

**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA, MANAGUA**

**UNAN-MANAGUA**

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS**

**DEPARTAMENTO DE CONTADURÍA PÚBLICA Y FINANZAS**



**TESIS MONOGRÁFICA PARA OBTENER TÍTULO DE LICENCIADOS EN  
CONTADURÍA PÚBLICA Y FINANZAS**

**TEMA:**

**EVALUACIÓN AL CONTROL INTERNO PARA MANEJO DE INVENTARIOS DEL  
RESTAURANTE CASA GUSTÓ S, A EN EL PERÍODO 2019.**

**AUTORES:**

- **BRA. ALESCA JOHANNA TORREZ CABRERA**
- **BRA. EVA NERYS FLORES VALDEZ**

**TUTOR:**

**MSC. RICARDO JOSÉ MENDOZA MENESES**

**MANAGUA, NICARAGUA, FEBRERO 2021**

**i. Dedicatoria**

A **Dios**, por permitirme vivir este momento, por llenarnos de salud cada día, por ser nuestro guía en la vida y en la carrera, por llegar a este momento.

A mi **madre**, que en todo momento me ha apoyado y ha vivido conmigo el estudio de mi carrera, por guiarme por el camino del bien, por los momentos incondicionales vividos, por los consejos recibidos día a día, y por sobre todas las cosas por darme la vida.

A mi **abuela**, que es como mi segunda madre pues ella a cuidado de mi desde que yo estaba muy pequeña y ha compartido conmigo vivencias de la carrera, y siempre me inspiro y animo a seguir adelante con cada una de mis metas propuestas, así mismo por enseñarme que la vida tiene momentos hermosos, y este es uno de ellos.

A mi **tía**, por enseñarme lo valiosa que es la vida y ser un gran apoyo, por sus consejos en todo momento, y por guiarme en los momentos más difíciles, a ella le dedico este proyecto.

**Eva Flores**

**i. Dedicatoria**

A **Dios** por darme la fortaleza y sabiduría a lo largo de mi vida y carrera profesional, por darme salud día a día en mi vida, por permitirme vivir este momento tan especial e importante.

A mis **padres** por su apoyo, por estar siempre instruyéndome por el camino del bien, por los consejos y buenos momentos vividos y por ser ellos mi mayor inspiración.

A mis **hermanas** por apoyarme incondicionalmente y creer en mí, a ellas les dedico este trabajo con mucho cariño.

**Alesca Torrez**

**ii. Agradecimiento**

A mi **Dios** por demostrarme en todo momento que no nos abandona que siempre está a nuestro lado dándonos la fuerza para superarnos, para alcanzar nuestros sueños y éxitos.

A mi **madre** por ser la fortaleza en los momentos que tuve dudas, por siempre brindarme su amor incondicional e inspiración de lucha y deseo al éxito.

A nuestro maestro **Ricardo José Mendoza Meneses** por aceptar ser nuestro tutor de tesis, por aconsejarnos sobre nuestro trabajo, por regañarnos y estar pendientes de nosotros, muchas gracias profesor por su valioso apoyo.

A la **organización**, por brindarnos su colaboración y ayuda en la realización de nuestro trabajo de grado y a quien agradecemos por abrirnos las puertas de su empresa.

A **todos los profesores**, que formaron parte de nuestra profesión y que nos impartieron sus conocimientos y consejos para nuestra formación profesional.

A **todos mis compañeros, a mis amigos**, y a todas aquellas personas que formaron parte y compartieron mi formación en esta casa de estudios, muchas gracias a todos.

**Eva Flores**

**ii. Agradecimiento**

A **Dios** por darme la fuerza para poder culminar con éxito esta nueva etapa en mi vida por ser el que guía mis pasos y por estar siempre a mi lado cuidándome y ayudándome en todo lo que hago.

Al **maestro Ricardo José Mendoza Meneses** nuestro tutor, por el gran apoyo que nos brindó en la realización de nuestro trabajo final de monografía.

A los **maestros** que nos impartieron las distintas asignaturas, por habernos dado la base de nuevos conocimientos para sustentar nuestro trabajo final.

A **mi familia** por su apoyo y aprecio para lograr culminar esta nueva etapa en mi vida.

**Alesca Torrez**

**iii. Carta aval por el tutor**

**Managua, Nicaragua. 19 de enero del 2021**

**MSc. Ada Ofelia Delgado Ruz**

Directora del Departamento de Contaduría Pública y Finanzas

Facultad de Ciencias Económicas - UNAN-Managua

Su despacho

Estimada Maestra Delgado Ruz:

Por medio de la presente, certifico el trabajo final de Monografía como modalidad de Graduación correspondiente al II Semestre 2020, con el tema "*Evaluación al Control Interno para Manejo de Inventarios del Restaurante Casa Gustó S, A en el Período 2019*", presentado por las bachilleres *Alesca Johanna Torrez Cabrera* con número de carné **13-20687-7**, y *Eva Nerys Flores Valdez* con número de carné **15-20469-9**, para optar al título de Licenciadas en Contaduría Pública y Finanzas.

Este trabajo reúne los requisitos establecidos el cual han concluido satisfactoriamente, dicho trabajo se enmarca en las líneas de trabajo prioritarias de la carrera de Contaduría Pública y Finanzas, considero que contiene los elementos científicos, técnicos y metodológicos necesarios para ser sometidos a defensa ante el Tribunal Examinador, donde le darán sugerencias al trabajo, que conlleve a enriquecer y ellas lo sabrán acatar.

Esperando la fecha de defensa final, me suscribo deseándole éxito en sus labores cotidianas.

Cordialmente,

**MSc. Ricardo José Mendoza Meneses**

Docente del Departamento de Contaduría Pública y Finanzas

Tutor de Modalidad de Graduación

#### **iv. Resumen**

El objetivo de esta Tesis monográfica es evaluar el control interno para el manejo de inventario en el restaurante Casa Gustó S.A correspondiente al año 2019 mediante la metodología de COSO III, dado que en últimos años ha cobrado gran importancia fortalecer a la alta dirección en la gestión de riesgo relacionados al control interno implementado, debido a que se enfrenta diversos tipos de amenazas, ya sean propias del negocio en que se desenvuelven, financieros y operacionales, como ajenos a su operación, sociales, ambientales, y éticos, los cuales son cada día más globales y complejos, producto del entorno dinámico en que se encuentra.

Mediante una evaluación previa se detectó deficiencias en el control interno específicamente lo que respecta al área de Inventario, destacando las debilidades del control interno, ya que la gerencia no le toma la importancia debida; lo que puede ocasionar un gran impacto financiero a la empresa.

Se utilizó el enfoque cualitativo y cuantitativo que se fundamenta en el análisis de la información proporcionada por la gerencia, contador y responsable de bodega para evaluar el control interno en el área de inventario utilizando la metodología de COSO 2013, por lo cual se considera de tipo descriptivo. Los instrumentos que se utilizaron fueron guía de observación, guía de revisión documental, entrevista y un cuestionario de control interno.

Los resultados indican que, aunque el área de inventarios cumple con la mayor parte de controles establecidos carecen de control interno eficiente adecuado a los cinco componentes y sus diecisiete principios que estén “Presente” y “Funcionando”.

**Palabras claves:** COSO III, Control interno, evaluación, sistema, inventarios.

v. Índice

<b>i. Dedicatoria .....</b>	<b>i</b>
<b>ii. Agradecimiento .....</b>	<b>ii</b>
<b>iii. Carta aval por el tutor.....</b>	<b>iii</b>
<b>iv. Resumen.....</b>	<b>iv</b>
<b>I. Introducción .....</b>	<b>1</b>
1.1 Antecedentes .....	3
1.1.1 Antecedentes históricos.....	3
1.1.2 Antecedentes de campo.....	5
1.2 Justificación.....	7
1.3 Planteamiento del problema .....	8
1.4 Formulación del problema .....	8
<b>II. Objetivos.....</b>	<b>9</b>
2.1 Objetivo general .....	9
2.2 Objetivos específicos.....	9
<b>III. Marco Teórico .....</b>	<b>10</b>
3.1 Marco legal y normativo .....	10
3.1.1 Marco legal. ....	10
3.1.2 Marco Normativo .....	13
3.2 Proceso de Inventarios .....	18
3.2.1 Inventarios.....	18
3.2.2 Objetivos del Inventario.....	18
3.2.3 Clasificación de inventarios según su forma. ....	18
3.2.4 Máster Kardex.....	19
3.2.5 Kardex. ....	19
3.2.6 Métodos de valuación de inventarios.....	20
3.2.7 Valorción del inventario.....	20
3.2.8 Sistema de inventario .....	21
3.2.9 Levantamiento físico de los inventarios.....	24
3.2.10 Proceso del inventario físico. ....	24
3.2.11 Control interno sobre los inventarios. ....	25
3.2.12 Los elementos de un control interno sobre los inventarios. ....	25

---

*Evaluación al control interno para manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó S. A  
en el período 2019*

---

3.3 Control interno .....	28
3.3.1    Objetivos del control interno.....	28
3.3.2    Importancia del control interno.....	28
3.3.3    Componentes y principios del control interno. ....	29
3.3.4    Elementos del control interno. ....	30
3.3.5    Clases de control interno.....	31
3.3.6    Procedimientos de control interno en una empresa. ....	31
3.3.7    Limitaciones de la efectividad de un sistema de control interno. ....	31
3.3.8    Evaluación de Riesgo.....	32
3.3.9    Toma de decisiones .....	32
3.4 Plan de acción.....	33
<b>IV. Preguntas directrices .....</b>	<b>36</b>
<b>V. Operacionalización de variables.....</b>	<b>37</b>
<b>VI. Diseño metodológico .....</b>	<b>39</b>
6.1    Enfoque de investigación .....	39
6.2    Tipo de investigación .....	39
6.3    Población o área de estudio .....	39
6.4    Muestra .....	39
6.5    Métodos y técnicas .....	40
6.5.1    Métodos.....	40
6.5.2    Técnicas .....	40
6.6    Instrumentos de análisis .....	40
<b>VII. Análisis de resultados .....</b>	<b>42</b>
7.1    Perfil de la empresa .....	42
7.1.1    Historia .....	42
7.1.2    Misión.....	42
7.1.3    Visión.....	42
7.1.4    Valores .....	42
7.1.5    FODA .....	43
7.1.6    Organigrama .....	44
7.1.7    Ubicación.....	45
7.2    Marco legal y normativo .....	46
7.3    Procesos de los inventarios .....	47
7.4    Evaluación de control interno. ....	49
7.4.1    Objetivo de la evaluación.....	49

---

*Evaluación al control interno para manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó S. A  
en el período 2019*

---

7.4.2	Medición de la calidad .....	49
7.4.3	Las fuentes de información.....	50
7.5	Control interno .....	51
7.5.1	Evaluación de control interno .....	51
7.5.2	Entorno de control.....	58
7.5.3	Evaluación de Riesgos .....	59
7.5.4	Actividades de Control.....	60
7.5.5	Sistemas de Información y Comunicación .....	61
7.5.6	Actividades de Supervisión monitoreo .....	62
7.6	Plan de acción al control interno de inventario del Restaurante Casa Gustó, S.A, a implementarlo al 2020 .....	63
7.6.1	Políticas.....	64
7.6.2	Procedimientos .....	65
<b>VIII.</b>	<b>Conclusiones .....</b>	<b>66</b>
<b>IX.</b>	<b>Recomendaciones .....</b>	<b>67</b>
<b>X.</b>	<b>Bibliografía .....</b>	<b>68</b>
<b>Anexos</b>	<b>.....</b>	<b>71</b>

## **I. Introducción**

En esta investigación se abordará la temática con respecto a la evaluación al control interno del manejo de los inventarios del restaurante Casa Gustó S, A tomando como parámetro las variables de estudio que presenta dicha empresa.

Proponiendo como objetivo evaluar control interno para el manejo de inventarios del restaurante casa Gusto S, A

En el marco teórico se plantea lo referente a los aspectos teóricos de marco legal y normativo, inventarios y control interno teniendo como referencia COSO III.

Lo referimos al control interno dado que es de gran importancia en una empresa y está ligado al área de inventarios, el control interno radica en el manejo adecuado de los bienes, funciones e información de una empresa con el fin de generar una información confiable de su situación y sus operaciones en el mercado de manera que cumpla con las políticas establecidas y la evaluación del sistema del control interno para alcanzar sus propios objetivos.

El enfoque definido en esta investigación es cualitativo con lineamientos cuantitativos y el tipo de investigación es de carácter descriptivo y de campo. Esta investigación se presenta por medio de los siguientes acápite:

ACAPITE I: se presenta los antecedentes teóricos y de campo que permitieron dar el inicio a la investigación desde definiciones y origen de la información presentada, la justificación de la investigación donde se explica por qué se realizó, planteamiento del problema y formulación del problema de la empresa en estudio.

ACAPITE II: se reflejan el objetivo general y los objetivos específicos a cumplir, ya que estos serán el marco referencial de la investigación.

ACAPITE III: Marco teórico, se presenta el marco legal y normativo, lo relacionado a la cuenta de inventarios y control interno COSO 2013.

ACAPITE IV: Preguntas Directrices, formuladas en base a los objetivos de la investigación.

ACAPITE V: comprende la operacionalización de las variables, en este acápite se identifican las variables de la investigación en estudio, definidas por medio de los objetivos de la misma, se sistematiza el concepto de cada una de las variables y las herramientas que servirán

*Evaluación al control interno para manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó S. A  
en el período 2019*

---

para proveer la información y así brindar parámetros cualitativos y cuantitativos necesarios para la comprensión de esta tesis.

ACAPITE VI: Diseño Metodológico, se presenta el diseño metodológico donde se determina el enfoque de la investigación, el tipo de investigación, población, muestra, métodos y técnicas de investigación. Para desarrollar las variables se elaboró una matriz donde condensa los elementos necesarios para el diseño metodológico.

ACAPITE VII: se presenta el perfil de la empresa y análisis de los resultados obtenidos, describiéndolos de manera puntual conforme a la evaluación del control interno en las cuentas de inventarios, describe el proceso llevado a cabo en la evaluación conforme a los objetivos de la investigación y los resultados a los análisis realizados a la entidad.

ACAPITE VIII: Conclusiones, se elaboraron conclusiones en base a los objetivos que se cumplieron en la investigación y las preguntas directrices. Así como, las conclusiones generadas por el análisis de resultados.

ACAPITE IX: presenta las recomendaciones que se le da a la empresa en estudio, después de la evaluación y análisis de resultados, con la finalidad de sugerirle ideas que puedan implementarlas en un futuro.

ACAPITE X: presenta la bibliografía consultada, fuentes de información documental en la web o físicas, trabajos que sirven de antecedentes a la presente investigación.

## **1.1 Antecedentes**

### **1.1.1 Antecedentes históricos**

La historia de los inventarios comienza desde la antigüedad, cuando los pueblos, debido a las épocas de escases, deciden almacenar grandes cantidades de alimentos, para hacer frente a ellas; de esta forma surge el dilema de llevar un registro, distribución y cuidado de los recursos, para hacer frente a la travesía de sobrevivir.

En América tendrían sus antecedentes hacia el 2.500 A.C con el pueblo Inca ya que crearon una herramienta llamada Quipu se consideran vestigios de inventarios por su uso en registro, censos, contabilidad de cosechas, reserva de producción agrícola, cantidad de productos de la minería, etc.

Con el paso del tiempo y hacia la segunda Guerra Mundial, con el surgimiento de grandes y complejas computadoras nacen los primeros sistemas para la planificación de inventario y materiales.

Para el final de los años 50, los sistemas de inventarios como medio de planificación del requerimiento de material bélico y como gran parte de los adelantos, se trasformaron su uso en las guerras, para hallar cabida en los sectores productivos, en especial en los Estados Unidos de Norte América.

En los años 70 se requería mantener un inventario suficiente con el fin de no parar ningún proceso ni agotar un producto terminado. Se tenían altos márgenes de rentabilidad y se justifica tener altos niveles de inventarios, con elementos a favor: “Altos índices de inflación y restricción a las importaciones”

En los años 80 se pensaba tener un inventario suficiente e imprimirle cierta dinámica. Se empezó a hablar de flujo de inventarios. Ya se calculaba el índice de rotación de inventario (ventas (consumo), valor, inventario promedio) y posteriormente la velocidad del inventario incluso, se llegó a estudiar la forma de tener cero inventarios.

En los años 90 se compra con más facilidad y los índices de inflación son bajos. Algunas empresas se aceleraron e incrementaron sus niveles de inventarios, se acrecentó el problema que hoy tienen muchas organizaciones. Exceso de inventarios.

*Evaluación al control interno para manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó S. A en el período 2019*

---

Hoy en día en la actualidad se emplea diferentes procesos y máquinas que facilitan la realización de los inventarios son un método o procedimiento que ayudan a tener un control de las mercancías y a llevar una orden en la empresa.

(Romero J, 2016) señala que inventario o almacén son los bienes materiales propiedad de la entidad que son adquiridos con el propósito de venderlos como actividad principal de toda empresa comercial, que forma parte de todos los activos de la misma.

Partiendo del concepto de inventario cabe recalcar que una consecuencia de analizar el resultado de un inventario es la Merma, entendido como el valor de la mercancía que deja de venderse por el deterioro ocasionado por el tiempo obsolescencia, por daños en su manejo y/o almacenamiento, descomposición, por robo o por un control inadecuado de su inventario.

### **1.1.2 Antecedentes de campo**

En los últimos años se han realizado diversas investigaciones acerca del estudio de los controles de diversas empresas, entre las más recientes se identifican estudios sobre control interno de inventarios, los cuales se presentan a continuación:

#### **a) Antecedentes nacionales**

En primer lugar, se tiene que en el 2015 fue presentado en la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, la tesis “Evaluación del control interno del almacén de la facultad de ciencias económicas, en el periodo 2014” realizada por la Lic. Ana María Robleto. El tipo de investigación fue descriptiva, y se utilizó técnica la observación y de instrumento cuestionarios. El método utilizado para llevar a cabo esta investigación fue de tipo cualitativa e inductivo. Para lo cual se utilizó la metodología de Normas Técnicas de Control Interna de la República de Nicaragua y el Informe Coso.

Además, en el 2014 fue presentado en la Facultad de Ciencias Económicas de la universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua, el trabajo especial de grado “Evaluación y diseño del control interno de Inventario de la empresa nacional de Transmisión Eléctrica (ENATREL)” para determinar su incidencia que ocasiona en el balance General, fue presentado por Vargas Pineda para optar al grado de master en Contabilidad con énfasis en Auditoría. El desarrollo de ese trabajo está basado en la realidad y en un diagnostico acerca del control y registro de inventario para fortalecer su estructura económica y rentabilidad financiera de la empresa.

En el 2012 fue presentada la tesis por el Lic. Florencio Germán Pérez Úbeda como requisito para optar al título de Maestro en Contabilidad con énfasis en Auditoría titulado Evaluación del Control Interno en el área de Inventario de materia prima y productos terminados en la fábrica de puros American Caribbean Cigars S.A en la ciudad de Estelí en el año 2011 mediante el análisis de los cinco componentes del informe COSO III. Los resultados obtenidos indican que los controles internos de inventarios que se aplican en la fábrica son ineficientes.

Cada uno de los antecedentes mencionados su objetivo principal es evaluar el control interno que es lo que se pretende realizar en esta presente investigación. El primer trabajo se fundamenta en evaluar según el informe del COSO III lo cual nos ayuda a tener una pauta de cómo orientar nuestro trabajo.

Del segundo trabajo podemos guiarnos la incidencia que podría generar en la situación financiera el mal manejo del inventario. Y en el último se evalúa mediante un análisis en los cinco componentes del COSO III. Además, que se relaciona a nuestro trabajo al poseer diferentes tipos de inventario.

**b) Antecedentes internacionales**

No encontramos antecedentes internaciones.

A Casa Gustó S.A nunca se le ha realizado un estudio por lo tanto resulta interesante para dicha empresa. Además, se está evaluando mediante una matriz de Riesgo y esta es una de la diferencia que posee nuestra investigación.

## **1.2 Justificación**

El presente tema de investigación titulado: “Evaluación al control interno para manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó, S.A en el período 2019”, surgió por el interés de poner en práctica los conocimientos adquiridos a lo largo de nuestra carrera, brindar un aporte social a la Empresa.

Se procedió a realizar una evaluación de los procedimientos utilizados en las cuentas de inventarios y se verificará si el sistema de control interno de la empresa esta adecuado a normas, debido a que estos sistemas han adquirido mayor relevancia, por los numerosos problemas que puede producir la ineficiencia a la hora de aplicarlos, por ello es necesario diseñar estrategias para su análisis.

Los resultados le servirán a la Empresa para que conozca las debilidades del control interno de las cuentas de inventarios, a fin de que pueda fortalecer sus normas y políticas mejorando sus estrategias y objetivos.

### **1.3 Planteamiento del problema**

#### **Síntoma**

Actualmente en el caso del estudio Casa Gustó S.A el principal problema es que no utiliza un apropiado control y procedimientos en el manejo de inventarios provocando inconsistencias entre los reportes físicos y contables. Además, presenta un descuido y mala ubicación de los mismos dando lugar a pérdidas monetarias y dificultando la toma de decisiones.

#### **Causas**

Entre las posibles causas están, en primera instancia se encontró la falta de procedimientos de supervisión periódicos en el área de inventario, es decir que en ésta entidad no se pone en práctica la ejecución de controles los cuales puedan identificar problemáticas en esta área y así mitigar a medida los posibles errores, los que pueden llegar a afectar en gran manera las operaciones dadas en la entidad provocando con ello situaciones que perjudiquen a la misma, así mismo discrepancia en el control de los procesos de registro de inventario.

#### **Pronóstico**

De no tomar medidas de control a los inventarios esta situación afectará al restaurante Casa Gustó, S.A la toma de decisiones, deterioro en los inventarios de poca duración como los perecederos, compras innecesarias o escasez de productos para la preparación de los servicios alimenticios, pérdida de clientes por no tener los ingredientes necesarios en bodega para la preparación de los alimentos, estados financieros con información de cifras incorrectas, desequilibrio económico o bien, llegar a la quiebra.

#### **Control del pronóstico**

Evaluar el control interno y registro de los inventarios con el objetivo de mitigar los riesgos presentes y futuros los cuales están dados por la falta de control de inventario apropiado.

### **1.4 Formulación del problema**

¿Realiza un apropiado lineamiento a las normas de control interno aplicadas a las cuentas de inventarios del Restaurante Casa Gustó, S.A?

## **II. Objetivos**

### **2.1 Objetivo general**

Evaluar el control interno para el manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó S.A en el periodo 2019.

### **2.2 Objetivos específicos**

1. Identificar el marco legal y normativo aplicado a las operaciones del restaurante de Casa Gustó S, A.
2. Analizar el proceso de registro de los inventarios llevados a cabo por Casa Gustó S, A en el periodo 2019.
3. Evaluar el control interno de los inventarios en el restaurante Casa Gustó S, A en el periodo 2019 bajo la metodología COSO III.
4. Proponer un plan de acción para el mejoramiento del control interno de los inventarios del restaurante Casa Gustó S, A.

### **III. Marco Teórico**

#### **3.1 Marco legal y normativo**

##### **3.1.1 Marco legal.**

Casa Gustó está regido por las siguientes leyes:

Asamblea Nacional (2004). De conformidad a lo citado en la Ley N° 495 Ley General de Turismo, artículo 1 expresa la presente ley tiene por objeto regular la industria turística mediante el establecimiento de normas para garantizar su actividad, asegurando la participación de los sectores públicos y privados.

Se aplica al restaurante Casa Gustó, S.A dado que es un establecimiento visitado por personas tanto dentro del país como extranjeros puesto que el restaurante está clasificado como una industria turística se rige bajo los estatutos de esta ley. (pp.1).

Asamblea Nacional (1998). De conformidad a lo citado en la Ley N° 298 Ley Creador del Instituto Nicaragüense de Turismo, artículo 73 expresa que el INTUR fomentara el mejoramiento en la calidad de los servicios turísticos presentados a los usuarios o turistas elaborando para ello programas con el fin de estimular:

- a) el mejoramiento en la calidad en los establecimientos y servicios turísticos en general.

Asamblea Nacional (2007). De conformidad a lo citado en la Ley 618 Ley de Higiene y Seguridad del Trabajo, artículo 1 expresa la presente ley tiene por objeto establecer el conjunto de disposiciones mínima, que, en materia de higiene y seguridad del trabajo, el Estados los Empleadores y los trabajadores deberán de desarrollar en los centros de trabajo mediante la promoción, intervención, vigilancia y establecimiento de acciones para proteger a los trabajadores en el desempeño de sus labores.

Artículo 101 expresa los locales destinados a cocinas reunirán las condiciones siguientes:

- a) Se efectuará la captación de humos, vapores y olores desagradables, mediante campana-ventilación si fuere necesario.

- b) Se mantendrán en todo momento en condición de absoluto limpieza y los residuos alimenticios se depositaran en recipientes cerrados hasta su evacuación.
- c) Los alimentos se conservaran en el lugar y en temperatura adecuada y en refrigeración s fuere necesario.
- d) Estarán dotados de menaje necesario que se conservara en completo estado de higiene y limpieza.

Artículo 109 expresa todo centro de trabajo deberá contar con servicios sanitarios en condiciones óptimas de limpieza.

Artículo 131 expresa los equipos y dispositivos de trabajos, empleados en el proceso productivo debe de reunir los requisitos técnicos de instalación, operación y mantenimiento del mismo para la iniciación de operaciones en los centros de trabajo que cuentan con instalaciones de equipos de trabajo se requerirá inspección previa de la dirección general de higiene y seguridad del trabajo a fin de comprobar que se garantizan las condiciones mínimas de higiene y seguridad del trabajo. (pp. 18,21)

Asamblea Nacional (2005). De conformidad a lo citado en la Ley N° 562 Código Tributario de la Republica de Nicaragua, artículo 1 expresa las disposiciones contenidas en este Código se aplican a los tributos establecidos legalmente por el Estado y a las relaciones jurídicas derivadas de ellos. Igualmente se aplicará a los otros tributos e ingresos que se establezcan a favor del Estado, exceptuando los tributos aduaneros, municipales, y las contribuciones de seguridad social, que se regirán por sus Leyes específicas. (pp. 1)

**Artículo 223.-** Sin perjuicio de las facultades establecidas en el presente Código y demás leyes tributarias y en todo lo que no está regulado expresamente por la ley, el Titular de la Administración Tributaria determinará los procedimientos a aplicar mediante normativas emitidas a través de disposiciones, entre otros para los siguientes casos:

Inciso 5 Procedimientos especiales para:

- a. Notas de Créditos;
- b. Emisión de boletines informativos;
- c. Dictamen fiscal;
- d. Evacuación de consulta;
- e. Registro de Contribuyentes;
- f. Reembolso; y

g. Cualquier otra disposición que se considere necesaria para el cumplimiento de lo establecido en el presente Código, siempre que tal situación no implique alteración alguna a las disposiciones contenidas en la presente Ley. (pp.73)

Asamblea Nacional (2012). De conformidad a lo citado en la Ley N° 987 Ley de Reformas y Adiciones a la Ley N° 822, Ley de Concertación Tributaria, artículo 1 expresa la presente ley tiene por objeto crear y modificar los tributos nacionales internos y regular su aplicación, con el fin de proveerle al Estado los recursos necesarios para financiar el gasto público.

Artículo 44 Valuación de inventarios y costo de ventas.

Cuando el inventario sea elemento determinante para establecer la renta neta o base imponible, el contribuyente deberá valorar cada bien o servicio producido a su costo de adquisición o precio de mercado, cualquiera que sea menor.

Para la determinación del costo de los bienes y servicios producidos, el contribuyente podrá escoger cualquiera de estos métodos siguientes:

1. Costo promedio;
2. Primera entrada, primera salida; y
3. Última entrada, primera salida.

La Administración Tributaria podrá autorizar otros métodos de valuación de inventarios o sistema de costeo acorde con los principios de contabilidad generalmente aceptados o por las normas internacionales de contabilidad.

El método así escogido no podrá ser variado por el contribuyente, a menos que obtenga autorización por escrito de la Administración Tributaria. (pp.28)

Asamblea Nacional (1994). De conformidad a lo citado en la Ley N° 182 Ley de Defensa de los Consumidores, artículo 1 expresa la presente ley como objeto garantizar a los consumidores la adquisición de bienes y servicios de la mejor calidad en sus relaciones comerciales, mediante un trato amable, justo y equitativo de parte de las empresas públicas o privadas individuales o colectivas.

Artículo 329 expresa toda aquellos bienes, productos o servicios que se han ofertado a los consumidores no deberán implicar riesgos para su salud o seguridad, salvo los normalmente

derivados de su uso o disfrute en todo caso los riesgos naturales o propios deberán ser claramente especificados en el producto mediante etiquetado de conformidad con la norma técnica respectiva.

Asamblea Nacional (1957). De conformidad a lo citado en la Ley Creadora de la Dirección General de Ingresos (DGI) decreto legislativo N° 243, artículo 2 expresa que la Dirección General de Ingreso tendrá a su cargo la aplicación de las leyes, reglamentos, actos y disposiciones que creen, establezcan o regulen una fuente de ingresos para el Estado, sea en concepto de impuesto, derecho, producto, aprovechamiento o por cualquier otra causa, con la excepción del artículo anterior en cuanto a la Recaudación General de Aduanas. (pp.1)

### **3.1.2 Marco Normativo**

#### **3.1.2.1 COSO III.**

De acuerdo a la comisión de Organizaciones Patrocinadoras de Normas (COSO) (2013). El Informe COSO es un documento que contiene las principales directivas para la implantación, gestión y control de un sistema de control. Debido a la gran aceptación de la que ha gozado, desde su publicación en 1992, el Informe COSO III se ha convertido en el estándar de referencia. Así define el concepto de coso.

Es un medio para un fin, no un fin en sí mismo. Efectuado por la junta directiva, gerencia u otro personal. No es sólo normas, procedimientos y formas involucra gente, aplicado en la definición de la estrategia y aplicado a través de la organización en cada nivel y unidad.

Diseñado para identificar los eventos que potencialmente puedan afectar a la entidad y para administrar los riesgos, proveer seguridad razonable para la administración y para la junta directiva de la organización orientada al logro de los objetivos del negocio.

Para COSO III, este proceso debe estar integrado con el negocio, de tal manera que ayude a conseguir los resultados esperados en materia de rentabilidad y rendimiento. También transmite el concepto de que el esfuerzo involucra a toda la organización, desde la Alta Dirección hasta el último empleado.

Conforme a Riquelme, C. N. (2011) establece ventajas para la aplicación del COSO III:

- ✓ Permite a la dirección de la empresa poseer una visión global del riesgo y accionar los planes para su correcta gestión.

*Evaluación al control interno para manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó S. A en el período 2019*

---

- ✓ Posibilita la priorización de los objetivos, riesgos clave del negocio, y de los controles implantados, lo que permite su adecuada gestión, toma de decisiones más segura, facilitando la asignación del capital.
- ✓ Alinea los objetivos del grupo con los objetivos de las diferentes unidades de negocio, así como los riesgos asumidos y los controles puestos en acción.
- ✓ Permite dar soporte a las actividades de planificación estratégica y control interno.
- ✓ Permite cumplir con los nuevos marcos regulatorios y demanda de nuevas prácticas de gobierno corporativo.
- ✓ Fomenta que la gestión de riesgos pase a formar parte de la cultura del grupo.

Según Auditoool (2014) en mayo de 2013 el Comité – COSO publica la actualización del Marco Integrado de Control Interno cuyos objetivos son: aclarar los requerimientos del control interno, actualizar el contexto de la aplicación del control interno a muchos cambios en las empresas y ambientes operativos, y ampliar su aplicación al expandir los objetivos operativos y de emisión de informes. Este nuevo Marco Integrado permite una mayor cobertura de los riesgos a los que se enfrentan actualmente las organizaciones.

Algunos de los factores más relevantes que contribuyeron a la actualización del Marco Integrado de control interno son:

- ✓ Variación de los modelos de negocio como consecuencia de la globalización.
- ✓ Mayor necesidad de información a nivel interno debido a los entornos cambiantes.
- ✓ Incremento del número y complejidad de las normativas aplicables al mundo empresarial a nivel internacional.
- ✓ Nuevas expectativas sobre la responsabilidad y competencias de los gestores de las organizaciones.
- ✓ Incremento de las expectativas de los grupos de interés (inversores, reguladores) en la prevención y detección del fraude.
- ✓ Aumento del uso de las nuevas tecnologías, y su desarrollo constante.
- ✓ Exigencias en la fiabilidad de la información reportada.

De acuerdo a Canelo “El control interno es aquel que hace referencia al conjunto de procedimientos de verificación automática que se producen por la coincidencia de los datos reportados por diversos departamentos o centros operativos” (2014).

El renglón de inventarios es generalmente el de mayor significación dentro del activo corriente, no solo en su cuantía, sino porque de su manejo proceden las utilidades de la empresa; de ahí la importancia que tiene la implantación de un adecuado sistema de control interno para este renglón, el cual tiene las siguientes ventajas:

- ✓ Reduce altos costos financieros ocasionados por mantener cantidades excesivas de inventarios
- ✓ Reduce el riesgo de fraudes, robos o daños físicos
- ✓ Evita que dejen de realizarse ventas por falta de mercancías
- ✓ Evita o reduce pérdidas resultantes de baja de precios
- ✓ Reduce el costo de la toma del inventario físico anual.

### **3.1.2.2 COSO III y su relación con los inventarios.**

Método de control de los inventarios

Las funciones de control de inventarios pueden apreciarse desde dos puntos de vista: Control Operativo y Control Contable.

El control operativo aconseja mantener las existencias a un nivel apropiado, tanto en términos cuantitativos como cualitativos, de donde es lógico pensar que el control empieza a ejercerse con antelación a las operaciones mismas, debido a que, si compra sin ningún criterio, nunca se podrá controlar el nivel de los inventarios. A este control pre-operativo es que se conoce como Control Preventivo.

El control preventivo se refiere, a que se compra realmente lo que se necesita, evitando acumulación excesiva.

La auditoría, el análisis de inventario y control contable, permiten conocer la eficiencia del control preventivo y señala puntos débiles que merecen una acción correctiva. No hay que olvidar que los registros y la técnica del control contable se utilizan como herramientas valiosas en el control preventivo.

### **3.1.2.3 NIIF para PYMES**

En cumplimiento con lo dispuesto por la Ley 1314 del 2009 y tomando como base el Direccionamiento Estratégico emitido por el Consejo Técnico de la Contaduría Pública el 5 de diciembre del 2012, además del oficio No. 1 –2013– 022562 mediante el cual presentó a los Ministerios de Hacienda y Crédito Público y de Comercio, Industria y Turismo la sustentación del diseño sobre la aplicación de la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (PYMES) –NIIF– para las PYMES; el 27 de diciembre del 2013 se expide el Decreto 3022 con el cual quedó establecido el Marco Técnico Normativo en donde se determinan los requerimientos para pertenecer al Grupo 2 y aplicar la NIIF para Pymes.

El Marco Técnico Normativo aplicable a las Pymes se encuentra expresado en un documento conformado por treinta y cinco (35) secciones

(Rodríguez, 2018) Las Normas Internacionales de Información Financiera para Pequeñas y Medianas empresas (**NIIF para PYMES**) son normas internacionales emitidas por el **IASB** (International Accounting Standards Board) que se aplican a la elaboración de los estados financieros y otras informaciones financieras pero enfocadas especialmente en **Pequeñas y Medianas Empresas**.

Las **NIIF para PYMES** se basan en las **NIIF Completas** pero con ajustes y modificaciones para reflejar de una manera más adecuada la información financiera y suplir las necesidades de los usuarios de los estados financieros de PYMES. A continuación, detallaremos las diferentes normas que componen las NIIF para las PYMES, esta divide los temas por secciones.

Según las NIIF para Pymes Una entidad medirá el costo de los inventarios, utilizando los métodos de primera entrada primera salida (PEPS) o costo promedio ponderado. Una entidad utilizará la misma fórmula de costo para todos los inventarios que tengan una naturaleza y uso similares. Para los inventarios con una naturaleza o uso diferente, puede estar justificada la utilización de fórmulas de costo distintas. El método última entrada primera salida (UEPS) no está permitido en la NIIF. (Sección 13).

## **Código de Comercio de Nicaragua**

**Artículo 1:** el presente código de comercio será observado en todos los actos y contratos que en el mismo se determina, aunque sea comerciantes las personas que lo ejecutan

**Artículo 28:** la contabilidad mercantil los comerciantes llevarán necesariamente:

1. Libro de inventarios y balance
2. Libro diario
3. Libro mayor
4. Un libro copiador de cartas y telegramas

Las sociedades o compañías mercantiles o industriales llevarán también un libro de actas y un libro de inscripción de las acciones normativas y remuneratorias y un talonario de las acciones al portador.

### **3.1.2.4 Norma técnica obligatoria nicaragüense de manipulación de alimentos. Requisitos sanitarios para manipuladores**

Durante la manipulación de los alimentos se evitará que estos entren en contacto directo con sustancias ajenas a los mismos, o que sufran daños físicos o de otra índole capaces de contaminarlos o deteriorarlos.

#### **Requisitos sanitarios para los manipuladores de alimentos**

Todo manipulador de alimento y cualquier otro personal en actividades similares recibirá capacitación básica en materia de higiene de los alimentos la que debe estar actualizada y ser registrada para desarrollar estas funciones y cursará otras capacitaciones de acuerdo a lo programado por la empresa, establecimiento, expendio de alimento y otros, así como las establecidas por las autoridades sanitarias.

El lavado de las manos y antebrazos se efectuará con agua y jabón u otra sustancia similar, se utilizara solución bactericida para la desinfección.

Se evitará que los alimentos queden expuestos a la contaminación ambiental, mediante el empleo de tapas, paños mallas u otros medios correctamente higienizados.

La manipulación durante la carga, descarga, transportación y almacenamiento no debe constituir un riesgo de contaminación, ni debe ser causa de deterioro de los alimentos. Además, debe cumplir con lo que establece en la NTON 03 041-03 Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense de Almacenamiento de Productos Alimenticios

## **3.2 Proceso de Inventarios**

### **3.2.1 Inventarios**

Los Inventarios son activos:

- a) mantenidos para la venta en el curso normal de las operaciones;
- b) en proceso de producción con vistas a esa venta; o
- c) en forma de materiales o suministros, para ser consumidos en el proceso de producción, o en la prestación de servicios.

Según Muller (2005, p.1) Los inventarios de una compañía están constituidos por sus materias primas, sus productos en proceso, los suministros que utiliza en sus operaciones y los productos terminados. Un inventario puede ser algo tan elemental como una botella de limpiador de vidrios empleada como parte del programa de mantenimiento de un edificio, o algo más complejo, como una combinación de materias primas y suben samblajes que forman parte de un proceso de manufactura.

Conjunto de bienes corpóreos, tangibles y en existencia, propios y de disponibilidad inmediata para su consumo (materia prima), transformación (productos en procesos) y venta (mercancías y productos terminados). (Perdomo, 2004, p.72)

### **3.2.2 Objetivos del Inventario.**

Proveer o distribuir adecuadamente los materiales necesarios a la empresa. Colocándolos a disposición en el momento indicado, para así evitar aumentos de costos perdida de los mismos. Permitiendo satisfacer correctamente las necesidades reales de la empresa, a las cuales debe permanecer constantemente adaptado. Por lo tanto la gestión de inventarios debe ser atentamente controlada y vigilada. (Guajardo, 2014).

### **3.2.3 Clasificación de inventarios según su forma.**

**Inventario de Materias Primas:** Lo conforman todos los materiales con los que se elaboran los productos, pero que todavía no han recibido procesamiento.

**Inventario de Productos en Proceso de Fabricación:** Lo integran todos aquellos bienes adquiridos por las empresas manufactureras o industriales, los cuales se encuentran en proceso de manufactura. Su cuantificación se hace por la cantidad de materiales, mano de obra y gastos de fabricación, aplicables a la fecha de cierre.

Inventario de Productos Terminados: Son todos aquellos bienes adquiridos por las empresas manufactureras o industriales, los cuales son transformados para ser vendidos como productos elaborados. (Guajardo, 2014)

### **3.2.4 Máster Kardex**

#### **3.2.4.1 Definición Conceptual**

Se llama también tarjetas de existencias, “fichas de materiales o kardex. Los modelos de estas tarjetas varían de acuerdo con las exigencias de cada empresa en lo referente a organización, estructura de la producción y control interno. Esta tarjeta es un elemento muy importante del control que debe hacerse para el movimiento, de los materiales, consiste básicamente en recopilar información sobre los ingresos, las salidas y los saldos de cada uno de los materiales existentes. (Roncancio, C y Rodríguez, V., 2011)

#### **3.2.4.2 Importancia**

Lo verdaderamente importante de la tarjeta Kardex en los inventarios es que proporcionan información y ayudan al control de los mismos, pero para ello se debe tener un claro concepto de lo que son los inventarios y una buena clasificación de los mismos, la tarjeta kardex ayuda a tener un conocimiento y un control de los inventarios, pues muchas empresas no tienen un tipo de inventario sino varios y en ocasiones pueden manejar hasta siete inventarios al tiempo y para no mezclar costos entre ellos y evitar que se pierdan los inventarios existen las tarjetas kardex. (Roncancio, 2011)

#### **3.2.5 Kardex.**

El Kardex o fichero de mercancías está formado por tarjetas que permiten controlar las cantidades y los costos de las entradas y salidas de un artículo determinado, y dar a conocer las existencias en cualquier momento sin necesidad de realizar un inventario físico. Cada kardex constituye un auxiliar de la cuenta de mercancías no fabricadas por la empresa, en la que la suma de los saldos de las tarjetas representa el total de las mercancías en existencia, a precio de costo. (Guajardo, 2014)

### **3.2.6 Métodos de valuación de inventarios.**

Existen dos tipos para evaluar los inventarios:

✓ Promedio ponderado: Este método reconoce que los precios varían según se adquieren las mercancías durante el periodo, por tanto las unidades del inventario final deben ser valoradas al costo promedio por unidad de las existencias disponibles durante todo el año.

✓ PEPS (Primeras en entrar, primeras en salir): supone que las primeras mercancías compradas son las primeras que se venden, por lo tanto, las mercancías en existencia al final del período serán las últimas, es decir, las compras más recientes valoradas al precio actual o al último precio de compra. (Guajardo, 2014)

Según La Ley de Concertación Tributaria

Cuando el inventario sea elemento determinante para establecer la renta neta o base imponible, el contribuyente deberá valorar cada bien o servicio producido a su costo de adquisición o precio de mercado, cualquiera que sea menor.

Para la determinación del costo de los bienes y servicios producidos, el contribuyente podrá escoger cualquiera de estos métodos siguientes:

1. Costo promedio;
2. Primera entrada, primera salida;

El método así escogido no podrá ser variado por el contribuyente, a menos que obtenga autorización por escrito de la Administración Tributaria. (Ley 128, Ley de Administración Tributaria, 2012)

1. El método de valuación que utiliza Casa Gustó, S.A es método primera entrada, primera salida (PEPS).

### **3.2.7 Valoración del inventario.**

El inventario físico se valora en función a su coste, es decir, al precio de adquisición en el caso de los insumos. Para los productos finales y en proceso, se utiliza cualquiera de los siguientes tres métodos:

✓ Método de valoración PEPS: El valor del bien se estima tomando en cuenta que la materia prima utilizada primero es la más antigua del almacén. Bajo PEPS, los primeros costos que entran al inventario son los primeros costos que salen como las mercancías vendidas.

✓ Modelo de valoración UEPS: Es lo contrario al caso anterior. Esta vez los insumos comprados más recientemente son aquellos que se usan para fabricar la mercancía.

✓ Precio medio ponderado (PMP): Se calcula una media entre el valor de la materia prima registrada al inicio del proceso de producción y la de aquella que fue entrando mientras se elaboraba el bien final. Westreicher, G. (2019)

### **3.2.8 Sistema de inventario**

A continuación, se detallan algunos Sistemas de inventario:

✓ El Sistema de Inventario Perpetuo.

En este sistema la empresa mantiene un registro continuo de cada artículo del inventario, de esta forma los registros muestran las mercancías disponibles en todo momento. Es útil para preparar estados financieros mensuales, trimestrales u otros estados intermedios. La empresa puede determinar el costo del inventario final y el costo de las mercancías vendidas directamente de las cuentas, sin tener que hacer un conteo físico de las mercancías. Este sistema es el que se utiliza en nuestro país.

Este sistema proporciona un grado de control más alto que el sistema periódico, debido a que la información del inventario siempre está actualizada.

Además del control permanente de los inventarios, este sistema permite la determinación del costo al momento de hacer la venta, debido a que en cada salida de un producto, se registra su cantidad y costo.

La valoración de los inventarios para la determinación del costo de venta por el sistema perpetuo, tiene el inconveniente con los valores de las mercancías, puesto que éstas se adquieren en fechas diferentes con precios diferentes, por lo que es imposible tener una homogeneidad en los valores de las mercancías compradas.

Para sortear este problema, la valoración de los inventarios se realiza mediante diferentes métodos que buscan determinar el costo de la forma más real, dependiendo del tipo de empresa.

## *Evaluación al control interno para manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó S. A en el período 2019*

---

Entre los métodos de valoración tenemos: Método del promedio ponderado, Método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), Método UEPS (Ultimo en Entrar, Primero en Salir), etc. En el sistema perpetuo, las compras de mercancías o Materia prima se contabilizan en un débito a la cuenta de Inventarios (Activo). En la devolución de compras de mercancías, se afecta directamente la cuenta de inventarios, es decir, se contabiliza como un crédito a la respectiva subcuenta de inventarios.

Cuando se realiza una venta, esta se contabiliza en la respectiva cuenta de ingresos, y a la vez se contabiliza el costo de venta, puesto que al momento de cada venta, se determina también su costo. Homgen, Ch., (2010)

### ✓ El Sistema de Inventario Periódico.

El sistema de inventarios periódico realiza un control del inventario cada determinado tiempo o periodo, y para eso es necesario hacer un conteo físico. Para poder determinar con exactitud la cantidad de inventarios disponibles en una fecha determinada. Con la utilización de este sistema, la empresa no puede saber en determinado momento cuantos son sus mercancías, ni cuanto es el costo de los productos vendidos.

La empresa solo puede saber tanto el inventario exacto como el costo de venta, en el momento de hacer un conteo físico, lo cual por lo general se hace al final de un periodo, que puedes ser mensual, semestral o anual.

Para determinar el costo de las ventas realizadas en un periodo, es preciso realizar conteo físico de inventarios que consiste en tomar el inventario inicial, y sumarles las compras, restarle las devoluciones en compras y el inventario final. El resultado es el costo de las ventas del periodo.

En el inventario periódico, las compras de mercancía o de materia prima, no se contabilizan en el activo (Inventarios), sino que se contabilizan en la cuenta compras. Al finalizar el periodo, con el valor allí acumulado, se realiza el conteo físico de inventarios para determinar el costo de venta. Las devoluciones de mercancías compradas se contabilizan también en la cuenta de compras.

Las ventas se contabilizan en la respectiva cuenta de ingresos, lo mismo que la devolución en ventas.

Al finalizar el periodo se hace el conteo físico y se determina el inventario final, éste inventario final si se contabiliza en la cuenta de activos (Inventarios). Homgen, Ch., (2010)

✓ Inventario Intermitente.

Es un inventario que se efectúa varias veces al año. Se recurre a él, por razones diversas; no se puede introducir en la contabilidad del inventario contable permanente al que se trata de suplir en parte. Caurin, J (2017)

✓ Inventario Inicial y Final.

Inventario inicial: Se realiza al dar comienzo a las operaciones.

Inventario final: Se realiza al cierre del ejercicio económico, generalmente al finalizar el periodo, y sirve para determinar una nueva situación patrimonial. Serna, J., Gonzales, L. y Aristizabal, A (SF)

✓ Inventario Físico.

Es el inventario real, es decir, contar, pesar o medir y anotar todas y cada una de las diferentes clases de artículos que la empresa tenga en existencia en la fecha del inventario, y evaluar cada una de dichas partidas. Se realiza como una lista detallada y valorada de las existencias. Serna, J., Gonzales, L. y Aristizabal, A (SF)

✓ Sistema de Costeo ABC

El análisis o clasificación ABC es un sistema de administración de inventarios que se basa en el principio de Pareto (Vilfredo Pareto) para categorizar el inventario físico en tres zonas diferentes: Zona A, Zona B y Zona C.

Dentro de la realización del inventario, la clasificación por cada zona se realiza considerando el valor que ostenta cada artículo, valor que está dado por criterios preestablecidos como el costo unitario o el volumen anual monetario.

Así pues, este método destaca la minoría de artículos importantes sobre la mayoría de triviales.

Zonas o tipos en la clasificación ABC

Así pues, con base en todo lo dicho, detallemos las siguientes etiquetas para inventarios con base en su clasificación:

- Zona A: Los más importantes. Están ahí por su costo elevado, nivel de utilización o gran aporte a las utilidades, en otras palabras son los artículos de mayor valor. Suele representar

el 15% de todas las unidades, aunque su valor generalmente oscila entre el 70 y 80% del valor total del inventario. Reciben mayor atención que los inventarios físicos de otras zonas, como negociaciones para tener suministro constante, pronósticos de demanda más exactos, revisiones frecuentes, ubicaciones cercanas, mejores condiciones de almacenamiento, etc.

- Zona B: Con importancia secundaria. Son artículos de valor intermedio. Suelen ser entre el 20 y 30% y su valor se ubica entre 15 y 25% del valor total. No tienen las mismas condiciones que el inventario de Zona A, sin embargo se controlan sus existencias y los costos en sus faltantes. Son objeto de revisión para decidir si ascienden a la zona A o descienden a la C.
- Zona C: Poco importantes. Representan la mayoría de volumen de inventario pero son los artículos de menor valor. Requieren de poca supervisión. Betancourt, D. (2017)

### **3.2.9 Levantamiento físico de los inventarios**

(Westreicher G: 2014) es el conteo manual de todas las existencias de una empresa. Esto, considerando los insumos, productos en proceso, bienes finales, activo fijo, entre otros. Es decir, efectuar un **inventario físico** es similar a organizar un censo sobre la población de un país. Es decir, consiste en llevar a cabo un proceso ordenado de verificación física de los bienes, materia prima o producto terminado a una fecha determinada, con el fin de asegurar su existencia real.

### **3.2.10 Proceso del inventario físico.**

El proceso del inventario físico implica diversas tareas:

- ✓ Informar e involucrar a los empleados.
- ✓ Determinar la fecha o días programados para el conteo, buscando en lo posible que sean temporadas de poca actividad en la empresa.
- ✓ Limpieza y ordenamiento de los almacenes para facilitar la elaboración del inventario.
- ✓ Detallar las características de todos los bienes, principalmente, su categoría (tipo de producto) y su medida (en litros, metros o kilos). Por ejemplo, en el caso de una farmacia, puede clasificarse en antiinflamatorios, antibióticos, artículos de higiene personal, entre otros.

✓ Colocar los productos de acuerdo al sistema de surtido. De esa manera, los artículos podrán movilizarse más rápidamente. Esto implica, por ejemplo, que los empleados que requieran de un insumo determinado para realizar sus labores, lo puedan encontrar cerca de su ubicación. Westreicher, G. (2019)

### **3.2.11 Control interno sobre los inventarios.**

Según Sánchez (2015) El control interno sobre los inventarios es importante porque las mercancías son el alma de la empresa. Entre los elementos de buen control interno sobre los inventarios se incluyen:

1. Contar los inventarios físicamente por lo menos una vez cada año, cualquiera que sea el sistema que se utilice.
2. Mantener procedimientos eficientes de compra, recepción y embarque.
3. Almacenar los inventarios para protegerlos de robo, daños y deterioro.
4. Limitar la entrada a los inventarios a personal que tenga acceso a los registros contables.
5. Mantener registros de inventarios perpetuos (saldo siempre actualizado) para mercancías con alto costo unitario.
6. Comprar inventarios en cantidades económicas
7. Mantener en existencia el inventario suficiente para evitar situaciones de falta de productos.
8. No mantener almacenado un inventario demasiado grande, evitando de esta forma el gasto de inmovilizar dinero en artículos que no se necesitan. (Sánchez, 2015).

### **3.2.12 Los elementos de un control interno sobre los inventarios.**

1. Cuento físico de los inventarios por lo menos una vez al año, no importando cual sistema se utilice.
2. Hacer conteos periódicos o permanentes para verificar las pérdidas de material.
3. Procure que el control de inventarios se realice por medio de sistemas computarizados, especialmente si se mueven una gran variedad de artículos. El sistema debe proveer control permanente de inventarios, de manera de tener actualizadas las existencias, tanto en cantidad como en precios.

*Evaluación al control interno para manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó S. A en el período 2019*

---

4. Establezca un control claro y preciso de las entradas de mercancías al almacén, informes de recepción para las mercancías compradas e informes de producción para las fabricadas por la empresa. Las mercancías saldrán del almacén únicamente si están respaldadas por notas de despacho o requisiciones las cuales han de estar debidamente autorizadas para garantizar que tendrán el destino deseado.
5. Los inventarios deben encontrarse en instalaciones que los protejan de deterioros físicos o de robos y procurar que solo tengan acceso a las mismas el personal de almacén debidamente autorizado.
6. Trate de responsabilizar al Jefe de Almacén de informar sobre la existencia de mercancías deterioradas. También deberá responsabilizarle de no mezclar los inventarios de propiedad de la compañía con las mercancías recibidas en consignación o en depósito.
7. Mantenimiento eficiente de compras, recepción y procedimientos de embarque.
8. Almacenamiento del inventario para protegerlo contra el robo, daño o descomposición.
9. Permitir el acceso al inventario solamente al personal que no tiene acceso a los registros contables.
10. Mantener registros de inventarios perpetuos para las mercancías de alto costo unitario.
11. Comprar el inventario en cantidades económicas.
12. Mantener suficiente inventario disponible para prevenir situaciones de déficit, lo cual conduce a pérdidas en ventas.
13. No mantener un inventario almacenado demasiado tiempo, evitando con eso el gasto de tener dinero restringido en artículos innecesarios.
14. Involucrar al personal en el control de los materiales: concientizarlo con charlas y concursos sobre el problema; aceptar sugerencias; informarles sobre los resultados de los inventarios, en lo que a pérdidas se refiere y, sobre todo, hacerle sentirse parte importante de la organización.
15. Confrontar los inventarios físicos con los registros contables.
16. Proteger los inventarios en un almacén techado y con puertas de manera que se eviten los robos.
17. Realizar entrega de mercancías únicamente con requisiciones autorizadas.
18. Proteger los inventarios con una póliza de seguro.

19. Hacer verificaciones al azar para comparar con los libros contables.
20. Cuando el sistema de registro y control de los inventarios, no esté integrado computacionalmente con el contable, debe efectuarse diariamente, el cuadro en valores, entre los datos de los movimientos reportados por el almacén y los registrados por contabilidad.
21. Los custodios de las existencias almacenadas deben firmar actas de responsabilidad material, que garanticen su control y recuperación antes faltante o deterioros por negligencia.
22. El almacén debe contar con la relación de cargos y nombres de las personas autorizadas a entrar en el mismo y de los nombres y firmas de los funcionarios autorizados a solicitar productos u ordenar ventas y despachos a terceros.
23. Todo documento elaborado por movimientos de existencias, debe estar firmado por la persona que entrega y por la que recibe.
24. Los registros de inventario no pueden operarse por personal del almacén, ni estos, tener acceso a los mismos.
25. **Cantidad Mínima**: Es importante determinar la cantidad mínima de existencia de su artículo para poder servir con regularidad los pedidos que realicen los clientes.
26. **Cantidad Máxima**: La cantidad máxima, será la que, sin interferir en el espacio del almacén, sin perjudicar con su inversión la composición del capital de trabajo, pueda soportar la buena marcha de la empresa. No obstante, pueden concurrir ciertas circunstancias para que, en una época determinada, se aumente la cantidad máxima.
27. **Solicitud de Compras**: La persona encargada de llevar los registros que controlan los inventarios, al observar que algún artículo está llegando al límite mínimo de existencias, cubrirá una solicitud de compras y se le enviará al Jefe de Almacén. Este le devolverá una copia debidamente firmada para su correspondiente archivo y comprobará la cantidad física de existencia real, la cual anotará en la solicitud de compras. De esta forma chequearemos si los registros contables cuadran con la existencia real.
28. **Entrada de mercancías**: El Jefe de almacén deberá saber la fecha aproximada en que llegaran los pedidos con el objeto de tener disponibilidad de espacio para su almacenamiento. Al llegar las mercancías las pasara, contará o medirá, según los casos, y pasara al departamento de compras el informe de recepción de mercancías.

29. **Salida de mercancías del almacén:** El control de salida de inventarios del almacén debe ser sumamente estricto. Las mercancías podrán salir del almacén únicamente si están respaldadas por las correspondientes notas de despacho o requisiciones, las cuales han de estar debidamente autorizadas para garantizar que tendrán el destino deseado.

### **3.3 Control interno**

Es un proceso ejecutado por el consejo de directores, la administración y todo el personal de una entidad, diseñado para proporcionar una seguridad razonable con miras a la consecución de objetivos en las siguientes áreas:

- ✓ Efectividad y eficiencia en las operaciones.
- ✓ Confiabilidad en la información financiera.
- ✓ Cumplimiento de las leyes y regulaciones aplicables.

El control interno comprende el plan de organización y el conjunto de métodos y medidas adoptadas dentro de una entidad para salvaguardar sus recursos, verificar la exactitud y veracidad de su información financiera y administrativa, promover la eficiencia en las operaciones, estimular la observación de las políticas prescrita y lograr el cumplimiento de las metas y objetivos programados. (Gómez G, 2001)

#### **3.3.1 Objetivos del control interno.**

1. La obtención de la información financiera oportuna, confiable y suficiente como herramienta útil para la gestión y el control.
2. Promover la obtención de la información técnica y otro tipo de información no financiera para utilizarla como elemento útil para la gestión y el control.
3. Asegurar que todas las acciones institucionales en la entidad se desarrollen en el marco de las normas constitucionales, legales y reglamentarias. (Gómez G, 2001)

#### **3.3.2 Importancia del control interno.**

Contribuye a la seguridad del sistema contable que se utiliza en la empresa, fijando y evaluando los procedimientos administrativos, contables y financieros que ayudan a que la empresa realice su objeto. Detecta irregularidades y errores y propugna por la solución factible

evaluando todos los niveles de autoridad, la administración del personal, los métodos y sistemas contables para que así el auditor pueda dar cuenta veraz de las transacciones y manejos empresariales. (Gómez G, 2001)

### **3.3.3 Componentes y principios del control interno.**

El marco establece un total de diecisiete principios que representan los conceptos fundamentales asociados a cada componente, una entidad puede alcanzar un control interno efectivo aplicando todos los principios. A continuación, se enumeran los principios que soportan los componentes de control interno. (Gómez G, 2001)

#### **Entorno de Control.**

La organización demuestra compromiso con la integridad y los valores éticos, El consejo de administración demuestra independencia de la dirección y ejerce la supervisión del desempeño del sistema de control interno, 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, La organización demuestra compromiso para atraer y desarrollar y retener a profesionales competentes, en alineación con los objetivos de la organización, La organización define las responsabilidades de las personas a nivel de control interno para la consecución de los objetivos. (Gómez G, 2001)

#### **Evaluación de riesgos**

La organización define los objetivos con suficiente claridad para permitir la identificación y evaluación de los riesgos relacionados, 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, La organización considera la probabilidad de fraude a evaluar los riesgos para la consecución de los objetivos, La organización identifica y evalúa los cambios que podrían afectar significativamente al sistema control interno. (Gómez G, 2001)

#### **Actividades de Control.**

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, La organización define y desarrolla actividades de control a nivel de entidad sobre la tecnología

para apoyar la consecución de los objetivos, La organización despliega las actividades de control a través de políticas que establecen las líneas generales de control interno y procedimientos que llevan dichas políticas a la práctica. (Gómez G, 2001)

### **Información y Comunicación.**

La organización obtiene o genera y utiliza información relevante y de calidad para apoyar el funcionamiento del control interno, La organización comunica la información internamente, incluidos los objetivos y responsabilidades que son necesarios para apoyar el funcionamiento del sistema de control interno, La organización comunica con los grupos de interés externos sobre los aspectos claves que afectan al funcionamiento de control interno. (Gómez G, 2001)

### **Supervisión.**

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, La organización evalúa y comunica las eficiencias de control interno de forma oportuna a las personas responsables de aplicar medidas correctivas, incluyendo la alta dirección y el consejo, según corresponda. (Gómez G, 2001)

#### **3.3.4 Elementos del control interno.**

Todos los elementos que componen el control interno deben gravitar alrededor de los principios de calidad e idoneidad, entre ellos se encuentran:

Planeación, Organización, Procedimientos, Personal, Autorización, Sistema de información, Supervisión. (Gómez G, 2001)

##### **3.3.4.1 Sub elementos del control interno.**

Estos son los objetivos y planes perfectamente definidos con las siguientes características: Posibles y razonables, Definidos claramente por escrito, Útiles,

Aceptados y usados, Flexibles, Comunicados a todo el personal, Controlables. (Gómez G, 2001)

### **3.3.5 Clases de control interno.**

Control interno financiero o contable

Control interno administrativo. (Gómez G, 2001)

### **3.3.6 Procedimientos de control interno en una empresa.**

1. Arqueos periódicos de caja para verificar que las transacciones hechas sean las correctas.
2. Control de asistencia de los trabajadores.
3. Al adquirir responsabilidad con terceros, éstas se hagan solamente por personas autorizadas teniendo también un fundamento lógico.
4. Delimitar funciones y responsabilidades en todos los estamentos de la entidad.
5. Hacer un conteo físico de los activos que en realidad existen en la empresa y cotejarlos con los que están registrados en los libros de contabilidad.
6. Analizar si las personas que realizan el trabajo dentro y fuera de la compañía es el adecuado y lo están realizando de una manera eficaz.
7. Tener una numeración de los comprobantes de contabilidad en forma consecutiva y de fácil manejo para las personas encargadas de obtener información de estos.
8. Controlar el acceso de personas no autorizadas a los diferentes departamentos de la empresa.
9. Verificar que se están cumpliendo con todas las normas tanto tributarias, fiscales y civiles.
10. Analizar si los rendimientos financieros e inversiones hechas están dando los resultados esperados.

Existen muchos más y variados procedimientos de control interno que se le pueden aplicar a la empresa, ya que cada una implementa los que mejor se acomoden a la actividad que desarrolla y le brinden un mayor beneficio. (Gómez G, 2001)

### **3.3.7 Limitaciones de la efectividad de un sistema de control interno.**

1. Nunca garantiza el cumplimiento de sus objetivos.
2. Solo brinda seguridad razonable.
3. El costo está ligado al beneficio que proporciona.

4. Se direcciona hacia transacciones repetitivas no excepcionales.
5. Se puede presentar error humano por mal entendido, descuidos o fatiga.
6. Potencialidad de colusión para evadir controles que dependen de la segregación de funciones.
7. Violación u omisión de la aplicación por parte de la alta dirección.

Al terminar la implementación del sistema de control interno debe realizarse un análisis con una retroalimentación continua para encontrar posibles fallas y controlarlas lo más rápido posible y así evitar problemas de mayor magnitud. (Gómez G, 2001)

### **3.3.8 Evaluación de Riesgo.**

Según (Estupiñan, 2006) los miembros pertenecientes a cada empresa tratan de aplicar una combinación de técnicas cuantitativas y cualitativas que permitan acotar la subjetividad en el análisis de los riesgos, teniendo en cuenta la visión y misión de la organización, las estrategias de corto, mediano y largo plazo, los principales procesos y los posibles riesgos.

El riesgo debe entenderse siempre en relación a la oportunidad y propensión al mismo. Una vez identificado se deberá evaluar la probabilidad de ocurrencia y el impacto que los mismos pudieran tener en la organización y a posterior se realizará la gestión del riesgo.

### **3.3.9 Toma de decisiones**

Con la utilización de un sistema contable computarizado, los informes se pueden producir automáticamente, tales como: Diarios, Mayores, Estados Financieros, e Informes. Permitiéndole a la administración conocer sus verdaderas utilidades o pérdidas para posteriormente suceda la toma de decisiones al respecto, basándose en los datos obtenidos.

Siendo este uno de los más importantes beneficios de la implementación de un sistema contable en el restaurante Casa Gustó S.A; de este modo lograr resumir la información presentada en la empresa en estados financieros que muestren la situación real de esta, ayudando a tomar las decisiones más idóneas para el establecimiento, tener una noción más amplia de los verdaderos beneficios obtenidos de la prestación del servicio del restaurante y encaminando de este modo al progreso del negocio. (Monroy, 2011)

### **3.4 Plan de acción**

Como todo plan, debe tomarse en cuenta además las condiciones vigentes, tanto objetivas como subjetivas, que se transforman en oportunidades o limitaciones.

Mediante un plan de acción, lo que se pretende es proporcionar un base clara u “hoja de ruta” para la implementación de actividades destinadas a tratar las cuestiones prioritarias que se haya identificado. Este tipo de instrumento de planificación resulta especialmente útil cuando determinada iniciativa involucra a diversas categorías de grupos o personas que posiblemente no estén acostumbrados a trabajar juntos y que no comparten necesariamente las mismas perspectivas ni los mismos intereses.

En un plan de acción debidamente preparado, ha de destacarse la meta específica que debe perseguirse, las actividades correspondientes que ha de llevarse a cabo, los plazos, los recursos que resultarán necesarios, las respectivas responsabilidades que asumirán los participantes y los detalles del seguimiento y evaluación. Los tres pilares principales de un plan de acción son: calidad, coste y tiempo.

Es importante que el plan de acción no venga a ser una instantánea de una situación determinada en un momento dado. Por lo contrario, el plan de acción ha de poderse modificar, pues se trata de un proceso evolutivo (conviene adecuar el plan a los cambios a medida que van surgiendo).

Elementos de un plan de acción:

Los elementos clave de un plan de acción incluyen:

- ✓ Análisis de la situación y análisis de necesidades;
- ✓ Metas y objetivos; y
- ✓ Relación de actividades y tareas, plazos, recursos, responsabilidades correspondientes.

La estructura de este plan debe cuidar de definir:

- Objetivo(s) global(es)
- Objetivos estratégicos para determinar qué debe hacerse, acerca de qué, por parte de quién, dónde, cuándo y cómo

- Principios de procedimiento para la investigación-acción (normas de trabajo para el grupo participante y alguna especie de contrato de participación y compromiso con cada uno de los miembros del grupo)

- Identificación de las responsabilidades particulares de cada miembro, con el respectivo respaldo del grupo como una base para la acción

- Controles acerca de la puesta en práctica y los efectos laterales de las acciones que emprendan (pruebas o informes para explicar de modo claro, relevante y preciso las circunstancias, las acciones realizadas y las consecuencias)

- Planificación del cambio en la utilización del lenguaje y los discursos (¿qué se habla, como puede utilizarse el potencial del lenguaje y los discursos actuales para los cambios esperados, qué cambios se pretenden realizar sobre el lenguaje y el discurso, si existen correspondencias o no entre los registros, cómo puede registrarse lo que ocurre?)

- Planificación del cambio en las actividades y las prácticas (¿naturaleza de las actividades que se pretenden cambiar, intereses particulares que sirven a esas actividades, aspecto de las actividades, cómo han llegado a ser como son, cómo pueden superarse algunas o todas las limitaciones?)

- Planificación del cambio en las relaciones sociales y en la organización (¿cómo se relacionan, dónde y con qué finalidad, son deseables las relaciones sociales y formas de organización actuales, qué cambios organizativos se requieren para alcanzar los cambios propuestos, cómo moldea la estructura formal de la institución las relaciones sociales dentro de ella, cómo pueden mejorarse las relaciones sociales y formas organizacionales para mejorar?)

Tampoco es la idea hacer un plan que por exceso en detalles y consideraciones, sea impráctico ponerlo en ejecución. Lo importante es destacar, a partir de la preocupación temática seleccionada, la metodología con la que puedan llevarse a cabo las acciones que, al seno del grupo, se consideren de mayor importancia, sean más significativas y útiles. Esto debe lograrse mediante un consenso y negociación dentro del grupo, pero también, si es necesario, con las demás personas implicadas que se pueden ver afectadas por las acciones que se emprendan.

Por tanto, la estructura básica de un plan de acción es la siguiente:

1. Descripción de la preocupación temática señalando por qué se le ha elegido, citando pruebas de su reconocimiento y mostrando porqué es significativa, además de relacionarla con literatura revisada relevante y con las circunstancias prácticas de esa situación elegida.

2. Delimitación de la conformación del grupo de acción o participante, explicando por qué es importante la presencia y participación de cada miembro para la realización del trabajo.

3. Descripción y justificación de los cambios específicos que se planean conseguir, contemplando para ello las razones de análisis del lenguaje y el discurso, las actividades y las prácticas y las relaciones sociales y organizacionales, además de integrar las oportunidades y circunstancias de la situación actual e historia.

4. Descripción de la lista de actividades por realizar, detallando quién hará qué, cuándo, dónde y cómo.

5. Descripción de cómo las expectativas de cambio propiciarán formas de contestación e institucionalización

6. Plan de relación del grupo participante con otras personas implicadas o afectadas por los cambios propuestos.

7. Formas de controlar los cambios (técnicas y métodos investigativos) en el lenguaje/discurso, las actividades/prácticas y las relaciones sociales/organización.

8. Diagnóstico o prueba preliminar de datos recolectados que den prueba de lo que se explica es la situación actual y demuestre competencia del grupo para asumir los cambios propuestos.

9. Referencias y fuentes consultadas.

10. Curriculum vitae de cada miembro del equipo participante que denote la formación, experiencias y prácticas con que se justifique la participación en la investigación-acción.

Trabajando sobre situaciones humanas, muchos de los planes hechos, a veces, no corresponden del todo a las realidades en donde se les aplica o también las circunstancias pueden variar en muy corto tiempo. La investigación-acción no formula el plan de acción como una "camisa de fuerza", pero tampoco al tratar de modificarlo se pretenda desviarse demasiado de éste. Toda modificación al plan de acción aprobado debe ajustarse a lo esperado con la investigación, además de ser conocido y aprobado por cada miembro del grupo investigador. UNITAR (2009)

#### **IV. Preguntas directrices**

¿Cuál es el nivel de cumplimiento de las leyes que rigen Casa Gustó, S.A?

¿Se realiza de manera eficiente el proceso de registro de los inventarios llevados a cabo por el restaurante Casa Gustó, S.A?

¿Para qué evaluar el control interno del área de inventario de la empresa “Casa Gustó, S. A.”?¿Según los componentes y principios del COSO 2013?

¿Qué beneficios le daría a la empresa Casa Gustó, S.A la implementación del plan de acción de control interno en el área de inventarios?

**V. Operacionalización de variables**

<b>OBJETIVOS</b>	<b>VARIABLE</b>	<b>DEFINICION CONCEPTUAL</b>	<b>DEFINICION OPERACIONAL</b>	<b>INDICADOR</b>	<b>ITEMS</b>
Identificar el marco legal y normativo del control interno de Casa Gustó S, A.	Marco legal y normativo	Solar, E (2009) el marco legal es un conjunto de normas jurídicas que se establecen en la ley y tienen un carácter general, el marco normativo son las normas o reglas específicas para realizar y atender un proceso.	Se realizó un proceso de identificación de las leyes y normas relacionadas con el funcionamiento de la empresa en estudio	Ley 822, Ley de Concertación Tributaria. Ley 495, Ley General de Turismo.  Ley 182, Ley de Defensa de los Consumidores.  Sección 13 NIIF para PYMES  Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense de manipulación de alimentos.	(Anexo nº 4, pregunta 1,2,6,13)  (Anexo nº 1 – 3, pregunta 1,2)  (Anexo nº 5, D 1,7,11)
Analizar el proceso de los registro de inventarios llevados a cabo por Casa Gustó S, A en el periodo 2019.	Proceso de registro de las cuentas de inventarios	Ricardo (2015) Comprenden unas de las actividades del sistema, ya que permite comparar las existencias reales (físicas) contra las existencias que tienen en el sistema, y poder indicar si hay faltantes o sobrantes.	Se procede a analizar el proceso de las cuentas de inventarios llevados a cabo por Casa Gustó S.A en el periodo 2019	Flujograma de los procedimientos	(Anexo nº 4 pregunta 3,4,5,6,12)  (Anexo nº 2, pregunta 3,5,8,9,13,14,15,16,19 )  (Anexo nº 5, D 2,4,8,9)

***Evaluación al control interno para manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó S. A en el período 2019***

<p>Evaluar el control interno de los inventarios en el restaurante Casa Gustó S, A en el periodo 2019 bajo la metodología COSO III.</p>	<p align="center">Control interno</p>	<p>Canelo, E (2014) El control interno es aquel que hace referencia al conjunto de procedimientos de verificación automática que se producen por la coincidencia de los datos reportados por diversos departamentos o centros operativos.</p>	<p>Se evaluará el control interno a las cuentas de inventarios bajo la metodología COSO III.</p>	<p>Ambiente de Control, Evaluación de Riesgo, Actividades de Control, Información y Comunicación, Actividades de monitoreo</p>	<p>(Anexo nº 4, pregunta 7,8,9,11,12) (Anexo nº 3 pregunta 4,9,12,18,19,20,21) (Anexo nº 5 D 3,5,6,10) (Anexo nº 6)</p>
---	---------------------------------------	---	--	--	---

**Fuente:** Elaboración propia.

## **VI. Diseño metodológico**

### **6.1 Enfoque de investigación**

En la presente investigación se definió el enfoque como cualitativo con lineamientos cuantitativos, en cuanto a lo primero porque se estudió la realidad en su contexto natural y tal como se suceden los estudios de los análisis financieros y, por tanto, se realizó interpretación del estudio, a través de la vivencia y valoraciones de estos procesos. En relación con lo segundo, porque se logró describir la realidad cuantificando la información financiera de las cuentas por inventarios del Restaurante Casa Gustó, S.A. en el periodo 2019, la cual nos brindó datos confiables. Toda la información se obtuvo mediante una entrevista que se aplicó al Gerente Financiero, Contador y Encargado de bodega de Casa Gustó, S.A, cuestionarios, guías de revisión documental y observación de campo.

### **6.2 Tipo de investigación**

El tipo de investigación es de carácter descriptivo y de campo, está basado en la evaluación de los controles internos de las cuentas por inventarios del Restaurante Casa Gustó, S.A, en el periodo 2019. Descriptivo, debido que implicó observar y detallar el problema en su contexto natural, determinar su eficacia y validez. De esta manera obtener y evaluar resultados, para posteriormente proponer estrategias de mejora en el área de cuentas de inventario.

### **6.3 Población o área de estudio**

El área de estudio es empresarial, toda la estructura y organización administrativa del Restaurante Casa Gustó, S.A, se enfoca en evaluación de los controles internos de inventarios del Restaurante Casa Gustó, S.A en el periodo 2019. En donde se analizó detenidamente Estados Financieros, por medio de análisis y aplicación de razones e indicadores financieras, para evaluar cada aspecto de las cuentas de inventarios.

### **6.4 Muestra**

La muestra la constituyó el conjunto de normas y procedimientos, guías de control interno, manuales, presupuestos, estados financieros, reportes de entradas y salidas de mercancías, conciliaciones, etc. Para el periodo correspondiente 2019 del Restaurante Casa Gustó, S.A, así como los involucrados en la situación de estudio como fueron el Gerente Financiero, Contador, Encargado de bodega.

## **6.5 Métodos y técnicas**

### **6.5.1 Métodos**

El método de investigación que se aplicó fue el analítico y deductivo, porque pretende evaluar y analizar el proceso adoptado en el ciclo de cuentas de inventarios del Restaurante Casa Gustó, S.A, cumpliéndose con la observación para su registro, clasificación y estudio, obteniendo una conclusión general por medio de los hechos y argumentos antes estudiados.

De igual manera se elaboraron preguntas directrices y variables de investigación.

### **6.5.2 Técnicas**

El propósito fundamental de la aplicación de las técnicas es obtener datos o información válidas y confiables que permitieran el procesamiento y análisis de la información, en donde se logró concluir el proceso investigativo. Entre ellas están:

**Análisis documental:** basada en guía de análisis y cálculos numéricos, revisión de estado e informes financieros; todo aquel documento soporte que se utilice para ver la coherencia de las cifras dentro de la empresa y su análisis correspondiente.

**Observación:** esta técnica tenía como propósito visualizar la realidad en la que se presenta el ciclo de cuentas de inventarios del Restaurante Casa Gustó, S.A, con la técnica de observación se registra, analizan y evalúan los datos correspondientes.

**Entrevista abierta:** la que tiene como propósito conocer a profundidad el funcionamiento de la empresa, específicamente el área de cuentas de inventarios, esta entrevista fue realizada al gerente financiero, contador, encargado de bodega del restaurante Casa Gustó, S.A

**Cuestionario:** esta técnica tiene como objetivo complementar la información ofrecida por el gerente financiero de la empresa, y, por tanto, fue aplicada al área financiera; particularmente al contador del área de contabilidad, encargado de bodega.

## **6.6 Instrumentos de análisis**

Para la recolección de información se elaboraron instrumentos como: guía de observación, guía de entrevista a profundidad dirigida al Gerente Financiero de la empresa, Contador y Encargado de bodega y cuestionarios aplicados al personal que tenía relación con el ciclo de cuentas de inventarios.

*Evaluación al control interno para manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó S. A en el período 2019*

---

Los datos recolectados fueron procesados según el tipo, en el caso de la información cualitativa se trabajó mediante registro, clasificación, análisis y evaluación de la información que permitieron ordenar y agrupar la información en programa Word y PDF; en cuanto a la información cuantitativa por medio de procesos y análisis financieros en Excel, en donde se presentaron los datos consolidados y resultados explícitos.

Es importante señalar, que se realizó cruce de variables, relacionando los datos e información de las diferentes fuentes: análisis documental, observación y entrevista a profundidad. Finalmente, se procedió al análisis e integración de datos, los que son presentados en el acápite de resultados y conclusiones de la investigación.

## **VII. Análisis de resultados**

### **7.1 Perfil de la empresa**

#### **7.1.1 Historia**

Restaurante Casa Gustó S.A inicio en 1997 como in pequeño negocio familiar especializado en la venta de quesillos, comidas y bebidas típicas.

El restaurante está construido con rancho de palma y tejas, infraestructura típica de Nicaragua, creando un espacio abierto que en conjunto con la decoración y las plantas hace de nuestro restaurante un lugar agradable familiar y con un amplio menú de comidas típicas nicaragienses.

Nuestro variado menú, la calidad de nuestros productos y el servicio al cliente hacen de Casa Gustó S.A un restaurante único. Se encuentra en la ruta colonial y de los volcanes un recorrido muy especial por el pacífico de Nicaragua.

#### **7.1.2 Misión**

Somos un restaurante de comidas típicas nicaragienses comprometidas a satisfacer las necesidades y expectativas de los clientes, mediante el trabajo en equipo, ofreciendo alimentos y servicios de alta calidad, a precios accesibles en un ambiente campestre y familiar.

#### **7.1.3 Visión**

Es nuestro compromiso ser una empresa líder en el mercado de gastronomía nicaragiense, ofreciendo alta calidad en servicio y producto logrando la satisfacción de nuestros clientes y colaboradores.

#### **7.1.4 Valores**

Comprometidos con la sociedad y el medio ambiente nos regimos por los siguientes valores:

- ✓ Responsabilidad ante los demás
- ✓ Confiabilidad en lo que ofrecemos
- ✓ Honestidad de lo que hacemos
- ✓ Cuidamos el medio ambiente
- ✓ Ayudamos a los demás

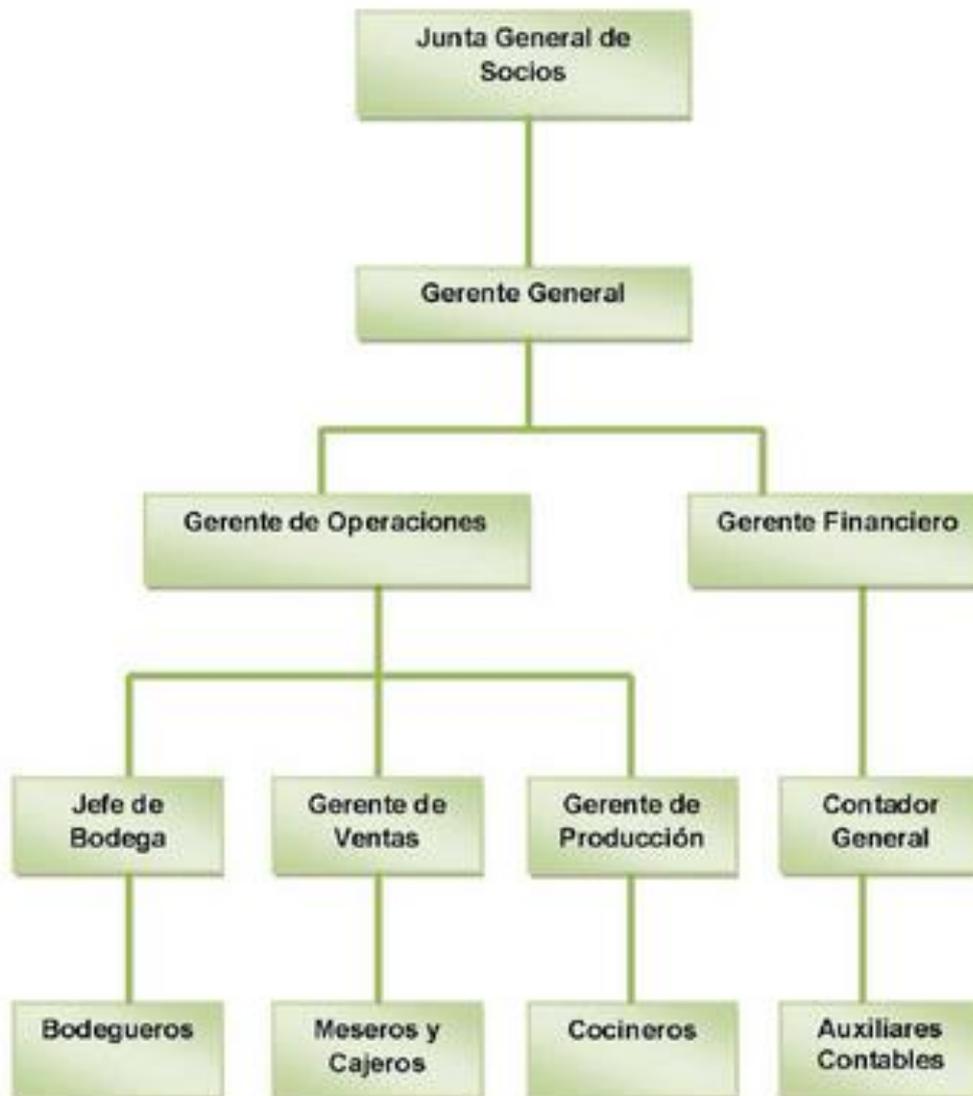
*Evaluación al control interno para manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó S. A  
en el período 2019*

**7.1.5 FODA**

<b>Fortalezas</b>	<b>Oportunidades</b>	<b>Debilidades</b>	<b>Amenazas</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiene líneas de crédito de proveedores.</li> <li>• Tiene experiencia en la gastronomía.</li> <li>• Posee una cartera de clientes cautiva.</li> <li>• Posee ubicación geográfica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acceso directo con los grandes distribuidores.</li> <li>• Mejora del manejo de inventarios utilizando tecnologías de la Información y Comunicación (TIC)</li> <li>• Pronosticar los ítems más demandados y con qué frecuencia son adquiridos.</li> <li>• Variedad de platillos en el mercado a gusto del cliente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No posee manual de funciones, ni plan de mercadotecnia.</li> <li>• Diferencia dada en lo que respecta lo registrado en sistema acerca de los inventarios como lo físico o bien existente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tardanza en la entrega de la mercadería.</li> <li>• Inapropiado control interno a los inventarios.</li> <li>• Aumento en los precios.</li> <li>• Gran cantidad de competencias.</li> </ul>

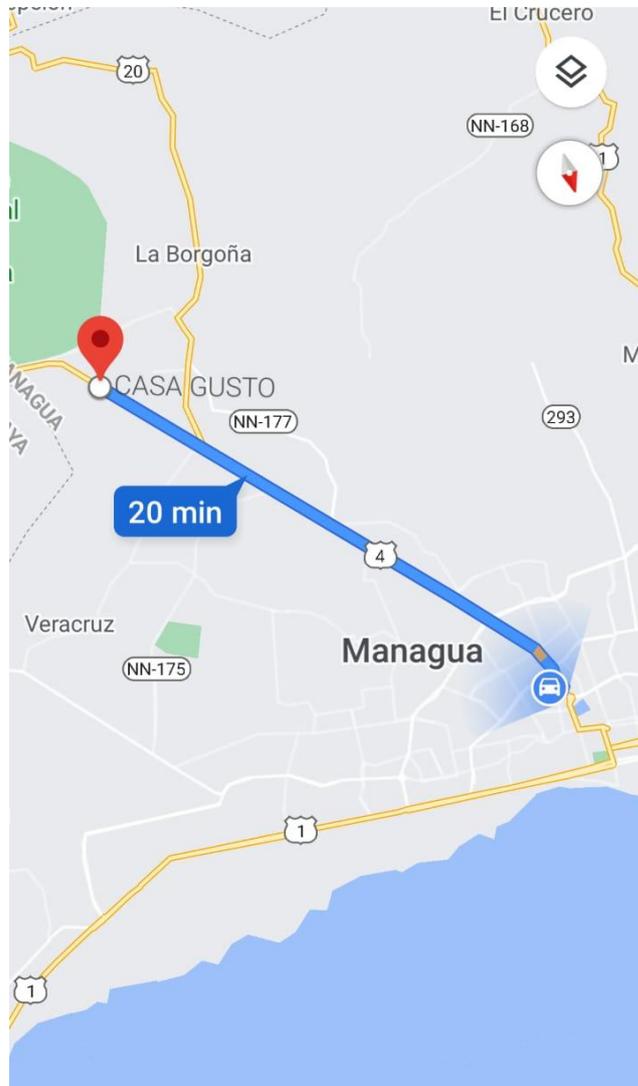
**Fuente:** Elaboración propia.

7.1.6 Organigrama



**Fuente:** Elaboración propia.

**7.1.7 Ubicación**



**Fuente:** Google Maps

## **Análisis de resultado**

Con el fin de lograr los objetivos planteados al inicio de esta investigación, se estudió la información obtenida mediante los instrumentos de análisis, dígame guía de observación, entrevista, guía de revisión documental y cuestionario de control interno.

Se presentan los resultados en orden, partiendo según la jerarquía de nuestros objetivos específicos, utilizando cada indicador e ítems, según el objetivo en estudio. Finalmente se indican las debilidades que la empresa puede tener en el ciclo de cuentas de inventarios, durante el periodo establecido.

A continuación, se presentan los análisis de resultado en orden:

### **7.2 Marco legal y normativo**

Mediante el análisis de la información recopilada a través de los instrumentos aplicados por medio de observación (P1, 2, P6, P13), entrevista al personal encargado (P 1, P2, P6) y revisión documental (D1, D7, D11), se identificó que el Restaurante Casa Gustó, S.A, se rige por leyes:

Ley 822 Ley de Concertación Tributaria, aplican lo establecido en el artículo 44 sobre la valuación de los inventarios y costo de venta, ellos lo realizan por medio del método PEPS (primeras entradas, primeras salidas) Ley 618 Ley de Higiene y Seguridad del Trabajo según los artículos 101, 109 y 131 Casa Gustó, S.A que cumple con las condiciones óptimas de limpieza y le brinda seguridad a sus trabajadores.

Ley N° 182 Ley de Defensa de los Consumidores en su artículo 1 y 329 Casa Gustó, S.A garantiza al consumidor la adquisición de alimentos y servicios de calidad, y realiza supervisiones que los productos estén en buenas condiciones para ser consumidos, Ley N° 495 Ley General de Turismo artículo 1, dado que esta empresa participa en todas las actividades llevadas a cabo por INTUR, y ejecuta todos los requerimientos, Ley 562 Ley de código tributario de la República de Nicaragua, y en el ámbito normativo.

En el ámbito normativo Sección 13 NIIF para PYMES esta cumple de manera correcta el costo de inventarios aplicado en la empresa, Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense de manipulación de alimentos cumple con esta norma dado que cumple todo lo estipulado en ella para brindar seguridad al consumidor, COSO III de acuerdo a la guía de observación en su pregunta numero 2 observamos que la empresa cuenta con las normativas desactualizadas, porque no cumplen debidamente y no existe un adecuado registro de los inventarios.

## ***Evaluación al control interno para manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó S. A en el período 2019***

---

Restaurante Casa Gustó, S.A es una empresa disciplinada en la aplicación de sus leyes, cada una de las actividades están siendo ejecutadas de una manera correcta según los lineamientos de igual forma, los instrumentos de investigación mostraron que Restaurante Casa Gustó, S.A cuenta con sus normativas desactualizadas de acuerdo a las Normas Técnicas de Control Interno aprobadas en año 2015 bajo el marco de referencia COSO 2013, lo cual se logró identificar que no cuentan con un Código de Ética y Conducta.

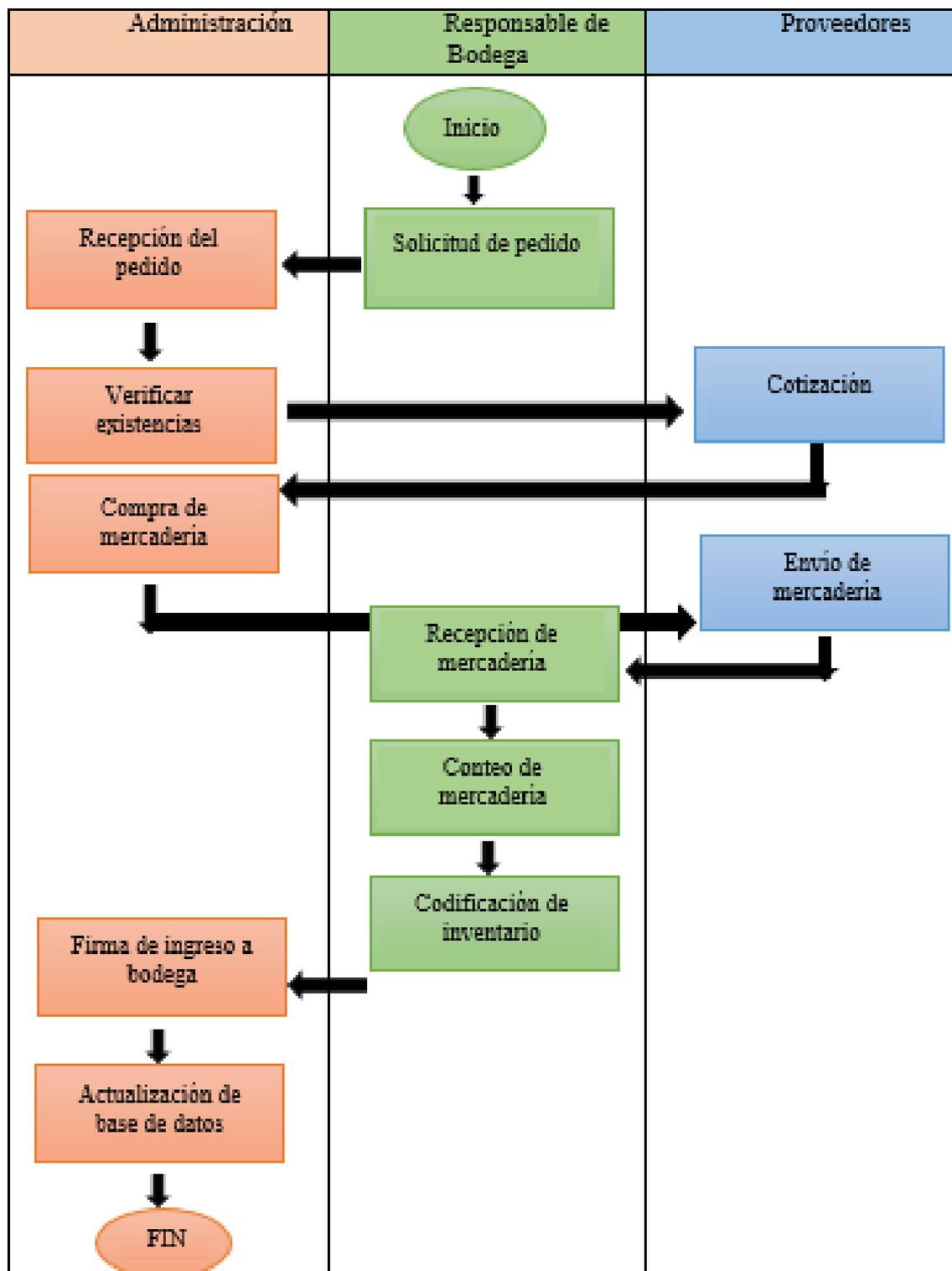
### **7.3 Procesos de los inventarios**

A través de la aplicación de cada uno de los instrumentos realizada al área de los inventarios, se logró verificar que la empresa cuenta con un flujograma establecido donde se establecen los procedimientos a seguir para la autorización de entrada de mercadería.

El flujograma establecido a continuación:

CASA GUSTÓ, S. A.

FLUJOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO PARA EL INGRESO A BODEGAS/COMPRA DE MERCADERÍA



Fuente: Elaboración propia.

#### **7.4 Evaluación de control interno.**

##### **7.4.1 Objetivo de la evaluación**

Calificar la calidad del control interno de Casa Gustó, S. A. Al 31 de diciembre de 2019 con base al marco conceptual del Control Interno emitido por el Committee of Sponsoring Organization of the Treadway Commission (Organización COSO).

##### **7.4.2 Medición de la calidad**

El nivel de calidad del control interno depende de grado de cumplimiento de las aseveraciones "Presente" y "Funcionando".

"**Presente**" se refiere a la determinación de que los componentes y principios relevantes existen en la evaluación de control interno.

"**Funcionando**" se refiere a la determinación de que los componentes y principios relevantes se aplican como fueron concebidos y funcionan juntos.

Se visualiza todos los componentes del control interno presentes y funcionando de forma integrada. Los cinco componentes integrados ayudan a reducir, a un nivel aceptable, el riesgo de que la organización no logre cumplir sus objetivos. Cuando se concluye que un componente no está presente y/o funcionando, o cuando los componentes no operan juntos, existe una **deficiencia significativa**.

**Calificación:** Calificación del grado de los estados "Presente" y "Funcionando"

Para la medición de la calidad de la aseveración "Presente" en cada punto de enfoque y para determinar si el control está "Funcionando" integradamente con cada componente y principio aplicamos la siguiente escala de calificación a los puntos de enfoque:

Alto	3
Medio	2
Bajo	1

**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 de la multiplicación 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 para una calificación mayor a 81%
Nivel de calidad: Medio para una calificación entre 61 y 80%.
Nivel de calidad: Bajo con una calificación menor a 60%.

#### 7.4.3 Las fuentes de información

Se utilizaron para calificar la calidad del control interno, las siguientes fuentes de información:

- ✓ Estados financieros al 31 de diciembre de 2019.

En las páginas siguientes se presenta un resumen de los puntos de enfoque que deben ser mejorados y las recomendaciones de los auditores internos.

*Evaluación al control interno para manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó S. A  
en el período 2019*

**7.5 Control interno**

**7.5.1 Evaluación de control interno**

**CASA GUSTÓ, S.A**

**Plantilla principal de evaluación de control interno**

**Al 31 de diciembre de 2020**

**Evaluado: Gerente General – Contador – Responsable de Bodega**

<b>Componente, Principio, Punto de Enfoque</b>	<b>Presente</b>	<b>Funciona</b>	<b>Total</b>	<b>Prioridad</b>
<b>I. Entorno de Control</b>				
1. La organización demuestra compromiso con la integridad y los valores éticos.	56%	67%	61%	Alta
2. La junta directiva demuestra independencia de la gerencia y supervisa adecuadamente la calidad del control interno.	50%	83%	67%	Alta
3. Establecimiento de la estructura, autoridad y responsabilidad.	33%	67%	50%	Alta
4. Demuestra compromiso hacia la competencia.	67%	56%	61%	Alta
5. Obligación de rendir cuentas.	100%	33%	67%	Alta
<b>II. Evaluación de Riesgos</b>				
6. Adecuada definición de objetivos – la organización define objetivos con suficiente claridad para permitir la identificación y evaluación de riesgos relacionados.	56%	44%	50%	Alta
7. La empresa identifica los riesgos asociados a sus objetivos a todos los niveles y los analiza para determinar cómo se deben gestionar.	56%	33%	44%	Alta
8. La empresa considera la probabilidad de fraude al evaluar los riesgos para el logro de los objetivos.	75%	75%	75%	Alta

*Evaluación al control interno para manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó S. A  
en el período 2019*

**CASA GUSTÓ, S.A**

**Plantilla principal de evaluación de control interno**

**Al 31 de diciembre de 2020**

**Evaluado: Gerente General – Contador – Responsable de Bodega**

<b>Componente, Principio, Punto de Enfoque</b>	<b>Presente</b>	<b>Funciona</b>	<b>Total</b>	<b>Prioridad</b>
9. Identifica y analiza cambios significativos, la empresa identifica y evalúa los cambios que podrían ocurrir significativamente el sistema de control interno.	53%	60%	57%	Alto
<b>III. Actividades de control</b>				
10. Selección y aplicación de Actividades de control – 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.	33%	33%	33%	Alto
11. La empresa define y desarrolla actividades de control a nivel de la entidad sobre tecnología para apoyar la consecución de los objetivos.	83%	67%	75%	Medio
12. La empresa despliega las actividades de control a través de políticas que establecen líneas generales del control interno y procedimientos que llevan dichas políticas a la práctica.	69%	53%	61%	Medio
<b>IV. Información y Comunicación</b>				
13. Utilización de información –La organización obtiene o genera y utiliza información relevante y de calidad para apoyar el funcionamiento del control interno.	67%	67%	67%	Medio
14. La organización se comunica la información internamente, incluidos los objetivos y	83%	83%	83%	Bajo

*Evaluación al control interno para manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó S. A  
en el período 2019*

**CASA GUSTÓ, S.A**

**Plantilla principal de evaluación de control interno**

**Al 31 de diciembre de 2020**

**Evaluado: Gerente General – Contador – Responsable de Bodega**

<b>Componente, Principio, Punto de Enfoque</b>	<b>Presente</b>	<b>Funciona</b>	<b>Total</b>	<b>Prioridad</b>
responsabilidades que necesarios para apoyar el funcionamiento del control interno.				
15. La empresa se comunica con los grupos de interés externos sobre los aspectos claves que afectan en funcionamiento del control interno.	33%	33%	33%	
<b>V. Supervisión</b>				
16. Monitoreo continuo y evaluaciones separadas – La organización selecciona, desarrolla y realiza evaluaciones continuas y/o independientes para determinar si los componentes del sistema de control interno están presentes y funcionando.	67%	67%	67%	
17. La empresa evalúa y comunica las deficiencias del control interno de forma oportuna a partes responsables de aplicar medidas correctivas, incluyendo la junta directiva y gerencia general, según corresponda.	50%	43%	47%	

**Fuente:** Elaboración propia.

*Evaluación al control interno para manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó S. A  
en el período 2019*

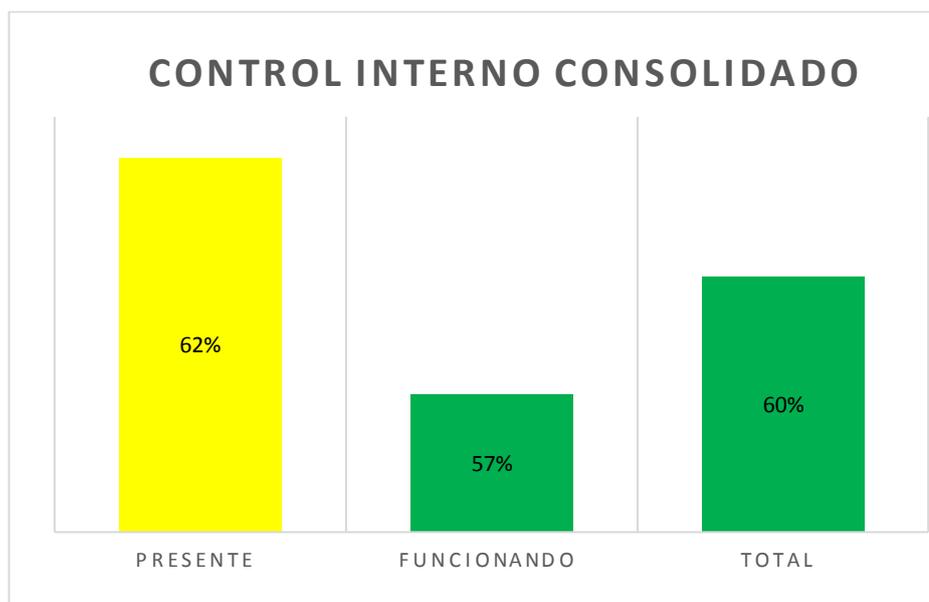
---

**Resumen de Evaluación de Control Interno**

<b>COMPONENTE</b>	<b>RANGO DE PREGUNTAS</b>	<b>PRESENTE</b>	<b>FUNCIONANDO</b>	<b>TOTAL</b>	<b>NIVEL DE CALIDAD</b>
Entorno de Control	(1 - 13)	64%	67%	65%	MEDIO
Evaluación de Riesgos	(14 - 28)	60%	56%	58%	BAJO
Actividades de Control	(29 - 48)	68%	53%	61%	MEDIO
Sistema de información y Comunicación	(49 - 60)	64%	64%	64%	MEDIO
Supervisión	( 61 - 72)	53%	47%	50%	BAJO
TOTAL PONDERADO		<b>62%</b>	<b>57%</b>	<b>60%</b>	<b>BAJO</b>

**Fuente:** Elaboración propia.

**Gráfico 1: Diagnóstico de control interno**



**Fuente:** Elaboración Propia.

A pesar que la empresa no posee un sistema de control interno formal, tiene ciertos controles en esta área, esta acción se da por centrar sus esfuerzos y recursos en los resultados financieros y su expansión de mercado. Financieramente la empresa se encuentre en buenas condiciones, en contraste con los resultados obtenidos de la evaluación de control interno reflejando un nivel de calidad bajo.

Mediante la información obtenida, en caso de posibles errores de cantidades, montos y características de un pedido la empresa llevaría pérdida de dicho inventario debido a que el proveedor no brinda garantía de la mercadería. Las acciones que toman con los errores antes mencionados van desde un llamado de atención al personal encargado.

Otro aspecto obtenido es que en el área de inventario sólo el personal de inventario tiene acceso, a excepción del personal de aseo, pero bajo supervisión del responsable de bodega.

Un aspecto en el que han tenido deficiencias y han buscado mejorarlas es el ordenamiento y clasificación de su inventario, debido a que existe el riesgo de robo, pérdidas y obsolescencia. Esto lo tratan de reducir con medidas de seguridad interna (instalación de cámaras, cambios de cerraduras y hasta en la contratación de un gerente de bodega).

Los registros de inventario se llevan mediante Kardex, y el departamento de contabilidad lleva registro de inventarios, no obstante, existen diferencias, ya sea por uso

## *Evaluación al control interno para manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó S. A en el período 2019*

---

interno de productos o porque no se informa al área contable cuando un producto sale en mal estado, no se realiza las bajas de inventario en el momento oportuno y tampoco se envía copia de todas las entradas y salidas de inventario aumentando así el riesgo.

El conteo físico de inventario solo se realiza una vez al año para la presentación de la renta anual, de ahí no existe precisión en los registros de inventario.

Conforme al proceso de órdenes de entrega y salida de inventario es realizada por el responsable de bodega.

Con respecto al proceso de control de existencias o inventario, el responsable de bodega es responsable de la custodia y protección del inventario, así mismo, tienen la responsabilidad ante cualquier incidente adverso.

Se constituyen equipos de trabajos para el levantamiento físico de inventario con personal independiente al área de inventario y contabilidad. En el caso de diferencias entre los registros y el resultado del inventario físico se hace verificación, si aún siguen existiendo diferencias se decide si es un faltante o una negligencia del personal. El que investiga las diferencias es la gerencia.

Uno de los riesgos que enfrentan el área de inventario es la obsolescencia, debido a que, si se deja de comercializar dicho modelo de auto móvil, los equipos originales para dicho auto se dejan de comercializar, generando pérdidas para la empresa. Este riesgo lo tratan de mitigar haciendo revisiones constantes de los inventarios y los cambios del mercado, ya que se trata de un riesgo inherente. Para mayor comprensión del análisis.

En la evaluación del control interno se usó el modelo COSO 2013 en sus 5 componentes y 17 principios, para el desarrollo y aplicación de los cuestionarios, ya que todos los componentes funcionan en conjunto y no por separado porque así evaluamos el estado actual de los controles de la empresa Casa Gustó, S. A. pero específicamente en el área de inventarios.

Una vez que se dio por finalizada la evaluación del control interno acerca de la evaluación de los cinco componentes pertenecientes al mismo en pro a lo que confiere los aspectos relacionados al proceso de inventario y la problemática encontrada en el mismo encontramos que dentro de los parámetros a abordar están, el presente y funcionando.

Donde haciendo hincapié a dichos elementos tenemos que una vez que se aplicaron dichas ponderaciones tuvimos como resultado a nivel general de que si bien dichos procesos

*Evaluación al control interno para manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó S. A  
en el período 2019*

---

están presentes en la mayoría de los casos se da una deficiencia en lo que es el cumplimiento de los mismos. En primera instancia tenemos el entorno de control que es el primer componente donde en este tuvimos como resultado que si bien algunos de los principios dados en este están presente no están funcionando de la manera correcta pues se obtuvo como resultado un promedio medio el cual es representado por color amarillo.

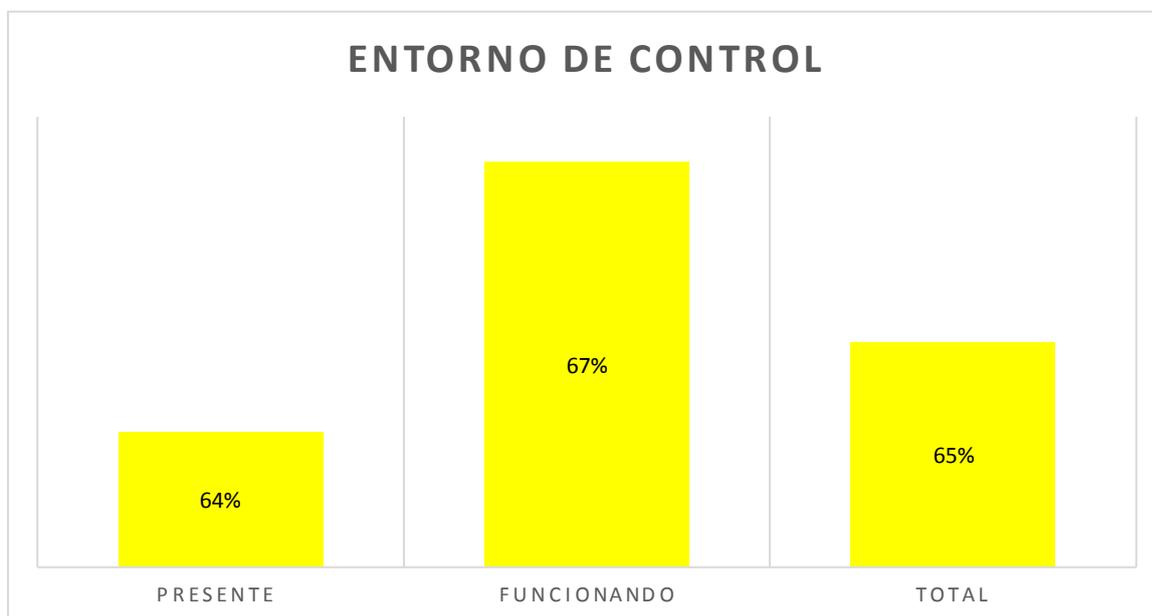
En lo que respecta el segundo componente tenemos que el resultado fue bajo representado mayormente por el color verde, donde en el caso del tercer componente que trata de las actividades de control según los resultados obtenidos podemos decir que hay un sesenta y uno por ciento de que esta entidad tiene presente los principios de éstos, así como el funcionamiento de este.

De igual manera acerca del cuarto componente se obtuvo como resultado la presencia de los niveles en un sesenta y cuatro por ciento lo cual nos da a conocer que si bien los principios relacionados a estos están presentes en su mayoría pueda que estos no estén siendo cumplidos a como se debe y por lo cual se presenta una amenaza a la cual se debe de atender en su debido momento.

Y por último en lo que respecta a la supervisión podemos decir que está en un cincuenta por ciento en lo que confiere a que este está presente y está funcionando lo cual lo tenemos representado por el color verde.

### 7.5.2 Entorno de control

**Gráfico 2: Diagnóstico de Entorno de Control (Primer Componente)**

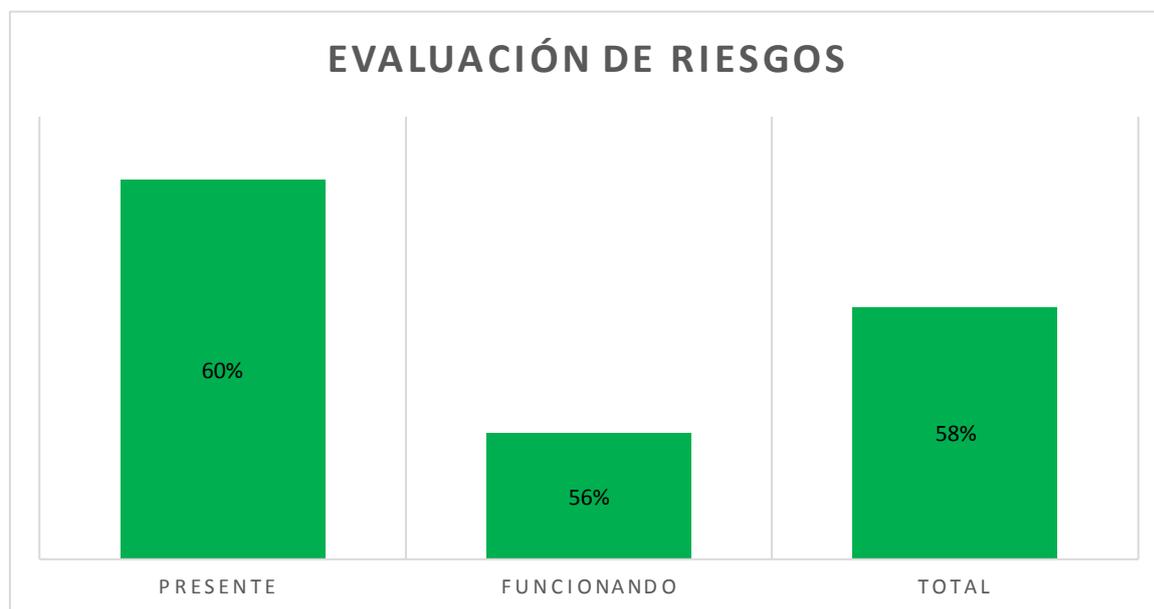


**Fuente:** Elaboración Propia.

De acuerdo a los análisis e interpretación de los resultados obtenidos por medio de los procedimientos analíticos realizados en el Restaurante Casa Gustó, S.A se observa que en el entorno de control aplicando las escalas de medición se obtuvo una calificación de 64 puntos porcentuales en el criterio “Presente” lo cual se interpreta que los procesos, principios de entorno de control al obtener una calificación baja. En el criterio “Funcionando” se obtuvo como resultado 67 puntos porcentuales lo que indica que muchos de los principios de entorno de control no están funcionando como deberían en los procesos, procedimientos y políticas de la empresa. Al sumar ambos resultados y ponderarlos da como resultado 65 puntos porcentuales lo que es un nivel de calidad de control interno bajo.

### 7.5.3 Evaluación de Riesgos

**Gráfico 3: Diagnóstico de Evaluación de Riesgos (Segundo Componente)**



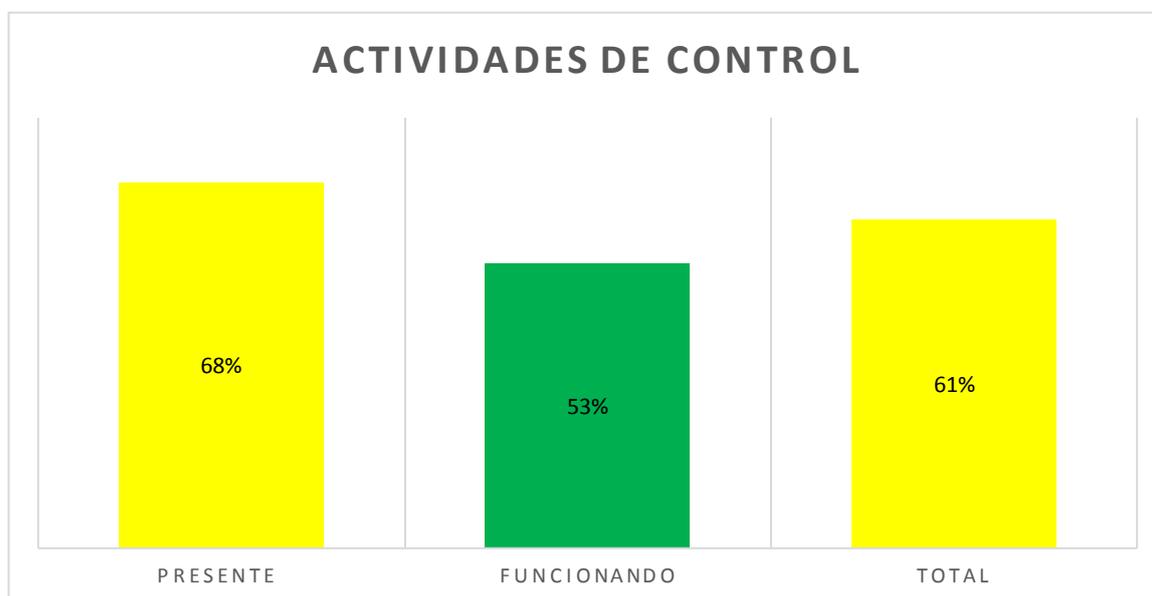
**Fuente:** Elaboración Propia.

En la evaluación de riesgos aplicando las escalas de medición se obtuvo una calificación de 60 puntos porcentuales en el criterio “Presente” lo cual se interpreta que los mecanismos para evaluar y gestionar los riesgos no son los apropiados, lo cual refleja que no siguen los lineamientos establecidos conforme los principios de evaluación de riesgos al obtener una calificación baja.

En el criterio “Funcionando” se obtuvo como resultado 56 puntos porcentuales lo que indica que muchos de los principios de evaluación de riesgos no están funcionando como deberían en los procesos y mecanismos para mitigar riesgos de la empresa. Al sumar ambos resultados y ponderarlos da como resultado 58 puntos porcentuales lo que es un nivel de calidad de control interno bajo.

#### 7.5.4 Actividades de Control

**Gráfico 4: Diagnóstico de Actividades de Control (Tercer Componente)**

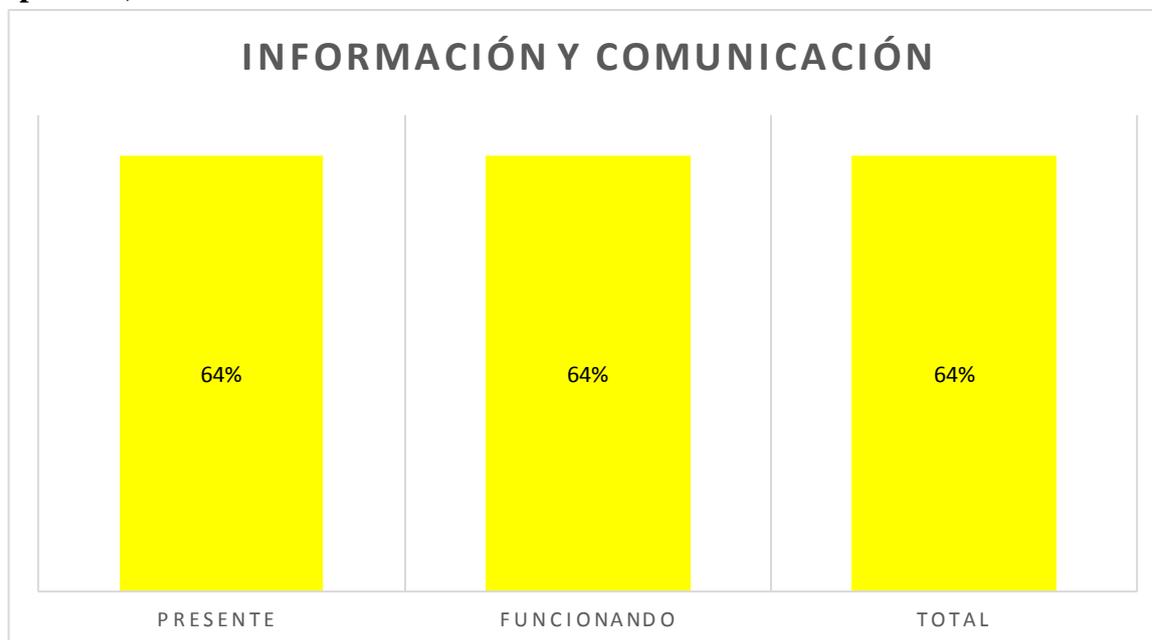


**Fuente:** Elaboración Propia.

En el Componente Actividades de Control aplicando las escalas de medición se obtuvo una calificación de 68 puntos porcentuales en el criterio “Presente” lo cual se interpreta que las actividades de control son insuficientes e inexistentes en algunos casos, lo cual refleja que no siguen los lineamientos establecidos conforme los principios. En el criterio “Funcionando” se obtuvo como resultado 53 puntos porcentuales lo que indica que muchos de los principios de actividades de control no están siendo aplicados de la manera apropiada. Al sumar ambos resultados y ponderarlos da como resultado 61 puntos porcentuales lo que es un nivel de calidad de control interno bajo.

### 7.5.5 Sistemas de Información y Comunicación

**Gráfico 5: Diagnóstico de Sistema de Información y Comunicación (Cuarto Componente)**

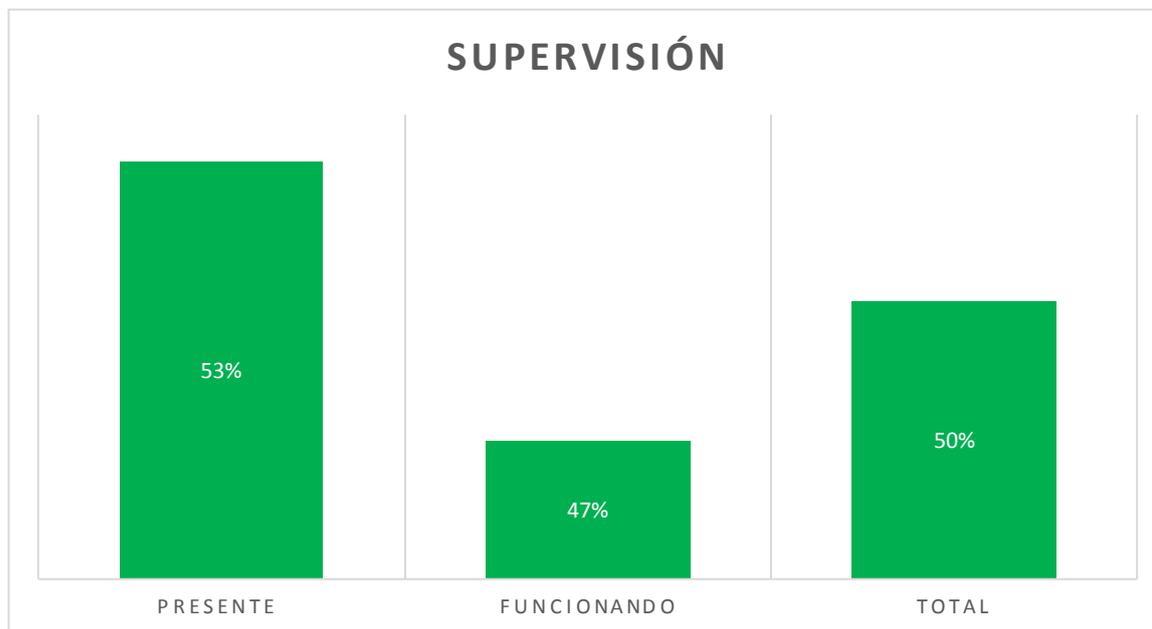


**Fuente:** Elaboración Propia.

En el Componente de Sistema de Información y Comunicación aplicando las escalas de medición se obtuvo una calificación de 64 puntos porcentuales en el criterio “Presente” lo cual se interpreta que los sistemas de información y comunicación son insuficientes, lo cual refleja que no siguen los lineamientos establecidos conforme a los principios. En el criterio “Funcionando” se obtuvo como resultado 64 puntos porcentuales lo que indica que parte de los principios de información y comunicación están siendo parcialmente aplicados. Al sumar ambos resultados y ponderarlos da como resultado 64 puntos porcentuales lo que es un nivel de calidad de control interno relativamente bajo.

### 7.5.6 Actividades de Supervisión monitoreo

**Gráfico 6: Diagnóstico de Actividades de Supervisión monitoreo (Quinto Componente)**



**Fuente:** Elaboración Propia.

En las Actividades de Supervisión aplicando las escalas de medición se obtuvo una calificación de 53 puntos porcentuales en el criterio “Presente” lo cual se anticipaba al tener deficiencias en los demás componentes. En el criterio “Funcionando” se obtuvo como resultado 47 puntos porcentuales lo que indica que los principios de Actividades de Supervisión no están funcionando como deberían. Al sumar ambos resultados y ponderarlos da como resultado 50 puntos porcentuales lo que es un nivel de calidad de control interno bajo.

*Evaluación al control interno para manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó S. A en el período 2019*

**7.6 Plan de acción al control interno de inventario del Restaurante Casa Gustó, S.A, a implementarlo al 2020**

Resultado del estudio, se presenta un plan de acción a la administración de Casa Gustó, S.A, para mejorar en las distintas fases del proceso de registro, para fortalecer los controles internos y mitigar los riesgos operacionales de la gestión de cuentas de inventarios, que inciden en la consecución de los objetivos de la empresa.

La administración debe implantar el plan de acción, debido a que las recomendaciones propuestas mediante la implementación de procedimientos de control estandarizados contribuyen a asegurar que los activos de la empresa estén debidamente protegidos y que las actividades de este proceso se adecuan a los principios de legalidad, economía, eficiencia y eficacia. Fortalecer los controles internos, permitirá obtener una información detallada, ordenada, sistemática e integral de la gestión operativa y financiera de la empresa.

A continuación, el plan de acción describe las principales conclusiones de la evaluación a control interno de la gestión de Cuentas de inventarios en el Restaurante Casa Gustó S.A, en el periodo 2020.

**(Plan de Acción en el Restaurante Casa Gustó S.A)**

Principales Observaciones	Plan de Acción	Dirección Responsable	Fecha prevista de implementación
No se cuenta con un plan de capacitación al personal del área de inventarios.	Compromiso por parte del área de contabilidad para mantener actualizados al área de inventarios.	Área de contabilidad	06/01/2020
No se encuentran un adecuado registro de la mercancía existente.	Actualizar los registros de la mercancía existente a través de un cronograma y registro de las entradas y salidas en bodega.	Área de bodega	31/01/2020
La empresa no cuenta con un respaldo de los registros de las operaciones que se llevan a través del sistema contable.	Realizar Mantenimiento, copia del sistema y debe tener un software que respalde la información.	Área de contabilidad	31/01/2020

**Evaluación al control interno para manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó S. A  
en el período 2019**

Principales Observaciones	Plan de Acción	Dirección Responsable	Fecha prevista de implementación
Falta de supervisión y monitoreo al área de inventarios.	Realizar periódicamente supervisiones al área de inventarios.	Área de contabilidad	03/02/2020
No llevan control y seguimiento constante de las facturas de entrada de mercancía.	Verificar que se concilien la factura emitida y los cobros efectuados según con los datos de los proveedores.	Área de contabilidad	03/02/2020

**Fuente:** Elaboración propia.

**Control Interno para el manejo de inventarios del Restaurante Casa Gustó, S.A**

**7.6.1 Políticas**

1. Supervisar que la mercadería sea la misma que establece la factura de compra.
2. Realizar reporte de recepción, especificar fecha, nombre de proveedor, número de orden de pedido, recepción parcial o total, cantidad recibida.
3. Facilitar almacenaje adecuado como medida de protección contra la sustracción de mercadería.
4. Realizar conteos periódicos de la mercancía e investigar los faltantes y fallas encontradas.
5. Emitir un informe al departamento de compras una vez comprobado las características de la mercadería, archivando la copia respectiva.
6. Clasificar la mercadería según la categoría.
7. El descarte de mercancía por daños sufridos debe tener la aprobación de un superior.
8. Mantener la cantidad optima de inventario disponible previniendo el déficit.
9. Efectuar una revisión de las mercaderías que se encuentran en existencias antes de llevar a cabo el despacho de mercaderías.
10. Exigir copia de los pedidos y archivarlos a fin de dejar constancia o evidencia de las transacciones efectuadas.
11. Expedir guías de remisión detalladas.
12. Exigir documentos que respalden la recepción de las mercaderías por parte de y archivarlas.

13. Garantizar que en el proceso de inventarios se cumpla con las normas, reglamentos y políticas.

#### **7.6.2 Procedimientos**

**PASO 1.** El responsable de bodega revisa las existencias del producto y solicita mercadería al Departamento de Compras mediante la orden de pedido respectiva.

**PASO 2.** El Departamento de Compras elabora la orden de requisición de mercadería, selecciona al proveedor en base al historial de compras y entrega ésta al Asistente Administrativo.

**PASO 3.** El Asistente Administrativo analiza la propuesta recibida, solicita la aprobación de la Gerencia y devuelve la orden de compra para que se efectúe la compra.

**PASO 4.** El Departamento de Compras solicita al proveedor la mercadería detallada en la orden de compra.

**PASO 5.** El proveedor recibe la orden de compra, facilita y efectúa el proceso de venta.

**PASO 6.** El proveedor envía mercadería requerida y la factura en el plazo establecido.

**PASO 7.** El Asistente Administrativo verifica la orden de compra con la factura de los artículos recibidos.

**PASO 8.** El responsable de bodega recibe e inspecciona la mercadería receptada por el Asistente Administrativo.

**PASO 9.** El responsable de bodega, luego de verificar el estado de los artículos recibidos realiza la clasificación de los mismos en cuanto a las características establecidas para cada uno de ellos.

**PASO 10.** El Asistente Administrativo solicita informe periódico de inventario y registro contable de mercadería al responsable de bodega y contador.

## **VIII. Conclusiones**

La aplicación del instrumento de recopilación de datos permitió la obtención de la información necesaria para conocer la situación actual que presenta el Restaurante Casa Gustó, S.A en el área de cuentas de inventario.

Una vez identificado el marco legal y normativo del control interno a las cuentas de inventario en el restaurante Casa Gustó, S.A, se logró conocer cada una de las leyes y normas relacionadas con el funcionamiento de la entidad, y se llega a la conclusión que no existe una falta de cumplimiento hacia este marco legal, siendo este ejecutado de una manera correcta, no hay incidencias que digan que se ha violentado la ley o hecho mal uso de la misma.

Una vez analizado el proceso de los inventarios llevados a cabo por el restaurante Casa Gustó, S.A se concluyó que la empresa cuenta con un flujograma de procedimientos de entrada de mercadería pero no se ejecuta de manera correcta lo que puede dar lugar a robo, pérdidas y obsolescencia de los inventarios.

La evaluación del control interno de las cuentas de inventario de acuerdo al COSO 2013 fue aplicada en base a los 5 Componentes y sus principios, se evaluó mediante el proceso de presente y funcionando de lo cual se concluye que el control interno está desactualizado tomando como referencia el COSO III; no existe una supervisión constante ni un manual de funciones, los montos de la cuenta de inventario presentado en el informe financiero no son confiables. La aplicación de controles internos tiene muchas limitaciones y dentro de las más importantes se puede mencionar que la responsabilidad sobre esto no está debidamente definida por lo que se considera que el control interno es deficiente en el manejo de inventarios.

En síntesis, concluimos que el restaurante Casa Gustó, S.A debe de dar la importancia debida en lo que respecta a la problemática encontrada en las cuentas de inventario, así como realizar una adecuada aplicación y mejora continua al control interno y a las actividades en sus respectivos niveles tomando en cuenta el plan de acción para con ello poder mejorar las debilidades presentadas en la empresa.

## **IX. Recomendaciones**

Se recomienda que el Restaurante Casa Gustó, S.A siga dando continuidad al esfuerzo concretado a las normas y leyes que está sujeta la entidad, que se tome la iniciativa a fortalecer y promover la facilitación del conocimiento del reglamento dentro de la entidad como parte de un plan de mejora continua ante riesgos en el área de inventarios.

- ✓ Impulsar el fomento a las supervisiones y evaluaciones de la ejecución del control interno en el área de inventarios de manera constante.
- ✓ Establecer estrategias que se tomen en cuenta para un buen manejo de inventarios.

Las cuales se describen a continuación:

- ✓ Establecer el nivel óptimo de inventario
  - ✓ Realizar un seguimiento de inventario con precisión
  - ✓ Hacer un conteo físico de inventario periódicamente
  - ✓ Apoyarse a un software de facturación eléctrica
  - ✓ Organizar y complementar la información de inventarios
  - ✓ Clasificar los productos en al menos 3 categorías (productos de alta rotación y productos especiales y sobre pedidos)
- 
- ✓ Asegurarse que las facturas cumplan con todos los requerimientos exigidos por la ley para el control de las facturaciones.
  - ✓ Compara la información obtenida con los inventarios actuales.
  - ✓ Mantener un control estricto de la documentación que maneja el departamento de inventarios.
  - ✓ Tomar en cuenta el plan de acción para un mejor funcionamiento de la cuenta de inventarios.
  - ✓ Definir responsabilidades en las áreas de gerencia, contabilidad e inventario sobre el control interno para que su aplicación pueda ser eficiente y garantice seguridad razonable de las operaciones tanto financieras como administrativas y operativas de la empresa.

**X. Bibliografía**

- Aguirre, A., Hondoy, C., Flores, J & Palacios, K. (2017). *Evaluación de control interno del rubro de inventarios de Sandanic, S.A para el periodo 2015-2016 de acuerdo a COSO 2013* (Doctoral dissertation, Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua). [http://scholar.google.es/scholar?q=related:PxO4nxYMbXUJ:scholar.google.com/&sci\\_oq=sandanic&hl=es&as\\_sdt=0,5](http://scholar.google.es/scholar?q=related:PxO4nxYMbXUJ:scholar.google.com/&sci_oq=sandanic&hl=es&as_sdt=0,5)
- Auditool (2014). Obtenido de: <https://www.auditool.org/blog/control-interno/2658-lo-que-todo-auditor-debe-conocer-de-coso-2013>
- Benavides, G., Mairena, D., & Benavides Fuentes, J. (2016). Implementación de sistema contable en el Restaurante La Terraza Colombiana. *Revista Científica De FAREM-Estelí*, (16), 48-56. <http://doi.org/10.5377/farem.v0i16.2604>
- Betancourt, D. (30 de Mayo de 2017). *Análisis o segmentación ABC para la clasificación de inventarios*. Recuperado el 16 de febrero de 2021, de Ingenio Empresa: [www.Ingenioempresa.com/análisis-abc](http://www.Ingenioempresa.com/análisis-abc)
- Canelo, T. E. (2014). Auditool 2014. Obtenido de: <https://www.auditool.org/blog/control-interno/939-control-interno-de-los-inventarios>
- Código de comercio de Nicaragua** publicada en La Gaceta Diario Oficial No. 248 correspondiente al 30 de octubre de 1916
- Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission (COSO), Control Interno – Marco Integrado. Estados Unidos de América, mayo de 2013.
- Estupiñan, R. (2006) Control Interno y fraudes, segunda edición, ECOEDICIONES, Bogotá.
- GACETA, Ley creadora de la DGI, 1957**
- Gómez Giovanni. (2001, Mayo 11). Control interno en la organización empresarial. Recuperado de <https://www.gestiopolis.com/control-interno-organizacion-empresarial/>
- Guajardo, Cantú (2014). Contabilidad Financiera, México. Mc Graw Hill
- Homgen, Ch (2010). Contabilidad. Editorial Félix Varela. La Habana.
- IFAC (2009) NIIF para PYMES. Estados Unidos

*Evaluación al control interno para manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó S. A en el período 2019*

---

**Ley 182 ley de defensa de los consumidores** ubicada en La Gaceta Diario Oficial No. 213 del 14 de noviembre de 1994

**Ley 128 Ley de Administración Tributaria**, Publicada en La Gaceta, Diario Oficial N°

**Ley n° 618 2007 ley de higiene y seguridad del trabajo**

**Ley n°298 1998 ley creador del instituto nicaragüense de turismo**, Publicada en La Gaceta, Diario Oficial N°. 149, del 11 Agosto de 1998

**Ley n°495 2004 ley general de turismo**, Publicada en La Gaceta, Diario Oficial N°. 184 del 22 de Septiembre del 2004

**Ley n°562, 2005 código tributario de la república de Nicaragua**, Publicado en La Gaceta, Diario Oficial No. 227 del 23 de Noviembre del 2005

**Ley n°822 2012 ley de concertación tributaria** Publicada en La Gaceta, Diario Oficial N°. 241, del 17 de diciembre de 2012

Márquez Gonzales Gabriela. (2015, Septiembre 28). *Importancia del control interno en las empresa*. Recuperado de <https://www.gestiopolis.com/importancia-del-control-de-inventarios-en-las-empresas/>

Muller, Max. (2005) Fundamentos de administración de inventarios, Editorial Norma

Perdomo Moreno, Abraham. (2004). Fundamentos de control interno, Cengage Learning Editores

Riquelme, C. N. (2011). "Auditoría, Contabilidad y Economía – Blog Consultora “Agosto 2011. Recuperado de: <https://blogconsultorasur.wordpress.com/2011/09/06/que-es-coso/>

Romero J, (2006) “Principios de Contabilidad”, Ebooks.

Roncancio, C y Rodríguez, V. (15 de mayo de 2011). La Kardex. Recuperado de <http://www.mugetsu-tribus-urbanas.blogspot.com>

Sánchez y Narváez, Ruiz (2015).Contabilidad II.

Serna, J., Gonzales, L. y Aristizabal, A (SF) *Sistema de control de inventario*. Instituto Universitario Tecnológico De Antioquia Medellín

***Evaluación al control interno para manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó S. A en el período 2019***

---

UNITAR, (Marzo 2009). *Guía para el Desarrollo de un plan de acción para la gestión racional*. Instituto de las Naciones Unidas para la Formación Profesional e Investigaciones.

Westreicher G, (2014) Redacción gestión: Inventario.

[http:// gwestreicher@diariogestion.com.pe](mailto:gwestreicher@diariogestion.com.pe)

Westreicher G, (13 de julio 2019). Inventario físico. Econopedia.com

**Anexos**

Anexo 01: Entrevista dirigida al área de Administración

Anexo 02: Entrevista dirigida al personal responsable de bodega

Anexo 03: Entrevista dirigida al contador

Anexo 04: Guía de observación

Anexo 05: Guía de revisión documental

Anexo 06: Cuestionario de Control Interno

Anexo 07: Kardex

**Anexo 01: Entrevista dirigida al área de Administración**

**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA**

**UNAN-MANAGUA**

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS**

**DEPARTAMENTO DE CONTADURÍA PÚBLICA Y FINANZAS**

Entrevista al Administrador

**Nombre del Entrevistado:** \_\_\_\_\_

**Profesión del Entrevistado:** \_\_\_\_\_

**Nombre de la Empresa:** \_\_\_\_\_

**Dirección:** \_\_\_\_\_

**Fecha:** \_\_\_\_\_

Buenos días:

Por medio del presente le damos a conocer que, como parte del pensum académico de la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua se está trabajando en un estudio que servirá para elaborar una tesis profesional acerca de la Evaluación de control interno del área de inventario.

Donde por tal razón se solicita de su ayuda para que conteste algunas preguntas que no llevarán mucho tiempo.

Cabe destacar que la información recopilada en este instrumento de investigación será para fines académicos y para el desarrollo de una tesis con buenos fundamentos; La información brindada se mantendrá bajo los principios de Confidencialidad.

De ante mano, se le agradece su colaboración en esta investigación.

- 1. ¿La empresa cuenta con un código de ética y lo conoce?**
- 2. ¿Conoce las leyes y normativa que regulan esta institución?**
- 3. ¿Cuál es el giro de la empresa o bien a que se dedica esta?**
- 4. ¿Se consideran una empresa comercial o de servicio?**
- 5. ¿Cuáles son los productos que ofrecen?**

6. ¿Se lleva a cabo la debida y correcta verificación de las existencias una vez ingresadas al almacén?
7. ¿Esta empresa hace supervisión en lo que se refiere a la obtención de la información correcta y apropiada a utilizar a la hora de hacer la recepción del pedido?
8. ¿Qué incidencia tiene el que la existencia de productos en bodega no corresponda a la establecida en los registros contables para la toma de decisiones en las operaciones?
9. ¿existe un departamento de auditoría interna en la empresa, que opere de forma autónoma?
10. ¿Qué medidas correctivas se sugieren para el adecuado funcionamiento en casos de existir debilidad en los procesos de inventarios?
11. ¿El costo de transporte de mercancía es asumido por la empresa?
12. ¿Qué medidas aplica para que se lleve a cabo de manera eficiente el proceso de inventarios?
13. ¿De qué forma la ausencia de control interno para inventarios afectan la toma de decisiones en el Restaurante Casa Gustó?
14. ¿Qué riesgos provoca la ausencia de control en bodega, a los niveles de existencias de mercaderías disponibles para el servicio al cliente?
15. ¿Para qué evaluar el control interno del área de inventario de la empresa “Casa Gustó, S. A.”? ¿Según los componentes y principios del COSO 2013?
16. ¿Se han diseñado e implementado los controles internos de acuerdo a la metodología COSO 2013?
17. ¿Qué sistema de inventario utilizan?
18. ¿Qué método contable utilizan? (NIIF o PCGA)

**Anexo 02: Entrevista dirigida al personal responsable de bodega:**

**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA**

**UNAN-MANAGUA**

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS**

**DEPARTAMENTO DE CONTADURÍA PÚBLICA Y FINANZAS**

Entrevista a personal responsable de bodega:

**Nombre del Entrevistado:** \_\_\_\_\_

**Cargo que ejerce en la Empresa:** \_\_\_\_\_

**Nombre de la Empresa:** \_\_\_\_\_

**Dirección:** \_\_\_\_\_

**Fecha:** \_\_\_\_\_

Buenos días:

Por medio del presente le damos a conocer que, como parte del pensum académico de la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua se está trabajando en un estudio que servirá para elaborar una tesis profesional acerca de la Evaluación de control interno del área de inventario.

Donde por tal razón se solicita de su ayuda para que conteste algunas preguntas que no llevarán mucho tiempo.

Cabe destacar que la información recopilada en este instrumento de investigación será para fines académicos y para el desarrollo de una tesis con buenos fundamentos; La información brindada se mantendrá bajo los principios de Confidencialidad.

De ante mano, se le agradece su colaboración en esta investigación.

- 1. ¿La empresa cuenta con un código de ética y lo conoce?**
- 2. ¿Conoce las leyes y normativa que regulan esta institución?**
- 3. ¿Existe supervisión de los jefes inmediatos hacia cada uno de los procesos ejecutados en la entidad acerca de los inventarios?**

4. **¿Las instalaciones cumplen con las condiciones de almacenamiento y seguridad para salvaguardar el inventario?**
5. **¿Existen políticas contables para el registro en los inventarios de la empresa?**
6. **¿Qué método contable utilizan? (NIIF o PCGA)**
7. **¿Qué medidas de control interno aplican en el área de inventario?**
8. **¿La empresa implementa una revisión en pro al cumplimiento de los objetivos operacionales en lo que respecta el proceso de solicitud de inventario?**
9. **¿Esta empresa ha adoptado algún tipo de medidas acerca de contrarrestar alguna deficiencia que se pudiera presentar al momento de recibir productos dañados?**
10. **¿Cuenta con algún tipo de evaluación o medida ante la presencia de algún tipo de fraude ante el conteo de mercadería?**
11. **¿Lleva a la práctica la identificación de requisitos de la información contenida en los documentos que se usan para la codificación de inventario?**
12. **¿El área de inventario actúa con independencia en sus funciones?**
13. **¿Se hace una supervisión acerca de que se cumpla con las tareas asignadas a los procesos de registro de inventario de parte del personal encargado?**
14. **¿De qué manera llevan el registro del inventario?**
15. **¿Qué incidencia tiene el que la existencia de productos en bodega no corresponda a la establecida en los registros contables para la toma de decisiones en las operaciones?**
16. **¿Considera que existen debilidades en el área de inventario?**
17. **¿Cómo estructuran su inventario?**
18. **¿Qué sistema de inventario utilizan?**
19. **¿Se hace una evaluación acerca de la cotización y adquisición de los productos?**
20. **¿La empresa ejecuta de manera responsable una supervisión acerca de los procesos de comunicación que tiene la misma con los proveedores externos?**
21. **¿De qué forma la ausencia de control interno para inventarios afectan la toma de decisiones en el Restaurante Casa Gustó, S.A?**
22. **¿Qué riesgos provoca la ausencia de controles en bodega, a los niveles de existencias de mercaderías disponibles para el servicio al cliente?**

*Evaluación al control interno para manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó S. A  
en el período 2019*

---

- 23. ¿Para qué evaluar mecanismos de control interno del área de inventario de la empresa “Casa Gustó, S. A.”? ¿Según los componentes y principios del COSO 2013?**
- 24. ¿Se han diseñado e implementado los controles internos de acuerdo a la metodología COSO 2013?**

**Anexo 03: Entrevista dirigida al contador:**

**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA**

**UNAN-MANAGUA**

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS**

**DEPARTAMENTO DE CONTADURÍA PÚBLICA Y FINANZAS**

**Entrevista al contador:**

**Nombre del Entrevistado:** \_\_\_\_\_

**Cargo que ejerce en la Empresa:** \_\_\_\_\_

**Nombre de la Empresa:** \_\_\_\_\_

**Dirección:** \_\_\_\_\_

**Fecha:** \_\_\_\_\_

Buenos días:

Por medio del presente le damos a conocer que, como parte del pensum académico de la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua se está trabajando en un estudio que servirá para elaborar una tesis profesional acerca de la Evaluación de control interno del área de inventario.

Donde por tal razón se solicita de su ayuda para que conteste algunas preguntas que no llevaran mucho tiempo.

Cabe destacar que la información recopilada en este instrumento de investigación será para fines académicos y para el desarrollo de una tesis con buenos fundamentos; La información brindada se mantendrá bajo los principios de Confidencialidad.

De ante mano, se le agradece su colaboración en esta investigación.

- 1. ¿La empresa cuenta con un código de ética y lo conoce?**
- 2. ¿Conoce las leyes y normativa que regulan esta institución?**
- 3. ¿Existe supervisión de los jefes inmediatos hacia cada uno de los procesos ejecutados en la entidad acerca de los inventarios?**

4. **¿Existen políticas contables para el registro de las operaciones en área de inventarios?**
5. **¿Qué método contable utilizan? (NIIF o PCGA)**
6. **¿Qué medidas de control interno aplican en el área de inventario?**
7. **¿La empresa implementa una revisión en pro al cumplimiento de los objetivos operacionales en lo que respecta el proceso de solicitud de inventario?**
8. **¿Esta empresa ha adoptado algún tipo de medidas acerca de contrarrestar alguna deficiencia que se pudiera presentar al momento de recibir productos dañados?**
9. **¿Cuenta con algún tipo de evaluación o medida ante la presencia de algún tipo de fraude ante el conteo de mercadería?**
10. **¿Lleva a la práctica la identificación de requisitos de la información contenida en los documentos que se usan para la codificación de inventario?**
11. **¿El área de inventario actúa con independencia en sus funciones?**
12. **¿Se hace una supervisión acerca de que se cumpla con las tareas asignadas a los procesos de registro de inventario?**
13. **¿De qué manera llevan el registro del inventario?**
14. **¿Considera que existen debilidades en el área de inventario?**
15. **¿Qué riesgos provoca la ausencia de controles en bodega, a los niveles de existencias de mercaderías disponibles para el servicio al cliente?**
16. **¿Cómo estructuran su inventario?**
17. **¿Qué sistema de inventario utilizan?**
18. **¿Se realiza supervisión al inventario físico? ¿Con qué periodicidad? ¿Y qué normas utiliza para su ejecución?**
19. **¿De qué forma la ausencia de control interno para inventarios afectan la toma de decisiones en el Restaurante Casa Gustó?**
20. **¿Para qué evaluar el control interno del área de inventario de la empresa “Casa Gustó, S. A.”? ¿Según los componentes y principios del COSO 2013?**
21. **¿Se ha implementado los controles internos de acuerdo a la metodología COSO 2013?**
22. **¿Se hace una evaluación acerca de la cotización y adquisición de los productos?**
23. **¿La empresa ejecuta de manera responsable una supervisión acerca de los procesos de comunicación que tiene la misma con los proveedores externos?**

**Anexo 04: Guía de observación:**

**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA  
RECINTO UNIVERSITARIO CARLOS FONSECA AMADOR  
DIRECCIÓN DE POSTGRADO Y MAESTRIA  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS**

**Objetivo: Obtener información Sobre la estructura organizativa y formas de Control Interno aplicado al área de inventarios del Restaurante Casa Gustó S.A en el año 2019**

I. Desarrollo

<b>Aspectos Evaluados</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
1. ¿La empresa ejecuta las leyes en las se rigen?		
2. ¿Casa Gustó, S.A cuenta con sus normativas actualizadas?		
3. ¿Tiene la Entidad establecidos controles para proteger los inventarios?		
4. ¿Cuenta con un flujograma de procedimientos para la entrada de mercancías en la cuenta de inventarios?		
5. ¿Se ejecuta de manera correcta el proceso de los inventarios en la empresa?		
6. ¿Están establecidos los controles necesarios, con el fin de asegurar el cumplimiento requerido en todos los procesos de cuentas de inventarios, de acuerdo con la ley, normas y procedimientos de ejecución establecidas?		
7. ¿Se ha implementado el control interno de acuerdo a la metodología COSO 2013?		
8. ¿Se entrena y capacita adecuadamente al personal para el correcto cumplimiento de sus funciones y responsabilidades?		
9. ¿La máxima Autoridad demuestra un compromiso permanente con el Control Interno y con los Valores Éticos del mismo?		

*Evaluación al control interno para manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó S. A  
en el período 2019*

10. ¿La entidad ha implementado técnicas claras para la identificación de riesgos potenciales externos e internos?		
11. ¿En la gestión existe rutina permanente al seguimiento y evaluación del desempeño, a las actividades de Control y al cumplimiento de la normativa en práctica, con el objetivo de detectar desvíos y acciones rápidamente?		
12. ¿La Máxima Autoridad compara los datos registrados por los Sistemas de Información con los activos físicos?		
13. ¿La empresa actualiza constantemente las modificaciones a las leyes y normas relacionadas a la empresa?		

*Evaluación al control interno para manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó S. A  
en el período 2019*

---

**Anexo 05: Guía de revisión documental:**

**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA  
RECINTO UNIVERSITARIO CARLOS FONSECA AMADOR  
DIRECCIÓN DE POSTGRADO Y MAESTRIA  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS**

**Objetivo: Obtener información sobre el cumplimiento del respaldo de cada proceso para cumplir con el Control Interno aplicados por el área de inventarios del restaurante Casa Gustó S.A en el periodo 2019**

<b>Aspectos Evaluados</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
1. Leyes ejecutadas por la empresa		
2. Libro de registro de inventario		
3. Libro de mayor y de diario		
4. Facturas de ingresos		
5. Plan de capacitación del personal		
6. Control interno de la empresa		
7. NIIF para Pymes		
8. Flujograma de procedimientos en inventario		
9. Documentación relacionada al área de inventario		
10. Organigrama		

*Evaluación al control interno para manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó S. A  
en el período 2019*

**Anexo 06: Cuestionario de control interno:**

N°	Componente, Principio, Punto de Enfoque	P	F	Comentarios
<b>I. Entorno de Control</b>				
1	¿Difunde la visión y misión de la entidad?	2	2	Si difunde la misión y la visión pero en si no está funcionando del todo bien.
2	¿El personal conoce el objetivo general, las atribuciones y los principales procesos y proyectos a cargo la entidad?	2	2	El personal en si conoce el objetivo general las atribuciones y los principales procesos y proyectos pero en si estos no lo ponen en práctica.
3	¿Promueve la observancia del Código de Ética?	1	2	Se promueve la observancia del código de ética y esta funciona de manera regular.
4	¿Realiza actividades que fomentan la integración de su personal y favorecen el clima laboral?	2	2	Si en parte si realiza actividades que fomenten la integración de su personal pero en si estas no se llevan a cabo de manera correcta y adecuada.
5	¿Los perfiles y descripciones de los puestos están definidos y alineados con las funciones de la unidad administrativa?	1	3	Si están definidos los puestos y alineados en las funciones correspondiente pero hay ocasiones en las que estas no funcionan a como se debe.
6	¿El Manual de organización y las demás disposiciones normativas y de carácter técnico para el desempeño de las funciones de la unidad administrativa se difunden entre el personal?	1	3	Si las demás disposiciones normativas y de carácter técnico para el desempeño de las funciones de la unidad administrativa pero en algunas ocasiones no funciona a como se debe.
7	¿Difunde y promueve la observancia de las Normas de Control Interno para el área de inventario y contabilidad?	1	1	Si está presente la observancia de las normas de control interno para el área de inventario y contabilidad.

*Evaluación al control interno para manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó S. A  
en el período 2019*

8	¿Se mide el desempeño del personal en relación al cumplimiento de los objetivos y demostración de conductas esperadas?	2	2	Está presente la medición del desempeño de personal en relación al cumplimiento de los objetivos y la demostración de la conducta esperada pero en lo que respecta al funcionamiento de este está deficiente, es decir por uno u otro motivo este no está siendo ejecutado de manera correcta.
9	¿Se adoptan medidas disciplinarias rigurosas conforme a las normas y políticas de la entidad?	3	2	Si está presente y a un nivel de cumplimiento muy bueno la adopción de las medidas disciplinarias rigurosas conforme a las normas y políticas de la entidad y en lo que respecta el funcionamiento de este está a un nivel medio.
10	¿Existen procedimientos continuos y periódicos para confirmar que las expectativas y requerimientos están siendo cumplidos por parte del personal?	3	2	En relación a la existencia de procedimientos continuos y periódicos para la confirmación que las expectativas y requerimientos.
11	¿Los cargos de mayor jerarquía en la Entidad lo componen personal con competencia, capacidad, integridad y experiencia profesional?	2	2	En si los cargos de mayor jerarquía en la Entidad lo componen personal con competencia, capacidad, integridad y experiencia profesional pero en lo que respecta el funcionamiento de este se encuentra en un nivel medio.
12	¿El personal comprende los objetivos de la organización y como su función contribuye al logro de los mismos?	2	2	En relación a lo que respecta la comprensión de los objetivos de la organización y el cómo funciona o contribuye al logro de los mismos este está en un nivel medio.
13	¿Existe personal de alto nivel que informa periódicamente sobre los procesos y actividades de programas y proyectos, con el objetivo de mantenerlos actualizados y corregir eventualmente malas prácticas?	3	1	En lo que respecta la presencia o bien existencia del personal de alto nivel que informa periódicamente sobre los procesos y actividades de programas y proyectos, con el objetivo de mantenerlos actualizados y corregir eventualmente malas prácticas este

**Evaluación al control interno para manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó S. A  
en el período 2019**

				está a un nivel medio y acerca del funcionamiento de este está en un nivel deficiente.
<b>II. Evaluación de Riesgos</b>				
14	¿En la empresa se han establecidos objetivos generales?	2	2	La empresa estableció objetivos, metas, visión y misión en el momento de su constitución.
15	¿Existen objetivos específicos que manejen cada departamento?	2	1	Están presentes pero el personal en sí no los ejerce a cómo debería ser.
16	¿Son identificados los riesgos en relación a los inventarios en la empresa?	1	1	Al no tener una supervisión continua, precisa y oportuna los riesgos no se identifican al momento adecuado para poder mitigarlo.
17	¿Los encargados de evaluar los riesgos realizan controles que ayuden a identificar los mismos?	1	1	La empresa no cuenta con personal capacitado para identificar los posibles riesgos.
18	¿La empresa consta con un sistema de inventario que mitiguen los posibles riesgos de obsolescencia?	2	1	El sistema de inventario existe pero al no tener personal capacitado no es posible identificar los posibles riesgos.
19	¿Se toman medidas para asegurar que no haya faltantes de inventarios?	2	1	La máxima autoridad planteado las posibles medidas para el área de inventario pero éstas tienen debilidades.
20	¿Se toman medidas para que la información acerca de los inventarios no se mezcle con otras áreas que no estén relacionadas?	2	2	Se plantearon dichas medidas para no tener saldos irreales en cuenta de inventario.
21	¿Existe un formulario para las entradas y salidas de inventarios?	3	3	El sistema de inventario de la empresa consta con kardex para manejar las entradas y salidas de las mercaderías.
22	¿El formulario registra las firmas de responsabilidad?	2	2	El formulario presenta la firma del encargado de bodega y de la gerente general de la empresa.

**Evaluación al control interno para manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó S. A  
en el período 2019**

23	¿Están claramente definidas las responsabilidades para el manejo de los inventarios en cuanto al registro y custodia?	2	2	La empresa no cuenta con un manual de funciones, pero al momento de la contratación se explica las funciones a realizar.
24	¿Existe un correcto tratamiento contable para el inventario en estado de obsolescencia y deterioro?	2	1	Cuando la mercadería se encuentra obsoleta, disminuye la cuenta de inventario cargando al gasto siempre y cuando sean correspondiente al periodo.
25	¿Existe un manual que describan los procesos relacionados con la recepción, custodia, registro, control y responsabilidades de los inventarios?	1	2	La empresa no cuenta con un manual de funciones.
26	¿Existe control sobre el mínimo y máximo de las existencias de inventarios?	2	2	Se reflejan en las kardex.
27	¿Existen políticas claramente definidas en cuanto a la recepción, almacenamiento y conservación de los inventarios?	1	2	Las políticas establecidas por la empresa han sido redactadas de manera general.
28	¿Tiene acceso a las existencias de inventarios solo el encargado de bodega?	2	2	Al área de bodega solo ingresa el responsable, ya sea para limpiar y ordenar.
<b>III. Actividades de control</b>				
29	¿La entidad realiza actividades de control que eliminen o reduzcan los riesgos a un nivel aceptable para el área de inventarios?	1	1	No se realizan actividades para la mitigación de los riesgos.
30	¿La entidad pone en práctica el avance de la tecnología para desarrollar nuevos controles en las actividades que realiza?	3	2	La empresa en determinado tiempo actualiza sus sistemas, pero falta enfocarse en los controles para la mitigación de los riesgos.
31	¿Existe procedimientos que describan lo relacionado con la autorización, custodia, registro, control y responsabilidades de los inventarios?	2	2	La empresa comunica a los empleados los procedimientos que se deben realizar, pero no son ejecutados de manera eficiente.
32	¿Existen políticas claramente definidas y expresas en cuanto al área de inventario?	2	2	Las políticas establecidas por la empresa no están segregadas por área o departamento.

***Evaluación al control interno para manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó S. A  
en el período 2019***

33	¿Los ajustes en los registros de inventario, como consecuencia de la toma física de los mismos, son autorizados previamente por el empleado responsable?	3	2	Al realizar la toma física se realiza el correspondiente ajuste en la cuenta de inventario.
34	¿Existen procedimientos claramente establecidos para identificar faltantes en la recepción de mercadería?	1	1	Cuando entra la mercadería el que recibe es el responsable de bodega, sin identificar que haya entrado lo que se solicitó al proveedor.
35	¿Existen informes actualizados de inventarios para efectos de facilitar el análisis de pérdidas y manejo de los mismos?	1	1	No se realizan informes.
36	¿Para efecto de asegurar registros exactos de las cantidades reales en la bodega, se realizan inventarios físicos e informes?	2	1	Solo se realiza un conteo físico de inventario al principio de cada año, para la presentación de la renta anual.
37	¿Son conciliados los resultados de los inventarios físicos contra los registros de contabilidad?	1	1	No se realizan conciliaciones acerca de inventario.
38	¿Se investigan las diferencias?	1	1	Al no hacer las conciliaciones no se conoce con tiempo las diferencias.
39	¿Verifican los encargados de bodega las cantidades recibidas contra los informes de recepción?	2	1	El encargado de bodega tiene la responsabilidad de verificar la mercancía entrante con lo que se reacciona pero este no cuenta con los informes.
40	¿Los procedimientos de control de los riesgos son aplicados adecuadamente?	2	1	Los procedimientos no son aplicados.
41	¿Las compras de inventarios están debidamente autorizadas?	3	3	El gerente que realiza las compras realiza todo el papeleo correspondiente.
42	¿Los traslados realizados de bodega a despacho son autorizados por personal competente?	3	2	El encargado de bodega notifica al gerente y administrador de la empresa para realizar los traslados necesarios.
43	¿Los ajustes por pérdida de inventario son revisados, aprobados y autorizados por empleados que no están involucrados en la	3	2	Los ajustes por pérdida de inventario son autorizados por administrador y gerente general de la empresa.

**Evaluación al control interno para manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó S. A  
en el período 2019**

	responsabilidad de manejo y registro de los mismos?			
44	¿Las existencias recibidas son registradas con la descripción de cantidad, calidad y cualquier otra información necesaria?	3	2	El personal que ingresa en el sistema la mercadería comprada es ejecutado por el gerente de la empresa.
45	¿Antes de realizar la compra de una mercadería, se verifica previamente la existencia del mismo en bodega?	2	2	Para compra de mercadería se revisa las kardex proporcionadas por el sistema de inventarios.
46	¿Existe rotación de personal entre el encargado de bodega y los despachadores, en donde se puede dar lugar a irregularidades?	1	1	Solo el encargado de bodega tiene acceso a ella.
47	¿Cuándo se realizan la toma física de inventarios, existe supervisión de personal ajeno a bodega?	2	2	Al momento de realizar el conteo físico está presente el administrador.
48	¿El Sistema de Información permite cambios o modificaciones cuando sea necesario?	3	2	Las modificaciones o cambios solo se permiten siempre y cuando sean correspondiente al mes en curso.
<b>IV. Información y Comunicación</b>				
49	¿La Información proporcionada a cada una de las áreas es adecuada en relación a las necesidades de la Entidad?	2	2	Si la información que llega a cada una de las áreas es la adecuada en relación a las necesidades de la empresa pero funciona en un nivel medio.
50	¿Están definidos los tipos de reportes que deben remitirse a los distintos niveles internos para la toma de decisiones?	2	2	Si están definidos porque están presente y funcionando a la vez en la empresa y el personal tiene el debido conocimiento de los mismos.
51	¿La empresa suministra información como: manuales, reglamentos, programas?	1	1	Si la empresa suministra dicha información, pero está presente con deficiencia debido a que dicha información no se le da el debido proceso.

***Evaluación al control interno para manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó S. A  
en el período 2019***

52	¿Se identifica y presenta con regularidad la información, generada dentro de la empresa para el logro de objetivos?	2	2	Si se presenta y si está funcionando debido a que la información generada se identifica y luego se comunica a las distintas áreas de la empresa.
53	¿La información interna y externa generada por la empresa es remitida previamente a los niveles correspondientes para la aprobación?	3	3	Si es remitida previamente porque se debe de revisar la información que entra y sale fuera de la empresa para evitar información confusa y libre de errores.
54	¿Se suministra al personal la información que necesitan para cumplir con sus actividades?	2	2	Está presente, pero funciona en un nivel medio debido a que no se suministra la suficiente información para el logro de los respectivos objetivos a alcanzarse dentro de la entidad.
55	¿La información está estructurada conforme al nivel de autoridad al que va dirigida?	3	3	Si dicha información va dirigida y estructurada de manera correcta con forme a nivel de autoridad que la esté solicitando.
56	¿La calidad de la información es conservada y protegida remitiéndola únicamente al personal destinado?	3	3	Si es conservada y protegida porque solo se le remite únicamente al personal destinada para evitar confusiones en dicho aspecto.
57	¿La comunicación de la información de la empresa es eficaz y multidireccional?	2	2	Si la información cumple con los parámetros de ser eficaz y multidireccional, pero funciona en un nivel medio.
58	¿Los flujos de comunicación de la empresa son los adecuados?	1	1	Los flujos de comunicación se presentan en un nivel medio y funcionan de igual manera por lo que el personal no los en práctica como debe ser.
59	¿Las sugerencias o quejas son recogidas y comunicadas a las personas pertinentes dentro de la empresa?	1	1	No se reciben y no son comunicadas a las personas pertinentes a como debe ser las quejas y sugerencias por tal razón se presentan de manera deficiente y funcionan de igual forma.

**Evaluación al control interno para manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó S. A  
en el período 2019**

60	¿La empresa da seguimiento a las quejas y toma las respectivas decisiones?	1	1	No al no recibirlas no se le da seguimiento.
<b>V. Supervisión</b>				
61	¿Se realiza un monitoreo de los inventarios continuo por el administrador de la empresa?	2	2	El monitoreo realizado es medio debido a que solo se da una vez al año y no como debe ser con frecuencia por parte de encargado de bodega y el administrador de la empresa.
62	¿Durante todo el año se hacen recuentos rotativos o selectivos?	2	2	Si se hacen recuentos, pero funciona de manera medio porque hay faltante de inventarios, que el sistema no refleja en los registros contables de la empresa.
63	¿La empresa evalúa y comunica las deficiencias de Control Interno de forma oportuna a las partes responsables?	1	1	No se comunican dichas deficiencias, pero funcionan de manera medio al no ser evaluadas por el personal autorizado dentro de la empresa.
64	¿La Máxima Autoridad define la estructura de supervisión adecuada a las necesidades de la empresa?	2	1	Si la máxima autoridad de la empresa define de manera concreta y correcta la estructura de la adecuada supervisión en relación a las necesidades de las cuales se prevea la empresa.
65	¿La Máxima Autoridad evalúa la efectividad de los controles generales de la empresa?	2	1	La evaluación de los controles generales está dada en un nivel medio por tal razón no son efectivos en su debido tiempo.
66	¿La Máxima Autoridad supervisa el reporte interno el cual debe ser relevante para la toma de decisiones?	1	1	Si lo revisa, pero funciona en un nivel medio por lo que no se establece como relevante para ayudar a la toma de decisiones.
67	¿La Máxima Autoridad establece una segregación de funciones de manera que se ejerza una verificación recíproca?	2	2	Este aspecto se encuentra en un nivel medio porque no funciona de manera correcta al no verificarse la segregación de funciones al personal.

***Evaluación al control interno para manejo de inventarios del restaurante Casa Gustó S. A  
en el período 2019***

68	¿La Máxima Autoridad compara los datos registrados por los Sistemas de Información con los activos físicos?	2	2	Si son comparados dichos datos por el personal correspondiente, para verificar si hay faltantes o perdidas de inventarios tanto físico como contablemente.
69	¿Los organismos de control realizan auditorias relacionadas a los inventarios?	1	2	En la empresa auditada no se han realizados auditorias anteriores en relación al área de inventarios.
70	¿Se evalúa el control interno con respecto al área de Inventarios?	1	1	No se evalúa el control interno, debido a que no se implementan los debidos controles internos en el área de inventarios
71	¿Se corrigen las deficiencias encontradas en los inventarios de la empresa?	2	1	No se corrigen las deficiencias debido a la falta de supervisión y comunicación relacionada al área en estudio.
72	¿Se hace una investigación de las diferencias importantes entre la existencia física y la contable?	1	1	No se hacen, al no implementarse los debidos controles internos en la empresa, que verifiquen por medio de la supervisión las existencias físicas actuales con los montos establecidos en la contabilización.

