



UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES
CHIMBOTE

**FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES,
FINANCIERAS Y ADMINISTRATIVAS**

**ESCUELA PROFESIONAL DE
CONTABILIDAD**

**LOS MECANISMOS DE CONTROL INTERNO DE LAS
EMPRESAS PANADERAS INDUSTRIALES EN EL PERÚ. CASO:
PANADERÍA “MABEL” SRL PIURA, 2019.**

**TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PARA OPTAR EL GRADO
ACADÉMICO DE BACHILLER EN CIENCIAS CONTABLES Y
FINANCIERAS**

AUTOR

**RODRIGUEZ MONDRAGÓN, JENNYFER DEL
PILAR**

ORCID: 0000-0002-7990-1164

ASESOR

BENITES OCAMPO, CESAR ALEXIS

ORCID: 0000-0002-3698-7316

PIURA – PERÚ

2019

EQUIPO DE TRABAJO

AUTOR

RODRIGUEZ MONDRAGÓN, JENNYFER DEL PILAR

ORCID: 0000-0002-7990-1164

Universidad Católica Los Ángeles de Chimbote, Estudiante de Pregrado,
Piura, Perú

ASESOR

Dr. CESAR ALEXIS BENITES OCAMPO

ORCID: 0000-0002-3698-7316

Universidad Católica Los Ángeles de Chimbote, Facultad de Ciencias
Contables, Financiera y Administrativas, Escuela Profesional de
Contabilidad, Piura, Perú

JURADO

DR.CPC. Landa Machero, Victor Manuel

ORCID: 0000-0003-4687-067X

DR.CPC. Ulloque Carrillo, Victor Manuel

ORCID: 0000-0002-5849-9188

MG.CPC. Saavedra Chiroque Alejandro Arturo

ORCID: 0000-0001-8886-6519

JURADO EVALUADOR DE LA INVESTIGACIÓN

PRESIDENTE

DR. VICTOR MANUEL LANDA MACHERO

SECRETARIO

DR. VICTOR MANUEL ULLOQUE CARRILLO

MIEMBRO

Mgtr. ALEJANDRO ARTURO SAAVEDRA CHIROQUE

ASESOR

DR. CESAR ALEXIS BENITES OCAMPO

AGRADECIMIENTO

Quiero dar gracias a todos principalmente a Dios y a mi familia por brindarme la oportunidad de estar aquí y pertenecer en la Universidad Católica Los Ángeles de Chimbote y permitirme seguir adquiriendo conocimientos con respecto a mi carrera universitaria.

Agradezco también al representante de la empresa Óptica Panorama por haberme brindado información y todo su valioso apoyo.

Finalmente agradezco a mi profesor y a quien lee este apartado y más de mi tesis, por permitir a mis experiencias, investigadoras y conocimiento, incurrir dentro de su repertorio de información mental.

DEDICATORIA

A Dios por regalarme la dicha de la vida para así poder superar cada prueba y cada obstáculo que se me ha ido presentado en el transcurso de mi vida.

A mi familia por haberme educado y guiado siempre para estar en donde debo estar, se lo dedico por brindarme siempre su apoyo incondicional, amor, ternura y apoyo en mis estudios.

A los docentes de la Universidad Católica Los Ángeles de Chimbote por haberme formado en esta carrera universitaria, ayudándome a obtener mí objetivo profesional y a mi Asesor de Tesis.

RESUMEN

La investigación tuvo como objetivo general: Determinar y describir los mecanismos de control interno de las empresas `panaderas industriales en el Perú y panadería “Mabel” SRL Piura, 2019. La metodología fue descriptiva, cuantitativa, se ha desarrollado usando metodología no experimental, descriptiva, bibliográfica, documental y de caso. Se aplicó la técnica de la encuesta, entrevista. Además se utilizó un cuestionario pre estructurado en lo cual contenía preguntas relacionadas a la investigación, se escogió de manera dirigida 20 trabajadores, a quienes se les aplicó una encuesta que contenía 20 preguntas. Obteniéndose los siguientes resultados: el 15% aseguran que esta empresa la dueña no predica con el ejemplo e indica claramente lo que está bien y lo que está mal en cuanto al comportamiento, el 100% aseguran que cuentan con cámaras de video y vigilancia esto muestra que la empresa está protegida; así mismo se presenta varias deficiencias en la empresa, tenemos que no existe un manejo adecuado del archivo de la documentación, también aseguran que el personal del área administrativa no se encuentra capacitado para realizar sus funciones específicas, además que muchos de los trabajadores no conocen sobre el sistema de control interno.

Un sistema de control interno consiste en políticas y procedimientos diseñados para proporcionar una seguridad razonable a la administración de que la compañía cumplirá con sus objetivos y metas.

Palabras claves: control interno, panaderías, investigación.

ABSTRACT

The research had as a general objective: Determine and describe the internal control mechanisms of the industrial bakeries in Peru and bakery "Mabel" SRL Piura, 2019. The methodology was descriptive, quantitative, has been developed using non-experimental methodology, descriptive, bibliographic, documentary and case. The survey technique was applied, interview. In addition, a pre-structured questionnaire was used in which it contained questions related to the research, 20 workers were chosen in a targeted manner, to whom a questionnaire containing 20 questions was applied. Obtaining the following results: 15% ensure that this company the owner does not preach with the example and clearly indicates what is good and what is wrong in terms of behavior, 100% ensure that they have video surveillance cameras and this shows that the company is protected; Likewise, there are several deficiencies in the company, we have that there is no proper management of the documentation file, they also ensure that the administrative staff is not trained to perform their specific functions, in addition that many of the workers do not know about the internal control system. An internal control system consists of policies and procedures designed to provide reasonable assurance to management that the company will meet its objectives and goals.

Keywords: internal control, bakeries, research.

Contenido

EQUIPO DE TRABAJO	ii
JURADO EVALUADOR DE LA INVESTIGACIÓN	iii
AGRADECIMIENTO	iv
DEDICATORIA	v
RESUMEN	vi
ABSTRACT	vii
I. INTRODUCCIÓN	1
II. REVISIÓN DE LA LITERATURA	4
2.1 ANTECEDENTES	4
2.1.1 Internacionales	4
2.1.2 Nacionales	5
2.1.3 Locales	6
2.2 Bases Teóricas	7
2.2.1 Teóricas del Control Interno	7
2.2.1.1 El Control Interno	8
III. HIPÓTESIS	11
IV. METODOLOGÍA	12
4.1 Tipo de Investigación	12
4.2 Nivel de Investigación	12
4.3 Diseño de la Investigación	12
4.4 Universo y Muestra	13
4.4.1 Universo	13
4.4.2 Muestra	13
4.5 Técnicas e Instrumentos	13

4.5.1	Técnicas.....	13
4.5.2	Instrumentos	13
4.6	Plan de análisis	13
4.7	Matriz de Consistencia	14
4.8	Principios de la ética de la investigación.....	15
V.	RESULTADOS Y ANÁLISIS DE RESULTADOS	18
5.1	Resultados	18
5.1.1	Respecto al Objetivo Específico 1:	18
5.1.2	Respecto al Objetivo Específico 2:	20
5.1.3	Respecto al Objetivo Específico 3:	41
5.2	Análisis de Resultados	45
VI.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	49
6.1	CONCLUSIONES.....	49
6.1.1	Respecto al Objetivo Específico 1	49
6.1.2	Respecto al Objetivo Específico 2	49
6.1.3	Respecto al objetivo Específico 3.....	49
6.2	RECOMENDACIONES.....	50
VII.	ASPECTOS COMPLEMENTARIOS	51
7.1	Referencias	51
VIII.	ANEXO	53

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Matriz de Consistencia	14
Tabla 2 Determinar y describir los mecanismos de control interno de las empresas panaderas industriales en el Perú	18
Tabla 3 ¿Cuenta la empresa con un organigrama estructural adecuado a sus necesidades?	20
Tabla 4 ¿Cuenta con cámaras de video de vigilancia?	21
Tabla 5 ¿La dueña de la empresa predica con el ejemplo e indica claramente lo que está bien y lo que está mal en cuanto al comportamiento?	22
Tabla 6 ¿Existe un manejo adecuado del archivo de la documentación de la empresa?	23
Tabla 7 ¿Usted acepta comprar en una panadería que le ofrezca productos nutritivos a base de harinas de quinua, linaza, kiwicha, maca y otros granos nutritivos?	24
Tabla 8 ¿El personal administrativo se encuentra capacitado para realizar sus funciones específicas?	25
Tabla 9 ¿Conoce usted que es un sistema de Control Interno?	26
Tabla 10 ¿Cuenta con un manual de buenas prácticas e higiene alimentaria?	27
Tabla 11 ¿Implementa medidas de seguridad en el negocio?	28
Tabla 12 ¿Cuenta con carnet de salubridad?	29
Tabla 13 ¿Cuenta con un organigrama en el cual se aprecie visualmente la organización de la empresa?	30
Tabla 14 ¿Cree usted que un diseño de sistema de control interno mejoraría la situación de la empresa?	31
Tabla 15 ¿Se ha implementado en algún momento un sistema de control interno en la panadería?	32
Tabla 16 ¿Se realizan capacitaciones al personal que labora en la empresa?	33
Tabla 17 ¿Los trabajadores les brindan una atención correcta y eficaz?	34
Tabla 18 ¿Existió un proceso de selección del personal cuando usted ingreso a la empresa?	35
Tabla 19 ¿Considera usted que el manejo de los recursos dentro de su área se los realiza de forma adecuada?	36
Tabla 20 ¿Considera usted que es una necesidad de la empresa el diseño de un Sistema	

de Control Interno acorde a las necesidades de la misma?.....	37
Tabla 21 ¿La empresa cuenta con estatutos aprobados y claros para quienes están sujetos a ellos?.....	38
Tabla 22 ¿Se evalúa y supervisa en forma continua la calidad y rendimiento del personal de la empresa?.....	39
Tabla 23 Realizar un análisis comparativo entre los mecanismos de control interno aplicados a las empresas panaderas industriales en el Perú y Panadería “Mabel” Piura, 2019.....	41

INDICE DE GRÁFICOS

GRAFICO 1 ¿Cuenta la empresa con un organigrama estructural adecuado a sus necesidades?	21
GRAFICO 2 ¿Cuenta con cámaras de video de vigilancia?	22
GRAFICO 3 ¿La dueña de la empresa predica con el ejemplo e indica claramente lo que está bien y lo que está mal en cuanto al comportamiento?	23
GRAFICO 4 ¿Existe un manejo adecuado del archivo de la documentación de la empresa?	24
GRAFICO 5 ¿Usted acepta comprar en una panadería que le ofrezca productos nutritivos a base de harinas de quinua, linaza, kiwicha, maca y otros granos nutritivos?	25
GRAFICO 6 ¿El personal administrativo se encuentra capacitado para realizar sus funciones específicas?.....	26
GRAFICO 7 ¿Conoce usted que es un sistema de Control Interno?.....	27
GRAFICO 8 ¿Cuenta con un manual de buenas prácticas e higiene alimentaria?.....	28
GRAFICO 9 ¿Implementa medidas de seguridad en el negocio?	29
GRAFICO 10 ¿Cuenta con carnet de salubridad?.....	30
GRAFICO 11 ¿Cuenta con un organigrama en el cual se aprecie visualmente la organización de la empresa?.....	31
GRAFICO 12 ¿Cree usted que un diseño de sistema de control interno mejoraría la situación de la empresa?	32
GRAFICO 13 ¿Se ha implementado en algún momento un sistema de control interno en la panadería?.....	33
GRAFICO 14 ¿Se realizan capacitaciones al personal que labora en la empresa?	34
GRAFICO 15 ¿Los trabajadores les brindan una atención correcta y eficaz?.....	35
GRAFICO 16 ¿Existió un proceso de selección del personal cuando usted ingreso a la empresa?	36
GRAFICO 17 ¿Considera usted que el manejo de los recursos dentro de su área se los realiza de forma adecuada?.....	37
GRAFICO 18 ¿Considera usted que es una necesidad de la empresa el diseño de un Sistema de Control Interno acorde a las necesidades de la misma?.....	38
GRAFICO 19 ¿La empresa cuenta con estatutos aprobados y claros para quienes están sujetos a ellos?.....	39

GRAFICO 20 ¿Se evalúa y supervisa en forma continua la calidad y rendimiento del personal de la empresa?40

I. INTRODUCCIÓN

La presente investigación busca implementar de manera sencilla y operativa mecanismos de control interno como parte fundamental en el desarrollo de las actividades contables y financiera de las empresas panaderas, la cual permite mejorar los servicios a sus clientes, proveedores, socios y terceros causando esto un impacto positivo en cuanto a organización, control y seguridad en las inversiones realizadas por la empresa.

El problema que se ha identificado es: ¿Cuáles son los mecanismos de control interno de las empresas panaderas industriales en el Perú y Panadería “Mabel” SRL Piura 2019? Y como objetivo general: Determinar y describir los mecanismos de Control de Interno de las empresas panaderas industriales en el Perú y Panadería “Mabel” SRL Piura, 2019., y también se van alcanzar los siguientes objetivos específicos: a) Determinar y describir los mecanismos de control interno de las empresas panaderas industriales en el Perú. b) Determinar y describir los mecanismos de control interno de la Panadería “Mabel” Piura, 2019. Y c) Realizar un análisis comparativo entre los mecanismos de control interno aplicados a las empresas panaderas industriales en el Perú y Panadería “Mabel” Piura, 2019.

Todas las empresas buscan el incremento y estabilidad económica, no siendo esto una tarea fácil ya que frecuentemente se enfrenta a factores que impiden que este objetivo se logre, debido a los constantes cambios en este mundo tan competitivo y globalizado. En este sentido, las empresas deben contar con un control interno que garantice seguridad, confiabilidad, eficiencia y eficacia en cuanto al giro del negocio así como el cumplimiento de la normativa legal vigente y las políticas de la empresa.

Este trabajo va orientado a estudiar los mecanismos de control interno que le permitan a la empresa caso de estudio Panadería Mabel obtener beneficios en la parte gerencial, financiera, administrativa y productiva, disminuyendo los riesgos tanto internos como externos en la empresa.

En consecuencia, la aplicación de un buen sistema de control interno permite a la administración llevar un control minucioso de los ingresos y gastos, mejorar la

información financiera y la toma de decisiones logrando beneficios en los socios, empleados y clientes, así consolidar una empresa organizada y sostenible que contribuya al crecimiento de la economía del país.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

a) **Caracterización del Problema:**

Las empresas panaderas industriales confrontan la siguiente problemática:

El control interno ha ido creciendo día a día. La panadería se orienta en la calidad de productos, atención que se brinda al cliente. La problemática que presente la panadería, es el aumento de demanda en los panes, el tiempo de horas – hombre que lleva a cabo.

La función principal del control interno es verificar y salvaguardar la información financiera y administrativa, y lograr el cumplimiento de las metas y objetivos planificados.

El alcance del control interno en las empresas panaderas es superar las debilidades y suprimir la ineficiencia encontradas en el proceso.

En lo local, los préstamos financieros son un apoyo para construir una empresa, por lo tanto la falta de fondos afecta al crecimiento de las organizaciones, especialmente a las Pyme, ya que estas requieren de un constante flujo de efectivo. (Domínguez y Manso, 1999)

b) **Enunciado:**

¿Cuáles son los mecanismos de control interno de las empresas panaderas industriales en el Perú y Panadería “Mabel” SRL Piura, 2019?

c) **Objetivos**

1. **Objetivo General**

Determinar y Describir los mecanismos de control interno de las empresas panaderas industriales en el Perú y Panadería “Mabel” SRL Piura, 2019.

2. Objetivo Específicos

2.1 Determinar y describir los mecanismos de control interno de las empresas panaderas industriales en el Perú.

2.2 Determinar y describir los mecanismos de control interno de la Panadería “Mabel” Piura, 2019.

2.3 Realizar un análisis comparativo entre los mecanismos de control interno aplicados a las empresas panaderas industriales en el Perú y Panadería “Mabel” SRL Piura, 2019.

d) Justificación

Desde el punto de vista teórico: se consigue variedades beneficios, en lo cual observar variación en productividad después de constituir el control interno. Dicho fin va a favorecer evaluar la situación actual en el que se encuentra la empresa, después la importancia que va hacer proyectar un excelente control interno. (Wladimir, 2002)

El propósito del control interno es que los procedimientos obtenidos ayuden a depender a la administración de un negocio una información segura y asegurar adecuadamente los bienes de la empresa (Cepeda, 1997)

Desde el punto de vista práctico: las empresas panaderas es una de las empresas de mayor rentabilidad a nivel financiera. El capital de las empresas panaderas está en constante movimiento y siempre están en aumento. Nuestro país establece con mayor cantidad de consumidores,

Desde el punto de vista académico: para los estudiantes tener una buena información sobre el concepto de control interno, con la finalidad de obtener datos que puedan mejorar en el campo laboral a futuro. No solo para las empresas, sino a todas las empresas un buen funcionamiento y respaldo a sus activos.

II. REVISIÓN DE LA LITERATURA

2.1 ANTECEDENTES

2.1.1 Internacionales

(Moreno, 2013) con su tesis titulada “Diseño de un sistema Administrativo, Contable, Financiero y Control Interno de la Panificadora “El relámpago”, se concluyó:

El control interno se lo considera como medida necesaria que permite identificar y prevenir posibles fraudes, medir la eficiencia y eficacia de tal manera que proporcione y promueva la exactitud y confiabilidad de la información y sobre todo que esta sea información razonable. El control permite a la gerencia verificar que los recursos de la organización garanticen el éxito de la compañía, alcanzar objetivos en plazos acordados, objetivos con economía y motivar al equipo de trabajo al compromiso y la concesión de los objetivos. Su finalidad: Salvaguardar los activos, Confiabilidad de la información, Monitorear el cumplimiento de la organización, eficiencia de las operaciones en todas las áreas, adhesión a las políticas gerenciales.

(Arcidez Y Henriquez, 2015) con su tesis titulada “Sistema de Control Empresa Bimbo”, se concluyó:

La empresa Bimbo cuenta con un sistema de aseguramiento de calidad que incluye el control de la misma en cada una de las etapas del proceso de fabricación. Los responsables de dicho control son todos los empleados que estén involucrados en cada etapa, desde el manejo de insumos de producción hasta el manejo de producto terminado. Además la compañía cuenta con sistemas sanitarios y administrativos orientados a garantizar la seguridad e higiene del producto, con base en el sistema HACCP, concepto que incorpora las previsiones operativas y de control necesario para evitar que los productos puedan representar algún riesgo para la salud del consumidor.

(Morales, 2014) con su tesis “Control de Calidad en las panaderías del municipio del progreso Jutiapa” se concluyó:

Determinó con la llega de la Revolución Industrial, el control de calidad pasó de la persona que efectuaba el trabajo, a la persona que controlaba el proceso. . El objetivo de este control es evitar la admisión de partidas cuya calidad no sea adecuada para el proceso o que no cumplan con lo pactado en los parámetros de calidad. Las características de las materias primas, de las partes, ensambles y los pasos del proceso que contribuyen a lograr el cumplimiento de todas las normas de calidad. Revisión y control: Al tirar los sacos harineros de nuestras bodegas, para iniciar con el proceso productivo, es necesario que se supervisen los sacos de manera que ninguno se halla roto,

apolillado. Al abrirlo, es totalmente necesario, que se haga con gran cuidado, de forma que no quede alguna hilacha del tejido del saco en la harina, pues ésta fácilmente podría entrar en las fases siguiente del proceso y aparecer en el producto final.

2.1.2 Nacionales

(Rebaza, 2014) con su tesis “Panadería Dulce Capricho” se concluyó:

Dirigir las operaciones comerciales y administrativas. Transmitir la información sobre el desempeño de la empresa. Promover nuevas estrategias para el negocio. Manejo de los recursos de la empresa. Desarrollar la busca de las formas de financiamiento óptimas para la compra activos. Preparación del presupuesto anual. Verificar y controlar el ingreso por ventas. Desarrollar una adecuada publicidad. Seleccionar el personal más idóneo para trabajar en la empresa. Tramitar el pago de planillas Jefe de Producción. Supervisa toda la transformación de la materia prima y material de empaque en producto terminado. Coordina labores del personal. Controla la labor de los supervisores de áreas y del operario en general. Vela por el correcto funcionamiento de máquinas y equipos. Es responsable de las existencias de materia prima, material de empaque y productos en proceso durante el desempeño de sus funciones.

(Bautista, 2009) con su tesis “Panadera (Molinería, Panadería y Pastelería)” se concluyó:

El pan también ha tenido un esta fusión de sabores y tradición que es Mistura. El Rincón del Pan, organizado una vez más por la Empresa Nova, ha llegado a producir más de medio millón de panes. Esta sección ubicada entre el Gran Auditorio de Apega y la zona de restaurantes más que un Rincón ha sido una fábrica de panes de donde cada 10 minutos salían riquísimos panes recién horneados que inundaban todo el ambiente con su cálido olor. La harina, el agua. La sal, la levadura y los granos andinos se mezclaban y horneaban a ritmo del Baile del Maestro Panadero, un innovador baile con que los panaderos recibían al público amante del pan. Comparsas peruanas representantes de la costa, sierra y selva de nuestro país recordaron que nuestra biodiversidad es nuestra gran riqueza. Todas estas celebraciones buscan convertir a Lima en la capital gastronómica de América Latina. La gastronomía avanza y es ahí donde la panadería nacional debe tomar su lugar, revalorando esa tradición ancestral que siempre han cuidado los panes peruanos Latina.

(Cumpa, 2012) con su tesis "Mejora de la producción, almacenaje y distribución de una panificadora usando métodos operativos" se concluyó:

Determinó en cuanto a la demanda, para el caso del pan, está era constante. No existía tampoco una planificación, registro o una manera adecuada de estimarla y en este caso también influía la experiencia del día a día para la programación de la producción del nuevo día. En temporadas altas (verano, navidad o los meses en que se inician las clases escolares) la demanda se estimaba de acuerdo a la experiencia de años anteriores, sin embargo, esto tampoco estaba registrado y la estimación era muchas veces inexacta. Del mismo modo, no existía un control de costos y por ende no había registrado alguno, de modo que los precios eran establecidos en base a lo que ofrecía el mercado y la competencia y en muchos casos los precios no eran los adecuados lo que llevaba a registrar pérdidas significativas. Actualmente la nueva administración ha puesto énfasis en estas áreas y poco a poco ha ido documentando todo lo necesario para un mejor manejo de los procesos administrativos y operativos dándole un enfoque más formal.

2.1.3 Locales

(Dyer, 2011) con su tesis "Panadería "La casa del pan"" se concluyó:

La moderna panadería "La Casa del Pan" constituye otro importante proyecto de emprendimiento empresarial realizado por Camposol con el objetivo de brindar oportunidades de desarrollo económico y capacitación a los jóvenes de la comunidad, en el marco de la política de Responsabilidad Social de nuestra empresa. Asimismo se ha contemplado a mediano plazo la implementación de un centro de capacitación en panadería con la finalidad de apoyar a más jóvenes brindándoles la oportunidad de capacitarse y desarrollarse en este rubro. La panadería "La casa del Pan" brinda productos en panadería de excelente calidad y a buen precio a la comunidad, a las instituciones locales y a la empresa Camposol.

(Dyer, 2014) con su tesis "Panadería "La casa del pan"" se concluyó:

La seguridad alimentaria es un aspecto prioritario para todos los profesionales y constituye una demanda expresa de la sociedad actual. Por otra parte, las panaderías deben poner en el mercado productos seguros para el consumidor, según establece la legislación. Por todo ello las panaderías, al igual que el resto de industrias, deben adaptar sus condiciones de producción a la implantación de sistemas eficaces de autocontrol que garanticen la seguridad de los alimentos que elaboran. Las empresas están obligadas al control: Control de materias primas. Control de fabricación o de procesos. Control de los productos terminados. Plan de control de trazabilidad.

(Cruz, 2017) con su tesis “Los mecanismos de control interno de las industrias panificadoras en la ciudad de Piura y su impacto en los resultados de gestión año 2016” se concluyó:

La investigación se ha desarrollado usando metodología de diseño no experimental, transaccional, descriptivo, bibliográfico y documental. Se aplicó la técnica de la encuesta a través de un cuestionario como instrumento de recolección de datos, el mismo que fue previamente estructurado con preguntas relacionadas a la investigación, aplicado a los propietarios, gerentes y/o representantes legales de las empresas en estudio, obteniéndose como principales resultados: Respecto a los propietarios: el 50% tienen entre 31 a 50 años, el 70% son de sexo masculino, y el 20% son de profesión contador. Respecto a las Industrias Panificadoras: El 70% se originan por ser rentables, el 60% cuentan con más de seis trabajadores y el 40% de ellas son las más reconocidas en su localidad. Respecto al control interno: el 80% de las panificadoras cuentan con un organigrama establecido, el 80% cuenta con un procedimiento electrónico para registrar su información contable, y por último el 1000% considera que el control interno garantiza el logro de los objetivos empresariales.

2.2 Bases Teóricas

2.2.1 Teóricas del Control Interno

- Según Cepeda (2015), grupo de métodos y procedimientos que contiene una empresa, con dicho fin de asegurar los activos estén debidamente protegidos.

- Según Mantilla (2012), el control interno comprende una sucesión de comprobaciones que la empresa lleva a cabo para observar dichas funciones de la empresa.

- Según Torres y López (2014), denomina al control interno delegado de planificación, reglas, todo esto con el fin de esquivar riesgos que puede afectar a la empresa.

- Según Gutiérrez y Católico (2015), el término control, se refiere a la comprobación, inspección, intervención, en lo cual consiste verificar si unas actuaciones están o no en relación con las normas dadas.

-Según Catádora (1996), afirma que el sistema de control interno se constituye con el concepto de costo y beneficio. Es evidente que el control interno su misión es ayudar en la adquisición de la meta trazada por la empresa.

2.2.1.1 El Control Interno

El control interno se lleva a cabo de actividades, normas, planes, registros, en lo cual dicho control abarca del área administrativa y gerencial. Además el control interno permite obtener un funcionamiento adecuado, a bajo de supervisión de su comportamiento.

Se entiende por control interno, métodos adoptados por una empresa con la finalidad de sostener sus bienes. (Mantilla, 2010)

Su objetivo es evitar posibles riesgos que afecten a la organización, como manejar datos de confiabilidad, y promover la eficiencia en el área laboral.

(Gustavo, 1997), denominó al control interno una gran planificación, métodos, con la finalidad que al ser alcanzados confirman confiabilidad, dependiendo de la norma de la empresa.

Clasificación del Control Interno

- **Control Interno Contable**

Asume resguardar el patrimonio de la organización, realizando y cumpliendo con los objetivos operativos y de rentabilidad.

1. Separación de tareas: es la separación de roles a cada uno de los empleados de la empresa, es decir cada uno con sus deberes, donde existe menos posibilidad que un empleado cometa fraudulentos.
2. Controles de acceso: es un control que tiene los sistemas de contabilidad (contraseña, bloqueos) y los que no están autorizados no tienen acceso a ello.
3. Auditorías Físicas: nos menciona el recuento manual del efectivo y de cualquier activo físico inscrito en el sistema de contabilidad.
4. Documentación estandarizada: las transacciones financieras utilizadas, ayudan a control la consistencia en el mantenimiento de registros a los largo del tiempo.
5. Balances de prueba: permiten descubrir los errores lo antes posible.
6. Conciliaciones periódicas: los saldos del sistema de contabilidad coincidan con

los saldos de las cuentas de otras entidades, ya sea cliente a crédito, proveedores y bancos.

7. Autoridad para aprobación: las transacciones realizadas tienen que ser aprobadas y analizadas por los agentes correspondientes. (Gonzales y Cabrale, 2010)

- **Control Interno Administrativo**

Tiene como obligación cumplir las reglas designadas por los autorizados en la empresa u organización. Además debe tener una excelente jerarquía. (Elorreaga, 2008)

Procedimientos de Control Interno en una Empresa

1. Balances periódicos de caja con el fin de examinar que las transacciones hechas sea las apropiadas.
2. Inspección de colaboración de los trabajadores.
3. Al apropiarse compromiso con terceros, estas se hagan solamente por personas legales teniendo también un fundamento lógico.
4. Demarcar funciones y deberes en todos los estamentos de la organización.
5. Elaborar un conteo físico de los activos que en realidad existen en la empresa y compulsar con los que están anotados en los libros de contabilidad.
6. Estudiar si las personas que ejecutan el trabajo interno y externo de la empresa es el apropiado y si el trabajo que están elaborando es eficiente.
7. Para las personas encargadas tener una enumeración de los comprobantes de contabilidad en forma consecutiva y de fácil manejo.
8. Tener un control de las personas no autorizadas a las diferentes áreas de la empresa.
9. Constatar con el cumplimiento de las normas (fiscales, tributarias, fiscales)
10. Los rendimientos financieros e inversiones se tiene que examinar para saber los resultados realmente esperados. (Velasquez, 2011)

Componentes del Control Interno (León, 2011)

Los componentes son los siguientes:

- Entorno de Control
- Evaluación de los riesgos

- Actividades de Control
- Información y Comunicación
- Supervisión

Beneficio de contar con un Sistema de Control Interno (León, 2011)

- Disminuir las contingencia de corrupción
- Conseguir los objetivos y metas fijadas
- Promocionar el crecimiento organizacional
- Obtener considerable eficiencia y transparencia en los procedimientos
- Afirmer la ejecución del marco normativo
- Resguardar los recursos y bienes del Estado, y el conveniente uso de los mismos.
- Detallar con aviso confiable y adecuado
- Impulsar la práctica de valores
- Organizar la rendición de cuentas de los funcionarios por la tarea y objetivo delegados, el uso de los bienes y recursos asignados.

III. HIPOTESIS

Por ser una investigación de tipo descriptivo, la presente investigación no formulara hipótesis, basándose en la publicación de Galán (2009) “Las hipótesis en la investigación” donde estableció que “No todas las investigaciones llevan hipótesis, según sea su tipo de investigación (investigadores de tipo descriptivo) no las requieren. Todo proyecto de estudio requiere preguntas de investigación, y solo aquellos que buscan evaluar relación entre variables o explicar causas requieren formular hipótesis”.

IV. METODOLOGÍA

4.1 Tipo de Investigación

El tipo de investigación de estudio es descriptivo debido a que se realizará un estudio de detalles de características, cualidades y atributos sin entrar a los grados de análisis del problema. Este tipo de investigación describe de modo sistemático las características de una población, situación o área de interés. Aquí se recogen datos, se exponen y resumen la información de manera cuidadosa para luego analizarla minuciosamente. Su meta no se limita a la recolección de datos, sino a la predicción e identificación de las relaciones que existen entre las variables.

4.2 Nivel de Investigación

El estudio de investigación, está comprendido bajo un enfoque cualitativo. El diseño de la investigación cualitativa constituye un método de investigación utilizado ampliamente por los científicos e investigadores que estudian el comportamiento y los hábitos humanos.

4.3 Diseño de la Investigación

El diseño de investigación aplicado es: No experimental, descriptivo, bibliográfico, documental y de caso, debido a que la información recolectada se encuentra como está en las fuentes de información. La investigación a realizar, buscará la información proveniente de propuestas, comentarios, análisis de temas relacionados al estudio, los cuales se analizarán al determinar los resultados.

Descriptivo.- Para describir todos los aspectos relacionados con la evaluación del control interno de las empresas industriales panaderas en el Perú y de la Panadería “Mabel” SRL. Piura, 2019.

Inductivo.- Para inferir la evaluación del control interno de las empresas panaderas industriales en el Perú y la Panadería “Mabel” SRL. Piura, 2019. También se utilizará para inferir los resultados de la muestra en la población.

Deductivo.- Para sacar las conclusiones del trabajo realizado.

4.4 Universo y Muestra

4.4.1 Universo

(Díaz, 2015), determina que la población es el conjunto de todos los elementos (unidades de análisis) que pertenecen al ámbito espacial donde se desarrolla el trabajo de investigación.

En la presente investigación la población está conformada por los trabajadores de la Panadería “Mabel” SRL. Piura, 2019.

4.4.2 Muestra

Es una parte o fragmento representativo de la población, cuyas características esenciales son las de ser objetiva y reflejo fiel de ella, de tal manera que los resultados obtenidos en la muestra puedan generalizarse a todos los elementos que conforman dicha población. (Díaz, 2015)

En la investigación se tomará como muestra el 100% de la población.

4.5 Técnicas e Instrumentos

4.5.1 Técnicas

La investigación hará uso de la técnica de la encuesta, entrevista, observación directa.

Para el recojo de la información se utilizó la técnica de la revisión bibliográfica y documental.

Para el recojo de la información de la parte bibliográfica se utilizaron fichas bibliográficas.

4.5.2 Instrumentos

La investigación hará uso de un cuestionario, como instrumento para la recolección de información del caso en estudio.

4.6 Plan de análisis

Para conseguir el objetivo específico 1: Se realizó una revisión bibliográfica y documental de la literatura pertinente (antecedentes).

Para conseguir el objetivo específico 2: Se utilizó un cuestionario, el mismo que fue aplicado a la empresa del caso.

Para conseguir el objetivo específico 3: Se realizó un análisis comparativo de los

resultados del objetivo específico 1 y el objetivo específico 2.

Tabla 1

4.7 Matriz de Consistencia

TITULO	ENUNCIADO DEL PROBLEMA	OBJETIVOS	VARIABLE	METODOLOGÍA
Mecanismos de Control Interno de las Empresas Panaderas Industriales en el Perú y Panadería “Mabel” SRL Piura, 2019.	¿Cuáles son los mecanismos de control interno de las empresas panaderas industriales en el Perú y Panadería “Mabel” SRL Piura, 2019?	<p>Objetivo General: Determinar y describir los mecanismos de control interno de las empresas panaderas industriales en el Perú y Panadería “Mabel” SRL Piura, 2019.</p> <hr/> <p>Objetivo Específicos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Determinar y describir los mecanismos de control interno de las empresas panaderas industriales en el Perú. 2. Determinar y describir los mecanismos de control interno de la Panadería “Mabel” Piura, 2017. 	Mecanismos de Control Interno	<p>Tipo: Cualitativo</p> <p>Nivel: Descriptivo</p> <p>Diseño: No experimental descriptivo, bibliográfico Documental y de caso.</p> <p>Técnica: Encuesta, entrevista y observación directa Revisión Bibliográfica y Documental.</p> <p>Instrumento: Cuestionario</p>

		<p>3. Realizar un análisis comparativo entre los mecanismos de control interno aplicados a las empresas panaderas industriales en el Perú y panadería “Mabel” SRL Piura, 2019.</p>		
--	--	--	--	--

Fuente: Elaboración Propia.

4.8 Principios de la ética de la investigación

ULADECH(2016) en su CÓDIGO DE ÉTICA PARA LA INVESTIGACIÓN publicó: Los principios éticos descritos en el presente código, deben regir las normativas de elaboración de los proyectos de investigación en la universidad, realizados para los distintos niveles de estudios y modalidad; así como para los proyectos del Instituto de Investigación. El presente Código de Ética tiene como propósito la promoción del conocimiento y bien común expresada en principios y valores éticos que guían la investigación en la universidad. Ese quehacer tiene que llevarse a cabo respetando la correspondiente normativa legal y los principios éticos definidos en el presente Código, y su mejora continua, en base a las experiencias que genere su aplicación o a la aparición de nuevas circunstancias. La aceptabilidad ética de un proyecto de investigación se guía por cinco principios éticos en cuanto se involucre a seres humanos o animales. Estos principios éticos tienen como base legal a nivel Internacional: el Código de Nuremberg, la Declaración de Helsinki y la Declaración Universal sobre bioética y derechos Humanos de la UNESCO. En el ámbito nacional, se reconoce la legislación peruana para realizar trabajos de investigación.

1. PRINCIPIOS QUE RIGEN LA ACTIVIDAD INVESTIGADORA

- **Protección a las personas.**-La persona en toda investigación es el fin y no el medio, por ello necesitan cierto grado de protección, el cual se determinará de acuerdo al riesgo en que incurran y la probabilidad de que obtengan un beneficio. En el ámbito de la investigación es en las cuales se trabaja con personas, se debe respetar la dignidad humana, la identidad, la diversidad, la confidencialidad y la privacidad. Este principio no solamente implicará que las personas que son sujetos de investigación participen voluntariamente en la investigación y dispongan de información adecuada, sino también involucrará el pleno respeto de sus derechos fundamentales, en particular si se encuentran en situación de especial vulnerabilidad.
- **Beneficencia y no maleficencia.**-Se debe asegurar el bienestar de las personas que participan en las investigaciones. En ese sentido, la conducta del investigador debe responder a las siguientes reglas generales:

No causar daño, disminuir los posibles efectos adversos y maximizar los beneficios.

- **Justicia.**-El investigador debe ejercer un juicio razonable, ponderable y tomar las precauciones necesarias para asegurarse de que sus sesgos, y las limitaciones de sus capacidades y conocimiento, no den lugar o toleren prácticas injustas. Se reconoce que la equidad y la justicia otorgan a todas las personas que participan en la investigación derecho a acceder a sus resultados. El investigador está también obligado a tratar equitativamente a quienes participan en los procesos, procedimientos y servicios asociados a la investigación.
- **Integridad científica.**-La integridad o rectitud deben regir no sólo la actividad científica de un investigador, sino que debe extenderse a sus actividades de enseñanza y a su ejercicio profesional. La integridad del investigador resulta especialmente relevante cuando, en función de las normas deontológicas de su profesión, se evalúan y declaran daños,

riesgos y beneficios potenciales que puedan afectar a quienes participan en una investigación.

Asimismo, deberá mantenerse la integridad científica al declarar los conflictos de interés que pudieran afectar el curso de un estudio o la comunicación de sus resultados.

- Consentimiento informado y expreso.- En toda investigación se debe contar con la manifestación de voluntad, informada, libre, inequívoca y específica; mediante la cual las personas como sujetos investigadores o titular de los datos consienten el uso de la información para los fines específicos establecidos en el proyecto.

V. RESULTADOS Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

5.1 Resultados

5.1.1 Respecto al Objetivo Específico 1:

Tabla 2

Determinar y describir los mecanismos de control interno de las empresas panaderas industriales en el Perú.

Autor (es)	Resultados
Moreno (2013)	En su tesis titulada “Diseño de un sistema Administrativo, Contable, Financiero y Control Interno de la Panificadora “El relámpago”, se concluyó: El control permite a la gerencia verificar que los recursos de la organización garanticen el éxito de la compañía, alcanzar objetivos en plazos acordados, objetivos con economía y motivar al equipo de trabajo al compromiso y la concesión de los objetivos. Su finalidad: Salvaguardar los activos, Confiabilidad de la información, Monitorear el cumplimiento de la organización, Eficiencia de las operaciones en todas las áreas, Adhesión a las políticas gerenciales.
Arcidez y Henriquez (2015)	En su tesis titulada “Sistema de Control Empresa Bimbo” se concluyó: La empresa Bimbo cuenta con un sistema de aseguramiento de calidad que incluye el control de la misma en cada una de las etapas del proceso de

	<p>fabricación. Los responsables de dicho control son todos los empleados que estén involucrados en cada etapa, desde el manejo de insumos de producción hasta el manejo de producto terminado. Además la compañía cuenta con sistemas sanitarios y administrativos orientados a garantizar la seguridad e higiene del producto, con base en el sistema HACCP, concepto que incorpora las previsiones operativas y de control necesario para evitar que los productos puedan representar algún riesgo para la salud del consumidor.</p>
Cumpa (2012)	<p>En su tesis titulada “Mejora de la producción almacenaje y distribución de una Panificadora usando métodos operativos”, se concluyó que determine en cuanto a la demanda, para el caso del pan, está era constante. No existía tampoco una planificación, registro o una manera adecuada de estimarla y en este caso también influyó la experiencia del día a día para la programación de la producción del nuevo día.</p>
Bautista (2009)	<p>En su tesis “Panadera (Molería, Panadería y Pastelería)”, se concluyó que el pan también ha tenido una fusión de sabores y tradición que es Mistura. El rincón del pan, organizado una vez más por la Empresa Nova, ha llegado a producir más de más de medio millón de panes.</p>

Dyer (2014)	En su tesis “Panadería La casa del pan”, se concluyó que la seguridad alimentaria es un aspecto prioritario para todos los profesionales y constituye una demanda expresa de la sociedad actual. Por otra parte, las panaderías deben poner en el Mercado productos seguros para el consumidor, según establece la legislación.
-------------	---

Fuente: Elaboración propia en base a los antecedentes internacionales y nacionales de la presente investigación.

5.1.2 Respecto al Objetivo Específico 2:

Determinar y describir los mecanismos de control interno de la Panadería “Mabel” Piura, 2019.

Tabla 2:

Tabla 3

¿Cuenta la empresa con un organigrama estructural adecuado a sus necesidades?

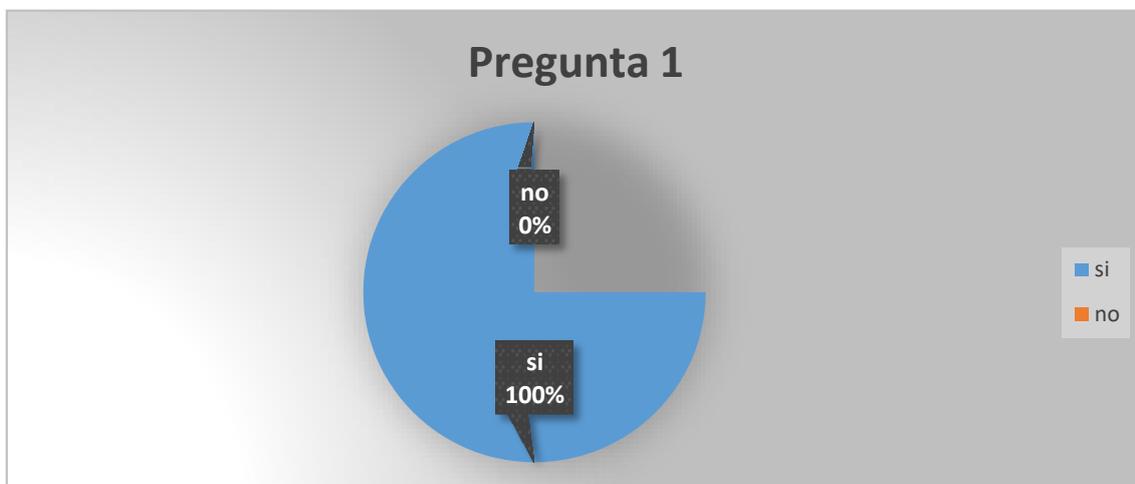
Frecuencia	n	%
SI	20	100%
NO	0	
TOTAL	20	100%

Fuente: encuesta

Elaboración propia

¿Cuenta la empresa con un organigrama estructural adecuado a sus necesidades?

GRAFICO 1



Fuente: encuesta

Elaboración propia

Tabla 03:

Tabla 4

¿Cuenta con cámaras de video de vigilancia?

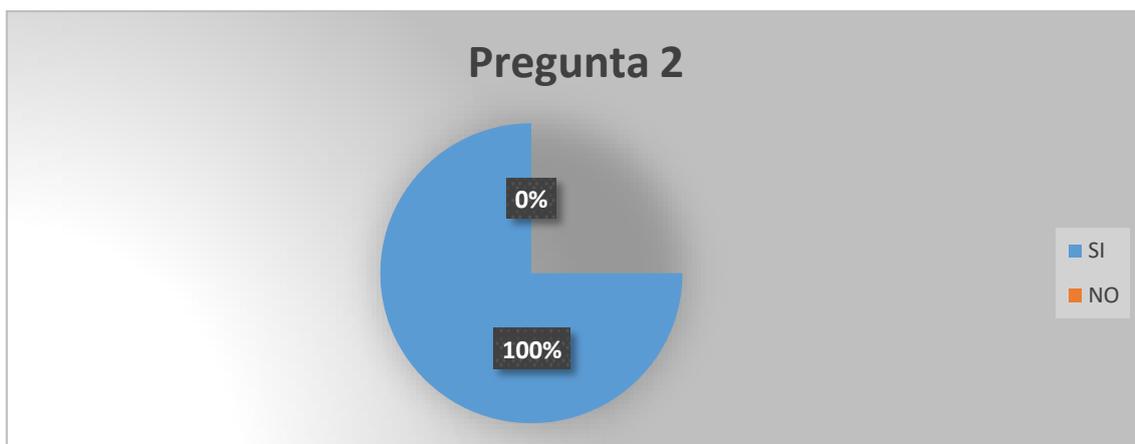
Frecuencia	n	%
SI	20	100%
NO	0	
TOTAL	20	100%

Fuente: encuesta

Elaboración propia

¿Cuenta con cámaras de video de vigilancia?

GRAFICO 2



Fuente: encuesta

Elaboración propia

Tabla 04:

Tabla 5

¿La dueña de la empresa predica con el ejemplo e indica claramente lo que está bien y lo que está mal en cuanto al comportamiento?

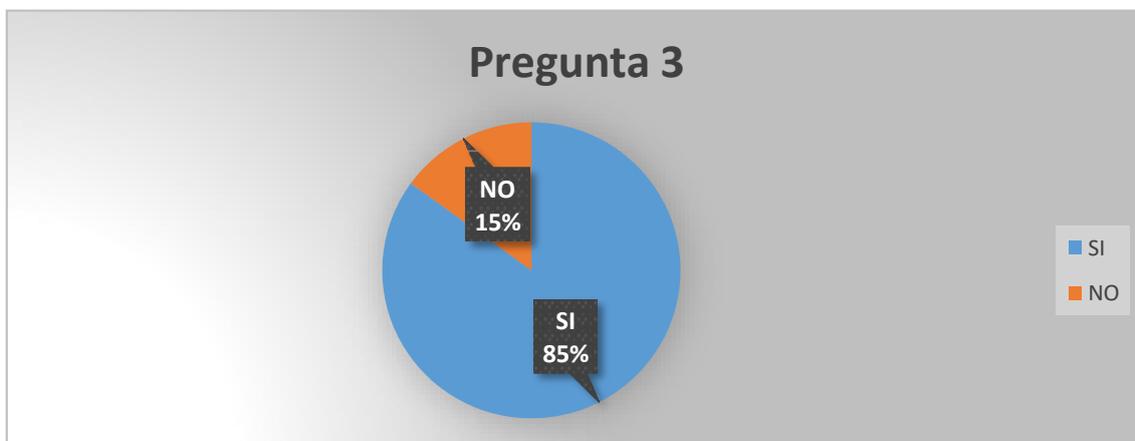
Frecuencia	n	%
SI	17	85%
NO	3	15%
TOTAL	20	100%

Fuente: encuesta

Elaboración propia

¿La dueña de la empresa predica con el ejemplo e indica claramente lo que está bien y lo que está mal en cuanto al comportamiento?

GRAFICO 3



Fuente: encuesta

Elaboración propia

Tabla 05:

Tabla 6

¿Existe un manejo adecuado del archivo de la documentación de la empresa?

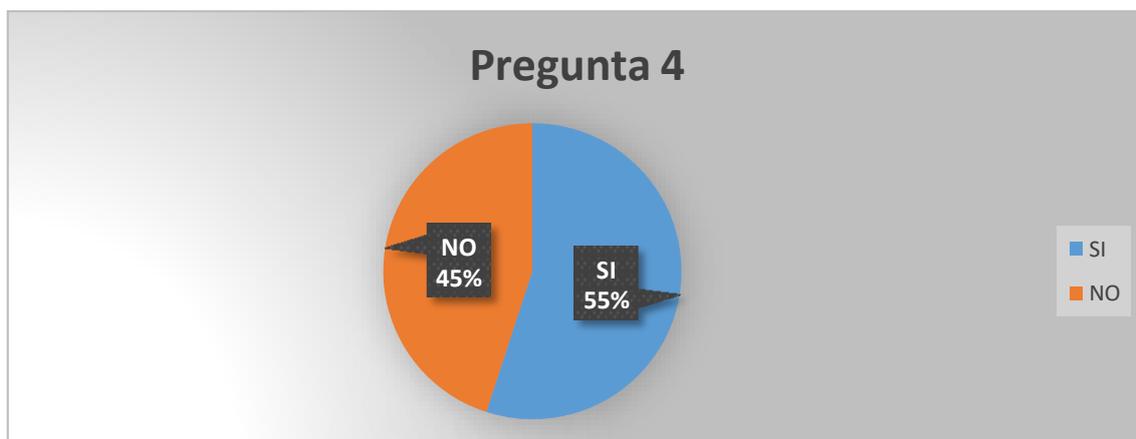
Frecuencia	n	%
SI	11	55%
NO	9	45%
TOTAL	20	100%

Fuente: encuesta

Elaboración propia

¿Existe un manejo adecuado del archivo de la documentación de la empresa?

GRAFICO 4



Fuente: encuesta

Elaboración propia

Tabla 06:

Tabla 7

¿Usted acepta comprar en una panadería que le ofrezca productos nutritivos a base de harinas de quinua, linaza, kiwicha, maca y otros granos nutritivos?

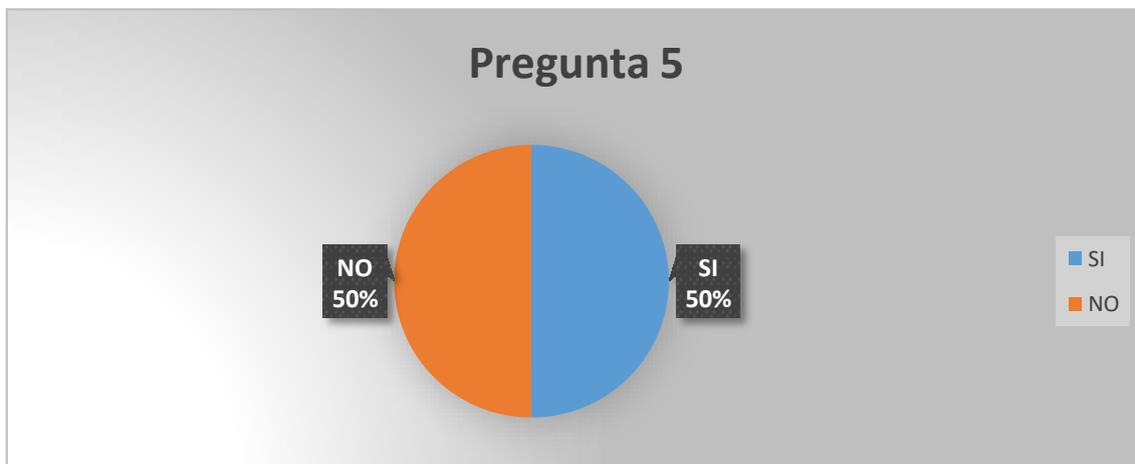
Frecuencia	n	%
SI	10	50%
NO	10	50%
TOTAL	20	100%

Fuente: encuesta

Elaboración propia

¿Usted acepta comprar en una panadería que le ofrezca productos nutritivos a base de harinas de quinua, linaza, kiwicha, maca y otros granos nutritivos?

GRAFICO 5



Fuente: encuesta

Elaboración propia

Tabla 07:

Tabla 8

¿El personal administrativo se encuentra capacitado para realizar sus funciones específicas?

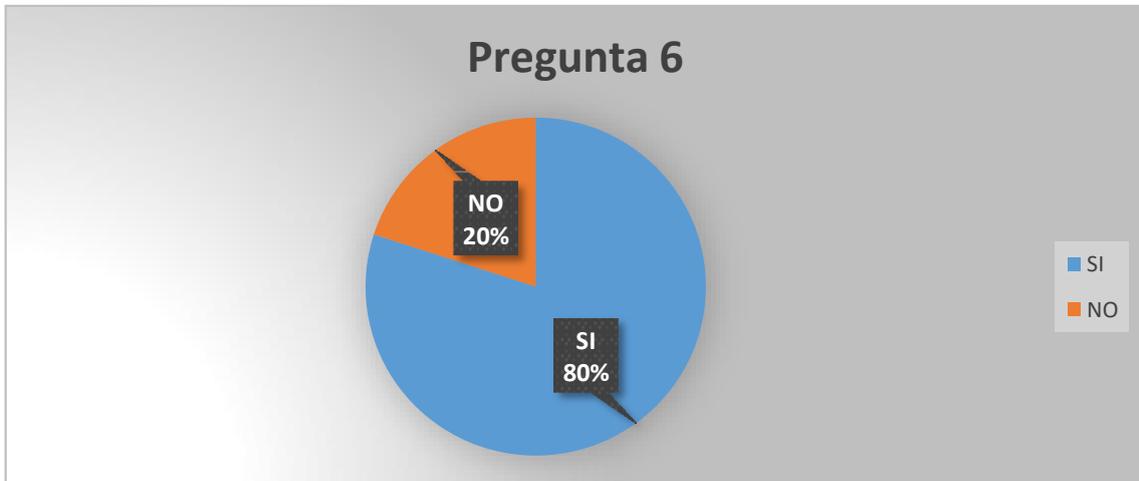
Frecuencia	n	%
SI	16	80%
NO	4	20%
TOTAL	20	100%

Fuente: encuesta

Elaboración propia

¿El personal administrativo se encuentra capacitado para realizar sus funciones específicas?

GRAFICO 6



Fuente: encuesta

Elaboración propia

Tabla 08:

Tabla 9

¿Conoce usted que es un sistema de Control Interno?

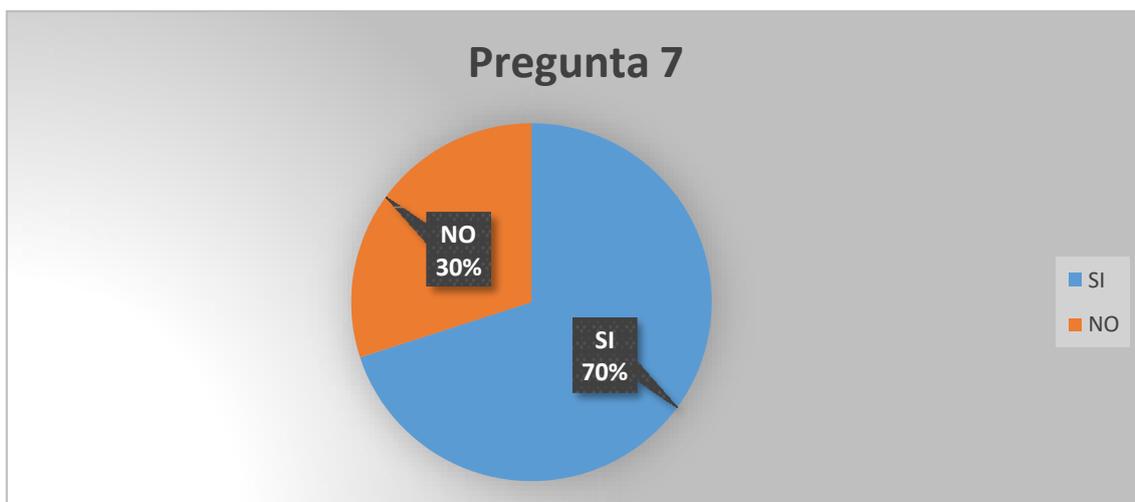
Frecuencia	n	%
SI	14	70%
NO	6	30%
TOTAL	20	100%

Fuente: encuesta

Elaboración propia

¿Conoce usted que es un sistema de Control Interno?

GRAFICO 7



Fuente: encuesta

Elaboración propia

Tabla 09:

Tabla 10

¿Cuenta con un manual de buenas prácticas e higiene alimentaria?

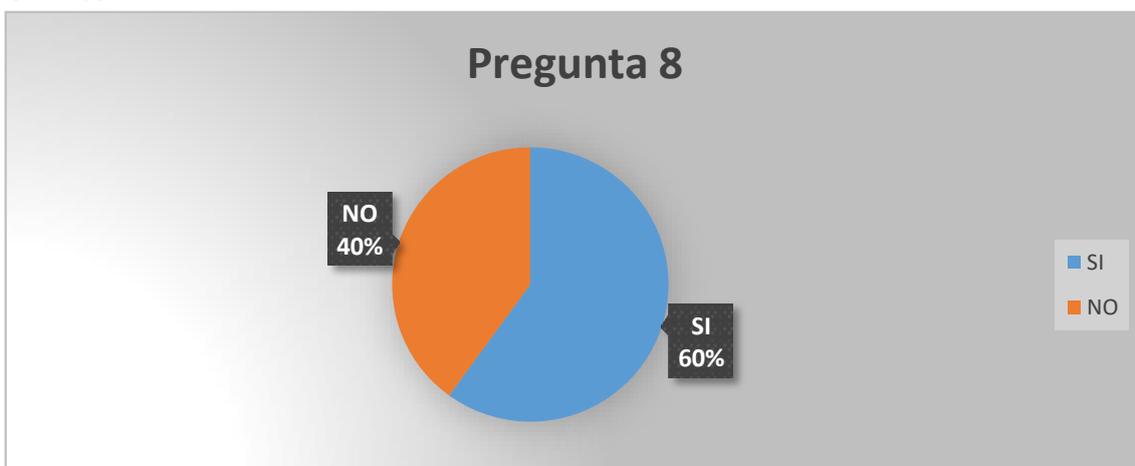
Frecuencia	n	%
SI	12	60%
NO	8	40%
TOTAL	20	100%

Fuente: encuesta

Elaboración propia

¿Cuenta con un manual de buenas prácticas e higiene alimentaria?

GRAFICO 8



Fuente: encuesta

Elaboración propia

Tabla 10:

Tabla 11

¿Implementa medidas de seguridad en el negocio?

Frecuencia	n	%
SI	18	90%
NO	2	10%
TOTAL	20	100%

Fuente: encuesta

Elaboración propia

¿Implementa medidas de seguridad en el negocio?

GRAFICO 9



Fuente: encuesta

Elaboración propia

Tabla 11:

Tabla 12

¿Cuenta con carnet de salubridad?

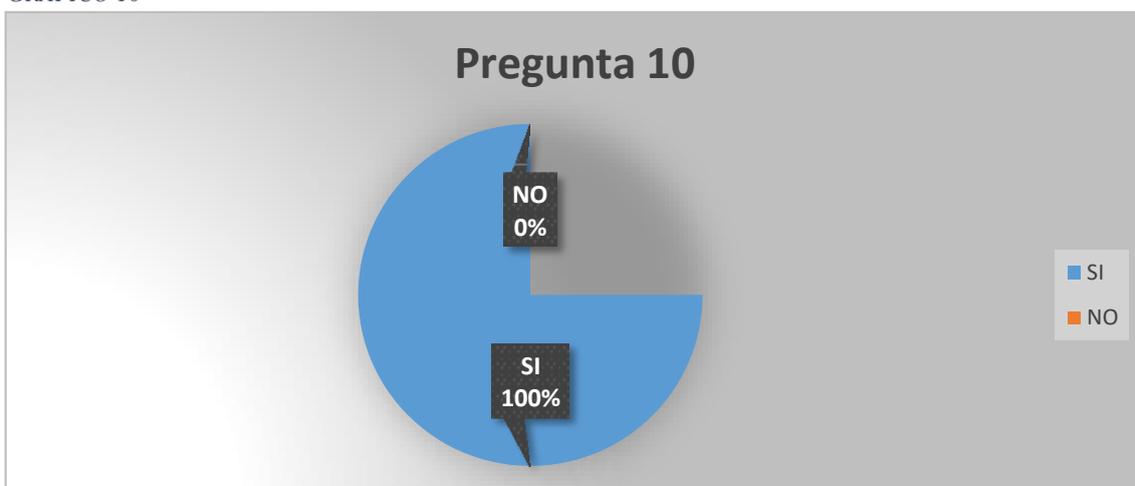
Frecuencia	n	%
SI	20	100%
NO	0	
TOTAL	20	100%

Fuente: encuesta

Elaboración propia

¿Cuenta con carnet de salubridad?

GRAFICO 10



Fuente: encuesta

Elaboración propia

Tabla 12:

Tabla 13

¿Cuenta con un organigrama en el cual se aprecie visualmente la organización de la empresa?

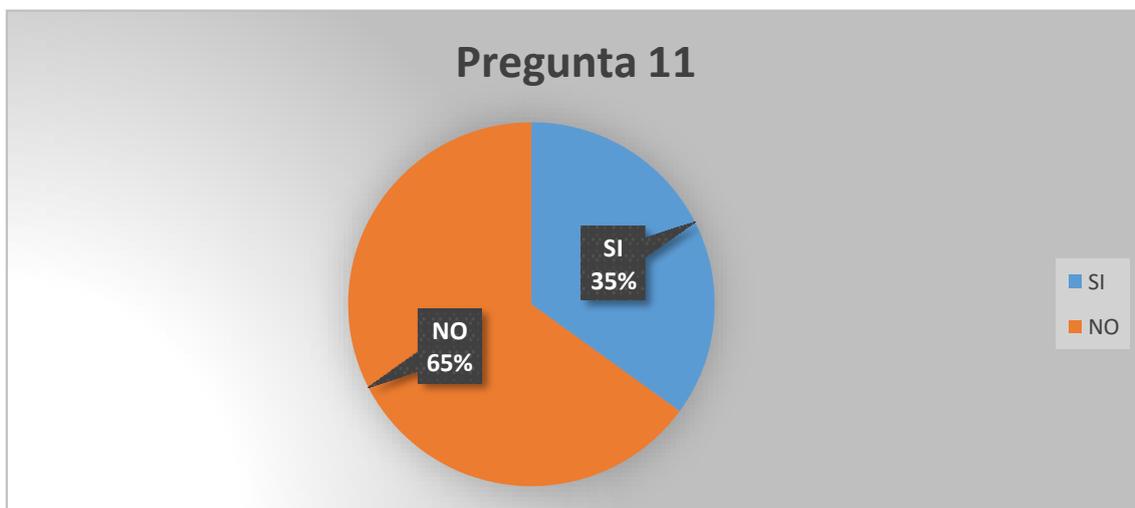
Frecuencia	n	%
SI	7	35%
NO	13	65%
TOTAL	20	100%

Fuente: encuesta

Elaboración propia

¿Cuenta con un organigrama en el cual se aprecie visualmente la organización de la empresa?

GRAFICO 11



Fuente: encuesta

Elaboración propia

Tabla 13:

Tabla 14

¿Cree usted que un diseño de sistema de control interno mejoraría la situación de la empresa?

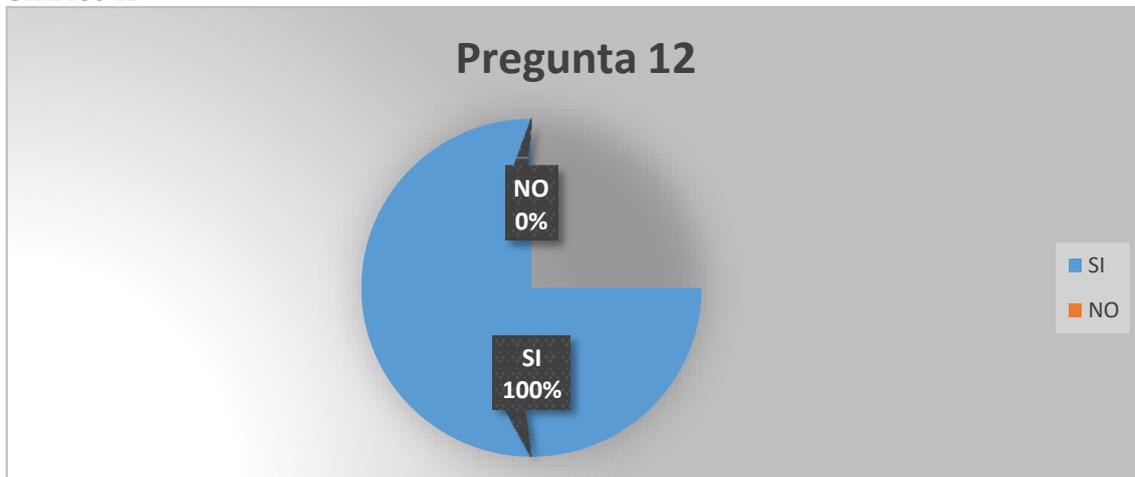
Frecuencia	n	%
SI	20	100%
NO	0	
TOTAL	20	100%

Fuente: encuesta

Elaboración propia

¿Cree usted que un diseño de sistema de control interno mejoraría la situación de la empresa?

GRAFICO 12



Fuente: encuesta

Elaboración propia

Tabla 14:

Tabla 15

¿Se ha implementado en algún momento un sistema de control interno en la panadería?

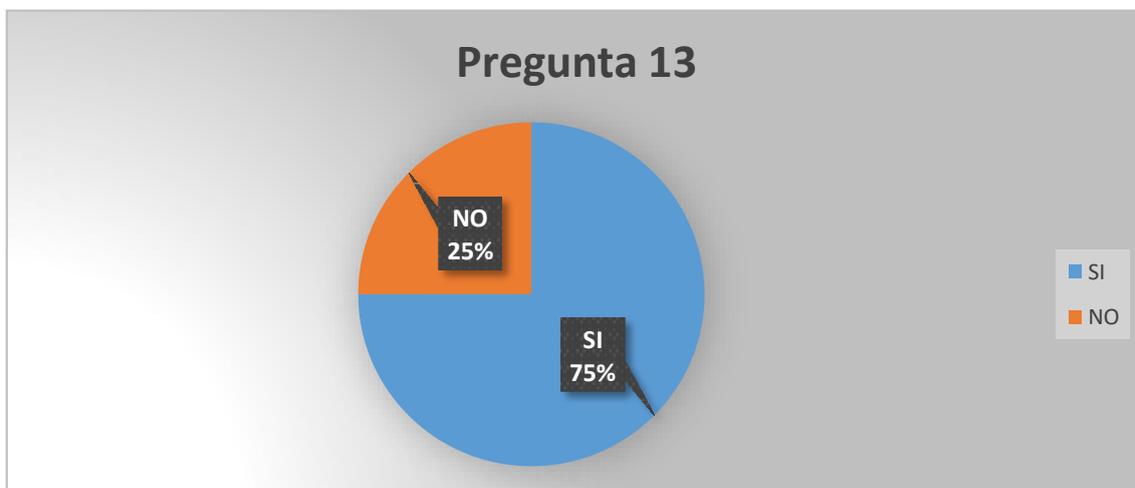
Frecuencia	n	%
SI	15	75%
NO	5	25%
TOTAL	20	100%

Fuente: encuesta

Elaboración propia

¿Se ha implementado en algún momento un sistema de control interno en la panadería?

GRAFICO 13



Fuente: encuesta

Elaboración propia

Tabla 15:

Tabla 16

¿Se realizan capacitaciones al personal que labora en la empresa?

Frecuencia	n	%
SI	20	100%
NO	0	
TOTAL	20	100%

Fuente: encuesta

Elaboración propia

¿Se realizan capacitaciones al personal que labora en la empresa?

GRAFICO 14



Fuente: encuesta

Elaboración propia

Tabla 16:

Tabla 17

¿Los trabajadores les brindan una atención correcta y eficaz?

Frecuencia	n	%
SI	19	95%
NO	1	5%
TOTAL	20	100%

Fuente: encuesta

Elaboración propia

¿Los trabajadores les brindan una atención correcta y eficaz?

GRAFICO 15



Fuente: encuesta

Elaboración propia

Tabla 17:

Tabla 18

¿Existió un proceso de selección del personal cuando usted ingreso a la empresa?

Frecuencia	n	%
SI	18	90%
NO	2	10%
TOTAL	20	100%

Fuente: encuesta

Elaboración propia

¿Existió un proceso de selección del personal cuando usted ingreso a la empresa?

GRAFICO 16



Fuente: encuesta

Elaboración propia

Tabla 18:

Tabla 19

¿Considera usted que el manejo de los recursos dentro de su área se los realiza de forma adecuada?

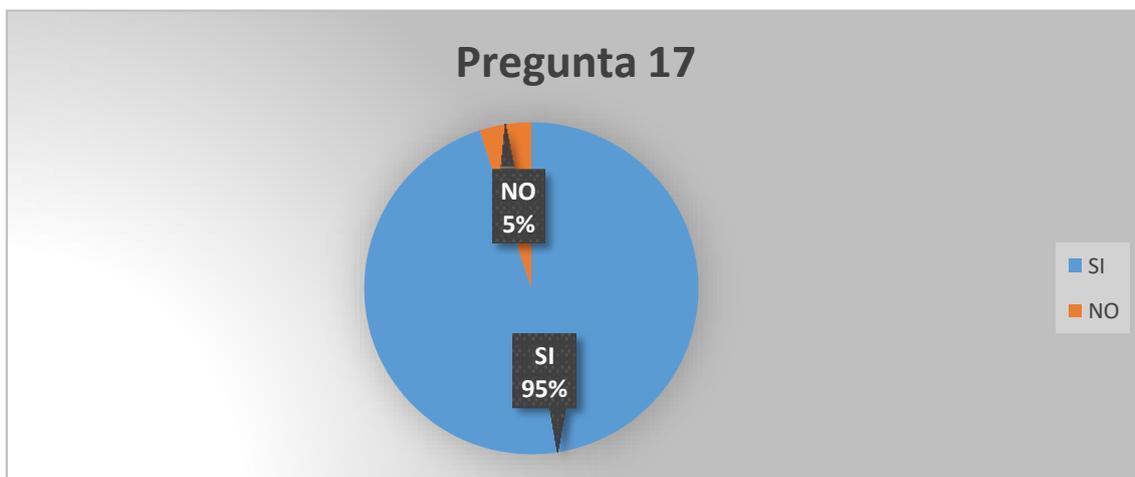
Frecuencia	n	%
SI	18	95%
NO	2	5%
TOTAL	20	100%

Fuente: encuesta

Elaboración propia

¿Considera usted que el manejo de los recursos dentro de su área se los realiza de forma adecuada?

GRAFICO 17



Fuente: encuesta

Elaboración propia

Tabla 19:

Tabla 20

¿Considera usted que es una necesidad de la empresa el diseño de un Sistema de Control Interno acorde a las necesidades de la misma?

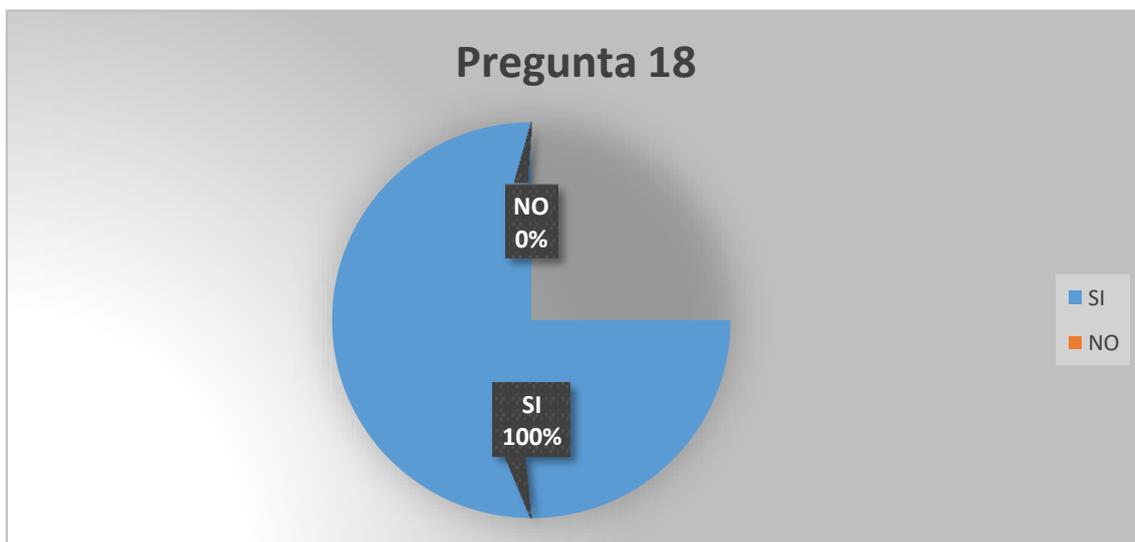
Frecuencia	n	%
SI	20	100%
NO	0	
TOTAL	20	100%

Fuente: encuesta

Elaboración propia

¿Considera usted que es una necesidad de la empresa el diseño de un Sistema de Control Interno acorde a las necesidades de la misma?

GRAFICO 18



Fuente: encuesta

Elaboración propia

Tabla 20:

Tabla 21

¿La empresa cuenta con estatutos aprobados y claros para quienes están sujetos a ellos?

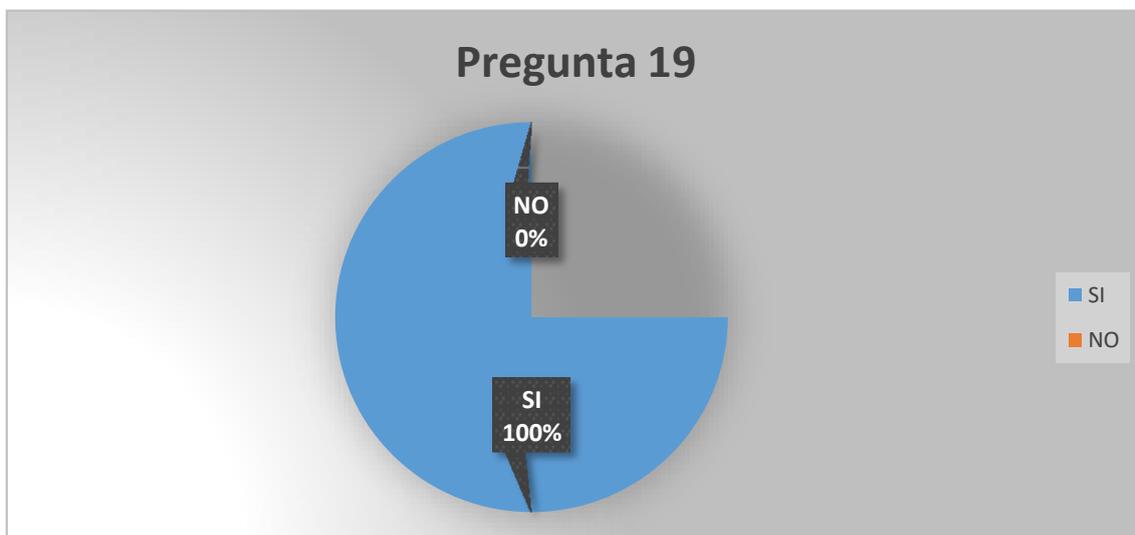
Frecuencia	n	%
SI	20	100%
NO	0	
TOTAL	20	100%

Fuente: encuesta

Elaboración propia

¿La empresa cuenta con estatutos aprobados y claros para quienes están sujetos a ellos?

GRAFICO 19



Fuente: encuesta

Elaboración propia

Tabla 21:

Tabla 22

¿Se evalúa y supervisa en forma continua la calidad y rendimiento del personal de la empresa?

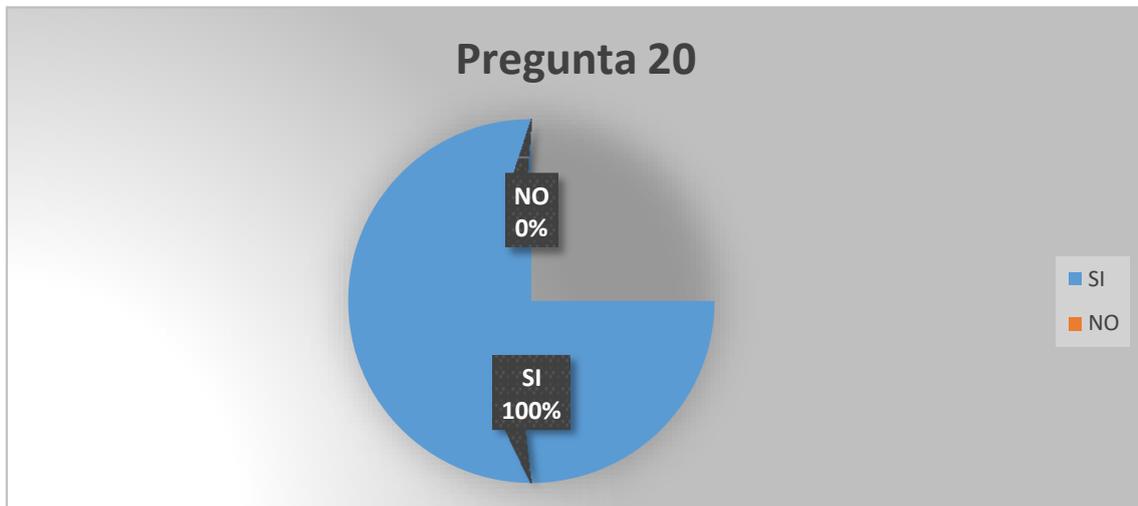
Frecuencia	n	%
SI	20	100%
NO	0	
TOTAL	20	100%

Fuente: encuesta

Elaboración propia

¿Se evalúa y supervisa en forma continua la calidad y rendimiento del personal de la empresa?

GRAFICO 20



Fuente: encuesta

Elaboración propia

5.1.3 Respecto al Objetivo Específico 3:

Tabla 23

Realizar un análisis comparativo entre los mecanismos de control interno aplicados a las empresas panaderas industriales en el Perú y Panadería “Mabel” Piura, 2019.

ELEMENTOS DE COMPARACIÓN	RESULTADOS O.E.1	RESULTADOS O.E.2	RESULTADOS
CONTROL INTERNO DE SU PRODUCCIÓN	Cumpa (2012). En su tesis “Mejora de la producción, almacenaje y distribución de una panificadora usando métodos operativos”, se concluyó que determine en cuanto a la demanda, para el caso del pan, está era constante. No existía tampoco una planificación registro o una manera adecuada de estimarla y en este caso también influía la experiencia del día a día para la programación de la producción del	Panadería “Mabel” mantiene control permanente de su almacén y sobre sus actividades de recepción, entrega, almacenamiento, conservación, control, supervisión e información, para suministrar información confiable para la toma de decisiones.	COINCIDE

	nuevo día.		
CONTROL DEL MANEJO DE LOS RECURSOS DENTRO DE SU ÁREA	Dyer (2014). En su tesis Panadería “la casa del pan”, se concluyó que la seguridad alimentaria es un aspecto prioritario para todos los profesionales y constituye una demanda expresa de la sociedad actual. Por otra parte, las panaderías deben poner en el Mercado productos seguros para el consumidor según establece la legislación.	Panadería “Mabel” a través de su política de calidad e inocuidad, asegura la calidad e inocuidad de sus productos a sus clientes y consumidores, cumpliendo con los estándares de calidad.	COINCIDE
	Moreno B. (2013). En su tesis diseño de un sistema administrativo, contable, financiero y control interno de la panificadora “El Relámpago”, se concluyó que el control interno se lo considera como	Panadería “Mabel” implementa mecanismos de control interno en relación a la seguridad de su almacén instalando cámaras de video de vigilancia, dotando de implementos de seguridad a los	

	<p>medida necesaria que permite identificar y prevenir posibles fraudes, medir eficiencia y eficacia de tal manera que proporcione y promueva la exactitud y confiabilidad de la información y sobre todo que esta sea información razonable. El control permite a la gerencia verificar que los recursos de la organización garanticen el éxito de la compañía, alcanzar objetivos en plazos acordados, objetivos con economía y motivar al equipo de trabajo, al compromiso y la concesión de los objetivos.</p>	<p>trabajadores, colocando extintores, detectores de humo y adquiriendo un seguro contra todo riesgo.</p>	<p>NO COINCIDE</p>
	<p>Bautista (2009). En su tesis Panadera</p>	<p>Panadería “Mabel” lleva el control de</p>	

	<p>(Molinería, Panadería y Pastelería), se concluyó que el pan también ha tenido esta fusión de sabores y tradición que es Mistura. El rincón del pan, organizado una vez más por la empresa nova, ha llegado a producir más de medio millón de panes. Está sección ubicada entre el Gran Auditorio de Apega y la Zona de restaurantes más que un Rincón ha sido una fábrica de panes de donde cada 10 minutos salían riquísimos panes recién horneados que inundaban todo el ambiente con su cálido olor.</p>	<p>los movimientos diarios de almacén lo que le permite contar con información oportuna para toma de decisiones.</p>	<p>NO COINCIDE</p>
--	--	--	---------------------------

Fuente: Elaboración propia, en base a las comparaciones de los resultados de los objetivos específicos 1 y 2.

5.2 Análisis de Resultados

Con respecto a la tabla número 01, se observa y nos muestra que el 100% de los trabajadores nos aseguran que la empresa si cuenta con un organigrama estructural adecuado a sus necesidades, esto muestra que un organigrama beneficia en forma justa e inmediata, el esqueleto de la empresa, en lo cual esto se representa desde un presidente, luego directores, gerentes y empleados, en lo cual los cargos y funciones se encuentran ahí mismo en el organigrama.

Respecto a la tabla número 02, se observa y nos muestra que el 100% aseguran que la empresa cuenta con cámaras de video y vigilancia, esto nos muestra que la empresa se encuentra muy bien protegida por si se les presenta algún robo ellos tienen como identificar a la persona y así tener más cuidado, también identificar elementos . Esto proporciona seguridad y protección adicional, además sin duda alguna las cámaras de vigilancia es una de las mejores opciones que hoy en día poseemos.

Respecto a la tabla número 03, se observa que el 85% aseguran que esta empresa la dueña predica con el ejemplo e indica claramente lo que está bien y lo que está mal en cuanto al comportamiento, esto nos muestra que la mayoría de los empleados afirman que la dueña es recta le gusta que las cosas estén bien hechas, en cuanto tiene que ver con su empresa, esto ayuda mucho para que todo marche excelente, mientras que el 15% muestra que no a todos hace esa mención o corrección.

Respecto a la tabla número 04, se observa que el 55% aseguran que en la empresa si existe un manejo adecuado del archivo de la documentación, esto nos muestra que la empresa cuenta con documentos en orden y claros, sin ningún problema, mientras que el 45% aseguran que no existe un manejo adecuado del archivo de la documentación, por el motivo que muchos de ellos no les brindan información suficiente.

Respecto a la tabla número 05, se observa que de los 20 encuestados solo el 50% aseguran que si aceptan comprar en la panadería que le ofrezca productos nutritivos a base de harinas de quinua, linaza, kiwicha, maca y otros granos nutritivos, en lo cual esto nos dice que la mitad de los encuestados no tienen ninguna complicación de comprar estos productos nutritivos, ya que les gusta consumir productos sanos, mientras tanto que el

50% no están de acuerdo de comprar productos nutritivos.

Respecto a la tabla número 06, se observa que el 67% el personal administrativo si se encuentra capacitado para realizar sus funciones específicas, esto nos muestra que el personal sabe muy bien cómo realizar su trabajo, elaborar su trabajo, además el personal cuenta con capacitaciones de su área, mientras que el 33% aseguran que el personal administrativo no se encuentra capacitado para realizar sus funciones específicas.

Respecto a la tabla número 07, se observa que de los 20 encuestados solo el 70% aseguran que si conocen que es un sistema de control interno, en lo cual esto muestra que la empresa resguarda los recursos del negocio evitando pérdidas por fraude o negligencia, como así también detectar las desviaciones que puede presentar la empresa, mientras que el 30% aseguran que no conocen sobre el sistema de control interno.

Respecto a la tabla número 08, se observa que el 60% aseguran que si cuentan con un manual de buenas prácticas e higiene alimentaria, en lo cual esto muestra que la empresa mantiene un excelente higiene en su ámbito laboral, ya que es muy importante en cada trabajo que trate de alimentos, para que así no suceda ninguna multa cuando vengan a investigar e igual manteniendo sus prácticas, mientras que el 40% aseguran que no cuentan con un manual de buenas prácticas e higiene alimentaria por ciertas razones que han visualizado.

Respecto a la tabla número 09, se observa que el 90% aseguran que si implementan medidas de seguridad en el negocio, en lo cual esto muestra que la empresa cuenta con todas las medidas de seguridad, es decir lo que defensa civil les manifestó, ya que en cada empresa es importante contar con medidas de seguridad, mientras que el 10% declara que no cuentan con medidas de seguridad en la panadería.

Respecto a la tabla número 10, se observa que el 100% aseguran que si cuentan con carnet de salubridad, en lo cual esto muestra que cada negocio que tratase de alimentos es de suma importancia, en otras palabras es considerablemente alta contar con un carnet de salud, esto significa por la higiene, en lo cual ayuda a tener una perspectiva visual más cercana de la situación sanitaria de la persona.

Respecto a la tabla número 11, se observa y muestra que el 35% presento que la empresa si cuenta con un organigrama en el cual se aprecie visualmente la organización de la empresa, esto nos muestra que solo 7 empleados han manifestado que sí, que en lo cual contar con una visualización sobre la organización de la empresa es importante ya que esto nos permite identificar que roles se elaboraran en ese día, mientras que 13 empleados manifestaron que no, esto quiere decir que son muchas personas que comentan que no.

Respecto a la tabla número 12, se observa y muestra que el 100% aseguran que un diseño de sistema de control interno mejoraría la situación de la empresa, en lo cual esto muestra que los empleados conozcan mucho más sobre el control interno, ya que empleando un buen control interno la empresa no empleará ciertas equivocaciones y errores que pueden perjudicar.

Respecto a la tabla número 13, se observa y se muestra que el 75% aseguran que si se ha empleado en algún momento un sistema de control interno, esto muestra que en la panadería si ha hecho uso del control interno en lo cual ha sido bien planteado, ya que como anterior se ha mencionado es muy importante hacer uso de ello, en lo cual esto sirve para la mejoría de la empresa en este caso de la panadería “Mabel”.

Respecto a la tabla número 14, se observa y se muestra que el 100% osea todos los encuestados, aseguran que si realizan capacitaciones al personal que elabora en el empresa, esto muestra que las capacitaciones benefician para corregir errores y asi mejorarlos, ya que es de suma importancia proporcionales a los empleados nuevos conocimientos y herramientas para que así desarrollen al máximo sus habilidades en el desempeño laboral.

Respecto a la tabla número 15, se observa y se muestra que el 95% afirman que si brindan una atención correcta y eficaz, esto muestra que 19 empleados son amorosos en atender, amables, ya que tener esas ventajas en lo que es en el área de atención al cliente beneficia mucho al trabajador, mientras que el 5% no brinda una atención correcta y eficaz, en lo cual esto muestra que solo uno, tiene ese error.

Respecto a la tabla número 16, se observa que el 90% aseguran que si existió un proceso de selección del personal cuando se ingresó a la empresa, esto nos muestra que cuando fueron convocados y elegidos para pertenecer en la empresa, esto es lo que hacen

seleccionan al personal, mientras que el 10% no aseguran que existió un proceso de selección cuando se ingresó a la empresa, aquí se cometió un error no emplearon el control interno.

Respecto a la tabla número 17, se observa que el 95% aseguran que si consideran que el manejo de los recursos dentro de su área se realiza de forma adecuada, esto muestra que 18 encuestados dijeron que si, cada área debe ser bien elaborada, teniendo todo en orden, además sabiendo que es lo que debe realizar dependiendo de su área, es nos quiere decir hacer uso de control interno, mientras que el 5% no está haciendo uso de control interno.

Respecto a la tabla número 18, se observa y se muestra que el 100% de los encuestados aseguran que consideran que es una necesidad de la empresa el diseño de un sistema de control interno acorde a las necesidades de la misma, esto nos muestra que todos los encuestados están de acuerdo, ya que es importante contar con control interno.

Respecto a la tabla número 19, se observa y se muestra que el 100% de los encuestados aseguran que si cuentan con estatutos aprobados y claros para quienes están sujetos a ellos, en lo cual esto nos muestra que los 20 encuestados respondieron que si, en lo cual la empresa está contando con un control interno.

Respecto a la tabla número 20, se observa y se muestra que el 100% aseguran que si evalúa y supervisa en forma continua la calidad y rendimiento del personal de la empresa, en lo cual esto muestra que los 20 encuestados comentan que la empresa mantiene al día el contacto con su personal, en otras palabras hace uso de un buen control interno.

VI. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6.1 CONCLUSIONES

6.1.1 Respecto al Objetivo Específico 1

Las panaderías industriales tiene como finalidad de concluir de que debe existir un manejo adecuado en cuanto a los archivos de la documentación, mostrando los documentos en orden y claro, sin crear falsedades ni fraudes, además también tenemos que incluir que el personal administrativo debe estar muy bien capacitado para poder realizar sus funciones de manera correcta, sin cometer errores en su área asignada. Finalizando con la primera conclusión las panaderías industriales deben contar con un excelente control interno para así evitar pérdidas por fraude o negligencia, otro punto es que deberían tener una mejor y efectiva aplicación de control interno, en donde esto provee una mayor vigilancia sobre lo que elaboran.

6.1.2 Respecto al Objetivo Específico 2

La panadería “Mabel” consta con una finalidad de concluir que no todos sus empleados conocen lo que es un control interno, en lo cual debería ser más informados sobre este tema ya que es muy importante para las empresas, además también tenemos que tomar en cuenta la implementación de las medidas de negocios, ya que actualmente no cuenta con todas, esta es una medida muy importante, porque como trabajadores de la empresa nos brinda seguridad y protección, y otro punto es que la panadería cuenta con un organigrama estructural, en lo cual a los trabajadores le beneficia de manera inmediata y justa. Finalizando con la segunda conclusión la panadería “Mabel” deben brindar más información sobre que abarca el control interno a que se refiere, para así tener una buena elaboración dentro de la empresa.

6.1.3 Respecto al objetivo Específico 3

Haciendo una comparación con las panaderías industriales en el Perú y la panadería “Mabel” podemos concluir que los documentos obtenidos deben estar claro y precisos,

en lo cual se debe tener cuidado con ello, no alterar cada dato que se encuentra ahí. También los empleados nos comentan sobre el control interno, que nos permite evitar pérdidas por fraude. Los empleados nos comentan sobre el organigrama estructural, esto quiere decir que es el esqueleto de la empresa, en donde toma sus medidas de cómo está estructurada la empresa. Otro punto las medidas de seguridad, a todos los que existen, pero solo en esta oportunidad nos enfocaremos en las cámaras, en lo cual esta nos proporciona seguridad y protección adicional.

6.2 RECOMENDACIONES

1. La panadería “Mabel” a través de un estricto cumplimiento nos referimos al carnet de salubridad, esto nos permite identificar a las personas que podría poner en riesgo la salubridad e inocuidad de los productos. En lo cual se recomienda en estos tipos de trabajos tramitar el carnet de salubridad para así tener una perspectiva visual sobre la sanitaria de cada empleado.
2. Otra recomendación es que la empresa debe contar con un manejo adecuado y objetivo del archivo de las documentaciones, en donde debe estar ordenado presentando documentos reales, con la finalidad de que no exista algún problema.

VII. ASPECTOS COMPLEMENTARIOS

7.1 Referencias

- A, E. M. (2011). *DISEÑO DE UN SISTEMA DE CONTROL INTERNO PARA LA EMPRESA SANBEL FLOWERS CÍA.* LATACUNGA ECUADOR: UBICADA EN LA PARROQUIA ALÁQUEZ DEL CANTON LATACUNGA PARA EL PERIODO ECONÓMICO.
- B, J. (2009). *PANADERA (MOLINERÍA, PANADERIA Y PASTELERÍA).* LIMA: EL MOLINO HARINA DE TRIGO PREMIUM.
- C, J. (2012). *MEJORA DE LA PRODUCCIÓN, ALMACENAJE Y DSTRIBUCIÓN DE UNA ANIFICADORA USANDO MÉTODOS OPERATIVOS.* CHICLAYO: UNIVERSIDAD DE PIURA.
- CESAR, R. (2014). *PANADERIA DULCE CAPRICHOS.* AREQUIPA: UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTIN.
- CH, W. (2002). *CONCEPTOS DE CONTROL INTERNO.* GESTIOPOLIS.
- DAMARIS, G. A. (2010). *EVALUACION DEL SISTEMA DE CONTROL INTERNO.* EDITORIAL DE TUNAS. PRIMERA EDICIÓN.
- DYER, S. (2011). *PANADERÍA "LA CASA DEL PAN" CAMPOSOL.* PIURA.
- DYER, S. (2011). *PANADERÍA "LA CASA DEL PAN" CAMPOSOL.* PIURA.
- ELORREAGA. (2008). *LA IMPORTANCIA UNIVERSAL DEL CONTROL INTERNO CONTABLE, ADMINISTRATIVO, FINANCIERO EN EL SISTEMA EMPRESARIAL.* PERU.
- LEÓN. (2011). *EL PROCESO ADMINISTRATIVO DE CONTROL INTERNO EN LA GESTIÓN MUNICIPAL.* CHILE: UNIVERSIDAD DE CHILE.
- M, H. (2014). *CONTROL DE CLUIDAD EN LAS PANADERÍAS DEL MUNICIPIO DE EL PRORESO.* JUTIAPA GUATEMALA: UNIVERSIDAD RAFAEL

LANDIVAR.

M, J. (2013). *DISEÑO DE UN SISTEMA ADMINISTRATIVO, CONTABLE Y FINANCIERO DE LA PANIFICADORA "EL RELAMPAGO"*. QUITO ECUADOR: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA.

PAOLA C, L. M. (2017). *EL CONTROL INTERNO COMO HERRAMIENTA INDISPENSABLE PARA UNA GESTIÓN FINANCIERA Y CONTABLE EFICIENTE EN LAS EMPRESAS BANANERAS DEL CANTÓN MACHALA*. ECUADOR.

R, W. (2007). *DISEÑO DE UN SISTEMA DE CONTROL INTERNO EN UNA EMPRESA COMERCIAL DE REPUESTOS ELECTRONICOS*. GUATEMALA: UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS.

ULADECH. (2016). *CODIGO DE ÉTICA PARA LA INVESTIGACIÓN VERSIÓN 001. APROBADO POR ACUERDO DEL CONSEJO UNIVERSITARIO CON RESOLUCIÓN N 0108-2016*. CHIMBOTE: ULADECH CATÓLICA.

W, S. (2010). *EL CONTROL INTERNO Y SU EVALUACIÓN*.

VIII. ANEXO

ANEXO 1



UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES
CHIMBOTE

FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES FINANCIERAS Y ADMINISTRATIVAS ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

CUESTIONARIO

La presente encuesta forma parte de un trabajo de investigación, cuyo objetivo fue determinar los mecanismos de control interno de las empresas **Panaderas Industriales en el Perú**. Se agradece por anticipado la información que usted proporcione, la misma que será guardada con absoluta confidencialidad y sólo servirá para fines académicos y de investigación.

Encuestador: **Fecha:**

Piura, Diciembre, 2016

Instrucciones: Sírvase a marcar con una “X” la opción que usted considere correcta.

Nº	CUESTIONARIO	SI	NO
1	¿Cuenta la empresa con un organigrama estructural adecuado a sus necesidades?		
2	¿Cuenta con cámaras de video de vigilancia?		
3	¿La dueña de la empresa predica con el ejemplo e indica claramente lo que está bien y lo que está mal en cuanto al comportamiento?		
4	¿Existe un manejo		

	adecuado del archivo de la documentación de la empresa?		
5	¿Usted acepta comprar en una panadería que le ofrezca productos nutritivos a base de harinas de quinua, linaza, kiwicha, maca y otros granos nutritivos?		
6	¿El personal administrativo se encuentra capacitado para realizar sus funciones específicas?		
7	¿Conoce usted que es un sistema de Control Interno?		
8	¿Cuenta con un manual de buenas prácticas e higiene alimentaria?		
9	¿Implementa medidas de seguridad en el negocio?		
10	¿Cuenta con carnet de salubridad?		
11	¿Cuenta con un organigrama en el cual se aprecie visualmente la organización de la empresa?		
12	¿Cree usted que un diseño de sistema de control interno mejoraría la situación de la empresa?		
13	¿Se ha implementado en algún momento un sistema de control interno en la panadería?		
14	¿Se realizan capacitaciones al personal que labora en la empresa?		
15	¿Los trabajadores les brindan una atención		

	correcta y eficaz?		
16	¿Existió un proceso de selección del personal cuando usted ingreso a la empresa?		
17	¿Considera usted que el manejo de los recursos dentro de su área se los realiza de forma adecuada?		
18	¿Considera usted que es una necesidad de la empresa el diseño de un Sistema de Control Interno acorde a las necesidades de la misma?		
19	¿La empresa cuenta con estatutos aprobados y claros para quienes están sujetos a ellos?		
20	¿Se evalúa y supervisa en forma continua la calidad y rendimiento del personal de la empresa?		

ANEXO 2

CRONOGRAMA DE GANTT

I. ACTIVIDADES

ACTIVIDADE	MESES 2019			
	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO
Recolección de Información	x	X	X	
Elaboración del Proyecto de Tesis		X	X	
Presentación del Proyecto de Tesis			x	x

ANEXO 3

II. PRESUPUESTO

2.1 BIENES

DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO S/.
Diapositivo USB	01	Unidad	35.00
TOTAL			35.00

2.2 SERVICIOS

DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	
			unitario	total
Internet	50	Horas	1.00	50.00
Movilidad	10	pasajes	15.00	150.00
Taller de Tesis	1			1,800.00
			TOTAL /.	2,000

III. RESUMEN DEL PRESUPUESTO

RUBRO	IMPORTE
Bienes	35.00
Servicios	2,000
Total S/.	2,035.00

IV. FINANCIAMIENTO

Proyecto de investigación totalmente autofinanciado por el alumno que investigación.