

**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE NICARAGUA
UNAN MANAGUA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS
DEPARTAMENTO DE CONTADURIA PÚBLICA Y FINANZAS**



**Monografía para optar por el título de Licenciadas en Contaduría Pública y
Finanzas**

Tema:

**Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería
SHICK en el periodo de 2021**

Autores:

Br. Dina Raquel Gutiérrez Cortez

Br. Ada Francis Rivera Martínez

Tutor:

Lic. Jimmy Alexander Alvarado Aguilar

Managua, Enero 2022



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021



Dedicatoria

El presente trabajo lo dedicado:

A Dios, por su gracia y amor sobre mi vida que en medio de una pandemia mundial me ha mantenido con salud, entendimiento dado a través del Espíritu Santo y su compañía que ha estado presente para lograr cada meta y objetivo propuesto, reconociendo que todo es por él y para él.

A mis padres, Francisca Cortés y Francisco Gutiérrez quienes se esforzaron cada día para brindarme las mejores oportunidades de vida por todos sus cuidados y consejos, que con su ejemplo nos inspiran a trabajar y esforzarnos. Son mi motor y el deseo de ser su orgullo y honrarlos.

-Bra. Dina Raquel Gutiérrez Cortes



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021



Dedicatoria

Dedico este trabajo a Dios, él es el que se merece mis triunfos, mis logros y todo lo que soy, el me permitió la vida para culminar mi carrera y nunca me dijo, siempre me mostró su amor y preparó el camino para mí. Él fue quien suplió a mis padres el recurso necesario para sacarme adelante.

A mis padres porque sin ellos no hubiese llegado a graduarme como toda una profesional, porque, cuando estuve a punto de renunciar ellos fueron mi aliento, porque, aunque no tenían grandes comodidades para mí siempre tuvieron lo que necesité y siempre fue lo mejor. Mi madre fue la principal inspiración, mi contadora favorita, todo el tiempo que se quedó en casa con sus hijos no fue en vano. A mis hermanos, porque me inspiran y debo ser ejemplo para ellos, un modelo a seguir, han visto en mí un potencial grande, han visto una fuente de consejo, de apoyo. Y como su hermana mayor he visto en ellos un futuro grande.

-Bra. Ada Francis Rivera Martínez



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021



Agradecimiento

Agradezco:

Plenamente a Dios por su sabiduría y entendimiento para desarrollar y culminar este documento, su fortaleza y presencia para atravesar cada obstáculo, también protegerme brindando salud y bienestar en mi vida siendo testigo de su amor.

“Y todo cuanto hagan o digan, háganlo en nombre de Jesús, el señor, dando gracias a Dios padre por medio de él.” (Colosenses 3:17)

A mis padres, por todo el apoyo que han brindado desde el inicio hasta el final de este camino, son parte fundamental de nuestra vida han sido un pilar, su cariño, aliento y motivación.

A mis maestro, que han impartido con esfuerzo, pasión y amor a la profesión el pan del saber.

A la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua y la facultad de ciencias económicas por darnos la oportunidad de formarnos como profesionales para un futuro competitivo.

-Bra. Dina Raquel Gutiérrez Cortes



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021



Agradecimiento

Quiero agradecer ante todo a Dios por su amor, su misericordia y su bondad en mi vida, a él le debo mis fuerzas y mis logros, me ha llenado de sabiduría y ha permanecido fiel en momentos difíciles mostrando me siempre sendas de justicia, gracias a él he gozado de salud y nada me ha faltado. Es lo mejor que me ha pasado.

A mis padres Aristides José Rivera y María Eugenia Martínez, por haberme llevado hasta esta etapa profesional, por haberme dado lo mejor y siempre desafiarme a crecer. Su amor ha sido incondicional, han sido mi principal fuente de apoyo.

A mi esposo por alentarme a seguir adelante, por comprender las veces que tenía que salir fuera a realizar trabajos, las veces que trasnochaba conmigo realizando tareas. Por trabajar fuertemente para cumplir nuestras metas, por ser mi complemento ideal.

A mis Pastores, a mis Hermanos en Cristo, al matrimonio Valle Hernandez, a mis amigos y futuros colegas, gracias por alentarme y apoyarme a seguir a delante.

A mis maestros de la UNAN-MANGUA por compartir sus conocimientos y cultivar buenos profesionales, por desafiarnos a ser mejores, por ser una fuente de sabiduría y estrategias profesionales.

-Bra. Ada Francis Rivera Martínez



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021
Carta Aval del Tutor



Miembros de la comisión

Sus manos

Por medio de la presente remito a ustedes los juegos de resumen final de modalidad de graduación monografía correspondiente al segundo semestre 2021. Como tema general: “Propuesta de un Manual de Control Interno en el área de inventario de la Panadería SHICK en el periodo de 2021”, presentado por los bachilleres: Br. Dina Raquel Gutiérrez Cortés, número de carné 17201400 y Br. Ada Francis Rivera Martínez, número de carnet 17204260, para optar al título de Licenciados en Contaduría Pública y Finanzas.

Este trabajo reúne los requisitos establecidos para resumen final de monografía que especifica el reglamento de la UNAN Managua,

Esperando la fecha de la defensa final, me suscribo de ustedes miembros de la comisión deseándoles éxitos en sus labores cotidianas.

Dado en la ciudad de Mangua, Nicaragua a los 17 días del mes de Enero del año dos mil veintidós.

Msc. Jimmy Alexander Alvarado Aguilar.

Tutor



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021



Resumen

El presente trabajo investigativo se propone elaborar un sistema de control interno en la Panadería Shick ubicada en el Centro Comercial Managua, Módulo C-18 en el periodo 2021, se pretende conocer el control interno aplicado al área de los inventarios y la normativa aplicable, de igual forma, se identificará el marco legal y normativo al rubro de los inventarios, posteriormente se detectará las deficiencias mediante el estudio y evaluación del control interno del área de inventario de la panadería, de acuerdo a los resultados obtenidos se elabora un manual de control interno en los inventarios de panadería Shick en el periodo de 2021.

La presente investigación es de tipo analítico y descriptivo con enfoque mixto. Primeramente la investigación es de carácter analítico debido a que se realizó una evaluación de los controles internos existentes de forma presente y funcional en el área de los inventarios de la empresa, la evaluación se efectuó basado en la Normativa COSO 2013. Por otro lado, la investigación es de tipo descriptivo porque se identificó el marco legal y normativo aplicable a la panadería Shick y los inventarios se desarrollan los procedimientos aplicados para procesar y analizar la muestra seleccionada, la muestra seleccionada está compuesta por el área de contabilidad y al área de producción debido a que se analizó la parte operativa y la generación de información financiera útil para la toma de decisiones financieras en relación a los inventarios, en este caso tomamos de referencia al Administrador, al Responsable de Producción, Responsable de Bodega y contador a los cuales se les aplicó a fin de obtener información relevante y acorde con la investigación en curso.

La información y datos se obtuvieron mediante la aplicación de entrevista con respuestas abiertas, cuestionarios de control y la observación de los procedimientos para la obtención de información adecuada a fin de comprender la situación interna de la empresa con el objetivo de diseñar un Manual de Control Interno que se relacione con la situación interna de la empresa.

Dando como resultados una propuesta de Manual de Control Interno para los Inventarios de la Panadería Shick, de acuerdo a los requerimientos de las NIIF para las pymes y de acuerdo con la normativa COSO.



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021



Contenido

I- Introducción	1
1.1 Antecedentes.....	3
1 Antecedentes Teóricos	3
1.1.2 Antecedentes de Campo.....	3
1.2 Justificación	5
1.3 Planteamiento del problema	6
1.4 Formulación del problema.....	7
¿Un Manual de control interno en el área de inventario, permitirá a la panadería Shick salvaguardar de forma eficiente y eficaz sus recursos?II- Objetivos de la investigación	7
2.1 Objetivo General.....	8
2.2 Objetivos Específicos	8
III- Marco Teórico.....	9
3.1 Empresa	9
3.1.1 Importancia de las empresas	9
3.1.2 Objetivos de una empresa	9
3.1.3 Clasificación de las empresas:	9
3.2 Pequeñas y Mediana Empresas.....	11
3.2.1 Ley de Promoción, Fomento y Desarrollo de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa- Ley 645 de MIPYME.....	12
3.3 Normas Internacionales de Información Financiera NIIF para PYMES.....	13
3.3.1 Sección 13 NIIF para las PYMES: Inventarios	14
3.4 Inventario:.....	18
3.4.1 Relación del Inventario con otras áreas	19



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

3.4.2	Importancia de los inventarios	21
3.4.3	Tipos de inventarios:.....	22
3.4.4	Medición de los inventarios:.....	23
3.4.5	Métodos de valoración de inventarios:	24
3.5	Control Interno	26
3.5.1	Definición	26
3.5.2	Objetivos del Control Interno	28
3.5.3	Principios de Control Interno:.....	29
3.5.4	Clasificación del Control Interno	30
3.5.5	Importancia del Control Interno.....	30
3.5.6	Elementos de control Interno	30
3.6	COMITE OF SPONSORING ORGANIZATIONS- COSO	31
3.6.1	Control Interno- Marco Integrado 1992, COSO I.....	32
3.6.2	Informe COSO II	34
3.6.3	COSO III.....	38
3.7	Sistema de Control Interno	42
3.7.1	Importancia	42
3.7.2	Tipos de sistemas:	42
3.7.3	Control de inventario:	44
3.7.4	Funciones del ciclo de inventarios y controles internos	47
3.7.5	Formatos que se utilizan en el proceso:	48
3.8	Manual de Control Interno	52
3.8.1	Tipos de manuales de control Interno	53
3.8.2	Contenido que contienen los Manuales	54



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021



IV- Hipótesis o Preguntas Directrices	56
V- Operacionalización de Variables	57
VI- DISEÑO METOLOGICO	58
6.1 Tipo de Investigación	58
6.2 Enfoque de la Investigación	59
6.2.1 Profundidad y conocimiento	59
6.2.2 Procedimientos.....	59
6.3 Área de Estudio	60
6.3.1 Población.....	60
6.3.2 Muestra	60
6.4 Método y técnicas de recolección de datos	60
6.4.1 Métodos.....	60
6.4.2 Técnicas de recolección de datos	61
6.5 Instrumentos Metodológicos	61
6.5.1 Entrevista	61
6.5.2 Observación	62
6.5.3 Guía de Observación.....	62
6.5.4 Guía de Revisión Documental	63
VII- Análisis de Resultados.....	64
7.1 Identificar el Marco legal y normativo aplicado a los inventarios de la Panadería Shick....	64
7.2 Realizar un análisis cualitativo FODA en el área de inventario de la Panadería Shick	65
7.3 Identificar las deficiencias de Control interno a través de un cuestionario en base a los componentes de Control Interno.....	66
7.4 Presentar una propuesta de Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK.	72



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021



VIII- Conclusión	103
IX- Recomendaciones	104
X- Bibliografía	105
XI-Anexos	107



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021



I- Introducción

Las empresas en la actualidad se encuentran en procesos de transformación constante para mantener un control de sus recursos ante el crecimiento de las amenazas y riesgos que afecten las utilidades de la empresa. Por ello, el tema control interno cada vez toma fuerza y valor para la gerencia, el control interno es una herramienta aplicable para el resguardo y manejo de los recursos de la entidad, su presencia y aplicación genera seguridad y estabilidad.

El inventario es un área de suma importancia debido a la concentración diaria de la inversión, comprenden las materias primas, producción en proceso y el producto terminado, los materiales, repuesto y accesorios necesarios para la transformación de bienes o servicios, en los inventarios radica la operatividad de la empresa y es uno de los activos grandes existentes donde se introducen y se generan recursos que aportan al capital de la empresa.

Por ende, el resguardo de los activos cada día retoma importancia, los controles interno al área de inventario son indispensable en las empresas, comenzando por la distribución adecuada, uso eficiente y seguridad de los recursos invertidos; el control interno en los inventarios genera manuales con normas y procedimientos para el manejo eficiente, reducción de riesgos robo, insuficiencias de inventarios que provoque pérdida de venta y clientes y mermas. Todo lo anterior afectando negativamente la operatividad de la entidad.

La Panadería Shick es una empresa ubicada en el Centro Comercial Managua en el módulo C-18 dedicada a la producción de panes y repostería dulces y salados, su propietaria Norma Martínez sin experiencia contable con esfuerzo y dedicación ha llevado la administración con el control de ingresos y gastos. Es decir, la panadería Shick no lleva una contabilidad basada en partida doble, por lo tanto, no existe un detalle de los inventarios actualmente.

Por lo tanto, el presente trabajo tiene como objetivo general proponer un Manual de control interno en el área de inventario en la Panadería Shick ubicada en el Centro Comercial Managua módulo C-18 para el periodo 2021, de acuerdo al giro comercial de la empresa el área de inventario es un rubro muy importante, donde se concentra el mayor porcentaje de inversión, de igual forma, es el área que contiene movimiento diario, debidamente que la panadería todos los días produce.

Primeramente, se realizó un estudio para conocer las generalidades del control interno aplicada al área de los inventarios, se identificará el marco legal y normativo aplicado a la panadería Shick,



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

posteriormente se aplicará un análisis cualitativo FODA para conocer el ambiente externo e interno, identificar las deficiencias o puntos de riesgos en el área de inventario de la panadería con la aplicación de un cuestionario de Control Interno para determinar valorar el riesgo y el grado de cumplimiento y funcionamiento de los medidas de control interno aplicada por la Panadería Shick, y por último en base a la investigación se elabora un Manual de control interno en los inventarios de Panadería Shick.

La investigación es de carácter cualitativo y expositiva aplicando un enfoque del Marco Lógico para su realización se hizo uso de técnicas y herramientas de recolección de la información a fin de proponer un Manual de control interno al área de inventario en la Panadería Shick ubicada en el Centro Comercial Managua para el periodo 2021.

Por lo tanto, haciendo uso del marco metodológico y las herramientas planteadas se demostrará que la aplicación de sistema de control interno adecuado y constante aplicado en la entidad asegura el uso eficiente y eficaz de los recursos, generando confianza de la información que permita reflejar la rentabilidad en la Panadería Shick. La presente investigación está estructurada en siete capítulos, los cuales se describen a continuación:

- I. Introducción, correspondiendo a los antecedentes del estudio teórico y de campo, justificación, planteamiento del problema y formulación.
- II. Objetivos del estudio general y específicos.
- III. Marco teórico por cada variable de objetivo.
- IV. Preguntas directrices.
- V. Operacionalización de variables.
- VI. Diseño metodológico correspondiente al enfoque de la investigación, población y muestra, las técnicas y los instrumentos de la investigación y el procesamiento para el análisis de los datos.
- VII. Análisis de los resultados obtenidos por cada variable de objetivo.
- VIII. Conclusiones de la investigación.
- IX. Bibliografía las diferentes fuentes consultadas tanto libros e internet.
- X. Anexos



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021



1.1 Antecedentes

1 Antecedentes Teóricos

Para el desarrollo de la presente investigación se recurrió a la búsqueda de antecedente con el fin de apoyarnos e informarnos más del control interno, para lo cual no encontramos ninguna investigación aplicada a la empresa en estudio, sin embargo se encontró relación con otras tesis diseñadas para la implementación de un manual de control interno en el área de inventarios.

En un primer estudio está la de (FRANCISCO ERNESTO ROCHA MUNGUÍA, 2019) en esta investigación se realizaron estudios con un enfoque de investigación analítico descriptivo, la población corresponde al personal de la empresa Comercializadora Variedades Celeste, principalmente al personal involucrado en el área de inventarios. Los datos fueron obtenidos a través de los instrumentos y técnicas de recolección de la información.

En este trabajo se propuso un manual de Control interno para el Manejo de los Inventarios y procedimientos contables de la Empresa Comercializadora “Variedades Celeste” para ser aplicados en el año 2019 así como también se evaluara el método de valuación de inventarios y control interno que utiliza la empresa Comercializadora Variedades Celeste actualmente, se examinarán los costos del manejo de los inventarios de la empresa Comercializadora Variedades Celeste para el año 2019 para proponer el manual de control interno y manejo de los inventarios para la empresa Comercializadora Variedades Celeste para el año 2019.

1.1.2 Antecedentes de Campo.

También se puede mencionar trabajos de campo realizados por maestrantes en contabilidad y auditoría en la Evaluación de Control Interno para la Elaboración de un Manual de Procedimientos para el Control de los Inventarios de empresas que han tenido un aporte significativo en la toma de decisiones que han llevado a obtener un mejor rendimiento económico financiero de esta, a continuación se cita:

(Sotelo, 2020) este trabajo tiene como objetivo principal la Implementación de procedimientos de control interno en el área de inventario para el bar y restaurante Chill y Wings durante el primer semestre del 2020, fue realizado con el fin hacer ver al propietarios del negocio la importancia de revisar, supervisar y llevar un control sobre el inventario de los productos que estos ofrecen,



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021



permitiéndoles la oportunidad de reducir errores, pérdidas físicas y brindar una herramienta fundamental para lograr el orden en las operaciones del negocio.

En conclusión se han considerado ambos estudios como guía puesto que las dos tienen mucha relación con la nuestra, ya que presentan como objetivos principales la búsqueda de una solución al control en el área de inventario de cada uno de las empresas en estudio. En cada uno de los estudios presentados se muestra la importancia de tener un adecuado control en el área del inventario es por ello que deseamos apoyar a la panadería SHICK a organizar de la mejor manera esta área pues es fundamental para el crecimiento



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021



1.2 Justificación

El inventario en la panadería Shick es uno de los activos más importantes por su valor y movimiento relacionado con la producción diaria de panes y reposterías, ejercer control eficiente para el resguardo de los recursos es primordial para los resultados de la entidad. El inventario por su naturaleza está expuesto a la manipulación y la implicación de otros factores que intervienen como el deterioro, robo, mermas.

El presente trabajo tiene como objetivo general proponer un Manual de Control Interno en el área de inventario en la Panadería Shick ubicada en el Centro Comercial Managua módulo C-18 para el periodo 2021, con el fin de beneficiar a Doña Norma en tener control de los recursos usados en la producción generando información financiera relevante para tomar mejores decisiones en la administración de los recursos. De igual forma, se pretende hacer conciencia del uso eficiente y eficaz del inventario desde la organización, distribución del trabajo y contabilización. Además de brindar un apoyo al crecimiento de las micro, pequeñas medinas empresas.

La realización de la investigación aportará nuevos conocimientos en la elaboración de Manuales de control interno, de igual forma, concientizar a los lectores de la detección y control de los recursos. Por otro lado, la elaboración de este Manual de control interno en el área de inventario constituirá un aporte a las futuras generaciones. Es importante recalcar que los colaboradores de la panadería serán beneficiados tanto que realizarán su labor en orden agregando fluidez en la distribución del trabajo.

En lo correspondiente al campo académico se hace un colaboración importante para los estudiantes de ciencias económicas, específicamente de la carrera de Contaduría Pública y Finanzas, mediante la ampliación de conocimientos en el tema una manera más completa para todos aquellos que quieran indagar, al mismo tiempo servir como base en antecedentes de estudios realizados en relación a sistema de control interno en el área de inventarios.

1.3 Planteamiento del problema

Panadería SHICK es una empresa dedicada a la elaboración de diferentes tipos de reposterías entre ellos panes dulces y salados, durante muchos años ha sido una empresa en marcha y reconocida cada año por hacer el pastel más grande de Nicaragua. Doña Norma comenzó su Panadería siendo ella la administradora de las finanzas del negocio, no obstante, ante el crecimiento de la demanda la empresa creció y fue necesario de personal, el mantener control de los recursos y seguir ofreciendo el mismo servicio de calidad fue un retos. De igual forma mantener un suministro de materiales para la producción y tener control sobre los mismos, la Panadería Shick no lleva un control de las entradas y salidas del inventario por producto.

Síntomas:

- Desconocimiento del costo de los productos terminados
- Sobrecompra de un producto o faltante de producto.
- Desconocimiento del saldo de la cuenta de inventario

Causas:

- No se aplica control sobre los inventarios
- No se tiene un stock de mínimos
- Falta de un manual de control interno
- No hace uso de formularios para las entradas y salidas

Diagnóstico:

La panadería no cuenta con un Manual control interno que rija el reguardo y el uso de los recursos de la empresa

Pronostico:

No tener un Manual de control interno sobre los inventarios trae descontrol que ocasionen pérdidas de rentabilidad, puede generar retrasos en el cumplimiento de pedidos y financieramente se pueden tomar malas decisiones con la poca información que se obtiene.

Control del pronóstico:

Primeramente, es necesario elaborar un manual de control interno para el área de inventario, posteriormente su aplicación y mediante la comunicación a las partes implicadas con un seguimiento continuo sobre los procedimientos y las actividades en el área.



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021



1.4 Formulación del problema

¿Un Manual de control interno en el área de inventario, permitirá a la panadería Shick salvaguardar de forma eficiente y eficaz sus recursos?



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021



II- Objetivos de la investigación

2.1 Objetivo General

Proponer un Manual control interno en el área de inventario de la Panadería SHICK ubicada en el Centro Comercial Mangua para el periodo de 2021.

2.2 Objetivos Específicos

- Describir el marco legal y normativo que rige a la panadería Shick.
- Realizar un análisis cualitativo FODA en el área de inventario de la panadería SHICK
- Identificar las deficiencias o puntos de riesgos mediante un cuestionario de control interno en base a los componentes del Control Interno.
- Presentar una propuesta de Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK.



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021



III- Marco Teórico

El presente acápite es el resultado de los estudios realizados con respecto a los inventarios, control interno y manuales de control interno sustentando todo lo desarrollado en la investigación aplicada a la Panadería SHICK. Por lo tanto, el marco teórico es la recolección bibliográfica, donde se presentan conceptos y definiciones relacionada con las variables de la investigación.

3.1 Empresa

Es una organización que tiene por objetivo generar beneficios económicos para ella cumplir una demanda en el mercado y brindar la satisfacción a los clientes, para operar necesita de recursos humanos, naturales y económicos que le ayuden a generar la mayor cantidad de utilidades posibles.

Garcia y Casanueva (2001) define que “la empresa como una entidad que mediante la organización de elementos humanos, materiales, técnicos y financieros proporciona bienes o servicios a cambio de un precio que le permite la reposición de los recursos empleados y la consecución de unos objetivos determinados”.

3.1.1 Importancia de las empresas

Las empresas son fuente de desarrollo económico dentro de un país, las empresas hacen uso de factores humanos los cuales son remunerados económicamente estimulando el flujo circular de la nación. Estas también cumplen con la satisfacción de las necesidades de las personas mejorando sus calidades de vida.

3.1.2 Objetivos de una empresa

Toda empresa tienen como objetivos maximizar sus ganancias y minimizar sus costos, estas trabajan con competitividad tratando de posicionarse como las mejores de sus rangos. Para lograr estos objetivos ellas tienen que implementar sistemas que le permitan tener el control sobre sus activos evitando amenazas

3.1.3 Clasificación de las empresas:

Las empresas se clasifican en:

Según su origen de capital: son las que se basan en dependencia a su capital y aportaciones, es decir contribuciones generadas que están dirigidas a su actividad económica principal. Estas aportaciones están dirigidas al sector público y privado.



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

Público: son entidades en posesión del estado y tienen una razón con beneficio de carácter social a la población del país. Estas se clasifican en centralizadas y descentralizadas.

Centralizadas: una empresa pública centralizada esta al dominio y control del presidente de la republica el cual es el responsable de las decisiones financieras y administrativas como por ejemplo: MIGOB (Ministerio de Gobernación), Ministerio de Crédito y Hacienda Público, MITRAB (Ministerio del Trabajo) entre otros.

Descentralizadas: las empresas públicas descentralizadas están totalmente ligadas a actividades que competen al estado y de igual forma son de interés general, poseen un capital de fondo propio por ende tienen personalidad jurídica propia establecido por la ley su fin es local permitiendo una atención directa y cercana al problema ejemplos; INSS (Instituto Nicaragüense de Seguro Social), ENACAL (Empresa Nacional de Acueductos y Alcantarillados), TELCOR (Empresa de Correos y Telecomunicaciones) ,BCN (Banco Central de Nicaragua), INETER (Instituto Nicaragüense de Estudios Territoriales).

Privadas: las empresas privadas son aquellas que están en posesión de inversores privados no pertenecen al gobierno en otras palabras se rigen bajo sus propias políticas respecto con a su administración interna y control.

Según su actividad económica: las empresas se clasifican por la naturaleza y carácter de la actividad principal esto puede ser comercial, industrial o servicio. Dentro de las se encuentran:

Industriales; son las que se dedican a la producción desde 0 y todas las transformaciones del producto haciendo uso de tecnologías hasta conseguir un artículo que pueda ser modificado o de uso inmediato (automóviles)

Comerciales: son clasificadas como mayoristas y minoristas se manifiestas en el momento de la adquisición de un producto terminado para agregarle un margen de ganancia para efectuar una reventa, sin agregar ningún proceso de transformación.

De servicio: se encargan de la venta de un bien intangible, estas brindan una actividad que las personas necesitan para satisfacción a sus necesidades (seguridad, call center,).

3.2 Pequeñas y Mediana Empresas

Una pequeña y mediana empresa es una entidad que desarrolla actividades comerciales en un sector económico ya sea de producción, comercialización o prestación de servicio. Una pequeña y mediana empresa está compuesta por un número reducido de colaboradores, y un moderado volumen en su facturación.

De acuerdo con el artículo n° 4 de la Ley N° 645 Ley de MIPYME define a las MIPYME son todas aquellas micro, pequeñas y medianas empresas, que operan como persona natural jurídica, en los diversos sectores de la economía, siendo general empresas manufactureras, industriales, agroindustriales, agrícolas, pecuarias, comerciales, de exportación, turísticas, artesanales y de servicios, entre otros.

Se clasifican dependiendo del número total de trabajadores permanentes, activos totales y ventas totales anuales. Por lo tanto, una empresa es una organización dedicada a actividades o consecución de fines económicos y comerciales para satisfacer las necesidades de bienes o servicios. En Nicaragua, la Ley 645 clasifica a las empresas en función de criterios que brindan una caracterización acorde a su tamaño, condición y ámbito de operación una MIPYME es una empresa que tiene limitaciones ocupacionales y financieros.

El órgano rector de La Ley N° 645 Ley de MIPYME es el Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC) y la instancia que se encarga de la ejecución de las políticas le corresponde al Instituto Nicaragüense de Apoyo a la Pequeña y Mediana Empresa.

Este órgano rector ejerce sus funciones de la mano de otras organizaciones estatales que funcionan en pro del desarrollo económico del país para el crecimiento de las pequeñas y medianas empresas, dentro de las instituciones que trabajan son:

- Ministerio de Economía Familiar, Comunitaria, Cooperativa y Asociativa;
- Instituto Nicaragüense de Turismo;
- Ministerio Agropecuario y Forestal;
- Instituto Nacional Tecnológico;
- Ministerio de Hacienda y Crédito Público;
- Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales;
- Ministerio Agropecuario;



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

- El Ministerio de Hacienda y Crédito Público; y
- El Instituto Nicaragüense de la Juventud.

3.2.1 Ley de Promoción, Fomento y Desarrollo de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa- Ley 645 de MIPYME.

Esta Ley fue aprobada el 24 de enero del 2008 en consecuencias de la modernización y fortalecimiento de las instituciones del estado, a fin de fomentar y mejorar por las condiciones económicas de las familias nicaragüenses. Esta ley se establece dada la necesidad de que contribuya a promover el desarrollo empresarial de las MIPYME y el desarrollo económico nacional a través del fomento y creación de nuevas empresas de este sector.

De acuerdo con el artículo número 1 el objeto de esta ley es fomentar y desarrollar de manera integral la micro, pequeña y mediana empresa (MIPYME) propiciando la creación de un entornofavorable y competitivo para el buen funcionamiento de este sector económico de alta importancia para el país.

Esta ley tiene como finalidad:

- Establecer principios económicos rectores para el fomento de las MIPYME.
- Instaurar un sistema de coordinación interinstitucional como un instrumento de apoyo a las políticas de desarrollo y fomento a las MIPYME, que armonice la gestión que efectúan las diversas entidades públicas y privadas.
- Adoptar un instrumento legal de carácter general, que dé lugar a un proceso normativo del cual se deriven nuevos principios legales, reformas de los ya existentes cuando sea necesario, en aquellas áreas y sectores económicos considerados claves para el desarrollo de las MIPYME.
- Instaurar un proceso educativo y formalización empresarial y asociativa, mediante la reducción de costos monetarios de transacción y la facilitación de procedimientos administrativos ágiles.
- Promover la existencia de una oferta económica permanente de instrumentos y servicios empresariales de promoción y desarrollo a las MIPYME.



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

- Ampliar de manera efectiva, en el ámbito nacional, la implementación de las políticas de fomento a la MIPYME, mediante la incorporación del Gobierno Central, Gobiernos de las Regiones Autónomas y Municipios, a las acciones conjuntas de que se trate.

Dentro de los programas a ejecutar se encuentra:

Se crea el Programa Nacional Multi-anual de Apoyo a la Micro, Pequeña y Mediana Empresa (PROMIPYME), dirigido por el Ministerio de Fomento Industria y Comercio (MIFIC), en coordinación con todos los sectores públicos y privados involucrados en las actividades de las MIPYME. Este programa consolida la competitividad, así como establecer la igualdad de condiciones en el mercado nacional e internacional.

EL PROMIPYME es un programa permanente e integral de desarrollo a las MIPYME nicaragüenses, Para ello, se creó el Fondo de Financiamiento del PROMIPYME, el que está dirigido a promover y mejorar la capacidad de gestión y competitividad de las micro, pequeñas y medianas empresas nicaragüenses con el objetivo de financiar los componentes, acciones y actividades derivadas del Programa. Este fondo estará integrado por recursos provenientes del Presupuesto General de la República y de fuentes de financiamiento alternas y complementarias vinculadas a la cooperación internacional y sector privado.

3.3 Normas Internacionales de Información Financiera NIIF para PYMES.

Antecedente a las Normas internacionales de información financieras para la PYMES se encuentran los Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados que son un conjunto de reglas generales y normas que funcionaban como guía contable, es decir que son pautas para la unificación de los criterios contables y otorgar fiabilidad a los estados financieros.

El origen de los “Principios Contables” se encuentra ligado con el movimiento asociativo de la profesión, el cual se inició en Gran Bretaña en 1880 y poco más tarde en Estados Unidos de América en el año de 1886. Luego de estos acontecimientos se comenzaron a emitir normas contables para propiciar una presentación uniforme de las cuentas, sin embargo tuvo que ocurrir un hecho trascendental para que la importancia atribuida a la información contable- financiera de las empresas pasara a un primer plano. (Morales G. J., 2019)

En 1973 se creó el Consejo de Normas de Contabilidad Financiera (Financial Accounting Standards Board- FASB), el cual vino a reemplazar al Accounting Principles Board (APB). A partir

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

de esta fecha, la emisión de los principios contables fue confiada al FASB, puesto que es un comité más independiente con la participación de diferentes profesionales. Actualmente, es la entidad que promulga las normas contables y ha emitido más de un centenar. (Morales G. J., 2019)

La Normas Internacionales de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Empresas fueron emitidas por el consejo de las normas internacionales de contabilidad IASB en el año 2009 las pymes se crearon con el fin de poder ofrecer información a las distintas entidades como bancos, proveedores, acreedores y accionistas acerca de la situación financiera de una PYME.

Según (Morales G. J., 2019) la aplicación de las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF) en las empresas es de gran importancia, puesto que a través de ellas se obtiene información financiera comparable, de mayor calidad y transparente, lo cual beneficia la toma de decisiones en los usuarios de la misma.

El termino PYMES corresponde a pequeñas y medianas empresas que no tiene obligación de presentar su información públicamente o que sus acciones no se cotizan en bolsa de valores. Las pymes como cualquier otro tipo de empresas pueden necesitar de fuentes de financiamiento para lo cual deben presentar información financiera a entidades bancarias o a proveedores, estos utilizaran la información y consideran si otorgar o no el apalancamiento financiero que la Pyme necesita. La NIIF para las Pymes están divididas en 35 secciones en esta ocasión tomaremos la sección 13 que hace referencia a los inventarios.

3.3.1 Sección 13 NIIF para las PYMES: Inventarios

El alcance de esta sección establece los principios para el reconocimiento y medición de los inventarios. Inventarios son activos:

- Mantenedos para la venta en el curso normal de las operaciones.
- En proceso de producción con vistas a esa venta.
- En forma de materiales o suministros, para ser consumidos en el proceso de producción, o en la prestación de servicios.

Según la (IASB, 2015) en el párrafo 13.1 define que los inventarios son activos:

- a) Poseídos para ser vendidos en el curso normal del negocio;
- b) En proceso de producción, con vistas a esa venta; o

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

- c) En forma de materiales y suministro para ser consumido en el proceso de producción, o en la prestación de servicios.

3.3.1.1 Medición de los inventarios.

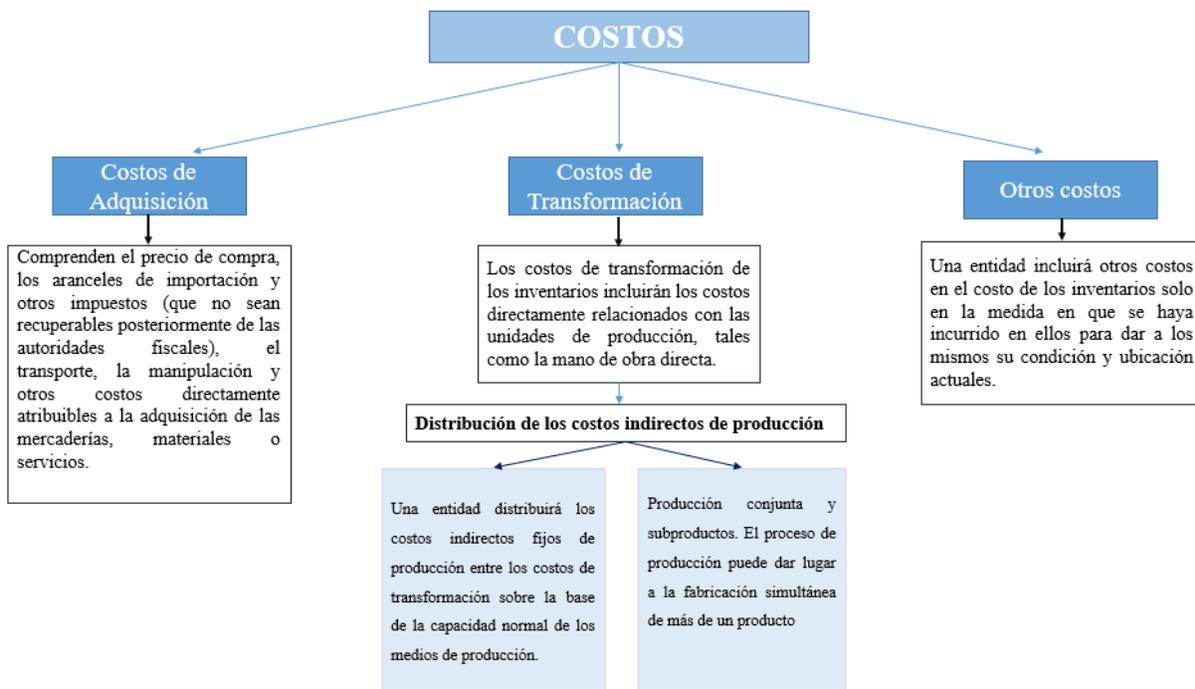
En el párrafo 13.4 nos dice: “Una entidad medirá los inventarios al importe menor entre el costo y el precio de venta estimado menos los costos de terminación y venta” (IASB,2015,pág.84)

3.3.1.2 Costo de los inventarios.

De acuerdo (IASB, 2015) define que:

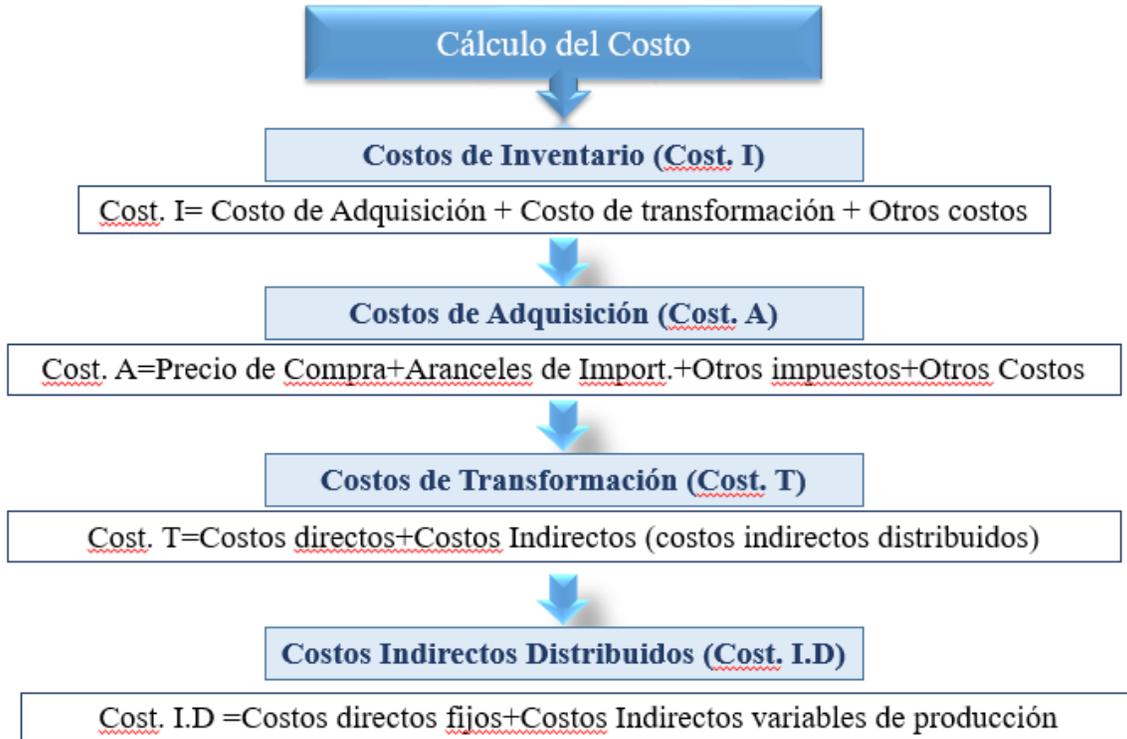
Una entidad incluirá en el costo de los inventarios todos los costos de compra, costos de transformación y otros costos incurridos para darles su condición y ubicación actual.

De acuerdo a las definiciones de la (IASB, 2015) se elabora el siguiente esquema para la incorporación de los costos con respecto a los inventarios.



Elaboración propia

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021



Elaboración propia

El costo de inventario incluye la suma de los componentes de los costos como son el costo de adquisición, costo de transformación y otros costos. Dentro del costo de adquisición comprende el precio de compra, los aranceles de importación y otros impuestos (que no sean recuperables posteriormente de las autoridades fiscales), el transporte, la manipulación y otros costos directamente atribuibles a la adquisición de las mercaderías, materiales o servicios.

Por otro lado, el costo de transformación se relaciona con el valor que se comete el producto o servicio para estar en disposición, que comprende los costos directos y los costos indirectos distribuidos que son la suma de los costos directos fijos más los costos indirectos variables de acuerdo a la producción.

3.3.1.3 Costos excluidos de los inventarios.

Según (IASB, 2015) Son ejemplos de costos excluidos del costo de los inventarios y reconocidos como gastos en el periodo en el que se incurren, los siguientes:

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

- Importes anormales de desperdicio de materiales, mano de obra u otros costos de producción.
- Costos de almacenamiento, a menos que sean necesarios durante el proceso productivo, previos a un proceso de elaboración ulterior. Costos indirectos de administración que no contribuyan a dar a los inventarios su condición y ubicación actuales.
- Costos de venta.

Deterioro del valor de los inventarios.

Según (IASB, 2015, pág. 87) los párrafos 27.2 a 27.4 requieren que una entidad evalúe el final de cada periodo sobre el que se informa si los inventarios están deteriorados, es decir si el importe en libros no es totalmente recuperable (por ejemplo por daños, obsolescencia o precios de ventas decrecientes). Si una partida (o grupos de partidas) de inventario está deteriorada esos párrafos requieren que la entidad mida el inventario a su precio de venta menos los costos de terminación y venta y que reconozca una pérdida por deterioro de valor. Los mencionados párrafos requieren, también, en algunas circunstancias, la reversión del deterioro anterior.

3.3.1.4 Precio de venta menos costo de terminación y venta.

De acuerdo al precio de venta menos el costo de terminación y venta la norma resalta que:

Una entidad evaluará en cada fecha sobre la que se informa si ha habido un deterioro del valor de los inventarios. La entidad realizara la evaluación comparando el importe en libros de cada partida del inventario (o grupo de partidas similares) con su precio de ventas menos los costos de terminación y venta. Si una partida del inventario (o grupos de partidas) se le ha deteriorado su valor, la entidad reducirá el importe en libros del inventario (o grupo) a su precio de ventas menos los costos de terminación y venta. Esa reducción es una pérdida por deterioro del valor y se reconoce inmediatamente en resultados. (IASB, 2015, p. 177).

Además que:

Si es impracticable determinar el precio de venta menos los costos de terminación y venta de los inventarios, partida por partida, la entidad podrá agrupar, a efectos de evaluar el deterioro de valor, las partidas de inventarios relacionadas con la misma

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

línea de producto que tengan similar propósito o uso final, y se produzcan y comercialicen en la misma zona geográfica. (IASB, 2015, p. 177).

3.3.1.5 Reversión del deterioro del valor.

Una entidad llevara a cabo una nueva evaluación del precio de venta menos los costos de terminación y venta en cada periodo posterior al que se informa. Cuando las circunstancias que previamente causaron el deterioro de valor de los inventarios hayan dejado de existir, o cuando exista una clara evidencia de un incremento en el precio de venta menos los costos de terminación y venta como consecuencia de un cambio en las circunstancias económicas, la entidad revertirá el importe del deterioro del valor (es decir, la reversión se limita al importe original de pérdida por deterioro) de forma que el nuevo importe en libro sea el menor entre el costo y el precio de venta revisado menos los costos de terminación y venta. (IASB, 2015, p. 178).

3.3.1.6 Información Revelar

Para el (IASB, 2015), deberá revelar la siguiente información:

- a) Las políticas contables adoptadas para la medición de los inventarios, incluyendo la fórmula del costo utilizado;
- b) El importe total en libros de los inventarios, y los importes parciales según la clasificación apropiada para la entidad;
- c) El importe de los inventarios reconocidos como gastos durante el periodo;
- d) Las pérdidas por el deterioro del valor reconocidas o revertidas en el resultado de acuerdo con la sección 27: Deterioro del Valor de los Activos; y
- e) El importe total en libros de los inventarios pignorados en garantías de pasivos

3.4 Inventario:

Son parte de los activos tangibles de una empresa, esto incluye las materias primas, los productos en proceso y los que están actualmente en disposición para la venta. Por ende, los inventarios de una empresa se relacionan con los costos del inventario. La suma de los costos incurridos en la producción será el valor en el inventario final del producto.



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

Como lo menciona Arenal (2020), “Un inventario es una relación de los bienes de que se dispone, clasificados según familias y categorías y por lugar de ocupación”. (p.9)

Inventario se llama a la existencia de cualquier artículo o recurso utilizado en una organización. Un sistema de inventario es un conjunto de políticas y controles utilizados para el monitoreo de la cantidad de artículos disponibles, la determinación de los niveles que se deben mantener, el momento de reponer la existencia de algún artículo y el tamaño que deben tener los pedidos. (Parada, J. 2006, p. 1).

Según NIIF (2015) “son activos poseídos en la empresa para ser vendidos en el curso normal del negocio; en proceso de producción con vista a venta; o en forma de materiales o suministros, para ser consumidos en el proceso de producción, o en la prestación de servicios”.

3.4.1 Relación del Inventario con otras áreas

Las empresas tienen los inventarios encargados a diferentes áreas, ya que es uno de los activos más importante, para ello su debido resguardo requiere de control. Es decir, se requieren de diferentes funciones para la debida rotación de los inventarios y cumplir con las obligaciones por ejemplo para poder vender se necesita comprar, al igual que para procesar, posteriormente almacenar y vender, son parte de las funciones que realiza la empresa en torno a obtener ganancias.

Para (Juárez, 2021), “El almacén no es independiente de otros departamentos, pues requiere de ellos para llevar acabo exitosamente el abastecimiento, gestión y expedición de la mercancía”.(p.65)

3.4.1.1 Contabilidad y finanzas

Los grandes y pequeños negocios que se dedican a la producción de productos o compra y venta de los mismos necesitan contabilizar sus inventarios y evaluarlos con el método que más les resulte rentable. La contabilidad de inventarios es un elemento importante para el desarrollo de la empresa, si no se contabilizan adecuadamente los inventarios las empresas encontrarían muy a menudo problemas con el cumplimiento de la demanda de los clientes, así mismo, se tendría un descontrol en los bienes que se encuentran en condiciones de ser vendidos y los que no. El área de contabilidad se encarga de los movimientos que tienen los inventarios en los estados financieros, llevando un control diariamente de las transacciones que incurren de lo mismo.



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021



Cabe mencionar que, si los inventarios no se contabilizan efectivamente, las empresas no tendrán los beneficios que esperan al convertirlos en efectivo. Cada vez que las empresas adquieren un endeudamiento para la compra de sus mercancías debe inferir un financiero y es aquí donde los inventarios se relacionan con finanzas, ya que él se encarga de estudiar si es rentable o no adquirir dichas mercancías, y si la empresa cuenta con el financiamiento correspondiente para hacerse de una deuda que les traerá futuros beneficios a través de las ventas.

Todas las operaciones de entrada o salida del inventario al almacén requirieren una documentación completa y debidamente autorizada según el sistema existente en la empresa.

3.4.1.2 Ventas

Como lo definen (Fischer & Espejo, 2007) las ventas son:

“Toda actividad que genera en los clientes el último impulso hacia el intercambio”.

Ambos autores señalan, además, que es "la venta", donde se hace efectivo el esfuerzo que se entregó a la investigación de mercado, decisiones sobre el producto y decisiones de precio. Las empresas buscan obtener ganancias de sus activos, en este caso de sus inventarios. Las empresas buscan satisfacer la demanda de los clientes a través de la producción de productos, por ello, existe un área de ventas para estudiar el mercado.

Cuando se lleva un adecuado registro de los inventarios el responsable de dicha área puede saber cuándo se está agotando un producto y reponerlo, el registro indicará cuanto comprar, de esa forma evitamos caer en un exceso de producto que corre riesgo de dañarse, y también no se incurre en gastos innecesarios.

Las ventas le permiten a la empresa generar la utilidad para beneficiar al inversor, evaluar los beneficios o la rentabilidad le permite tomar decisiones para el crecimiento de la misma. Para ello debe relacionar sus inventarios con el costo de ventas, este se resta de los ingresos para llegar al margen de los beneficios obtenidos en la venta de inventario de la empresa.

En una empresa de producción el costo de ventas incluye todo lo que es materia prima, mano de obra directa, y en cada proceso de producción el producto adquiere un costo, todo lo que generó en costo dicho producto, es el costo de ventas y adicional se debe atribuir un margen de ganancia.

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

3.4.1.3 Compras

Las empresas saben que sus inventarios están en constante movimiento (entradas y salidas), para ello existe un área asignada para reponer los productos que han salido del almacén y llevar un equilibrio en las compras del mismo. Para que exista dicho equilibrio debe cumplirse un proceso de compras.

Se define el proceso de compras como:

“Una herramienta para economizar sin afectar la calidad del producto ni al consumidor final. Es obtener beneficio del dinero invertido considerando las necesidades de producción, el mercado, las condiciones económicas, la capacidad de almacenaje, la cercanía del proveedor y la disponibilidad del capital”. (Robertson, 1995, p. 86)

El área de compras vela por el bienestar económico de la empresa, haciendo que los productos a adquirir cumplan son una serie de requerimientos, empezando por la calidad, de nada sirve comprar barato y de mala calidad, si los productos serán poco demandados y de poca rentables. El encargado de ésta área debe seleccionar a sus proveedores con características estratégicas, responsabilidad, estabilidad en los precios, con la oferta suficiente para satisfacer las demandas.

3.4.2 Importancia de los inventarios

Biblia (Genesis, 41:22-36) según la historia inventarios responden al momento de la escasez, si se es prudente y se toman las decisiones administrativas con anticipación para sobresalir ante las diversas necesidades, evitando perdidas de oportunidades para obtener un incremento en utilidades.

Se describe que:

El registro y el control de los inventarios es muy importante, ya que, por un lado, la exactitud en los cálculos de la utilidad bruta depende de una contabilización adecuada de las operaciones realizadas con la mercancía, puesto que uno de los principales objetivos de la contabilidad de inventarios, según American Institute of Certified Public Accountants, es el enfrentamiento proporcional entre los ingresos y sus costos. La utilidad bruta se obtiene al restar el costo de la mercancía vendida a los ingresos netos. Y por otro lado, las empresas mantienen grandes inversiones en inventarios como parte de su activo circulante. (Lopez Romero, 2001)

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

Dentro de la empresa el inventario cumple con la oportunidad de responder como activo fácilmente convertible a efectivo en una situación de escasez monetaria.

3.4.3 Tipos de inventarios:

Dentro de los tipos de inventarios tenemos:

3.4.3.1 *Inventario de materia prima:*

Es el inventario donde se registran todas las compras que realizamos en la entidad al momento de adquirir materiales, para uso directo en la producción. Una característica es que son visibles. Son la antesala del producto que habrá que incorporar al proceso de fabricación, por consiguiente representan los insumos básicos aplicables al producto, la materia prima debe ser medible y cuantificable para ser razonable.

Para Horngren, Foster & Datar (2007), “Son materiales directos en existencia, listo para el proceso de fabricación”p.37

3.4.3.2 *Inventario de Suministros:*

Es el inventario donde son almacenados los materiales que son necesario para la realizar el producto, sin embargo son indirectos ya que no son medibles ni cuantificables de manera exacta en términos del uso y no son identificables visualmente.

3.4.3.3 *Inventarios de producto en proceso:*

Son los donde se registró la materia prima e insumos que se están utilizando en la fabricación del producto, sumando la mano obra directa ya que influyen en la transformación del producto y otros costos en lo que se incurren.

Mealla (2017), “Consiste en gestionar los productos que están en un proceso intermedio de fabricación, se trata de artículos que tenemos que ensamblar durante este ciclo y que son inventariados durante el proceso” (p.9)

Para el autor define que:

Esos productos hacen referencia a todos los materiales que han pasado por un proceso de transformación parcial, al no ser elaborados totalmente con las especificaciones del cliente. Los productos en procesos son entonces productos semi elaborados que se realizan básicamente para ser terminados posteriormente, ya sea

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

porque se requiere unir con otros componentes (ensamblar), requiere una maquinaria o proceso diferente al en que son fabricados o porque se pretenden terminar luego de conocer las necesidades finales de los clientes, teniendo el producto semi elaborado se puede entregar más rápido. Un ejemplo de un producto en proceso puede ser la configuración parcial de un computador, que se elabora para luego ser terminado completamente, una vez el cliente final haya determinado el procesador o la capacidad de memoria que requiere. (Zapata Cotes, 2014)

Son productos que están elaborados parcialmente con requerimientos de realizarles diferentes procesos para convertirlos en productos terminados, es decir que mientras no concluya el proceso no pueden ser trasladados al inventario de productos terminados en disposición de venta.

De lo anterior se fundamenta que el proceso productivo de un producto no termina hasta la finalización completa de todas sus fases, donde cumpla con todos los requerimientos y estándares de los clientes para adquisición del producto.

3.4.3.4 Inventario final:

Son aquellos productos que han concluido todas las fases de producción, por ende, están en disponibilidad para ser vendidos, en este punto se pueden calcular el costo total de la producción del producto reflejado en el estado de resultado. Por el contrario, no es razonable asumir que el producto terminado será el que está listo para ser consumible a disposición del cliente, ya que el producto puede ser materia prima para otra empresa que se transformara para realizar otro producto.

Para Muller (2005), “Es el stock guardado que ya está listo para ser vendido. Es común para comercializadores o distribuidoras que solo se dedican a comprar y vender productos. En estos casos ellos manejarán en su mayoría productos terminados” (p.35)

3.4.4 Medición de los inventarios:

De acuerdo al autor:

Valuación o medición es un proceso que atribuye un valor a los conceptos específicos de los estados financieros, seleccionado entre distintas alternativas la base de cuantificación más apropiada para los elementos que mejor reflejen el tipo



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

de transacción o evento económico, atendiendo a su naturaleza y las circunstancias que los generaron. Lopez Romero (2001)

En otras palabras el proceso de valorar o medir los inventarios de acuerdo a la naturaleza correcta, puesta en valor razonable, colabora a que la información financiera, por medio de los estados financieros, cumpla con el principio de fiabilidad, reflejándose en que la información se presente de forma neutral y sin sesgo.

IASB (2015), “Una entidad medirá los inventarios al importe menor entre el costo y el precio de venta estimado menos los costos de terminación y venta”. (p.87)

Es decir, las empresas para medir el inventario no solo agregaran el valor monetario de la adquisición del producto, sino también los costos de producción y de transformación a la materia, por ejemplo, la mano de obra directa al producto y todos costos adicionales incurridos.

3.4.5 Métodos de valoración de inventarios:

Estos métodos nos permiten determinar el costo de los productos que hay en existencia en la empresa. De acuerdo al autor define:

“Existen tres métodos para realizar un inventario estos son: Método de Promedio Ponderado, Método PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas), y Método UEPS (Ultimas Entradas, Primeras Salidas)” (Narváez, 1999, pp.30).

El método PEPS consiste en planear la salida de los primeros producto que entraron al inventario evitando su deterioro o vencimiento unas empresas ejemplo: una zona franca, LALA (Leche la Laguna), una panadería o cualquier empresa que se dedique a la producción de un bien.

Este método permite que al momento de finalizar el periodo el saldo en la cuenta inventarios sea real y razonable con el precio de la mercancía a valor de mercado

En caso del método UEPS es lo inverso del PEPS tiene como objetivo sacar primeramente las última mercancía que entraron en el inventario. Por ejemplo una tienda que se dedique a la venta de artículos tecnológicos, este tipo de empresas utilizan este método debido que los artículos más demandados son los últimos en ingresar, puesto que contienen las últimas actualizaciones.

De acuerdo con las normas NIIF resaltan que el método UEPS no es aceptado por la norma, debido a que no concuerda con el enfoque hacia el estado de resultado en vez del balance general. Es decir

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

que la empresa corre el riesgo de quedar con el inventario obsoleto o estar sujeto daño. Los métodos más utilizados en las empresas son el PEPS y costo promedio ponderado. El seleccionado depende de las políticas internas de la entidad.

Costo promedio ponderado: Consiste en promediar el costo de las unidades que ingresan entre las unidades que tenemos en existencia. Este proceso se realizara en cada compra y venta que se efectuó en la empresa de igual forma en cualquier acción que modifique en el saldo o la existencia Este método es aceptado por las NIIF y PCGA en causa es uno de los métodos más utilizados por ser de fácil aplicación, también se adapta a las industrias que cambian consta mente los precios.

Horngren, Harrison, Suzanne (2010) A continuación se presenta un ejemplo donde se observa y se puede identificar las diferencias entre los métodos de valuación de inventario, la cual se demuestra en el costo:

	Cantidad	Costo unitario	Valor total	
Inventario inicial	10 unid	C\$ 20	C\$ 200	
Compras	30 unid	C\$ 15	C\$ 450	
Cantidad total	40 unid		C\$ 650	
Ventas del periodo	35 unid			
Inventario final	5 unid			PEPS

Usando el método PEPS se calculara el inventario final usando el costo de la última compra que se realizó, es decir C\$ 15.00

Valor del inventario final: 5 unid * C\$ 15 = C\$ 75

El inventario final queda valorado al costo de la última mercancía comprada.

UEPS

Usando el método UEPS se calculara el inventario final usando el costo de la primera compra que se realizó, es decir C\$ 20.00



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021



Valor del inventario final por: 5 unid * C\$ 20 = C\$ 100

Donde el inventario final queda valorado al costo de la primera mercancía en existencia.

Promedio ponderado

En el método ponderado consiste en la división del costo de inventario total entre la cantidad total de la mercancía esto es:

Valor total / cantidad total: C\$ 650 / 40 = C\$ 16.25

El valor promedio del costo por artículo es de C\$ 16.25. El valor del inventario final es: 5 unid * C\$ 16.25 = C\$ 68.75

El inventario final queda valorado al costo promedio mercancía en existencia.

Comparando los tres resultados tenemos las diferencias entre cada método de evaluación de inventario:

PEPS C\$ 75

UEPS C\$ 100

Promedio C\$ 81.25

3.5 Control Interno

3.5.1 Definición

Se denomina control al proceso llevado a cabo por el consejo de administración, la dirección y el resto del personal de una entidad, diseñado con el objeto de proporcionar un grado de seguridad razonable en cuanto a la consecución y de objetivos relacionados con las operaciones, la información y el cumplimiento.

Control: Según la RAE nos define el control como un dominio, mando, comprobación, fiscalización o acción de Controlar. Por tanto, desde el punto de vista administrativo el control es un mecanismo del proceso administrativo que se crea en apoyo a los protocolos y objetivos de una entidad, departamento o producto que cumplen con las normas o reglas fijadas.

En el proceso de nuestra investigación acudimos a varias fuentes para investigar a fondo todo lo relacionado con el control interno por lo que encontramos varias definiciones de control interno;



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

(Coopers & Lybrand, 1997) El control interno se define como un proceso, efectuado por el personal de una entidad diseñado para conseguir unos objetivos específicos.

(Rodrigo Estipañan Gaitan, 2015) **El control interno administrativo** es el plan de organización que adopta cada empresa, con sus correspondientes procedimientos y métodos operacionales y contables, para ayudar, mediante el establecimiento de un medio adecuado, al logro de los objetivos administrativo.

Por lo definido anteriormente entenderemos el control interno como el sistema establecido por la compañía para garantizar el cumplimiento de los objetivos en cuanto a la organización y control de la entidad que esta plantea para conseguir una optimización de los fines, lograr la máxima eficaz en la gestión proteger los activos y dejar constancias razonables y veraz en términos de imagen fiel, de las actividades realizadas.

3.5.2 Características del Control Interno:

1. El sistema de control Interno forma parte integral de los sistemas contables, financieros, de planeación de Información operacional de la empresa o negocio.
2. Corresponde a la máxima autoridad de la empresa o negocio la responsabilidad de establecer o mantener y perfeccionar el sistema de control interno.
3. En cada área de la empresa o negocio, el financiero encargado de dirigir es responsable del control interno ante su jefe inmediato, de acuerdo con los niveles de autoridad establecidos en la empresa o negocio.
4. La unidad del control interno, o quien haga sus veces, es el encargado de evaluar en forma independiente el sistema de control interno de la empresa o negocio.
5. Todas las transacciones de la empresa o negocio deberán registrarse en forma exacta y oportuna
6. Nos dicen cómo debe funcionar nuestro sistema, nos da la estructura, la organización.
7. Nos ayudan a evaluar nuestro progreso `pues un objetivo claramente establecido, medible y con una fecha específica, fácilmente se convierte en un estándar de desempeño que permite a los individuos a evaluar su desempeño.



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

8. Es acorde con el tamaño, estructura, circunstancias específicas y mandatos legales de la institución.
9. Contribuye de manera eficaz, eficiente y económica a alcanzar las tres categorías de objetivos institucionales (operaciones, información y cumplimiento).
10. Asegura de manera razonable las salvaguardas de los recursos públicos, la actuación honesta de todo el personal y la prevención de actos de corrupción.

El control interno conforma un sistema integral y continuo aplicable al entorno operativo de una institución que llevado a cabo por su personal provee una seguridad razonable, mas no absoluta, de que los objetivos de la institución serán alcanzados.

Este no es un evento único o aislado, sino una serie de acciones y procedimientos desarrollados y con concatenados que se realizan durante el desempeño de las operaciones de una institución. Es reconocido como una parte intrínseca de la gestión de procesos operativos para guiar las actividades de la institución y no como un sistema separado dentro de esta. En este sentido, el control interno se establece al interior de la institución como una parte de la estructura organizacional para ayudar al titular, a la administración, al resto de los servidores públicos a alcanzar los objetivos institucionales de manera permanente en sus instituciones.

3.5.2 Objetivos del Control Interno

- Prevenir frauds;
- Promover la efectividad, eficiencia y economía en las operaciones y en la calidad de los servicios;
- Promover la eficiencia del personal;
- Proteger y conservar los recursos contra cualquier pérdida, despilfarro, o su irregularidad o acto ilegal;
- Localizar errores administrativos, contables y financieros;
- Cumplir las leyes, reglamentos y otras normas gubernamentales;
- Elaborar información financiera valida y confiable, presentada con oportunidad; y

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

- Promover la efectividad, eficiencia y economía en las operaciones y la calidad en los servicios.

Cuando en la empresa se puede identificar o detectar cualquiera de estos objetivos se tendrá la certeza de la efectividad que posee el control interno y podríamos afirmar que este se ejecuta, de otra forma estaría propensa a sufrir consecuencia derivadas de la mala ejecución o falta de este.

3.5.3 Principios de Control Interno:

El sistema de control interno contable de cada empresa está diseñado para satisfacer las necesidades específicas de sus objetivos de organización, operación y dirección; por tanto, los principales principios que se han detectado son los siguientes.

Ambiente de control interno contable: este se refleja en la política de la administración.

Plan de organización; establece con claridad las responsabilidades en el desempeño de todas las funciones.

Autorización, registro y protección de activos; los registros contables deben llevarse de tal manera que permitan la posibilidad de contabilizar los activos y la preparación de estados financieros y apropiados.

Autorización general y específica; la general es aquella en donde se establece las condiciones generales bajo las cuales se aprueban las operaciones. Por tanto las específicas comprenden tanto las condiciones exactas como las personas individuales que participan.

Entere otros principios a tomar en cuenta al crear un sistema de control interno son:

- Igualdad
- Moralidad
- Eficacia
- Economía
- Imparcialidad
- Valoración de Costos Sociales.

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

3.5.4 Clasificación del Control Interno

Control Interno Administrativo; son los procedimientos existentes en las empresas para asegurar la eficiencia operativa y el cumplimiento de las directrices definidas por la dirección.

Control Interno Contable, comprende el plan de organización y todos los métodos y procedimientos que tiene que ver principalmente y están relacionados directamente con la protección de los activos y la confiabilidad de los registros financieros. Generalmente incluyen controles, tales como el sistema de autorización y aprobación, segregación de tareas relativas a la anotación de registros e informes contables de aquellas concernientes a las operaciones o custodia de los activos, los controles físicos sobre los activos y la auditoría interna.

3.5.5 Importancia del Control Interno

Cuanto mayor y compleja sea una empresa, mayor será la importancia de un adecuado sistema de control interno. Pero cuando tenemos empresas que tienen más de un dueño muchos empleados, y muchas tareas delegadas, es necesario contar con un adecuado sistema de control interno. Este sistema deberá ser sofisticado y complejo según se requiera en función de la complejidad de la organización.

Con las organizaciones de tipo multinacional, los directivos imparten órdenes hacia sus filiales en distintos países, pero el cumplimiento de las mismas no puede ser controlado con su participación frecuente. Pero si así fuese su presencia no asegura que se eviten los fraudes. Entonces cuanto más se alejan los propietarios de las operaciones, más necesario se hace la existencia de un sistema de control interno adecuadamente estructurado.

3.5.6 Elementos de control Interno

Los cinco componentes del control interno: Dentro del marco integrado se identifican cinco elementos de control interno que se relacionan entre sí y son inherentes al estilo de gestión de la empresa. Los mismos son: Ambiente de Control, Evaluación de Riesgos, Actividades de Control, Información y Comunicación, Supervisión o Monitoreo. (Cooper&Librand 1992, p. 120).

Es importante conocer los componentes de control interno para tener una comprensión amplia y poder aplicar las actividades que cumplan con los elementos. Para presentar la propuesta de Manual de control interno se consideró los componentes de control interno, para crear políticas que resguarde los inventarios..



Fuente: Elaboración propia

3.6 COMMITTEE OF SPONSORING ORGANIZATIONS- COSO

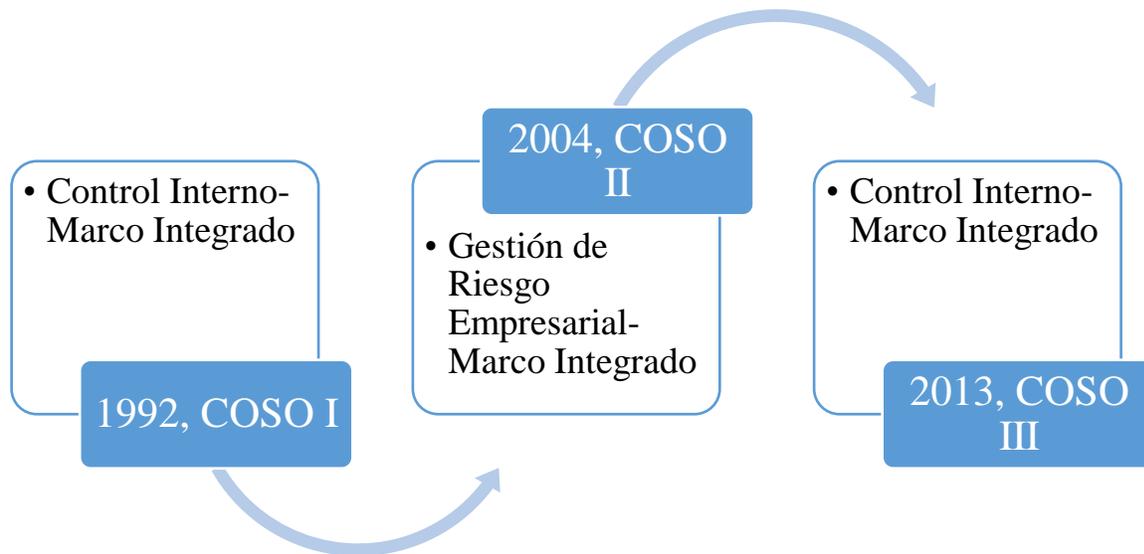
De acuerdo a COSO por sus siglas COMMITTEE OF SPONSORING ORGANIZATIONS, es una organización de carácter privado con establecimiento en Estados Unidos, dedicada a brindar información de orientación a la gestión ejecutiva y a entes de gobierno sobre fundamentos de organización de este:

- Ética empresarial
- Control Interno,
- Gestión de riesgo empresarial,
- Fraude y la
- Presentación de informes financieros.

COSO a través de su labor ha establecido un modelo común de control interno, donde las entidades y organizaciones pueden medir y evaluar sus sistemas de control. Todo ello por medio de la presentación de un documento que la organización dispone para la implementación, gestión y

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

evaluación de sistemas de control interno con el fin de asegurar que los sistemas permanezcan eficientes y eficaces.



Fuente: Elaboración propia

3.6.1 Control Interno- Marco Integrado 1992, COSO I

Hace más de dos décadas COSO presenta y publica Control Interno- Marco Integrado en el año 1992, con el objetivo de facilitar a las empresas a evaluar y mejorar sus sistemas de control interno. Marcando un hito para la incorporación de este tema como políticas y regulaciones en las empresas y compañías alrededor del mundo, a fin de mejorar sus actividades de control para el cumplimiento de sus objetivos organizacionales.

De acuerdo con el informe COSO I, se define control interno como un proceso efectuado por el consejo de administración, la dirección y el resto del personal de una entidad, diseñado con el objeto de proporcionar un grado de seguridad razonable en cuanto a la consecución de los objetivos dentro de las siguientes categorías:

- Eficacia y eficiencia de las operaciones,
- Fiabilidad de la información financiera,
- Cumplimiento de leyes y normas que sean aplicables.

De lo anterior podemos analizar que el control interno es una tarea relacionada con la administración de la organización en conjunto con todas las partes de la entidad, esto incluye a la dirección y el personal. De igual forma, el control interno posee un objetivo que es brindar

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

seguridad razonable en los procesos y actividades que realice la entidad esto incluye la información financiera presentada sustancial para la toma de decisiones.

Dentro del Informe COSO I se presenta cinco componentes que explican el desarrollo del control interno en una entidad, a continuación se presentan:

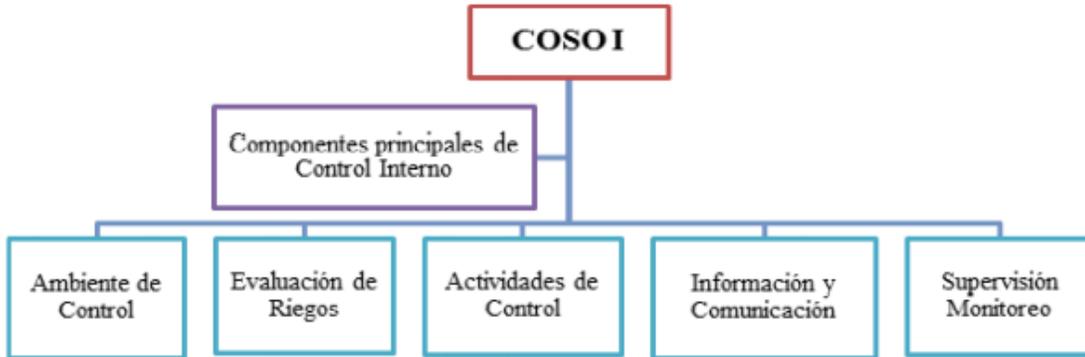


Figura No Componentes del Control Interno

Fuente: Auditool, (2013)



Versión 1992

Figura No. Cubo COSO I

Fuente: Auditool (2013)

El primer informe COSO I simboliza un gran paso en el actuar de las empresas para la implementación de controles en reguardo de sus activos, conteniendo el Marco Integrado de



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

Control Interno, dentro los puntos importantes que destacan en este primer informe son los siguientes:

- **Nivel Organizacional:** De ello destaca la necesidad que debe poseer la alta gerencia y en conjunto con los subordinados sobre la importancia del control interno en la gestión empresarial y el compromiso con los resultados para realizar acciones continuas de mejoramiento, el entender que los procesos de auditoría están relacionados con los procesos operativos de la entidad y no como acciones adicionales o trámites de asunto administrativos que se deben de resolver.
- **Normativas:** A partir de la elaboración de este informe sus conceptos fueron implementados como políticas y reglas han sido implementados por empresas para el mejoramiento de sus actividades y resguardo de sus bienes. El COSO I hace referencia a tener un lenguaje universal que defina control interno y sus componentes con conceptos específicos aplicados de forma universal. Por consiguiente, cuando se presenta problemas o discusión a nivel de auditoría interna o externa las definiciones y conceptos se apliquen, de manera que existan una referencia común. De ello, logrando eliminar la complejidad por la gran cantidad de conceptos e interpretaciones del control interno.

El propósito de este informe es brindar un grado razonable sobre la información que se presenta frente al riesgo, es decir la probabilidad que suceda un evento que pueda alterar de cierta forma a la organización.

Todos los conceptos y componentes que presenta COSO I son tomados y analizados en COSO II, es decir que son tomados como base de la investigación para la integración los temas comprendidos en cada Informe COSO.

3.6.2 Informe COSO II

COSO II se antecede de muchas preocupaciones por evaluar y mejorar los controles administrativos y la gestión de los riesgos, por lo tanto, se inicia un nuevo proyecto con el propósito de desarrollar un marco para administrar de forma integral los riesgos. Esto incluye la identificación, evaluación y gestión integral.

Antes de su publicación las empresas se encontraban preocupadas por la presencia de riesgos que amenazaban su existencia, ejemplos de estos casos fue la empresa Parmalat, donde hubieron enormes pérdidas para inversionistas, empleados y proveedores.



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

Por ende, COSO II está enfocado en la gestión de riesgo exponiendo un concepto de control más fuerte relacionado al riesgo como la identificación, evaluación y gestión integral al riesgo.

Para (Cuevas, 2007) el:

Este sistema busca optimizar la gestión de las actividades y minimizar el riesgo corporativo. La administración de riesgo corporativo identifica los riesgos potenciales que pueden afectar la organización, y busca tomar decisiones oportunas por parte de directivo y personal de alto nivel jerárquico en la organización, mejorando sus estrategias en todo nivel organizativo, con la finalidad de la consecución de objetivos, manteniendo los riesgos empresariales en un nivel aceptable.

De lo anterior se analiza que la gestión de riesgos prepara a la empresa para eventos predecibles y no predecibles, ante un medio cambiante con respecto a los riesgos el mantener controles preventivos simboliza el papel de la administración en las empresas para resguardar los activos de la entidad.

Según lo expuesto en Gestión de Riesgos Corporativos-Marco Integrado (Informe COSO II), la Gestión de Riesgos en las organizaciones es un proceso efectuado por el Consejo de Administración de una entidad, su Dirección y restante personal, aplicable a la definición de estrategias en toda la empresa y diseñado para identificar eventos potenciales que puedan afectar a la organización, gestionar sus riesgos dentro de lo aceptado y proporcionar una seguridad razonable sobre el logro de los objetivos.

Conviene subrayar que la gestión de riesgos es un proceso que debe ser ejecutado por la dirección, administración y todo el personal aplicando las estrategias incluyendo todas las líneas de la organización, este plan es creado para la identificar sucesos que puedan alterar el funcionamiento de la empresa. La gestión de riesgo tiene como propósito brindar seguridad razonable para el cumplimiento de los objetivos empresariales.

Dentro de la importancia del informe COSO II es que brinda a las organizaciones un foco más profundo sobre la identificación, evaluación y gestión del riesgo, asimismo incorpora el concepto de riesgo como sucesos negativos o positivos que pueden afectar a la entidad. Así pues las organizaciones determinen un nivel de riesgo aceptable o nivel de tolerancia para la gestión de riesgos, dentro de este tema se determinan puntos clave para el análisis y comprensión de COSO II:

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

- Administración del riesgo en la determinación de la estrategia
- Eventos y riesgo
- Apetito de riesgo
- Tolerancia al riesgo
- Visión de portafolio de riesgo

En referencia los componentes de control interno publicados en COSO I, en COSO II se integran nuevos componentes, a continuación, una comparación entre ambos:

COSO I	• COSO II
Ambiente de control	<ul style="list-style-type: none"> • Ambiente interno • Establecimiento de objetivos
Evaluación de riesgos	<ul style="list-style-type: none"> • Identificación de riesgos • Evaluación de riesgos • Respuesta a los riesgos
Actividades de control	<ul style="list-style-type: none"> • Actividades de control
Información y comunicación	<ul style="list-style-type: none"> • Información y comunicación
Monitoreo	<ul style="list-style-type: none"> • Monitoreo

Figura No Relación COSO I y COSO II

Fuente: Auditool (2013)

De acuerdo a la figura, podemos observar que COSO II se centra en el riesgo y el establecimiento de objetivos. Presenta tres componentes más en contraste a COSO I en total suman ocho componentes, presentados en la siguiente figura titulada cubo COSO:



Figura: No Cubo COSO

Fuente: Auditool (2013)

La administración de riesgos corporativos (ERM) establece ocho componentes con relación entre sí, que surgen de la forma como la alta gerencia o dirección encamina la empresa y cómo están integrados en el proceso de gestión de amenazas y oportunidades. Coopers (2005) afirma

1. Ambiente interno: El ambiente interno abarca el entorno de una organización y establece la base de cómo el personal de la entidad percibe y maneja los riesgos.
2. Establecimiento de objetivos: Los objetivos deben existir antes de que la dirección pueda identificar potenciales eventos que afecten su consecución. La administración de riesgos corporativos asegura que la dirección ha establecido un proceso para fijar objetivos y los objetivos seleccionados apoyan la misión de la entidad y están en línea con ella, además de ser consecuentes con el riesgo aceptado.
3. Identificación de Eventos: La empresa debe identificar eventos posibles de ocurrir, de acuerdo a su entorno y las amenazas que le rodean y proveer controles para la prevención.
4. Evaluación de riesgo: Los riesgos se analizan considerando su probabilidad e impacto para determinar cómo deben ser administrados. Los riesgos son evaluados sobre una base inherente y residual.
5. Respuesta al riesgo: La dirección selecciona las posibles respuestas para evitar, aceptar, reducir o compartir los riesgos, desarrollando una serie de acciones para alinearlos con el riesgo aceptado y las tolerancias al riesgo de la entidad.

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

6. Actividades de control: Las políticas y procedimientos se establecen e implantan para ayudar a asegurar que las respuestas a los riesgos se llevan cabo efectivamente.
7. Información y comunicación: La información se identifica, captura y comunica en forma y plazo para permitir al personal afrontar sus responsabilidades.
8. Monitoreo: La totalidad de la administración de riesgos corporativos es monitoreada y se efectúan las modificaciones necesarias. (p.05-06)

Los componentes de control Interno en este informe proporcionan una visión más actual aplicada a un entorno con amenazas y como la empresa gestiona dichas amenazas, mantiene una visión activa y anticipada de los sucesos que puedan afectar a la empresa. Dicho de otra manera, el tener un conocimiento de los riesgos subyacentes a ocurrir proporcionará gestión anticipada por parte de la entidad.

3.6.3 COSO III

Marco integrador de control interno - Internal Control Integrated Framework. En el año 2013 se publica COSO III, siendo una versión más actualizada retomando COSO I y COSO II con una visión que asegure el cumplimiento eficiente y eficaz de los objetivos determinados por la entidad, disminuyendo los riesgos y ajustar a la organización ante las amenazas internas y externas.

En (Auditool, 2013), definen el COSO III como:

Es modelo se enfoca en la atención hacia el mejoramiento del control interno y del gobierno corporativo, y responde a la presión pública para un mejor manejo de los recursos públicos o privados en cualquier tipo de organización como consecuencia de los numerosos escándalos, la crisis financiera y los fraudes presentados.

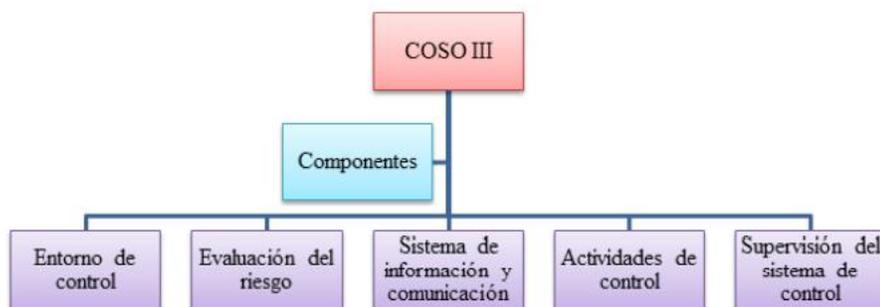


Figura No Componentes del Control Interno

Fuente: Auditool (2013)

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

Consejo de Auditoría Interna General de Gobierno (COSO) (2013). Establece en cada uno de los cinco componentes establece principios, el marco contiene en total diecisiete que presentan los conceptos fundamentales en relación a cada componente. Por lo tanto, una entidad puede alcanzar un control interno efectivos con el cumplimiento de todos los principios basados en los cinco componentes.

Componentes del control Interno

Entorno de Control

Las Organizaciones se desarrollan en ambientes cada vez más complejos, en medio de ello tiene que efectuar sus actividades administrativas y operacionales. Auditool (2013) afirma: “El entorno de control es influenciado por factores tanto internos como externos, tales como la historia de la entidad, los valores, el mercado y el ambiente competitivo y regulatorio”.

Sus principios:

1. La organización demuestra compromiso con la integridad y los valores éticos.
2. El consejo de administración demuestra independencia de la dirección y ejerce la supervisión del desempeño del sistema de control interno.
3. La dirección establece, con la supervisión del consejo, las estructuras, las líneas de reporte y los niveles de autoridad y responsabilidad apropiados para la consecución de los objetivos.
4. La organización demuestra compromiso para atraer, desarrollar y retener a profesionales competentes, en alineación con los objetivos de la organización.
5. La organización define las responsabilidades de las personas a nivel de control interno para la consecución de los objetivos.

Evaluación de riesgo

Las organizaciones deben de estar en constante evaluación de lo riesgo asociados a en su entorno. “Este componente identifica los posibles riesgos asociados con el logro de los objetivos de la organización. Toda organización debe hacer frente a una serie de riesgos de origen tanto interno como externo, que deben ser evaluados” (Auditool, 2013). Con el fin de valorar y establecer controles que eviten o disminuyan su impacto.

Sus principios:

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

6. La organización define los objetivos con suficiente claridad para permitir la identificación y evaluación de los riesgos relacionados.
7. La organización identifica los riesgos para la consecución de sus objetivos en todos los niveles de la entidad y los analiza como base sobre la cual determinar cómo se deben gestionar.
8. La organización considera la probabilidad de fraude al evaluar los riesgos para la consecución de los objetivos.
9. La organización identifica y evalúa los cambios que podrían afectar significativamente al sistema de control interno.

Actividades de Control

Este componente se inclina a las políticas, reglamentos y normativas que la entidad establezca para que los lineamientos establecidos por la gerencia se lleven a cabo. Por ejemplo los manuales son regulaciones establecidas por la gerencia para el cumplimiento de los procedimientos a realizar una actividad. Las actividades de control se definen como las acciones establecidas a través de las políticas y procedimientos que contribuyen a garantizar que se lleven a cabo las instrucciones de la dirección para mitigar los riesgos con impacto potencial en los objetivos (Auditool, 2013).

Sus principios:

10. La organización define y desarrolla actividades de control que contribuyen a la mitigación de los riesgos hasta niveles aceptables para la consecución de los objetivos.
11. La organización define y desarrolla actividades de control a nivel de entidad sobre la tecnología para apoyar la consecución de los objetivos.
12. La organización despliega las actividades de control a través de políticas que establecen las líneas generales del control interno y procedimientos que llevan dichas políticas a la práctica.

Sistema de Información y Comunicación

La información y comunicación son claves para una organización, cada actividad que se realiza contiene información de interés para las otras áreas incluyendo la gerencia, toda la información es sustancial para la toma de decisiones y la identificación de riesgos. Por otro lado, la comunicación idónea de la información es esencial, establecer canales adecuados para trasladar la información es tan importante como la información que se desea transmitir.



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

Los sistemas de información y tecnología son y serán sin duda un medio para incrementar la productividad y competitividad. Ciertos hallazgos sugieren que la integración de la estrategia, la estructura organizacional y la tecnología de información es un concepto clave para el nuevo siglo. (Auditool, 2013)

Es por esto que la información debe ser de calidad y tener en cuenta los siguientes aspectos (Auditool, 2013):

- Contenido: ¿presenta toda la información necesaria?
 - Oportunidad: ¿se facilita en el tiempo adecuado?
 - Actualidad: ¿está disponible la información más reciente?
 - Exactitud: ¿los datos son correctos y fiables?
 - Accesibilidad: ¿la información puede ser obtenida fácilmente por las personas adecuadas?
- (Auditool, 2013).

Sus principios:

13. La organización obtiene o genera y utiliza información relevante y de calidad para apoyar el funcionamiento del control interno.
14. La organización comunica la información internamente, incluidos los objetivos y responsabilidades que son necesarios para apoyar el funcionamiento del sistema de control interno.
15. La organización se comunica con los grupos de interés externos sobre los aspectos clave que afectan al funcionamiento del control interno.

Supervisión del Sistema de Control

La gerencia de llevar a cabo constantemente un seguimiento de los controles que fueron establecidos, del ambiente y los nuevos riesgos que amenacen la entidad. “Las organizaciones desarrollan sistemas de información para obtener, capturar y procesar grandes cantidades de datos de fuentes tanto internas como externas, y convertirlos en información significativa y procesable, y cumplir con los requerimientos definidos de información (Auditool, 2013). Sin embargo establecer sistemas de información implica la combinación de otros factores como son el personal, datos, y tecnología que apoyan los procesos del negocio.

Sus principios:

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

16. La organización selecciona, desarrolla y realiza evaluaciones continuas y/o independientes para determinar si los componentes del sistema de control interno están presentes y en funcionamiento.
17. La organización evalúa y comunica las deficiencias de control interno de forma oportuna a las partes responsables de aplicar medidas correctivas, incluyendo la alta dirección y el consejo, según corresponda. Consejo de Auditoría Interna General de Gobierno (COSO) (2013).

3.7 Sistema de Control Interno

Se define:

Un sistema es la unión de partes o componentes, conectados en una forma organizada. Las partes se afectan por estar en el sistema y se cambian si lo dejan. La unión de partes hace algo (muestra una conducta dinámica como opuesto a permanecer inerte). Además, un sistema puede existir realmente como un agregado natural de partes componentes encontradas en la naturaleza, o esa puede ser un agregado inventado por el hombre, una forma de ver el problema que resulta de una decisión deliberada de suponer que un conjunto de elementos está relacionado y constituyen una cosa llamada sistema. (Van Gigch, 2007)

Analizando lo anterior un sistema es un método para unir o controlar una cantidad considerable de información con mayor fiabilidad “es la unión de cosas de manera organizada”. Los sistemas en su mayoría están basados por reglas o políticas a seguir para un mejor funcionamiento.

3.7.1 Importancia

Los sistemas son de suma importancia porque nos brindan información para entender cualquier otra área que se desarrolle en la empresa, en otras palabras, también nos permiten identificar cualquier amenaza o riesgo de fracaso en el mercado en el que se desarrolla la entidad. Visto de otra forma es un elemento necesario para alcanzar el éxito empresarial a futuro.

3.7.2 Tipos de sistemas:

Al igual que cualquier otra clasificación se basan bajo sus características o criterios entre ellos encontramos:



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021



Sistema operativo: es el sistema madre más importante de un ordenador que hace que los demás programas funcionen, realizan tareas básicas asegurando con responsabilidad que los otros programas no se interrelacionen

Según Martínez (2011) definen como sistema operativo a un grupo de programas de proceso con las rutinas de control necesarias para mantener continuamente operativos dichos programas.

Sistemas contables: es un conjunto de elementos que coordinadamente entre sí conllevan a producir información esencial a través de los registros y documentación que ayude a la administración en la empresa

Dentro de los elementos que integran los sistemas contables tenemos: Políticas y normas que sustentan el sistema contable, Formularios, Cuentas, Registros, Informes, Procedimientos

Los sistemas contables requieren de recursos humanos y materiales y en gran manera dependen de la capacidad económica de la empresa; los recursos deben obedecer a los procedimientos uniformes deben adaptarse. Es decir que los sistemas contables con todos los elementos funcionan como unidad conjunta para organizar la información y mejorar el control de todos los recursos para mejorar el uso.

Sistemas de producción: esto incluye toda el área productiva de la empresa en la parte de control y manejo. El sistema de producción debe tener aspectos esenciales: planificación de la producción y la planificación de la materia prima, otros costos y control de la producción.

Sistemas de venta: en esta fase intervienen los procesos de órdenes de pedidos, facturación, entrega y cobranza, mercadeo.

Sistema de administración y finanzas: este sistema está complementado por el sistema de producción y el sistema de venta incluye los aspectos de toma de decisiones en la gerencia, manejo de inversiones, cuentas por pagar, adquisición de propiedad planta y equipo, adquisiciones de préstamos y financiamientos.

Sistema de información: Andreu, Ricart y Valor (1991) Según estos autores el sistema de información es el conjunto de procesos que operando sobre una colección de datos estructurada de acuerdo con las necesidades de una empresa, recopila elabora, y distribuye la información necesaria para la operación de dicha empresa y para las actividades de dirección y control correspondiente,



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

apoyando, al menos, en parte, los procesos de toma de decisiones necesarios para desempeñar las funciones de negocios en la empresa de acuerdo con su estrategia.

Es un sistema de que recopila la información de la que dispone la empresa para el proceso de toma de decisiones estratégicas con respecto al mejor funcionamiento de la entidad.

Sistema de Control Interno: De manera que los sistemas de control interno se pueden aplicar a diferentes áreas de una empresa y funcionan como parte de las herramientas para controlar y registrar de forma oportuna las actividades desarrolladas en dicha área.

Sistemas de inventarios: Existen sistemas de manera manual o de forma automatizada que son la fusión de políticas, normas, métodos utilizados en una empresa para controlar y planificar los materiales y productos que se manejan en la organización.

Es decir, es una herramienta administrativa que reduce las amenazas posibles en el control de los activos circulantes de la empresa, siempre que el sistema sea el correcto que responda a las necesidades y que esté acorde a la actividad y operatividad de la empresa, permitiendo que se lleve un control de los costos.

De manera que un sistema de inventario es eficiente si le permite a la entidad calcular los costos de mercancías adquiridas, el costo del proceso y el costo para ser vendidas.

3.7.3 Control de inventario:

Son un conjunto de normas que ayuden al almacenamiento y protección a las mercancías y suministro con el fin de minimizar costos y el tiempo para una mayor administración, generando mayores beneficios.

Cada control de inventario debe adaptarse a las características que posee cada empresa

El propósito de control de inventario es asegurar el funcionamiento de las actividades de la empresa por medio de la realización en conjunto de las siguientes tres características:

- La atención a los clientes.
- Costo de inventario.
- Costo operacional.



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

(Julian Andres Zapata Cotes, 2014) La tecnología en el manejo de los inventarios produce un aumento en la eficiencia del servicio a los clientes, y conlleva a la medición de los inventarios evitando el sobre o devaluación con respecto a los precios del mercado con el uso e implementación de la Tecnología de la información y las comunicaciones.

Según Perdomo (2000) es el plan de organización entre el sistema de contabilidad, funciones de empleados y procedimientos coordinados, que tienen por objeto obtener información segura, salvaguardar las mercancías, materia prima, productos en proceso y productos terminados propios, en existencia y de disponibilidad inmediata, que en el curso normal de operaciones están destinados a la venta ya sea en su estado original de compra o después de transformados. (p.56)

Según Levy, H (2008.p224) “los inventarios son de las inversiones de mayor efecto que realizan las empresas, pues un control deficiente de ellos, tanto por exceso como insuficiencia en la inversión, puede traer consecuencias graves en la salud financiera y operativa de la organización”

Dentro de los principales problemas en el control de los inventarios se encuentra:

Exceso de Inventario:

De acuerdo al autor expone:

Ya que el empresario por lo general se centra en tener altos niveles de inventario para asegurar su venta, muchas veces se incurre en exceso de materiales para la venta. La consecuencia principal de eso es el aumento de la merma y la disminución de la calidad en perecederos, lo que lleva una menor calidad de los productos que se ofrecen. También, con el tener exceso de inventarios, la empresa debe contratar créditos con proveedores y la recuperación del efectivo va sirviendo para pagar dichos créditos y gastos fijos de la empresa con dificultad. (Aguilar, 2005).

El exceso inventario es la adquisición de materiales o productos injustificados, es el reflejo de una falta de control en el inventario, puesto que se está adquiriendo producto adicional al que se necesita en producción.

Insuficiencia del Inventario

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

La insuficiencia es el otro extremo del exceso y de igual forma es el reflejo de la falta de control en el inventario, específicamente en las compras que se efectúan no se compran las cantidades necesarias para la producción. Dicho autor resalta que:

Su propio nombre lo indica: sin el inventario suficiente para vender, no sólo perdemos la venta sino que también podemos perder al cliente. No tener productos afecta la concepción que el cliente tiene del negocio. El no contar con cierto producto provoca que el consumidor asista a otro negocio. (Aguilar, 2005).

Baja calidad de materia prima dada su caducidad

La caducidad de productos es una falta de control en el inventario debido a que muchas veces se hacen compras por volumen no tomando en cuenta la caducidad del producto y el tiempo en que la empresa utilice los materiales antes de su caducidad. Por ende, es necesario tener un control sobre las decisiones de compra a efectuar tomando en cuenta la demanda de la producción sobre cada material.

Dicho autor expone que:

La experiencia ha demostrado que dada las circunstancias de cercanía y conveniencia es mejor no comprar material perecedero por volumen sino hacer que el proveedor entregue sus productos en pequeñas remesas o comprarlo y escoger el producto, esto permitirá contar siempre con materia prima de óptima calidad y preferencia del cliente. Por otro lado la compra por volumen abre la posibilidad de obtener mejores precios. (Aguilar, 2005).

Robo

Una consecuencia muy común de la falta de control y es la extracción indebida de los materiales. Como lo menciona Aguilar (2015), “Desafortunadamente es usual que sean los mismos empleados (o aún los clientes) quienes lleven a cabo el robo hormiga, otro factor que lleva al aumento de costos por falta de control del inventario”

Merma

La merma de materiales constituye otro factor que aumenta considerablemente los costos de ventas. Existen autores que consideran que una merma aceptable sería desde el 2% hasta el 30% del valor



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

del inventario. La realidad es que la única merma aceptable es del 0%: aunque se trate de una utopía el conseguirlo, nuestro objetivo siempre debe estar orientado hacia el estándar más alto. (Aguilar, 2005).

De acuerdo con el autor expone:

La merma es el resultado de la diferencia de su stock teórico (sistema) y el stock físico de la tienda en su inventario total.

$MERMA = STOCK (INVENTARIO) TEORICO (sistema) - STOCK (INVENTARIO) (físico)$

Este monto en dinero que representa la merma, es calculado porcentualmente por el número de ventas, para poder visualizar que impacto tiene y que representa sobre los márgenes de rentabilidad en el presupuesto de la tienda. En estos casos la merma se podría dividir en dos grupos: Merma Conocida y Merma Desconocida. (Angarita, 2015, p.11).

Desorden

El desorden en un inventario específicamente en la bodega es un reflejo de la falta de controles del inventario, parte de controlar implica el resguardo adecuado de los materiales, es decir, que cuenten un espacio específico y lógico.

Es un hecho que el desorden en bodega o en el área de trabajo provoca graves pérdidas a la empresa. Podemos desconocer que tenemos existencias en almacén y comprar demás o bien, simplemente no encontrar material que necesitamos y este pierda su vida útil. (Aguilar, 2005).

El desorden provoca graves pérdidas a la empresa, podemos desconocer lo que tenemos en existencias en almacén y comprar demás, en el caso de productos perecibles este pierde su vida útil. (Control de inventarios, s.n., 2007- <http://sise-inventarios.blogspot.com/>).

Falta de registros

La gran mayoría de microempresarios difícilmente encuentran tiempo para llevar a cabo todas las funciones que en el recaen; Los empresarios dedican más su tiempo en cuestiones operativas que en labores de orden estratégicos. (Angarita, 2015)

3.7.4 Funciones del ciclo de inventarios y controles internos

Arens y Loebbecke (1996) señalan cinco funciones que conforman el ciclo de inventarios y controles internos:



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

- a) Procesamiento de órdenes de compra: la compra inicia cuando el personal de almacén emite una requisición de mercancía ya sea por haber llegado a su existencia mínima o para satisfacer la demanda de algún cliente. La requisición es enviada al departamento de compras que se encargará de elaborar la orden de compra con el propósito de adquirir el producto. Dichas órdenes deberán tener las respectivas autorizaciones.
- b) Recepción de materiales nuevos: Se trata de recibir la materia prima que más adelante sufrirá un proceso de transformación. La materia prima debe ser inspeccionada en cuanto a su cantidad y calidad. En algunas empresas se elaboran reporte de recepción de mercancías.
- c) Procesamiento de artículos: La parte del procesamiento del ciclo de inventarios y almacenamientos varía mucho de empresa a empresa. La determinación de las partidas y la cantidad a producirse se basa en, por lo general en ordenes específicas de clientes, pronósticos de ventas o niveles predeterminados de inventario de artículos terminados. Con frecuencia un departamento separado de control de la producción es responsable de la determinación del tipo y cantidades de producción. De igual forma el departamento de producción debe generar reportes de producción y desperdicios para que el departamento de contabilidad pueda reflejar el movimiento de los materiales en los libros y determinar costos precisos de producción.
- d) Almacenamiento de productos terminados: cuando la materia prima es transformada en productos terminados, estos son trasladados al almacén de productos terminados con el propósito de que sean despachados a los clientes que los han solicitado. En compañías con buenos controles internos, los artículos terminados se guardan bajo control físico en un área separada de acceso limitado.
- e) Archivo maestro de inventario perpetuo: Incluye información acerca de las unidades de inventarios adquiridas y vendidas, o también incluye información acerca de los costos unitarios. Este archivo se actualiza cada vez que existe una transacción ya sea de compra de materia prima, transferencia o venta de producto terminado. (p.27).

3.7.5 Formatos que se utilizan en el proceso:

Angúlo y Verastegui (2008) los definen de la siguiente manera: Son los instrumentos más relevantes para la administración de inventarios, ya que suministran comunicación e identificación



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

en todo el proceso del control interno de inventarios. Transmiten información rápida y clara, simplifican los trabajos, reducen los errores y fijan responsabilidades. (p.62)

Los formularios se caracterizan por ser presas de papel impresas con el membrete de la organización y con espacios convenientes para el registro, datos e informaciones a transmitirse otros departamentos. Los formularios más utilizados para el control de inventarios son los siguientes:

Solicitud de Compra:

Este formulario tiene como finalidad cubrir las necesidades del departamento de almacén, el cual permite que se mantenga un stock de inventario, de acuerdo a las necesidades de venta. Por lo general contiene:

- Número de solicitud
- Fecha de pedido
- Cantidad de artículos solicitados
- Descripción del artículo
- Precio actual
- Firma Autorizada

Orden de compra:

Es una solicitud escrita a un proveedor, por determinados artículos a un precio convenido. La solicitud también especifica los términos de pago y de entrega.

- Nombre de la empresa y dirección
- Número de orden de compra
- Nombre y dirección del proveedor
- Fecha del pedido
- Fecha de entrega requerida
- Fecha de entrega y de pago
- Cantidad de material solicitado
- Precio unitario, total
- Elaborado, revisado y autorizado



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021



Informe de recepción:

Es el comprobante que se elabora una vez recibidos los materiales en el almacén; estos son inspeccionados en cuanto a cantidad y calidad. Este formulario incluye lo siguiente:

- Nombre del proveedor
- Número de la orden de compra
- Fecha de recepción
- Cantidad y descripción de los materiales solicitados
- Tipo de materiales
- Observaciones
- Firmas autorizadas

Tarjeta de inventario o Kardex:

Es una herramienta que ayuda al controlar las mercancías que poseemos en el inventario, haciendo uso de cualquier método de evaluación de inventario, se registran las ventas y compras. En síntesis las Kardex sirven para controlar la existencia de las mercancías en nuestro inventario.

Huaches (2014) Existen diferentes formas, que cada empresa los adecue de acuerdo a sus características y necesidades. Cada formato o Kardex debe cumplir con exactitud el movimiento de las existencias. Los Kardex o ficheros permiten controlar las cantidades, costos de las entradas y salidas de los artículos, así como el saldo de los mismos a una fecha determinada.

Es un formulario de importancia que permite controlar las existencias en el almacén, con la finalidad de brindarle al departamento de contabilidad mayor información sobre las entradas y salidas de mercancía y el tipo de mercancía en movimiento. Incluye por lo general:

- Número de control
- Tipo de materiales
- Fecha Descripción de los materiales Entradas, salidas y saldo

Requisición de materiales:

La salida de materiales se realiza mediante la requisición de materiales, elaborada por el departamento solicitante y autorizado por el jefe de dicho departamento. Las requisiciones de



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

materiales están generalmente estructuradas según las especificaciones de cada organización, la mayor parte de los formatos incluye:

- Número de requisición
- Nombre del departamento o persona que solicita
- Cantidad de artículos solicitados
- Identificación del número de catalogo
- Descripción del artículo
- Precio unitario
- Costo total de requisición
- Fecha del pedido y fecha de entrega requerida
- Firma autorizada

Algunos de estos formatos se presentaran en la propuesta del Manual para ser utilizados como parte de implementar controles internos en el inventario de la Panadería Shick.

Dentro de los sistemas de inventarios tenemos:

Sistema de inventario perpetuo: Se caracteriza por ser continuo al momento de la compra y venta en las actividades de la empresa, y responden de manera inmediata al momento de robos o errores ocurridos en manejo de la mercancía, en otras palabras, en cualquier momento se puede determinar el valor del inventario final, el costo de lo vendido durante el periodo y la utilidad bruta o perdida.

El sistema de inventario perpetuo en términos administrativos es eficiente debido a que existe un mayor control de lo que está en movimiento y de todas las actividades, permitiendo la toma de decisiones y control antes de finalizar en periodo.

Sistema de inventario periódico: Consiste en registrar y realizar el control en lapsos de tiempos o periodos con esfuerzos físicos, ocupando recursos humanos esto es al final de cada periodo y es hasta ese mismo instante donde se puede conocer el costo de venta, al no ser constante los riesgos aumentan.

Es decir que el momento donde está totalmente actualizado el sistema de inventario es a final del periodo; este sistema es más útil para las pequeñas empresas que tienen pocas cantidades de mercancías en sus inventarios

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

Parte de un sistema de control de inventario son las normas, planes, políticas, acciones, actividades y métodos encontrados en los manuales de control interno aplicados para un área en específica.

3.8 Manual de Control Interno

De acuerdo con (Álvarez, 1995) Los Manuales son una de las herramientas más eficaces para transmitir conocimientos y experiencias, porque ellos documentan la tecnología acumulada hasta ese momento sobre un tema. (p.23).

Por ende, un manual es un documento donde se plasman información que se desea transmitir sobre los parámetros o procedimientos que se deben seguir para realizar una actividad, de tal forma que los manuales son necesarios y valiosos para incrementar y provechar el cúmulo de información.

El manual de control interno es documento que contiene lineamientos de control de una entidad, este informa sobre cómo llevar a cabo determinados procedimientos que son de suma importancia para la empresa y las organizaciones, son una herramienta indispensable para la realización de actividades estableciendo el modo de hacerlas de tal forma que el personal asignado a dichas tareas no se salga de los parámetros establecidos y así asegurar un trabajo eficiente y eficaz. Si bien son pocas las panaderías que contienen dicho manual, los beneficios y el orden en sus inventarios y procesos de producción son numerosos.

Conforme a lo estipulado por Álvarez (2012) “se define a un manual como el orientador o guía en la cual se describen cada uno de los procesos de gestión a implementar una manera organizada en la cual obtenga la consecución de un propósito en general o una operación determinada.” (p. 55).

El manual contable contiene normas o instrucciones sobre prácticas, políticas contables y procedimientos en una organización. Según Grego (2007) Un manual es una expresión analítica de los sistemas administrativos mediante las cuales se encarrilan las distintas operaciones de una empresa, estos comprenden una descripción de cómo deben desarrollarse las actividades de la empresa.

Según Palma (2010), “Un manual de procedimientos es el documento que contiene la descripción de actividades que deben seguirse en la realización de las funciones de una unidad administrativa. El manual incluye además los puestos o unidades administrativas que participan detallando su responsabilidad y participación”.



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

Los manuales detallan ciertas actividades que la empresa ejecuta normalmente, esto origina un ahorro de tiempo y esfuerzos, puesto que a los trabajadores se les facilita realizar las actividades encomendadas. Ya que el manual que se propone en el presente trabajo es dirigido a Panadería SHICK S.A, cabe mencionar que los procesos de producción estarán más ordenados y se aprovechará el tiempo al máximo eso sin mencionar que es una buena estrategia para salvaguardar el inventario y tener buenos mayordomos en las empresas.

En el manual también se detallan las funciones según organigrama de las empresas que tiene cada trabajador de la empresa que forma parte directa o indirectamente de los inventarios. En el manual se contienen normas de control que permite evaluar al personal conforme a las responsabilidades que cada uno debe de atender.

Para la elaboración de un manual de control interno se deben tomar en cuenta los cinco componentes del control interno, entorno de control, evaluación de riesgo, actividades de control, información y comunicación y por último actividades de monitoreo y supervisión.

3.8.1 Tipos de manuales de control Interno

Según Vergara (2017) “Los procedimientos especifican y detallan un proceso, los cuales conforman un conjunto ordenado de operaciones o actividades determinadas secuencialmente en relación con los responsables de la ejecución, que deben cumplir políticas y normas establecidas señalando la duración y el flujo de documentos”.

Los manuales de control interno se clasifican de la siguiente manera.

- **De Organización:** Este comprende el manejo de una empresa en forma general. Indican la estructura, las funciones y roles que se cumplen en cada área. Este debe ser de conocimiento de todos los empleados.
- **Por Departamento:** Esto detalla el modo en que deben ser llevadas a cabo las actividades realizadas por el personal. Las normas están dirigidas al personal en forma diferencial según el departamento al que se pertenece y el rol que cumple tanto administrativo como operativo.
- **Político:** Se determinan y regulan la actuación y dirección de una empresa en particular. Las acciones que deben llevar a cabo los gerentes y a fin de ayudar a la empresa cumplir sus objetivos.

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

- **De Calidad:** Presenta las políticas de la empresa en cuanto a la calidad del sistema. Engloba un conjunto de parámetros para medir los niveles de productividad de la empresa. Puede estar ligado a las actividades en forma sectorial o total de la organización.
- **Sistémico:** Debe ser producido en el momento que se va desarrollando el sistema. Está conformado por otro grupo de manuales.
- **De Finanzas:** Tiene como finalidad verificar la administración de todos los bienes que pertenecen a la empresa. Esta responsabilidad está a cargo del tesorero y el controlador.
- **Múltiple:** Muestran normas de la empresa, o explican la organización de la empresa, siempre expresándose en forma clara.
- **De Puesto:** Detalla cuales son las características y responsabilidades a las que se acceden en un puesto preciso. Puede ser exclusivamente a la actividad que ejerce una persona específica.
- **De Procedimientos:** Este manual determina cada uno de los pasos que deben realizarse para emprender alguna actividad de manera correcta.
- **De Bienvenida:** Su función es introducir brevemente la historia de la empresa, desde su origen, hasta la actualidad. Incluyen sus objetivos y la visión particular de la empresa. Es costumbre adjuntar en estos manuales un duplicado del reglamento interno para poder acceder a los derechos y obligaciones en el ámbito laboral.
- **De Técnicas:** Estos explican cómo deben realizarse tareas particulares, tienden a ser explícitos.

3.8.2 Contenido que contienen los Manuales

Para (Álvarez, 1996, p.25), Dentro del contenido de los manuales enumera:

- a) Portada;
- b) Introducción;
- c) Objetivos del Manual;
- d) Índice;
- e) Hoja de autorización del área;
- f) Políticas de calidad;
- g) Políticas;
- h) Procedimientos;



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021



- i) Formatos; y
- j) Anexos

El enfoque de la norma ISO 9001 sobre Gestión de Calidad es el más empleado a nivel internacional. Acogerse a él implica una serie de requisitos, entre los cuales destacan, claro está, la elaboración de un Manual de Calidad. El Manual de Calidad debe ser redactado siguiendo las directrices establecidas por la norma.

En lo que se refiere a la estructura del texto, la norma ISO 9001 propone un modelo en el que figuren los siguientes apartados:

- a) Título y alcance
- b) Tabla de contenido
- c) Documentos
- d) Políticas y objetivo
- e) Estructura
- f) Referencias
- g) Descripción del Sistema; y
- h) Anexos

Para la elaboración de la propuesta de Manual de control Interno en los Inventarios de la Panadería Shick, se hará uso de esta estructura, de igual forma, todos los conceptos y el cuestionario de control interno permitiendo presentar una propuesta que responda a las necesidades de la empresa y estándares.



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021



IV- Hipótesis o Preguntas Directrices

Preguntas Directrices

1. ¿Se podrá conocer el marco legal y normativo aplicado a los inventarios de la panadería SHICK?
2. ¿Al realizar el análisis cualitativo FODA, se podrá conocer la capacidad interna de la Panadería SHICK?
3. ¿Al aplicar el cuestionario de control interno se podrán identificar las deficiencias de control interno?
4. ¿La implementación de un Manual de Control Interno dará una mejoría al área de inventarios de la Panadería SHICK?

V- Operacionalización de Variables

Obejtivo	Variabes	Definición Conceptual	Definición Operacional	Sub-Variabes	Indicadores	Instrumentos
Identibificar el marco legal y normativo que rige a la panadería SHICK	NIIF para las PYMES	Son normas que establecen los requerimientos, medición, presentación e información a revelar que se refieren a las transacciones y otros sucesos y condiciones que son importantes en los estados financieros con propósito de información general. (NICNIIF, 2019)	Es la normativa aplicable para el reconocimiento, preparación y presentación de la información financiera; como resultado de las actividades realizadas por panadería en el área de inventario.	Sección No 13: Inventarios	Requerimientos Medición Presentación Información a revelar	Entrevista, específicamente en la pregunta n° 1,2,3,4,5,6,7 y 8 efectuada ala administración, responsable de inventario y contadora. De igual forma, usando la observación
Realizar un análisis cualitativo FODA en el área de inventario de la panadería SHICK	Análisis FODA	Consiste en realizar una evaluación de los factores fuertes y debiles que en su conjunto diagnostican la siyuación interna de una organización , asi como los factores externos, es decir las oportunidades y amenazas. (Ponce Talancón, H)	Efectuar análisis FODA para compresión de la empresa yen el área de los inventarios y valorar las debilidades para dar respuesta.	Enfoque Interno y Externo	Fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas	FODA se determino por un análisis cualitativo a la entrevista realizadas a la administración, responsable de inventario y contadora. Encontradas en el Anexo n° 2,3 y 4
Identificar las deficiencias o puntos de riesgos mediante un cuestionario de control interno en base a los componentes del Control Interno.	Control Interno COSO 2013	El Control Interno es un proceso, ejecutado por la junta directiva, la administración principal y otro personal de la entidad, diseñado para promover seguridad razonable en relación con el logro de los objetivos de la organización. (Mejía,2006)	Aplicar la metodología COSO 2013 de acuerdo a los cinco componentes para la valorización de control interno en el área de inventario de la panadería SHICK.	Componentes de control interno	Ambiente de control, Evaluación de los riesgos, actividades de control, información y comunicación y supervisión monitoreo.	Aplicación de cuestionario de control interno basado en los cinco componentes de control interno. Dicho cuestionario se encuentra en el Anexo n°6

Fuente: Elaboración Propia

VI- DISEÑO METOLOGICO

En este acápite se abordarán los aspectos metodológicos que serán utilizados en la presente monografía, de igual manera se hará una breve descripción detallando el tipo de investigación, el nivel de la investigación, la población y la muestra, así como también las técnicas de investigación aplicada al objeto de estudio.

El diseño metodológico es la determinación general del tipo de investigación, el enfoque de la investigación, profundidad y conocimiento del estudio, el área de estudio con la población y muestra seleccionada, las fuentes de información aplicadas en el desarrollo de la investigación, y los instrumentos para sustraer las conclusiones.

El diseño metodológico constituye como se realizará la investigación, es decir, define la organización de los procesos a desarrollarse en toda la investigación, que permita ejecutar satisfactoriamente los objetivos propuestos, a través de la definición de pruebas a realizar, como se recolectara la información y examinación de los datos.

Por lo tanto para la ejecución del presente trabajo investigativo se tomó en cuenta los siguientes parámetros:

6.1 Tipo de Investigación

La investigación, según Cerro y Bervian (1989). Se define como “Una actividad encaminada a la solución de problemas. Su objetivo consiste en hallar respuestas a preguntas mediante el empleo de procesos científicos” (p.41).

La presente investigación es de carácter analítica primeramente porque se realizará una evaluación al control interno aplicado por la Panadería SHICK, a través de la metodología COSO 2013 y un análisis FODA. Por otro lado, la investigación es de carácter descriptivo porque se va describir lo encontrado en el control interno de la entidad.

De acuerdo a Tamayo (2006), el tipo de investigación descriptiva, comprende la descripción, registro, análisis e interpretación de la naturaleza actual y composición o procesos de un fenómeno; el enfoque se hace sobre conclusiones dominantes o sobre como una persona, grupo, cosa, funciona

En el presente; la investigación descriptiva trabaja sobre realidades de hechos, caracterizándose fundamentalmente por presentar una interpretación correcta de los hechos.

La presente investigación será no experimental debido a que las variables que se presentan están en su ambiente natural y simplemente, es decir, se observaran y se describirán sin realizarles ningún cambio. En consecuencia la investigación es de carácter positivo, ya que se pretende demostrar la mejora que tendrá la fiabilidad de la Información financiera dentro del rubro de los inventarios, mediante la aplicación de los debidos controles internos adaptados a la entidad.

6.2 Enfoque de la Investigación

En el desarrollo de la investigación tiene un enfoque mixto incluyendo teorías encaminado al orden explicativo, orientado a estructuras teóricas, debido a que se hace uso preferentemente de información presentada en forme descriptiva y no cuantificada que forman parte de un enfoque cualitativas. Además de un análisis de datos que forman parte de un enfoque cuantitativas a través de la aplicación de entrevistas a una muestra estratificada.

De igual forma la investigación se considera del modo teórico-práctico, ya que tiene como objetivo el estudio de un problema concreto cercano a una solución, su base es un conjunto de conocimientos generales, específicos en consecuencias son prácticos para la aplicación.

6.2.1 Profundidad y conocimiento

Es de tipo No Experimental y de índole transversal porque el estudio comprenderá cuantificar y calificar la evaluación del control interno en el área de inventarios de la entidad, de manera que se pueda cuantificar y cualificar la evaluación de control interno mediante un análisis FODA y la aplicación de cuestionarios de control interno mediante la metodología COSO 2013 que permita ver la situación actual de la empresa y proponer un Manual de Control Interno en los inventarios de la Panadería SHICK.

6.2.2 Procedimientos

La investigación se basó principalmente en la formulación de preguntas a la entrevistada en este caso Doña Norma Martínez, y la aplicación de cuestionarios de control interno mediante la metodología COSO 2013 tomando una muestra de los colaboradores que intervienen en el control de los inventarios, la observación a los procedimientos que son evaluados mediante una guía de observación. Con el fin de identificar aquellos aspectos donde no se tiene control y reforzar

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

aspectos que se están controlando, de manera que se pueda diseñar un Manual de Control Interno adecuado a las actividades de la Panadería SHICK.

6.3 Área de Estudio

6.3.1 Población

La población, Suarez (2011), se define como un conjunto de “individuos” al que se refiere la pregunta de estudio, de la cual se pretende concluir.

La población es el conjunto de todos los elementos que presentan una serie de características y especificaciones, en otras palabras son todos los objetos, fenómenos y situaciones que puedan ser agrupados sobre una moda en términos estadísticos, un rasgo que caracterice en común a un número determinado sujeto a investigación.

Por lo tanto, la población en estudio para el presente trabajo investigativo es el personal de la Panadería SHICK ubicada en el Centro Comercial Managua módulo C-18.

6.3.2 Muestra

McClave, Benson Y Sincich (2008) afirman que la muestra es un subconjunto o porción de la población. El objetivo de tomar una muestra es sustraer de una población con características y elementos una porción para determinar conclusiones de la población en general.

En la presente investigación se requiere evaluar el área de inventario de la Panadería SHICK, por lo tanto, la muestra seleccionada son todos los puestos que trabajan en el área de inventario de la Panadería SHICK en este caso es el Responsable de inventario, Responsable de producción, Horneros y Pasteleros.

6.4 Método y técnicas de recolección de datos

6.4.1 Métodos

El proceso de investigación se basó en el método científico, lo cual ayudó a formular un procedimiento de manera lógica, para lograr conseguir la información que permitió describir y explicar la situación y problema planteado.

Según (Sampieri & Baptista, 2010) establecen dos tipos de métodos: el método deductivo que toma en cuenta la forma en cómo se definen los conceptos y se realiza en varias etapas de intermediación que permite pasar de afirmaciones generales a otras más particulares para acercarse a la realidad



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

en cambio, el método inductivo se refiere al movimiento del pensamiento que va de los hechos particulares a afirmación de carácter general.

El método correspondiente para la elaboración del presente trabajo es inductivo ya que conlleva un análisis de manera lógica y ordenada sobre el problema principal a investigar. De lo anterior, se pretende recolectar información para dar las respectivas recomendaciones a la entidad.

6.4.2 Técnicas de recolección de datos

6.4.2.1 Fuentes Primarias

Las fuentes primarias se definen como fuentes de primera mano para el investigador, considerada material que proviene del momento, en relación al suceso o fenómeno en estudio. Dichos documentos son la materia prima para la realización de la investigación contienen información nueva, relevante y original.

El instrumento utilizado en nuestra investigación fue la entrevista con preguntas abiertas realizadas al personal del área de inventarios de la Panadería SHICK, además de ello se utilizó la Observación documental y de campo.

6.4.2.2 Fuentes Secundarias

Es información organizada, elaborada, es decir es producto de análisis realizados por los autores a través de la reorganización o extracción a las fuentes primarias.

Se han consultado libros, páginas Web, folletos al igual que comentarios y sugerencias de profesionales con amplio conocimiento sobre el tema.

6.5 Instrumentos Metodológicos

6.5.1 Entrevista

De acuerdo al estudio y el objetivo de la investigación el instrumento metodológico a utilizar es la entrevista, como una técnica que consiste en la obtención de datos, donde se establecen dos o más personas; primeramente el entrevistador (La persona que elabora y realiza las preguntas) y el entrevistado (el encargado a responder las preguntas).

Por lo tanto no es un casual, sino un dialogo planificado, interesado, con acuerdo previo y expectativas para ambas partes. Con el objetivo de obtener información de individuos o grupos,

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

facilita la recolección de datos, influir en ciertos aspectos del comportamiento de una persona y obtener información superior a la escrita.

En la presente investigación se hace uso de entrevistas específicamente en los inventarios de la panadería, por lo tanto, esta técnica se aplicará al responsable de inventario y administradora como dueña y responsable de todas las áreas. Con el objetivo de obtener información y conocimiento del área de los inventarios y los controles aplicadas para el registro de las actividades

6.5.2 Observación

La observación es una técnica universal y elemental, se realiza por el investigador donde se captan las percepciones dirigidas hacia el objeto de estudio de la investigación en sus condiciones naturales, a partir de objetivos previamente establecidos. Se observa el fenómeno, hecho o caso, se toma la información y se registra para posteriormente analizarla.

La observación es un elemento fundamental del proceso investigativo; donde el investigador se apoya y obtiene la mayor cantidad de datos, de igual se valora de forma parcial si lo que el entrevistado expreso es aplicado.

Para nuestra investigación se realizó visitas a la empresa para realizar observación a los procedimientos y actividades y poder aplicar las entrevistas a la administradora y el responsable de inventarios. De igual forma se utilizó y lleno una guía de observación para registrar y ordenar los datos e información aplicable a la investigación.

6.5.3 Guía de Observación

Es un documento que permite registrar las acciones, mediante objetivos determinados con anticipación, por lo general está estructurada a través de columnas que favorecen la organización de los datos recogidos.

Por ende, se realizó una guía de investigación donde se estipularon puntos importantes sujetos a observación para evaluar de acuerdo al tema de control interno en los inventarios de acuerdo con los componentes de control interno. Todo ello para diseñar y presentar un Manual de Control Interno para los Inventarios que se adapte a las necesidades y actividades de la Panadería Shick.



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021



6.5.4 Guía de Revisión Documental

La guía de revisión documental, es para identificar las fuentes documentales, las cuales están representadas por normativas, leyes, reglamentos y decretos, e información bibliográfica, Hemerográficas y/o relacionada con el tema, las cuales pueden dar respuesta a las necesidades planteadas, y luego se utilizaron técnicas como el subrayado, el fichaje, las notas de referencias bibliográficas, los cuadros resumen, las hojas de cálculo, entre otros. Esta técnica de recolección de datos estará apoyada en el análisis documental como instrumento.



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021



VII- Análisis de Resultados

El Análisis de Resultado constituye la última etapa de la investigación para concluir, de manera que la información se recolecta y se procesa para determinar las conclusiones del estudio. Una vez aplicados los instrumentos metodológicos para recolectar la información sobre la Propuesta de Manual de Control Interno en el área de inventario de la Panadería SHICK en el periodo de 2021 se realizaron entrevistas y guías de observación, donde se obtuvieron los siguientes resultados respondiendo a las preguntas directrices relacionadas con cada objetivo específico.

7.1 Identificar el Marco legal y normativo aplicado a los inventarios de la Panadería Shick

Para el cumplimiento del primer objetivo, se utilizó la técnica de revisión documental, en este caso utilizamos páginas web, tesis, libros electrónicos y para documentarnos acerca de la Normas Internacionales de Información Financiera específicamente en la Sección 13 de Inventarios, la aplicación de COSO y la aplicación de la normativa legal en los inventarios de la panadería Shick. Por lo tanto, se usó la entrevista como instrumento de recolección de información, dicha entrevista se realizó a la Contadora de la Panadería (Ver Anexo n°2, Pregunta n° 1, 2, 3, 4, 5, 7 y 8).

De acuerdo con las declaraciones se obtuvo la siguiente información:

La administradora no tiene conocimiento de la normas, sin embargo, la contadora si está informada de las Normas Internacionales de Información Financieras para Pequeñas y Medianas Empresas, sin embargo, no están siendo aplicadas a la contabilidad de la panadería. Los estados financieros se preparan mensualmente y están basados en conocimientos básicos contables, únicamente se prepara el Balance General, dando principal atención al reporte de los ingresos y gastos del periodo.

De igual forma, la contadora si tiene conocimiento de la sección 13 dedicada a los Inventarios en el área de inventario se lleva un registro de las compras que se efectúan, no se lleva control de las salidas del inventario, al final de periodo el costo de venta es el valor total de las compras efectuadas en el mes. En referencia a las normativa legal u organismos legales que rigen a la panadería, dentro de estos la Panadería Shick, inscripción como pequeño contribuyente en el régimen simplificado de cuota fijo bajo la Dirección General de Ingreso, la matrícula de la Alcaldía de Managua, registro sanitario en el MINSA y la inscripción en el Registro Único MIMPYME (RUM).

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

La administración no tiene conocimiento de la normativa COSO que hace referencia al control interno, sin embargo, dentro de los propósitos internos de la panadería está presente el resguardo de los recursos. En el área de inventario se lleva un registro de las compras que se realizan en el periodo, está designada una persona encargada de efectuar las compras y entregar el material, en dicha actividad no se lleva un registro de la cantidades entregadas en cada orden de producción.

De manera, que la información que se archiva son el detalle del control de las compras que se efectúan en el periodo mediante la observación según anexo 1 aplicando la técnica de revisión documental, donde se observa los campos para el registro de la compra. Dicho formato se estableció para tener un control de las compras que se efectúan en el periodo.

7.2 Realizar un análisis cualitativo FODA en el área de inventario de la Panadería Shick

Se elaboró el siguiente FODA, mediante entrevistas realizadas a la Contadora, Administradora, Responsable de Inventario y Jefe de Producción, de acuerdo a sus respuestas se logró primeramente identificar fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas, posteriormente realizar un análisis de las cualidades encontradas.

Fortalezas	Oportunidades
Se lleva un control detallado de las compras Personal capacitado en el uso de la materia prima Recetarios para la producción	Ampliar el tamaño de la bodega Actitud de aceptación al cambio y mejora por parte de los empleados
Debilidades	Amenazas
No se cuenta con un método de evaluación de inventarios No se realiza inventarios físicos periódicamente No se utiliza sistema de registro para el control para los inventarios No existe un Manual de políticas y procedimientos de control interno No se registra del consumo de materia prima por orden	Entorno económico del país Aumento de la oferta Pérdida de materia prima

Fuente: Elaboración Propia

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

De lo anterior, es necesario mencionar que las debilidades son posibles oportunidades para mejorar y evitar las amenazas, de igual forma mantener un control sobre las debilidades dando solución a través de implementación de políticas y ejercer control sobre las actividades necesarias para salvaguardar los recursos de la entidad.

7.3 Identificar las deficiencias de Control interno a través de un cuestionario en base a los componentes de Control Interno.

Para el cumplimiento del tercer objetivo, se aplicó el cuestionario de control interno en el departamento de inventario (**ver anexo n°6**), siempre basándose en sus componentes que se describen a continuación:

1. Ambiente de control;
2. Evaluación de riesgos;
3. Actividades de control;
4. Información y comunicación; y
5. Monitoreo.

Período de evaluación

El período sujeto a evaluar es el comprendido del 01 de enero al 31 de diciembre del 2021 evaluando la cuenta de Inventarios.

Alcance de la evaluación.

Para la elaboración de la monografía se evaluará el control interno de inventario de la empresa Panadería Shick,, así como la documentación y control de dicha cuenta correspondiente al periodo comprendido del 01 de enero al 31 de diciembre del 2021 para poder decir si está cumpliendo con los criterios establecidos para evaluar el control interno.

Procedimiento de Evaluación

Primeramente se elaboró un cuestionario con 15 aseveraciones, dividida en tres por cada componente de control interno, este se estructuró en base a dos definiciones o criterios (Presente y Funcional) a los cuales se les designa una calificación cuantitativa, de acuerdo al cumplimiento e impacto que genere al control interno en los inventarios.

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

De tal forma, se aplicó el cuestionario de control interno donde cada componente calcula la calificación y de 0 a 100% para determinar el grado de cumplimiento en cada componente de control interno. A partir de ese porcentaje se calcula un promedio en los dos criterios (Presente y Funcional), a fin de calificar el control interno.

Por ende, el nivel de calidad del control interno depende de grado del cumplimiento de las aseveraciones. Para analizar el resultado final, se fija el siguiente criterio como una escala para medir el nivel de calidad de los controles internos por componente de acuerdo a la normativa COSO.

Nivel de calidad: Alto para una calificación mayor a 80%.
Nivel de calidad: Medio para una calificación entre 60 y 80%.
Nivel de calidad: Bajo con una calificación menor a 60%.

Fuente: Elaboración Propia

Así mismo, los dos criterios analizar son el “Presente” y “Funcionando”. Donde:

“Presente” se refiere a la determinación de que los componentes y principios relevantes existen dentro del sistema de control interno, debido a que no existe un manual, se evalúa las acciones que se tomen y aquellas orientaciones que han sido dadas por la administración.

“Funcionando” se refiere a la determinación de que los componentes y principios relevantes se aplican y si estos son eficientes.

Calificación:

Para la medición de la calidad de la aseveración "Presente" en cada punto de enfoque se aplicó la siguiente escala:

Deficiente	1
Medio	2
Cumple	3
No cumple	0

Para determinar si el control está "Funcionando" integradamente con cada componente y principio aplicamos la siguiente escala de calificación a los puntos de enfoque:

Deficiente	1
Medio	2
Cumple	3
No cumple	0

La calificación de principios y componentes se determinó así:

La calificación de cada principio será el promedio de la calificación de cada punto de enfoque en una escala de 0 a 100%.

La calificación de cada componente será el promedio de la calificación de cada principio en una escala de 0 a 100%.

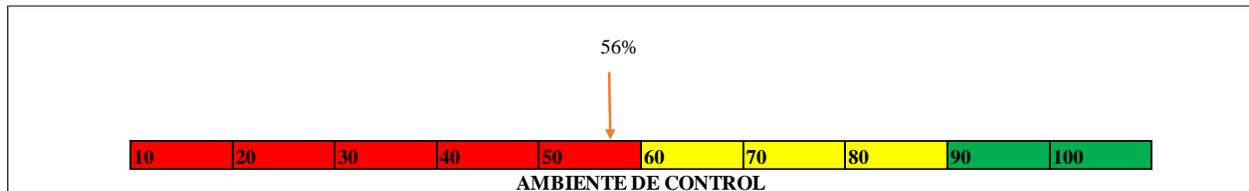
La calificación de la calidad del sistema resulta del promedio de las calificaciones de los estados "Presente y Funcionando" para cada principio y componente. Y la escala de calificación se define a continuación:

Nivel de Calidad	
Alto	Mayor de 80
Medio	Entre 60 y 80
Bajo	Menor 60

Fuente: Elaboración Propia

Se presentan los resultados, una vez aplicado el cuestionario de control interno en el área de inventario de la Panadería Shick y efectuado los cálculos de la metodología:

Ambiente de Control



Fuente: Elaboración Propia

Se evaluó el primer componente de control interno que hace referencia al estructura organizacional, las políticas administrativas, ética y las relaciones entre los la autoridad y los subordinados. En los

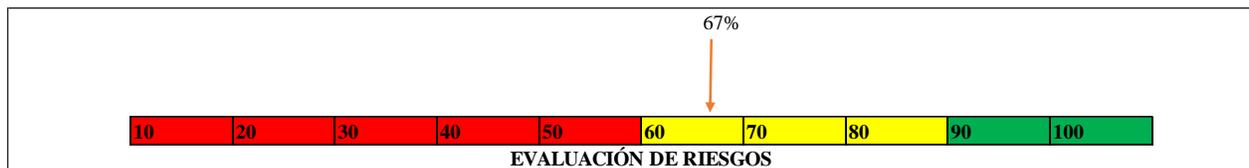
Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

inventarios de la Panadería Shick la evaluación de Control Interno da como resultado 56%, indicándose por debajo del límite de 60% para de la calidad baja.

Dentro de las debilidades se identifican el hecho de que no existe un código de ética o manual de control interno para los trabajadores el cual este de forma impresa y sea de conocimientos en la inducción al personal. De igual forma, existen debilidades en las políticas de control interno, se realizan acciones de control, sin embargo, no proporcionan un marco idóneo que asegure una seguridad razonable.

Por otro lado, una fortaleza es que existe independencia de personas en cada área, existe una persona responsable de producción y otra responsable del área de inventario.

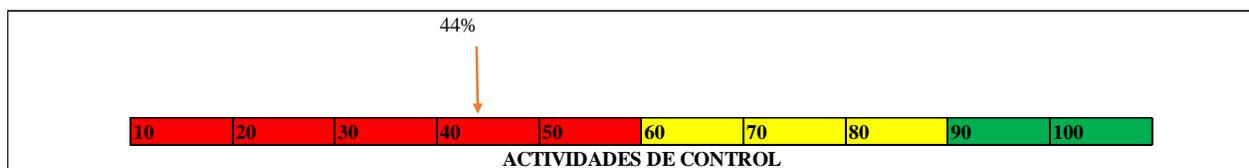
Evaluación de riesgo



Fuente: Elaboración Propia

La evaluación de riesgo dio como resultado un 67%, indicando que se encuentra en el nivel medio de calidad. Dentro de las debilidades es que no se utiliza con un método de evaluación a los inventarios que sea acorde a las necesidades de la empresa. Una característica relevante es que el inventario está encargado para una persona incluye el 100% del mismo lo que disminuye el riesgo en el control y resguardo de los materiales. El Inventario se encuentra restringido solo para la administración y el responsable de inventario.

Actividades de Control



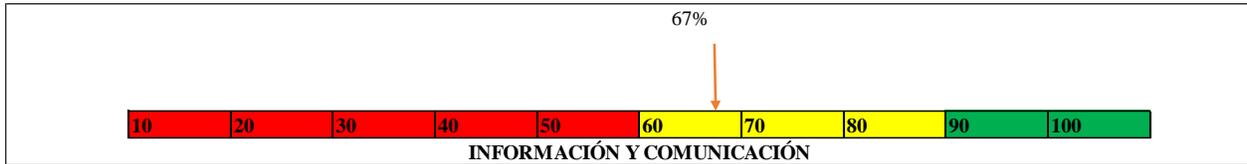
Fuente: Elaboración Propia

Dentro de las actividades de control se mostró debajo del 60%, por lo tanto, da como resultado un 44%, que indica que tiene un nivel de calidad bajo. Algunas debilidades a mencionar se mencionan las más relevantes a continuación:

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

No se efectúan inventarios de conteos físicos para confirmar que los saldos con la toma física estén conciliados, falta la inclusión de algunos materiales en el detalle que tiene el responsable de bodega y los materiales no se encuentran codificados, sin embargo, la bodega tiene el espacio idóneo y se encuentran ordenados.

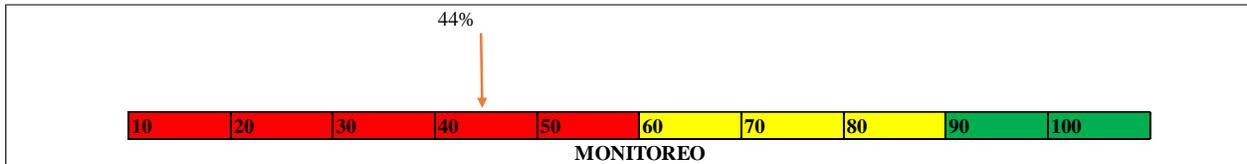
Información y Comunicación



Fuente: Elaboración Propia

El componente información y comunicación presenta un 67%, es decir calidad media dicha calificación, como resultado de los reportes que el responsable de bodega realiza oportunamente a la administración en referencia a los deterioros de materiales, y el registro continuo sobre todas las compras realizadas. No obstante, una debilidad es que no se lleva un control de las entradas y salidas de los inventarios.

Monitoreo



Fuente: Elaboración Propia

El monitoreo se encuentra en el nivel de calidad bajo con una calificación del 44%, debido a la falta de conteos físicos que se deben de efectuar periódicamente por parte de la administración como control de la materia prima solo se efectúan informes cuando es requerido por la administración, de igual forma, una debilidad es no utilizar formularios o formatos para la entrada y salida de materiales que permita dar un seguimiento por medio de documentos de los materiales.

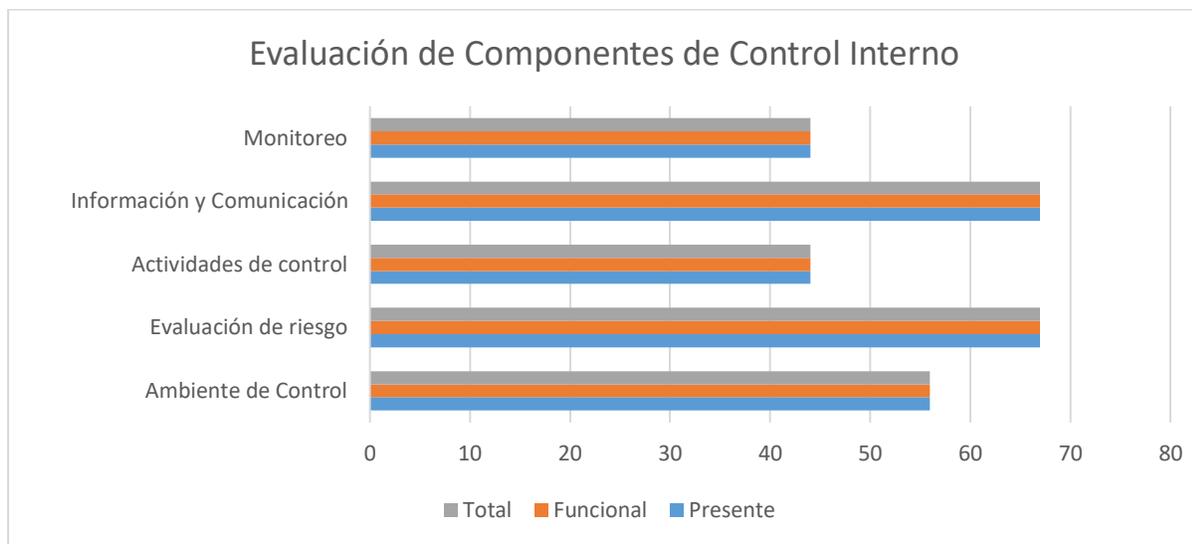
En forma general para la calificación se presenta el detalle:

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

Componentes	Presente	Funcional	Total	Nivel
AMBIENTE DE CONTROL	56	56	56	Bajo
EVALUACIÓN DE RIESGOS	67	67	67	Medio
ACTIVIDADES DE CONTROL	44	44	44	Bajo
INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN	67	67	67	Medio
MONITOREO	44	44	44	Bajo

Fuente: Elaboración Propia

Dentro de los cinco componentes de control interno se observa que en tres de los se obtuvo una calificación baja, lo que se relaciona que existen muchos riesgos que amenazan el control de los recursos, dentro de la forma en que la empresa opera y que existen debilidades de control interno.



Fuente: Elaboración Propia

En la Evaluación de los componentes de Control Interno se observa que tanto la evaluación de riesgos y la información comunicación tienen una calidad media con un 67%, en contraste con el ambiente de control que posee 56%, Actividades de control 44% y monitoreo con 44%. De lo anterior, se distingue que el control interno en los inventarios de la Panadería Shick contiene deficiencias, dando lugar al riesgo de pérdidas y falta de control sobre los recursos de la entidad.

	Presente	Funcional	Total	Calificación	Porcentaje Total
AMBIENTE DE CONTROL	56	56	56	56	56
EVALUACIÓN DE RIESGOS	67	67	67	67	
ACTIVIDADES DE CONTROL	44	44	44	44	
INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN	67	67	67	67	
MONITOREO	44	44	44	44	

Fuente: Elaboración Propia

7.4 Presentar una propuesta de Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK.

Manual de Control Interno para el Área de Inventarios de la Panadería SHICK



Panadería SHICK

La Panadería SHICK es una empresa satisfacer con la mejor calidad el paladar de nuestros clientes. Somos un negocio con corazón ofreciendo pasteles, variedad en repostería y panes, con amplio menú en bebidas calientes y frías para el deleite de nuestros clientes.

Elaboración: Lunes 15 de Noviembre 2021 Managua, Nicaragua

Es necesario aclarar que la responsabilidad del cumplimiento del presente Manual es de la gerencia general, es decir, La propietaria Doña Norma Martínez.



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021



Objetivo Principal

Proporcionar una herramienta al control interno en los inventarios de la Panadería SHICK, con el fin de perfeccionar la gestión del uso de los recursos de la entidad en el transcurso de sus actividades.

Objetivos Específicos

- ✓ Dictar normas de control interno para los inventarios de la Panadería SHICK que establezcan lineamientos para su aplicación y regulación del control interno.
- ✓ Definir las funciones por cargos que intervienen en las actividades en los inventarios de la Panadería SHICK que permita organizar eficazmente el trabajo.
- ✓ Expedir políticas de control interno en los inventarios de la Panadería SHICK por cada área.
- ✓ Establecer pasos por cada actividad que se realice en los inventarios de la Panadería SHICK.
- ✓ Presentar un flujograma por cada actividad que ayude a la comprensión de los usuarios.
- ✓ Presentar los formatos a utilizar como respaldo de las actividades en los inventarios de la Panadería SHICK.

INTRODUCCIÓN

En consecuencias de la creciente necesidad que enfrentan las empresas en general, de contar con un sistema de control Interno eficiente para salvaguardar sus recursos, se presenta el siguiente Manual de Procedimientos de Control Interno aplicado al área de inventario de la Panadería SHICK. Como una respuesta a la necesidad de obtener información detallada, sistemática e integral del área que se útil para la toma de decisiones financieras y para controlar eficientemente los recursos de la entidad.

De tal forma, se presenta todas las instrucciones, responsabilidades e información sobre políticas, funciones y procedimientos en cada actividad a realizar en el área de inventario de la Panadería SHICK, además, efectuar una revisión constante al manual para su cumplimiento con un diagrama descriptivo de los procesos que facilite su comprensión.



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

El manual expone siete actividades principales y primordiales que se efectúan en el área de inventarios de la Panadería SHICK, primeramente se describen las políticas de la operación, la descripción de procedimiento y con el flujograma por cada actividad.

El presente Manual tiene como finalidad ofrecer a la empresa la definición de los procesos adecuados que contribuya al eficiente y eficaz control de los inventarios en la Panadería SHICK, logrando así un manejo de las entradas y salidas de materia prima y producto terminado para la elaboración, fabricación y distribución.

DESARROLLO

Normas de Control Interno para los Inventarios de la Panadería SHICK.

Se define normas como los principios a imponer en las actividades a realizar en los inventarios con el propósito de proveer acciones para el control de los recursos y para la correcta ejecución de los deberes que conlleve a la mejora continua. Por lo tanto, las normas son protocolos, fundamentos y guías para la ejecución de las actividades. A continuación, se presentan las normas de control interno para el inventario de la Panadería SHICK:

1. El inventario estará a cargo de una persona independiente del área de producción
2. EL inventario debe de estar resguardado en un lugar protegido de robos, deterioro y de único acceso por el responsable autorizado.
3. Llevar un control perpetuo de los inventarios, a través de órdenes de trabajos.
4. Las compras deben efectuarse bajo el formato de orden de compra.
5. Efectuar inventarios de forma periódica de la materia prima.
6. Mantener medidas de seguridad y preventivas ante robos, incendios y cualquier otro suceso que sea de amenaza.
7. Realizar la entrega de mercancías solo con requisiciones autorizadas
8. Todo movimiento de salida de inventario tiene que presentar firmas de recibido y entregado.
9. El responsable de almacén deberá elegir los proveedores, de acuerdo a los criterios de precio, calidad, disponibilidad y compromiso del cumplimiento.
10. Validar la relación entre las entradas documentadas y las ordenes de pedido.
11. Los documentos soportes deben de ser archivados.
12. El responsable de almacén debe asegurar que los materiales ingresados al área de producción estén en buen estado.

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

13. El área de almacén debe permanecer limpia y condiciones óptimas.
14. El responsable debe notificar e informas aquellos productos que tengan poca rotación, a fin de evitar una cantidad excesiva de un producto.
15. Existirá control sobre productos que estén en mal estado, su destrucción deben de ser autorizados por la gerencia.
16. Se debe llevar un control de las fechas de vencimiento de los productos.

Funciones por cargo del área de Inventario en la Panadería SHICK

DESCRIPCIÓN DEL CARGO	
<i>Responsable de Bodega</i>	
Nombre del Cargo:	Responsable de Bodega
Ubicación	Almacén
Responsable Inmediato:	Administradora
Llevar el registro de todos los productos que entra y salen del inventario, de igual forma, la compra de los productos. Se encargan de mantener al día el inventario de todos los productos que se manejan en el almacén.	
Responsabilidades	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mantener la bodega organizada la bodega para atender agilmente las necesidades del área de producción. 2. Mantener limpia la bodega para almacenar los productos y materiales para el cuidado y resguardo. 3. Llevar un control sobre las fechas de vencimiento de los productos. 4. Presentar semanalmente informes de las existencias. 5. Efectuar conteos físicos. 6. Realizar orden de compra cuando los productos lleguen a su cantidad mínima. 7. Vigilar el uso correcto y adecuado de la materia prima y productos terminados. 8. Mantener un control de los productos sobrantes y realizar su ingreso al inventario. 9. Llevar un control de los productos terminados y pasados al área de ventas. 10. Realizar una conciliaciones del control de productos terminados con el reporte de ventas del semanal. 	

Fuente: Elaboración propia

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

Jefe de Producción

DESCRIPCIÓN DEL CARGO

Nombre del Cargo:	Jefe de Producción
Ubicación	Producción - Cocina
Responsable Inmediato:	Administradora
<p>Ditigir, planificar y coordinar las actividades relacionadas con el área de producción. Parte de ello, es gestionar que los recursos estén disponibles para el uso y asegurar el cumplimiento de los procedimientos para obtener resultados de calidad.</p>	

Responsabilidades

1. Ejercer supervisión sobre los pasteleros, panaderos y reposteros de la producción.
2. Efectuar inspecciones que vigilen la calidad del producto terminado.
3. Vigilar el correcto uso de la materia prima en la producción.
4. Dividir los pedidos, de acuerdo a la experiencia y rendimiento de cada operario.
5. Inspeccionar que las maquinarias se encuentren en buen estado para operar eficientemente.
6. Gestionar la disposición de los recursos o materiales necesarios para operar.
7. Autorizar todas las requisas de materiales.
8. Realizar un conteo de los productos elaborados y presentar un reporte semanal.

Fuente: Elaboración propia

Panaderos y Reposteros

DESCRIPCIÓN DEL CARGO

Nombre del Cargo:	Panaderos y Reposteros
Ubicación	Producción - Cocina
Responsable Inmediato:	Jefe de producción
<p>Elaboración de panes y reposterías de acuerdo a los pedidos asignados por el jefe de producción</p>	

Responsabilidades

1. Limpieza de los utensilios y área de trabajo al inicio y finalizar la jornada, al igual que el mantenimiento.
2. Retirar los materiales en almacén a utilizar.
3. Realizar su labor de forma eficiente y con calidad.
4. Portar todos los días sus instrumentos de higiene y seguridad

Fuente: Elaboración propia

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

<i>Pasteleros</i>	
DESCRIPCIÓN DEL CARGO	
Nombre del Cargo:	Pasteleros
Ubicación	Producción - Cocina
Responsable Inmediato:	Jefe de producción
Atender a clientes en el área de pasteles, crear diseños, ejecutarlos y decorarlos	
Responsabilidades	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mantener en orden las áreas e instrumentos de trabajo. 2. Hacer uso eficiente y razonable de la materia prima. 3. Retirar los materiales a utilizar en el almacén con la autorización correspondiente. 4. Realizar su labor de forma eficiente y con calidad. 5. Atender a los clientes en caso de pedidos personalizados. 6. En caso de pedidos personalizados, efectuar de forma oportuna los ingredientes adicionales. 7. Portar todos los días sus instrumentos de higiene y seguridad 	

Fuente: Elaboración propia

<i>Horneros</i>	
DESCRIPCIÓN DEL CARGO	
Nombre del Cargo:	Jefe de Producción
Ubicación	Producción - Cocina
Responsable Inmediato:	Jefe de producción
Mantener el control del tiempo de los panes y reposterías que son producidos.	
Responsabilidades	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Medir el tiempo estipulado para cada producto. 2. Supervisar el estado físico del horno. 3. Supervisar la temperatura del horno en cada ejecución. 4. Introducir y sacar, los panes y reposterías del horno. 5. Portar todos sus instrumentos de higiene y seguridad. 6. Velar por los productos en el momento cocción para prevenir riesgos quemados o crudos 	

Fuente: Elaboración propia

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

Políticas de Control Interno a los Inventarios de la Panadería SHICK por cada área

El control interno de una empresa, se expresará a través de políticas encaminadas a proporcionar transparencia y confianza en el área de trabajo. Las políticas de control interno son parte de la gestión y los lineamientos de acción para la ejecución de las actividades. A continuación se presentan las siguientes políticas de Control Interno para los inventarios de la panadería SHICK:

Área de Almacén

No	Políticas
1	Las entradas de materia prima se deben anotar de forma inmediata en las Kardex.
2	Todo ingreso y egreso de materiales deben tener un soporte de respaldo y con todas las firmas, de modo que se tenga información actualizada.
3	Los documentos recibidos y generados deberán estar pre enumerados con original y dos copias y todas las firmas de respaldos.
4	Se efectuara una conciliación de materia prima de acuerdo con la factura de compra.
5	Se realizará un reporte mensual de materia prima y productos terminados.
6	Se realizarán inventarios físicos con el Kardex.
7	Se prohíbe dar ingreso de materiales golpeados, mojados o caducados.
8	El encargado de bodega debe gestionar las solicitudes de cotizaciones de materia prima requerida.
9	En caso de que un producto este en mal estado, se debe ser desechado e incluido en el reporte semana.
10	El encargado de bodega debe de verificar al menos dos solicitudes de cotizaciones con tres días de anticipación de la compra.

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

- 11** El administrador debe autorizar toda compra de materia prima en la Panadería, basándose en las cotizaciones.
- 12** En caso, de que la materia prima urge, no se efectuara cotizaciones. Sino que se efectuara una compra directa basada en la experiencia del bodeguero, efectuando todo en términos contractuales entre empresa y proveedor.
- 13** En circunstancias de que existan proveedores fijos, no será necesario efectuar cotizaciones efectuando todo en términos contractuales entre empresa y proveedor.
- 14** Al no cumplir con los requisitos el pedido de las materias primas serán devueltas a su respectivo proveedor.
- 15** Las materias primas que salgan de bodega sean de acuerdo a la requisición enviada por el área de producción.

Fuente: Elaboración propia

Área de producción

No	Políticas
1	Los horneros pasteleros deben elaborar su requisita y presentarlas al jefe de producción donde este autoriza.
2	La Requisa y salida de bodega debe estar firmada por el jefe de producción
3	No se debe iniciar producción, sin que esta orden este firmada.
4	Se realizarán reporte mensual de los resultados de la producción a la gerencia.
5	Los materiales entregados, deben de concordar con la requisición

Fuente: Elaboración propia

Actividades

- **Compra o adquisición de materia prima**

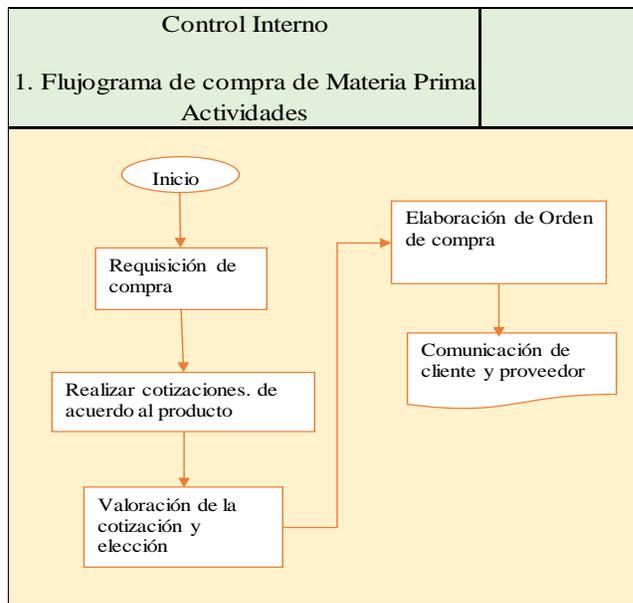
Se define como el proceso de adquisición de materia prima de la Panadería a los proveedores, para ser transformados por el área de cocina y finalizar en productos terminados disponible para la venta.

Descripción

Paso	Actividad	Responsable
1	Una vez que el responsable de bodega, verifique las existencias minimas, procede a efectuar llamadas a proveedores para solicitar cotizaciones del producto.	Responsable de Bodega
2	Recibida las cotizaciones, el responsable seleccionara dos a presentar al administrador.	Responsable de Bodega
3	Administración, evaluará las alternativas y tomara la desición para su compra	Administrador
4	Elaborar orden de compra para que el administrador autorice	Responsable de Bodega
5	Autorizar y firma de la compra, generando dos copias (ORIGINAL-cliente, 1 COPIA-jefe de bodega, 2 COPIA-Contabilidad)	Administrador
6	Efectuar compra	Responsable de Bodega

Fuente: Elaboración Propia

Flujograma



Fuente: Elaboración Propia

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

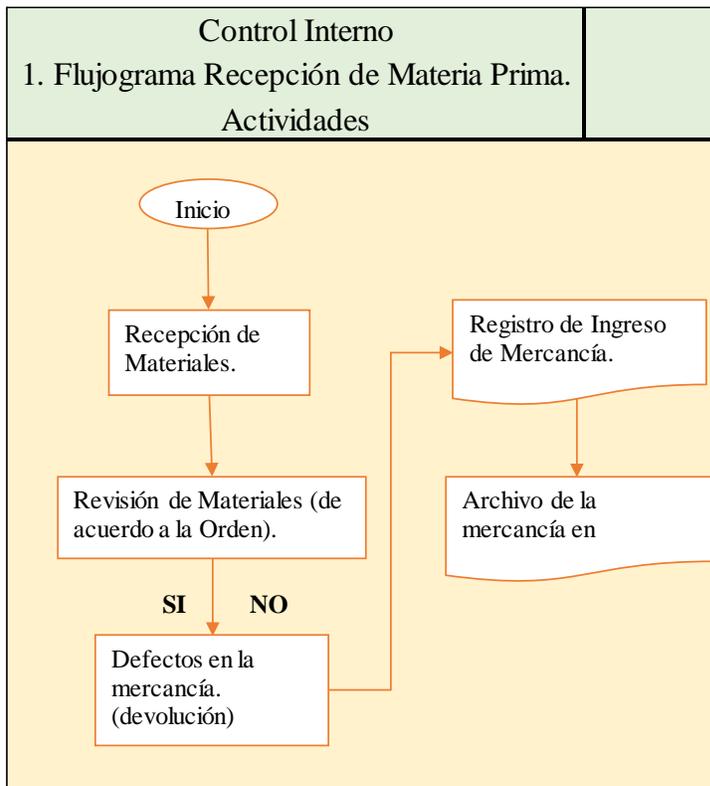
• Recepción de Materia prima

Se define como el procedimiento de resguardo por parte de la entidad a la materia prima solicitada en espera de ser solicitada por el área de producción para la transformación de los materiales.

Paso	Actividad	Responsable
1	La recepción de los materiales se deberá hacer en la mañana para que se pueda almacenar de una forma adecuada.	Responsable de Bodega
2	El responsable de revisar los materiales deberá verificar con forme a la orden de compra que todo este de acuerdo a lo establecido como son precio, cantidad y calidad que se acordó con los proveedores.	Responsable de Bodega
3	Una ves revisado los materiales y los requisitos acordados, si algún producto esta golpeado o caducado no se recibirá.	Responsable de Bodega
4	El encargado de bodega procederá ha registrar el ingreso de mercancía nueva a bodega.	Responsable de Bodega
5	Se archivara el original de ingreso y factura (triplicado) entregadas por el proveedor y con firmas de recibido.	Responsable de Bodega
6	Se enviara a contabilidad el duplicado de ingresos junto a una copia de la factura emitida por el proveedor firmada correctamente el recibido por el responsable de bodega.	Responsable de Bodega

Fuente: Elaboración Propia

Flujograma



Fuente: Elaboración Propia

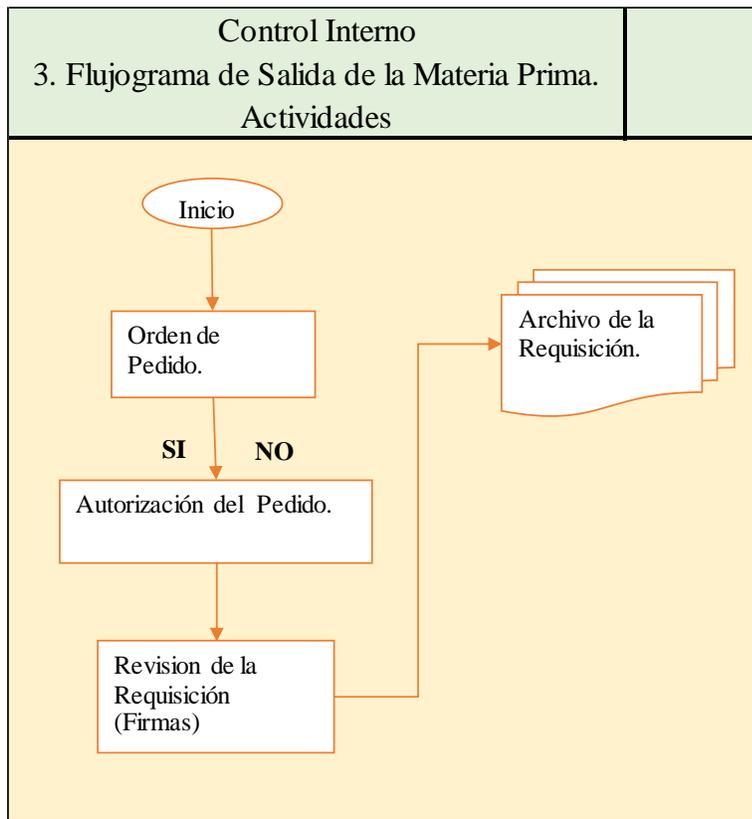
• **Salida de Materia prima**

Se define como el egreso de los materiales en el inventario para ser trasladados al área de producción para su transformación.

Paso	Actividad	Responsable
1	Se realizara un pedido según la necesidad de la materia, que se enviara al gerente de producción.	Empleados
2	La solicitud y salida de bodega deberá estar firmada y autorizada por el gerente de producción.	Responsable de Producción
3	Los materiales salidos de bodega estarán de acuerdo a lo solicitado en la requisición.	Responsable de Producción
4	El responsable de bodega deberá de despachar y firmar la requisición, quedándose una copia y la original se enviara al área de producción.	Responsable de Bodega

Fuente: Elaboración Propia

Flujograma



Fuente: Elaboración Propia

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

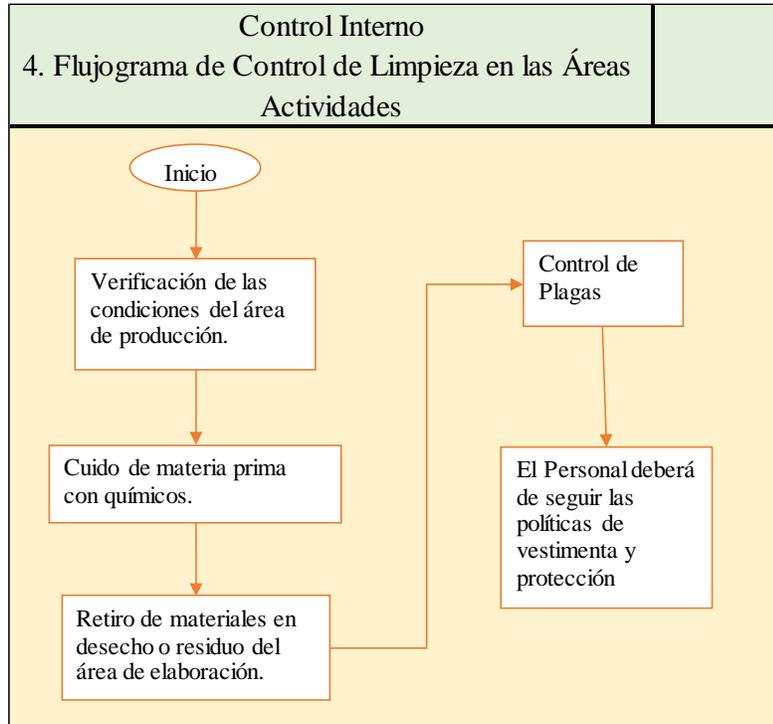
- **Limpieza en las áreas de las actividades**

Mantenimiento de las medidas de protección y salud, así como trabajar en espacios limpios y seguros, aptos para la producción eficiente.

Paso	Actividad	Responsable
1	El local donde se elaborara el producto deberá de ser amplio, limpio y con las condiciones adecuada para la realización del producto.	Responsable de Produccion.
2	Se evitara el contacto de la materia prima con materiales químicos,(venenos, detergente, desinfectantes, etc.)	Empleados de produccion y de limpieza.
3	Los materiales directo e indirectos que estén en residuo o desecho deberán ser retirado inmediateamente del sector de elaboración para evitar contaminación.	Empleados de produccion y de limpieza.
4	El personal del área de producción deberán de utilizar gorros, guantes, mascarilla y uniformes otorgados por la empresa. (cumplir con las políticas de la empresa).	Gerente de Producción.
5	Se realizara cada mes un control de plagas, para evitar en enfermedades.	Gerente de Producción.

Fuente: Elaboración Propia

Flujograma



Fuente: Elaboración Propia

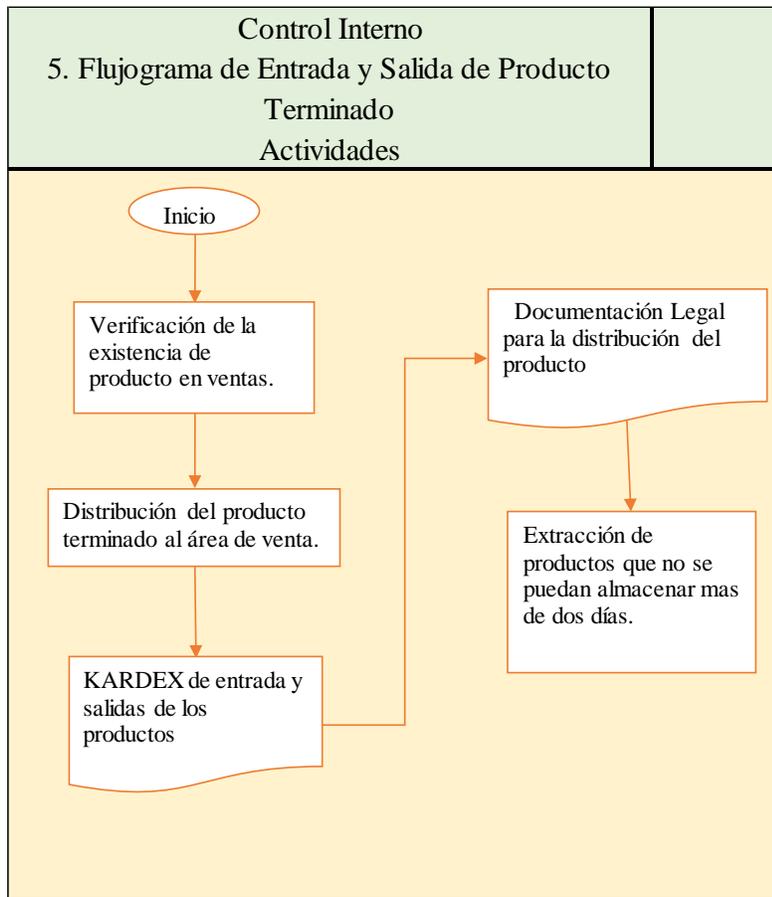
Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

- **Salida a producto terminado**

Paso	Actividad	Responsable
1	Una vez terminado el producto, el supervisor de venta debe verificar la existencia física de la nota de transferencia de producto, ante de recibir mercadería.	Responsable de Venta
2	Se registrara diariamente en una orden de KARDEX la entrada y salidas de productos diariamente, se contara y se colocara todos los productos que se reciben en debido orden.	Responsable de Venta
3	Sin un documento legal no se permitirá la venta de mercadería que ampare la transacción.	Responsable de Venta y Empleados
4	Los productos terminados que contengan carne y leche no se exhibirá mas de dos días, los demás productos que no tengan lo anterior se retirara hasta los cinco días.	Responsable de Venta

Fuente: Elaboración Propia

Flujograma



Fuente: Elaboración Propia

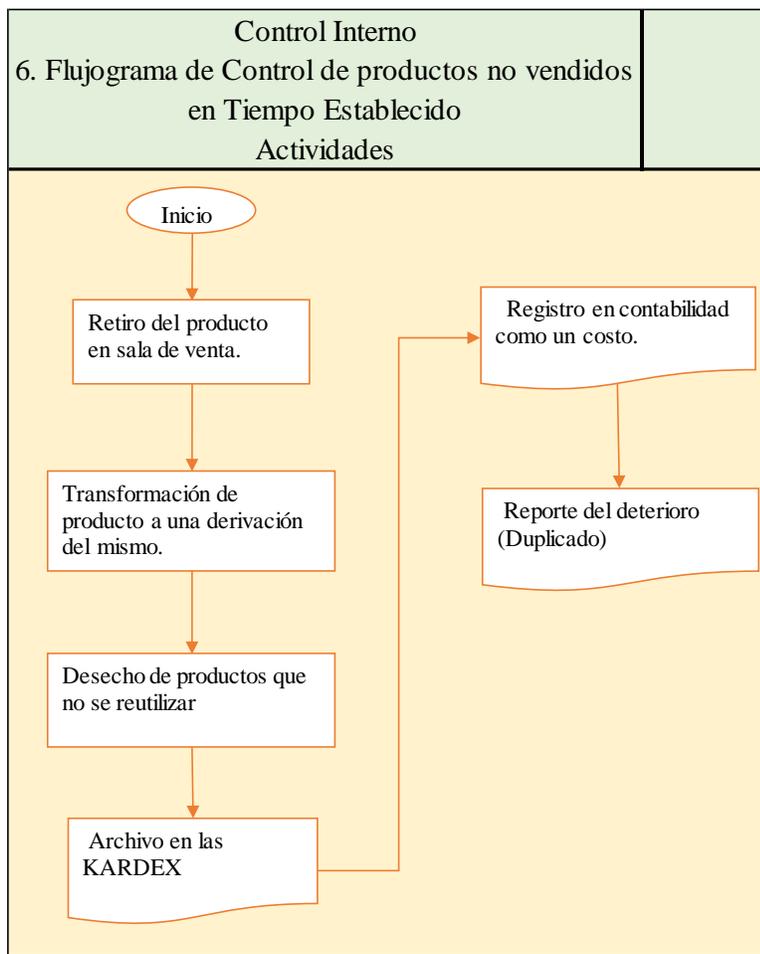
Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

- **Control de productos no vendidos**

Paso	Actividad	Responsable
1	Una vez cumplido los días de exhibición el producto será retirado y se verificara su estado, se pasara a un proceso de transformación para derivar otro producto.	Responsable de venta
2	Elegido el producto se le dará salida en las hoja de KARDEX, para enviarlo al departamento de producción o para desecharlo.	Responsable de venta
3	Una vez desechado el producto su aplicación contable será un costo y fiscalmente un autoconsumo.	Responsable de venta
4	Se enviara a contabilidad un reporte de deterioro (duplicado) el original lo archivara el supervisor de venta, asimismo, se elaborara un factura del producto desechado.	Responsable de venta

Fuente: Elaboración Propia

Flujograma



Fuente: Elaboración Propia

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

- **Control de Inventario de Materia prima**

Paso	Actividad	Responsable
1	Se dividirá la bodega por áreas, el delegado de contabilidad pedirá el apoyo en este proceso para un mejor conteo.	Responsable de Bodega y Contabilidad
2	El responsable de bodega entregara un informe de los productos existente.	Responsable de Bodega
3	Se entregara mensualmente la toma física de inventario.	Responsable de Bodega
4	Se dará un listado de toda la materia prima para el conteo y anotaran en ella la existencia física.	Ayudante de contabilidad.
5	Si existe diferencias se realizaran los ajuste en las listas para dejar el inventario físico de los materiales correctamente.	Responsable de Bodega y Contabilidad
6	Se enviara el informe final de inventario a contabilidad para que realicen ajustes correspondientes.	Responsable de Bodega

Fuente: Elaboración Propia



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021



Instructivo de llenado de orden de compra

Nombre del formato: Orden de compra

Responsable de llenado: Encargado de compras

A continuación, las instrucciones de llenado:

Número	Descripción
1	Se escribe la fecha en que se realiza la compra.
2	Se anota el nombre de la empresa que distribuye los productos a comprar.
3	Fecha en que el proveedor debe realizar la entrega de los productos solicitados.
4	Se anotarán las condiciones para la entrega o detalles significantes para la entrega.
5	Se anota la cantidad de productos que se comprarán.
6	Las especificaciones del producto.
7	El precio unitario de cada producto.
8	Valor que resulta al multiplicar la cantidad con el precio unitario de los productos.
9	Suma de los valores en total.
10	Impuesto del 15%, no aplica a todos los productos.
11	Se escribe la suma del total más el IVA a pagar.
12	Firma del jefe o responsable del almacén.
13	Firma del Gerente.
14	Firma del contador.

Formato de Remisión de entrada

		PANADERIA SCHICK S.A El sabor de tu corazón... Centro comercial Managua Módulo C-18 RUC: J0310000XXXXXX			
Remisión de Entrada					
1. Fecha:		4. Tipo de Entrega			
2. Código del Proveedor:		Devolución <input type="checkbox"/>	Inventario <input type="checkbox"/>		
3. Factura N°:		Traslado <input type="checkbox"/>	Otros <input type="checkbox"/>		
5. Nombre del Proveedor:					
6. Orden de Compra N°:					
7. Código del Artículo	8. Descripción	9. Unidad de medida	10. Cantidad	11. Precio unit.	12. Valor Total
13. Sub-Total				C\$	
14. IVA				C\$	
15. Total				C\$	
16		17		18	
Entregado por:		Recibido por:		Contabilidad	

Fuente: Elaboración Propia

Instructivo de llenado de remisión de entrada.

Nombre del formato: Remisión de entrada.

Responsable de llenado: El Kardista o responsable de inventarios.

A continuación, las instrucciones de llenado:

Número	Descripción
1	Se escribe la fecha en que se recibe el producto o suministro al almacén.
2	Código del proveedor o identificación del mismo.
3	Se anota el número de la factura de los productos que fueron comprados.
4	Se marca con una X el tipo de entrada al almacén.
5	Se anota el nombre de la empresa o persona que distribuye los productos.
6	La orden de compra que fue autorizada para comprar los productos.
7	Se escriben los códigos de los artículos, estos se encuentran en la factura emitida por el proveedor.
8	Características de los productos.
9	Como se mide el producto.
10	Se escribe la cantidad de productos que se compran.
11	El precio unitario de cada producto.
12	Valor que resulta al multiplicar la cantidad con el precio unitario de los productos.
13	Suma de los valores en total.
14	Impuesto del 15%, no aplica a todos los productos.
15	Se escribe la suma del total más el IVA a pagar.
16	Firma del jefe o responsable del almacén.
17	Firma del Gerente.

18 Firma del contador.

Formato de Remisión de Salida

 <p align="center"> PANADERIA SCHICK S.A El sabor de tu corazón... Centro comercial Managua Módulo C-18 RUC: J0310000XXXXXX </p>													
<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <th align="center" colspan="3">1. Fecha</th> </tr> <tr> <th align="center">DIA</th> <th align="center">MES</th> <th align="center">AÑO</th> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>					1. Fecha			DIA	MES	AÑO			
1. Fecha													
DIA	MES	AÑO											
2. Remisión de Salida N°000													
3. Código	4. Descripción	5. Cantidad	6. Costo unit.	7. Costo Total									
8. Total			C\$										
9		10											
Entregado por:		Responsable de Almacén											

Fuente: Elaboración Propia

Instructivo de llenado de remisión de salida.

Nombre del formato: Remisión de salida.

Responsable de llenado: El Kardista o responsable de inventarios.

A continuación, las instrucciones de llenado:



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021



Número	Descripción
1	Se escribe la fecha en que se le da salida a los productos.
2	Número consecutivo de salida.
3	Se anota el código de los materiales que se solicitan.
4	Se anota el motivo por que se le da salida al producto.
5	Se escribe la cantidad del producto que va de salida.
6	El precio unitario de cada producto.
7	Valor que resulta al multiplicar la cantidad con el precio unitario de los productos.
8	Suma de los valores en total.
9	Firma la persona responsable de la salida.
10	Firma el jefe o responsable del almacén.



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021



Número	Descripción
1	Se anota la fecha en que se realiza una venta.
2	Se anota si la compra fue pagada en efectivo en el instante.
3	Se anota si la venta fue dada de crédito.
4	Escribe la fecha en que se vence el crédito.
5	Se escribe el nombre del cliente que está realizando la compra.
6	La dirección del cliente.
7	Se escribe la cantidad del producto a vender.
8	Características de los productos.
9	El precio unitario de cada producto.
10	Valor que resulta al multiplicar la cantidad con el precio unitario de los productos.
11	Suma de los valores en total.
12	Impuesto del 15%, no aplica a todos los productos.
13	Se escribe la suma del subtotal más el IVA.
14	Firma del cliente.
15	Firma del que realiza la factura.

Formato de Requisición de Materiales



PANADERIA SCHICK S.A

El sabor de tu corazón...

Centro comercial Managua Módulo C-18

RUC: J0310000XXXXXX

Requisición de materiales

1. Fecha de solicitud: ___/___/___ **4.** Fecha de entrega: ___/___/___

2. Área o Dpto: _____ **5.** Emitido por: _____

3. Enviar a: _____

<u>6.</u> N°	<u>7.</u> Descripción	<u>8.</u> Cantidad	<u>9.</u> Costo unit.	<u>10.</u> Total
11. Sub-Total			C\$	
12. IVA			C\$	
13. Total			C\$	

Fuente: Elaboración Propia

Instructivo de llenado de Requisición de Materiales

Nombre del formato: Requisición de materiales

Responsable de llenado: Encargado de almacén.

A continuación, las instrucciones de llenado:

Número	Descripción
--------	-------------



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

- 1** Se anota la fecha en que se solicitan los materiales.
- 2** El área o el departamento que los solicita.
- 3** Ubicación donde serán enviados.
- 4** Fecha en que se entregarán los materiales.
- 5** Nombre de quien emite la orden.
- 6** Número de Item.
- 7** Características de los materiales solicitados.
- 8** Cantidad del artículo solicitado.
- 9** El precio unitario de cada producto.
- 10** Valor que resulta al multiplicar la cantidad con el precio unitario de los productos.
- 11** Suma de los valores en total.
- 12** Impuesto del 15%, si en caso aplicara.
- 13** Se escribe la suma del subtotal más el IVA.

Formato de Tarjeta Kardex

<p>PANADERIA SHICK S.A Tarjeta Kardex</p> 										
1 Producto: _____			2 Código: _____			3 U/M: _____				
4 Referencia: _____			5 Proveedor: _____							
6 Método de valoración: _____					7 Ubicación: _____					
8 Máximo: _____				9 Mínimo: _____						
10 Fecha	11 Concepto	12 Entradas			13 Salidas			14 Existencias		
		Cantidad	Precio	Total	Cantidad	Precio	Total	Cantidad	Precio	Total

Fuente: Elaboración Propia

Instructivo de llenado de Tarjeta Kardex

Nombre del formato: Tarjeta Kardex

Responsable de llenado: Encargado de almacén.

A continuación, las instrucciones de llenado:

- | Número | Descripción |
|--------|--|
| 1 | Se anota el nombre del producto. |
| 2 | Se escribe el código con que lo ha contabilizado la panadería. |



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

- 3** Se escribe la unidad de medida, docenas, unidades, kilos, litros, otras.
- 4** Se detalla el producto.
- 5** Se ubica el nombre de quien lo provee.
- 6** Método utilizado, PEPS, Costo promedio.
- 7** Lugar donde está ubicado el producto.
- 8** Se escriba la cantidad máxima que se mantendrá en existencia.
- 9** Se escriba la cantidad mínima que se mantendrá en existencia.
- 10** Se anota la fecha en que se realizan los movimientos.
- 11** Motivo del movimiento.
- 12** Se registra la cantidad de productos que entran al almacén.
- 13** Se registra la cantidad de productos que salen del almacén.
- 14** Se escribe el total de entradas menos salidas, eso da un saldo físico.

Formato de Orden de Producción



PANADERIA SCHICK S.A
El sabor de tu corazón...
Centro comercial Managua Módulo C-18
RUC: J0310000XXXXXX

Orden de Producción N°000

1.Nombre del cliente	
2.Departamento:	3.Fecha de entrega:
4.Producto:	5.Cantidad:

6.Especificaciones:

7.Materiales		
Cantidad	Valor Unitario	Valor total

8.Forma de pago	
Adelantado: _____	Restante: _____

9.Elaborado Por: _____ **10.Autorizado por:** _____

Fuente: Elaboración Propia

Instructivo de llenado de Orden de Producción

Nombre del formato: Orden de producción.

Responsable de llenado: Jefe de producción

A continuación, las instrucciones de llenado:



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021



Número	Descripción
1	Nombre del cliente que realizó pedido.
2	Qué área solicitó la orden.
3	Fecha de entrega de la orden.
4	Nombre del producto de la orden.
5	Cantidad que se realizará del producto.
6	Características o detalles para la orden.
7	Se escribe la cantidad de productos que se ocuparán para ese pedido, incluyendo su valor unitario y total.
8	Se detalla del adelanto antes del pedido y luego el restante cuando el pedido es entregado.
9	Persona que emite la orden en este caso el jefe de producción.
10	Persona que autoriza que se lleve a cabo la orden, gerente general.

Formato de orden de trabajo



PANADERIA SCHICK S.A
El sabor de tu corazón...
 Centro comercial Managua Módulo C-18
 RUC: J0310000XXXXXX

1. Orden de trabajo

2. Cliente: _____

3. Producto: _____

4. Cantidad: _____

9. Especificaciones:

5. Fecha de pedido: ____/____/____

6. Iniciado: ____/____/____ **7. Terminado:** ____/____/____

8. Fecha de entrega: ____/____/____

<u>10.</u> Materiales directos					<u>11.</u> Mano de O. Directa			<u>12.</u> Costos Indirectos de Fabricación	
Fecha	N° Requisición	Cant.	Valor unit.	Valor Total	Fecha	Costo Horas	Costo Total	Fecha	Valor

13. Elaborado Por: _____ **14. Autorizado por:** _____

Fuente: Elaboración Propia

Instructivo de llenado de Orden de Trabajo

Nombre del formato: Orden de Trabajo

A continuación, las instrucciones de llenado:

Número	Descripción
--------	-------------



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

- 1** Número consecutivo de la orden de trabajo.
- 2** Nombre del cliente que ordena.
- 3** Se escribirá el nombre del producto de la orden.
- 4** Se escribirá la cantidad del producto que se ha pedido.
- 5** Se anota la fecha en que se realiza el pedido por parte del cliente.
- 6** Fecha en que inicia el proceso de producción del producto.
- 7** Fecha en que terminará el proceso de producción.
- 8** Fecha en que se entrega la orden del cliente.
- 9** Características que debe llevar la orden.

Se anotarán los materiales que se necesitan para realizar la orden de trabajo. Esta
- 10** incluye la fecha, el número de requisición, cantidad, valor unitario de cada producto, y sus valores totales.
- 11** Se hace el relleno de la fecha de inicio y el costo por osa del proceso de producción, y un sumado de costos totales.
- 12** Se anotan la fecha de utilización de los CIF y así mismo su valor.
- 13** Persona que elabora la orden de trabajo.
- 14** Persona que lo autoriza dicho pedido.



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021



VIII- Conclusión

Al concluir la investigación se logró cumplir cada uno de los objetivos planteados al inicio de la investigación, la Panadería “SHICK” y su crecimiento se debe a la calidad en sus productos, resultado del trabajo y esfuerzo de su propietaria y constar con un personal calificado en la producción y atención al cliente, no obstante, existen deficiencias en el control en los inventarios.

Al finalizar la propuesta de manual del control interno para el manejo del inventario en la Panadería “SHICK” y analizando los resultados recopilados se concluyó que para describir el marco legal y normativo aplicable a la Panadería “SHICK”, se aplicó los instrumentos guía de observación y entrevista al área de administración y contabilidad determinando que si existe conocimiento de las NIIF para Pymes y la normativa COSO, sin embargo no son aplicadas. Por otro lado, las normativas fiscales y legales del país como PYME son aplicadas, es decir, que está formalmente constituida.

Mediante de observación y entrevista llegamos a la conclusión que la empresa no cuenta con un manual de control interno dirigida a los inventarios, existen debilidades en el control de la materia prima, la ausencia de formatos que registren el uso y las entradas y salidas con seguimiento constante, en consecuencia no se calcula el costo real del inventario y existen amenazas de pérdidas de materiales.

Mediante la aplicación del cuestionario de control interno se identificó que existen acciones y políticas que controlan los recursos, sin embargo no son suficientes y no están inscritas en un manual, a su vez se conoció el nivel de riesgo y se determinó que bajo los componentes de control interno de COSO 2013, la panadería Shick obtuvo calificación baja en términos de controles y políticas de control y resguardo de los inventarios. En consecuencia refleja la necesidad de implementar políticas y formularios para mejorar los procedimientos que garanticen el resguardo de los materiales.

Habiendo desarrollado los objetivos planteados, se presenta la propuesta de un manual de control interno para los inventarios que proporcioné a la empresa operar adecuadamente y aumentar a eficacia y eficiencia en control de los recursos destinado para el área de inventarios. Se concluye recalando que los manuales para el control de inventarios son de fundamentales para la administración eficiente de los recursos y son el primer paso para el establecimiento de un sistema que asegure confiabilidad para tomar decisiones financieras en base a valores razonables.



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021



IX- Recomendaciones

Después que se realizó el estudio sobre la evaluación de los procedimientos y los manuales de control interno en la panadería SHICK, y una vez presentada la propuesta de un manual de control interno para los inventarios, se presentan las siguientes recomendaciones:

- ✓ Aplicar el manual de control interno para el área de los inventarios, de esta forma se tendrá un adecuado manejo y control de los mismos, y se disminuirá la problemática que presentaba la empresa.
- ✓ Optar por el mejoramiento continuo de los procesos, a través del control interno realizando ajustes para mejorar la gestión interna de los inventarios.
- ✓ Cuando se emplee el Manual de control interno, se deben realizar evaluaciones de forma continua adaptando cambios y así alcanzar los objetivos financieros de la empresa, se logrará más eficiencia en las operaciones y un mayor cumplimiento de las leyes aplicables.
- ✓ Los documentos de entradas y salidas de bodega o almacén deben ser llenados en base al instructivo presentado en el manual de control interno.
- ✓ El kárdex debe llevarse en orden y actualizando los ingresos y egresos de cada producto conforme a los límites de cada uno para no sobregirar de un solo producto ni caducar de otro.
- ✓ Capacitar al personal para el correcto manejo de cada proceso de producción.
- ✓ El manual de control interno presentado debe ir de la mano con programas de capacitación, entrenamientos y motivación, para que llegue a su máximo en eficiencia y eficacia en los empleados, haciendo que cada miembro de la empresa de la administración, los valores, misión, visión, políticas y procedimientos de la misma.



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021



X- Bibliografía

- Palma, J. (2010). Manual de Procedimiento. Recuperado de <http://www.monografias.com>.
- Vivanco Vergara, M. E. (2017). Los manuales de procedimientos como herramientas de control interno de una organización.
- Informe COSO 2013.
- Sotelo, José Nabil (2021) *Implementación de procedimientos de control interno en el área de inventario para el Bar y Restaurante Chill y Wings durante el primer semestre del 2020*. Recopilado de <http://repositorio.unan.edu.ni/id/eprint/15840>.
- Narváez Sánchez. A. & Narváez Ruiz. J. (2007). Contabilidad y Control Interno. México. Casa editorial Hala.
- Grego (2006): Diccionario Contable y Comercial Colección Valletta.
- Baquero, M. (2013). Manual Práctico de Control Interno
- Contraloría General de la República. (2004). Normas Técnicas de Control Interno.
- Álvarez E. (2016). Fundamentos de Control Interno.
- AGUILAR, Miguel. Curso COSO 2013 Marco Integrado de Control Interno.
- García, Casanueva, (2001) "Prácticas de la Gestión Empresarial". Recopilado de www.promonegocios.net/mercadotecnia/empresa-definicion-concepto.
- NIIF para PYMES 2015
- Zapata Cortes, J. A. (2014). *Fundamentos de la Gestión de Inventarios*. Medellín, Colombia: Institución Universitaria Esumer
- Aguilar, P. (2006) Contabilidad de Costes y de Gestión, Madrid España.



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021



- Coopers & Lybrand (2008). Los nuevos conceptos de Control Interno: Informe COSO. 1ª Edición (1992).

XI-Anexos

Anexo n° 1

Guía de Observación

Fechas: _____ Hora de Inicio: _____ Hora de finalizada: _____

Objetivo de la guía: Realizar observación a los documentos en lista para verificar la veracidad y aporte en la investigación.

No	Documento
1	Registro de Control de compras
2	Matricula de la Alcaldía
3	Libro de Recetarios para producción

Fuente: Elaboración Propia

Anexo n°2

Guía de Instrumento



Facultad de Ciencias Económicas

Recinto Carlos Fonseca Amador

Departamento de Contaduría Pública y Finanzas

Grupo No. 4551

Fecha: _____ No: _____.

Dirigido a _____ Fin: _____.

Puesto que desempeña: Administrador Hora: _____.

Objetivo: El objetivo de esta guía es ampliar el conocimiento de la empresa los procedimientos utilizados para realizar las actividades operacionales de acuerdo al marco normativo aplicable a los inventarios de la panadería Shick. De igual forma indagar en que procedimiento que existen para evaluar el Control Interno en los Inventarios de la Panadería Shick, afín de elaborar el Manual de Control Interno que sirva como una guía para el resguardo de los recursos del área de Inventario.

1. ¿Tiene conocimiento de las Normas Internacionales de información financiera?

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

SI	
NO	

2. ¿Se tiene conocimiento de la sección 13 de Inventarios de la Normas internacionales de información Financiera?

SI	
NO	

3. ¿Cuáles son las legislaciones en que se rige la panadería?
4. ¿La empresa está registrada en la Alcaldía Municipal?
5. ¿Se tiene conocimiento de la normativa COSO?
6. ¿Se aplican normas para el resguardo de los activos?
7. ¿La panadería opera de acuerdo a las orientaciones del MIFIC?
8. ¿La información se prepara de acuerdo a una normativa o estándar a cumplir?
9. ¿Cuál es la documentación utilizada para el control de los inventarios de la Panadería Shick?
10. ¿Sé conto con personal calificado para elaborar estas normas y código de ética aplicable?

SI	
NO	

11. ¿Están físicamente el Manual de Control Interno y el código de ética de la entidad?

SI	
NO	



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

12. ¿Se aplican estas normas para la realización de las actividades?

SI	
NO	

13. ¿El área de inventario en la Panadería Shick se encuentra separado de las otras áreas?

14. ¿Recibe informes periódicamente sobre faltantes en el inventario?

15. ¿Se presentan faltantes de inventarios de forma continua?

16. ¿Se realizan supervisiones periódicamente en el área de almacén?

17. ¿Cuenta la panadería con un manual de funciones para los empleados?

Fuente: Elaboración Propia

Anexo n°3

Guía de Instrumento



Facultad de Ciencias Económicas
Recinto Carlos Fonseca Amador
Departamento de Contaduría Pública y Finanzas
Grupo No. 4551

Fecha: _____ No: _____.

Dirigido a _____ Fin: _____.

Puesto que desempeña: **Responsable de bodega** Hora: _____.

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

Objetivo: El objetivo de esta guía es ampliar el conocimiento de la empresa los procedimientos utilizados para realizar las actividades operacionales de acuerdo al marco normativo aplicable a los inventarios de la panadería Shick. De igual forma indagar en que procedimiento que existen para evaluar el Control Interno en los Inventarios de la Panadería Shick, afín de elaborar el Manual de Control Interno que sirva como una guía para el resguardo de los recursos del área de Inventario.

1. ¿Tiene conocimiento de las Normas Internacionales de información financiera?

SI	
NO	

2. ¿Se tiene conocimiento de la sección 13 de Inventarios de la Normas internacionales de información Financiera?

SI	
NO	

3. ¿Se tiene conocimiento de la normativa COSO?

SI	
NO	

4. ¿Se aplican normas para el resguardo de los activos?

5. ¿La información se prepara de acuerdo a una normativa o estándar a cumplir?

6. ¿Se hace uso de las tarjetas Kardex para las entradas y salidas de las materias primas del inventario?

7. ¿Para la elaboración de productos el responsable de producción elabora una requisición de materias a utilizar?

8. ¿Usa formatos de entrada y salidas de inventario?

9. ¿Se cotizan los productos antes de realizar la compra de estos?

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

10. ¿Cuáles son los procedimientos para efectuar una compra?
11. ¿Una vez recibida la mercadería es almacenada y guardada de forma ordenada y adecuadamente?
12. ¿Se realizan reportes mensuales de las entradas y salidas?
13. ¿Se establecen cantidades mínimas de productos?
14. ¿Se lleva un control de existencias vencidas o en mal estado?

Fuente: Elaboración Propia

Anexo n°4

Guía de Instrumento



Facultad de Ciencias Económicas
Recinto Carlos Fonseca Amador
Departamento de Contaduría Pública y Finanzas
Grupo No. 4551

Fecha: _____ No: _____.

Dirigido a _____ Fin: _____.

Puesto que desempeña: **Contadora** Hora: _____.

Objetivo: El objetivo de esta guía es ampliar el conocimiento de la empresa los procedimientos utilizados para realizar las actividades operacionales de acuerdo al marco normativo aplicable a los inventarios de la panadería Shick. De igual forma indagar en que procedimiento que existen para evaluar el Control Interno en los Inventarios de la Panadería Shick, afín de elaborar el Manual de Control Interno que sirva como una guía para el resguardo de los recursos del área de Inventario.

1. ¿Tiene conocimiento de las Normas Internacionales de información financiera?

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

SI	
NO	

2. ¿Se tiene conocimiento de la sección 13 de Inventarios de la Normas internacionales de información Financiera?

SI	
NO	

3. ¿Cuáles son las legislaciones en que se rige la panadería?
4. ¿La empresa está registrada en la Alcaldía Municipal?
5. ¿Se tiene conocimiento de la normativa COSO?
6. ¿Se aplican normas para el resguardo de los activos?
7. ¿La panadería opera de acuerdo a las orientaciones del MIFIC?
8. ¿La información se prepara de acuerdo a una normativa o estándar a cumplir?
9. ¿Mantiene un detalle de las compras con su respectivo soporte?
10. ¿Las compras de materias se registran el libro diario?
11. ¿Se determina el costo de los productos?
12. ¿Se realizan inventarios para verificar las existencias?
13. ¿Se utiliza algún sistema para el control de inventarios?

Fuente: Elaboración Propia

Fotos



Fuente: Elaboración Propia



Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

Anexo n°6



Cuestionario de Control Interno

PANADERIA SHICK

Inventarios

I- Ambiente de Control

1. ¿Son personas independientes el que registra los materiales y el responsable de bodega?
2. ¿Existe un código de ética a los trabajadores?
3. ¿Cuenta la empresa con políticas de control interno de los inventarios?

II- Evaluación de Riesgo

4. ¿Existe restricción al área de inventario?
5. ¿Utilizan algún método para la valuación de los inventarios?
6. ¿El responsable de bodega tiene a cargo el 100% del inventario?

III- Actividades de Control

7. ¿Realizan periódicamente el conteo físico de los inventarios?
8. ¿Existe un registro detallado de cada materia prima?
9. ¿Las materiales están codificados y en base a una ubicación?

IV- Información y Comunicación

10. ¿Se reportan los deterioros de inventario?
11. ¿Se Utilizan un sistemas tecnológico para registrarlas entradas y salidas de mercancías?
12. ¿Se lleva control de todas la compras realizadas?

V- Monitoreo

13. ¿Se informa las existencia de inventario periódicamente?
14. ¿Utilizan formularios para el control de las entradas y salidas de mercaderías?
15. ¿Se realizan supervisiones periódicamente en el área de almacén?

Propuesta de un Manual de Control Interno para los inventarios de la Panadería SHICK en el periodo de 2021

Fuente: Elaboración Propia

Anexo n° 7

Resumen de Calificaciones

Inventarios

Cuestionario de Control Interno

Panadería Shick

Control Interno					BAJO 56	
N°	Pregunta	Presente	Funcional	Comentarios	Niv. Calidad	
AMBIENTE DE CONTROL		44	56		BAJO	
1	¿Son personas independientes el que registra los materiales y el responsable de bodega?	3	3		BAJO	
2	¿Existe un código de ética a los trabajadores?	0	1	Se informan acciones y restricciones en la inducción		
3	¿Cuenta la empresa con políticas de control interno de los inventarios?	1	1			
EVALUACIÓN DE RIESGOS		67	67		BAJO	
4	¿Existe restricción al área de inventario?	3	3		BAJO	
5	¿Utilizan algún método para la valuación de los inventarios?	0	0			
6	¿El responsable de bodega tiene a cargo el 100% del inventario?	3	3			
ACTIVIDADES DE CONTROL		44	44		BAJO	
7	¿Realizan periódicamente el conteo físico de los inventarios?	0	0		BAJO	
8	¿Existe un registro detallado de cada materia prima?	2	2	No están incluidos todos los materiales		
9	¿Las materiales están codificados y en base a una ubicación?	2	2	No están codificados, pero tienen su lugar y se observa ordenado		
INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN		67	67		MEDIO	
10	¿Se reportan los deterioros de inventario?	3	3		BAJO	
11	¿Se Utilizan un sistema para registrarlas entradas y salidas de mercancías?	0	0			
12	¿Se lleva control de todas la compras realizadas?	3	3			
MONITOREO		44	44		BAJO	
13	¿Se informa las existencia de inventario periódicamente?	1	1		BAJO	
14	¿Utilizan formularios para el control de las entradas y salidas de mercaderías?	0	0			
15	¿Se realizan supervisiones periódicamente en el área de almacén?	3	3			

Fuente: Elaboración Propia