



**UNIVERSIDAD ALAS PERUANAS
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y EDUCACION
ESCUELA PROFESIONAL DE CIENCIAS CONTABLES Y
FINANCIERAS**

**“CONTROL INTERNO EN LA GESTION DE INVENTARIOS DEL
RESTAURANTE POLLERIA GORDO’S CHICKEN E.I.R.L.,
PROVINCIA ICA - 2022”**

**TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL PARA OPTAR EL
TITULO PROFESIONAL DE CONTADOR PÚBLICO**

PRESENTADO POR

Bach. NAPAN MOQUILLAZA ESTEFANY MARIEL
<https://orcid.org/0000-0002-1026-0821>

ASESORA

Dra. PEREZ RIOS ESTHER JUDITH
<https://orcid.org/0000-0003-4807-6795>

**ICA – PERU
2023**

DEDICATORIA

Primero a Dios, que me ha brindado el don de la vida y sabiduría, también a mi madre y a mi padre que me han brindado su apoyo en todo momento y a mi hermana en el cual siempre ha estado a mi lado durante mi preparación en mi formación profesional.

Estefany Napan

AGRADECIMIENTO

Expreso mi agradecimiento a mi alma mater la Universidad Alas Peruanas por haberme aceptado en formarme en sus dignas aulas y darme la oportunidad de poder cumplir mis sueños, después de varios años de arduo esfuerzo para culminar mi carrera profesional.

A la pollería restaurante “Gordo’s Chicken” por brindarme las herramientas e información necesaria para poder realizar el trabajo de investigación.

A mis catedráticos por inculcarnos sus conocimientos y sus valiosas enseñanzas y estima hacia mi persona.

Estefany Napan

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de suficiencia profesional que lleva como título “CONTROL INTERNO EN LA GESTION DE INVENTARIOS DEL RESTAURANTE POLLERIA GORDO’S CHICKEN E.I.R.L – ICA 2022” tuvo como objetivo principal como el control interno contribuye en la gestión de inventarios de la pollería restaurante Gordo’s Chicken Ica – 2022, se sabe que la mayoría de las empresas peruanas y extranjeras tienen dificultades cuando no cuentan con un control apropiado de sus inventarios y cuando requieren realizar compras de mercadería o insumos no tienen una información exacta por eso es de gran utilidad el tener un registro de inventario ya que de esa forma facilita a las empresas el tener una información exacta en tiempo real del stock que tienen en sus almacenes, en consecuencia se podrá realizar mejor los registros contables y así tener cuidado de los activos que posee la empresa. Por ello el llevar un sistema de control interno dentro de la empresa nos permite el realizar las actividades correctamente

En el primer capítulo se han abordado los aspectos relacionados con el planteamiento y formulación del problema de investigación, tanto general como los específicos.

El segundo capítulo ha sido dedicado a los objetivos de esta investigación y de igual modo que el capítulo anterior, abordando el propósito general como los específicos.

El tercer capítulo aborda el marco teórico, las definiciones relacionadas de gestión de inventario y su relación con el control interno, información de la empresa donde está realizando el estudio, antecedentes de investigación tanto

internacionales, nacionales y locales, así como la descripción de las dimensiones.

Por último, se contemplan las conclusiones propias del proceso de investigación, brindándose las respectivas recomendaciones según los hallazgos y análisis realizado siempre desde la perspectiva profesional de las ciencias contables y financieras.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
ÍNDICE DE CONTENIDOS	vi
INDICE DE CUADROS Y FIGURAS	vii
1.1 CAPITULO I: FORMULACION DEL PROBLEMA	8
1.1.1. Problema General	8
1.1.2. Problemas Específicos	8
1.2 CAPITULO II: OBJETIVOS.....	9
1.2.1. Objetivo General	9
1.2.2. Objetivos Específicos.....	9
1.3. CAPITULO III: MARCO TEÓRICO	10
1.3.1 Historia de la empresa	10
1.3.2 Antecedentes a nivel Internacional	15
1.3.3 Antecedentes a nivel Nacional.....	18
1.3.4 Antecedentes a nivel local:	21
1.3.5 Dimensión 1: Implementación del sistema de control interno	25
1.3.5. Dimensión 2: Estructura organizacional	35
1.3.7 Dimensión 3: Supervisión de la empresa	43
1.3.8. Definición de términos básicos	43
CONCLUSIONES	46
FUENTES DE INFORMACION	48
ANEXOS	51
UBICACION	51
CASO PRÁCTICO	65

INDICE DE CUADROS Y FIGURAS

Figura 1 Organigrama Pollería Gordo's Chicken, 2022	13
Figura 2 Ubicación de la Pollería Gordo's Chicken	14
<i>Figura 22 Adaptado de Wang y Ahmed (2003, p. 54)</i>	37

1.1 CAPITULO I: FORMULACION DEL PROBLEMA

1.1.1. Problema General

¿De qué manera el control interno contribuye en la gestión de inventarios del restaurante pollería Gordo's Chicken E.I.R.L., provincia ica - 2022?

1.1.2. Problemas Específicos

- ¿De qué manera la implementación del sistema de control interno contribuye en la gestión de inventarios del restaurante pollería Gordo's Chicken E.I.R.L., provincia ica – 2022?

- ¿De qué manera la estructura organizacional contribuye en la gestión de inventarios del restaurante pollería Gordo's Chicken E.I.R.L., provincia ica - 2022?

- ¿De qué manera la supervisión de la empresa contribuye en la gestión de inventarios del restaurante pollería Gordo's Chicken E.I.R.L., provincia ica - 2022?

1.2 CAPITULO II: OBJETIVOS

1.2.1. Objetivo General

Determinar como el control interno contribuye en la gestión de inventarios del restaurante pollería Gordo's Chicken E.I.R.L., provincia ica - 2022.

1.2.2. Objetivos Específicos

- Determinar cómo la implementación del sistema de control interno contribuye en la gestión de inventarios del restaurante pollería Gordo's Chicken E.I.R.L., provincia ica – 2022

- Determinar cómo la estructura organizacional contribuye en la gestión de inventarios del restaurante pollería Gordo's Chicken E.I.R.L., provincia ica - 2022

- Determinar cómo la supervisión de la empresa contribuye en la gestión de inventarios del restaurante pollería Gordo's Chicken E.I.R.L., provincia ica - 2022.

1.3. CAPITULO III: MARCO TEÓRICO

“CONTROL INTERNO CONTRIBUYE EN LA GESTIÓN DE INVENTARIOS DEL RESTAURANTE POLLERÍA GORDO’S CHICKENS E.I.R.L., PROVINCIA ICA - 2022”

1.3.1 Historia de la empresa

El Restaurante Pollería Gordo’s Chicken fue creado el 23 de enero de 1998 por la empresaria Flor Andrea Cabrera Jara, con la idea de brindar a las personas una perspectiva diferente de lo que se conoce de las comidas rápidas y también sobre lo que es un servicio de calidad, fue creado en la Av. Cutervo Mza L Lote 42 Urb. San Isidro de la ciudad de Ica.

Dedicada a su idea de brindar al cliente un sabor exquisito y único, durante muchos años estuvo perfeccionando su receta secreta del pollo a la brasa, en el cual lo logró poco tiempo después de la apertura de la pollería, donde actualmente las personas de la ciudad de Ica y alrededores van al local para consumir el delicioso pollo a la brasa.

También una de sus metas es poder brindar trabajo a personas que necesitan y el de desarrollar sus habilidades en atención al cliente.

1.3.1.1 Antecedentes:

Como bien se ha comentado el objetivo principal de la empresaria es de brindar a la clientela un sabor exquisito y único, que vivan una experiencia diferente al consumir sus estupendos platos de la cocina peruana, pero siempre manteniendo la tradición que los caracteriza

1.3.1.2 Datos generales de la institución:

DENOMINACION Y DOMICILIO

Denominación:

RESTAURANT POLLERIA GORDO'S CHICKEN EIRL

Ruc: 20367698668

Dirección: AV. CUTERVO MZA. L LOTE. 42 URB. SAN ISIDRO ICA - ICA

Página Facebook: <https://www.facebook.com/gordoschicken>

Actividad Económica:

Según el Decreto Supremo N° 011-2019-MINCETUR, 5610-
Actividades de restaurantes y de servicio móvil de comidas.

1.3.1.5 Objeto social:

La Pollería Restaurante Gordo's Chicken es un restaurante – pollería que actualmente se dedica a la venta de comidas criolla y comida rápida con el fin de brindar a su fiel clientela una experiencia única al consumir los productos y en la atención por parte del personal que labora dentro de la empresa, en el cual les permite el de desarrolla sus habilidades en atención y servicio.

1.3.1.6 Misión:

Satisfacer a nuestros clientes en una excelente preparación en comidas en el cual experimente de una forma diferente y única la calidad del servicio.

1.3.1.7 Visión:

Ser reconocidos como empresa en el sector de restaurantes, brindando un excelente servicio en la preparación de comidas y en atención al cliente a nivel Provincial.

1.3.1.8 Valores:

- **Integridad:** El actuar con integridad es fundamental para la construcción de la confianza con nuestros compañeros y así mantener las buenas relaciones.

- **Respeto** Porque lo que se realiza es imitado por las demás personas, por ello se debe de trabajar con respeto.
- **Valor** Ya que la ética profesional no abunda en el mundo profesional siempre se debe dar a conocer.
- **Transparencia** Porque se debe ser una persona clara y comunicarse con los compañeros dando a conocer la verdad.

1.3.1.9 Miembros del área administrativa:

GORDO'S CHICKEN, ha sido creada para brindar el mejor servicio especializado en la venta de comidas y pollo a la brasa, cuenta con un equipo altamente calificado y con conocimientos en la preparación de comida

Gerente General

- Flor Andrea Cabrera Jara.

Jefa de Administración

- María del Rosario Benavides Escalante

ORGANIGRAMA DE LA POLLERIA RESTAURANTE GORDO'S CHICKEN



Figura 1 Organigrama Pollería Gordo's Chicken, 2022

1.3.2 Antecedentes a nivel Internacional

Suárez Manobanda, G. L. (2018). *Análisis de control interno en la gestión de inventarios del año 2017 en la empresa Comautor SA de la ciudad de Guayaquil* (Bachelor's thesis). Los autores manifiestan que:

El trabajo de estudio está basado en la empresa COMAUTOR S.A., la cual brinda a los ciudadanos el servicio de venta de repuestos automotrices. La situación problemática que se identificó fue que la realización de la gestión de inventario no era adecuada en la cual permita tener la eficiencia requería en los procedimientos que realiza, al tener un excedente de mercadería en sus bodegas y el no poder efectuar la repartición y venta esperada. Su objeto principal del estudio es examinar el Control Interno en la gestión de Inventarios que utiliza la empresa COMAUTOR S.A., mediante la revisión de los principios del COSO I, para su eficaz adaptación y consecución de sus objetivos corporativos. Para examinar este trabajo de control interno se usó la metodología de encuesta compuesta por 25 preguntas dirigidos a los jefes de Bodega, Importaciones, Contabilidad y el Gerente General; por lo tanto fue analizada y tabulada por el método de escalamiento de Likert; por lo tanto a la par se ejecutó el análisis de los indicadores financieros de eficiencia, liquidez y endeudamiento, empleando información de los estados financieros de los años 2016 y 2017. Se determinó que la empresa COMAUTOR S.A., si ejecuta el control interno del COSO I en un 63%; pero lamentablemente, no cuentan percepción de la efectividad y capaz

de sus controles y procedimientos internos que ayuden para guiar a los trabajadores, esto contando que la empresa no viene realizando la evaluación de sus indicadores financieros que nos ayuden a saber la situación real de la empresa.

Echeverria Cabeza, S. L., & Gómez Molina, J. J. (2018). *Control interno en la gestión de inventarios en la papelería JC SA* (Bachelor's thesis, Universidad de Guayaquil Facultad de Ciencias Administrativas).

Los autores declaran que:

La investigación efectuada es realizada en base a las preguntas dichas por los socios de la empresa, ya que sedean estar seguros si la gestión que están realizando el personal es la adecuada, con el estudio que se ha realizado, se desea que a empresa cumpla cabalmente con todas las normas internacionales de auditoría que están incluidas en este tema como son los inventarios, sin obviar la contabilidad en la gestión de inventarios, dándole el tratamiento contable adecuado a los inventarios con los que la entidad trabaja, ejecutando de forma adecuada las normativas derivadas por las NIFF, de forma especial a lo que se refiere la NIC.2, que es la que se utiliza en este rubro. En lo referente al reconocimiento, medición, presentación y revelación de los estados financieros de la empresa, en lo consecuente a los inventarios, por ello el realizar una adecuada elaboración del control interno debe contener con todas las características y especificaciones que recomienda las NÍA requerirá preparar y organizar al máximo la gestión en la entidad, con el

concepto de producir también mayores utilidades a la misma, por ello se da por hecho que se llegará al éxito al aplicar las norma internacionales de auditoría, un buen análisis un diagnóstico de calidad y buena planificación contendrá beneficios significativos.

Sangucho Flores, R. E., & Auria Barreno, D. J. (2021). *Procedimientos de control interno para la gestión del inventario en una comercializadora de lubricantes* (Bachelor's thesis, Universidad de Guayaquil: Facultad de Ciencias Administrativas). Los autores describen que:

Administrar información interna en una organización cada día se ha hecho fundamental y se ha vuelto en un recurso preciso y estratégico para tomar decisiones adecuadas. El trabajo tiene como objeto implementar procesos de control interno para una adecuada gestión de inventarios en una comercializadora de lubricantes. La finalidad es amenorar los costos que están enlazados en el manejo de inventarios en las entidades que están dentro del giro de negocio y también el de mejorar la atención al cliente. Los procesos están divididos en etapas y pasos; en cada etapa o paso se describe que se debe realizar y que herramientas utilizar para dar a conocer las debilidades y fortalezas, mismas que van a permitir a la vez, resolver los factores que están incluidas en el ineficiente control, la selección de las funciones según el perfil del trabajador, y otros procesos que se debe dedicar para un adecuado análisis de los resultados de forma

tal que pueda emplear un óptimo control interno para la gestión del inventario.

1.3.3 Antecedentes a nivel Nacional

Vilca Montoro, F. D. (2016). Caracterización del control interno en la gestión de almacén de la empresa comercial “cervecerías peruanas BACKUS SAA-Cañete 2016. Manifiestan en su trabajo de investigación que:

La investigación tuvo como objeto el de describir y explicar el efecto que tendrá el control interno en la gestión de los almacenes y como es relevante en la administración de inventarios en la empresa Comercial Cervecerías peruanas Backus S.A.A. la investigación fue de diseño bibliográfico, documental y de caso, no experimental, para la recolección de información se empleó tarjetas bibliográficas y un cuestionario de 23 preguntas cerradas, fue desarrollado para el jefe de almacén de la empresa mediante la técnica de la entrevista referente a los elementos del Control Interno, donde se halló lo siguiente: la mayor parte de los autores nacionales y regionales sólo se ciñen explicar definiciones simples del Control Interno en lo que nos indica sobre la teoría de informe COSO, desentendiendo una relevancia en sus elementos y de los subelementos. CERVECERIAS PERUANAS BACKUS S.A.A., ejecuta su sistema de control interno empleando por eso la plataforma SAP en sus labores, tiene un sistema de supervisión en la cual está a cargo de la administración y

es el Backoffice quien proporciona soporte a estas actividades. Finalmente, se determina que la mayor parte de los autores nacionales y en el caso de investigación, no han estado dando la relevancia necesaria a los elementos del Control Interno decretados por el informe COSO, que a diferencia de los resultados conseguidos permite ver una situación positivo en la cual posiciona a la empresa en los mejores estándares e indicadores del área de almacén.

Huayascachi Leon, E. K. (2019). El control interno y su influencia en la gestión de inventarios de la empresa Ferretería Comercial Peruana EIRL–Huaraz, 2019. Declara en su trabajo investigación que:

La investigación nombrada: “El Control Interno y su Influencia en la Gestión de Inventarios de la Empresa Ferretería Comercial Peruana E.I.R.L – Huaraz, 2019”, tuvo por objeto conocer la influencia del Control Interno en la Gestión de inventarios de la empresa. El método empleó fue de enfoque cuantitativo, alcance explicativo, de diseño no experimental-transversal y tipo causal. Por ello, la muestra de la población fue censal en la cual se consideró a 30 empleados de la entidad en estudio, en ello el instrumento de recolección de datos que se usó fue del cuestionario. Los resultados indicaron el impacto del Control Interno en la Gestión de inventarios, donde la mayor parte de las personas que fueron encuestados comunican que el control interno vulnerable y de esa manera causa que la Gestión de Inventarios sea defectuoso. Se acepta la

hipótesis de trabajo, que es: El Control interno y su influencia en la Gestión de inventarios de la Empresa Ferretería Comercial Peruana E.I.R.L - Huaraz, 2019 conforme al análisis de la prueba estadística ETA, manifiesta el nivel de sometimiento de las variables con un valor de 0.893(89.3%), siendo este un resultado positivo totalmente alto; por lo tanto, se concluye que el control interno influye en la gestión de inventarios.

Katia Talia, U. F. (2019). Diseño de un modelo de control interno para mejorar la gestión de inventarios de la Red Asistencial EsSalud-Moyobamba. 2019. La autora manifiesta en su trabajo investigativo que:

La Tesis, tiene por título “Diseño de un modelo de control interno para mejorar la gestión de inventarios de la Red Asistencial EsSalud – Moyobamba. 2019”, se manifiesta en la etapa compuesta entre los meses de marzo a diciembre del presente año, el cual el objeto es: Diseñar un modelo de control interno para mejorar la gestión de inventarios de la Red Asistencial EsSalud – Moyobamba. 2019, por medio de pruebas de desempeño de normas, comprobación de documentos de gestión y la práctica de encuestas a los funcionarios y servidores de la institución. El método que se empleó para el avance del presente trabajo fue desarrollado bajo la selección de los instrumentos de recolección de datos, como la encuesta para recuperar la captación de los sujetos de estudio, guía de observación y análisis documental para ejecutar la

comprobación de normas de control interno; luego se derivó con el reconocimientos de los instrumentos descritos acorde con los requerimientos de la universidad, por ello se empleó el Alfa de Cronbach (α), un coeficiente usado para la medición de la credibilidad de una medida de escala o test; luego se realizó la aplicación de los instrumentos a la población de estudio a fin de conseguir el dato necesario para que al concluir, a través del análisis de los datos, se consigan los resultados. Finalmente se realizó el debate de los resultados, en el cual se efectuó la explicación de los datos conseguidos y se comparó con los antecedentes y teorías vinculadas al tema que fueron escogidas para la base de la presente tesis, y más adelante presentar los resultados provenientes del trabajo de investigación y el origen de estas se puedan manifestar las recomendaciones que se consideraron convenientes, en conformidad con la propuesta de control interno que se exponer a fin de emendar las fallas encontradas durante el proceso de desarrollo de la presente tesis.

1.3.4 Antecedentes a nivel local:

Levano Medina, J. D., & Salazar Mendiola, M. A. (2022). Sistema de control interno y su influencia en la gestión de inventarios de la Municipalidad Distrital de Subtanjalla-Ica, periodo 2021. El autor manifiesta en su trabajo investigativo que:

La presente investigación tiene como objeto el de señalar la influencia del sistema de control interno en la gestión de inventarios en la

Municipalidad Distrital de Subtanjalla-Ica. El poseer un sistema de control interno, ayuda el mantener el control de los materiales, ya que deben ser recibidos, sistematizados, contados, seleccionados y embarcados. Se excusa el avance total de la presente investigación, para incrementar e indagar los conocimientos de la ciencia y teoría contable. El tipo de investigación es desarrollada ya que su finalidad es el de pronosticar un comportamiento preciso en una situación establecida; obedeciendo el cometido principal de solucionar problemas, de diseño no experimental porque no hubo manipulación de las variables y fueron dentro de un tiempo establecido y nivel explicativo causal porque muy aparte de explicar el problema se procura buscar las origen del mismo. La muestra estuvo conformada por 30 colaboradores. La técnica e instrumentalización de recojo de datos es la encuesta y como instrumento utilizado fue el cuestionario. Se empleó el criterio de juicio de expertos para la autenticidad de los instrumentos y se practicó el Alfa de Cronbach para la credibilidad de las variables y para comprobar como la influencia impactó la prueba estadística de chi-cuadrado de Pearson (0.05).

Galdos Rosas, M. D., & Vicuña Donayre, C. E. (2022). Gestión de Inventarios para mejorar la productividad en el almacén en la empresa Agrícola Don Ricardo SAC, Ica-2022. El autor nos muestra que:

La investigación presentada tuvo como objeto principal el de:
Determinar de qué manera la aplicación del sistema de gestión de

inventario mejora la productividad en el almacén de la empresa agrícola Don Ricardo S.A.C., Ica 2022. Dicha investigación tuvo su desarrollo por medio del diseño pre-experimental de tipo aplicada a causa de ello se determinó una mejora considerable por medio de la desarrollo de diversos contribuciones teóricas, siendo ilustrativo ya que se detalla la postura de estudio donde se trata de dar respuesta al porqué del objeto que se investiga.

La población evaluada está conformada por los pedidos atendidos en el almacén de frío, que es durante un periodo de 30 días en la que se hará la evaluación de los indicadores antes y después de la gestión de inventarios. Se empleó la técnica de la observación y los instrumentos fueron los formatos de recolección de datos. Por ello se decidió la aceptación de la hipótesis del investigador desarrollando que la media de la productividad se aumente en 22.15% la eficiencia en 19.28% y de la eficacia en 5.35 %.

Tasayco Martínez, R. L. (2019). El control interno de inventarios y su incidencia en la rentabilidad de las empresas del sector ferretero de la provincia de Chincha, región Ica en el año 2017. El autor manifiesta que:

El presente trabajo de investigación titulado “El control interno de inventarios y su incidencia en la rentabilidad de las empresas del sector ferretero de la provincia de Chincha, región Ica en el año 2017” tiene por

objetivo principal el demostrar de qué manera el control interno de inventarios incide en la rentabilidad de las empresas del sector ferretero ubicadas en la provincia de Chincha, región Ica en el año 2017. Con un trabajo de campo aplicado en las empresas ferreteras de la provincia de Chincha detallamos la estructura del estudio, con el planteamiento del problema, marco teórico, la metodología utilizada en la presente, la contrastación de hipótesis, conclusiones, y recomendaciones, culminando con la bibliografía y los anexos, brindando una integridad a la presente investigación. El tipo de investigación que utilizamos es el descriptivo – correlacional, utilizando como técnica la encuesta para la recolección de datos, teniendo como base la evaluación a los profesionales que laboran en estas ferreterías como son: los gerentes, los contadores o los administradores de las mencionadas. En la evaluación los resultados nos muestran que las deficiencias que tiene la empresa es la causa principal de los errores que se presentan a diario sobre todo en la parte del almacenamiento de producto. El presente estudio, significara un aporte que servirá como base y consulta para las diversas empresas, no solo del rubro ferretero sino de otros rubros comerciales que tenga un manejo de almacén de productos, garantizando una mejora en la rentabilidad.

1.3.5 Dimensión 1: Implementación del sistema de control interno

1.3.5.1. Definición de control interno

Rodríguez Pérez, M. J., & Torres Saldaña, J. D. (2014). Implementación de un sistema de control interno en el inventario de mercaderías de la empresa Famifarma SAC y su efecto en las ventas año 2014. Nos informa que:

El comienzo del Control Interno, puede ser encontrado en el tiempo con la aparición de la partida doble, donde fue tomada como una de las medidas de control, pero no fue hasta fines del siglo XIX que las personas de negocios se encargaron por integrar e implantar sistemas idóneos para proteger sus intereses. A finales del siglo, como resultado del considerable incremento de la producción, los dueños de los negocios tuvieron complicaciones al seguir siendo ellos los que atiendan los problemas productivos, comerciales y administrativos al continuar atendiendo ellos mismos los problemas productivos, donde se vieron obligados el de delegar funciones dentro de la organización conjuntamente con la creación de sistemas y procedimientos que puedan prever o disminuir los fraudes o errores, en consecuencia comenzó a sentir la necesidad de llevar a cabo un control sobre la gestión de los negocios, ya que se había tomado mayor interés a la fase de producción y comercialización que a la fase administrativa u organizativa, reconociendo la importancia de

crear y poner en práctica sistemas de control como consecuencia del importante desarrollo operado dentro de las entidades. Se puede asegurar que el Control Interno ha sido preocupación de la mayoría de las entidades, aunque con diferentes enfoques y terminologías, lo cual se puede evidenciar al consultar los libros de textos de auditoría, los 23 artículos publicados por organizaciones profesionales, universidades y autores individuales. Como resultado del incremento que tomó el comercio en los pueblos de Egipto, Fenicia, Siria, entre otros países del Medio Oriente se desarrolló la contabilidad de partida simple. En épocas antiguas los sistemas de anotaciones habían sido sencillos debido a la reducida cantidad de operaciones. Cada persona tenía la capacidad de poder ejercer su propio control. Con los sucesos de los antiguos Estados e Imperios encontraron restos de sistemas de control en las cuentas públicas. Si bien al inicio el Control Interno se origina en las funciones de la administración pública, hay evidencias de que desde una época lejana lo aplicaban en las entregas de cuenta de los factores de los estados feudales y haciendas privadas. Dichos controles los realizaba el auditor, que era la persona apta en la cual escuchaba las rendiciones de cuenta de los funcionarios y agentes, quienes por deficiencia de conocimiento no podían presentarlo por escrito. Luego, con el aumento del comercio en las ciudades italianas durante los años 1400, se ocasiona un desarrollo considerable de

la contabilidad como el registro de las transacciones, dando a conocer los libros de contabilidad para poder inspeccionar las operaciones de los negocios. En este ambiente comercial, el monje veneciano Fray Luca Bartolomeo de Pacioli mejor conocido como Luca di Borgo, en el cual era matemático reconocido, creó en 1494 la partida doble, considerando el hecho económico desde dos puntos como: partida y contrapartida.

1.3.5.2. Clasificación del control interno

Gómez, M. C., & Lazarte Barbeito, C. P. (2019). *Control interno* (Doctoral dissertation, Facultad de Ciencias Económicas-Universidad Nacional de Tucumán). Nos informa que:

El control interno se clasifica en:

Control interno contable

Son controles y métodos creados avalar la seguridad de los activos, la fiabilidad y validez de los registros y sistemas contables.

Este tipo de control interno no describe solamente a las normas de control con base contable sino a todos aquellos procedimientos que de alguna manera afectan a la situación financiera o al proceso informativo que no son operaciones contables o de registro.

Control interno administrativo

Es el proceso de desarrollo existente en la organización donde aseguren la eficiencia operativa y la realización de las directrices definidas por la dirección.

Este tipo de control interno nos describe a operaciones que no tienen sucesos concretos en los estados financieros al corresponder a otra actividad del negocio, en consecuencia, en el área contable.

1.3.5.3. Elementos del control interno

De La Vega Gabriel, C. G. (2017). El control interno y la gestión de inventarios de la empresa constructora YACZ Contratistas Generales SRL del distrito de Amarilis-2016. Comenta que:

El control interno esta presentada en elementos, los cuales se puede agrupar en cuatro clasificaciones:

Organización:

Los elementos que intervienen en el control interno son:

Dirección

Es el que asume la total responsabilidad de la política general de la empresa o entidad y de las decisiones tomadas en el desarrollo.

Coordinación

Que adopte las obligaciones y necesidades de las partes integrantes de la empresa y que prevenga los conflictos de invasión de funciones de operación custodia y registro.

– División de labores

Que defina de manera comprensible la independencia de las funciones.

El principio de división de funciones impide que aquellos que depende la ejecución de una determinada operación puedan intervenir en la forma que ha de adoptar su registro o en la posición de los bienes involucrados en la operación.

- Asignación de responsabilidades

Que establezca con claridad las asignaciones dentro de la empresa, su jerarquía, y delegue facultades de autoridad relacionados con las responsabilidades asignadas, es decir, que no se realice cualquier transacción sin antes haber sido aprobado por alguien debidamente autorizado para ello.

Procedimiento

Al ser necesario que sus procedimientos se apliquen en la práctica mediante procedimiento que garantice la firmeza de la organización, si para ello es necesario:

- **Planeamiento y sistematización**

Para ello es recomendable encontrar un instructivo sobre las funciones de dirección y coordinación; la de división de labores; el sistema de autorizaciones y fijación de responsabilidades, que de manera habitual asumen la forma de manuales de procedimiento y tienen por objeto asegurar el cumplimiento, por parte de los colaboradores.

- **Registro formas**

Un sistema ideal de control interno debe de tratar de tener procedimientos apropiados para un correcto y completo registro de activos, pasivos, productos y gastos.

- **Informes**

Desde el punto de vista de la observación sobre las actividades de la empresa o entidad y sobre los colaboradores a cargo de realizarlas, el elemento más importante para el control interno, desde la preparación de balances mensuales,

hasta las hojas de distribución de adeudos de clientes antiguos o de obligaciones por vencimientos.

Personal

El sistema de control interno no puede realizar su objetivo si las actividades establecidas de la empresa o entidad no están en manos de colaboradores capacitados e idóneos. Los elementos que intervienen son:

- **Entrenamiento**

Mientras los colaboradores participen en programas de entrenamiento su desempeño mejorará y las funciones que estén realizando serán eficaces y podrán encargarse de diversos aspectos de la empresa.

- **Eficiencia**

Posterior al entrenamiento la eficiencia de los colaboradores dependerá del criterio que empleen en cada actividad realizada.

- **Moralidad**

La moral de los colaboradores es uno de los pilares sobre el cual descansa la estructura del control interno. Los requisitos de admisión y el interés constante que tengan los

directivos a los colaboradores son ayudas importantes al control. Las vacaciones periódicas y un sistema de rotación de los colaboradores deben ser fundamental.

Es importante la moralidad de los colaboradores porque permite afianzar la fidelidad de ellos por ende se evitaría los manejos inadecuados.

- **Retribución.**

Es claro que un colaborador que se le haya retribuido adecuadamente está dispuesto a cumplir con los propósitos con un mayor entusiasmo y su concentración en cumplir con eficiencia es mayor al de si intención de malversas a la empresa. Existen varias formas de retribuir al colaborador; planes de incentivos; premios; bonos; pensiones para la vejez y la oportunidad de plantear sugerencias y problemas personales.

Supervisión

Una adecuada planeación y sistematización de los procedimientos y un excelente diseño de registros, formatos e informes, permite la supervisión automática de los diferentes aspectos de control interno, teniendo en este aspecto primordial un papel importante, el departamento de auditoría interna, el cual supervisa o vigila de forma constante el cumplimiento de la

empresa con otros elementos de control, organización, procedimiento y de los colaboradores. Cuando la empresa no cuenta con un departamento de auditoría interna y un adecuado plan de organización, se asignará a los funcionarios las atribuciones importantes de la auditoría interna para que puedan realizar los reconocimientos periódicos del sistema nervioso de la empresa.

1.3.5.4. Importancia del control interno

Calderón Abanto, L. L. (2017). El Sistema De Control Interno Como Medio En Los Almacenes Para Mejorar La Gestión De Inventarios En La Empresa Servicios Y Representaciones Dial SRL De Cajamarca–2016. Comenta que:

El control interno evalúa y perfecciona las labores que realiza los colaboradores, reforzando que se realice con los objetos propuestos por la empresa. Por ello hay una justificación sobre la importancia que tiene el control, ya que solamente por medio de esta función permite comprobar si lo realizado va de acuerdo de lo buscado en la planeación. Si sucede alguna distorsión, la inspección nos asiste a determinar los responsables y poner en acción las medidas correctivas.

El control interno no se debe de accionar posteriormente, por el contrario, el control interno debe de considerar eventos pasados para que faciliten a determinar faltas o fallas en la cual se

puedan simplificar y donde nos ayudará el mejorar por el bien de la organización.

Siendo este la reciente función que está incluido en el desarrollo administrativo, en el cual finaliza el ciclo del sistema proporcionando un repaso de la información enseñada en consideración a las desviaciones localizadas que afectan a las funciones que necesitaron efectuar en la planeación. Además, el control es fundamental porque:

- Asiste al detectar la disposición que posibilita el emendar las faltas o fallas, buscando lograr de una forma airosa lo contemplado.
- Está destinado a todos los intermediarios dentro de una empresa.
- Determina y revisa de manera eficaz las razones que estarían contribuyendo a causar desviaciones, y asistiendo de investigación para la intervención rápida por parte de los colaboradores a cargo.

1.3.5.5. Sistema de control interno

Plasencia Asorey, C. (2010). El Sistema de Control Interno: garantía del logro de los objetivos. *Medisan*, 14(5), 0-0.

Un apropiado Sistema de Control Interno es parte fundamental de una entidad bien ordenada, ya que asegura proteger los bienes y

hacer confiables los registros y resultados de la contabilidad; acciones necesarias para que cualquier organización marche de buena manera, ya sea grande o pequeña.

1.3.5. Dimensión 2: Estructura organizacional

Barone, S. (2009). Las estructuras organizacionales: cultura, principios y modelos para la innovación. Comenta que:

Para entender y estudiar las estructuras organizacionales es fundamental visualizarlas en un contexto extenso de las interrelaciones e intencionalidades que se relacionan través de ellas. En ese aspecto, la estructura establece un apoyo para una cadena de procesos en que se enlaza al correcto desarrollo de una empresa, pero a la vez, está condicionada por el sistema de valores y creencias que la empresa fomenta como conjunto, en que intervienen todos los miembros de la empresa. La idea de cultura organizacional puede brindar una excelente base para observar a las estructuras desde una perspectiva extensa y ver lo complejo de su funcionamiento. Esta idea fue acuñada hace pocos años y su estudio es un fenómeno relativamente reciente.

Desde esta perspectiva conceptual, la cultura organizacional es el grupo de estructura, estrategias, procesos, estilo de liderazgo, valores y creencias que manifiesta el movimiento fijo de una empresa. Además, para comprender cada organización particular, habría que investigar las diferencias entre los valores, cultura y estructura explícitamente determinados y los que se practican o experimentan en la vida cotidiano.

1.3.5.1. La estructura mecánica y orgánica

Arias Pérez, J. E., & Aristizábal Botero, C. A. (2008). Influencia de la estructura organizacional en la creación de conocimiento: estudio del caso EPM Medellín. *Semestre económico*, 11(22), 161-184. Nos indica que

Burns y Stalker (1961) catalogaron las estructuras organizacionales mediante una tipología bipolar en mecánicas y orgánicas, y establecieron las bases sobre las cuales los teóricos Nonaka y Takeuchi (1995), Lam (2000 y 2004) y Wang y Ahmed (2003) han avanzado con formas de diseño organizacional conforme a las actividades internas de los modelos de creación de conocimiento.

La estructura mecánica se distingue por ser práctico, facilitar las jerarquías, la legalización y tener un estricto y concentrado control administrativo, que para Wang y Ahmed (2003) simboliza una forma de diseño con abundantes dificultades para la creación de conocimiento, entre ellos:

- Dirigir con temor al conocimiento.
- Impide la incorporación del conocimiento experimentado y la activa respuesta a los cambios.

- Controlar excesivamente las actividades entre lo alto y lo bajo de la pirámide organizacional, singularmente la planeación, resolución de problemas, toma de decisiones y la dirección.
- Imponer con un grupo de reglas sólidas y procedimientos firme a los miembros de la organización, restringiendo la libertad de acción, el compartir el conocimiento y la comunicación en general según Ahmed (1998).

A pesar de todo, autores como Hedlund (1994) Hedlund y Nonaka (1993) consideran que esta forma estructural, por su estabilidad, facilita la explotación e implementación del conocimiento acumulado por una organización.

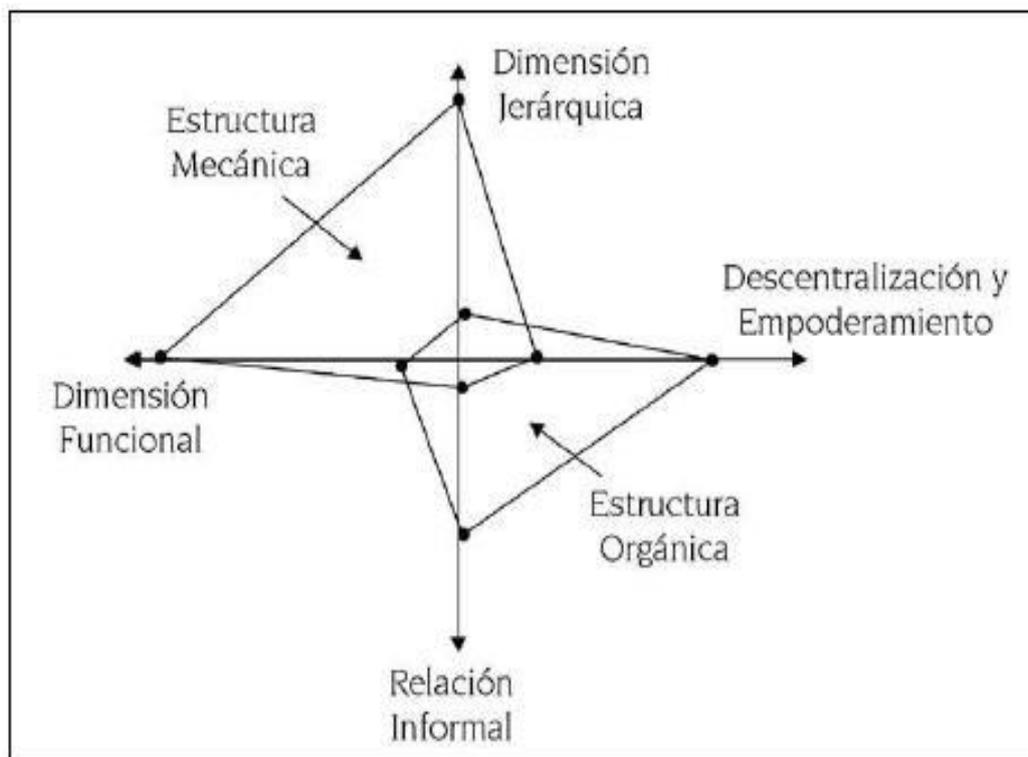


Figura 3 Adaptado de Wang y Ahmed (2003, p. 54)

Se manifiesta que, al razonar en la estructura orgánica, se comprende que la organización es una entidad social complicada en la cual se relacionan las fuerzas sociales e individuales. Están caracterizados por:

- Ser llana y fundamentado en equipos, donde modifica la verticalidad al tomar las decisiones en conjunto con otras empresas, y simplifica la estructura de la organización en alta dirección, grupos estratégicos y equipos de proyectos.
- Situar la asignación a cada unidad la responsabilidad de gestionar un servicio, en oposición a las barreras departamentales y de esta forma da camino a los equipos transversales y a la incorporación de los medios idóneos.
- La distribución del poder y el control dan motivos para que la dirección se centralice en fortalecer a los colaboradores, fomentando la intervención en la administración organizacional, la cultura de la franqueza y confianza.
- El nivel elevado de la informalidad, flexibiliza las reglas y facilita la comunicación bidireccional frente a frente.

Después, intercalaron ambas estructuras (la mecánica y orgánica) y reconocieron dos aspectos fundamentales y propios de la estructura organizacional, la diferenciación y la integración.

1.3.5.2. La diferenciación y la integración

Indican que al momento de que los sistemas aumenten suelen distinguirse o separarse en conjuntos de labores en particular que son iguales entre sí ya que tienen una finalidad, pero que deben complementarse con la integración, como el desarrollo orientado para alcanzar la unidad de esfuerzo que requiere el ambiente o entorno entre las distintas partes o subsistemas empresariales para la consecución de los objetivos comunes de la organización.

La diferenciación y la integración se dan en dos direcciones: horizontal y vertical, la diferenciación horizontal alude a la subdivisión de las tareas realizadas por la organización, es decir, comprende la especialización y división del trabajo y queda reflejada y manifestada en la departamentalización funcional o por procesos; mientras que la diferenciación vertical se refiere a la profundidad de la jerarquía en la organización, la cual se incrementa a mayor número de niveles.

En el contexto de la creación del conocimiento hay consenso en torno a los beneficios derivados de la departamentalización por procesos y del diseño de organizaciones planas, pues suponen un mayor grado de autogestión, trabajo en equipo, interacción entre los miembros del mismo, y generación de conocimiento común; sin embargo, la creación de conocimiento es un proceso que reviste mayor complejidad y demanda mecanismos de integración y resolución de conflictos más elaborados que la simple jerarquía o el contacto directo, los cuales

pueden ser estructurales o no estructurales como los puestos o equipos integradores, redes virtuales, equipos de trabajo, estructura paralela de equipos, normalización de procesos de trabajo, habilidades y resultados; e informales como el esfuerzo de socialización y adaptación mutua.

Posteriormente, surgieron formas estructurales que mejoraron la combinación entre la estructura mecánica y orgánica en el cual aspiraban proveer a la administración elementos que resultaran en la gestión efectiva de cualquier tipo de recurso como el conocimiento.

1.3.5.3. La estructura paralela de equipos o de aprendizaje (EPA)

Este boceto es conocido con distintos nombres, en los cuales se incluyen: organización colateral, organización paralela, estructuras dualísticas, estructuras a la sombra, sistemas de investigación de acción, organizaciones circulares, etc. La EPA contesta ante una etiqueta común en la cual genera una estructura que funciona de forma semejante a la estructura formal jerárquica, la cual tiene como esencial propósito aumentar el aprendizaje en la organización, específicamente, la fundación y desarrollo de recientes formas de pensamiento y comportamiento.

Una característica importante de este tipo de diseño organizacional es la mezcla de dos estructuras paralelas con objetivos y propósitos distintos: la organización principal, jerárquica y formal, y la estructura paralela, formada generalmente por equipos, que integran pero no reemplazan la estructura principal; esta es una de sus

principales ventajas, superar las deficiencias de las organizaciones estructuradas formalmente, creando otra estructura paralela con objetivos y propósitos distintos, eludiendo así el costoso y a menudo el ineficaz trabajo de cambiar de manera general la organización.

1.3.5.4. La organización hipertexto

La organización hipertexto es un modelo de estructura organizacional creada por Nonaka y Takeuchi (1995), desarrollada a partir del concepto de estructura paralela de aprendizaje (EPA), que consecuencia del resumen entre la estructura burocrática y los equipos de proyecto; en realidad, la burocrática corresponde a la estructura mecánica de Burns y Stalker (1961), en el cual es perfecto para organizaciones que operan de manera rutinaria y en medios estables pues favorece la estandarización, formalización, especialización, centralización y control, aunque suele ser inoperante en entornos donde domina la indecisión y el cambio constante.

Por otro lado, los grupos de proyecto son un tipo de forma organizacional que evoluciona buena parte de los elementos de la estructura orgánica, donde se distingue por ser flexibles, dinámicos, participativos pero suelen ser provisionales, y deben ser establecidos por personas de diferentes áreas con el fin de alcanzar un objetivo en específico de creación de conocimiento en un definido tiempo, sin embargo, la creación está sujeto en sus etapas más predominantes, de

socialización y exteriorización, a las situaciones de eventualidad de los grupos, en lo cual deriva a ser inconveniente.

1.3.5.5. Las redes informales

Varios autores que han sido creadores del conocimiento plantean formas adicionales que destacan y sitúan en primer plano el aspecto informal de las estructuras orgánicas, por ello reconocen el diseño organizacional un elemento duro y otro blando.

El primero, da relación a las personas, equipos y áreas, y el segundo, apunta a las correspondencia que se dan entre éstos; esta línea de pensamiento sustenta que en las organizaciones creadoras de conocimiento el elemento blando debe ser mejor al elemento.

Por lo tanto, recalcan el rendimiento de las redes informales como conducto importante para la creación del conocimiento, donde deben ser estimuladas dentro y fuera de los grupos de proyecto para conservar operante la espiral del conocimiento en etapas como la socialización y exteriorización. Varios autores consideran la edificación de unas resistentes redes informales donde intervienen efectivamente en las dos etapas, donde estas sostengan las tecnologías de la información, y sean impulsadas por la alta dirección. Las redes proporcionan la acción mutua, motiva la manifestación de diversos mediadores, la movilización de intangibles como la confianza, compromiso, cooperación.

1.3.7 Dimensión 3: Supervisión de la empresa

Saavedra Cruz, F. R. (2014). Propuesta de un plan de mejora para los procesos y supervisión del almacén de productos terminados en la empresa Ecoacuicola-Castilla-Piura. Comenta que:

La supervisión es una labor técnica y preparada que tiene como objeto principal el hacer uso justo de las causas que hacen factible la ejecución de los procesos de trabajo: el hombre, la materia prima, los equipos, maquinarias, herramientas, dinero, entre otros componentes que en forma directa o indirecta participan en la obtención de bienes, servicios y productos dirigidos a la satisfacción de necesidades de un mercado de consumidores, donde se vuelve más estricto, y que el resultado de su gestión aporta con el éxito de la empresa.

1.3.8. Definición de términos básicos

- **Control interno:** Nos permite el de observar la eficacia y eficiencia de las operaciones que se realizan y la transparencia de los registros, en lo cual permite el logro de los objetivos de la empresa u organización.
- **Sistema:** Es un grupo ordenado de elementos que están relacionados para poder lograr un objetivo en común.
- **Organización:** Es una estructura interna donde hay una relación de autoridad o jerarquía, es decir, cuenta con una función directiva donde pretende el seguimiento de objetivos propuestos y la obtención de un excedente o beneficio empresarial.

- **Proceso Administrativo:** Es un conjunto de etapas que se sigue para una gestión adecuada de los recursos internos que tenga la empresa, en los cuales se encuentran el capital humano, tecnológico y financiero.
- **Gestión:** Son actividades que están relacionadas con el mejoramiento de la competitividad y productividad del negocio
- **Planeamiento:** Es la planificación al proceso de la toma de decisiones para poder alcanzar el futuro de la empresa desea, siempre considerando la situación actual y los factores interno y externo donde influyen el logro de objetivos.
- **Informes:** Son documentos en lo cual reportan información sobre un tema en específico, donde se manifiestan conclusiones.
- **Personal:** Son personas que realizan servicios o producción de bienes en un establecimiento en un periodo de tiempo donde reciben a cambio una remuneración.
- **Organigrama:** Es la estructura interna de una organización, donde manifiestan los cargos que tienen cada empleado y también las jerarquías que representan.
- **Estandarización:** Es el ajuste o adaptación de ciertas características de un producto o servicio, donde su fin es que haya similitudes.
- **Supervisión:** Es la vigilia de una actividad determinada que se está realizando por parte de una persona.
- **Registros contables:** Es información de los ingresos referentes a movimientos de los recursos de la empresa en los libros contables.

- **Estados financieros:** Son informes que manifiestan el estado de una empresa en momentos determinados, se realizan normalmente en un año. Están compuestos por varios documentos donde reflejan la situación financiera de un negocio.

CONCLUSIONES

Objetivo 1: Se concluyó que la implementación del sistema de control interno contribuye en la gestión de inventarios del restaurante pollería Gordo's Chicken E.I.R.L., ya que al implementar un sistema de control interno permite la estructuración de los estados financieros de esa manera la gerencia pueda realizar la toma de decisiones futuras y también protege la reputación de la empresa ya que de esa forma nos permite el de demostrar la transparencia en el cual maneja la empresa, también nos permite el minimizar las fallas ya que al establecer procedimientos y protocolos los colaboradores pueden realizar mejor su trabajo, por otro lado también permite que la rendición de cuentas sea más efectiva ya el registro de datos estarán en el momento que se solicite por ende organiza todos los datos de la empresa donde mantiene la separación de función y así se evite los conflictos reduzca la mala gestión.

Objetivo 2: Se concluyó que la estructura organizacional contribuye en la gestión de inventarios del restaurante pollería Gordo's Chicken E.I.R.L., se evidenció que al tener una estructura organizacional nos permite el saber la cantidad de colaboradores que se tienen en lo cual son necesarios para poder extender las tareas que debe tener cada departamento y de esa manera mantiene un orden en la empresa para que en un futuro se pueda prevenir confusiones, ya que el personal de almacén sabrá cuáles son sus funciones y quienes están relacionados.

Objetivo 3: Se llegó a la siguiente conclusión sobre que la supervisión de la empresa contribuye en la gestión de inventarios del restaurante pollería Gordo's Chicken E.I.R.L., la empresa al supervisar constantemente genera que los colaboradores sean productivos, es decir, que realicen su trabajo; de esa forma mantiene el desarrollo normal de las actividades de la empresa sin que haya ningún tipo de atraso, a la vez que al ser supervisados por el supervisor a cargo, este les oriente en la realización idónea de sus actividades donde permitirá que sean más eficientes y eficaces, por ello esto beneficia una buena gestión en los almacenes porque no habrá retrasos en las entregas de los productos que haya solicitado la empresa para el buen funcionamiento.

FUENTES DE INFORMACION

Arias Pérez, J. E., & Aristizábal Botero, C. A. (2008). Influencia de la estructura organizacional en la creación de conocimiento: estudio del caso EPM Medellín. Semestre económico, 11(22), 161-184.

Barone, S. (2009). Las estructuras organizacionales: cultura, principios y modelos para la innovación.

Calderón Abanto, L. L. (2017). El Sistema De Control Interno Como Medio En Los Almacenes Para Mejorar La Gestión De Inventarios En La Empresa Servicios Y Representaciones Dial SRL De Cajamarca-2016.

De La Vega Gabriel, C. G. (2017). El control interno y la gestión de inventarios de la empresa constructora YACZ Contratistas Generales SRL del distrito de Amarilis-2016.

Echeverria Cabeza, S. L., & Gómez Molina, J. J. (2018). Control interno en la gestión de inventarios en la papelería JC SA (Bachelor's thesis, Universidad de Guayaquil Facultad de Ciencias Administrativas).

Galdos Rosas, M. D., & Vicuña Donayre, C. E. (2022). Gestión de Inventarios para mejorar la productividad en el almacén en la empresa Agrícola Don Ricardo SAC, Ica-2022.

Gómez, M. C., & Lazarte Barbeito, C. P. (2019). Control interno (Doctoral dissertation, Facultad de Ciencias Económicas-Universidad Nacional de Tucumán).

- Huayascachi Leon, E. K. (2019). El control interno y su influencia en la gestión de inventarios de la empresa Ferretería Comercial Peruana EIRL– Huaraz, 2019.*
- Katia Talía, U. F. (2019). Diseño de un modelo de control interno para mejorar la gestión de inventarios de la Red Asistencial EsSalud-Moyobamba. 2019.*
- Levano Medina, J. D., & Salazar Mendiola, M. A. (2022). Sistema de control interno y su influencia en la gestión de inventarios de la Municipalidad Distrital de Subtanjalla-Ica, periodo 2021.*
- Plasencia Asorey, C. (2010). El Sistema de Control Interno: garantía del logro de los objetivos. Medisan, 14(5), 0-0.*
- Rodríguez Pérez, M. J., & Torres Saldaña, J. D. (2014). Implementación de un sistema de control interno en el inventario de mercaderías de la empresa Famifarma SAC y su efecto en las ventas año 2014.*
- Saavedra Cruz, F. R. (2014). Propuesta de un plan de mejora para los procesos y supervisión del almacén de productos terminados en la empresa Ecoacuicola-Castilla-Piura.*
- Sangucho Flores, R. E., & Auria Barreno, D. J. (2021). Procedimientos de control interno para la gestión del inventario en una comercializadora de lubricantes (Bachelor's thesis, Universidad de Guayaquil: Facultad de Ciencias Administrativas).*

Suárez Manobanda, G. L. (2018). Análisis de control interno en la gestión de inventarios del año 2017 en la empresa Comautor SA de la ciudad de Guayaquil (Bachelor's thesis).

Tasayco Martínez, R. L. (2019). El control interno de inventarios y su incidencia en la rentabilidad de las empresas del sector ferretero de la provincia de Chincha, región Ica en el año 2017.

Vilca Montoro, F. D. (2016). Caracterización del control interno en la gestión de almacén de la empresa comercial “cervecías peruanas BACKUS SAA-Cañete 2016.

**ORGANIGRAMA DE LA POLLERIA RESTAURANTE
GORDOS CHICKEN**



ANEXO DE LOS CUADROS DEL SISTEMA DE ALMACEN

REPORTE DE INSUMOS

REPORTE DE CARBON										
FECHA INICIO:		4/10/2022								
FECHA FIN:		7/10/2022								
SEDES	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	1-Oct	2-Oct	3-Oct	4-Oct	5-Oct	6-Oct	7-Oct	TOTAL
CUTERVO	SACO	CARBON	0	1	1	1	0	1	1	5
ICA	SACO	CARBON	0	1	0	1	0	0	1	3
GRAU	SACO	CARBON	0	1	1	1	0	1	0	4
										12
OBSERVACION:		<i>La tienda que ha consumido más carbon durante la semana ha sido cutervo</i>								

REPORTE DE ACEITE										
FECHA INICIO:		4/10/2022								
FECHA FIN:		7/10/2022								
SEDES	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	1-Oct	2-Oct	3-Oct	4-Oct	5-Oct	6-Oct	7-Oct	TOTAL
CUTERVO	SACO	CARBON	1	1	0	1	1	0	1	5
ICA	SACO	CARBON	0	1	0.5	0.5	0.5	0.5	1	4
GRAU	SACO	CARBON	1	0	0.5	1	0.5	0	1	4
										13
OBSERVACION:		<i>La tienda que ha consumido más aceite durante la semana ha sido cutervo</i>								

REPORTE DE INGRESO DE ALMACEN									
FECHA INICIO:	4/10/2022								
FECHA FIN:	7/10/2022								
UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	1-Oct	2-Oct	3-Oct	4-Oct	5-Oct	6-Oct	7-Oct	TOTAL
KILO	ARROZ CLIENTE			50				50	100
KILO	ARROZ AGUADITO						49		49
BALDE	ACEITE	10	5		5			2	22
BOTELLA	ACEITE AJONJOLI								0
KG	ACHIOTE								0
KILO	AJINOMOTO							5	5
BOL 100GR	AJIPANCA								0
KILO	AZUCAR	4.965							4.965
UND	CAFECITOS							100	100
UND	CANELA CHINA chica								0
KILO	CANELA ENTERA								0
KILO	CEBADA								0
KILO	CHUÑO			25					25
BOLSA	CLAVO DE OLOR								0
KILO	COMINO ENTERO								0
BOLSA 100gr	COMINO MOLIDO	5			20				25
KILO	F. CABELLO DE ANGEL								0
KILO	FIDEO SOPA								0
KILO	FIDEO TALLARIN							10	10
LATA	FILETE DE ATUN								0
PAQUETE	GALLETA								0
KILO	HARINA					50			50
BOLSA 100gr	HONGOS	11							11
SOBRE	INFUSION ANIS								0
SOBRE	INFUSION MANZANILLA								0
SOBRE	INFUSION TE								0
BOLSA 2KG	KETCHUP								0
KG	LAUREL	11							11
TARRO	LECHE								0
KILO	LINAZA								0
UND	MAGGI GALLINA								0
UND	MAGGI RES								0
KILO	MAIZ CANCHA	2							2
CAJA	MAYONESA		20						20
BOLSA 2KG	MOSTAZA								0
BOLSA 50gr	OREGANO ENTERO							10	10
BOLSA 100gr	OREGANO MOLIDO								0
UND	OREGANO SOBRE								0
SOBRE	PALILLO								0
KILO	PIMIENTA ENTERA								0
BOLSA 100gr	PIMIENTA MOLIDA	5			20				25
SOBRE	POLVO DE HORNEAR								0
KILO	POP CORN (CANCHITA)								0
SOBRE	PUDIN CHOCOLATE								0
SOBRE	PUDIN VAINILLA								0
BOLSA	ROMERO								0
UND	SAL	10							10
BOTELLA	SALSA OSTION						6		6
SOBRE	SIBARITA								0
BOTELLA	SILLAO BOTELLA	6							6
BOTELLA	SILLAO KIKO								0
SOBRE	TUCO								0
UND	VAINILLA CHICA								0
UND	VINAGRE BLANCO	10	9		15			13	47
UND	VINAGRE TINTO		13					13	26
KILO	ARVERJA								0
KILO	FREJOL CANARIO				4				4
KILO	FREJOL PANAMITO								0
KILO	GARBANZO				3				3

KILO	LENTEJAS								0
KILO	MORON						1		1
KILO	PALLAR SECO				6				6
KILO	PAPA SECA								0
KILO	TRIGO				3				3
CONO	3X8		20						20
PAQUETE	8X12		50	3					53
PAQUETE	10X15								0
PAQUETE	12X16		50						50
PAQUETE	12X13		10						10
PAQUETE	12X17								0
PAQUETE	16X19		30				2		32
PAQUETE	19X20								0
PAQUETE	21X24								0
PAQUETE	20x30								0
PAQUETE	POLIGRASA								0
100GR	LIGA						12		12
UND	ACIDO MURIATICO								0
PAQUETE	AJICERO #1						20		20
PAQUETE	AJICERO #2								0
UND	AYUDIN PASTA	1					1		2
PAQUETE	BANDEJAS GRANDES								0
PAQUETE	BANDEJAS CHICAS			10					10
UND	BAYGON				3				3
PAQUETE	BROCHETAS DE ANTICUCHO								0
PAQUETE	BOLSA DE CUBIERTO 3*8						20		20
PAQUETE	CUCHARAS DESCARTABLES								0
PAQUETE	CUCHARITAS DESCARTABLES								0
BOLSA	DETERGENTE								0
UND	ENCENDEDOR								0
UND	ESCOBA								0
UND	ESPONJA LA MAQUINITA	1							1
UND	ESPONJA METAL								0
UND	ESPONJA PARA OLLA								0
UND	ESPONJA VERDE		30						30
UND	FOSFORO								0
CONO	HILO-PABILO			1				15	16
BOTELLA	JABON LIQUIDO					1			1
UND	LEJIA				15		30		45
UND	LIMPIATODO								0
PAQUETE	MONDADIENTES								0
UND	PAÑOS AMARILLOS	12			40				52
UND	PAPEL HIGIENICO								0
UND	PAPEL HIGIENICO JUMBO								0
UND	PAPEL TOALLA								0
UND	SACA GRASA								0
UND	SERVILLETAS						108		108
PAQUETE	SORBETE								0
UND	TAPER 1 LT								0
UND	TAPER 1/2 LT		200	50	1800				2050
UND	TAPER 8 ONZAS		1000						1000
UND	TECNOPOP CT3		2000						2000
UND	TECNOPOP CT5		2000						2000
PAQUETE	TENEDORES DESCARTABLES								0
UND	TRAPEADOR								0
PAQUETE	VASOS DESCARTABLES					40			40
KG	ASADO					3			3
UND	BISTECK CARTA		20					21	41
UND	BISTECK MENU								0
BOLSA	CALDO		3			4			7

PAQUETE	CHORIZO							0
BOLSA	CHULETA				10			10
UND	CHURRASCO CARTA		20				19	39
UND	CHURRASCO MENU		234					234
PAQUETE	HOTDOG				10			10
BOLSA	HUESOS							0
PLANCHA	HUEVOS		6		6			12
KG	MOLLEJA				45			45
UND	POLLO ADEREZADO		245					245
UND	POLLO AGUADITO		5	22	10		10	47
UND	POLLO CHICHARON	6.75	13	16	16		9	60.75
KG	QUESO							0
PAQUETE	GASEOSA 3 L KOLA TIGRINA							0
PAQUETE	GASEOSA 1/2 L KOLA TIGRINA						10	10
CAJA	GASEOSA 1 1/2L VIDRIO						22	22
CAJA	GASEOSA 1 L		14				4	18
CAJA	GASEOSA GORDITA		28					28
CAJA	GASEOSA PERSONAL							0
CAJA	GASEOSA MINI							0
PAQUETE	GASEOSA 1/2 L DESCARTABLE						24	24
PAQUETE	GASEOSA 1 1/2 DESCARTABLE							0
BOTELLA	GASEOSA 2L DESCARTABLE KR							0
PAQUETE	AGUA SAN MATEO SIN GAS							0
PAQUETE	AGUA SAN MATEO CON GAS							0
PAQUETE	AGUA						10	10
PAQUETE	AQUARIUS							0
CAJA	CERVEZA BLANCA PILSEN							0
CAJA	CERVEZA BLANCA CRISTAL							0
CAJA	CERVEZA GOLDEN							0
CAJA	CERVEZA NEGRA CUSQUEÑA							0
BOTELLA	VINO SEMISECO							0
BOTELLA	VINO AROMATICO							0
BOTELLA	PISCO							0
CONO	6x12							0
CONO	8x12							0
CONO	10x15							0
CONO	12x17							0
PAQUETE	16x23							0
GALON	ALCOHOL EN GEL				5			5
UND	ALCOHOL GALON				5			5
PAQUETE	ALGODÓN							0
UND	GUANTES							0
UND	MASCARILLA					300		300
UND	PELADOR	6						6
UND	TOCA				500			500
UND	COLADOR							0
UND	JALADOR							0
UND	RECOGEDOR							0
UND	BALDE							0
UND	CUADERNOS							0
UND	GALLINA	2						2
UND	GUANTES DE LIMPIEZA							0

REPORTE DE SALIDA DE ALMACEN

FECHA INICIO:	4/10/2022
FECHA FIN:	7/10/2022

UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	1-Oct	2-Oct	3-Oct	4-Oct	5-Oct	6-Oct	7-Oct	TOTAL
KILO	ARROZ CLIENTE			50				50	100
KILO	ARROZ AGUADITO						49		49
BALDE	ACEITE	2	2	1	2.5	2	0.5	3	13
BOTELLA	ACEITE AJONJOLI								0
KG	ACHIOTE								0
KILO	AJINOMOTO							3	3
BOL 100GR	AJIPANCA								0
KILO	AZUCAR	2.5							2.5
UND	CAFECITOS							5	5
UND	CANELA CHINA chica								0
KILO	CANELA ENTERA								0
KILO	CEBADA								0
KILO	CHUÑO			2					2
BOLSA	CLAVO DE OLOR								0
KILO	COMINO ENTERO								0
BOLSA 100gr	COMINO MOLIDO	1			3				4
KILO	F. CABELLO DE ANGEL								0
KILO	FIDEO SOPA								0
KILO	FIDEO TALLARIN							6	6
LATA	FILETE DE ATUN								0
PAQUETE	GALLETA								0
KILO	HARINA					5			5
BOLSA 100gr	HONGOS	2							2
SOBRE	INFUSION ANIS								0
SOBRE	INFUSION MANZANILLA								0
SOBRE	INFUSION TE								0
BOLSA 2KG	KETCHUP								0
KG	LAUREL	1							1
TARRO	LECHE								0
KILO	LINAZA								0
UND	MAGGI GALLINA								0
UND	MAGGI RES								0
KILO	MAIZ CANCHA	2							2
CAJA	MAYONESA		4						4
BOLSA 2KG	MOSTAZA								0
BOLSA 50gr	OREGANO ENTERO							3	3
BOLSA 100gr	OREGANO MOLIDO								0
UND	OREGANO SOBRE								0
SOBRE	PALILLO								0
KILO	PIMIENTA ENTERA								0
BOLSA 100gr	PIMIENTA MOLIDA	1			5				6
SOBRE	POLVO DE HORNEAR								0
KILO	POP CORN (CANCHITA)								0
SOBRE	PUDIN CHOCOLATE								0
SOBRE	PUDIN VAINILLA								0
BOLSA	ROMERO								0
UND	SAL				10				10
BOTELLA	SALSA OSTION						2		2
SOBRE	SIBARITA								0
BOTELLA	SILLAO BOTELLA	1							1
BOTELLA	SILLAO KIKO								0
SOBRE	TUCO								0
UND	VAINILLA CHICA								0
UND	VINAGRE BLANCO	1			10			1	12
UND	VINAGRE TINTO							1	1
KILO	ARVERJA								0
KILO	FREJOL CANARIO				2				2
KILO	FREJOL PANAMITO								0
KILO	GARBANZO				2				2

KILO	LENTEJAS								0
KILO	MORON						1		1
KILO	PALLAR SECO				2				2
KILO	PAPA SECA								0
KILO	TRIGO				1				1
CONO	3X8		10						10
PAQUETE	8X12		25						25
PAQUETE	10X15								0
PAQUETE	12X16		25						25
PAQUETE	12X13		5						5
PAQUETE	12X17								0
PAQUETE	16X19		10				5		15
PAQUETE	19X20								0
PAQUETE	21X24								0
PAQUETE	20x30								0
PAQUETE	POLIGRASA								0
100GR	LIGA						1		1
UND	ACIDO MURIATICO								0
PAQUETE	AJICERO #1						1		1
PAQUETE	AJICERO #2								0
UND	AYUDIN PASTA	1					1		2
PAQUETE	BANDEJAS GRANDES								0
PAQUETE	BANDEJAS CHICAS			10					10
UND	BAYGON				1				1
PAQUETE	BROCHETAS DE ANTICUCHO								0
PAQUETE	BOLSA DE CUBIERTO 3*8						1		1
PAQUETE	CUCHARAS DESCARTABLES								0
PAQUETE	CUCHARITAS DESCARTABLES								0
BOLSA	DETERGENTE								0
UND	ENCENDEDOR								0
UND	ESCOBA								0
UND	ESPONJA LA MAQUINITA	1							1
UND	ESPONJA METAL								0
UND	ESPONJA PARA OLLA								0
UND	ESPONJA VERDE		2						2
UND	FOSFORO								0
CONO	HILO-PABILO			1				1	2
BOTELLA	JABON LIQUIDO					1			1
UND	LEJIA				1		1		2
UND	LIMPIATODO								0
PAQUETE	MONDADIENTES								0
UND	PAÑOS AMARILLOS	5							5
UND	PAPEL HIGIENICO								0
UND	PAPEL HIGIENICO JUMBO								0
UND	PAPEL TOALLA								0
UND	SACA GRASA								0
UND	SERVILLETAS					5			5
PAQUETE	SORBETE								0
UND	TAPER 1 LT								0
UND	TAPER 1/2 LT		50				100		150
UND	TAPER 8 ONZAS		100						100
UND	TECNOPOR CT3		100					100	200
UND	TECNOPOR CT5		50			150			200
PAQUETE	TENEDORES DESCARTABLES								0
UND	TRAPEADOR								0
PAQUETE	VASOS DESCARTABLES					2		1	3
KG	ASADO					3			3
UND	BISTECK CARTA		20						20
UND	BISTECK MENU								0
BOLSA	CALDO		3						3

PAQUETE	CHORIZO								0
BOLSA	CHULETA					10			10
UND	CHURRASCO CARTA		20						20
UND	CHURRASCO MENU		20						20
PAQUETE	HOTDOG					2			2
BOLSA	HUESOS								0
PLANCHA	HUEVOS		6						6
KG	MOLLEJA					10			10
UND	POLLO ADEREZADO				245				245
UND	POLLO AGUADITO		5	22	10		10		47
UND	POLLO CHICHARON	3	13	16	16		9		57
KG	QUESO								0
PAQUETE	GASEOSA 3 L KOLA TIGRINA								0
PAQUETE	GASEOSA 1/2 L KOLA TIGRINA						5		5
CAJA	GASEOSA 1 1/2L VIDRIO						5		5
CAJA	GASEOSA 1 L						3		3
CAJA	GASEOSA GORDITA								0
CAJA	GASEOSA PERSONAL								0
CAJA	GASEOSA MINI								0
PAQUETE	GASEOSA 1/2 L DESCARTABLE						2		2
PAQUETE	GASEOSA 1 1/2 DESCARTABLE								0
BOTELLA	GASEOSA 2L DESCARTABLE KR								0
PAQUETE	AGUA SAN MATEO SIN GAS								0
PAQUETE	AGUA SAN MATEO CON GAS								0
PAQUETE	AGUA						1		1
PAQUETE	AQUARIUS								0
CAJA	CERVEZA BLANCA PILSEN								0
CAJA	CERVEZA BLANCA CRISTAL								0
CAJA	CERVEZA GOLDEN								0
CAJA	CERVEZA NEGRA CUSQUEÑA								0
BOTELLA	VINO SEMISECO								0
BOTELLA	VINO AROMATICO								0
BOTELLA	PISCO								0
CONO	6x12								0
CONO	8x12								0
CONO	10x15								0
CONO	12x17								0
PAQUETE	16x23								0
GALON	ALCOHOL EN GEL				1				1
UND	ALCOHOL GALON				1				1
PAQUETE	ALGODÓN								0
UND	GUANTES								0
UND	MASCARILLA					10			10
UND	PELADOR	1							1
UND	TOCA					10			10
UND	COLADOR								0
UND	JALADOR								0
UND	RECOGEDOR								0
UND	BALDE								0
UND	CUADERNOS								0
UND	GALLINA	2							2
UND	GUANTES DE LIMPIEZA								0

REPORTE DE ALMACEN

FECHA INICIO:	4/10/2022
FECHA FIN:	7/10/2022

UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	1-Oct	2-Oct	3-Oct	4-Oct	5-Oct	6-Oct	7-Oct
KILO	ARROZ CLIENTE	0	0	0	0	0	0	0
KILO	ARROZ AGUADITO	0	0	0	0	0	0	0
BALDE	ACEITE	8	11	10	12.5	10.5	10	9
BOTELLA	ACEITE AJONJOLI	0	0	0	0	0	0	0
KG	ACHIOTE	0	0	0	0	0	0	0
KILO	AJINOMOTO	0	0	0	0	0	0	2
BOL 100GR	AJIPANCA	0	0	0	0	0	0	0
KILO	AZUCAR	2.465	2.465	2.465	2.465	2.465	2.465	2.465
UND	CAFECITOS	0	0	0	0	0	0	95
UND	CANELA CHINA chica	0	0	0	0	0	0	0
KILO	CANELA ENTERA	0	0	0	0	0	0	0
KILO	CEBADA	0	0	0	0	0	0	0
KILO	CHUÑO	0	0	23	23	23	23	23
BOLSA	CLAVO DE OLOR	0	0	0	0	0	0	0
KILO	COMINO ENTERO	0	0	0	0	0	0	0
BOLSA 100gr	COMINO MOLIDO	4	4	4	21	21	21	21
KILO	F. CABELLO DE ANGEL	0	0	0	0	0	0	0
KILO	FIDEO SOPA	0	0	0	0	0	0	0
KILO	FIDEO TALLARIN	0	0	0	0	0	0	4
LATA	FILETE DE ATUN	0	0	0	0	0	0	0
PAQUETE	GALLETA	0	0	0	0	0	0	0
KILO	HARINA	0	0	0	0	45	45	45
BOLSA 100gr	HONGOS	9	9	9	9	9	9	9
SOBRE	INFUSION ANIS	0	0	0	0	0	0	0
SOBRE	INFUSION MANZANILLA	0	0	0	0	0	0	0
SOBRE	INFUSION TE	0	0	0	0	0	0	0
BOLSA 2KG	KETCHUP	0	0	0	0	0	0	0
KG	LAUREL	10	10	10	10	10	10	10
TARRO	LECHE	0	0	0	0	0	0	0
KILO	LINAZA	0	0	0	0	0	0	0
UND	MAGGI GALLINA	0	0	0	0	0	0	0
UND	MAGGI RES	0	0	0	0	0	0	0
KILO	MAIZ CANCHA	0	0	0	0	0	0	0
CAJA	MAYONESA	0	16	16	16	16	16	16
BOLSA 2KG	MOSTAZA	0	0	0	0	0	0	0
BOLSA 50gr	OREGANO ENTERO	0	0	0	0	0	0	7
BOLSA 100gr	OREGANO MOLIDO	0	0	0	0	0	0	0
UND	OREGANO SOBRE	0	0	0	0	0	0	0
SOBRE	PALILLO	0	0	0	0	0	0	0
KILO	PIMIENTA ENTERA	0	0	0	0	0	0	0
BOLSA 100gr	PIMIENTA MOLIDA	4	4	4	19	19	19	19
SOBRE	POLVO DE HORNEAR	0	0	0	0	0	0	0
KILO	POP CORN (CANCHITA)	0	0	0	0	0	0	0
SOBRE	PUDIN CHOCOLATE	0	0	0	0	0	0	0
SOBRE	PUDIN VAINILLA	0	0	0	0	0	0	0
BOLSA	ROMERO	0	0	0	0	0	0	0
UND	SAL	10	10	10	0	0	0	0
BOTELLA	SALSA OSTION	0	0	0	0	0	4	4
SOBRE	SIBARITA	0	0	0	0	0	0	0
BOTELLA	SILLAO BOTELLA	5	5	5	5	5	5	5
BOTELLA	SILLAO KIKO	0	0	0	0	0	0	0
SOBRE	TUCO	0	0	0	0	0	0	0
UND	VAINILLA CHICA	0	0	0	0	0	0	0
UND	VINAGRE BLANCO	9	18	18	23	23	23	35
UND	VINAGRE TINTO	0	13	13	13	13	13	25
KILO	ARVERJA	0	0	0	0	0	0	0
KILO	FREJOL CANARIO	0	0	0	2	2	2	2
KILO	FREJOL PANAMITO	0	0	0	0	0	0	0
KILO	GARBANZO	0	0	0	1	1	1	1

KILO	LENTEJAS	0	0	0	0	0	0	0
KILO	MORON	0	0	0	0	0	0	0
KILO	PALLAR SECO	0	0	0	4	4	4	4
KILO	PAPA SECA	0	0	0	0	0	0	0
KILO	TRIGO	0	0	0	2	2	2	2
CONO	3X8	0	10	10	10	10	10	10
PAQUETE	8X12	0	25	28	28	28	28	28
PAQUETE	10X15	0	0	0	0	0	0	0
PAQUETE	12X16	0	25	25	25	25	25	25
PAQUETE	12X13	0	5	5	5	5	5	5
PAQUETE	12X17	0	0	0	0	0	0	0
PAQUETE	16X19	0	20	20	20	20	17	17
PAQUETE	19X20	0	0	0	0	0	0	0
PAQUETE	21X24	0	0	0	0	0	0	0
PAQUETE	20x30	0	0	0	0	0	0	0
PAQUETE	POLIGRASA	0	0	0	0	0	0	0
100GR	LIGA	0	0	0	0	0	11	11
UND	ACIDO MURIATICO	0	0	0	0	0	0	0
PAQUETE	AJICERO #1	0	0	0	0	0	19	19
PAQUETE	AJICERO #2	0	0	0	0	0	0	0
UND	AYUDIN PASTA	0	0	0	0	0	0	0
PAQUETE	BANDEJAS GRANDES	0	0	0	0	0	0	0
PAQUETE	BANDEJAS CHICAS	0	0	0	0	0	0	0
UND	BAYGON	0	0	0	2	2	2	2
PAQUETE	BROCHETAS DE ANTICUCHO	0	0	0	0	0	0	0
PAQUETE	BOLSA DE CUBIERTO 3*8	0	0	0	0	0	19	19
PAQUETE	CUCHARAS DESCARTABLES	0	0	0	0	0	0	0
PAQUETE	CUCHARITAS DESCARTABLES	0	0	0	0	0	0	0
BOLSA	DETERGENTE	0	0	0	0	0	0	0
UND	ENCENDEDOR	0	0	0	0	0	0	0
UND	ESCOBA	0	0	0	0	0	0	0
UND	ESPONJA LA MAQUINITA	0	0	0	0	0	0	0
UND	ESPONJA METAL	0	0	0	0	0	0	0
UND	ESPONJA PARA OLLA	0	0	0	0	0	0	0
UND	ESPONJA VERDE	0	28	28	28	28	28	28
UND	FOSFORO	0	0	0	0	0	0	0
CONO	HILO-PABILO	0	0	0	0	0	0	14
BOTELLA	JABON LIQUIDO	0	0	0	0	0	0	0
UND	LEJIA	0	0	0	14	14	43	43
UND	LIMPIATODO	0	0	0	0	0	0	0
PAQUETE	MONDADIENTES	0	0	0	0	0	0	0
UND	PAÑOS AMARILLOS	7	7	7	47	47	47	47
UND	PAPEL HIGIENICO	0	0	0	0	0	0	0
UND	PAPEL HIGIENICO JUMBO	0	0	0	0	0	0	0
UND	PAPEL TOALLA	0	0	0	0	0	0	0
UND	SACA GRASA	0	0	0	0	0	0	0
UND	SERVILLETAS	0	0	0	0	103	103	103
PAQUETE	SORBETE	0	0	0	0	0	0	0
UND	TAPER 1 LT	0	0	0	0	0	0	0
UND	TAPER 1/2 LT	0	150	200	2000	2000	1900	1900
UND	TAPER 8 ONZAS	0	900	900	900	900	900	900
UND	TECNOPOR CT3	0	1900	1900	1900	1900	1900	1800
UND	TECNOPOR CT5	0	1950	1950	1950	1800	1800	1800
PAQUETE	TENEDORES DESCARTABLES	0	0	0	0	0	0	0
UND	TRAPEADOR	0	0	0	0	0	0	0
PAQUETE	VASOS DESCARTABLES	0	0	0	0	38	38	37
KG	ASADO	0	0	0	0	0	0	0
UND	BISTECK CARTA	0	0	0	0	0	0	21
UND	BISTECK MENU	0	0	0	0	0	0	0
BOLSA	CALDO	0	0	0	0	4	4	4

PAQUETE	CHORIZO	0	0	0	0	0	0	0
BOLSA	CHULETA	0	0	0	0	0	0	0
UND	CHURRASCO CARTA	0	0	0	0	0	0	19
UND	CHURRASCO MENU	0	214	214	214	214	214	214
PAQUETE	HOTDOG	0	0	0	0	8	8	8
BOLSA	HUESOS	0	0	0	0	0	0	0
PLANCHA	HUEVOS	0	0	0	0	6	6	6
KG	MOLLEJA	0	0	0	0	35	35	35
UND	POLLO ADEREZADO	0	245	245	0	0	0	0
UND	POLLO AGUADITO	0	0	0	0	0	0	0
UND	POLLO CHICHARON	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75
KG	QUESO	0	0	0	0	0	0	0
PAQUETE	GASEOSA 3 L KOLA TIGRINA	0	0	0	0	0	0	0
PAQUETE	GASEOSA 1/2 L KOLA TIGRINA	0	0	0	0	0	5	5
CAJA	GASEOSA 1 1/2L VIDRIO	0	0	0	0	0	17	17
CAJA	GASEOSA 1 L	0	14	14	14	14	15	15
CAJA	GASEOSA GORDITA	0	28	28	28	28	28	28
CAJA	GASEOSA PERSONAL	0	0	0	0	0	0	0
CAJA	GASEOSA MINI	0	0	0	0	0	0	0
PAQUETE	GASEOSA 1/2 L DESCARTABLE	0	0	0	0	0	22	22
PAQUETE	GASEOSA 1 1/2 DESCARTABLE	0	0	0	0	0	0	0
BOTELLA	GASEOSA 2L DESCARTABLE KR	0	0	0	0	0	0	0
PAQUETE	AGUA SAN MATEO SIN GAS	0	0	0	0	0	0	0
PAQUETE	AGUA SAN MATEO CON GAS	0	0	0	0	0	0	0
PAQUETE	AGUA	0	0	0	0	0	9	9
PAQUETE	AQUARIUS	0	0	0	0	0	0	0
CAJA	CERVEZA BLANCA PILSEN	0	0	0	0	0	0	0
CAJA	CERVEZA BLANCA CRISTAL	0	0	0	0	0	0	0
CAJA	CERVEZA GOLDEN	0	0	0	0	0	0	0
CAJA	CERVEZA NEGRA CUSQUEÑA	0	0	0	0	0	0	0
BOTELLA	VINO SEMISECO	0	0	0	0	0	0	0
BOTELLA	VINO AROMATICO	0	0	0	0	0	0	0
BOTELLA	PISCO	0	0	0	0	0	0	0
CONO	6x12	0	0	0	0	0	0	0
CONO	8x12	0	0	0	0	0	0	0
CONO	10x15	0	0	0	0	0	0	0
CONO	12x17	0	0	0	0	0	0	0
PAQUETE	16x23	0	0	0	0	0	0	0
GALON	ALCOHOL EN GEL	0	0	0	4	4	4	4
UND	ALCOHOL GALON	0	0	0	4	4	4	4
PAQUETE	ALGODÓN	0	0	0	0	0	0	0
UND	GUANTES	0	0	0	0	0	0	0
UND	MASCARILLA	0	0	0	0	290	290	290
UND	PELADOR	5	5	5	5	5	5	5
UND	TOCA	0	0	0	500	490	490	490
UND	COLADOR	0	0	0	0	0	0	0
UND	JALADOR	0	0	0	0	0	0	0
UND	RECOGEDOR	0	0	0	0	0	0	0
UND	BALDE	0	0	0	0	0	0	0
UND	CUADERNOS	0	0	0	0	0	0	0
UND	GALLINA	0	0	0	0	0	0	0
UND	GUANTES DE LIMPIEZA	0	0	0	0	0	0	0

ANEXO DEL AMBIENTE DE ALMACEN





CASO PRÁCTICO

En el trabajo de suficiencia profesional se ha realizado el análisis por mi persona acerca de cómo el control interno contribuye en la gestión de inventarios del restaurante pollería Gordo's Chicken E.I.R.L., provincia Ica – 2022, he tenido realizado el análisis de determinar la siguiente situación:

- LA POLLERIA RESTAURANTE GORDOS CHICKEN es una empresa que ha estado cumpliendo con las normas impuestas por la gerencia para que haya un buen funcionamiento en la gestión de almacenes.
- LA POLLERIA RESTAURANTE GORDOS CHICKENS cuenta con un plan de organización para que los colaboradores tengan conocimiento sobre los objetivos de la empresa y el proceso que se debe de seguir para una excelente realización de las actividades que cada de uno les corresponde.
- A continuación, se desarrollará el caso práctico acerca del ingreso de productos de almacén

Como podemos observar el ingreso de mercadería al almacén principal de la pollería en el mes de noviembre:

- En este caso podemos visualizar en la POLLERIA RESTAURANTE GORDOS CHICKEN, cumplen con las normas establecidas por la gerencia, de esa manera la gestión de almacén es efectiva.
- Se ha registrado el ingreso de las facturas, y se ha revisado minuciosamente, ingresando la cantidad de productos al sistema.
- Luego la cantidad registrada se visualiza en el sistema en la es sumada con el stock anterior si hubiera.
- **Compras de materia prima**

CONCEPTO	S/
245 pollos con un precio de S/18 c/u	S/ 3,748.50
1 paquete de sal con un precio de S/80	S/ 80.00
10Lt de vinagre con un precio de S/9 c/u	S/ 90.00
SUBTOTAL	S/ 3,918.50
IGV 18%	S/ 705.33
TOTAL	S/ 4,623.83

----- 1 -----	DEBE	HABER
60 COMPRA DE MATERIAS	S/ 3,918.50	
602 MATERIA PRIMA		
16 CUENTAS POR COBRAR DIVERSAS - TERCEROS	S/ 705.33	
167 TRIBUTOS POR ACREDITAR		
1673 IGV		
42 CUENTAS POR PAGAR COMERCIALES - TERCEROS		S/ 4,623.83
421 FACTURAS, BOLETAS Y OTROS COMPROBANTES DE PAGO		

➤ **TRANSFERENCIA DEL COSTO**

----- 2 -----	DEBE	HABER
28 INVENTARIOS POR RECIBIR	S/ 3,918.50	
284 MATERIA PRIMA		
61 VARIACION DE INVENTARIO		S/ 3,918.50
612 MATERIAS PRIMAS		

➤ **CANCELACION DE OBLIGACION**

----- 3 -----	DEBE	HABER
42 CUENTAS POR PAGAR COMERCIALES - TERCEROS	S/ 4,623.83	
421 FACTURAS, BOLETAS Y OTROS COMPROBANTES DE PAGO		
10 EFECTIVO Y EQUIVALENTE DE EFECTIVO		S/ 4,623.83
104 CUENTAS CORRIENTES A INSTITUCIONES FINANCIERAS		

➤ **INGRESO A ALMACEN (245 POLLOS)**

----- 4 -----	DEBE	HABER
24 MATERIAS PRIMAS	S/ 3,918.50	
241 MATERIAS PRIMAS		
28 INVENTARIOS POR RECIBIR		S/ 3,918.50
284 MATERIA PRIMA		

➤ **DISPONIBLE PARA PRODUCCION**

CONCEPTO	UNIDADES	SOLES
SALDO INICIAL	0	-
COMPRAS	245	S/ 3,748.50
DISPONIBLE	245	S/ 3,748.50

➤ **TRANSFERENCIA A LA PRODUCCION**

----- 5 -----	DEBE	HABER
61 VARIACION DE INVENTARIO	S/ 3,748.50	
612 MATERIAS PRIMAS		
24 MATERIAS PRIMAS		S/ 3,748.50
241 MATERIAS PRIMAS		

----- 6 -----	DEBE	HABER
93 COSTO POR DISTRIBUIR	S/ 3,748.50	
931 MATERIA PRIMA		
79 CARGAS IMPUTABLES A CUENTAS DE COSTO Y GASTO		S/ 3,748.50
791 CARGAS IMPUTABLES A CUENTAS DE COSTO Y GASTO		

➤ **UTILIZACION DE MATERIA PRIMA**

UNIDADES	ESTADO	SOLES
245	TERMINADO	S/ 3,748.50

----- 7 -----	DEBE	HABER
94 PRODUCCION EN PROCESO	S/ 3,748.50	
941 PRODUCTO TERMINADO		
93 COSTO POR DISTRIBUIR		S/ 3,748.50
931TERIA PRIMA		

➤ **REMUNERACION DE MANO DE OBRA (SUELDO BASICO S/1025)**

CONCEPTO	S/
SUELDO	S/1,025.00
ESSALUD	S/ 92.25
RETENCION DE AFP	S/ 128.00
NETO A PAGAR	S/ 897.00

----- 8 -----	DEBE	HABER
62 GASTOS DE PERSONAL Y DIRECTORES	S/1,025.00	
621 REMUNERACION		
627 ESSALUD		
40 TRIBUTOS Y CONTRAPRESTACIONES Y APORTES AL SISTEMA		S/ 128
403 INSTITUCIONES PUBLICAS		
41 REMUNERACIONES Y PARTICIPACIONES POR PAGAR		S/ 897.00
411 REMUNERACIONES POR PAGAR		