



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

Control interno de inventarios y su efecto en la rentabilidad de la
Empresa Delicatessen Buffet & catering EIRL Trujillo año 2017.

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE
CONTADOR PÚBLICO**

AUTORA

Cruz Espinoza, Roxana

ASESORES

Mg. Araujo Calderón, Wilder Adalberto

Dr. Moreno Rodríguez, Augusto Ricardo.

LINEA DE INVESTIGACION

Auditoría y Peritaje

TRUJILLO-PERU

2017

PAGINA DE JURADO

Mg. Araujo Calderón, Wilder Adalberto
Presidente

Dr. Moreno Rodríguez, Augusto Ricardo
Secretario (a)

Mg. Rivera zapata, Carlos
Vocal

DEDICATORIA

A Dios:

Por darme la dicha de estar en vida,
por haberme dado la salud y las
fuerzas de seguir adelante cada día
para realizar las cosas con
eficiencia, para poder lograr mis
objetivos.

A mi familia:

A mi padre Demecio Cruz Nuñez, mi madre
Zarela Espinoza Fernández a mis hermanos
por su apoyo constante e incondicional, al sr
Juan Quiroz Yupanqui por sus consejos
educadores y ejemplo de profesionalismo y
perseverancia que les caracteriza, que me ha
servido como ejemplo para no decaer y seguir
adelante incansablemente para poder lograr
mis sueños tan anhelados, uno de ellos la
elaboración y culminación de mi tesis.

A mis profesores:

Por sus enseñanzas y motivación
permanente, por su apoyo brindado en
la elaboración de mi tesis, por su tiempo
compartido y por siempre impulsar el
desarrollo de mi profesión desde el
inicio hasta el final de mi carrera
profesional.

AGRADECIMIENTO

En este presente trabajo de tesis primeramente agradecerte Dios por acompañarme en cada momento de mi vida y por permitir hacer realidad este sueño tan anhelado por mis y mis padres.

A mis padres queridos porque son el motivo para salir adelante y los autores de este logro reflejado en esta investigación, que gracias a su paciencia, comprensión y dedicación pudieron apoyarme incondicionalmente.

A mis hermanos gracias por sus consejos, su tiempo dedicado hacia mi persona para poder seguir adelante y su constante apoyo y pues gracias a ellos por estar siempre conmigo para ahora estar a puertas del título profesional tanto anhelado.

A mi centro de estudios “Universidad Privada Cesar Vallejo” por darme la oportunidad de estudiar y culminar mi tan anhela carrera profesional.

A mis profesores, asesores de tesis, gracias por su constante y dedicación, quienes, con sus conocimientos, su experiencia, su paciencia y su motivación han logrado en mí que pueda terminar mis estudios con mucha satisfacción.

La Autora

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo Cruz Espinoza, Roxana identificado con DNI N°. 47877098, a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo, Facultad de Ciencias Empresariales, Escuela Académico Profesional de Contabilidad, declaro bajo juramento que toda la documentación que acompaño es veraz y auténtica

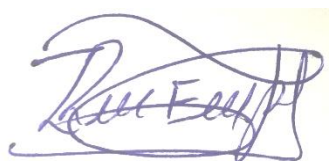
Así mismo, declaro bajo juramento que toda la información que se presenta en la tesis es real y veraz.

Igualmente se muestra que los autores tomados para esta investigación han sido citados y referenciados correctamente en la tesis.

En tal sentido con la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de información aportada por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas de la Universidad César Vallejo.

Así mismo autorizo a la universidad Cesar Vallejo publicar la siguiente investigación, si así lo cree conveniente.

Trujillo, diciembre del 2017



Roxana, Cruz Espinoza

DNI N°. 47877098

PRESENTACIÓN

Señores miembros del Jurado:

Es muy grato para mí, presentar mi tesis titulada “**control interno de inventarios y su efecto en la rentabilidad de la empresa Delicatesse Buffet & Catering EIRL-Trujillo 2017**”, con la finalidad de establecer su relación. La cual someto a vuestra consideración, criterio y análisis, ante un trabajo realizado a base de los años estudiados en la universidad, pues espero que cumpla con los requisitos de aprobación para obtener el título Profesional de Contador Público.

La Autora

ÍNDICE

PAGINA DE JURADO	ii
DEDICATORIA	iii
AGRADECIMIENTO	iv
DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD.....	v
PRESENTACIÓN	vi
ÍNDICE	vii
RESUMEN.....	viii
ABSTRACT	ix
I. INTRODUCCIÓN.....	11
1.1. Realidad problemática	11
1.2. Trabajos Previos.....	13
1.3. Teorías relacionadas al tema	16
1.4. Formulación del problema.....	22
1.5. Justificación del estudio.....	23
1.6. Hipótesis	24
1.7. Objetivos	24
II. MÉTODO	26
2.1. Diseño de investigación.....	26
2.2. Variables	26
2.3. Población y muestra.....	28
2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad.	28
2.5. Validez y confiabilidad del instrumento	28
2.6. Método de análisis de datos	28
2.7. Aspectos éticos.....	29
III. RESULTADOS.....	31
IV. DISCUSIÓN DE RESULTADOS.....	476
V. CONCLUSIONES.....	532
VI. RECOMENDACIONES.....	554
VII. PROPUESTA	576
VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	632
IX. ANEXOS	676

RESUMEN

La presente tesis tiene como objetivo Determinar el efecto que tiene el control interno de inventarios en la rentabilidad de la empresa Delicatesse Buffet & Catering EIRL Trujillo-2017. Teniendo por población y muestra a la empresa gastronómica Delicatesse Buffet & Catering EIRL, se identificó para ello las deficiencias existentes en las actividades realizadas en el área de almacén, después se ejecutó y determinó la rentabilidad de la empresa gastronómica Delicatesse Buffet & Catering EIRL. Cabe mencionar que la información obtenida como resultado al aplicar la entrevista, mediante análisis documental y observación directa, las herramientas útiles utilizadas en la recolección de información y ordenamiento de las. Aplicando un control interno de inventarios en la empresa Delicatesse Buffet & Catering EIRL su rentabilidad aumentó en 8%, en rentabilidad de activos aumentó 5%, en rentabilidad de ventas netas aumentó 15%, Estos resultados obtenidos son debido a la implementación de control interno de inventarios en el área de almacén y a diversas herramientas de Gestión, como son: manual de políticas y manual de organización y funciones.

Palabras Clave: Control, Interno, inventarios y Rentabilidad

ABSTRACT

The objective of this thesis is to determine the effect of the internal control of inventories on the profitability of the Delicatessen Buffet & Catering EIRL Trujillo-2017 company. Taking by population and shows the gastronomic company Delicatessen Buffet & Catering EIRL, the deficiencies in the activities carried out in the warehouse area were identified, then executed and determined the profitability of the gastronomic company Delicatessen Buffet & Catering EIRL. It is worth mentioning that the information obtained as a result of applying the interview, through documentary analysis and direct observation, the useful tools used in the collection of information and ordering of the. Applying an internal inventory control in Delicatessen Buffet & Catering EIR, its profitability increased by 8%, in asset profitability increased 5%, in net sales profitability increased 15%, These results obtained are due to the implementation of internal inventory control in the warehouse area and various management tools, such as: policy manual and organization and functions manual.

Keywords: Control, Internal, inventories and Profitability

INTRODUCCIÓN

I. INTRODUCCIÓN

1.1. Realidad problemática

La necesidad del control interno no es reciente sino desde épocas antiguas, en la cual los egipcios y otros pueblos solían almacenar cantidades grandes de sus alimentos para luego poderlos utilizar por meses en desastre o sequías, debido a ello nace la idea de los inventarios, lo cual garantizaba el desarrollo y la sobrevivencia de los habitantes; hoy en día las organizaciones sobre todo las manufactureras hacen algo parecido ellos compran materia prima necesaria y las guardan en sus almacenes para utilizarlo en su proceso productivo y que este no tenga problemas.

La tecnología a su vez avanza a pasos agigantados facilitando a la humanidad sus actividades entre ellas las empresariales. Muchas empresas ya están actualizándose a esta tecnología la cual les permite llevar un mejor control interno en sus registros y actividades evitando así que se minimicen los riesgos de hurto interno de los empleados; como también hay otras empresas que no lo hacen, al no llevarse un adecuado control interno de sus actividades diarias en las diferentes áreas, esto puede generar a que los empleados estén utilizando más insumos de los requeridos en cada proceso productivo y se presta para que a los insumos sean extraídos de la empresa sin consentimiento de los dueños; esto generará pérdidas económicas a la organización.

Moreno (2009) nos comenta que el robo hormiga es una infracción en México que produce pérdidas entre el 30 y 35% en las utilidades de las organizaciones de cualquier tamaño y puede disminuir hasta un 10% el inventario de las empresas. (párr.1)

Este problema se está generando en diferentes países en Sudamérica y en el mundo, incluyendo el nuestro en los cuales la falta de un control interno adecuado, está causando pérdidas económicas significativas en las empresas, afectando así a la rentabilidad de dichas organizaciones.

Díaz (2014) nos dice que en Chile, México, Colombia y España el 67% de los casos de hurtos a organizaciones es por sus mismos colaboradores. (párr.4)

Lo más asombroso es que los mismos empleados son los que cometen estas irregularidades en las empresas, las personas a las cuales se les confía los puestos de trabajo; debido a la falta de un control interno de inventarios adecuado.

Control de inventarios y su importancia Diario el peruano. (2012). menciona que en las MYPES el control de inventarios es uno de los aspectos de la administración que son rara vez tomadas en cuenta, sin tener registros creyentes, sistemas o políticas que le ayuden a esta actividad difícil. Tienen bastante importancia el control de inventarios pues su falta de control no solo para desperdicios, mermas y robo hormiga sino también puede causar una gran significancia sobre las utilidades. (párr.3)

El sector gastronómico se está desarrollando de forma muy acelerada en el Perú y el mundo, cada día se crean más empresas en este rubro, las cuales son un factor muy importante para el desarrollo y crecimiento de nuestro país, creando muchos puestos de trabajo; los que benefician a una gran cantidad de personas. No todas las empresas de este sector logran subsistir en el mercado debido a factores internos y externos que los rodean, un factor interno que las empresas no le toman mucha importancia es el control interno el cual desarrolla un papel primordial en la vida de la organización.

Valderrama (2013), indicó que el auge del sector se ha impulsado por la gastronomía peruana y su consolidación a nivel internacional y nacional, APEGA estimó que el sector gastronómico peruano crecerá este año entre 7% y 8%.impulsando otras actividades como la agricultura y el turismo. (párr.1)

Delicatesse Buffet &Catering E.I.R.L, empresa dedicada a la elaboración de alta calidad de productos alimenticios de bufets y catering; atienden todo tipo de eventos como matrimonios, bautizos, cumpleaños, cocktails, brunch, almuerzos coffe breaks, refrigerios para empresas, congresos, talleres, capacitaciones, y todo tipo de actividades. Sus inicios fueron en el 2007 en

la ciudad de Trujillo, poco a poco fue creciendo y teniendo aceptación en el mercado, ganando prestigio y muchos reconocimientos tanto nacionales como internacionales, esta empresa ha descuidado mucho su control de inventarios de materia prima siendo hasta julio del 2016 S/. 344,399.38 según el reporte de almacén, existiendo una diferencia de S/. 10,291.65 desde enero hasta julio, comparándolo con el reporte entregado por contabilidad.

El control de sus inventarios en almacén es principal para la elaboración y cumplimiento de sus pedidos y eventos a atender; la empresa no cuenta con un eficiente control interno de inventarios lo cual no le permite llevar un adecuado control de sus insumos principales para realizar sus productos finales y el cumplimiento del servicio que ofrece, esto genera que los dueños pierdan pedidos importantes ya que en muchas ocasiones no han tenido la materia prima necesaria para atender a sus pedidos; en la mayoría de ocasiones la empresa realiza compra excesiva de materia prima desperdiciando dicho producto pues en su mayoría de veces es producto poco duradero, perdiendo dinero y también clientela; existe el riesgo de que la materia prima pueda ser extraída por sus propios empleados, lo que afecta la rentabilidad de la empresa y retrasa el cumplimiento de los objetivos, es por ello se está llevando a cabo esta investigación para analizar cómo se encuentra la empresa actualmente en sus control interno de inventarios y proponer las mejoras correctivas necesarias que puedan ayudar a la empresa a mejorar su rentabilidad de la empresa. Control interno de inventarios y su efecto en la rentabilidad de la empresa Delicatesse Buffet & catering EIRL Trujillo 2017.

1.2. Trabajos Previos

Sayay (2016) en su tesis “*control interno y la rentabilidad de la empresa de comidas y servicios S.A*”, en Ambato Ecuador en la universidad técnica, teniendo su siguiente objetivo general, analizar la importancia del control interno en la rentabilidad con la finalidad de aumentar el rendimiento económico de la empresa comidas y servicios S.A concluyó lo siguiente:

En la empresa al analizar el control interno se dedujo que su sistema es deficiente, casi en todas las áreas de la organización en especial en ventas y almacén, en sus inventarios no se está llevando un adecuado registro de las entradas y salidas de sus materias primas, un control en las mermas de cada proceso productivo y no se controla si hay faltas en la materia prima por extracción del personal sin autorización de los dueños (hurto) lo que está generando que la rentabilidad de la empresa no sea la mejor, o la esperada en el periodo; y los directivos tienen dificultades para la toma respectiva de las decisiones, en consecuencia los objetivos de la organización se están viendo retrasados.

Benítez (2015). En su investigación "*control interno de los procesos misionales y la rentabilidad en la empresa Fruti Fres de la ciudad de Ambato*". Cuyo objetivo general es analizar la importancia del control interno en los procesos misionales, y sus efectos en la rentabilidad de la empresa Fruti Fres para conocer si los procesos actuales satisfacen directamente a los clientes. Llegando así a la siguiente conclusión:

La empresa no cuenta con un adecuado control interno en los procesos de la organización, no está definida de forma apropiada su estructura orgánica; causando así que sus actividades realizadas sean deficientes y poco productivas, desarrollando riesgos de desviación de información, de materia prima en sus inventarios ya que su personal no está capacitado, la mercadería se pierde por el desorden y descuido lo que ocasiona que hayan faltantes y productos maltratados; no cuenta con procedimientos y políticas que mejoren la merma de mercadería. Esto generó que los gerentes tomaran decisiones inadecuadas, afectando así la rentabilidad de la empresa considerablemente, ya que en el año 2013 obtuvo rentabilidad negativa.

Escobar (2016) *“implantación de un sistema de control operativo y contable para los inventarios y su incidencia en la rentabilidad de la empresa centro de acopio & alimentos el salvador EIRL”* Teniendo como objetivo general analizar el efecto de la implantación de un adecuado sistema contable de control para los inventarios en la rentabilidad y demostrar el adecuado manejo de control operativo, contable y la importancia que tiene cumpliendo con las funciones, procedimientos y políticas, establecidos sobre los inventarios, y mejorar la rentabilidad en la empresa el salvador E.I.R.L. En la investigación se concluyó lo siguiente:

Al implementar el sistema de control interno de inventarios se obtuvo una incidencia directa con la rentabilidad de la organización; la empresa tenía dificultades al contar un sistema ineficiente de control de inventarios en sus productos, tales como inexistencia de un registro de mermas, entradas y salidas de productos. La organización al no planificar los inventarios incurrieron en que la mercadería falte desatendiendo a una cantidad de clientes o que haya exceso de la misma teniendo así efectivo ocioso lo que se podría utilizar en otras actividades; limitando e influyendo así en la rentabilidad de la organización y bajando su liquidez, lo que retrasa el cumplimiento de los objetivos.

Calderón (2014) *“propuesta de mejora en la gestión de inventarios para almacén de insumos en una empresas de consumo masivo”* teniendo como objetivo principal proponer una propuesta para mejorar la gestión de los inventarios con el propósito de eliminar o minorar los desperdicios y mermas; en la cual se concluyó lo siguiente:

Realizar las compras de materia prima sin ninguna planificación existe más probabilidades de error, es por ello la necesidad de la implementación de mejoras en el control interno de inventarios. La

empresa genera pérdidas y sobrecostos en los procesos productivos por los desperdicios que generan; la mano de obra Adicional, el tiempo extra por no llevar un adecuado control interno y de inventarios que les permita tener un seguimiento del inventario.

Rodríguez y Vásquez (2016) *“propuesta del diseño de un sistema de control interno para obtener la eficiencia en el proceso productivo y mejorar el costo beneficio de empresa dulcería pastelería eirl en el periodo 2015-2016.”* El tipo de investigación es descriptiva, con un diseño no experimental y un método empírico; llegando así a la siguiente conclusión:

Un sistema de control interno ayudará a la organización a conocer y disminuir el riesgo de hurtos, fraudes y excesivos costos por una inadecuada gestión de materia prima, calidad y tiempo de producción. Los indicadores de productividad, eficiencia y eficacia apoyan a la empresa a controlar de forma adecuada el tiempo, materia prima y recursos de forma presupuestada. Se podrá controlar el cumplimiento de los pedidos y controlar la merma que se tiene en cada uno de los procesos productivos.

1.3. Teorías relacionadas al tema

1.3.1. Control Interno.

Blanco (2012) menciona que:

El control interno es un proceso que lo realiza los altos mandos de la empresa gerencia u otros trabajadores en el área de almacén tratando de mejorar los controles internos de inventarios con el objetivo de evitar los riesgos en los cuales pueden estar incurriendo, elaborado para abastecer confianza prudente con el logro de los objetivos de las siguientes categorías: Eficiencia y efectividad de diferentes operaciones realizadas en la empresa, contar con información financiera confiable, las regulaciones y leyes ajustables cumplimiento de

ellas. El control interno tiene cinco componentes que se interrelacionan entre sí originándose de la manera que la gerencia manipula su empresa y se conectan al desarrollo de las actividades administrativas las cuales son entorno de control, los sistemas de comunicación e información, la supervisión, el seguimiento de los controles y los procedimientos de control. (p.194)

Cohaila y Llerena (2012) indica que:

Es un proceso realizado por la junta directiva de la organización y otras personas designadas para ofrecer seguridad suficiente con el alcance de los objetivos en las siguientes categorías: eficacia eficiencia y de las operaciones realizadas, información financiera confiable, cumplimiento de operaciones y leyes. El informe COSO propone una estructura de cinco componentes que son claves para el logro de los objetivos. Ambiente de control, evaluación de riesgos, actividades de control gerencial, información y comunicación y supervisión y monitoreo. (p.25)

Falconí (2013) menciona sobre la NIA 315 que:

El control interno se proyecta, aplica y prolonga con la finalidad que pueda contestar frente a riesgos de la organización que hayan sido reconocidos que interfieran en el logro de los objetivos de la empresa. (párr.11)

1.3.2. Componentes de control interno:

Bernal (2009), indica sobre la NIA 315:

Entorno de control: Es el origen de los demás componentes en el cual señala el modelo de la conducta en una empresa, el método, la amplitud, la estructura organizacional, los valores éticos que posee, la designación de responsabilidades y el avance de especialistas, siendo el principio de todos otros elementos del control interno.

La evaluación de los riesgos. Las organizaciones en general están propensas a los riesgos, los cuales deberán evaluarse desde los más sobresalientes, hasta los menos sobresalientes que puedan obstruir el cumplimiento de los objetivos.

Actividades de control. Las actividades tienen que supervisarse de distintas formas tales como supervisiones sorprendidas, revisiones etc. esto hace referencia a los lineamientos y políticas internas de la empresa de tal forma que verifiquen si los controles están funcionando bien o no, para así cambiarla por otra.

Información y comunicación. En las organizaciones se debe capacitar a sus colaboradores de forma que cada uno del personal pueda cumplir con sus labores de manera adecuada, la cual vaya dirigida hacia la realización de las metas u objetivos.

Supervisión o monitoreo. Al sistema de control interno requiere de una supervisión adecuada para que la actividad del sistema se mantenga por un periodo de tiempo. Esto se refleja por medio de evaluaciones constantes, actividades que supervisen los procesos o ambas medidas. Las evaluaciones constantes se reflejan en el momento de los procedimientos, incluyendo funciones de supervisión y dirección, como algunas funciones realizadas por trabajadores. El sistema de control interno requiere que la supervisión sea adecuada logrando así un buen funcionamiento del sistema y pueda permanecer activo a lo largo de las operaciones de la organización, utilizando así procedimientos y políticas que respaldan las actividades de los directivos de la administración; donde se toman las medidas indispensables para dirigir los riesgos enfocados al alcance de los objetivos de la empresa. (párr.6)

1.3.3. Objetivos del control Interno.

Amaro (2013) afirma que:

Los objetivos de control interno son los de fomentar el adecuado uso de los recursos de la organización, de forma eficiente; dando calidad, una mejora continua, y determinando la seguridad. Proteger los recursos con los que la organización cuenta para evitar negligencias, pérdidas, fraudes; futuros que puedan obstaculizar el cumplimiento de los objetivos y bajar la rentabilidad de la organización. (párr.6).

Andicoechea (2014) menciona lo siguiente:

El control interno en las organizaciones tiene como finalidad ayudar a los directivos de la organización a lograr sus metas propuestos identificando los peligros que no has sido identificados, logrando así salvaguardar los recursos que la empresa posee contra los fraudes, derroches o el uso deficiente de los mismos; arrojando datos confiables de las operaciones financieras; cumpliendo con los normas y políticas establecidas, realizando evaluaciones de desempeño de los trabajadores en todas las áreas de la empresa. (p.77).

Importancia.

Gonzales (2014) indica que:

El control interno de inventarios es importante debido a que, es un mecanismo que reforzará a los directivos de la empresa, o a los propietarios a comprender las fallas de los procesos de la organización y las soluciones que deben darse a cada uno de ellos, el control interno origina un costo, lo cual es justificado con los resultados que proporciona, los que son de gran beneficio para empresa; además ayudará a salvaguardar los recursos que posee la organización impidiendo pérdidas, fraudes, descuidos en los inventarios los cuales obstaculicen el alcance de los objetivos de la empresa. (párr.2).

Fuad (2014) menciona que:

La importancia del control interno promueve que la empresa esté atenta ante los riesgos presentes y futuros y su autocontrol, autorregulación y autogestión de los mismos para cumplir así con los objetivos propuestos. Esto apoya a los colaboradores en el rendimiento de las tareas encomendadas, mejorando de esta manera la rentabilidad de la organización. Proporciona conocimiento sobre los inventarios de la mercadería detectando si hay deterioro o robo por parte de los empleados o personas externas; impulsa a que las empresas puedan reducir sus costos, maximizar los beneficios, aumentar la rentabilidad utilizando de manera adecuada sus recursos. (p.12).

1.3.4. Control interno de inventarios:

Cámara (2016) menciona que:

Es un proceso realizado por los gerentes de las organizaciones encargando a personal calificado a realizar un apropiado manejo y control de los inventarios. Inspeccionar los inventarios de materia prima es primordial para que la organización competente logre sus objetivos ya que estos son el alimento en sí y el dinero es como el oxígeno. Un adecuado, eficiente o inadecuado control de los inventarios será la causa de fracaso o éxito de una organización, es por ello que se deben crear procedimientos y políticas salvaguarden los inventarios tales como los necesarios controles para impedir y localizar los riesgos tácitos en los materiales respectivos. (párr.3)

1.3.5. Rentabilidad.

Zamora (2008) indica que:

Es el vínculo entre la ganancia y la financiación, midiendo la efectividad que posee los altos mandos de la empresa reflejada en las utilidades alcanzadas de las ventas hechas y la utilización de inversiones; las ganancias alcanzadas serán por una

administración eficiente, competente, un adecuado planeamiento de gastos y costos; También se dice que la rentabilidad es un conocimiento que se aplica a las organizaciones utilizando de manera eficiente los recursos como humanos, financieros y materiales con el fin de obtener los resultados propuestos según (p.57).

Caraballo, (2013) menciona que:

Es la forma de medir el rendimiento que pueden producir las inversiones realizadas en la organización, la ganancia que se obtuvo durante el periodo y la utilización adecuada o eficiente de los recursos comprometidos en la misma. Existen indicadores financieros los que facilitan la manera de analizar la rentabilidad de la empresa como la rentabilidad neta del patrimonio, los márgenes de utilidad y rentabilidad operativa del activo según menciona (p.46)

1.3.6. Análisis de estados Financieros.

Rosas (2009) indica que:

Al realizar el análisis a los estados financieros se podrá comprender económica y financieramente a la organización lo que proporcionará los instrumentos necesarios para valorar su futuro comportamiento, como el progreso económico en un periodo de tiempo en el cual se sabrá si los resultados obtenidos son ventajosos o no, si la empresa ha tenido la rentabilidad esperada; depende de deficiencias y fortalezas de la organización y de acuerdo a ello se tomará las decisiones correspondientes según menciona (párr.4).

1.3.7. Estado de Resultados.

Sánchez (2010) menciona que:

Señala el desarrollo de la empresa y sus actividades en un periodo de tiempo lo cual revela las ventas realizadas, el costo de utilizado en las mismas, el costo utilizado para el proceso productivo y cuanto de utilidades se obtuvo para los dueños al

finalizar dicho periodo, Muestra el desarrollo de la actividad de una empresa durante un período de tiempo. (p.1).

1.3.8. Ratios Financieros.

Coello (2015) indica que:

Los ratios, indicadores o razones financieras son denominados así porque son coeficientes, que generan unidades financieras y contables de comparación y medidas con las cuales hay vínculo ente sí de los datos financieros, accediendo a examinar el estado de la empresa ya sea actual o pasado.

Ratio de rentabilidad del activo (ROA).

Este ratio mide como la empresa esta marchado, debido a que permite visualizar la amplitud que tiene para generar las utilidades utilizando el total activos $(Utilidad\ neta / Activos) \times 100$.

Ratio de rentabilidad del patrimonio (ROE).

Le permite a la empresa medir la remuneración que obtiene respecto a su aporte de capital, de acuerdo al eficiente uso de los recursos, para ello se utiliza la siguiente fórmula, $(Utilidad\ neta / Patrimonio) \times 100$.

Ratio de rentabilidad bruta sobre ventas.

El ratio se enfoca en medir cuánto ganó o puede ganar una empresa respecto a sus ventas realizadas durante sus operaciones.

Se calcula de esta manera $(Utilidad\ bruta / Ventas\ netas) \times 100$.
(p.2).

1.4. Formulación del problema

¿Cuál es el efecto del control interno de inventarios en la rentabilidad de la empresa Delicatessen Buffet & Catering EIRL Trujillo año 2017?

1.5. Justificación del estudio

Se consideraron los cinco criterios de Hernández, Fernández y Baptista (2010, pp40-41). Se justifica esta investigación de la siguiente manera:

Por conveniencia. Tanto para la empresa en estudio como para las demás empresas de todo el país es de gran importancia debido a que ayudará al detallado control de los inventarios en las organizaciones.

Relevancia social. La empresa Delicatesse Buffet & Catering EIRL al tener un control adecuado de inventarios contará con un almacén abastecido de materia prima para la fabricación de sus productos y así abastecer y cumplir de manera eficiente todos sus pedidos.

Implicaciones prácticas. Busca controlar el almacén de materias primas mediante inventarios, ello facilitará tener conocimiento a la empresa con qué recursos cuenta para que con el adecuado manejo de los inventarios de materia prima, herramientas y equipos de todo el Almacén en general, se solucionen problemas como pérdidas de materiales tanto por mermas como por hurtos por parte de los empleados y así se logren realizar las operaciones con éxito logrando una mayor rentabilidad para la empresa Delicatesse Buffet & Catering EIRL.

Valor teórico. Se investigará la definición y el concepto del Control Interno y su efecto en la Rentabilidad, para así poder identificar errores internos en los que incurrió la empresa Delicatesse Buffet & Catering EIRL. En el área de Almacén en sus inventarios que señalen los errores que perjudiquen a la empresa en las labores y en su situación económica.

Utilidad metodológica. En esta investigación se utilizará los instrumentos de estudio científicos preestablecida por la Universidad Cesar Vallejo, así como también la recopilación de todas las informaciones necesarias para esta investigación, se realizó un estudio de toda la población de empresa Delicatesse Buffet & Catering EIRL. Para tener acceso a la información confiable y pertinente de la institución, la cual se procesará mediante la base estadística.

1.6. Hipótesis

El control interno de inventarios tiene un efecto positivo en la rentabilidad de la empresa Delicatesse Buffet & Catering EIRL Trujillo año 2017

1.7. Objetivos

1.7.1. Objetivo general

Determinar el efecto que tiene el control interno de inventarios en la rentabilidad de la empresa Delicatesse Buffet & Catering EIRL Trujillo año 2017.

1.7.2. Objetivos Específicos

- ✓ Identificar las deficiencias presentes en las actividades del área de almacén respecto al control interno de inventarios en la empresa Delicatesse Buffet & Catering EIRL Trujillo año 2016
- ✓ Proponer mejoras de control interno de inventarios para la empresa Delicatesse Buffet & Catering EIRL Trujillo año 2017.
- ✓ Determinar la rentabilidad antes y después de la propuesta de la empresa Delicatesse Buffet & Catering EIRL Trujillo año 2017.

MÉTODO

II. MÉTODO

2.1. Diseño de investigación

Esta investigación se realizará con un diseño no experimental, debido a que no se modificará ni manipulará ninguna variable, siendo observado en su ambiente natural estudio del problema.

Es de Corte Transversal, porque el estudio se llevará a cabo en un determinado tiempo.

2.2. Variables

Variable independiente: Control Interno de inventarios.

Variable dependiente: Rentabilidad.

Tabla 2.1

Operacionalización de variables.

Variable(s)	Definición conceptual	Definiciones operacionales			Escalas de Medición
		Dimensiones	Indicadores		
<p>Control Interno</p> <p>De inventarios</p> <p>Independiente</p>	<p>“Es un proceso realizado por los gerentes de las organizaciones encargando a personal calificado a realizar un apropiado manejo y control de los inventarios. Inspeccionar los inventarios de materia prima es primordial para que la organización competente con el logro de sus objetivos. Un adecuado, eficiente o inadecuado control de los inventarios será la causa de fracaso o éxito de una organización, es por ello que se deben crear procedimientos y políticas salvaguarden los inventarios tales como los necesarios controles para impedir y localizar los riesgos tácitos en los materiales respectivos (Cámara, 2016).</p>	<p>Esta variable se evaluará mediante entrevista, análisis documental y observación.</p>	<p>-Ambiente de control (políticas y procedimientos).</p> <p>-Actividades de control.</p> <p>-Evaluación de riesgos.</p>	<p>- Grado conocimiento de funciones del encargado de almacén.</p> <p>-Número Stock de mercadería</p> <p>-Número reporte de materia , faltante</p> <p>-Número veces que se tomó inventarios físicos en el periodo.</p> <p>-Número de mercadería en mal estado.</p>	<p>Nominal</p>
<p>Rentabilidad</p> <p>Dependiente</p>	<p>“Es la forma de medir el rendimiento que pueden producir los las inversiones realizadas en la organización, la ganancia que se obtuvo durante el periodo y la utilización adecuada o eficiente de los recursos comprometidos en la misma. Existen indicadores financieros los que facilitan la manera de analizar la rentabilidad de la empresa como la rentabilidad neta del patrimonio, los márgenes de utilidad y rentabilidad operativa del activo según menciona (Caraballo, 2013, p.46)”</p>	<p>Esta variable se evaluará mediante:</p> <p>-Análisis de documentos</p>	<p>-Ganancia</p> <p>-Recursos</p>	<p>- Rentabilidad del activo (ROA). (Utilidad neta / Activos) x 100.</p> <p>-Rentabilidad patrimonial (ROE). (Utilidad neta / Patrimonio) x 100.</p> <p>-Ratio de rentabilidad bruta sobre ventas (Utilidad bruta / Ventas netas) x 100.</p>	<p>Razón</p>

2.3. Población y muestra

2.4.1 Población: Empresa de Alimentos Delicatessen Buffet & Catering EIRL.

2.4.2 Muestra: Empresa de Alimentos Delicatessen Buffet & Catering EIRL. De la ciudad de Trujillo año 2016

2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad.

2.4.1. Técnicas e instrumentos.

Técnicas	Instrumentos	
Entrevista	Guía de Entrevista	Durante el proceso de recolección de datos se realizará una entrevista al gerente de la empresa Delicatessen Buffet & Catering E.I.R.L.
Análisis documental	Guía de Análisis documental	Se realizará un análisis de documentos brindados por la empresa, los que se expresarán en tablas y ratios.

2.5. Validez y confiabilidad del instrumento

Criterio de los jueces: En la investigación, para validar el instrumento utilizado se pidió la opinión y criterio de tres jueces especialistas en el tema y un experto metodólogo.

Metodólogo: Araujo Calderón, Wilder

Profesor: Gamarra Arana Andrés Humberto

2.6. Método de análisis de datos

La presente Investigación aplica el análisis descriptivo debido a ello ayudará a conocer más sobre las variables utilizadas, las cuales son control interno de inventarios y su efecto en la rentabilidad, dicha información obtenida será clara y confiable la cual se plasmará en un Excel con la finalidad de obtener resultados a través de gráficos ilustrativos los cuales revelarán si la hipótesis planteada en la organización Delicatessen Buffet & Catering EIRL es la correcta.

2.7. Aspectos éticos

Esta investigación se elaborará conservando el compromiso ético, para lo cual se mantendrá en reserva la identidad del administrador y del jefe de almacén de la empresa Delicatesse Buffet & catering EIRL.

Los datos que se recogerán de la empresa gastronómica Delicatesse Buffet & catering EIRL no se han modificado de ninguna manera, es por ello que se buscará recolectar la información fehaciente, debido a ello la investigación cumple con las características de este tipo de estudio.

RESULTADOS

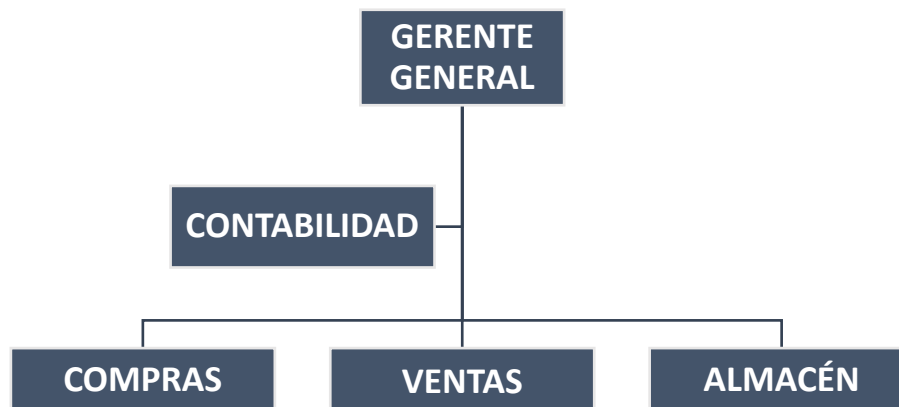
III. RESULTADOS

ASPECTOS ADMINISTRATIVOS

3.1. Generalidades de la empresa

Delicatesse Buffet & Catering EIRL, es una empresa familiar, la cual se encuentra conformada por los representantes legales el sr Juan Manuel Quiroz Yupanqui y su esposa la Sra. Olga Sandoval de Quiroz. La actividad empresarial se inicia en el enero del 2017, con domicilio fiscal en las Flores de San Andrés 5ta etapa- ciudad de Trujillo, Cuenta con un almacén para los insumos el cual se encuentra ubicado en la misma dirección, la empresa se formó con un capital de S/. 25,000 (veinticinco mil 00/100 nuevos soles) siendo su giro de negocio elaboración de alta calidad de productos alimenticios de bufets y catering; atienden todo tipo de eventos como matrimonios, bautizos, cumpleaños, cocktails, brunch, almuerzos, coffe break, refrigerios para empresas, congresos, talleres, capacitaciones, y todo tipo de actividades. En ese mismo año se compró una combi para repartición de los pedidos. Con el paso de los años ha obtenido muchos reconocimientos no solo nacionales sino también internacionales.

Figura 01: Estructura Organizacional de la Empresa



NOTA : En la figura N°01 se presenta la estructura organizativa de la empresa

3.2. Deficiencias presentes en las actividades del área de almacén respecto al control interno de inventarios en la empresa Delicatesse Buffet & Catering EIRL Trujillo año 2016

Tabla 3.1: Grado de conocimiento de funciones del encargado de almacén.

Interrogantes planteadas al encargado de almacén

Preguntas	Respuestas	Observaciones	efecto	Evidencia
¿El área donde desempeña su trabajo es adecuada?	<i>No, porque que solo cuento con un cuaderno donde debo registrar las entradas y salidas de materia prima</i>	Se verificó que el encargado de almacén cuenta con una mesa y un cuaderno A4 en el cual registra las entradas y salidas de materia prima, ver anexo 07	dificulta que el encargado de almacén pueda tener un adecuado y exacto control interno de las materias primas de la empresa	Análisis documental (cuaderno) y observación
¿Para la entrada y salida de exacta de materia prima la empresa cuenta con algún sistema de logística, inventarios, registro o herramienta?	<i>La única manera de llevar el control de salida y entrada de materia prima es revisando las facturas, boletas y guías, y anotando en el cuaderno de control que la empresa tiene; esto se hace periódicamente debido al poco tiempo que me dedico al área por apoyar en otras áreas</i>			
¿Personal no autorizado tiene acceso al área de almacén?	<i>Sí, la mayoría el personal ingresa a almacén a retirar sus insumos necesarios, debido a que yo no soy fijo en esa área.</i>	Se pudo observar que en el área de almacén casi todos los empleados tienen acceso para la salida y entrada de materia prima, en el cuaderno de registro se observa los nombres de diferentes empleados los cuales restiran insumos. Ver anexo 04	No se puede tener un control interno adecuado de las salidas y entradas de materia prima al tener acceso al área de almacén más de una persona, más si no este autorizada	Análisis documental y observación en el área
¿Se supervisan las salidas de materia prima?	<i>No siempre, cuando estoy ahí en ese momento si se supervisan, cuando no pues solo se retira la materia prima sin supervisión.</i>	Se observó que no hay supervisión constante de las salidas de materia prima. Ver anexo 04	Al no supervisarse todas las salidas de materia prima genera que no se tenga un exacto inventario y no se identifique A tiempo la falta de materia prima.	Análisis documental y observación
¿En el almacén existen cámaras de	<i>No cuenta con cámaras de seguridad en el área</i>	El almacén de la empresa Delicatesse Buffet & Catering EIRL no cuenta con cámaras de seguridad	No se puede tener registro visual de los movimientos del personal cuando entran, permanecen y salen del área de	Observación

seguridad en funcionamiento?			almacén.	
¿El personal es capacitado regularmente de acuerdo al área que desempeña?	<i>Desde que ingresé a trabajar no he sido capacitado.</i>	Se constató que la empresa Delicatessen Buffet & Catering EIRL no ha realizado capacitación a su personal.	Al no estar capacitado el personal del área, no realiza de manera eficiente ni correcta su trabajo, y no lleva un adecuado control de materia prima en almacén.	Análisis documental
¿Cree usted que el control interno de inventarios es una herramienta útil en la toma de decisiones para la empresa?	<i>Claro que sí, siempre y cuando exista un adecuado control de insumos diarios, así podrá controlar mejor sus materias primas</i>	Cámara (2016) menciona que: Es un proceso realizado por los gerentes de las organizaciones encargando a personal calificado a realizar un apropiado manejo y control de los inventarios. Inspeccionar los inventarios de materia prima es primordial para que la organización competente logre sus objetivos.	Implementar el control interno de inventarios es una herramienta fundamental Para el crecimiento y desarrollo de la empresa.	Análisis documental
Usted estaría de acuerdo que en la empresa se implemente un control interno para sus inventarios?	<i>Si, totalmente de acuerdo, ayudaría mucho no solo a la empresa sino que facilitaría el trabajo de la persona encargada en este caso el mío.</i>			

Nota: En la tabla N° 3.1 Podemos observar las respuestas de la entrevista realizada al encargado de almacén de Delicatessen Buffet & Catering EIRL, en la cual podemos observar las deficiencias que la empresa está incurriendo las cuales evidenciadas con observación y análisis documental.

3.3. Grado de conocimiento de funciones del dueño de la empresa Delicatesse Buffet & Catering EIRL

Tabla 3.2

Preguntas realizadas al dueño de la empresa

Preguntas	Respuestas	Observaciones	Efecto	Evidencia
¿Cuenta la empresa con manual de organización y funciones en el área de almacén?	<i>Bien la empresa Delicatesse Buffet & catering EIRL no cuenta con manual de organización y funciones están plasmados por escritos.</i>	Al verificar se pudo observar que la empresa no cuenta con manual de organización y funciones	Esto causa que los trabajadores no tengan claro cuáles son sus actividades específicas a cumplir.	Análisis documenta
Hay personal encargado en almacén el que pueda verificar la materia prima en que entra y sale?	<i>Si hay una persona encargada, pero no controla adecuadamente la materia prima que ingresa y sale, debido a que no solo se dedica a almacén sino que realiza otras funciones en la empresa.</i>	Se observó que hay una persona encargada de almacén pero no a tiempo completo debido que apoya a otras áreas cuando hay más pedidos que atender ver anexo 04	Al no estar una sola persona a tiempo completo en el área genera que descuide su puesto de trabajo y no anote todas las salidas y entradas de materia prima que se utiliza para la producción de sus productos.	Análisis documenta
¿Realiza sus actividades de manera correcta el personal del área de almacén?	<i>El empleado al realizar sus actividades diarias tiene dificultad para controlar todas las salidas y entradas de insumos debido a que no existe un adecuado control y a la variedad de ellos, solo registra algunas veces en el cuaderno de control.</i>	Se verificó que en el área solo cuentan con un cuaderno de control de materia prima, sin embargo no existe registre diario de las de las entradas y salidas de materia prima sino solo de algunos días. ver anexo 07	Las condiciones de trabajo que la empresa le brinda al encargado de almacén generan que no cumpla con su trabajo correctamente y haya poco control en el área de almacén.	Análisis documenta
¿Personal no autorizado tiene acceso al área de almacén?	<i>Si, debido al trabajo que se realiza pues no solo el encargado tiene acceso a almacén sino también el resto del personal.</i>	Se pudo observar que a almacén ingresan casi todo el personal a sacar sus insumos necesarios para la elaboración de sus productos solo algunas veces se le informa al encargado de almacén y este anota en el cuaderno Ver anexo 04	No se puede tener un control interno adecuado de las salidas y entradas de materia prima al tener acceso al área de almacén más de una persona, más si no este autorizada	Análisis documenta

¿La empresa tiene control de su materia prima de forma computarizada o manual?	<i>La empresa cuenta con un control manual de entrada y salida de materia prima, el cual se realiza en un cuaderno A4 cuadriculado</i>	Se constató que la empresa cuenta con un control manual para ello tienen un cuaderno donde anotan periódicamente las entradas y salidas de materia prima ver anexo 04 y 07	Dificulta al encargado de almacén a realizar un trabajo eficientemente, la empresa no lleva un adecuado control de inventarios y no está actualizada tecnológicamente.	Análisis documenta
¿Cuántas veces se realiza inventarios físicos de materia prima durante el periodo?	<i>La empresa realiza cada seis meses el inventario físicos de materia prima, por lo que se pierde productos por que se vencen sin ser utilizados</i>	Se pudo verificar que la empresa realiza cada seis meses los inventarios de materia prima, de acuerdo al informe que se presenta a administración. ver anexo 02	No realizar los inventarios periódicamente perjudica a la empresa de forma que los productos puedan vencerse, se deterioren por mal almacenamiento, hayan productos faltantes, etc.	Análisis documenta
¿El inventario concuerda con la información llevada por la empresa?	<i>El inventario que se realiza no concuerda con la información que lleva la empresa, hay diferencias.</i>	Se verificó que el informe de inventario no concuerda con la información obtenida de contabilidad Lo cual Diferencia en S/. 10,0291.65. Ver anexos 02 Y 03	Hay una diferencia encontrada lo que está indicando que la empresa tiene una pérdida de materia prima y dinero.	Análisis documenta
¿La empresa tiene stock de materia prima?	<i>La empresa si cuenta con stock de materia prima entre ellos productos de rápido vencimiento el resto de materia prima se compra de acuerdo a los eventos a realizar.</i>	Se pudo observar que la empresa si cuenta con stock de materia prima según la verificación en almacén. Ver anexo 02	Al contar la empresa con stock de materia prima le ayuda a que pueda cumplir con su producción	Análisis documenta
¿Se verifica la mercadería recibida con la guía, factura o Boleta?	<i>No toda la mercadería se verifica, a veces sí y a veces no debido a que el encargado está en otras áreas apoyando.</i>	Se pudo observar que solo algunas facturas, boletas y guías de la materia prima son revisadas y registradas.	No se verifica toda la mercadería si llega completa y de acuerdo a todas las especificaciones, en las cuales puede haber faltantes.	Análisis documenta
¿Existen reporte de materia prima faltante? ¿Cada que tiempo?	<i>Si existe faltante de materia prima esto se verifica con exactitud cada seis meses que se realiza el inventario.</i>	Se pudo verificar en el cuaderno de apuntes de control que si existe materia prima faltante, cada seis meses que se realiza inventario Ver anexo 02	No se tiene con exactitud las fechas de las pérdidas de mercadería ni si alguien de la empresa lo sustrajo.	Análisis documenta
¿La empresa tiene deterioro de materia prima por mal almacenaje?	<i>Si, debido a que se realiza las compras de materia prima y a la hora de pasarlo a almacén no se guardan debidamente.</i>	Se verificó en almacén deterioro de materia prima por mal almacenaje, también hay reporte de en el cuaderno de la materia prima que se malogró por no almacenarlo bien.	Como no hay una persona encargada a tiempo completo, pues la mercadería la almacenan no siempre de la forma correcta y hay deterioros.	Análisis documenta

Nota: en la Tabla N° 3.2 se observa las respuestas de la entrevista la cual se realizó al dueño de la empresa *Delicatesse Buffet & Catering EIRL*, la que nos permite resaltar las deficiencias actuales en los que la empresa está incurriendo.

Tabla 3.3:

Resumen de las deficiencias encontradas en la empresa Delicatessen Buffet & Catering EIRL en el año 2016

Resumen de deficiencias encontradas en la empresa Delicatessen Buffet & Catering EIRL

La empresa Delicatessen Buffet & Catering EIRL, no cuenta con un sistema adecuado de control de ingresos y salidas de la materia prima de su almacén.

En la empresa no hay conformidad de los reportes que emite almacén y los que emite contabilidad.

La empresa no cuenta con registros que le permita llevar un control adecuado de los ingresos y salidas de su materia prima.

No cuenta la empresa con un manual de organización y funciones, con herramientas de Gestión, que le ayuden en la toma de decisiones.

Personal no autorizado tiene acceso al área de almacén, retirando ellos mismos sus materias primas a utilizar.

No hay sistema de seguridad en la empresa.

En almacén no se verifica la salida de materia prima para la producción.

El encargado de almacén no está a tiempo completo en el área, se dedica a apoyar otras áreas de la empresa.

En almacén se malogra parte de materia prima debido al mal almacenaje, y por qué los productos se vencen

El personal encargado de almacén no recibe ninguna capacitación.

Nota: *en la tabla 3.3 se evidencian el resumen de las deficiencias encontradas en la empresa Delicatessen Buffet & Catering EIRL Trujillo 2016.*

Comentario de las deficiencias presentes en la empresa: En la empresa Delicatessen Buffet & Catering EIRL Trujillo año 2016 se encontraron muchas deficiencias en su control interno de inventarios como mal almacenaje de materia prima, poquísimo control de entrada y salida de materia prima de almacén, no tiene sistema de seguridad y un sistema obsoleto de registro, el personal no está capacitado para ocupar el puesto entre otras, lo que le afecta a su rentabilidad y no están aprovechando aprovechar al máximo su materia prima.

3.4. Propuesta de mejoras de control interno de inventarios de la empresa Delicatesse Buffet & Catering EIRL año 2017.

Tabla 3.4

Se propone a la empresa Delicatesse Buffet & Catering E.I.R.L, para el área de almacén, un sistema computarizado que le permita tener un mejor control interno de sus materias primas, el cual contará con tablas (kardex), que los movimientos de entradas y salidas de materia prima estén más ordenadas, la empresa también detallará el manual de organización y funciones del área de manera clara y precisa facilitando al trabajador sus labores a realizar y elaborará políticas de la empresa y del área las cuales puedan determinar los lineamientos, las guías, los compromisos y las estrategias para que los trabajadores puedan lograr los objetivos propuestos.

Nota: *en la tabla 3.4 cuadro de propuestas de mejoras de control interno de inventarios de la empresa de Delicatesse Buffet & Catering EIRL.*

Comentario de la propuesta de medidas correctivas: A la empresa Delicatesse Buffet & Catering EIRL Trujillo para el año 2017 se le recomendó mejoras de control interno de inventarios para el área de almacén de manera que esta pueda mejorar su rentabilidad respecto al año 2016; debido a las diversas deficiencias encontradas al realizar la entrevista al encargado de almacén y al dueño de la empresa.

3.5. Determinación de la rentabilidad de la empresa Delicatessen Buffet & Catering EIRL De la ciudad de Trujillo años 2016 y 2017 antes y después de la propuesta de mejora.

Tabla 3.5. Estado de situación financiera al 31 de Julio de los años 2016 sin control interno y 2017 con control interno.

DELICATESSE BUFFET & CATERING EIRL ESTADO DE SITUACION FINANCIERA AL 31 DE JULIO DE LOS AÑOS 2016 Y 2017 (expresado en nuevos soles)						
	ENE-JUL 2017 %		ENE-JUN 2016 %		ANALISIS HORIZONTAL	
					Variacion absoluta	variacion relativa
ACTIVOS						
Activo corriente						
Caja y Bancos	207,683	18.38%	175,568	17.44%	32,115	18%
Cuentas por cobrar com.- terceros	97,000	8.59%	126,000	12.52%	-29,000	-23%
materia prima	192,015	17.00%	120,101	11.93%	71,914	60%
envases y embalajes	120,000	10.62%	52,689	5.24%	67,311	128%
mat.auxiliar. Suminis.y repuestos	30,000	2.66%	16,500	18.44%	13,500	82%
total de activo corriente	646,698	57.24%	490,858	48.77%	155,840	32%
Activo no corriente						
Inmueble maquinaria y equipo	700,000	61.96%	700,000	69.55%	0	0%
depreciacion acumulada	-216,952	19.20%	-184,409	-18.32%	-32,543	18%
total de activo no corriente	483,048	42.76%	515,591	51.23%	-32,543	-6%
TOTLA DE ACTIVO	1,129,746	100.00%	1,006,449	100.00%	123,297	12%
PASIVO						
Pasivo corriente						
cuentas por pagar comerciales	143,204	12.68%	89,456	8.89%	53,748	60%
cuentas por pagar terceros	164,534	14.56%	168,456	16.74%	-3,922	-2%
trib. Aport. Sis. Pen. Salud por pagar	18,800	1.66%	10,300	1.02%	8,500	83%
obligaciones financieras corto plazo	140,549	12.44%	178,356	17.72%	-37,807	-21%
remuneraciones y participaciones	16,500	1.46%	10,543	1.05%	5,957	57%
total de pasivo corriente	483,587	42.80%	457,111	45.42%	26,476	6%
PASIVO NO CORRIENTE						
obligaciones financieras	69,881	6.19%	100,457	9.98%	-30,576	-30%
Total pasivo no corriente	69,881	6.19%	100,457	9.98%	-30,576	-30%
total pasivos	553,468	48.99%	557,568	55.40%	-4,100	-1%
PATRIMONIO						
Capital	100,000	8.85%	100,000	9.94%	0	0%
Resultados acumulados	248,020	21.95%	180,730	17.96%	67,290	37%
Utilidad de ejercicio	228,258	20.20%	168,151	16.71%	60,107	36%
total de patrimonio	576,278	51.01%	448,881	44.60%	127,397	28%
TOTAL DE PASIVO Y PATRIMONIO	1,129,746	100.00%	1,006,449	100.00%	123,297	12%

Nota: en la tabla 3.5 en los estados financieros se puede apreciar la situación financiera al 31 de Julio del 2016 sin control interno de inventarios y al 31 de julio del 2017 con control interno de inventarios.

Tabla 3.6

Análisis descriptivo del estado de situación financiera año 2016 y 2017. antes y después del control interno de inventarios.

DELICATESSE BUFFET & CATERING EIRL	<p>Al realizar el análisis de las partidas del estado de situación financiera se observó que la partida de caja y bancos a obtenido un aumento de S/. 32,115 respecto al año 2016 que estuvo sin control interno de inventarios, en el que obtuvo un resultado de S/. 175,568.00. este incremento se realizó debido a una correcta gestión en los inventarios, lo cual al tener un exacto stock de la materia prima existente en el almacén les ayuda a producir los pedidos solicitados en el tiempo indicado, a evitar los robos hormiga por parte de los empleados, las cuentas por cobrar en el año 2017 han disminuido en 23% esto se debe a que se realizaron alguna gestiones de las mismas en el periodo .Materia prima a aumentado 60% respecto al año 2016, se debe a que la empresa ha ampliado su almacén y ha adquirido nueva materia prima; aun así los inventarios que se presentan en el estado de situación financiera no coinciden con el inventario físico de la empresa Delicatesse Buffet & Catering EIRL. La partida cuentas por pagar ha disminuido un 2% respecto al año 2016, los tributos han aumentado en S/. 8,500.00 en comparación con el año 2016 debido al aumento de las actividades de la empresa, se pudo verificar que las obligaciones financieras que la empresa posee son canceladas en su debido tiempo ya que cuenta con suficiente efectivo para poder hacerlo. Al 2017 los resultados obtenidos de utilidad fueron S/ 228,258.00; esto demuestra que ha habido un fuerte aumento respecto al año 2016.</p>
---	---

Nota: en la tabla 3.6 después del análisis de los estados financieros mediante indicadores de porcentajes podemos observar las diferentes variaciones que la empresa Delicatesse buffet & catering EIRL incurrió en los años 2016 y 2017.

Tabla 3.7

Estado de resultados al 31 de Julio año 2016 sin control interno de inventarios y año 2017 con control interno de inventarios.

DELICATESSE BUFFET & CATERING EIRL						
ESTADO DE GANACIAS Y PÉRDIDAS						
AL 31 DE JULIO DE LOS AÑOS 2016 Y 2017						
(expresado en nuevos soles)						
	ENE-JUL 2017	%	ENE-JUL 2016	%	ANALISIS HORIZONTAL	
					Variacion absoluta	variacion relativa
Ventas Netas o ingresos por servicios	640,000	100%	410,000	100%	230,000	56%
(-) Costo de Ventas	<u>270,000</u>	42%	<u>190,000</u>	46%	80,000	42%
Resultado Bruto Utilidad	<u>370,000</u>	58%	<u>220,000</u>	54%	150,000	68%
(-) Gastos de venta	60,000	9%	35,000	9%	25,000	71%
(-) Gastos de administración	<u>45,000</u>	7%	<u>29,000</u>	7%	16,000	55%
Resultado de operación	<u>265,000</u>	41%	<u>156,000</u>	38%	109,000	70%
(-) Gastos financieros	54,230	8%	50,230	12%	4,000	8%
(+) Otros ingresos gravados	<u>80,000</u>	13%	<u>60,000</u>	15%	20,000	33%
Resultado antes de participaciones	<u>290,770</u>	45%	<u>165,770</u>	40%	125,000	75%
Resultado antes del impuesto	<u>290,770</u>	45%	<u>165,770</u>	40%	125,000	75%
(-) Impuesto a la Renta	<u>87,231</u>	14%	<u>49,731</u>	12%	37,500	75%
Resultado del ejercicio	<u>203,539</u>	32%	<u>116,039</u>	28%	87,500	75%

Nota: en la tabla 3.7 podemos observar las disminuciones y aumentos lo que se representan en porcentajes de la empresa Delicatessen Buffet & Catering EIRL.

Tabla 3.8

Análisis descriptivo del estado de resultado de los periodos enero-julio 2016 y 2017 antes y después del control interno de inventarios.

DELICATESSE BUFFET & CATERING EIRL	<p>En el año 2017 la partida de ventas ha obtenido un aumento de S/. 230,000.00 lo cual en porcentaje representa un 56%; esto se debe a que la empresa implementó un sistema de control interno de inventarios en la cual actualización de la información de almacén donde se dieron de baja a 20 tipos productos y menaje que figuraban solo en documentos y no existían debido a que había sido sustraída sin consentimiento del dueño (robada), malograda y/o vencida las cuales ascendían a un monto de S/. 10,291.65, se tuvo que adquirir nueva materia prima las cuales eran necesarias para la producción ya que el sector gastronómico está en constante auge año tras año. En mención del costo de venta ha tenido un aumento del 42% en relación al año anterior, pues la empresa Delicatessen Buffet & Catering EIRL ha adquirido nueva mercadería refiriéndose a los gastos de venta y administrativos aumentaron en S/ 16,000.00 Y S/ 25000.00 respectivamente los cuales representan un 16% de las ventas totales esto se debe a que se aplicó un control interno de inventarios, el personal recibió capacitaciones y se instalaron cámaras de seguridad. La empresa también obtuvo ingresos gravados un total de 15% en el 2016 y 13% en el 2017; obteniendo la empresa una utilidad neta de S/. 203,539.00 en el 2017, teniendo un aumento de utilidad de S/. 87,500 respecto al año 2017; lo cual evidencia que la empresa está obteniendo mejores resultados con miras a obtener mayor utilidad a futuro desde que implemento las medidas correctivas de control interno de inventarios, el manual de organización y funciones y las políticas internas.</p>
---	--

Nota: en la tabla 3.8 Después del análisis de los estados financieros se aprecia las variaciones porcentuales que la empresa Delicatessen Buffet & Catering EIRL tuvo en al 31 de julio del 2016 sin control interno de inventarios y al 31 de julio del 2017 con control interno de inventarios.

Tabla 3.9

Análisis de ratios de la empresa Delicatesse Buffet & catering EIRL de los años 2016 y 2017, antes y después del control interno de inventarios para determinar la rentabilidad.

ITEM	RATIOS	2016	2017	COMENTARIO
SOLVENCIA	Endeudamiento patrimonial	55%	48%	Delicatesse Buffet & Catering EIRL obtuvo en el año 2016 un 55% de compromiso hacia sus acreedores y el 2017 disminuyó a un 48%, lo cual favorece a la empresa porque demuestra que ha sabido enfrentar sus deudas.
	Capital de trabajo	S/. 33,747	S/. 163,111	La empresa Delicatesse Buffet & Catering EIRL contaba con un capital de S/. 33,747 para el 2016 y el 2017 aumentó a S/. 163,111 esto se debe al financiamiento de terceros
LIQUIDÉZ	Liquidez absoluta	1.07	1.33	La empresa contaba para el año 2016 con 1.07 por cada sol de deuda incurrida a corto plazo, lo cual en el 2017 tuvo un aumento a 1.33.
	Rentabilidad patrimonial (ROE)	1.16	2.03	La empresa para el año 2016 por cada S/. 1.00 obtuvo S/ 1.16 de utilidad, y en el año 2017 hubo un índice de aumento a S/ 2.03 esto se debe al incremento considerable de ventas
RENTABILIDAD	Rentabilidad de activos fijos (ROA)	0.11	0.18	Se puede observar que por cada sol de aporte que hicieron los socios de la empresa esta obtuvo S/ 0.11 para el año 2016, y para el año 2017 se obtuvo S/ 0.18 de utilidad lo cual se debe al incremento de las ventas.
	Rentabilidad de ventas netas	40%	45%	se puede observar que en el año 2016 la empresa tuvo por cada sol de venta un 40% de utilidad en base a sus ventas, para el año 2017 la empresa obtuvo un 15% de aumento teniendo como resultado un 45%.
GESTIÓN	Rotación de cuentas por cobrar	90	69	En las cuentas por cobrar el periodo de cobro de la empresa para el 2016 era de 90 para el año 2017 sufre una ligera disminución esto refleja que la empresa está gestionando de manera correcta sus cuentas por cobrar.

Nota: en la tabla 3.9. En este cuadro se puede observar los cambios obtenidos en la empresa usando un adecuado control interno de inventarios.

Tabla 3.10 comentario del cuadro de ratios de la empresa Delicatesse Buffet & Catering EIRL Trujillo año 2017.

DELICATESSE BUFFET & CATERING EIRL	Se puede observar que la empresa Delicatesse Buffet & Catering EIRL ha mejorado notablemente en su rentabilidad en el año 2017 respecto al año 2016, pues en el rentabilidad patrimonial (ROE) obtuvo de 1.16 en el año 2016 a 2.03 en el año 2017, en rentabilidad de activos fijos (ROA) se aprecia que la empresa ha obtenido un incremento S/. 0.11 para el año 2016, y para el año 2017 se obtuvo S/ 0.18 de utilidad, también incrementó sus ventas en un 5% de aumento. En solvencia patrimonial disminuyó en un 7% respecto del año 2016 lo cual se ve la eficiencia para enfrentar sus deudas. En liquidez y gestión se ve una notable mejora la empresa gestiona mejor sus cuentas por cobrar.
---	--

Nota: En el cuadro 3.10 se observa las variaciones obtenidas en el año 2016 sin control interno de inventarios y para el año 2017 con control interno de inventarios

Comentario al determinar la rentabilidad de la empresa después de las mejoras de control interno de inventarios: Al hacer el análisis de los estados financieros de los periodos enero a julio de los años 2016 sin control interno de inventarios y 2017 con control interno de inventarios mediante razones financieras, se puede observar las variaciones que se dieron en los periodos, los incrementos en las utilidades de S/ 87,500y demás partidas de la empresa debido a las propuestas de medidas correctivas de control interno de inventarios que la organización implementó.

3.6. Determinación del el efecto que tiene el control interno de inventarios en la rentabilidad de la empresa Delicatesse Buffet & Catering EIRL Trujillo año 2017

Tabla 3.11

Efecto que tiene el control interno de inventarios en la rentabilidad de la empresa con la aplicación de las medidas correctivas de control interno de inventarios.

Rentabilidad de la empresa Delicatesse Buffet & Catering EIRL sin control interno de inventarios	Rentabilidad de la empresa Delicatesse Buffet & Catering EIRL con control interno de inventarios.
Sin aplicar control interno de inventarios la empresa obtuvo una rentabilidad de 40% en el año 2016.	La empresa aplicando control interno de inventarios en el año 2017 obtuvo 45% de rentabilidad haciéndose posible gracias a la eficiente gestión de ventas y logística.
Para el año 2016 la rentabilidad de los activos (ROA) tiene un índice de 0.11 sin control interno.	Aplicando el control interno de inventarios, muestra la empresa una rentabilidad de 0.18 sobre los activos, queriendo decir que la empresa es eficiente al generar utilidades a base de sus activos
Sin aplicar control interno de inventarios presenta la empresa un índice de liquidez de S/ 1.07 por cada sol de deuda incurrida.	Al aplicar el control interno de inventarios la empresa presenta un índice de liquidez de S/ 1.33, debido a que la empresa queriendo incrementar su capital de trabajo solicito un préstamo.
La empresa Delicatesse Buffet & Catering EIRL sin aplicar el control interno de inventarios en su almacén no había un control exacto de stock en materia prima, lo que generaba que se rechacen pedidos solicitados, los empleados tenían la facilidad de extraer (robar) insumos.	Al aplicar control interno de inventarios en almacén la empresa presenta un inventario sin inconsistencias y actualizado.

Nota: *en la tabla 3.11, muestra el efecto del control interno de inventario antes y después de las mejoras correctivas en la rentabilidad de la empresa.*

3.7. Contrastación de Hipótesis

Hipótesis: El control interno de inventarios tiene un efecto positivo en la rentabilidad de la empresa Delicatesse Buffet & Catering EIRL Trujillo año 2017. En el objetivo específico número uno según la tabla 3.1 y 3.2 en las entrevistas realizadas al dueño y al encargado de almacén de la empresa Delicatesse Buffet & Catering EIRL, se pudo verificar que no cuenta con un sistema adecuado de control de inventarios los que se pueden ver de enero a julio del año 2016 diferencias en el reporte entregado por contabilidad y el jefe de almacén, habiendo una diferencia total de S/. 10,000.00 ver anexo 03, no ha capacitado a su personal, no cuenta con cámaras de seguridad y tampoco cuenta con manual de organización y funciones (MOF).

En el segundo y tercer objetivo específico al aplicar las medidas correctivas sobre las deficiencias encontradas y analizar los estados financieros del año 2016 y 2017 antes y después de las medidas correctivas se verifico que los inventarios representan un 60% lo cual indica que la empresa posee un elevado stock de materia prima, un 12% de la materia prima esta vencida, malograda por mal almacenaje o no existe. En el 2017 la empresa disminuyó sus obligaciones financieras un 30%, su utilidad del ejercicio aumentó 36% en 2017, las ventas aumentaron 56% este aumento se debe a que la empresa realizó una gestión buena en ventas aplicando control interno de inventarios en el área de almacén, obteniendo un resultado del ejercicio 2017 de S/. 203,539.00 y el 2016 fue de S/.116,039.00. El endeudamiento patrimonial disminuyó en 7% para el 2017, su rentabilidad patrimonial aumentó a 0.87, la rentabilidad de activos fijos aumentó 7% y la rentabilidad de ventas netas aumentó 5% respecto al año 2016.

La Hipótesis planteada es aceptada debido a que el control interno de inventarios tiene un efecto positivo en la rentabilidad de la empresa Delicatesse Buffet & Catering E.I.R.L, de esta manera obteniendo mejores resultados de solvencia, liquidez, gestión y por la capacitación constante del personal, implementación de cámaras de seguridad, de manual de organización y funciones, y de una nueva herramienta de control de inventarios.

DISCUSIÓN DE RESULTADOS

IV. DISCUSIÓN DE RESULTADOS

Para el desarrollo de la presente investigación se realizó mediante una entrevista al encargado de almacén y al dueño de la empresa, la observación y el análisis documental, las cuales son técnicas de suma importancia para este trabajo; gracias a ello se determinó las distintas deficiencias específicas en el área respecto al control interno de inventarios.

Se determinó que la empresa Delicatesse Buffet & Catering E.I.R.L no cuenta con un sistema adecuado de registro de entradas y salidas de materia prima de su almacén y esto genera a que no haya conformidad de los reportes que emite almacén y los que emite contabilidad cada 6 meses ascendiendo a un monto de S/. 10,000.00 de productos los cuales figuraban solo en documentos y no existían, materia prima robada, malograda, vencida o deteriorados por mal almacenaje.

La empresa no cuenta con MOF integro ni políticas, se informa al encargado las actividades a realizar de forma verbal lo cual no tiene ningún sustento documentario por gerencia y tampoco por el ministerio de trabajo, esto dificulta a gerencia en la toma de decisiones.

Se observó que todos los trabajadores entran al área de almacén a retirar o ingresar materia prima debido a que el encargado está ocupado apoyando otras áreas de la empresa, es por ello que en el reporte de entradas y salidas de materia prima hay días que no se han registrado, dificultando llevar un control exacto.

La empresa no cuenta con sistema de seguridad como son cámaras que le permita tener un registro de las personas que ingresaron a almacén a retirar o ingresar materia prima, el encargado de almacén no recibe ningún tipo de capacitación respecto al trabajo a realizar en la empresa.

Luego de identificar las deficiencias presentes en la empresa Delicatesse Buffet & Catering E.I.R.L en el periodo Enero a Julio del 2016, se propuso mejoras correctivas de control interno de inventarios en el área de almacén, las cuales servirán de ayuda para que la empresa pueda tener más control interno de su materia prima existente, con la finalidad que la rentabilidad de la empresa pueda mejorar respecto al año 2016 y se pueda mantener una gestión buena de la organización.

Realizando el análisis documental de los estados financieros del periodo enero a julio 2016 y 2017 de la empresa se determinó la utilidad patrimonial la cual aumenta de 29% a 37% respectivamente obteniendo un incremento de 8%, la rentabilidad de ventas netas aumentó de 30% a 45% incrementándose un 15%, su rentabilidad de activos pasó de 12% a 17% teniendo un aumento de 5%.

Para Rodríguez y Vásquez (2016) *“propuesta del diseño de un sistema de control interno para obtener la eficiencia en el proceso productivo y mejorar el costo beneficio de empresa dulcería pastelería eirl en el periodo 2015-2016.”* concluyeron: Un sistema de control interno ayudará a la organización a conocer y disminuir el riesgo de hurtos, fraudes y excesivos costos por una inadecuada gestión de materia prima, calidad y tiempo de producción. Los indicadores de productividad, eficiencia y eficacia apoyan a la empresa a controlar de forma adecuada el tiempo, materia prima y recursos de forma presupuestada. Se podrá controlar el cumplimiento de los pedidos y controlar la merma que se tiene en cada uno de los procesos productivos.

Como menciona Benítez (2015). En su investigación titulada *“control interno de los procesos misionales y la rentabilidad en la empresa Fruti Fres de la ciudad de Ambato* Llegando así a la siguiente conclusión: La empresa no cuenta con un adecuado control interno en los procesos de la organización, no está definida de forma apropiada su estructura orgánica; causando así que sus actividades realizadas sean deficientes y poco productivas, desarrollando riesgos de desviación de información, de materia prima en sus inventarios ya que su personal no está capacitado, la mercadería se pierde por el desorden y descuido lo que ocasiona que hayan faltantes y productos maltratados; no cuenta con procedimientos y políticas que mejoren la merma de mercadería. Esto generó que los gerentes tomaran decisiones inadecuadas, afectando así la rentabilidad de la empresa considerablemente, ya que en el año 2013 obtuvo rentabilidad negativa. En la empresa para poder tener mejores resultados económicos se debe implementar un control interno de inventarios adecuado,

Por su parte Sayay (2016) en su tesis *“control interno y la rentabilidad de la empresa de comidas y servicios S.A”* concluyó lo siguiente: En la empresa al analizar el control interno se dedujo que su sistema es deficiente, casi en todas las áreas de

la organización en especial en ventas y almacén, en sus inventarios no se está llevando un adecuado registro de las entradas y salidas de sus materias primas, un control en las mermas de cada proceso productivo y no se controla si hay faltas en la materia prima por extracción del personal sin autorización de los dueños (hurto) lo que está generando que la rentabilidad de la empresa no sea la mejor, o la esperada en el periodo; y los directivos tienen dificultades para la toma respectiva de las decisiones, en consecuencia los objetivos de la organización se están viendo retrasados.

Aplicando el control interno de inventarios en el área de almacén se observa que la empresa tuvo un aumento en la partida de caja y bancos, para el 2017 se generó un aumento de S/ 32,115.00 en relación al año 2016 que estuvo sin control interno de inventarios en el cual el resultado fue S/ 175,568.00; este incremento se realizó debido a una correcta gestión en los inventarios, lo cual al tener un exacto stock de la materia prima existente en el almacén les ayuda a producir los pedidos solicitados en el tiempo indicado, a evitar los robos hormiga por parte de los empleados. Las ventas han aumentado considerablemente al realizar la actualización de inventarios donde se dieron de baja a productos los cuales figuraban solo en documentos y no existían, materia prima robada, malograda y vencida. Se tuvo que adquirir nueva materia prima las cuales eran necesarias para la producción. Los gastos de venta y administración aumentaron en S/ 16,000.00 Y S/ 25000.00 respectivamente esto se debe a que se aplicó un control interno de inventarios, el personal recibió capacitaciones, se instalaron cámaras de seguridad, para el 2017 se observa también un incremento en la utilidad de S/ 87,500.00 esto significa que la empresa está obteniendo mejores resultados con miras a obtener mejor utilidad a futuro.

El control interno de inventarios tiene efecto positivo en los resultados económicos de la empresa, luego de corregir las deficiencias encontradas y al analizar los estados financieros de los periodos Enero a Julio de 2016 y 2017 al determinar la rentabilidad antes y después de la propuesta de medidas correctivas en la empresa Delicatessen Buffet & Catering ERIL se observaron los siguientes resultados en los ratios de rentabilidad ROE el cual en el año 2016 sin control interno de inventarios fue de 1.16 y el año 2017 con control interno de inventarios fue de 2.03; el ratio de

ROA obtuvo un incremento a 0.18 en el 2017 al aplicar el control interno de inventarios respecto al año 2016 que fue de 0.11 donde se identificaron deficiencias si es más alto el ratio ROA serán más rentables los activos de la empresa. En rentabilidad de sus ventas en el año 2017 con control interno de inventarios fue de 45% y el año 2016 que no hubo control interno de inventarios fue de 40%, la empresa tiene que afrontar sus gastos de operación con la utilidad bruta que para el año 2016 sin control interno de inventarios fue de 54% y para el 2017 con control interno de inventarios, la empresa obtuvo un margen de utilidad neta de 38% en el 2016 sin control interno de inventarios y en el 2017 de 41% con control interno de inventarios.

Para Cohaila y Llerena (2012) indica que: Es un proceso realizado por la junta directiva de la organización y otras personas designadas para ofrecer seguridad suficiente con el alcance de los objetivos en las siguientes categorías: eficacia eficiencia y de las operaciones realizadas, información financiera confiable, cumplimiento de operaciones y leyes. El informe COSO propone una estructura de cinco componentes que son claves para el logro de los objetivos. Ambiente de control, evaluación de riesgos, actividades de control gerencial, información y comunicación y supervisión y monitoreo. (p.25)

Andicoechea (2014) menciona lo siguiente: El control interno en las organizaciones tiene como finalidad ayudar a los directivos de la organización a lograr sus metas propuestos identificando los peligros que no has sido identificados, logrando así salvaguardar los recursos que la empresa posee contra los fraudes, derroches o el uso deficiente de los mismos; arrojando datos confiables de las operaciones financieras; cumpliendo con los normas y políticas establecidas, realizando evaluaciones de desempeño de los trabajadores en todas las áreas de la empresa. (p.77).

Cámara (2016) menciona que: Es un proceso realizado por los gerentes de las organizaciones encargando a personal calificado a realizar un apropiado manejo y control de los inventarios. Inspeccionar los inventarios de materia prima es primordial para que la organización competente logre sus objetivos. Un adecuado, eficiente o inadecuado control de los inventarios será la causa de fracaso o éxito de una organización, es por ello que se deben crear procedimientos y políticas

salvaguarden los inventarios tales como los necesarios controles para impedir y localizar los riesgos tácitos en los materiales respectivos. (párr.3).

Para Zamora (2008) la rentabilidad es el vínculo entre la ganancia y la financiación, midiendo la efectividad que posee los altos mandos de la empresa reflejada en las utilidades alcanzadas de las ventas hechas y la utilización de inversiones; las ganancias alcanzadas serán por una administración eficiente, competente, un adecuado planeamiento de gastos y costos; También se dice que la rentabilidad es un conocimiento que se aplica a las organizaciones utilizando de manera eficiente los recursos como humanos, financieros y materiales con el fin de obtener los resultados propuestos según (p.57).

Pues Caraballo (2013) menciona que es la forma de medir el rendimiento que pueden producir las inversiones realizadas en la organización, la ganancia que se obtuvo durante el periodo y la utilización adecuada o eficiente de los recursos comprometidos en la misma. Existen indicadores financieros los que facilitan la manera de analizar la rentabilidad de la empresa como la rentabilidad neta del patrimonio, los márgenes de utilidad y rentabilidad operativa del activo según menciona (p.46)

CONCLUSIONES

V. CONCLUSIONES

1. En la empresa Delicatesse Buffet & Catering E.I.R.L se identificó deficiencias, pues la organización no cuenta con políticas internas ni manual de organización y funciones (MOF) que detallen los lineamientos de los inventarios, no tiene cámaras de seguridad en el área, personal no autorizado tiene acceso a almacén, no cuenta con un sistema computarizado para registro de materia prima, no se capacita a su personal para desempeñar los cargos, existencia de faltante de materia prima.
2. En la empresa Delicatesse Buffet & Catering EIRL las mejoras de control interno de inventarios en el área de almacén ayudará a mejorar su rentabilidad de forma porcentual lo que facilitará la toma de decisiones de gerencia y al logro de sus objetivos, no incurrirá en costos innecesarios, tendrá un mejor control de su materia prima, contará con un personal capacitado, con un manual de organización y funciones y políticas internas
3. Al determinar la rentabilidad de la empresa antes y después de aplicar el control interno de inventarios se observa en su rentabilidad patrimonial un aumento del 87%, en rentabilidad de activos fijos un aumento del 7% y en su rentabilidad de ventas netas un aumento de 5%; esto se debe a la implementación de un sistema de control interno de inventarios mediante métodos de entrada y salida de materia prima, herramientas de gestión en lo que respecta el manual de organización y funciones, políticas y capacitaciones al personal.
4. El control interno de inventarios tiene un efecto positivo en la rentabilidad de la empresa debido a que se obtuvo S/. 203,539.00, un 75% que el periodo anterior, gracias a las capacitaciones del personal, constante supervisión, MOF, sistema adecuado de registro de materias primas y mejoras constantes.

RECOMENDACIONES

VI. RECOMENDACIONES

1. Se recomienda a la empresa Delicatesse Buffet & catering EIRL implementar con urgencia herramientas de gestión como políticas de trabajo, manual de organización y funciones y un control interno de inventarios en el área de almacén que se cumplan en su totalidad, cámaras de seguridad para evitar que la mercadería sea hurtada.
2. Se recomienda implementar y poner en funcionamiento lo antes posible las propuestas de mejora de control interno en el área de almacén para corregir las serias deficiencias que posee las cuales se encontraron realizando una entrevista al dueño de la empresa y al encargado de almacén sobre control interno de inventarios.
3. Se recomienda a la empresa para aumentar su rentabilidad tener constante monitoreo en control interno de inventarios para que pueda obtener mejores resultados en la rentabilidad de la organización, controlar las entradas y salidas de materia prima, personas no autorizadas no tengan acceso al área, implementación de un sistema computarizado para su control interno de inventarios.
4. Se recomienda a Delicatesse Buffet & catering EIRL ser constante en el control interno de inventarios implementado para que siga teniendo mejores resultados en la empresa.

PROPUESTA

VII. PROPUESTA

Proponer mejoras de control interno de inventarios para la empresa Delicatessen Buffet & Catering EIRL Trujillo-2017.

I. PROPUESTA

Se propone para la empresa un control interno de inventarios en el área de almacén lo que ayudará a que tenga un mejor control de sus materias primas, una mejor evaluación del área, la implementación de diversas herramientas de gestión las cuales comprenden: políticas de trabajo, manual de organización y funciones.

Estructura

Para el área de almacén un sistema computarizado que permita tener un control exacto de entradas y salidas de cada materia prima, la cual contará con series de tablas (kardex), se detallarán la lista de funciones a realizar de forma clara y precisa para el encargado de almacén en la estructura del manual de organización y funciones, se detallarán las políticas de la organización para que haya una mayor comprensión.

Fundamentación de la Propuesta.

Factibilidad económica

Para que se lleve a cabo el desarrollo del manual de organización y funciones, el sistema computarizado para el control de inventarios de materia prima, y las políticas de la organización se tiene el visto bueno del dueño de la empresa debido a que no se presentan obstáculos para aplicarla y realizarla.

Factibilidad Técnica

No existen inconvenientes presentes, esto se debe a que la propuesta a realizar se desarrollará teniendo en cuenta las necesidades principales de la organización con la finalidad de maximizar los resultados económicos.

Factibilidad operativa

El sistema computarizado que se utilizará para el control interno de inventarios en el área de almacén tiene un diseño que permite un uso exacto por una persona con conocimientos en sistemas, de esta manera se obtendrá la información rápida y se podrá la variables que ayudan a un control interno eficiente y mejorar las deficiencias del área de almacén.

Factibilidad social

Si las empresas gastronómicas optan por implementar un sistema computarizado de control interno de almacén, políticas internas de trabajo y MOF, se favorecerían mucho debido a su fácil aplicación y uso.

OBJETIVOS DE LA PROPUESTA

Objetivo General

Realizar el control interno de inventarios en la empresa Delicatessen Buffet & Catering EIRL, el mismo que ayuda al responsable de almacén a mejorar su trabajo y la calidad del mismo por medio de un sistema computarizado de control de inventarios, políticas internas y manual de organización y funciones.

Objetivos específicos

1. Desarrollar en almacén el trabajo de acuerdo al manual de organización y funciones.
2. Registrar ingresos y salidas de materia prima de almacén con sus respectivos comprobantes y órdenes.
3. Cumplir con las políticas planteadas.

1. Manual de organización y funciones para el área de almacén
 - 1.1. **Objetivo:** reforzar la empresa con una estructura orgánica adecuada la cual de ayudará a cumplir con los objetivos planteados.
 - 1.2. **Alcance:** El manual normativo tiene en su alcance se suscribe al personal del área de almacén de la empresa Delicatesses Buffet & Catering EIRL, su aplicación y conocimiento es de modo obligatorio.
 - 1.3. Aprobación, implementación Divulgación y actualización.
 - 1.3.1. Aprobación: Es función del directorio de la empresa aprobar el manual de organización y funciones los cuales se aplicaran en la organización.
 - 1.3.2. Divulgación: los dueños de la organización Delicatesses Buffet & Catering EIRL tendrán que divulgar el manual de organización y funciones
 - 1.4. Ubicación orgánica y naturaleza: almacén depende funcionalmente y jerárquicamente de administración y gerencia a los cuales se entregan reportes de las actividades realizadas.
 - 1.5. Funciones:
 - ✓ Registrar las entradas y salidas de materia prima diariamente.
 - ✓ Almacenar de forma correcta la materia prima que ingresa al área.
 - ✓ Verificar que la materia prima que llega a almacén este de acuerdo a los comprobantes correspondientes cuantitativamente y cualitativamente.
 - ✓ Permanecer en su puesto durante sus horas de trabajo, no permitir que otras personas no autorizadas ingresen a almacén
 - ✓ Seleccionar la materia prima que viene en mal estado para poder hacer la respectiva devolución.
 - ✓ Estar en constante comunicación con contabilidad sobre los reportes emitidos.

3. Políticas internas del área de almacén

- ✓ Ser puntual a la hora de ingresar al trabajo según el horario establecido
- ✓ Cumplir de forma correcta el manual de organización y funciones.
- ✓ Velar por que la mercadería este correctamente almacenada y segura en el área.
- ✓ Practicar sus valores de honestidad, responsabilidad, respeto, confianza, etc.
- ✓ Rechazar el ingreso de personas que no estén autorizadas en el área.
- ✓ Reportar semanalmente el stock de materia prima existente.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Amaro (2013), la importancia del control interno en la empresa.
Recuperado de: <http://www.soyconta.mx/la-importancia-del-control-interno-en-la-empresa/>. Benítez, G. (2015). El Control Interno en los procesos misionales y la Rentabilidad en la empresa "Fruti Fres.
- Andicoechea, L. (2014). control interno y gestión de riesgos para contables. Recuperado de: https://ocw.ehu.eus/file.php/321/3-CAP-2-Elementos_de_control_interno_en_las_organizaciones-.pdf. Bernal (2011), identificación y análisis de los riesgos de distorsiones significativas mediante la comprensión de la entidad y de su ambiente (NIA 315). Recuperado de: http://aempresarial.com/web/revitem/11_12587_38574.pdf.
- Blanco, Y. (2012). El control interno como herramienta de gestión y evaluación (2 ed.). (p.194). Colombia: Actualidad Empresarial.
- Calderón, P. (2014.) propuesta de mejora en la gestión de inventarios para almacén de insumos en una empresas de consumo masivo. (Tesis para obtener el título de Ingeniero Industrial). Universidad Peruana de ciencias aplicadas Lauréate International Universities, Lima, Perú.
- Cámara, P. (2016). El control interno de inventarios. Recuperado de: <http://elempresario.mx/gestion-empresarial/control-interno-inventarios>.
- Caraballo, P. (2013). Evaluación de la gestión administrativa, financiera y comercial de las cooperativas asociadas a CONFECOOP Caribe. Recuperado de: <http://www.eumed.net/libros-gratis/2013a/1314/1314.pdf>.
- Coello, M. (2015). Ratios Financieros. Recuperados de: http://aempresarial.com/servicios/revista/336_9_ECQEIWHCPBRBKXJFTCQDFROQGYNYCDJHGALOXSRMUJJOEHXKAAA
- Cohaila, C, y Llerena, O., (2012). El control interno como herramienta de gestión y evaluación (p.626).Lima: Pacifico Editores.
- Escobar, H. (2016). Implantación de un sistema de control operativo y contable para los inventarios y su incidencia en la rentabilidad de la

empresa Centro de acopio & Alimentos el Salvador E.I.R.L. (Tesis para obtener el Título Profesional de Contador Público).

Universidad Autónoma del Perú, Lima, Perú.

Falconí. (2014), identificación y evaluación de los riesgos de imprecisiones o errores significativos a través del conocimiento de la entidad y su entorno (NIA 315). Recuperado de:
http://aempresarial.com/servicios/revista/296_11_AJIMFGQVSAWYLDSYXDFICQCLWEYAXFBYPJLUPBQIBMHNQZLNDR.pdf.

Fuad (2014) Marco conceptual del control interno. Recuperado de:
http://doc.contraloria.gob.pe/Control-Interno/web/documentos/Publicaciones/Marco_Conceptual_Control_Interno_CGR.pdf

Gonzales, C. (2014). Importancia del control interno en las Pymes. Recuperado de: <https://www.gestiopolis.com/importancia-del-control-interno-en-las-pymes/>

Hernández, R., Fernández., y Baptista, P. (2010). Metodología de la Investigación.(5ta.ed.). México: Mc Graw – Hill.

Rodríguez, CH y Vásquez, R (2015). Propuesta del diseño de un Sistema de Control Interno para obtener la eficiencia en el proceso productivo y mejorar el costo beneficio de la empresa Dulce Pastelería EIRL. (Tesis para optar el título de Contador Público). Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo, Perú.

Rosas, I. (2009). Análisis a los estados financieros. Recuperado de:
<http://ocw.pucv.cl/cursos-1/eii541/materiales-del-clases/unidad-4/analisis-financiero>.

Ruiz, L. (2014). Control interno de los inventarios. Recuperado de:
<https://prezi.com/sg38lplcy2pc/control-interno-de-los-inventarios/>

Sánchez, M. (2009). Análisis financiero y control. Recuperado de:
<http://www.javeriana.edu.co/decisiones/analfin/capitulo2.pdf>.

Sayay, R. (2016). Control Interno y la Rentabilidad de la empresa de Comidas y Servicios S.A. (Tesis para obtener el título Profesional de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría). Universidad Técnica de Ambato, Ambato, Ecuador.

Tovar, C. (2014). Control interno de inventarios. Recuperado de:
<https://www.auditool.org/blog/control-interno/939-control-interno-de-los-inventarios>

Vizcarra, M. (2007). Auditoría Financiera riesgos y control interno, gobierno corporativo y normas de información financiera (1 ed.). (p.217.). Perú: Instituto Pacífico S.A.C.

ANEXOS

IX. ANEXOS

Anexo 01: informe que emitió en sistema contable de la empresa

Delicatesse Buffet& Catering EIRL

RUC 201482592199

Inventario al 31 de julio del 2017

CODIGO	MAT. PRIMA	U.M	CANT	P.U	P.TOTAL
1	ARROZ	KG	800	2.5	S/. 2,000.00
2	AZUCAR	KG	400	2	S/. 800.00
3	FIDEO	KG	100	3	S/. 300.00
4	PAPA	KG	200	2	S/. 400.00
5	HARINA	KG	400	4	S/. 1,600.00
6	SAL	KG	50	1	S/. 50.00
7	ACEITE	LT	120	6	S/. 720.00
8	VINAGRE	LT	45	4.5	S/. 202.50
9	SIBARITA	UNI	15	1	S/. 15.00
10	COMINO	KG	25	10	S/. 250.00
11	PIMIENTA	KG	10	8	S/. 80.00
12	LATA DURAZNO	KG	50	7	S/. 350.00
13	LATA PIÑA	UNI	50	7	S/. 350.00
14	GAS. INCA COLA	UNI	200	6.5	S/. 1,300.00
15	GAS. COCA COLA	UNI	200	6.5	S/. 1,300.00
16	PASAS	KG	35	8	S/. 280.00
17	PECANAS	KG	30	40	S/. 1,200.00
18	NUECES	KG	20	60	S/. 1,200.00
19	FRUGOS	UNI	400	3.4	S/. 1,360.00
20	AGUA	UNI	200	3	S/. 600.00
21	VINOS	UNI	145	45	S/. 6,525.00
22	PISCO	UNI	120	30	S/. 3,600.00
23	SHAMPANGE	UNI	60	50	S/. 3,000.00
24	CHOCOLATE BLANCO	KG	45	12	S/. 540.00
25	CHOCOLATE NEGRO	KG	49	10	S/. 490.00
26	CHOCOLATE ROJO	KG	37	15	S/. 555.00
27	VASOS 5HZ	UND	15000	0.2	S/. 3,000.00
28	VASOS7HZ	UND	15000	0.2	S/. 3,000.00
29	VASOS6HZ	UND	15000	0.2	S/. 3,000.00
30	VASOS10HZ	UND	15000	0.4	S/. 6,000.00
31	VASOS4HZ	UND	15000	0.1	S/. 1,500.00
32	PIROTINES3	UND	15000	0.2	S/. 3,000.00
33	PIROTINES2	UND	15000	0.2	S/. 3,000.00
34	PIROTINES7	UND	15000	0.2	S/. 3,000.00
35	PIROTINES4	UND	15000	0.2	S/. 3,000.00
36	PALIT. BROCHETAS	UND	15000	0.1	S/. 1,500.00
37	BOLSA 2.5X8X2	UND	15000	0.1	S/. 1,500.00
38	BOLSA 2.5X8X6	UND	15000	0.1	S/. 1,500.00
39	BOLSA 21	UND	15000	0.1	S/. 1,500.00
40	FILL	UND	30	95	S/. 2,850.00
41	TAPER 1/2 KG	UND	20000	0.7	S/. 14,000.00
42	ZT5	UND	15000	0.7	S/. 10,500.00
43	TAPER 3/4 KG	UND	30000	1	S/. 30,000.00
TOTAL					S/. 120,917.50

Anexo 02: informe de stock de materia prima que emitió encargado de almacén Delicatesse Buffet & Catering EIRL

DELICATESSE BUFFET & CATERING EIRL

STOK DE MERCADERIA A 31 JULIO 2016

		Unidad	Precio 2015	Total	#
1	Almiz	760	200	1900	40
2	Azucar	380	2	760	20
3	Ajedar	95	3	285	5
4	Papa	190	2	380	10
5	Morinda	380	4	1520	6
6	sal	48	1	47.50	5
7	Aceite	114	6	684	4
8	Vinagre	42.75	4.5	192.38	1
9	cibarita	14.25	1	14.25	2
10	Comino	23	10	237.50	1.5
11	pimienta	47.5	8	1239	10
12	lata durano	47.5	7	1265	2.5
13	lata pino	190	7	5700	2.5
14	Ika kala	190	6.5	1425	1
15	Coca cola	29	6.5	2850	3
16	Pasas	33	8	1425	5
17	pecanas	20	40	1245	8
18	nueces	30	30	875	10
19	fruges	380	3.4	570	6
20	Agua	140	3	285	3
21	Vinos	190	45	3280	2
22	WISU	57	45	2850	20
23	shampagne	200	30	578	750
24	chocolate Blanco	38	50	8700	-200
25	" Negro	1450	2	1425	-100
26	" Rojo	1450	4	2850	-600
27	Vinos S 1/2 a	1450	1	2707	-750
28	Vinos 7/10 a	1450	0.2	13300	2
29	Fil	90	0.3	750	1000
30	RTS	13000	0.4	9975	750
31	Teper 3/4KG	24000	1	29850	150
32	Total			11871.63	10291.65

Anexo 03: informe que emitió contabilidad sobre la diferencia existente del stock de materia prima de la empresa Delicatessen Buffet & Catering EIRL.

Mes/ 2016	según contabilidad		Informe encargado de almacén		diferencia	
Enero	S/.	34,567.34	S/.	33,437.45	S/.	1,129.89
Febrero	S/.	38,576.23	S/.	36,943.73	S/.	1,632.50
Marzo	S/.	61,358.97	S/.	60,268.48	S/.	1,090.49
Abril	S/.	29,776.19	S/.	28,345.74	S/.	1,430.45
Mayo	S/.	79,396.32	S/.	76,564.21	S/.	2,832.11
Junio	S/.	51,543.45	S/.	50,367.43	S/.	1,176.02
Julio	S/.	59,472.53	S/.	58,472.34	S/.	1,000.19
totales	S/.	354,691.03	S/.	344,399.38	S/.	10,291.65

Anexo 04: información del cuaderno del registro de las entradas y salidas de materia prima del almacén de la empresa Delicatessen Buffet & Catering EIRL.

Salidas de Materia Prima		
03-02-2016 -		
Ajioz 20KG	Para Aguilan	
Azucar 5KG	Geisen Ortega	
Azucar 2KG	Jack Paul	
Pecanas 1KG	Olga Sandoval	
05-02-2016		
Vinos 5H2	Geisen Ortega	
PB2 500 l	Sara Aguilan	
Cacahos 20	Geisen Ortega	
Ajioz 30k	Olga Sandoval	
Azucar 10KG	Jack Paul	
Vinos 10H2	Jack Paul	
Vinos	Jack Paul	
12-02-2016		
Ajioz 20k	Jack Paul	
Azucar 5k	Jack Paul	
fideo 8KG	Olga Sandoval	
fil 1Unid	Geisen	
Vinos 9H2 200	Sara	
" 10H2 200	Cesar	
Bolsas #19 200 l	Rosa	
Harina 10KG	Rosio	
Pasas 2KG	Estela	
Pecanas 2k	Jack Paul	

Anexo 05: solicitud para requerir información de gestión y contable

CARTAS DE REQUERIMIENTO DE LA INFORMACION

Trujillo 14 de Abril del 2017

SR: Juan Manuel Quiroz Yupanqui

ASUNTO: REQUERIMIENTO DE INFORMACION N° 01

Tengo el agrado de dirigirme a usted con la finalidad de solicitarle información para efecto a realizar el control interno de inventarios de los años 2016 y 2017, por lo que se requiere con suma urgencia la documentación financiera, de gestión y otros. Para evaluación documentaria, representación y archivo permanente los cuales se detallarán a continuación.

ORGANIZACIÓN

- 1. Políticas de la empresa**
- 2. Manual de organización y funciones**
- 3. Registre de ventas**
- 4. Registro de compras**
- 5. Flujograma de las principales actividades de empresa**
- 6. Estados financieros 2017 y 2017**
- 7. Libro diario**
- 8. Lista de los trabajadores de la empresa**
- 9. Autorización para ingresar a sus instalaciones**

Roxana Cruz Espinoza

Juan Manuel Quiroz Yupanqui

Anexo 06: Respuesta del dueño de la empresa al requerimiento solicitado

Carta N° 0034

Trujillo 01 de mayo

del 2017 Srta: Cruz

Espinoza, Roxana

ASUNTO: Respuesta al requerimiento de la información N°1

Mediante el presente documento le informo referente al

requerimiento N°1 la empresa cuenta con:

REQUERIMIENTO	SI CUENTA	NO CUENTA
Políticas internas		No
Manual de organización y funciones		NO
Contrato	SI	
Libros diarios	SI	
Permiso para ingreso a las instalaciones		NO
Estados financieros enero-julio 2016 y 2017	SI	
Constancias de capacitaciones a trabajadores		NO
Cuadernos del registro de las entradas y salidas de materia prima	SI	

Anexo 07: cuaderno de registro de entradas y salidas de materia prima de almacén de la empresa Delicatesse Buffet & Catering EIRL



Anexo 08: Matriz de validación

TITULO DE LA TESIS: control interno de inventarios y su efecto en la rentabilidad de la empresa Delicatesse Buffet & Catering EIRL Trujillo 2017.

NOMBRE Y APELLIDOS DEL EVALUADOR:

GRADO ACADÉMICO: ESTUDIANTE DEL noveno ciclo de contabilidad

VARIABLE	INDICADOR	ITEMS	OPCIÓN DE RESPUESTA		CRITERIOS DE EVALUACIÓN								
			SI	NO	RELACIÓN ENTRE CON EL INDICADOR		RELACIÓN CON LA VARIABLE		RELACIÓN CON LAS DIMENSIONES		RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS		
					SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	
CONTROL INTERNO DE INVENTARIOS	Numero de políticas cumplidas de control de inventarios	1. ¿Cuenta la empresa con políticas de control de inventarios? 2. ¿Cuántas políticas de control de inventarios ha cumplido?											
	Conocimiento de funciones de encargado de almacén	1. ¿Cuándo empezó a trabajar en la empresa? 2. ¿El área de almacén e inventarios tiene manual de funciones?											
	Número de stock de mercadería	1. ¿Cuándo empezó a trabajar en la empresa el almacén se le entregó inventariado?											

	2. ¿Los productos estaban en buen estado?													
Numero de reporte de mercadería perdida, faltante y sobrante	1. ¿Durante el tiempo que lleva laborando hay faltante de mercadería? 2. ¿Tiene conocimiento de materia prima perdida? 3. ¿Durante el proceso productivo hay materia prima sobrante?													
Número veces que se tomó inventarios físicos en el periodo.	1. ¿Se realizan inventarios Físicos? 2. Cuantas veces al año se realizan los inventarios físicos de materia prima?													
Número de mercadería en mal estado	1. ¿Se reporta el número de mercadería en mal estado?													

OBSERVACIONES:

FECHA DE REVISIÓN: / /

FIRMA DEL EVALUADOR

Anexo 9: informe que emitió contabilidad sobre la diferencia existente del stock de materia prima de la empresa Delicatessen Buffet & Catering EIRL después del control interno de inventarios aplicado.

Mes/ 2017	según contabilidad		Informe encargado de almacén		diferencia	
Enero	S/.	36,567.34	S/.	36,567.34	S/.	-
Febrero	S/.	40,576.23	S/.	40,523.23	S/.	53.00
Marzo	S/.	65,358.97	S/.	65,300.97	S/.	58.00
Abril	S/.	31,776.19	S/.	31,754.19	S/.	22.00
Mayo	S/.	81,396.32	S/.	81,300.32	S/.	96.00
Junio	S/.	50,543.45	S/.	50,543.45	S/.	-
Julio	S/.	62,472.53	S/.	62,472.53	S/.	-
totales	S/.	368,691.03	S/.	368,462.03	S/.	229.00