



**UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES
CHIMBOTE**

**FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES,
FINANCIERAS Y ADMINISTRATIVAS
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD**

**“CARACTERIZACIÓN DE LOS FACTORES RELEVANTES
DEL CONTROL INTERNO EN LA MICRO EMPRESA
TAYTA PERU E.I.R.L, PIURA-PERIDO 2019”**

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

AUTOR

NAIRA JULCA LUZ MARIA

ORCID:0000-0001-5725-785X

ASESOR

MG. C.P.C POLO RUIZ ROBERT IVAN

ORCID: 0000-0002-9215-0932

PIURA – PERU

2020

1. Título de tesis

**“Caracterización de factores relevantes del control interno en la
microempresa Tayta Perú E.I.R.L, Piura- periodo 2019”**

2. Equipo de trabajo

Autor:

Naira Julca Luz Maria

Orcid: 0000-0001-5725-785x

Universidad católica los Ángeles de Chimbote, estudiante de pregrado,
Piura, Perú

Asesor:

Mg. C.p.c Polo Ruiz Robert Ivan

Orcid: 0000-0002-9215-0932

Universidad católica los Ángeles de Chimbote, Facultad de Ciencias Contables, Financiera y
Administrativa, Escuela Profesional de Contabilidad, Piura, Perú

MIEMBROS DEL JURADO:

Presidente:

Dr. C.p.c Landa Machero Victor Manuel

ORCID: 0000-0003-4687-067X

Miembro:

Dr. C.p.c.c Ulloque Carrillo Victor Manuel

Orcid: 0000-0002-5849-9188

Miembro:

Mg. C.p.c. Saavedra Chiroque Alejandro Arturo

Orcid: 0000-0001-8886-6519

3. Hoja de firma del jurado y asesor

Dr. C.p.c. Landa Machero Victor Manuel
Presidente

Dr. C.p.c.c Ulloque Carrillo Victor Manuel
Miembro

M.g C.p.c. Saavedra Chiroque Alejandro Arturo
Miembro

Mg. Cpc. Polo Ruiz Robert Ivan
Asesor

4. Hoja de agradecimiento y dedicatoria

Agradecimiento

A mi Dios, por estar siempre conmigo, protegiéndome en cada paso que doy, por darme muchas fuerzas, salud y sabiduría.

A mi familia, porque son el apoyo incondicional para seguir en este reto, por estar siempre pendiente en mis estudios y ser el motivo para poder lograr mis metas.

A mis docentes, quienes son la guía en este paso universitario, ya que, me han enseñado avanzar en esta etapa de realizarme profesionalmente

Dedicatoria

A mis padres, por confiar en mí y brindarme la oportunidad de poder tener estudios superiores, gracias por el apoyo.

5. Resumen y abstract

Resumen

En este trabajo de investigación se denomina: **“Caracterización de los factores relevantes del control interno en la microempresa TAYTA PERU E.I.R.L, Piura-2019.”**, cuyo objetivo general es analizar la caracterización de los factores relevantes del control interno en la empresa TAYTA PERU E.I.R.L, Piura-2019, y así mismo, entre sus objetivos específicos tenemos, Describir la caracterización de los factores relevantes del control interno en la microempresa “TAYTA PERU E.I.R.L”-2019, e identificar la caracterización de los factores relevantes del control interno en la microempresa “TAYTA PERU E.I.R.L”-2019.

Para su desarrollo, se utilizó el tipo de investigación cuantitativo y nivel de investigación descriptivo, diseño no experimental, también se trabajó con una encuesta realizada al gerente y administrador, contador de la empresa la muestra intencional de 3 colaboradores del restaurante TAYTA PERU empresa individual de responsabilidad limitada de la ciudad de Piura. Para la recopilación de la información de la variable de estudio se utilizó una encuesta de (20 preguntas) para la recolección de datos.

Los resultados se obtuvieron de acuerdo a los objetivos planteados donde se evidenció que la empresa no cuenta con una implementación adecuada del control interno, además que presenta muchas deficiencias lo cual es necesario hacer una evaluación de riesgos, el cual permite verificar algún riesgo que puede sufrir la empresa, por otro lado, se pudo encontrar que el gerente, no promueve en los trabajadores la presentación de ideas innovadoras, para mejorar el control interno.

Palabras claves: Caracterización, control interno, microempresa, pequeña empresa y restaurante TAYTA PERU.

Abstract

In this research work is called: "Characterization of the relevant factors of internal control in the microenterprise TAYTA PERU EIRL, Piura-2019.", Whose general objective is to analyze the characterization of the relevant factors of internal control in the company TAYTA PERU EIRL, Piura-2019, and also, among its specific objectives we have, Describe the characterization of the relevant factors of internal control in the microenterprise "TAYTA PERU EIRL" -2019, and identify the characterization of the relevant factors of internal control in the microenterprise "TAYTA PERU EIRL-2019."

For its development, the type of quantitative research and descriptive research level were used, non-experimental design, we also worked with a survey carried out to the manager and administrator, accountant of the company, the intentional sample of 3 employees of the restaurant TAYTA PERU individual company of limited liability of the city of Piura. To collect the information on the study variable, a survey of (20 questions) was used for data collection.

The results were obtained according to the objectives set where it was evidenced that the company does not have an adequate implementation of internal control, in addition that it presents many deficiencies which is necessary to make a risk assessment, which allows to verify any risk that may suffer the company, on the other hand, it was found that the manager does not promote the presentation of innovative ideas in the workers to improve internal control.

Keywords: Characterization, internal control, micro, small business and restaurant TAYTA PERU.

6. Índice General

1. Título de tesis	ii
2. Equipo de trabajo	iii
3. Hoja de firma del jurado y asesor	iv
4. Hoja de agradecimiento y dedicatoria	v
Agradecimiento	v
Dedicatoria	vi
5. Resumen y abstract	vii
Resumen	vii
Abstract	viii
6. Índice General	ix
7. Índice de gráficos, tablas y cuadros	xi
7.1. Índice de Gráficos	xi
7.2. Índice de Tablas	xii
7.3. Índice de Cuadros	xiii
I. Introducción	14
II. Revisión de literatura	17
2.1. Antecedentes de la Investigación	17
2.1.1. Internacionales	17
2.1.2. Nacionales	20
2.1.3. Locales	23
2.2. Bases teóricas de la Investigación	26
2.2.1. Definición de Control Interno	26
2.2.2. Características	29
2.2.3. Importancia del Control Interno	32
2.2.4. ¿Empresa?	36
2.3. Descripción de la empresa Tayta Perú	39
III. Hipótesis	44
IV. Metodología	45
4.1. Diseño de la Investigación	45
4.2. Población y Muestra	45
4.2.1. Población:	45
4.2.2. Muestra:	45
4.3. Definición y Operacionalización de análisis de variables	46
4.3.1. Independiente	46

Matriz de Operacionalización de las Variables	47
4.4. Técnicas e Instrumentos de recolección de datos.....	48
4.4.1. Técnica	48
4.5. Plan de análisis.....	48
Matriz de Consistencia.....	49
4.6. Principios Éticos	50
V. Resultados	52
5.1. Resultados de la investigación.....	52
5.2.1. Respecto al Objetivo General.....	72
5.2.2. Análisis comparativos de los Antecedentes y Objetivos.....	75
VI. Conclusiones	78
Aspectos Complementarios	79
Cronograma de Actividades.....	79
Presupuesto.....	80
Referencias Bibliográficas	81
Anexos.....	84
Encuesta.....	84
Evidencia de encuesta.....	88
Consentimiento informado.....	90
Ficha RUC	91
Ubicación:	92
Aplicación de encuesta	93
Evidencia de Turnitin.....	94

7. Índice de gráficos, tablas y cuadros

7.1. Índice de Gráficos

Gráfico 1: Importancia del control interno.....	52
Gráfico 2: Hay suficiente comunicación entre el empleador y trabajador.....	53
Gráfico 3: Implementación del control interno	54
Gráfico 4: Problemas del sistema del control interno.....	55
Gráfico 5: Con que documentos cuenta su empresa	56
Gráfico 6: Deficiencias en su restaurant	57
Gráfico 7: Áreas expuestas a fraude o riesgo.....	58
Gráfico 8: Objetivos del control interno	59
Gráfico 9: Evaluar el grado de eficiencia y productividad.....	60
Gráfico 10: Recursos diseñados del control interno	61
Gráfico 11: Evaluación de resultados	62
Gráfico 12: Estableció acciones para afrontar los riesgos	63
Gráfico 13: Rendición de cuentas.....	64
Gráfico 14: Sanciones de actos ilegales.....	65
Gráfico 15: Políticas de administración.....	66
Gráfico 16: El desempeño laboral es evaluado	67
Gráfico 17: Controlan las ventas	68
Gráfico 18: Desempeño de los trabajadores.....	69
Gráfico 19: Cumple los objetivos del restaurant	70
Gráfico 20: Promueve la presentación de ideas	71

7.2. Índice de Tablas

Tabla 2: Hay suficiente comunicación entre el empleador y trabajador	53
Tabla 3 Existe implementación del sistema de control interno	54
Tabla 4: Problema en el sistema del control interno.....	55
Tabla 5: Con que documentos cuenta su restaurant.....	56
Tabla 6: Deficiencias en su restaurant	57
Tabla 7: Áreas expuestas a fraude o riesgo	58
Tabla 8: Objetivos del control interno	59
Tabla 9: Evaluar el grado de eficiencia y productividad	60
Tabla 10: Recursos diseñados en el control interno	61
Tabla 11: Evaluación de resultados	62
Tabla 12: Establecido acciones para afrontar los riesgos.....	63
Tabla 13: Tiempos de rendiciones de cuentas.....	64
Tabla 14: Sanciones de actos ilegales.....	65
Tabla 15: Políticas para la administración	66
Tabla 16: Desempeño laboral es evaluado.....	67
Tabla 17: Controlan las ventas que realizan.....	68
Tabla 18: Actitudes que desempeñan los colaboradores	69
Tabla 19: Cumple los objetivos del restaurant	70
Tabla 20: Promueve la presentación de ideas	71

7.3. Índice de Cuadros

Matriz de Operacionalización de las Variables	47
Matriz de Consistencia.....	49
Ficha RUC.....	90

I. Introducción

El propósito de este trabajo de investigación está orientado en la caracterización de los factores relevantes del control interno de la microempresa “TAYTA PERU E.I.R.L”, la eficiencia en sus actividades es una necesidad para que así pueda llevar un mejor control, logrando así los objetivos planteados de la empresa, por ello la finalidad es buscar lo más adecuado en el uso de sus recursos.

La microempresa “TAYTA PERU E.I.R.L” de servicios gastronómicos debe tener un apropiado control interno, administrativo y contable e información completa y oportuna para la toma de decisiones, cuidar los activos, eficacia y eficiencia. Así mismo, deberá crear un conjunto de procedimientos, normas y un reglamento de control interno, donde permitirá que los ingresos y egresos tengan un mejor control, también esta empresa lograra ser más competitiva, solidaria, organizada y sostenibles que favorecen al crecimiento de la economía del país.

La característica principal de los factores relevantes del control interno esta implementado con un conjunto de medidas para así poder en sus operaciones reducir los riesgos y cumplir con sus objetivos que se deben cumplir. Es necesario mencionar la preocupación de las empresas en el rubro restaurantes, en el manejo de un adecuado procedimiento de control interno que permita mejorar la g organización, ya que esa manera permite minimizar perdidas, en los últimos años se ha visto un desajuste debido a los problemas de corrupción y fraudes, por lo tanto, es necesario fortalecer y tener un funcionamiento adecuado.

Así mismo, este presente trabajo de investigación radica, para que así la empresa cambie de una manera eficiente los métodos de control que practican, en sus herramientas de control de acuerdo a su realidad actual. Además, los restaurantes constituyen, una gran parte de la escala de los servicios que el mundo del consumo demanda para satisfacer sus necesidades. El sector de los restaurantes cuenta con la oportunidad de escoger la más alta calidad de los alimentos y facilitar a los consumidores un estilo gastronómico perdurable. La gastronomía es una de las potencias actuales en nuestro país, ya que se ha desarrollado en los últimos años en todos los lugares.

Actualmente los restaurantes no son extraños a la realidad nacional, por qué mayoría de estos, no cuentan con control interno adecuado, que les permita tener información apropiada de sus gastos e ingresos de sus movimientos para que así lleven una rentabilidad mayor en la toma de decisiones. Por lo tanto, los restaurantes del Perú sufren de procedimientos, políticas y mecanismos para la estimación y evaluación de sus operaciones, actividades las cuales ayudan a lograr sus expectativas y mejoras del negocio, etc.

El restaurante “TAYTA PERU E.I.R.L” es un negocio sencillo que ha tenido un crecimiento satisfactorio en los últimos años, debido a la buena calidad y a la gran acogida que brinda. Sin embargo, este carece de un control interno efectivo de sus operaciones, debido a que sus áreas de negocios no están organizadas, el personal del restaurante no tiene bien definidas sus funciones, lo cual la preparación de comidas tiene retrasos. En consecuencia, esto estimula una insuficiencia en sus movimientos.

Por lo anteriormente expuesto, la investigación se manifiesta a través del siguiente enunciado: ¿Cuál es la caracterización de los factores relevantes del control interno en la microempresa “TAYTA PERU E.I.R.L”-2019, teniendo como objetivo general: Analizar la caracterización de los factores relevantes del control interno en la microempresa “TAYTA PERU E.I.R.L”-2019, y como objetivos específicos: Describir la caracterización de los factores relevantes del control interno en la microempresa “TAYTA PERU E.I.R.L”-2019, e identificar la caracterización de los factores relevantes del control interno en la microempresa “TAYTA PERU E.I.R.L”-2019.

Finalmente, la investigación se justifica, el desarrollo socioeconómico del país ha conllevado a un crecimiento de la población, por otro lado, las empresas que cumplen las normas y leyes, generan ingresos al estado, cual permite desarrollo es sus políticas públicas. La investigación aportará al conocimiento a los estudiantes, por que servirá de guía para realizar otras indagaciones en diferentes sectores o rubros, así mismo accedería a aumentar los repositorios de tesis y favorecen a que los estudiantes consigan información protegida, en otros ámbitos de la región o del país o en la misma cuida de Piura.

II. Revisión de literatura

2.1. Antecedentes de la Investigación

Con el propósito de establecer los antecedentes de nuestra investigación se ha utilizado el estudio de diversas literaturas e ilustraciones de diferentes autores relacionados con la variable del control interno. Las cuales nos sirven como punto para lograr nuestros objetivos de nuestra investigación.

2.1.1. Internacionales

Este proyecto de investigación se entiende por antecedentes internacionales a todo trabajo de investigación realizados por otros investigadores en cualquier ciudad de algún país del mundo, menos de Perú.

(Armenta, 2015), en su investigación titulada “La importancia del control interno en las pequeñas y medianas empresas en México” concluyó que las empresas mexicanas deben tener apropiado control interno, ya que gracias a este impiden fraudes y riesgos, así mismo estos resguardan y velan los intereses de la empresa, también consiguen valorar la eficiencia en cuanto a su organización. Mayoría de empresas no tienen un correcto control interno, ya que gran parte son empresas familiares, y escasean de formalidad. El control interno se debe utilizar en todas las empresas autónomas de su tamaño, estructura y naturaleza de sus operaciones, que acceda facilitar una prudente seguridad en la efectividad

y eficacia de sus operaciones, confidencialidad de la información financiera y el sometimiento de las leyes y medidas adaptables.

Según (Gómez, 2016), en su tesis “Diseño de un sistema de control interno basado en el informe COSOIII (Pymes)”, para un restaurante de comida rápida” en la universidad de san Carlos Guatemala, concluyó: que hay diversos conflictos los cuales son los responsables directos de los procesos. El conflicto de posibilidades en retenciones prohibidas en el control interno, alteraciones o circunstancias que afecten adversamente a la empresa, también perseguir manejan de forma dócil con mayor margen de error o pérdida de recursos y tiempo en la operatividad interna. No se logran los objetivos establecidos para el desarrollo de las actividades.

(Espinoza, 2015), en su tesis titulada: Evaluación del control interno y propuestas de mejora para el molino rio viejo. Cuya investigación se desarrolló en la ciudad de Chillan-Chile. Cuyo objetivo fue: Evaluar el control interno y presentar mejoras significativas que contribuyan a un mejor funcionamiento administrativo y productivo, lo cual permitirá un mayor control en las actividades y documentos de la empresa. El diseño de investigación fue descriptivo. Concluyó, que el control interno es importante porque ayudará a la empresa a mantenerse en el mercado, resguardar sus activos, aminorar riesgos que afecten de forma negativa a la producción y administración del molino. También traerá beneficios en el ambiente laboral, mejorando la comunicación entre los empleados y la trasmisión de la información en la empresa, ya que el

conducto regular será establecido a través de la estructura organizacional y los procedimientos formalizados en el manual de procedimiento. La no implementación del control interno podría generar muchos riesgos en la empresa generando impactos negativos.

(Vera, 2015), en su investigación denominada: “El control interno como parte de la gestión administrativa y financiera de los centros de atención y cuidado diario El Pedregal de Guayaquil”, realizado en Ecuador, cuyo objetivo principal fue: Analizar la incidencia del control interno en la gestión administrativa y financiera del caso mencionado, la metodología empleada fue de tipo cualitativo, encontrando los siguientes resultados: concluyó que los centros de atención estudiados, no existen manuales, ni procedimientos por escrito; por lo tanto, la estructura del control interno es deficiente, lo que origina una distribución y reasignación de recursos inadecuada. Asimismo, hay falta de planificación, lo que origina que se cometan errores administrativos y financieros, lo que estaría generando una toma de decisiones ineficientes e inadecuadas.

(Ballena, 2015), en su trabajo de investigación titulada: “Administración y Control interno Un Enfoque Basado En Competencias, de la ciudad de Buenos Aires, realizado en Argentina”. Para obtener los resultados se llevó a cabo un estudio de tipo descriptivo, con diseño documental y de campo. Cuyo objetivo general fue: Describir las competencias de la administración baso en el control interno. Concluyó

resultado obtenido fue: El aseguramiento es tan importante para la administración, porque gracias al control interno se obtiene una información de alta confiabilidad. De igual manera es eficiente y eficaz implementar el control interno porque gracias a ello protege los activos e interés, de las empresas en sí, evitando riesgos y fraudes en cuanto a su organización. Últimamente en las micro y pequeñas empresas del sector comercio, han sido declaradas insolventes por falta de implementar un control interno dentro de su organización estructural.

2.1.2. Nacionales

(Martínez, 2016), es su tesis titulada “calidad del servicio y satisfacción del cliente en restaurantes de comida marina Chimbote,2016”, realizada en la universidad católica los ángeles de Chimbote, cuyo objetivo fue determinar la relación entre la calidad del servicio y satisfacción del cliente en restaurantes de comida marina Chimbote. El estudio, concluyó que hay empresas que no cuentan con profesionales competentes para un buen esmero al público, donde hay platos que no coinciden con la información que manifiestan la carta de costos y los rasgos del plato, así mismo los clientes revelan que los platos poseen ingredientes de baja calidad.

Por lo tanto, se muestra que los controles internos en correspondencia a los ingredientes y elaboración de los platos no es el correcto En consecuencia, los controles internos son deficientes.

(Zarpan, 2015), tesis para obtener título de contador público, “Evaluación del sistema de control interno del área de abastecimiento para detectar riesgos operativos en la municipalidad distrital de Pomalca-2012.”, elaborada en la universidad católica Santo Toribio de Mogrovejo. Culminó, que la investigación se cree notable, ya que, la ineficiencia en la ejecución de un sistema de control aporta resultados graves, como ineficiencia en la satisfacción de las necesidades de la población e infracción de los términos planteadas. Los sectores como el público y privado, son la clave para el desarrollo del país por lo tanto debemos tener conocimiento sobre, el desempeño de las pautas éticas y el estudio de sus políticas.

(Rivera, 2017), en su tesis titulada “Caracterización del control interno de las micro y pequeñas empresas de servicios del Perú, rubro restaurantes a la cevichería el Tío Jhony E.I.R.L. de la ciudad de Sullana” el tipo de investigación al que corresponde es el No Experimental o Descriptivo, teniendo como objetivo “Determinar y describir las principales características del control interno de las micro y pequeñas empresas de servicios del Perú rubro restaurantes y del restaurante cevichería “EL TÍO JHONY” E.I.R.L. de la ciudad de Sullana” llegando como conclusión a que los restaurantes deben preocuparse por sus clientes, que tengan la mejor atención y los mejores productos, por otro lado en el área de personal se determinó que todos los trabajadores están en planillas, les pagan su remuneración puntual, la empresa paga CTS y el sueldo mínimo es de 850 y el sueldo máximo es 2000 soles, también en

la empresa si se lleva un control de asistencia, en forma manual, en un cuaderno de asistencia.

(Yauri, 2016), en su tesis titulada “Plan de negocios aplicado a la implementación de un restaurante De carnes al cilindro en el distrito Los Olivos “realizada en la Universidad nacional mayor de santos marcos en Lima cuyo objetivo fue elaborar un plan de negocios aplicado a la implementación de un restaurante De carnes al cilindro en el distrito Los Olivos. El estudio tiene un diseño descriptivo – explicativo, mixto, utilizo una muestra constituida por los clientes potenciales del restaurant, la técnica de recopilación de la información fue la encuesta y el instrumento utilizado fue el cuestionario. Los resultados indican que la frecuencia de asistencia a un restaurante es una vez por semana, en la hora de almuerzo, y la frecuencia de visita es de 3 personas a más. El estudio concluye que el público concurre a estos establecimientos por la calidad de la comida y el servicio de atención. Por consiguiente, esto genera posicionamiento debido al sabor de sus platos.

(Anticona, 2015) , en su trabajo de investigación denominado “Cultura organizacional y calidad de atención al cliente en las micro y pequeñas empresas del sector servicios rubro restaurantes (cevicherías) del distrito de Chimbote, 2015”, tesis para optar el título profesional de Licenciado en Administración en la Universidad Católica los Ángeles de Chimbote en la ciudad de Chimbote, quien tuvo como objetivo general: Determinar la influencia de la cultura organizacional en la calidad de

atención al cliente en las Micro y pequeñas empresas del sector servicios rubro Restaurantes (cevicherías) del distrito de Chimbote, 2015. Para el desarrollo del trabajo se utilizó un tipo y nivel de investigación descriptiva - correlacional y un diseño transaccional. Finalmente, como concluyó: La cultura organizacional incide favorablemente en el logro de brindar una buena atención en las cevicheras del distrito de Chimbote.

2.1.3. Locales

(Arévalo, 2015), en su tesis “Mecanismos del control interno y su impacto en los resultados de gestión de los restaurantes carnes y parrillas de la ciudad de Piura en el año 2014 “, concluyó que en el estudio que realizo al restaurante de la ciudad de Piura, dispone con las normas de control interno, las cuales se integran en la realización de sus actividades administrativas, contables, laborales, tributarias, las que garantizan un gran resultado en el negocio.

(Peña, 2015) en su tesis titulada “Diseño de un sistema del control interno para el área de compras y ventas del restaurante tonderos restobar provincia de Piura año 2014” concluyó la investigación que el área y proceso como arqueos de caja sorprendivos, formato de asistencia al personal, formato de registro de compra y venta, son los instrumentos de control que no cuenta apropiadamente la empresa. Se estima la ficción de flujos y ordenamientos de cada área los cuales ayudaran a perfeccionar los procesos. En la empresa no tiene un manual de organización de sus

funciones la cual paraliza trabajar en forma organizada, donde los trabajadores desconocen sus actividades

(Domínguez, 2016), en su tesis titulada “Los mecanismos del control interno administrativo y su impacto en los resultados de gestión de los restaurantes de la provincia de Ayabaca, año 2016”, realizada en la Universidad Católica Los Ángeles de Chimbote, Piura-Perú, cuyo objetivo fue analizar los mecanismos del control interno administrativo y su impacto en los resultados de gestión de los restaurantes de la provincia de Ayabaca, año 2016. Lo que impide que las MYPE apliquen mecanismos de control interno en su gestión, carecen de un reglamento interno de trabajo, no aplican normas de seguridad en sus establecimientos, no cuentan con extintores, ni detectores de humo, el personal que realiza las labores de cocina no cuentan con implementos necesarios como guantes, mascarillas, gorros; los pisos son de tierra y las instalaciones son bastantes precaria. Se concluyó que las deficiencias de los mecanismos de control interno afectan negativamente en la gestión de los restaurantes.

(Ordinola, 2017), en su trabajo de investigación denominado “Caracterización de la gestión de calidad con el uso del marketing en el restaurante “Perla del Chira”, del distrito de Marcavelica, provincia de Sullana, año 2017”; tesis para optar el título profesional de Licenciado en Administración en la Universidad Católica los Ángeles de Chimbote en la ciudad de Sullana, quien tuvo como objetivo general: Determinar las

principales características de la gestión de calidad con uso del marketing del restaurante “Perla del Chira”, del distrito de Marcavelica, provincia Sullana, año 2017, empleó la metodología fue descriptiva – no experimental, se toma como referencia el restaurante “Perla del Chira”. Concluyó que se identificó que en el restaurante Perla del Chira los aspectos clave de la vida organizativa impulsado por la gestión de calidad total, utilizan procedimientos adecuados para preparación de los potajes; no se visualiza en el local la visión y misión; el proceso empleado para brindar el servicio al cliente es el adecuado y cumple con el objetivo principal para lo que fue creada: Generar rentabilidad.

Sánchez (2017), en su trabajo de investigación denominado “Características de la gestión de calidad y atención al cliente del restaurante el leñador y algo más del distrito de Sullana, año 2017”; tesis para optar el título profesional de Licenciado en Administración en la Universidad Católica los Ángeles de Chimbote en la ciudad de Sullana, quien tuvo como objetivo general: Determinar las características de gestión de calidad y atención al cliente del restaurante el Leñador y algo más del distrito de Sullana, año 2017, empleó la metodología fue no experimental-transversal descriptivo- cuantitativo. Se concluyó que a veces los empleados del restaurante atienden o reciben a los clientes al momento que ingresan al local, siendo casi nunca que lo acompañan hacia la mesa, la mayoría de veces su actitud es amable, la atención del servicio a veces es rápida, la mayoría de veces los empleados muestran disponibilidad para ayudar a los clientes.

2.2. Bases teóricas de la Investigación

(Aries, 2016), muestra que, “Las bases teóricas involucra un extenso desarrollo de los nociones y proporciones que acceden, punto de vista o enfoque adaptado, para sostener o revela el problema planeado.”

Así mismo, las bases teóricas, son donde se afirme la investigación para consecutivamente realicen estudios donde se logre los resultados.

2.2.1. Definición de Control Interno

(Estupiñan R, 2006), se refiere que el control interno “es un proceso en el cual está inmerso toda organización, diseñada con la finalidad de brindar cierto nivel de seguridad para la consecución de objetivos en las categorías de: efectividad y eficiencia, así como en la confiabilidad de la información financiera y el acatamiento de las regulaciones aplicables”.

Según (Rojas, 2007), “se refiere al control interno como la forma de administrar previniendo fraudes en el negocio es mucho más que las funciones que realiza el gerente general, porque se relaciona con todos los aspectos que tiene que ver con las operaciones del negocio fomenta la eficiencia operacional y adopta reglas para proteger los intereses del establecimiento.”

(Holmes, 1994) define, “al control interno debe ser encabezado por la gerencia quien conjuntamente con los demás trabajadores deberán establecer funciones de tal manera que esta les ayuda a evitar fraudes,

permiten salvaguardar sus activos generando así confiabilidad en la empresa.”

Cabe resaltar que el control interno viene a ser las normas, procedimientos que la empresa debe de poseer y que deberían ser aplicadas a la misma vez ya que llevando un control, una planificación las funciones y deberes no van a ser complicadas puesto que van a existir controles resultando así fácil el manejo de las operaciones de la empresa a través de una buena organización lo cual permitirá la evolucionar y seguir con el principio en marcha.

2.2.1.1. La Cultura Organizativa

En la organización la cultura va ser el modelo de normas y valores que conduce la conducta de los trabajadores y las prácticas.

(Ouchi, 1979), “Es el conjunto de valores, creencias y normas sociales que son compartidas por sus miembros, influyen en sus acciones y forma de pensar, esta cultura representa una forma de control social, donde los individuos consiguen se internalizan los valores y normas organizacionales”.

2.2.1.2. Dimensiones del Control Organizacional

Diversos estudios, definen que hay diferentes dimensiones del control.

(Hebert, 1989), “existencia de cuatro dimensiones básicas, Ámbito, el grado, los tipos y los mecanismos de control. Estas dimensiones básicas no son incompatibles sino más bien complementarias e interdependientes, ya que cada una trata un aspecto diferente del control.”

2.2.1.3. Objetivos

La entidad y el control interno tiene una relación entre los objetivos, los cuales se implementa para el logro de estos, luego de establecer estos objetivos es posible valorar e identificar los riesgos que impidan el desarrollo de ellos.

- ❖ Afirmar la veracidad y exactitud de las fichas contables y extracontables, estos serán utilizados por la administración para la toma de decisiones.
- ❖ Provocar la búsqueda de las ordenadas prácticas para la gerencia.
- ❖ Originar y valorar la calidad, solidez y la mejora continua. π
Originar eficiencia.
- ❖ Salvaguardar los activos evitando pérdidas por fraudes o negligencias en la organización.

2.2.1.4. Clasificación y tipos

Tenemos clasificaciones de control interno. Según (Moreno, 2009) en:

- ❖ Control interno administrativo: Son medidas, procedimientos y que permiten el desempeño de las medidas administrativas

impuestas por la gestión relacionados a la eficacia de las operaciones.

- ❖ **Control interno contable:** son aquellos que protegen los activos y la seguridad de la información de contabilidad, que buscan su resguardo son los procedimientos, métodos y medidas.

Según (Estupiñan, 2003), los tipos de control son:

- ❖ **Controles Preventivos:** Son aquellos que advierten efectos arriesgados y somete la posibilidad de que sucedan. Sin embargo, este paralizar que algo resulte mal.
- ❖ **Controles Detectivos:** Son los controles que manifiestan sucesos difíciles, no evitan que sucedan los principios del peligro, sino que lo encuentran luego de lo sucedido, los cuales buscan interrumpir el asunto o incomunican los orígenes que producen el conflicto, así mismo calculan la eficiencia de los controles preventivos.
- ❖ **Controles Correctivos:** Se utilizan para modificar los resultados de una acción despreciable, proporcionan a la investigación y reparación de las raíces del riesgo, se perfecciona con el control detectivo ya que motiva una acción posteriormente que se enmienda el problema.

2.2.2. Características

El control interno tiene indiscutibles características que consienten concebir mejor cual será la función que desempeña en la empresa. Por lo tanto, mencionaremos y explicaremos de manera clara, las características del control interno.

- ❖ **Auto controlable:** Todos los movimientos de la empresa deben de estar encaminados a conseguir los objetivos determinados, y estos serán regularizados e inspeccionados por la dirección.
- ❖ **Realización:** Fundar funciones operables para conseguir los objetivos esenciales del control.
- ❖ **Implantación:** La culta realización de las obligaciones de la empresa, servirá para efectuar instrumentos básicos de control proporcionados para cada área.
- ❖ **Obtención de desviaciones:** Debe asemejar las disconformidades entre lo presupuestado y resultados conseguidos antes de su realización, y que la escasez del control es el origen para que existan desviaciones.
- ❖ **Adaptabilidad:** El control debe manifestar ante operaciones habituales y ante circunstancias asombrosas.
- ❖ **Información clara:** La información que facilite debe ser explícita para impedir desorden en la toma de decisiones.
- ❖ **Costos-benéficos:** El control debe ser semejante o mínimo a la cantidad de operaciones que se inspeccionan para conservar su rentabilidad de la empresa.
- ❖ **Preventivo:** Una oportuna representación delimitaciones y de responsabilidades funciones impidiera futuros estafas y deslices en la ejecución.

- ❖ **Segregación de funciones:** El alejamiento de los movimientos de autorización, registro, ejecución, custodia, y realización no deben reincidir en una sola persona.

- ❖ **Relación departamental:** El control debe vincular el sistema contable, bancario, de planeación, comprobación, indagación y operación de la identidad.

2.2.2.1. Ámbito de Control

(Shaan, 1987), considera que “un control para ser efectivo debe ser selectivo deben orientarse hacia aquellos aspectos que son críticos para la organización antes que tratar de controlar al total de actividades”. Es muy grande la escala de actividades que pueden y deben ser contraladas en la organización tales como las actividades administrativas, productivas, financieras y contables, etc. En general la mayoría de los esfuerzos de control se dirige a una de las siguientes áreas: las personas, finanzas, operaciones, la información o el desempeño de la organización.

2.2.2.2. Grado de Control

(Ouchi, 1979), conceptualiza al control interno como “aquel proceso por el cual una persona influye, en diversos grados, sobre el comportamiento y resultados de otras el grado de control está referido a la intensidad con la que cada individuo se implique y participe en la toma de decisiones.” Se puede decir que es el resultado directo de los procesos del control, esto es el grado por

el cual uno cree que está asegurado al correcto comportamiento de la otra parte.

(Mantilla, 2005), define el control interno un conjunto de actividades completadas dadas por los dirigentes de la empresa con el propósito de manifestar seguridad razonable con miras a lograr lo siguiente:

- ❖ Seguridad y validez de las operaciones
- ❖ Confianza en la investigación financiera
- ❖ Medidas ajustables y cumplimiento de las leyes.

Siendo una técnica de control interno, se entiende que está compuesto por una serie de actividades perennes, e intactas que muestra resultados medibles, cuantificables y evaluables.

Podemos finalizar con la convicción de que el control interno es un componente compuesto para todas las organizaciones, que tiene la suficiente capacidad para que la empresa cumpla con sus objetivos planteados en las empresas. Por otro lado, nos posibilita proteger los activos de la empresa, fomenta la eficiencia y eficacia para así evitar pérdidas económicas y también dándole uso a estos recursos de manera adecuada.

2.2.3. Importancia del Control Interno

Toda empresa debe tener un buen control interno de sus operaciones, en las actividades, procedimientos que ejecuta, con el propósito de examinar y continuar el período de proceso de los procedimientos para poder acceder a descubrir errores, corregirlos e impedir que sucedan nuevamente.

Por otro lado, esto admite a cada organización a rescatar sus acciones de modo más mejorado y seguro favoreciendo la ganancia de sus metas y objetivos trazados.

2.2.3.1. Beneficios

Los beneficios del control interno, según (Cepeda, 2007) establece que: todas las organizaciones deben tener una cultura de control para que permita el cumplimiento de la filosofía institucional de la organización.

- ❖ Comprende al personal de toda la organización.
- ❖ Ayuda al personal a medir su desempeño y, por ende, a mejorarlo.
- ❖ Apoyar a evitar el fraude
- ❖ Proporcionar a los dirigentes la información de cómo se han aprovechado los recursos y como se han desarrollado los objetivos. Los cuales ayudan a impedir desperdicios; comprime costos, propicia orden y disciplina; genera ahorros; favorece a evitar fraudes; genera buena imagen.

2.2.3.2. Ventajas y Desventajas

a) Ventajas

- ❖ **Manejo puntual de cada una de las operaciones:** Se describe a las políticas y manuales de cada una de sus actividades que servirá de guía para el personal los cuales realizan su trabajo con específicos ordenamientos establecidos.

❖ **Análisis sistemático de las operaciones financieras:**

Se cumplen mediante medidas, las transacciones financieras, pautas para proporcionar el alcance de las anteriores que pueda ser mundial su estudios e paráfrasis y exacto para suministrar su asimilación.

❖ **Constituye un ahorro:** Efectuar un sistema de control interno en una sociedad accede el ahorro de tiempo, ya que facilita el monitoreo, la evaluación firme, técnicas que ayudan al fortalecimiento de la información de la empresa y su recurso inmediata.

❖ **Ayuda a descubrir la alteración de algún procedimiento:** El control interno es la evaluación firme; la cual aprueba revelar si algún procedimiento ha sido alterado, o no es adecuado, así mismo existe la posibilidad de que el mismo ya no esté en aplicación.

❖ **Ayuda a optimizar el tiempo para la toma de decisiones frente a conflictos:** Gracias a la vista general de las operaciones de la empresa, los dirigentes pueden tomar decisiones acertadas frente a los conflictos que pueden convertirse en riesgos.

- ❖ **Nos permite captar las oportunidades de una manera proactiva:** La estimación previa nos ayuda a descubrir errores, así mismo manifiesta oportunidades que logramos aprovechar y convertirlas en potenciales situaciones de éxito.

- ❖ **Contribuye a evaluar las insuficiencias financieras para así mejorar su retribución:** El seguimiento de las transacciones financieras, conseguimos detectar de manera oportuna si existe faltas financieras para verificar la correcta aplicación de planes de contingencia, o los corregidores obligatorios para que las operaciones se den con total naturalidad.

- ❖ **Nos ayuda a establecer niveles de riesgo:** Las circunstancias negativas a las que se desafiaría una empresa, es la clave para poder formar niveles y tipo de riesgos las cuales son de suma importancia para la realización de los planes de contingencia.

b) Desventajas

Una de la expectativa que tiene muchas personas y son poco realistas sobre el control interno.

El potencial de desventajas en el control interno, se puede decir que, si los controles están mal ejecutados o planificados, estos dan lugar a la abandono y frustración de los empleados. sin embargo, si se ha trazado un control interno exageradamente riguroso para consentir un ajuste de una organización puede ser difícil de sostener. La mayor desventaja

es que puede hacer que los concurrentes de las sociedades se conviertan en exorbitantemente dependientes del sistema del control interno, que se conduce a otras medidas de control del fraude y error.

2.2.4. ¿Empresa?

Se define a la empresa como una "institución u organización" la cual realiza entre sus actividades de producción o se dedica a la prestación de servicios de bienes o servicios los cuales son demandados por un grupo de consumidores, teniendo como efecto de estas actividades una retribución económica, es decir un ingreso.

LEY N° 28015 LEY DE PROMOCION Y FORMALIZACION DE LA MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA (03-07-2003) (El peruano,2003)

2.2.4.1 Definición

El artículo 4° de la ley MYPE, la micro y pequeña empresa están constituidas por personas jurídicas o naturales, examinada en la legislación vigente ya sea cualquier forma de empresa u organización empresarial, las cuales tienen como objetivo fomentar las actividades de transformación, producción, prestación y comercialización.

Por lo tanto, la sigla MYPE, se está remitiendo a las micro y pequeñas empresas, estas tienen sus características únicas, tamaño, con excepción al régimen laboral.

2.2.4.2 Características MYPE

Las siguientes características concurrentes de las MYPES

a) El número de trabajadores

- ❖ La microempresa a tiene de uno a hasta diez trabajadores.
- ❖ La pequeña empresa abarca de uno hasta cincuenta trabadores implícitamente.

b) Niveles de anuales

- ❖ Hasta máximo de 150 unidades impositivas tributarias-UIT.
- ❖ A partir de monto máximo señalado para las microempresas y hasta 850 unidades impositivas -UIT

2.2.4.3 Importancia de las MYPES

El motor de nuestra economía son las micro y pequeñas empresas del Perú ya que estas son fuentes de ingresos y brindan empleo a mucho peruanos y extranjeros. Es incuestionable que las MYPES comprenden diferentes aspectos importantes de la economía de nuestro país, así mismo, ayuda a tranquilizar el alto índice de desempleo que existe en nuestro país, cabe mencionar su contribución a la generación de empleo, que si bien es cierto muchas veces no lo genera en condiciones adecuadas de realización personal

2.2.4.4 ¿Qué es una E.I.R.L?

Es una organización en la que cualquier persona natural puede adquirir personalidad jurídica. Es más utilizada por personas que buscan iniciar un negocio y tener sus propias decisiones, su patrimonio es propio y siempre va ser comercial y no va a tener socios.

2.2.4.5 Características de las E.I.R.L

- ❖ Es una persona jurídica con un patrimonio distinto al de su titular
- ❖ El titular es siempre una persona natural.
- ❖ Es siempre comercial.
- ❖ La E.I.R.L podrá desarrollar operaciones civiles y comerciales, salvo aquellas reservadas por ley a las sociedades anónimas. Por ejemplos bancos y compañías de seguros
- ❖ Quien representa a la E.I.R.L judicial y extrajudicialmente es el administrador el titular, con todos los mandatos de administración y disposición.

2.2.4.6 Ventajas

- ❖ Es lucrativo para distanciar tu patrimonio de la empresa
- ❖ Un extranjero con residencia terminante y RUT puede constituir una E.I.R.L
- ❖ Tu toma tus decisiones y no se necesitas socios.
- ❖ Se paga pocas impuestas de primera categoría.
- ❖ Capital mínimo.
- ❖ No respondes con tu patrimonio personal ante embargos o causas judiciales.
- ❖ Para más información cuenta con información contables.
- ❖ Tiene beneficios de ley microempresas familiares siendo una E.I.R.L.
- ❖ Puedes constituir una E.I.R.L si tienes deudas
- ❖ Tus herederos pueden continuar con la empresa, en caso que de fallecer.

2.2.4.7 Desventajas

- ❖ No puedes contratar a alguien que desempeñe la gestión. No obstante, si puedes dar atribuciones de administración.
- ❖ No puede realizar actividades civiles y comerciales reservadas por ley a las sociedades anónimas (Art. 2° Ley N° 19.857).
- ❖ Tiene limitaciones ante bancos para solicitar un crédito comercial.
- ❖ Sigues teniendo limitaciones ante bancos para solicitar un crédito comercial.
- ❖ No puedes ampliar el rubro y expandirse en el sector.
- ❖ A las familias no se puede emplear mediante contrato ni boleta de honorarios.
- ❖ Tienes que contratar un contador para que lleve los libros de la empresa.
- ❖ Obedecer las leyes laborales y comerciales.

2.3. Descripción de la empresa Tayta Perú

Es bueno repetir que las personas en el control interno son lo más importante para un buen desarrollo empresarial, porque en ello se basa el éxito de la empresa enfocada a una administración con una misión de tomar nuevas fronteras.

Reseña Histórica

El restaurant “TAYTA PERÚ” está ubicada en la ciudad de Piura, en la Mz A. LOTE 6-7 VILLA UNIVERSITARIA, PIURA-CASTILLA, el dueño del restaurant “TAYTA PERU” es el señor EXAR CARRANZA OJEDA, RUC. 20602729061 en donde se localiza como contribuyente, fue constituida un 01 de

mayo del año 2017, su emisión de comprobantes es manual y el sistema contable también, computarizado de tal manera utilizando el tipo de pago factura.

La actividad económica que se dedica el restaurant “TAYTA PERU” es vender todo tipo de platos típicos de Piura, así mismo, su actividad principal es ofrecer un servicio de excelente calidad para así satisfacer las necesidades de sus clientes.

Misión:

Preparar la mejor comida piurana con una sazón especial, manejando productos de muy buena calidad, ofrecida a través de un excelente servicio, la rapidez, el trato amable y personal; y la constante adaptación a los gustos del cliente.

Visión:

Queremos ser líderes en el mercado, llevando el buen gusto al paladar, siendo conocidos al nivel local, nacional y mundial, llegando hacer el restaurant preferido para las familias que desean disfrutar de la mejor comida piurana. Así mismo, lograra maximizar sus niveles de rentabilidad; proporcionando grandes oportunidades.

Objetivo General:

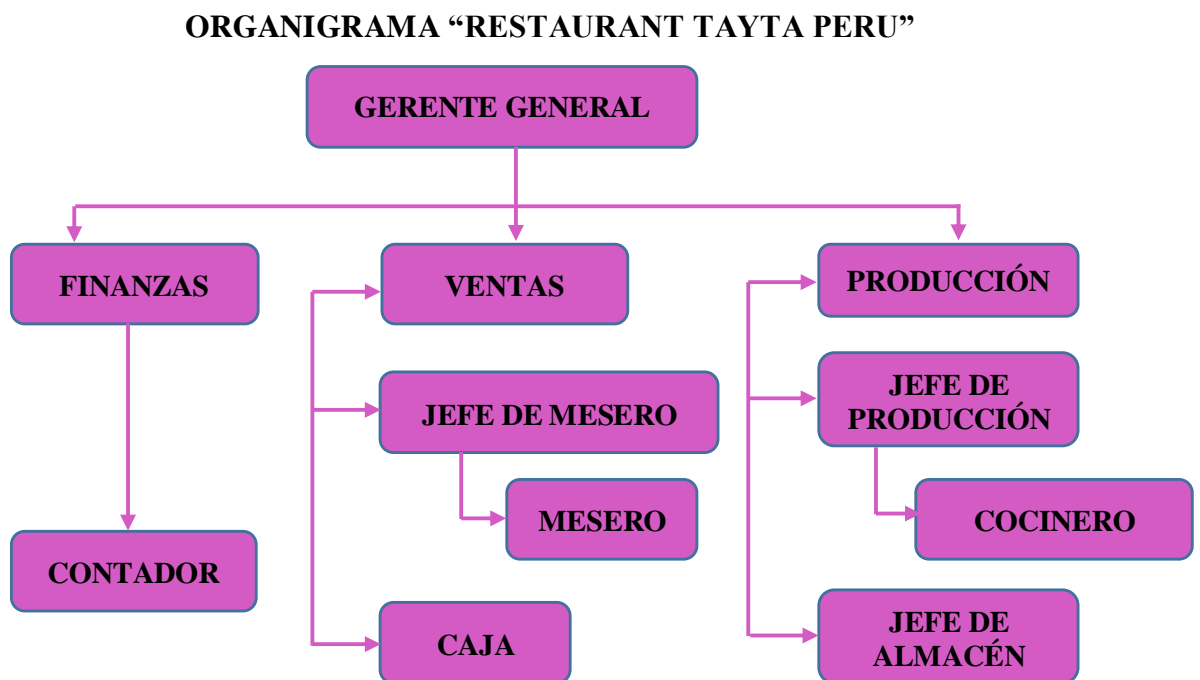
- ❖ Provocar que los clientes se incluyan en todas sus promociones
- ❖ Corregir la presentación de los platillos
- ❖ Resaltar el presupuesto de negocios
- ❖ Incrementar el índice de satisfacción de los clientes.

Valores:

Los principales valores del restaurant “TAYTA PERU” son:

- ❖ Honestidad
- ❖ Solidaridad
- ❖ Confianza
- ❖ Calidad
- ❖ Responsabilidad
- ❖ Excelencia.

Organización Estructural



Fuente: Propuesta Propia

Funciones de cada área

- a) **Gerente General:** El gerente de un restaurant está a cargo de la operación daría de su establecimiento dedicado a la preparación de alimentos, etc. En tal sentido, planifica, organiza, dirige, controla y evalúa su operatividad.
- b) **Contador:** El contador del restaurante TAYTA PERU, tiene como misión velar que su cliente cumpla con la legislación aplicable y los procedimientos establecidos, así mismo, garantiza que haya registro de los ingresos y egresos de sus cuentas.
- Sus funciones son:
- ❖ Maneja registros, sistemas y presupuesto financiero.
 - ❖ Asesorar a su cliente en materia financiera
 - ❖ Elaborar informe financieros y tributos.
- c) **Jefe de Meseros:** Es el encargado de supervisar al resto del personal y también de atender sugerencias, quejas y agradecimientos de los clientes, garantizar la calidad de los servicios y organizar eventos dentro del restaurant.
- d) **Meseros:** El papel más importante del mesero es a la atención al cliente. Así mismo, es organizar sillas, mesas y todos los elementos que son necesarios para la atención. Además, los meseros responden preguntas y mantienen a los clientes contentos mientras están en el restaurante.
- e) **Jefe de Producción:** Es el responsable de todo lo referente a los procesos productivos para lograr la eficiencia y productos de calidad.

f) **Cocinero:** Los cocineros preparan, cocinan y presentan la comida y elaboran los menús.

g) **Jefe de Almacén:** Es el responsable de mantener el control de inventarios, para la cual realiza las siguientes funciones:

- ❖ Ejecuta el inventario semanal de almacén.
- ❖ Ejecuta despacho de mercadería para las distintas áreas.
- ❖ Recepción de mercadería.

III. Hipótesis

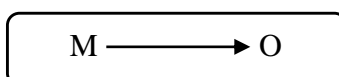
Por ser investigación es de tipo descriptivo, no se plantea una hipótesis, basándose en:

(Martínez, 2006) en su publicación “El método de estudio de caso: estrategia metodológica de la investigación científica.” Donde indicó que el estudio de casos es inapropiado para el contraste de hipótesis y que este ofrece sus mejores resultados en la que se genera.

IV. Metodología

4.1. Diseño de la Investigación

El diseño de la investigación fue no experimental, ya que se ejecutó sin manipular intencionadamente la variable, se observará tal como se mostró adentro de su contexto.



Donde:

M = Muestra conformada por el personal encuestado.

O = Observación de la variable principal

4.2. Población y Muestra

4.2.1. Población:

La población es el conjunto de personas de la igual clase, establecida por el estudio. Según (Tamayo, 1997). “La población se define como, la totalidad del fenómeno a estudiar donde las unidades de población poseen una característica común la cual se estudia y da origen a los datos de la investigación.”

La población estuvo conformada por la microempresa TAYTA PERU E.I.R.L, periodo -2019, debido a que la población es pequeña.

4.2.2. Muestra:

La muestra descansa en el principio de las que las partes representan al todo y por tal, refleja las características que define la población de la

que fue extraída, lo cual nos indica que es representativa, por lo tanto, la validez de la generalización depende de la validez y tamaño de la muestra. (Tamayo, 1997)

La muestra representativa fue la empresa TAYTA PERÚ E.I.R.L, Piura- 2019. Sin embargo, se tuvo en cuenta a 3 integrantes que va a ser el gerente general, contador y administrador, a los cuales se realizó la encuesta.

4.3. Definición y Operacionalización de análisis de variables

4.3.1. Independiente

Control Interno

“Conjunto de planes, métodos, procedimientos y otras medidas de una institución, tendientes a ofrecer una garantía razonable de que se cumplan los objetivos, promover operaciones, metodológicas, económicas, eficientes, eficaces, así como productos y servicios de la calidad esperada.” (Gonzales, A.,& Cabale S, 2010).

Matriz de Operacionalización de las Variables

DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	ITENS
<p>Variable independiente:</p> <p>CONTROL INTERNO Se refiere a un proceso en el cual está inmerso toda organización diseñada con la finalidad de brindar cierto nivel de seguridad para la consecución de objetivos en las categorías de efectividad y eficiencia, así como, en la confiabilidad de la información financiera y el acatamiento de las regulaciones aplicables.</p>	<p>Caracterización del control interno tiene como objetivo general: Analizar el control interno en la microempresa TAYTA PERÚ E.I.R.L.</p>	<p>CARACTERÍSTICAS DEL CONTROL INTERNO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Autocontable • Realización • Implantación • Información clara • Obtención de desviación • Adaptabilidad 	<p>¿En su restaurant existe la implementación del sistema del control interno?</p>
		<p>CLASIFICACIÓN DEL CONTROL INTERNO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Control interno administrativo • Control interno contable 	<p>¿Qué documentos cuenta su restaurant?</p>
		<p>TIPOS DEL CONTROL INTERNO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Control preventivo • Control detectivo • Control correctivos 	<p>¿Para identificar posibles deficiencias, será necesario una evaluación de riesgo?</p> <p>¿En sus áreas están expuestas a riesgos?</p>
		<p>¿El control interno ayuda a evaluar el grado de eficiencia y productividad?</p>	<p>¿Qué acciones ha establecido para afrontar los riesgos?</p>	

4.4. Técnicas e Instrumentos de recolección de datos

4.4.1. Técnica

Para la colección de la información se manejó la técnica de la encuesta.

4.5. Plan de análisis

Para desarrollar el objetivo específico 01 se efectuó un cuestionario de 20 preguntas con el propósito de analizar las características de los factores relevantes del control interno.

Para lograr el objetivo específico 02 se describirá y se identificará las características de los factores de los factores relevantes del control interno.

Matriz de Consistencia

TITULO: “Caracterización De Los Factores Relevantes Del Control Interno En La Microempresa Tayta Perú E.I.R.L; Periodo 2019.”				
Problema	Objetivos	Hipótesis	Variable	Metodología
<p>¿Cuál es la caracterización de los factores relevantes del control interno en la microempresa TAYTA PERÚ E.I.R.L?</p>	<p>Objetivo Principal Analizar la caracterización de los factores relevantes del control interno en la microempresa TAYTA PERÚ E.I.R.L?</p> <p>Objetivos Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Describir la caracterización de los factores relevantes del control interno en la micro empresa TAYTA PERÚ E.I.R.L • Identificar la caracterización de los factores relevantes del control interno en la microempresa TAYTA PERÚ E.I.R. L 	<p>Por ser una investigación de cualidad descriptivo, no se plantea una hipótesis.</p> <p>(Martínez, 2006) en su publicación: “El método de estudio del caso: estrategia metodológica de la investigación científica.”</p> <p>Donde indico que el estudio de caso es inapropiado para el contraste de hipótesis y que este ofrece sus mejores resultados en la que se genera.</p>	<p>Variable Independiente</p> <p>Control Interno</p>	<p>Tipo de investigación: Cuantitativo</p> <p>Nivel de investigación: Descriptivo</p> <p>Diseño de investigación: No experimental.</p>

4.6. Principios Éticos

ULADECH católica (2019) ha limitado esta guía a cinco principios éticos:

❖ Protección a las personas.

La persona en toda investigación es el fin y no el medio, por ello necesita un grado de protección, donde se determinará el acuerdo al riesgo en que incurra la probabilidad de que obtengan un beneficio.

En esta investigación donde se trabaja con personas, se debe respetar la dignidad humana, la identidad, la diversidad, la confidencialidad y la privacidad. Este principio no solamente involucrara que las personas que son sometidos a la investigación participen voluntariamente y dispongan de información correcta, sino también comprenderá 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 participar en las investigaciones. En ese sentido, la conducta del investigador debe responder a las siguientes reglas generales: no causar daño, reducir los posibles efectos adversos y maximizar los beneficios.

❖ Justicia.

El investigador debe ejercer un juicio razonable, ponderable y tomar las preocupaciones necesarias para asegurarse de que sus riesgos, y las limitaciones de sus capacidades y conocimiento, no den lugar o toleran

prácticas injustas. Se reconoce que la equidad y justicia otorga a todas que participan en la investigación derecho a acceder a sus resultados.

El investigador debemos está obligado a tratar equitativamente a quienes participan en los procesos, procedimientos y servicios.

❖ **Integridad científica.**

La integridad o rectitud deben regir no solo la actividad científica de un investigador, sino que debe extenderse a sus actividades de enseñanza y su ejercicio profesional. La integridad del investigador resulta especialmente relevante cuando, en función de las normas del profesional, se evalúan y declaran daños, riesgos y beneficios potenciales que puedan afectar sus participantes en la investigación.

❖ **Consentimiento informado y expreso**

En la investigación se debe contar con la manifestación de voluntad, informada, libre, específica; en la cual los investigadores de los datos consientan el uso de la información para los fines de la investigación.

V. Resultados

5.1. Resultados de la investigación

1. ¿Considera usted, que para mejorar el ambiente laboral es importante el control interno?

- a) Si
- b) No

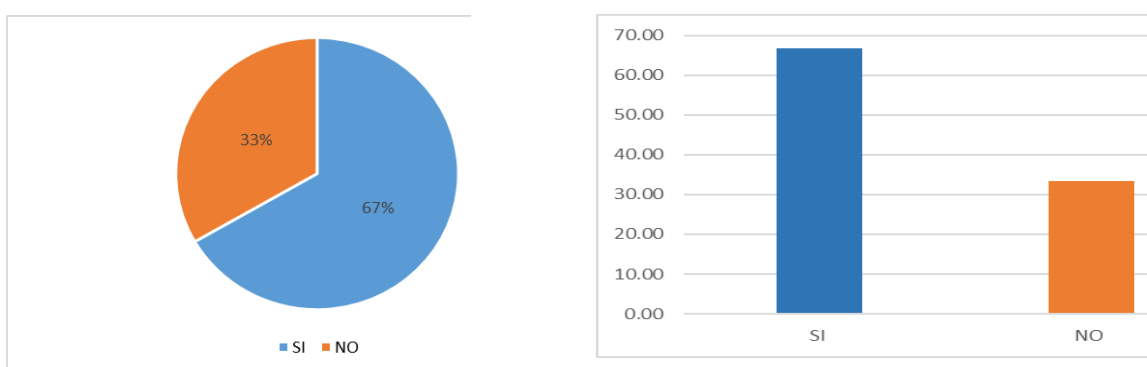
Del gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU rubro restaurantes, según su opinión respecto a la pregunta, ¿Considera usted, que para mejorar el ambiente laboral es importante el control interno?

Tabla 1: Importancia del control interno

CATEGORIA	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje Acumulado
	N°	%	%	%
SI	2	66.7	66.67	66.7
NO	1	33.3	33.33	100.0
TOTAL	3	100.0	100.00	

Fuente: Encuesta aplicable al gerente y trabajadores microempresa TAYTA PERU.

Grafica 1: Importancia del control interno



Fuente: Elaboración propia

Interpretación: Según los resultados obtenidos en la encuesta aplicada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU, el 67 % si, considera que para mejorar el ambiente laboral es importante el control interno y el otro 33 % no.

2. ¿Cree usted, que en su restaurante hay suficiente comunicación entre el empleador y trabajador?

- a) No siempre
- b) Casi nunca
- c) Si
- d) Algunas veces
- e) Muy poco

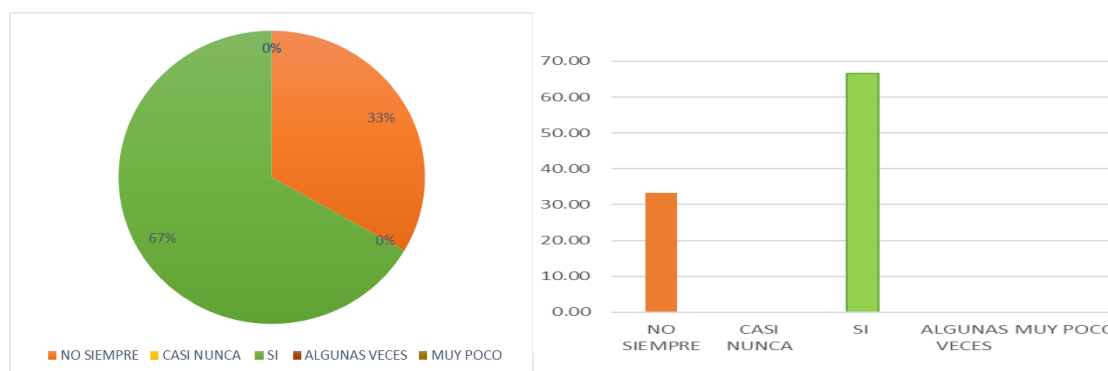
Del gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU rubro restaurantes, según su opinión respecto a la pregunta, ¿Cree usted, que en su restaurante hay suficiente comunicación entre el empleador y trabajador?

Tabla 2: Hay suficiente comunicación entre el empleador y trabajador

CATEGORIA	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje Acumulado
	N°	%	%	%
NO SIEMPRE	1	33.33	33.33	33.33
CASI NUNCA	0	0.00	0.00	33.33
SI	2	66.67	66.67	100.00
ALGUNAS VECES	0	0.00	0.00	
MUY POCO	0	0.00	0.00	
TOTAL	3	100.00	100.00	

Fuente: Encuesta aplicable al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU.

Grafica 2: Hay comunicación entre el empleador y trabajador



Fuente: Elaboración propia

Interpretación: según los resultados obtenidos en la encuesta aplicada al gerente y trabajadores de la microempresa de TAYTA PERÚ, el 67 % SI cree que en su restaurante hay suficiente comunicación entre el empleador y trabajador, el 0 % muy poco, así mismo, el 0% algunas veces, 33% no siempre y el 0 % casi nunca.

3. ¿En su restaurant donde usted labora existe la implementación del sistema del control interno?

- a) Si
- b) No

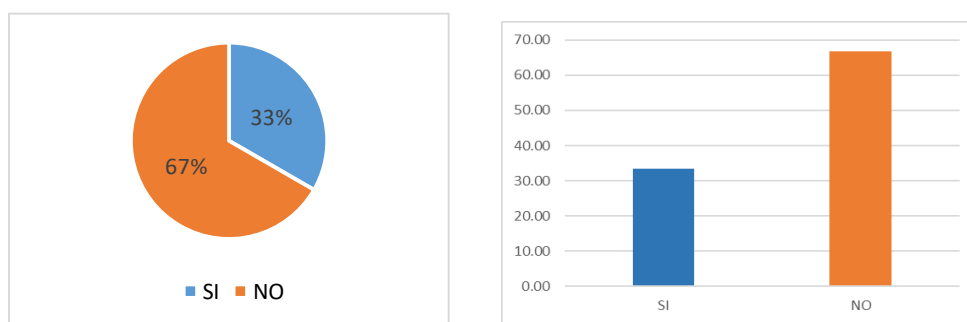
Del gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU rubro restaurantes, según su opinión respecto a la pregunta, ¿En su restaurant donde usted labora existe la implementación del sistema del control interno?

Tabla 3: Existe implementación del sistema de control interno

CATEGORIA	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje Acumulado
	N°	%	%	%
SI	1	33.3	33.33	33.3
NO	2	66.7	66.67	100.0
TOTAL	3	100.0	100.00	

Fuente: Encuesta realizada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU

Grafica 3: Implementación del control interno



Fuente: Elaboración propia

Interpretación: Según los resultados obtenidos en la encuesta aplicada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU, el 67 % considera que no cuenta con una implementación de control interno en la empresa mientras que el 33 % manifiesta que Sí.

4. ¿Usted sabe, si hay problemas de control interno en su restaurant?

a) Si

b) No

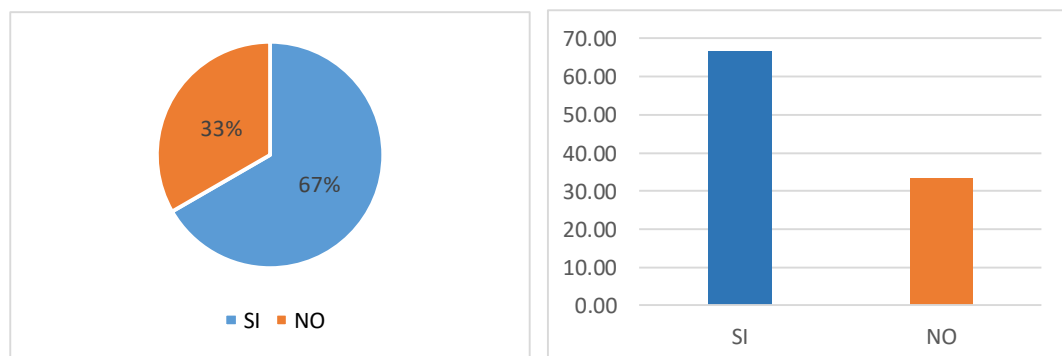
Del gerente y trabajadores de microempresas TAYTA PERU, rubro - restaurantes, según su opinión respecto a la pregunta, ¿Usted sabe, si hay problemas de control interno en su restaurant?

Tabla 4: Problema de control interno

CATEGORIA	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje Acumulado
	N°	%	%	%
SI	2	66.7	66.67	66.7
NO	1	33.3	33.33	100.0
TOTAL	3	100.0	100.00	

Fuente: Encuesta realizada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU

Grafica 4: Problemas de control interno



Fuente: elaboración propia

Interpretación: Según los resultados obtenidos en la encuesta aplicada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU, el 67 % SI sabe que hay problemas de control interno en su restaurant y el 33 % NO.

5. Con respecto al control interno, ¿su restaurante con que documentos cuenta?
- Normativos
 - Acuerdos
 - Estatutos
 - Ningunas de las anteriores

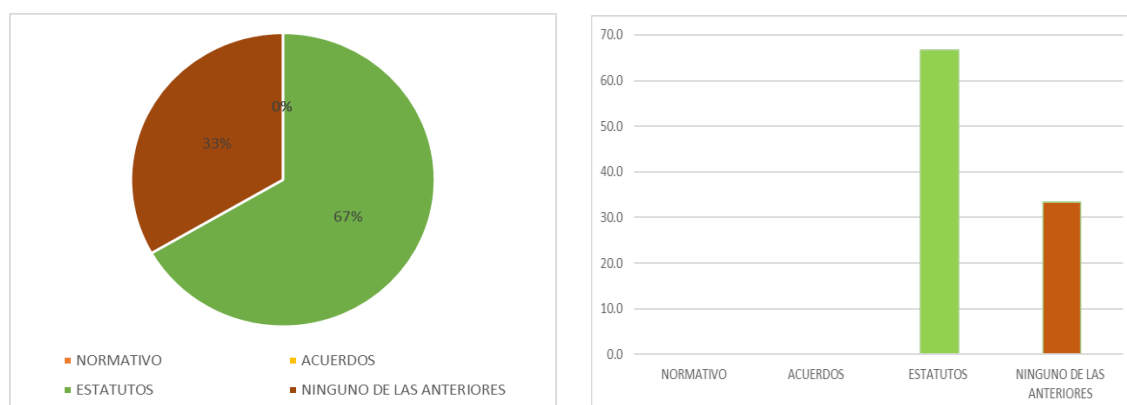
Los trabajadores de la microempresa TAYTA PERU rubro restaurantes, según su opinión respecto a la pregunta, Con respecto al control interno, ¿su restaurante con que documentos cuenta?

Tabla 5: Con que documentos cuenta su restaurant

CATEGORIA	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje Acumulado
	Nº	%	%	%
NORMATIVO	0	0.0	0.0	0.0
ACUERDOS	0	0.0	0.0	0.0
ESTATUTOS	2	66.7	66.7	66.7
NINGUNO DE LAS ANTERIORES	1	33.3	33.3	100.0
TOTAL	3	100.0	100.0	

Fuente: Encuesta realizada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU.

Grafica 5: Con que documentos cuenta su empresa



Fuente: Elaboración propia

Interpretación: Según los resultados obtenidos en la encuesta aplicada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU, el 67 % cuentan en su restaurante con documentos estatutos; el 33% ninguna de las anteriores, 0% acuerdos y 0% normativos.

6. ¿Para identificar posibles deficiencias dentro del restaurant sería necesario una evaluación de riesgos?

- a) Si
- b) No
- c) Ninguna

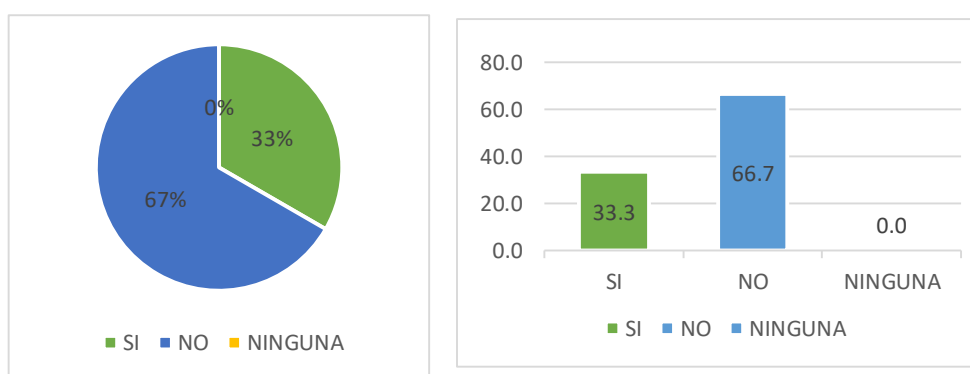
Del gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU rubro restaurantes, según su opinión respecto a la pregunta, ¿Para identificar posibles deficiencias dentro del restaurant sería necesario una evaluación de riesgos?

Tabla 6: Posibles deficiencias en su restaurant

CATEGORIA	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje Acumulado
	N°	%	%	%
SI	1	33.3	33.3	33.3
NO	2	66.7	66.7	100.0
NINGUNA	0	0.0	0.0	0.0
TOTAL	3	100.0	100.0	100.0

Fuente: Encuesta realizada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU.

Grafica 6 Deficiencias en su restaurant



Fuente: Elaboración propia

Interpretación: Según los resultados obtenidos en la encuesta aplicada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU, el 67 % NO, considera que para identificar posibles deficiencias dentro del restaurant sería necesario una evaluación de riesgos, el 33 % SI y el 0% ningunas de las anterior.

7. ¿En su restaurant que áreas están expuestas a riesgos o fraudes?

- a) Administración
- b) Almacén
- c) Finanzas
- d) Todas
- e) ninguna

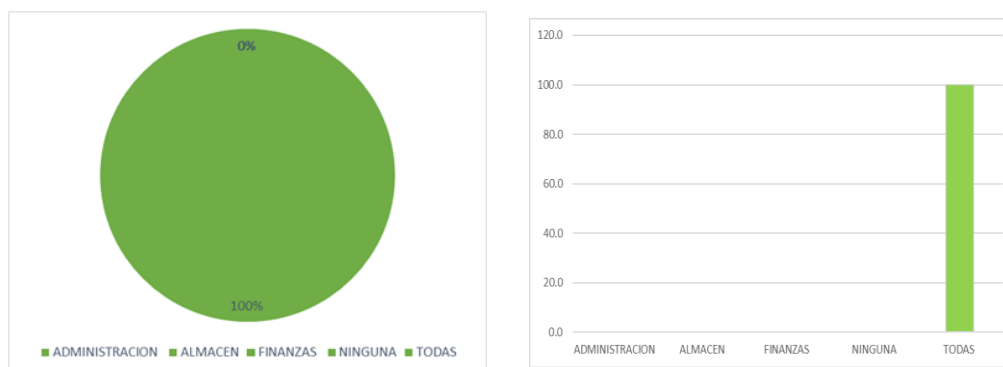
Del gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU, rubro restaurantes, según su opinión respecto a la pregunta, ¿En su restaurant que áreas están expuestas a riesgos o fraudes?

Tabla 7: Áreas que están expuestas a fraudes o riesgos

CATEGORIA	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje Acumulado
	N°	%	%	%
ADMINISTRACION	0	0.0	0.0	0.0
ALMACEN	0	0.0	0.0	0.0
FINANZAS	0	0.0	0.0	0.0
NINGUNA	0	0.0	0.0	0.0
TODAS	3	100.0	100.0	100.0
TOTAL	3	100.0	100.0	

Fuente: Encuesta realizada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU

Grafica 7: Áreas expuestas a fraude o riesgo



Fuente: Elaboración propia

Interpretación: Según los resultados obtenidos en la encuesta aplicada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU, el 100% consideran que en su restaurant las áreas que están expuestas a riesgos o fraudes son todas mientras que 0% esta administración, finanzas, almacén y ninguna.

8. ¿El sistema de control interno contribuye a los objetivos del restaurant?
- a) Si
- b) No

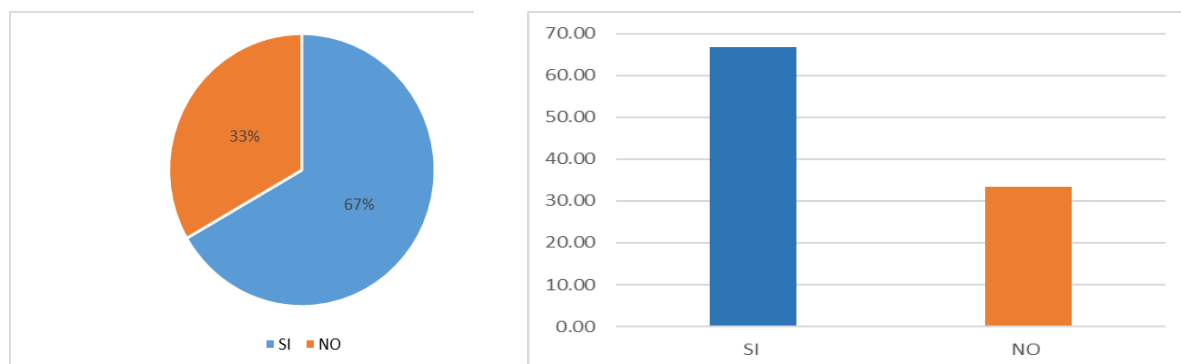
Del gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU rubro restaurantes, según su opinión respecto a la pregunta, ¿El sistema de control interno contribuye a los objetivos del restaurant?

Tabla 8: Objetivos del control interno

CATEGORIA	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje Acumulado
	N°	%	%	%
SI	2	66.7	66.67	66.7
NO	1	33.3	33.33	100.0
TOTAL	3	100.0	100.00	

Fuente: Encuesta realizada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU.

Grafica 8: Objetivos del control interno



Fuente: Elaboración propia

Interpretación: según los resultados obtenidos en la encuesta aplicada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU, el 67% SI considera que el sistema de control interno contribuye a los objetivos de su restaurant y el 33% NO.

9. ¿En su restaurant el control interno ayuda a evaluar el grado de eficiencia y productividad?

- a) Siempre
- b) Nunca

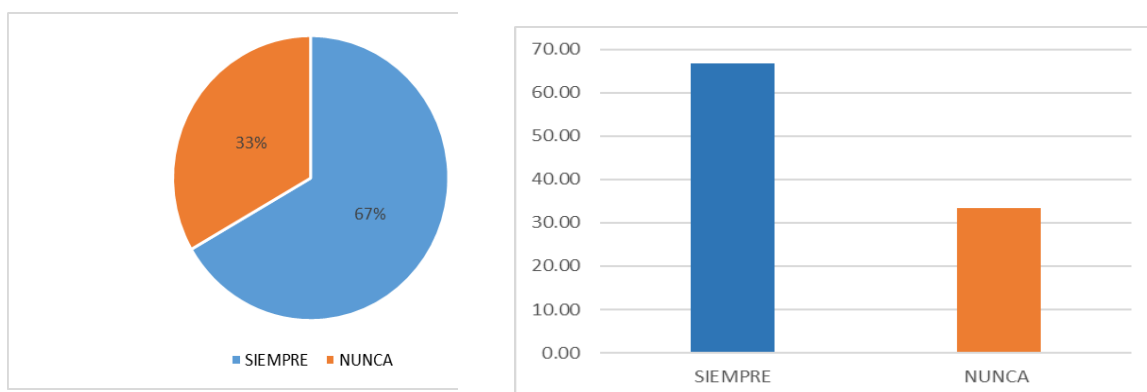
Del gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU rubro restaurantes, según su opinión respecto a la pregunta, ¿En su restaurant el control interno ayuda a evaluar el grado de eficiencia y productividad?

Tabla 9: Evaluar el grado de eficiencia y productividad

CATEGORIA	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje Acumulado
	N°	%	%	%
SIEMPRE	2	66.7	66.67	66.7
NUNCA	1	33.3	33.33	100.0
TOTAL	3	100.0	100.00	

Fuente: Encuesta realizada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU

Gráfico 9: Evaluar el grado de eficiencia y productividad



Fuente: Elaboración propia

Interpretación: Según los resultados obtenidos en la encuesta aplicada al gerente y Trabajadores de la microempresa TAYTA PERU, el 67 % considera siempre que en su restaurante el control interno ayuda a evaluar el grado de eficiencia y productividad y el 33% nunca.

10. ¿Cree usted que el uso de sus recursos está diseñado en el control interno de su restaurant?

- a) Si
- b) No
- c) Algunas veces

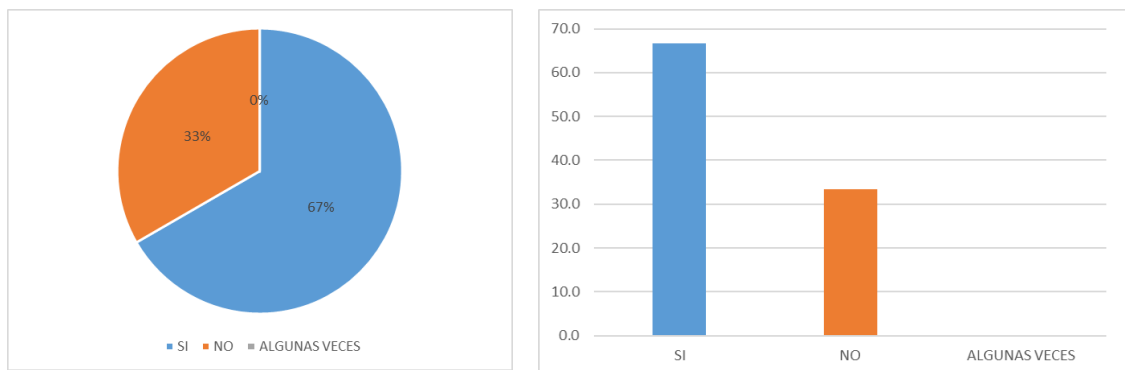
Del gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU rubro restaurantes, según su opinión respecto a la pregunta, ¿Cree usted, que el uso de sus recursos está diseñado en el control interno de su restaurant?

Tabla 10: Recursos diseñados en el control interno

CATEGORIA	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje Acumulado
	Nº	%	%	%
SI	2	66.7	66.7	66.7
NO	1	33.3	33.3	100.0
ALGUNAS VECES	0	0.0	0.0	100.0
TOTAL	3	100.0	100.0	

Fuente: Encuesta realizada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU

Grafica 10: Recursos diseñados del control interno



Fuente: Elaboración propia

Interpretación: Según los resultados obtenidos en la encuesta aplicada al gerente y trabajadores de microempresa TAYTA PERU, el 67% SI, cree que el uso de sus recursos está diseñado en el control interno de su restaurant mientras que el 33% no y el 0% algunas veces.

11. ¿En su restaurant, realiza evaluaciones a los resultados obtenidos con la información dada por los activos fijos?

- a) casi nunca
- b) algunas veces
- c) siempre

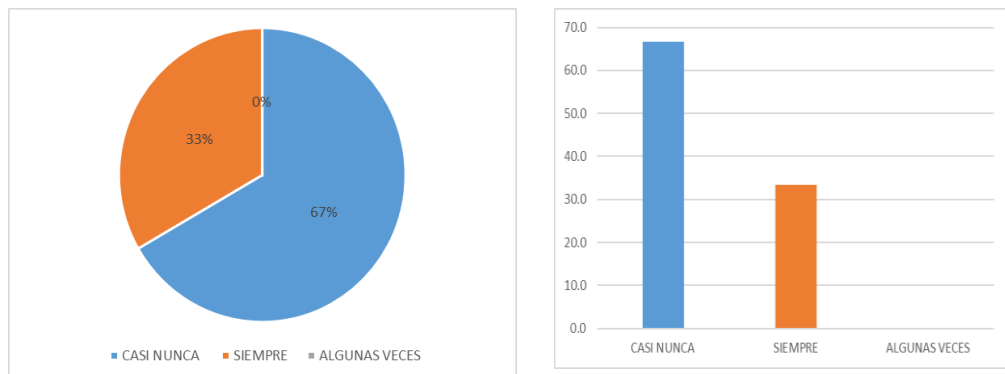
Del gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU, rubro restaurantes, según su opinión respecto a la pregunta, ¿En su restaurant, realiza evaluaciones a los resultados obtenidos con la información dada por los activos fijos

Tabla 11: Evaluaciones a los resultados

CATEGORIA	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje Acumulado
	N°	%	%	%
CASI NUNCA	2	66.7	66.7	66.7
SIEMPRE	1	33.3	33.3	100.0
ALGUNAS VECES	0	0.0	0.0	100.0
TOTAL	3	100.0	100.0	

Fuente: Encuesta realizada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU

Gráfica 11: Evaluación de resultados



Fuente: Elaboración propia

Interpretación: según los resultados obtenidos en la encuesta aplicada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU, el 67 % casi nunca, realiza evaluaciones a los resultados obtenidos con la información dada por los activos fijos 0 % algunas veces mientras que 0 % siempre.

12. ¿Usted en su restaurant, ha establecido acciones para afrontar riesgo?

- a) Si
- b) No

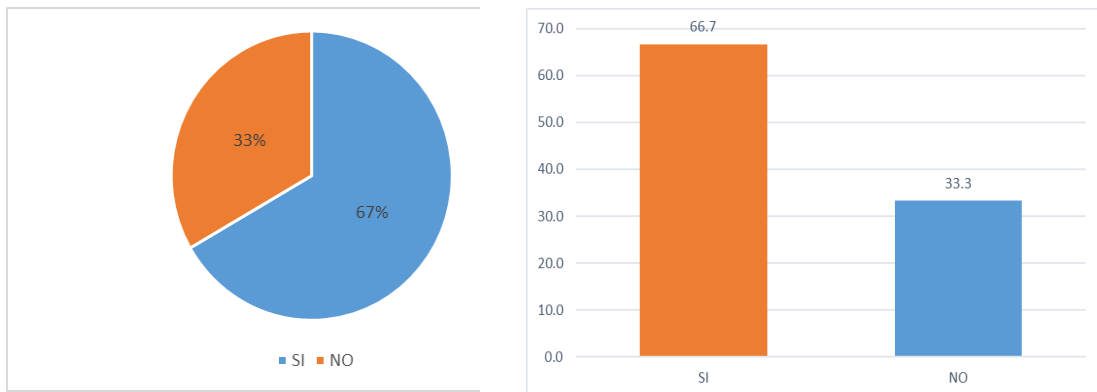
Del gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERÚ, rubro restaurantes, según su opinión respecto a la pregunta, ¿Usted en su restaurant, ha establecido acciones para afrontar riesgo?

Tabla 12: Establecido acciones para afrontar los riesgos

CATEGORIA	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje Acumulado
	N°	%	%	%
SI	2	66.7	66.7	66.7
NO	1	33.3	33.3	100.0
TOTAL	3	100.0	100.0	

Fuente: Encuesta realizada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU

Grafica 12: Estableció acciones para afrontar los riesgos



Fuente: Elaboración propia

Interpretación: Según los resultados obtenidos en la encuesta aplicada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU, 67 % SI, han establecido acciones para afrontar riesgo en su restaurant y el 33% NO.

13. ¿En su restaurant en que tiempo se da una rendición de cuentas, adecuada, confiable y oportuna?

- a) Fin de mes
- b) Trimestral
- c) En un año

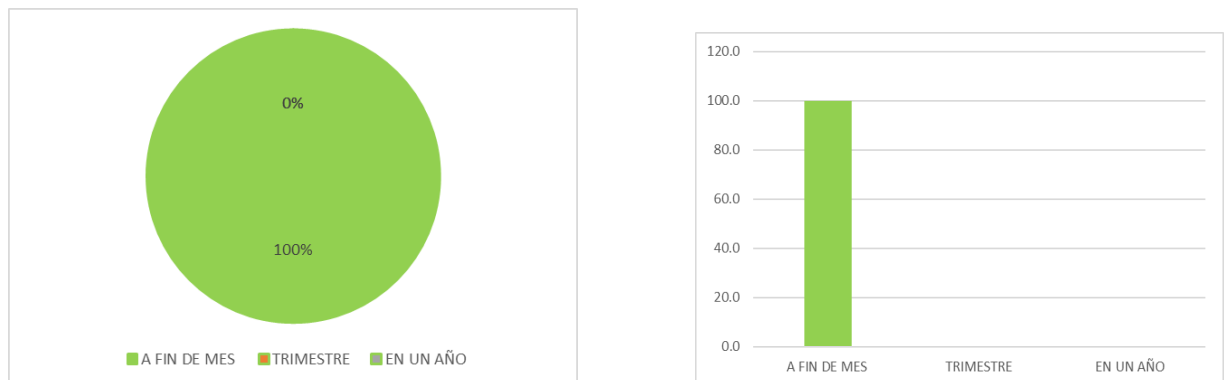
Del gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU rubro restaurantes, según su opinión respecto a la pregunta, ¿En su restaurant en que tiempo se da una rendición de cuentas, adecuada, confiable y oportuna?

Tabla 13: Tiempos de rendiciones de cuentas

CATEGORIA	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje Acumulado
	N°	%	%	%
A FIN DE MES	3	100.0	100.0	100.0
TRIMESTRE	0	0.0	0.0	0.0
EN UN AÑO	0	0.0	0.0	0.0
TOTAL	3	100.0	100.0	

Fuente: Encuesta realizada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU

Grafica 13 Rendición de cuentas



Fuente: Elaboración propia

Interpretación: Según los resultados obtenidos en la encuesta aplicada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU, el 100% al fin de mes, considera una rendición de cuentas, adecuada, confiable y oportuna, 0% cada año y el 0% trimestral.

14. ¿En su restaurant se sancionan los actos ilegales cómo?

- a) Robos
- b) Fraudes
- c) Todos las anteriores

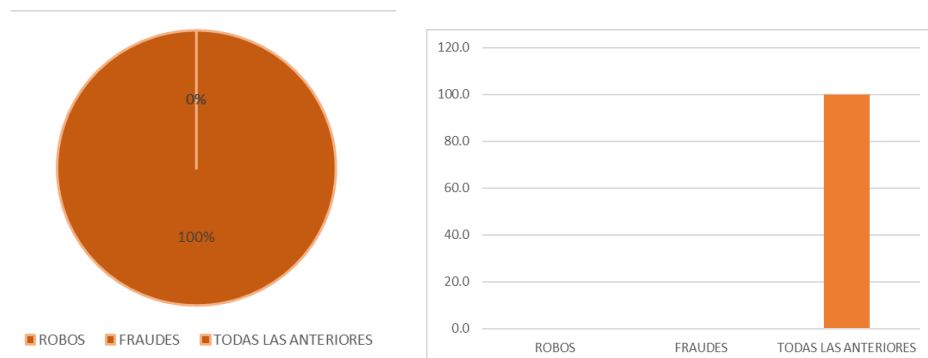
Del gerente y los trabajadores de la microempresa TAYTA PERU rubro restaurantes, según su opinión respecto a la pregunta, ¿En su restaurant se sancionan los actos ilegales cómo?

Tabla 14: Sanciones de actos ilegales

CATEGORIA	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje Acumulado
	N°	%	%	%
ROBOS	0	0.0	0.0	0.0
FRAUDES	0	0.0	0.0	0.0
TODAS LAS	3	100.0	100.0	100.0
TOTAL	3	100.0	100.0	

Fuente: Encuesta realizada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU

Gráfico 14: Sanciones de actos ilegales



Fuente: Elaboración propia

Interpretación: Según los resultados obtenidos en la encuesta aplicada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU, el 100% sancionan los fraudes y robos.

15. ¿En el restaurant se aplican las políticas para la administración de riesgos?

- a) Nunca
- b) Siempre
- c) Si
- d) No

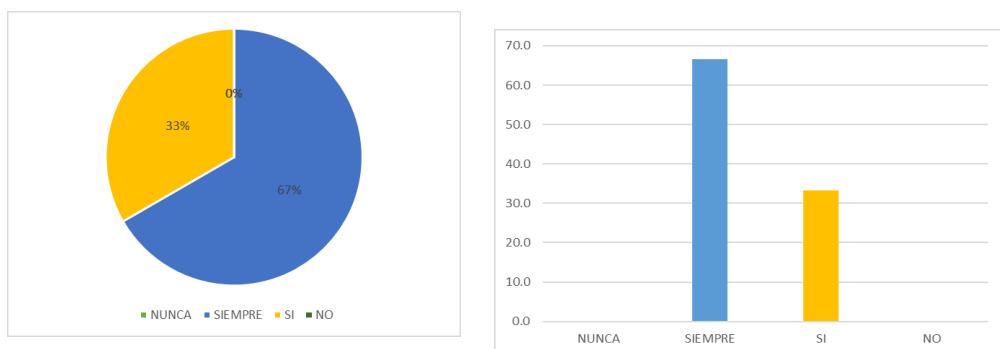
Del gerente y los trabajadores de la microempresa TAYTA PERU rubro restaurantes, según su opinión respecto a la pregunta, ¿En su restaurant se aplican las políticas para la administración de riesgos?

Tabla 15: Políticas para la administración

CATEGORIA	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje Acumulado
	N°	%	%	%
NUNCA	0	0.0	0.0	0.0
SIEMPRE	2	66.7	66.7	66.7
SI	1	33.3	33.3	100.0
NO	0	0.0	0.0	0.0
TOTAL	3	100.0	100.0	100.0

Fuente: Encuesta realizada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU

Grafica 15: Políticas de administración



Fuente: Elaboración propia

Interpretación: Según los resultados obtenidos en la encuesta aplicada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU, el 67% siempre aplican las políticas para la administración de riesgos, el 33% si, 0% nunca y el 0% no.

16. ¿El desempeño laboral es evaluado en su restaurant?

- a) Si
- b) No

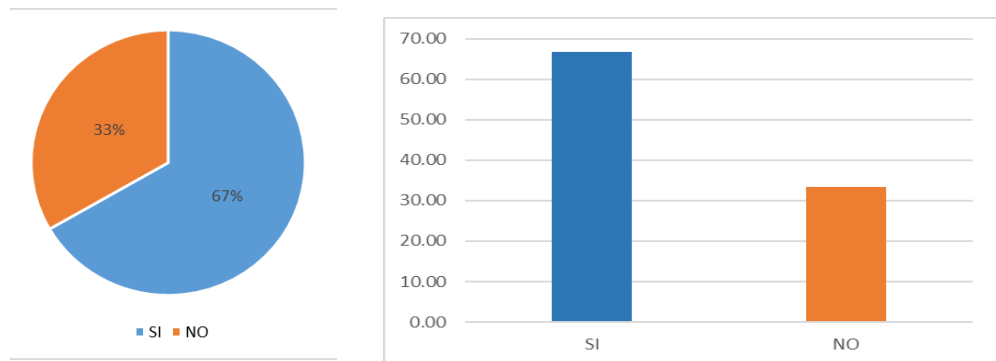
Del gerente y los trabajadores de la empresa TAYTA PERU rubro restaurantes, según su opinión respecto a la pregunta, ¿El desempeño laboral es evaluado en su restaurant?

Tabla 16: Desempeño laboral es evaluado

CATEGORIA	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje Acumulado
	N°	%	%	%
SI	2	66.7	66.67	66.7
NO	1	33.3	33.33	100.0
TOTAL	3	100.0	100.00	

Fuente: Encuesta realizada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU

Grafica 16: El desempeño laboral es evaluado



Fuente: Elaboración propia

Interpretación: Según los resultados obtenidos en la encuesta aplicada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU, el 67 % SI consideran que el desempeño laboral es evaluado en su restaurant y el 33% NO.

17. ¿Controlan la cantidad de ventas que realizan?

- a) Si
- b) No

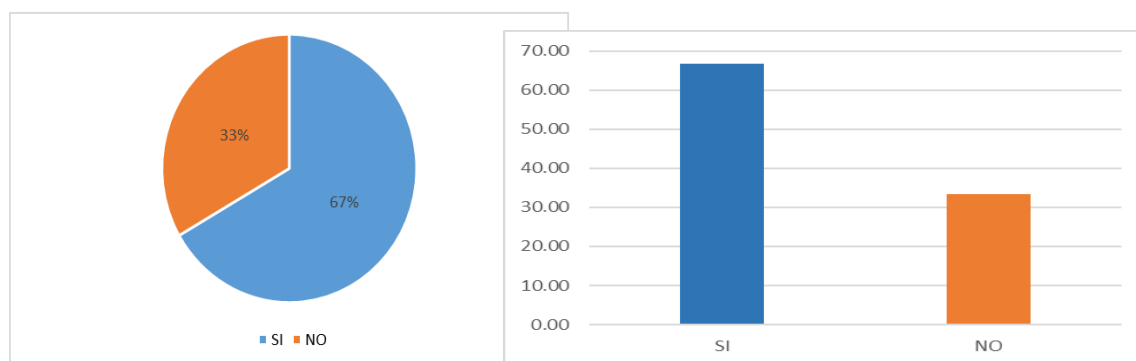
Del gerente y los trabajadores de la microempresa TAYTA PERU rubro restaurantes, según su opinión respecto a la pregunta, ¿Controlan la cantidad de ventas que realizan?

Tabla 17: Controlan las ventas que realizan

CATEGORIA	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje Acumulado
	N°	%	%	%
SI	2	66.7	66.67	66.7
NO	1	33.3	33.33	100.0
TOTAL	3	100.0	100.00	

Fuente: Encuesta realizada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU

Grafica 17 Controlan las ventas



Fuente: Elaboración propia

Interpretación: Según los resultados obtenidos en la encuesta aplicada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU, el 67% SI controlan la cantidad de ventas que realizan mientras que el 25% NO.

18. ¿Qué actitudes desempeña en su trabajo los colaboradores?

- a) Habilidades
- b) Destrezas
- c) Conocimiento
- d) Todas

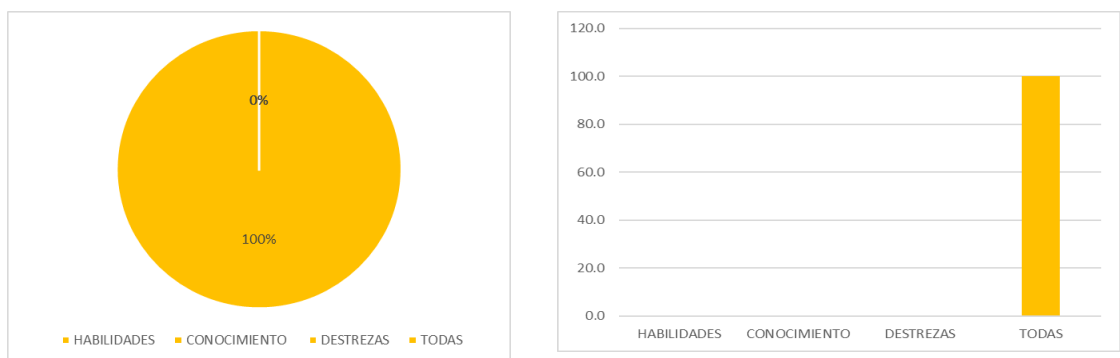
Del gerente y los trabajadores de la microempresa TAYTA PERU rubro restaurantes, según su opinión respecto a la pregunta, ¿Qué actitudes desempeña en su trabajo los colaboradores?

Tabla 18: Actitudes que desempeñan los colaboradores

CATEGORIA	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje Acumulado
	N°	%	%	%
HABILIDADES	0	0.0	0.0	0.0
CONOCIMIENTO		0.0	0.0	0.0
DESTREZAS	0	0.0	0.0	0.0
TODAS	3	100.0	100.0	100.0
TOTAL	3	100.0	100.0	100.0

Fuente: Encuesta realizada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU

Grafica 18: Desempeño de los trabajadores



Fuente: Elaboración propia

Interpretación: Según los resultados obtenidos en la encuesta aplicada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU, el 100% consideran que todas las actitudes desempeñan en su trabajo los colaboradores.

19. ¿Usted cumple los objetivos del control interno en su restaurant?

- a) Si
- b) No

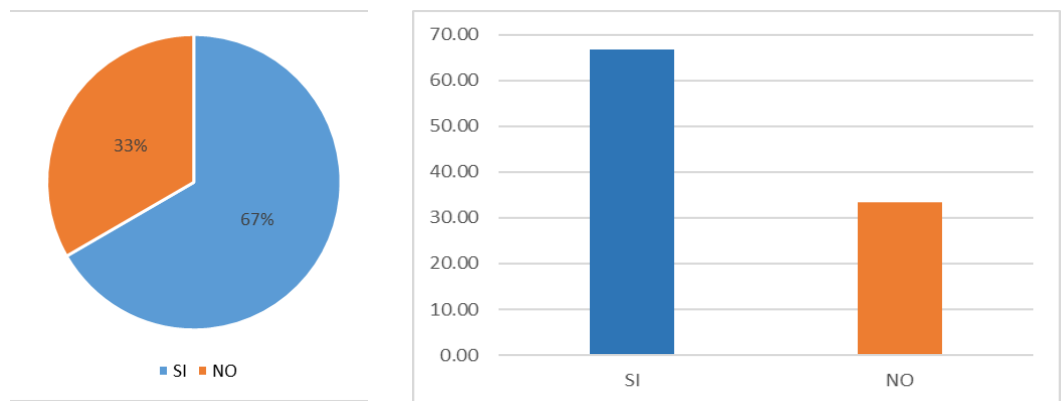
Del gerente y los trabajadores de la microempresa TAYTA PERU rubro restaurantes, según su opinión respecto a la pregunta ¿Usted cumple los objetivos del control interno en su restaurant?

Tabla 19: Cumple los objetivos del restaurant

CATEGORIA	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje Acumulado
	Nº	%	%	%
SI	2	66.7	66.67	66.7
NO	1	33.3	33.33	100.0
TOTAL	3	100.0	100.00	

Fuente: Encuesta realizada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU

Grafico 19: Cumple los objetivos del restaurant



Fuente: Elaboración propia

Interpretación: Según los resultados obtenidos en la encuesta aplicada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU, el 67 % si cumple con los objetivos del control interno en el restaurant y el 33% no.

20. ¿Se promueve la presentación de ideas para innovar y mejorar el control interno en su restaurant?

- a) Si
- b) No

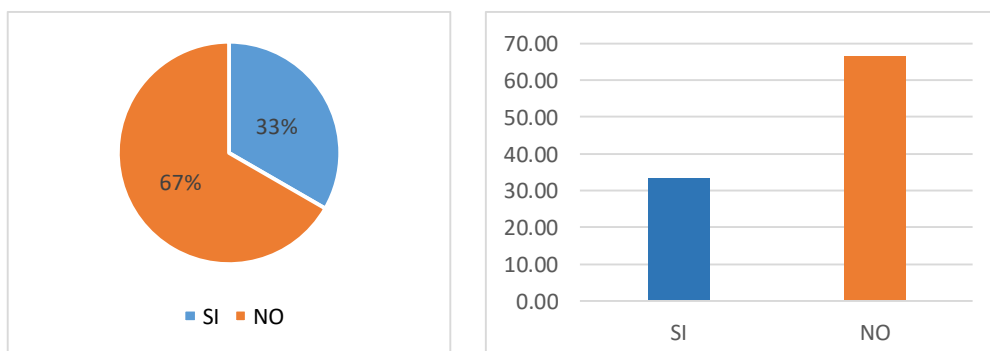
Del gerente y los trabajadores de la microempresa TAYTA PERU rubro restaurantes, según su opinión respecto a la pregunta, ¿Se promueve la presentación de ideas para innovar y mejorar el control interno en su restaurant?

Tabla 20: Promueve la presentación de ideas

CATEGORIA	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje Acumulado
	N°	%	%	%
SI	1	33.3	33.33	33.3
NO	2	66.7	66.67	100.0
TOTAL	3	100.0	100.00	

Fuente: Encuesta realizada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU

Grafica 20: Promueve la presentación de ideas



Fuente: Elaboración propia

Interpretación: Según los resultados obtenidos en la encuesta aplicada al gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU, el 67% NO promueven la presentación de ideas para innovar y mejorar el control interno en su restaurant y el 33% SI.

5.2. Análisis de resultados

5.2.1. Respecto al Objetivo General

Analizar la caracterización de los factores relevantes del control interno en la microempresa “TAYTA PERU E.I.R.L.”-2019.

De acuerdo al trabajo realizado, a la microempresa TAYTA PERU E.I.R.L.-2019, podemos mencionar que el problema principal es que no cuenta con una implementación de control interno, realizada la encuesta al gerente, contador y administrador, se observa en la pregunta siguiente:

- ❖ ¿En su restaurant donde usted labora existe la implementación del sistema del control interno?

Cabe destacar la importancia que tiene la implementación de un sistema de control interno, ya que tendrá una gran seguridad de los resultados adquiridos de la actividad de la empresa, manifestando también si logra alcanzar las metas y objetivos planteados, a través de las técnicas de recursos que se utilizan en los departamentos que tiene mayor actividad como ventas, producción y compras.

Así mismo, esto cambios se pueden conseguir implementando y apropiando controles internos, los cuales permitirán mejorar el funcionamiento de la empresa.

5.2.1.1. Respeto al Objetivo específico N° 1

Describir la caracterización de los factores relevantes del control interno en la microempresa “TAYTA PERU E.I.R.L”-2019.

De acuerdo a la encuesta e interpretación de estas mismas se puede observar que la empresa presenta posibles deficiencias en el control interno y para poder identificarlas sería necesario ser una evaluación de riesgos, y esto se puede observar en la siguiente pregunta:

- ❖ ¿Para identificar posibles deficiencias dentro del restaurant sería necesario una evaluación de riesgos?

El gerente de la microempresa cree que no es necesario hacer una evaluación de riesgos, pero esto es importante porque nos permite identificar e analizar los riesgos principales que puede encaminar la empresa para obtener el logro de sus objetivos, así mismo esta valuación permite tener la base para diagnosticar cómo se deben administrar estos riesgos.

5.2.1.2. Respecto al Objetivo específico N° 2

Identificar la caracterización de los factores relevantes del control interno en la microempresa “TAYTA PERU E.I.R.L”-2019.

En el análisis de cada encuesta realizada e interpretada de estas mismas, se pudo encontrar que el gerente de la microempresa TAYTA PERU, no promueve en los trabajadores la presentación de ideas innovadoras, para mejorar el control interno como se observa en la pregunta siguiente.

- ❖ ¿Se promueve la presentación de ideas para innovar y mejorar el control interno en sus trabajadores?

Cabe mencionar que uno de los factores que permite contribuir al éxito de la empresa depende del personal, hoy en día es muy importante animar la creatividad en la empresa, para así poder lograr una buena productividad.

5.2.2. Análisis comparativos de los Antecedentes y Objetivos

Análisis comparativo para lograr el objetivo de trabajo de investigación		
<p>Objetivo general:</p> <p>Analizar la caracterización de los factores relevantes del control interno en la microempresa TAYTA PERÚ E.I.R.L.</p>	<p>Según los autores estudiados en mi investigación a nivel internacional, se puede apreciar que coinciden con la problemática detectada en la microempresa TAYTA PERU E.I.R.L, dado que la implantación de un control interno es muy importante ya que accede a fortalecer e impulsar a la empresa a cumplir con sus objetivos, tener un adecuado control interno, reducir riesgos, evitar pérdidas de recursos, es aplicable a todo tipo de empresa. Se puede apreciar en la pregunta N°3 de los resultados obtenidos en la encuesta aplicada.</p>	<p><u>ANTECEDENTE INTERNACIONAL</u></p> <p><u>Según actores:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ (Armenta, 2015) . La importancia del control interno en a las pequeñas y medianas empresas en México. ❖ (Ballena, 2015) . Administración y control interno un enfoque basado en competencias. Buenos Aires. ❖ (Vera, 2015). El control interno como parte de la gestión administrativa y financiera de los clientes de atención y cuidado diario pedregal de Guayaquil.

<p>Objetivo específico N° 01:</p> <p>Describir la caracterización de los factores relevantes del control interno en la micro empresa TAYTA PERÚ E.I.R.L</p>	<p>Según los autores estudiados en mi investigación a nivel nacional, se puede apreciar que coinciden con la problemática detectada en la microempresa TAYTA PERU E.I.R.L, los cuales comentan que en muchas empresas existe deficiencias en el control interno, lo cual es necesario hacer una evaluación de riesgos, ya que permite evaluar la efectividad del sistema de contabilidad, también para evitar, revelar y corregir errores dentro de la empresa.</p> <p>Se puede apreciar en la pregunta N°6 de los resultados obtenidos en la encuesta aplicada.</p>	<p><u>ANTECEDENTES NACIONALES</u></p> <p><u>Según actores:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ (Martinez, 2016). Calidad del servicio y satisfacción del cliente en restaurantes de comida marina Chimbote. ❖ (Zarpan, 2015). Evaluación del sistema de control interno del área de abastecimientos para detectar riesgos operativos. ❖ (Rivera, 2017). Caracterización del control interno en las micro y pequeñas empresas de servicios de Perú, rubro restaurantes CEVICHEWRIA EL TIO JHONY E.I.R.L.
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Objetivo específico N° 02:</p> <p>Identificar la caracterización de los factores relevantes del control interno en la microempresa TAYTA PERÚ E.I.R.L</p>	<p>Según los autores estudiados en mi investigación a nivel regional, se puede apreciar que coinciden con la problemática detectada en la microempresa TAYTA PERU E.I.R.L, concuerdan que se debe promover la presentación de ideas para innovar y mejorar el control interno, ya que esto permite que la empresa pueda crecer, llegar al éxito, mejorar la productividad, por otro lado, surgen ideas de las cuales se pueden poner en practica aquellas que sean factibles.</p> <p>Se puede apreciar en la pregunta N° 20 de los resultados obtenidos en la encuesta aplicada.</p>	<p><u>ANTECEDENTES LOCALES</u></p> <p><u>Según actores:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ (Ordinola, 2017). Caracterización de la gestión de calidad con el uso del marketing en el restaurante" Perla la chira", del distrito de Marcavelica, provincia de Sullana. Sullana. ❖ (Sanchez, 2017). Características de la gestión de calidad y atención del cliente del restaurant el leñador y algo más del distrito de Sullana ❖ (Arevalo, 2015)_Los mecanismos del control interno y su impacto en los resultados de gestión de los restaurantes carnes y parrillas.
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

VI. Conclusiones

Se concluye que la microempresa TAYTA PERU E.I.R.L, no cuenta con una apropiada sistematización e implementación del control interno, la cual es una herramienta importantísima para el desarrollo de sus actividades, es decir, en cada actividad que se ejecuta dentro de la empresa para poder lograr esto se debe hacer cumplir procedimientos y políticas que tiene la empresa.

Además, al implementar un adecuado control interno, se dará el cumplimiento de sus objetivos, asegurando también la fiabilidad de la información financiera y ser eficiente en sus operaciones, lo cual permitirá un gran rendimiento para la empresa en el cumplimiento de sus objetivos.

Por otro lado, también se concluyó que la microempresa TAYTA PERU E.I.R.L, tiene muchas deficiencias en el control interno lo cual es necesario hacer una evaluación de riesgos, este proceso nos ayudara a evaluar cualquier riesgo que afecte los objetivos de la misma.

Para finalizar, se concluyó que la empresa debe fomentar la presentación de ideas ya sea del gerente o trabajadores, los cuales ayudaran a mejorar el control interno y por otro lado permitirá crecer la empresa y lograr la eficiencia y eficacia de los mismos.

Cabe destacar, que en la actualidad la microempresa TAYTA PERU E.I.R.L, se le ha encontrado algunas deficiencias las cuales le debe dar una solución inmediata, para que así, pueda lograr el éxito la empresa.

Aspectos Complementarios

Cronograma de Actividades

Cronograma de Actividades																	
N°	Actividades	2019								2020							
		Taller de investigación I				Taller de investigación II				Taller de investigación III				Taller de investigación IV			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Elaboración del proyecto																
2	Revisión del proyecto por el Jurado de Investigación.																
3	Aprobación del proyecto por el jurado de investigación.																
4	Exposición del proyecto al Jurado de Investigación o docente tutor.																
5	Mejora del marco teórico.																
6	Redacción de la revisión de la literatura.																
7	Elaboración del consentimiento informado.																
8	Ejecución de la metodología.																
9	Resultados de la investigación.																
10	Conclusiones y recomendaciones																
11	Redacción del preinforme de investigación.																
12	Redacción del informe final.																
13	Aprobación del informe final por el Jurado de investigación.																
14	Presentación de la ponencia en eventos científicos.																
15	Redacción del artículo científico.																

(*) Sólo en los casos que aplique.

Presupuesto

Presupuesto desembolsable (Estudiante)			
Categoría	Base	% ó Número	Total (S/.)
Suministros (*)			
• Impresiones	0.50	60	30.00
• Fotocopias	0.10	60	6.00
• Empastado	1.00	3	3.00
• Papel bond A-4 (500 hojas)	0.10	100	10.00
• Lapiceros	2.00	5	10.00
Servicios	3.00	12	36.00
• Uso de Turnitin	50.00	4	200.00
Sub total			195.00
Gastos de viaje			
• Pasajes para recolectar información	20.00	3	60.00
Sub total			60.00
Total de presupuesto desembolsable			255.00
Presupuesto no desembolsable (Universidad)			
Categoría	Base	% ó Número	Total (S/.)
Servicios			
• Uso de Internet (Laboratorio de Aprendizaje Digital -LAD)	30.00	4	120.00
• Búsqueda de información en base de datos	35.00	2	70.00
• Soporte informático (Módulo de Investigación del ERP University – MOIC)	40.00	4	160.00
• Publicación de artículo en repositorio institucional	50.00	1	50.00
Sub total			400.00
Recurso humano			
• Asesoría personalizada (5 horas por semana)	63.00	4	252.00
Sub total			252.00
Total de presupuesto no desembolsable			652.00
Total (S/.)			907.00

(*) Se pueden agregar otros suministros que se utiliza para el desarrollo del proyecto.

Referencias Bibliográficas

- Atincona. (2015). Cultura organizacional y calidad de atención al cliente en las micro y pequeñas empresas sector servicios. CHIMBOTE.: Repositorio ULADECH.
- Apega. (2009). El aporte económico y social de la gastronomía en el Perú.
- Arens, A. A., J.Elder, R., & Beasley, M. S. (2007). Auditoria un Enfoque Integral. México: (10ma.ed).
- Arevalo. (2015). Los mecanismos del control interno y su impacto en los resultados de gestión de los restaurantes carnes y parrillas. Piura.
- Aries. (2016). “Proyecto de investigación”. Caracas República Bolivariana de Venezuela: Séptima Edición. Editorial Episterme.
- Armenta. (2015). La importancia del control interno en a las pequeñas y medianas empresas en México. México: Revista el buzón de pacioli,1-17.
- Ballena, L. (2015). Administración y control interno un enfoque basado en competencias. Buenos Aires - Argentina.
- Cepeda, G. (2007). Auditoría y Control interno. Bogotá: McGraw-Hill.
- Domínguez. (2016). Los mecanismos del control interno administrativo y su impacto en los resultados de la provincia de Ayabaca. Piura: Repositorio ULADECH.
- Espinoza y Quintana. (2015). Evaluación del control interno y propuestas de mejora para el molino no viejo. Chillan-chile: Universidad del Bio-Bio.
- Estupiñan. (2003). control interno y fraudes. Bogotá: Ecoe Ediciones. Estupiñan. R. (2006). Control Interno y Fraudes. Bogotá: Ecoe, Ediciones.
- Gomez. (2012). Diseño de un sistema de control interno basado en el informe COSO III (PYMES). Guatemala.
- Gomez. G. (2009). Informe Coso-Control interno en organizaciones.

- Gonzales, A., & Cabale S. (2010). Evaluación del sistema de control interno. Yamaquelles: electrónica.
- Guzmán y Vera. (2015). El control interno como parte de la gestión administrativa y financiera de los clientes de atención y cuidado diario pedregal de Guayaquil. Ecuador.
- Hebert, G. &. (1989). Dimensiones básicas del control interno.
- Holmes. (1994). Teorías del control interno.
- Mantilla. (2005). Control interno, Informe Coso. Bogotá: ECOE Ediciones.
- Martínez. (2006). El método de estudio de caso: estrategias metodológicas de la investigación científica.
- Martínez. (2006). Método de estudio de caso: estrategias metodológicas de la investigación científica.
- Martínez. (2016). Calidad del servicio y satisfacción del cliente en restaurantes de comida marina Chimbote.
- Moreno. (2009). Auditoria. Córdoba, AR: El cid Editor/apuntes.
- Ordinola, D. (2017). Caracterización de la gestión de calidad con el uso del marketing en el restaurante " Perla la chira", del distrito de Marcavelica, provincia de Sullana. Sullana.
- Ouchi. (1979). Plan de organización.
- Peña.D. (2015). Diseño de un sistema de control interno para el área de compras y ventas del restaurant tonderos restobar. Sullana.
- Rivera, Farfan, F. (2017). Caracterización del control interno en las micro y pequeñas empresas de servicios de Perú, rubro restaurantes CEVICHEWRIA EL TIO JHONY
- E.I.R.L. Sullana: Repositorio ULADECH.
- Rojas. (2007). Diseño de un sistema de control interno en una empresa. Guatemala.

- Sánchez, M. (2017). Características de la gestión de calidad y atención del cliente del restaurant el leñador y algo más del distrito de Sullana. Sullana.
- Shaan. (1987). Ámbito del control eficaz y eficientemente.
- Tamayo, T. &. (1997). Proceso de la investigación científica. México: Limusa S.A. Grupo Noriega.
- Yauri. (2016). Plan de negocio aplicado a la implementación de un restaurante de carnes al cilindro en los distritos de los olivos. Lima: Repositorio, Universidad de San Marcos.
- Zarpan, D. (2013). Evaluación del sistema de control interno del área de abastecimientos para detectar riesgos operativos. Pomalca.

Anexos

Encuesta

ENCUESTA REALIZADA AL “REPRESENTANTE O DUEÑO Y PERSONAL ADMINISTRATIVO DE LA EMPRESA TAYTA PERU E.I.R.L – PIURA, PERIODO 2019”

INSTRUCCIONES:

Estimado gerente y trabajadores de la microempresa TAYTA PERU, las preguntas que a continuación le presentare, forman parte de una investigación orientada a recopilar información para examinar la “CARACTERIZACION DE LOS FACTORES RELEVANTES DEL CONTROL INTERNO EN LA MICRO EMPRESA TAYTA PERU E.I.R.L, PIURA-PERIODO 2019.

La información proporcionada será utilizada solo con fines académicos, deberá marcar con aspa (X) la respuesta que considere pertinente.

1. ¿Considera usted que para mejorar el ambiente laboral es importante el control interno?
 - a) Si
 - b) No

2. ¿Cree usted que en su restaurante hay suficiente comunicación entre el empleador y empleado?
 - a) No siempre
 - b) Casi nunca
 - c) Si
 - d) Algunas veces
 - e) Muy poco

3. ¿En su restaurant donde usted labora existe la implementación del sistema del control interno?
 - a) Si
 - b) No

4. ¿Usted sabe cuál es el problema en el sistema del control interno en su restaurant?
 - a) Si

- b) No
5. Con respecto al control interno, ¿Su restaurant con que documentos cuentas?
- a) Normativos
 - b) Acuerdos
 - c) Estatutos
 - d) Ninguno de los anteriores
6. ¿Para identificar posibles deficiencias dentro del restaurant sería necesario una evaluación de riesgos?
- a) Control de sus ventas
 - b) Control de sus compras
 - c) Ninguna de las anteriores
7. ¿En su restaurant que áreas están expuestas a riesgos o fraudes?
- a) Administración
 - b) Almacén
 - c) Finanzas
 - d) Todas
 - e) Ninguna
8. ¿El sistema de control interno contribuye a los objetivos de su restaurant?
- a) Si
 - b) No
9. ¿En su restaurant el control interno ayuda a evaluar el grado de eficiencia y productividad?
- a) Siempre
 - b) Nunca
10. ¿Cree usted que el uso de sus recursos está diseñado en el control interno de su restaurant?
- a) Si
 - b) Algunas veces
 - c) No

11. ¿En su restaurant realizan evaluaciones a los resultados obtenidos, con la información dada con los activos físicos?
- a) Casi nunca
 - b) Algunas veces
 - c) Siempre
12. ¿Usted en su restaurant ha establecido acciones para afrontar riesgos?
- a) Si
 - b) No
13. ¿En el restaurant existe una rendición de cuentas, adecuada, confiable y oportuna?
- a) A fin de mes
 - b) Trimestre
 - c) En un año
14. ¿En su entidad se sancionan los actos ilegales?
- a) Robos
 - b) Fraudes
 - c) Todas las anteriores
15. ¿En su restaurant se aplican las políticas para la administración de riesgo?
- a) Nunca
 - b) Siempre
 - c) Si
 - d) No
16. ¿El desempeño laboral es evaluado en su restaurant?
- a) Si
 - b) No
17. ¿Controlan eficazmente la cantidad de ventas que realizan?
- a) Si
 - b) No

18. ¿Qué actitudes desempeñan en su trabajo los colaboradores?

- a) Habilidades
- b) Destrezas
- c) Conocimiento
- d) Todas

19. ¿Usted cumple los objetivos del control interno en su restaurant?

- a) Si
- b) No

20. ¿Se promueve la presentación de ideas para innovar y mejorar el control interno en su restaurant?

- a) No cumple
- b) Cumple

Evidencia de encuesta

ENCUESTA

Realizada para los representantes, dueños o gerentes de las empresas.

1. ¿considera usted que para mejorar el ambiente laboral es importante el control interno?
 a. Si
 b. No
2. ¿Cree usted que en su restaurante hay suficiente comunicación entre el empleador y empleado?
 a. No siempre
 b. Casi nunca
 c. Si
 d. Algunas veces
 e. Muy poco
3. ¿En su restaurant donde usted labora existe la implementación del sistema del control interno?
 a. Si
 b. No
4. ¿usted sabe cuál es el problema en el sistema del control interno en su restaurant?
 a. Si
 b. No
5. Con respecto al control interno, ¿Su restaurant con que documentos cuentas?
 a. Normativos
 b. Acuerdos
 c. Estatutos
 d. Ninguno de los anteriores
6. ¿Para identificar posibles deficiencias dentro del restaurant seria necesario una evaluación de riesgos?
 a. Control de sus ventas
 b. Control de sus compras
 c. Ninguna de las anteriores
7. ¿En su restaurant que áreas están expuestas a riesgos o fraudes?
 a. Administración
 b. Almacén
 c. Finanzas
 d. Todas
 e. ninguna
8. ¿El sistema de control interno contribuye a los objetivos de su restaurant?
 a. Si
 b. No
9. ¿En su restaurant el control interno ayuda a evaluar el grado de eficiencia y productividad?
 a. Siempre
 b. Nunca
10. ¿Cree usted que el uso de sus recursos está diseñado en el control interno de su restaurant?

c. No

11. ¿En su restaurant realizan evaluaciones a los resultados obtenidos, con la información dada con los activos físicos?

a. Casi nunca

b. Algunas veces

c. siempre

12. ¿Usted en su restaurant ha establecido acciones para afrontar riesgos?

a. Si

b. No

13. ¿En el restaurant existe una rendición de cuentas, adecuada, confiable y oportuna?

a. A fin de mes

b. Cada semana

c. En un año

14. ¿En su entidad se sancionan los actos ilegales?

a. Robos

b. Fraudes

c. Todas las anteriores

15. ¿En su restaurant se aplican las políticas para la administración de riesgo?

a. Nunca

b. Siempre

c. Si

d. No

16. ¿El desempeño laboral es evaluado en su restaurant?

a. Si

b. No

17. ¿Controlan eficazmente la cantidad de ventas que realizan?

a. Si

b. No

18. ¿Qué actitudes desempeñan en su trabajo los colaboradores?

a. Habilidades

b. Destrezas

c. Conocimiento

d. Todas

19. ¿Usted cumple los objetivos del control interno en su restaurant?

a. Si

b. No

20. ¿Se promueve la presentación de ideas para innovar y mejorar el control interno en su restaurant?

a. No cumple

b. cumple

Consentimiento informado



CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA ENCUESTAS

La presente investigación se titula **“CARACTERIZACIÓN DE FACTORES RELEVANTES DEL CONTROL INTERNO EN LA MICROEMPRESA TAYTA PERU E.I.R.L, PIURA- PERIODO 2019”** y es dirigido por **NAIRA JULCA LUZ MARIA**, investigador de la Universidad Católica Los Ángeles de Chimbote.

El propósito de la investigación es: Analizar la caracterización de los factores relevantes del control interno, también describir e identificar estos factores en la microempresa “TAYTA PERU E.I.R.L.”-2019.

Para ello, se le invita a participar en una encuesta que le tomará 5 minutos de su tiempo. Su participación en la investigación es completamente voluntaria y anónima. Usted puede decidir interrumpirla en cualquier momento, sin que ello le genere ningún perjuicio. Si tuviera alguna inquietud y/o duda sobre la investigación, puede formularla cuando crea conveniente.

Al concluir la investigación, usted será informado de los resultados a través de una llamada telefónica. Si desea, también podrá escribir al correo luznaira1998@gmail.com para recibir mayor información. Asimismo, para consultas sobre aspectos éticos, puede comunicarse con el Comité de Ética de Investigación de la universidad Católica los Ángeles de Chimbote.

Si está de acuerdo con los puntos anteriores, complete sus datos a continuación:

Nombre :

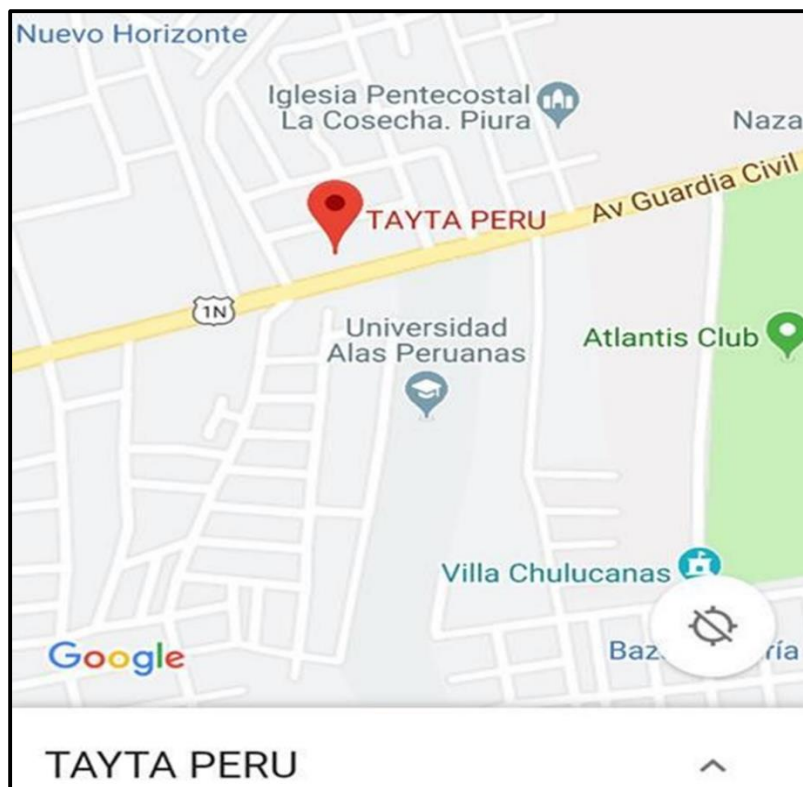
Fecha :

Correo electrónico :

Ficha RUC

Resultado de la Búsqueda	
RUC:	20602729061 - TAYTA PERU SERVICE EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA
Tipo Contribuyente:	EMPRESA INDIVIDUAL DE RESP. LTDA
Nombre Comercial:	-
Fecha de Inscripción:	20/12/2017
Estado:	ACTIVO
Condición:	HABIDO
Domicilio Fiscal:	MZA. A LOTE. 6-7 OTR. VILLA UNIVERSITARIA PIURA - PIURA - CASTILLA
Actividad(es) Económica(s):	Principal - CIU 55205 - RESTAURANTES, BARES Y CANTINAS.
Comprobantes de Pago c/aut. de impresión (F. 806 u 816):	FACTURA BOLETA DE VENTA
Sistema de Emisión Electrónica:	-
Afiliado al PLE desde:	-
Padrones:	Incorporado al Régimen de Buenos Contribuyentes (Resolución N° 0830050011119) a partir del 01/05/2019

Ubicación:




Aplicación de encuesta



Evidencia de Turnitin


Area personal > Mis cursos > 08NP202002032089A > Semana 9 > Informa final emergencia


NP-202002-CONTABILIDAD-PIURA-TALLER DE INVESTIGACIÓN IV-A




Tablero del curso 

Mis entregas

Sección 1 Sección 2 **Sección 3** Sección 4 Sección 5

Titulo	Fecha de inicio	Fecha limite de entrega	Fecha de publicación
 Informa final emergencia - Sección 3	25 nov 2020 - 22:03	26 nov 2020 - 22:03	26 nov 2020 - 14:00
Resumen: Estimados enviar su turnitin a un máximo del 15%			

 Actualizar entregas

	Título de la Entrega	Identificador del trabajo de Turnitin	Entregado	Similitud	
 Ver recibo digital	Luz	1457810782	26/11/2020 17:28	0% 	 --