



SEDE GUAYAQUIL

CARRERA

INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

PROYECTO DE GRADO

**PREVIO OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA EN
CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

TÍTULO

**DISEÑO DE UN SISTEMA DE CONTROL INTERNO DE
INVENTARIO BASADO EN EL MODELO COSO 1 PARA LA
EMPRESA SERVICE LUNCH EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL**

AUTORES

Lourdes Catherine Morales Escalante

María Alejandra Torres Villanueva

TUTOR

Ing. Alex Enrique Parra Rosero

Guayaquil-Ecuador

Marzo - 2015

DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD

Declaramos que los conceptos desarrollados, análisis, propuestas y conclusiones planteadas en el presente trabajo son de exclusiva responsabilidad de las autoras.

Lourdes Catherine Morales Escalante

C.I: 0926785338

María Alejandra Torres Villanueva

C.I: 0930083845

AGRADECIMIENTO

Primeramente a nuestro Papá Dios, por permitirme estar aquí, culminando otra etapa de mi vida y compartir esta felicidad junto a mis seres queridos.

A mis padres y hermanos, pilar fundamental en mi vida, por brindarme su apoyo y aliento cuando más lo necesitaba. Gracias a ellos por creer en mí.

Y a mis amigas y amigos, por brindarme sus consejos y darme la mano en esos momentos difíciles que se presentan, en especial a mi amiga y compañera de tesis Alejandra Torres por su paciencia y dedicación a este trabajo.

Lourdes Catherine Morales Escalante

AGRADECIMIENTO

A Dios por haberme dado salud, sabiduría y paciencia para lograr esta meta trazada.

A mi madre Rosa y hermana, pilares fundamentales en mi vida por ser ese ejemplo a seguir y esa motivación para continuar cada día.

A Melissa y Vanessa, por su amistad incondicional, la paciencia que me tuvieron y el esfuerzo dedicado tanto en las aulas de clases como en el desarrollo de este proyecto. ¡Lo logramos!

María Alejandra Torres Villanueva

DEDICATORIA

A mis padres, Allan y María de Lourdes; hermanos, Kevin y Michelle, quienes estuvieron conmigo todo este tiempo y gracias a su apoyo incondicional he llegado a la culminación de este proyecto y Carrera universitaria.

Lourdes Catherine Morales Escalante

DEDICATORIA

Con todo mi esfuerzo, dedicación, cariño y amor le dedico este trabajo:

A Dios, sin él esto no sería posible.

A mis madres, Rosa; Juana y María en reconocimiento a todos sus años de amor, esfuerzo y sacrificio por haberme inculcado valores que me convierten en la persona que soy; son mi ejemplo de lucha y constancia.

María Alejandra Torres Villanueva



Diseño de un sistema de control interno de inventario basado en el modelo Coso I para la Empresa Service Lunch en la Ciudad de Guayaquil

Autoras: Lourdes Catherine Morales Escalante
María Alejandra Torres Villanueva

lulitap_22091@hotmail.com
alevi2667@gmail.com

Tutor: Ing. Alex Parra Rosero

aparra@ups.edu.ec

RESUMEN

La Empresa Service Lunch en la ciudad de Guayaquil cuenta con más de 7 años de experiencia en el mercado ecuatoriano ofreciendo un servicio de alta calidad y variedad a sus clientes, la actividad principal que desarrolla la empresa es la prestación de servicios de catering; es decir, brinda servicio de lunch a 7 empresas que posee una gran cantidad de empleados. Entre sus principales clientes tenemos: Corporación Superior, Dapris Fashion, China Internacional y Banco Solidario.

En este proyecto se muestra como una herramienta fundamental al control interno en la realización de toda actividad, proceso o procedimiento de una empresa, debido a que el objetivo principal de este trabajo se basa en diseñar un sistema de control interno basado en el COSO I de inventarios que nos ayude a mejorar el manejo, optimización y existencia de los recursos alimenticios; desarrollando políticas y procedimientos eficientes y eficaces que nos den resultados válidos y razonables.

Para realizar todo esto y que el objetivo sea cumplido, se realizó las respectivas entrevistas al Gerente General y a la Jefa del área de producción, se constató mediante Check List el estado actual del control interno de la empresa, de tal manera que se identificó las áreas críticas, y mediante nuestra propuesta se logró concientizar a los encargados que forman parte de estos procesos; y que conozcan también el compromiso que cada uno de ellos tiene con el progreso satisfactorio de la Empresa y el cumplimiento de los reglamentos, normas y políticas planteadas por la Administración.

Palabras claves: Control, inventario, procesos, procedimientos, sistemas, Service Lunch, Coso I.



Design of an internal inventory control system based model Coso I to the Lunch Service Company in Guayaquil city

Authors: Lourdes Catherine Morales Escalante
María Alejandra Torres Villanueva

lulitap_22091@hotmail.com
alevi2667@gmail.com

Tutor: Ing. Alex Parra Rosero

aparra@ups.edu.ec

ABSTRACT

The Service Lunch Enterprise in Guayaquil city has more than 7 years of experience in the Ecuadorian market offering a high quality and variety service to their clients, the activity of the company is the catering services provide; it means, it offers the lunch service to 7 companies which has a big amount of employees. Between its main clients we find: Superior Corporation, Dapris Fashion, China International and Solidario Bank.

In this project the internal control is shown as a fundamental tool for the realization of every activity, process or procedure of an enterprise, due to the main objective of this thesis is based on designing an internal inventory control system based on the COSO I that will help us improve the management, optimization and existence of the alimentary resources, developing efficient and effective processes with valid and reasonable results.

In order to make all of this and achieve the objective, corresponding interviews were performed to the general manager and boss production, it was verified by Check List the current state of internal control of the Company, in that way the critical areas were identified and through our proposal our processes must be made to aware by part of the managers and get to know their commitment with the satisfactory progress of the enterprise and the fulfillment of the regulations, rules and policies given by the administration.

Keys Words: Control, Inventory, Processes, Procedures, Systems, Service Lunch, Coso I.

ÍNDICE GENERAL

CAPÍTULO I.....	2
EL PROBLEMA	2
1.1. MARCO CONTEXTUAL.....	2
1.1.1. ANTECEDENTES	2
1.1.2. SERVICIOS QUE OFRECE LA EMPRESA.....	4
1.1.3. MISIÓN	4
1.1.4. VISIÓN.....	5
1.1.5. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL	5
1.2. DIAGNÓSTICO INSTITUCIONAL	6
1.2.1. MACRO ENTORNO.....	6
1.2.2. MICRO ENTORNO	7
1.3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	10
1.3.1. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO	10
1.3.2. ENUNCIADO DEL PROBLEMA	11
1.3.3. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	12
1.3.3.1. PROBLEMA GENERAL	12
1.3.3.2. PROBLEMAS ESPECÍFICOS	12
1.4. OBJETIVOS.....	13
1.4.1. OBJETIVO GENERAL.....	13
1.4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	13
CAPÍTULO II	14
MARCO TEÓRICO.....	14
2.1. MARCO REFERENCIAL	14
2.1.1. CONTROL DE INVENTARIOS	14
2.1.2. EXACTITUD DE LOS REGISTROS	15
2.1.3. SISTEMA DE INVENTARIO	16
2.1.4. HERRAMIENTAS CONTABLES.....	17
2.1.5. SISTEMA HACCP	17
2.1.6. COSTOS DE IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE INVENTARIO	18
2.1.7. EL INFORME COSO I.....	19
2.1.7.1 COMPONENTES DEL COSO I	20

2.1.8.	TIPOS DE RIESGOS	21
2.1.8.1	RIESGO INHERENTE.....	22
2.1.8.2	RIESGO DE CONTROL.....	22
2.1.8.3	RIESGO DE DETECCIÓN	22
2.2.	MARCO CONCEPTUAL.....	22
CAPÍTULO III.....		24
RECOGIDA Y ANÁLISIS DE DATOS DEL SISTEMA DE CONTROL INTERNO ACTUAL DE INVENTARIO DE LA EMPRESA SERVICE LUNCH.....		24
3.1.	TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	24
3.2.	ENTREVISTAS AL GERENTE GENERAL Y JEFE DE ÁREA DE PRODUCCIÓN.....	25
3.2.1.	DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL DEL SISTEMA DE CONTROL INTERNO	29
3.3.	EVALUACIÓN DE LOS NIVELES DE RIESGO DE CONTROL	31
3.3.1.	CHECK LIST ÁREA DE COMPRAS	31
3.3.2.	CHECK LIST ÁREA DE PRODUCCIÓN	32
3.3.3.	CHECK LIST ÁREA DE DISTRIBUCIÓN	35
3.3.4.	RESUMEN DE LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN DE NIVEL DE RIESGO DE LOS CONTROLES POR ÁREA.....	36
3.3.5.	DEBILIDADES DETECTADAS EN EL ÁREA DE COMPRAS	36
3.3.6.	DEBILIDADES DETECTADAS EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN	38
3.3.7.	DEBILIDADES DETECTADAS EN EL ÁREA DE DISTRIBUCIÓN	40
3.4.	RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN DE CONTROL INTERNO POR LOS COMPONENTE DEL COSO 1	41
3.4.1	AMBIENTE DE CONTROL.....	41
3.4.2	EVALUACIÓN DE RIESGO.....	42
3.4.3	ACTIVIDADES DE CONTROL	42
3.4.4	INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN	42
3.4.5	MONITOREO Y SUPERVISIÓN.....	42
CAPÍTULO IV.....		43
SISTEMA DE CONTROL INTERNO DE INVENTARIOS BASADO EN EL MODELO COSO I PARA LA EMPRESA “SERVICE LUNCH S.A.”		43
4.1.	GENERALIDADES DE LA PROPUESTA	43
4.2.	OBJETIVOS DE LA PROPUESTA	44
4.2.1.	OBJETIVO GENERAL.....	44

4.2.2.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	44
4.3.	ALCANCE	45
4.4.	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	46
4.5.	DESARROLLO DEL SISTEMA DE CONTROL INTERNO DE INVENTARIOS	47
4.5.1.	POLÍTICAS	48
4.5.2.	PROCEDIMIENTOS	57
4.5.3.	FLUJOGRAMAS DE INGRESO DE INVENTARIO EN BODEGA	66
4.5.4.	FLUJOGRAMAS DE CUSTODIA DE INVENTARIO EN BODEGA	67
4.5.5.	FLUJOGRAMAS DE EGRESO DE INVENTARIO EN BODEGA	68
4.5.6.	FLUJOGRAMAS DE PROCESO PRODUCTIVO	69
4.5.7.	FLUJOGRAMAS DE PROCESO DE DISTRIBUCIÓN	70
4.6.	SISTEMA INFORMÁTICO PARA EL MANEJO DE INVENTARIOS	71
4.7.	PRESUPUESTO	73
	CONCLUSIONES	74
	RECOMENDACIONES	75
	BIBLIOGRAFÍA	76

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Personal de la Empresa	8
Tabla 2. Check List del área de compras	31
Tabla 3. Check List del área de producción	32
Tabla 4. Check List del área de distribución	35
Tabla 5: Resultado de los niveles de riesgos.....	36
Tabla 6: Entrevista al Gerente General	25
Tabla 7: Entrevista al Jefe Área de Producción	27
Tabla 8: Políticas para el control de inventarios	48
Tabla 9: Procedimientos para el control de inventarios	57
Tabla 10: Presupuesto	73

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1: RUC de la empresa Service Lunch	2
Ilustración 2: Ubicación Geográfica de la empresa	3
Ilustración 3: Servicios que ofrece la Empresa	4
Ilustración 4: Estructura Organizacional de la Empresa	5
Ilustración 5: Estructura de Control	19
Ilustración 6: Factores de los Componentes del Coso	21
Ilustración 7: Flujograma de ingreso de inventario de bodega	66
Ilustración 8: Flujograma de custodia de inventario en bodega.....	67
Ilustración 9: Flujograma de egreso de inventario en bodega.....	68
Ilustración 10: Flujograma del proceso productivo	69
Ilustración 11: Flujograma de proceso de distribución	70
Ilustración 12: "Inventoria" Software para el control de inventarios.....	71

INTRODUCCIÓN

Una alimentación sana es la base primordial para gozar de una buena salud; el proceso para realizar variedades de platos exquisitos y llenos de proteínas debe regirse a un control riguroso antes de que sea ofrecido al mercado.

Es por esto que con el presente proyecto se propone un Diseño de un sistema de control de inventarios basado en el modelo Coso I para la Empresa Service Lunch S.A. en la ciudad de Guayaquil, en donde se definen procesos, normas y políticas con la finalidad de mejorar el área estudiada y por lo consiguiente evitar pérdidas establecidas por la Administración.

En el primer capítulo comprende el planteamiento del problema, la identificación de las diferentes problemáticas que se generan en el área de Inventarios en la Empresa Service Lunch S.A. y la justificación para realizar el análisis del micro y macro entorno institucional de la situación actual.

En el segundo capítulo se definirán términos y conceptos más importantes para el desarrollo de este proyecto, con la finalidad de tener una visión clara de los componentes que conforman el control interno de una Empresa y los procesos que establecen.

En el tercer capítulo se presentarán y se analizarán los resultados obtenidos durante el levantamiento de información usando las diferentes técnicas de recolección de datos, de manera que se evidencie los problemas expuestos en el primer capítulo generándonos una idea de los puntos críticos en las áreas objeto de estudio de la Empresa.

Y finalmente en el cuarto capítulo se presenta la propuesta, conclusiones y recomendaciones de acuerdo a los resultados obtenidos del sistema actual de la Empresa diseñando un sistema de control interno de inventario realizado por estudiantes de la Universidad Politécnica Salesiana, detallando el cumplimiento de los objetivos planteados inicialmente.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1. MARCO CONTEXTUAL

1.1.1. ANTECEDENTES

La Empresa “SERVICE LUNCH” tiene aproximadamente siete años en el mercado; dio inicio a sus actividades en la ciudad de Guayaquil, exactamente el 19 de mayo del 2005; reiniciando las mismas el 27 de marzo del 2012 ubicándose en el kilómetro 4 de la Vía a Daule, sitio donde opera hasta la actualidad.

REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES PERSONAS NATURALES



NUMERO RUC: 0916634942001

APELLIDOS Y NOMBRES: BOHORQUEZ BARRERA WILSON JAVIER

ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS:

Nº. ESTABLECIMIENTO:	001	ESTADO	ABIERTO	MATRIZ	FEC. INICIO ACT.	19/05/2005
NOMBRE COMERCIAL:	SERVICE LUNCH				FEC. CIERRE:	30/12/2010
ACTIVIDADES ECONÓMICAS:					FEC. REINICIO:	27/03/2012

VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES PARA SU CONSUMO INMEDIATO
SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS PREPARADAS PARA EMPRESAS

DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO:

Provincia: GUAYAS Cantón: GUAYAQUIL Parroquia: TARQUI Ciudadela: MAPASINGUE OESTE Número: SOLAR 9 Referencia:
JUNTO A FARMACIA KEYLA Manzana: 13 Email: bohorquezjavier@yahoo.es Telefono Domicilio: 042013291

Ilustración 1: RUC de la empresa Service Lunch

Fuente: Servicio de Rentas Interna

La actividad que desarrolla la empresa es la prestación de servicios complementarios de alimentación; es decir, brinda servicio de lunch a 7 empresas tales como:

- Corporación Superior
- Dapris Fashion
- Pinturas y Químicos del Ecuador
- Ecuacocoa
- China Internacional
- Estudio en Diseño
- Banco Solidario

Como se observa en la Ilustración 2 la Empresa Service Lunch está ubicada en la zona Oeste, Mapasingue Oeste Calle 4ta E/ Av. 6ta y 7ma.



Ilustración 2: Ubicación Geográfica de la empresa
Fuente: maps.google.com.ec

1.1.2. SERVICIOS QUE OFRECE LA EMPRESA

El servicio que ofrece a su clientela la Empresa “SERVICE LUNCH” para almuerzos y cenas, está determinado por un menú corporativo, el cual ofrece simplicidad, calidad y por supuesto deliciosa comida que puede ser fácilmente entregada.

El procedimiento que se lleva a cabo con los clientes corporativos para tener conocimiento de la cantidad y variedades que deben elaborarse a diario, consiste en enviar un menú de 2 opciones el lunes de cada semana a primera hora, donde se detallan los distintos platos para cada día.



Ilustración 3: Servicios que ofrece la Empresa

Elaborado por: Autoras

Fuente: (Service Lunch, 2014)

1.1.3. MISIÓN

Ser útiles a la sociedad prestando un servicio de alta calidad, para superar las expectativas de nuestros clientes, y de esta manera ser líderes en el mercado.

(Service Lunch, 2014)

1.1.4. VISION

Ser la empresa de servicios gastronómicos más distinguida en el mercado, tanto por nuestros productos y procesos productivos, como así también por la calidad y calidez de atención de nuestro personal. (Service Lunch, 2014)

1.1.5. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

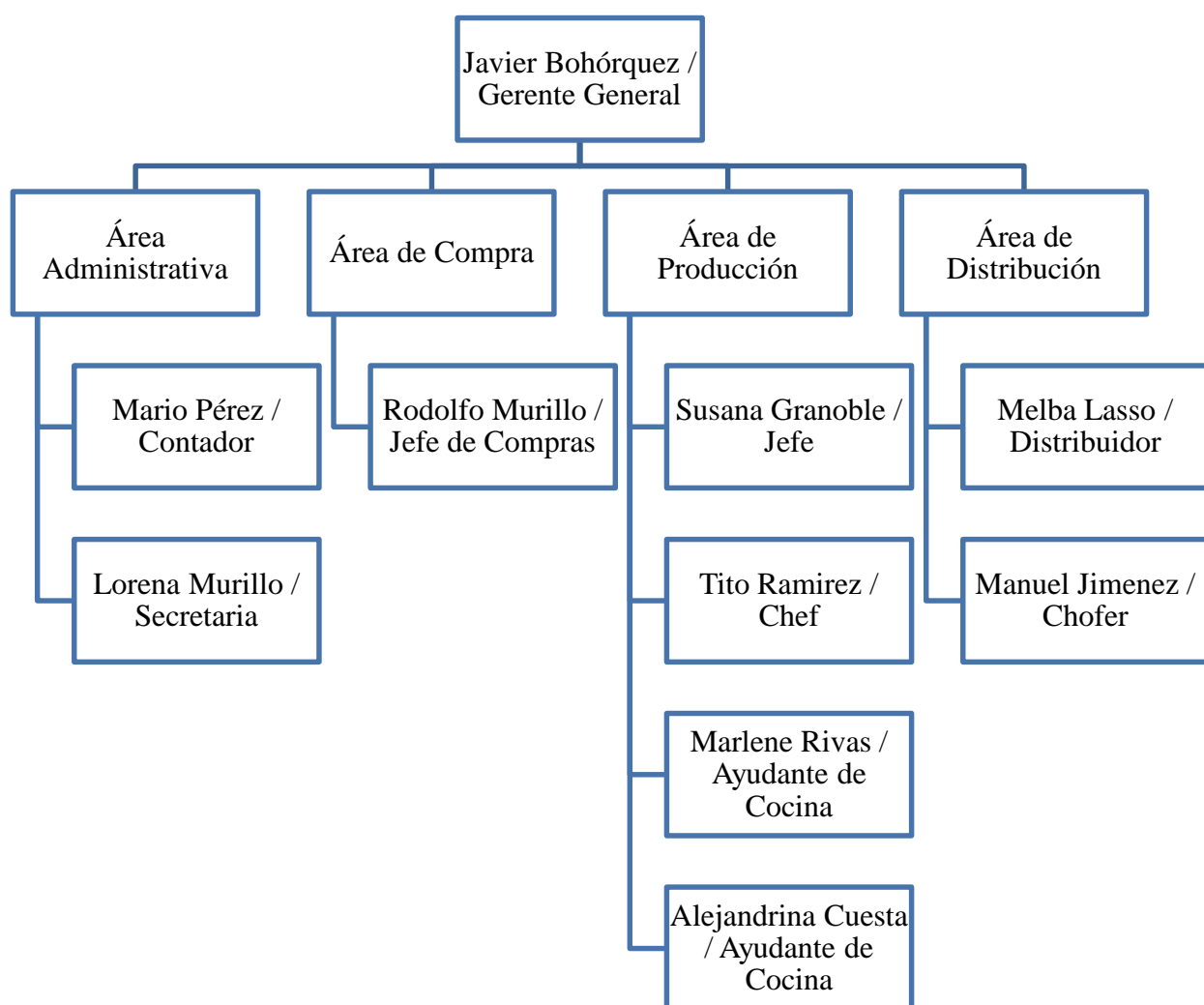


Ilustración 4: Estructura Organizacional de la Empresa

Elaborado por: Autoras

Fuente: (Service Lunch, 2014)

1.2. DIAGNÓSTICO INSTITUCIONAL

1.2.1. MACRO ENTORNO

- **POLÍTICO**

La Empresa puede verse afectada por cambios políticos que se podrían dar en el país, tales como:

- **Subsidio del gas:** Influye directamente en la producción de la Empresa viéndose afectada la economía de la misma al subir sus costos de producción.
- **Cambio de la matriz productiva:** Uno de los ejes fundamentales de ésta, es lograr una mayor productividad, lo cual se llevará a cabo con la implementación de tecnología es por ello la imposición del Gobierno sobre las cocinas de Inducción, la Empresa tendrá que buscar nuevas fuentes de financiamiento lo que le permitirá adecuar su área de producción logrando mayor eficiencia y rapidez en lo que respecta a su capacidad máxima de producción.

- **ECONÓMICO**

Este factor es muy importante ya que afecta directamente a las finanzas de Service Lunch, repercutiendo en ocasiones en sus ventas y utilidades, entre las posibles causas podemos identificar:

- **Sueldos:** Si el sector salarial aumenta de manera significativa, es posible que la Empresa no pueda mantener a los empleados que actualmente dispone ya que generarían más costos.

- **Factores políticos:** Las finanzas de la Empresa se pudieran ver afectadas por los factores mencionados en el ámbito político, como el subsidio de gas y la adquisición de nueva tecnología.

1.2.2. MICRO ENTORNO

Dentro de los factores que vamos a analizar en el micro entorno tenemos:

- **CLIENTES INTERNOS**

Como clientes internos podemos identificar las áreas operativas y administrativas de la empresa de Catering Empresarial, las cuales podrán contar con la información real y a tiempo respecto a consumo de materia prima y lo que se encuentre en las bodegas en tiempo real.

Conforme a las planillas del IESS¹ de la empresa, el número de empleados del que dispone SERVICE LUNCH quienes se verán beneficiados de forma directa es el detallado a continuación:

¹ IESS: Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social

Tabla 1: Personal de la Empresa

<u>Personal</u>	<u># Empleados</u>
Administración	3
Área de Compra	1
Área de Producción	4
Área de Distribución	2
Total Población	10

Elaborado por: Autoras

Fuente: (Service Lunch, 2014)

• PROVEEDORES

Para la adquisición de materia prima para la elaboración de sus productos, Service Lunch cuenta con los siguientes proveedores:



Avícola Fernández: Es una empresa ecuatoriana dedicada a la crianza, faena y venta de productos cárnicos; junto con otros alimentos de consumo masivo.



Supermercado de carnes La Española: Se inició hace 23 años como una fábrica de embutido, comercializa carne de res, cerdo, pavo, pollo, mariscos elaborados con marca propia.



Freshwater Agua Purificada: Agua procesada con el sistema de purificación más avanzado y vanguardista en el mercado con un producto bajo en sales.



Plastiguayas: Es una Empresa dedicada a la fabricación de fundas, sacos, piolas y rollos plásticos de alta calidad para los distintos usos de los sectores bananero, camaroneros, alimenticios, industrial y comercial del país.



La Favorita: La Empresa La Fabril S.A. propietaria de la marca La Favorita, se ha convertido, a través de los años, en el principal productor de grasas y aceites del Ecuador.

- **CLIENTES EXTERNOS**

Service Lunch ofrece a sus clientes un producto y servicio de calidad, con esto ha conseguido la fidelidad de las siguientes empresas que son sus principales clientes:



Corporación Superior: es un conglomerado especializado en la producción y comercialización de productos derivados del trigo.



Dapris Fashion S.A.: Textilera enfocada a las necesidades de sus consumidores, operando bajo esta razón social desde el año 2009.



China Internacional: CWE cuenta con una vasta experiencia en construcción de obras internacionales, con dos proyectos de construcción en las provincias de Guayas y Cañar.



Banco Solidario: Institución Financiera especializada en microcrédito con capital 100% privado.

1.3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.3.1. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

La propuesta de desarrollo de un sistema de control interno en el área de inventarios, que mejore la gestión de los materiales de producción como la materia prima y los materiales indirectos en la empresa de servicio alimenticio a domicilio se basa en la búsqueda de soluciones adecuadas y pertinentes que a través de herramientas de control, generen un valor agregado en el proceso y en las actividades del personal, para de esta manera reducir el impacto de los problemas existentes como: desperdicios de insumos, reducción de costos y gestionar los posibles riesgos.

Por consiguiente, se puede destacar que este proyecto se justifica básicamente para:

1. Controlar las existencias con el sistema de inventario, tanto en el registro de entradas, salidas o transferencia de insumos para evitar la generación desmedida de desperdicios por parte del área de cocina.
2. Ante la ausencia de un sistema de control interno adecuado, la empresa no podría determinar las pérdidas por desperdicio de insumos al final de cada año, ni el costo de cada plato y por tanto no tendría un plan adecuado para la optimización de recursos que ayude a la toma de decisiones de la Administración.

1.3.2. ENUNCIADO DEL PROBLEMA

Según entrevista realizada con el Sr. Javier Bohórquez - Gerente General de Service Lunch, la Empresa está atravesando un problema muy relevante, este radica en el improductivo manejo de insumos; es decir, los diversos productos que se utilizan para elaborar los menús del servicio proporcionado por la Empresa, éstos se realizan de forma diaria y no se llevan registros de los productos utilizados para la elaboración del alimento.

Pese a la gran responsabilidad que implica el manejo de los inventarios, se hace difícil determinar las cantidades exactas que se tienen en la percha, ya que la falta de un control periódico del inventario, evita conocer con precisión las existencias en la bodega en un momento determinado debido a esto se realizan compras innecesarias

de insumos por lo que no existe una base para realizar las mismas de manera correcta.

Adicionalmente, en base a esta situación, los empleados que operan en el área de la cocina ocasionan desperdicios de insumos como la caducidad de los productos perecibles que pueden ser evitados si se implementan medidas correctivas y se identifican las oportunidades de mejora para el servicio.

1.3.3. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

1.3.3.1. PROBLEMA GENERAL

La Empresa Service Lunch posee un ineficiente control interno del área de inventarios, lo que provoca desperdicios de insumos e incurre en costos innecesarios por lo que esto afecta a los recursos económicos de la Empresa.

1.3.3.2. PROBLEMAS ESPECÍFICOS

- a) Ineficiente manejo de la existencia de materias primas, el personal del departamento de cocina debido a la falta de supervisión y control a través de diferentes parámetros, hace uso desmedido de los insumos que tienen a disposición y por ende esto causa un efecto contrario a la optimización de los recursos que se persigue generando un aumento desmedido de los costos de producción y por ende disminuye la rentabilidad del negocio.

- b) Insuficiente control de inventarios, debido al no registro de los materiales o productos utilizados, por lo cual no se mantiene un dato disponible sobre la

existencia de bodega de los productos requeridos para preparar un menú en particular, y en ciertas ocasiones se compran insumos innecesarios o que ya hay en la bodega.

- c) Inadecuado método de valoración del inventario influye en la rentabilidad económica del negocio; ya que los estados financieros no reflejan el valor real en lo que respecta al rubro de los inventarios de materias primas y esto repercute directamente en la economía de la empresa.

1.4. OBJETIVOS

1.4.1. OBJETIVO GENERAL

Diseñar un sistema de control interno de inventario para la Empresa Service Lunch basado en los fundamentos del informe Coso I con la finalidad de evitar pérdidas.

1.4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a) Identificar las falencias del sistema actual de inventario de la empresa.
- b) Establecer mecanismos de control interno que persigan la mejora continua en los procesos de producción.
- c) Desarrollar políticas operacionales enfocadas al óptimo manejo de materia prima de modo que se genere en sus empleados una cultura de conciencia Empresarial.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. MARCO REFERENCIAL

2.1.1. CONTROL DE INVENTARIOS

El control de inventarios es un asunto de vital importancia para casi cualquier tipo de negocios, ya sea que estén orientados a la producción o a los servicios. Según los autores (Gaither & Frazier, 2008) indican lo siguiente con respecto a los servicios:

La razón fundamental por la que se deben llevar inventarios es porque resulta físicamente imposible y económicamente impráctico el que cada artículo llegue al sitio donde se necesita y cuando se necesita. Aunque para un proveedor le sea físicamente posible suministrar materias primas con intervalos de unas cuantas horas, por ejemplo, esto resultaría prohibitivo debido al costo involucrado. Por tanto, el fabricante debe mantener inventarios adicionales de materias primas para utilizarlos cuando lo requiera el proceso de conversión.(Gaither & Frazier, 2008)

Por lo tanto, basándose en esta definición, se puede deducir que las razones primordiales por las cuales se recomienda llevar un control de inventario en las Empresas, son:

- Imposibilidad física de obtener el volumen adecuado de existencias en el momento exacto en el que se requieren.
- Económicamente no es práctico obtener el volumen adecuado de existencias en el momento exacto en el que se requieren.
- Margen para reducir la incertidumbre (existencias de seguridad para cuando la demanda varía considerablemente).
- Reducir los costos de manejo de materiales.
- Compras masivas o al mayoreo, a fin de negociar descuentos por volumen.(Universidad Fermín Toro, 2013)

2.1.2. EXACTITUD DE LOS REGISTROS

Los sistemas de inventario requieren de registros exactos ya que sin la exactitud, los directivos no pueden tomar decisiones precisas sobre la emisión de órdenes, la programación y los envíos. Esta precisión en los registros permite que las organizaciones cambien su visión, ya que no es necesario que se aseguren de que hay alguna unidad de todos los productos y, por lo tanto, deben centrarse en aquellos que son más necesarios y demandados. (Miguez & Bustos, 2008)

Para que esta exactitud sea adecuada, debe haber un riguroso registro de entrada y salida que permita conocer en cualquier momento los productos que hay en el almacén. Además, se debe tomar en cuenta que para que un almacén posea una correcta organización debe tener un acceso limitado, de modo que no pudiera cualquier empleado llevarse algún producto de la bodega donde se halla el stock de

inventario. Por lo tanto, además de contar con una buena gestión, ha de tener un acceso restringido.(Miguez & Bustos, 2008)

2.1.3. SISTEMA DE INVENTARIO

Un sistema de inventario es un conjunto de políticas y controles que supervisan los niveles de inventario y establece cuales son los niveles que debe mantenerse, cuando hay que ordenar un pedido y de qué tamaño deben hacerse.

Los sistemas de inventarios usualmente empleados son:

- **Sistema del inventario periódico:** Es conocido también como sistema físico, porque se apoya en el conteo físico real del inventario. En este sistema de inventario las Empresas no cuentan con un registro continuo del inventario disponible. Aquí tan solo se puede conocer el inventario exacto como el costo de venta, en el momento en que se lleva a cabo un conteo físico, el cual se hace habitualmente al final de un periodo, ya sea mensual, semestral o anual (Chambi, 2011).
- **Sistema del inventario perpetuo:** En este sistema de inventario el negocio mantiene un registro continuo para cada artículo del inventario. Los registros muestran por lo tanto el inventario disponible todo el tiempo. Los registros perpetuos son útiles para preparar los estados financieros mensuales, trimestral o provisionalmente (Chambi, 2011).

2.1.4. HERRAMIENTAS CONTABLES

Todo sistema de inventarios requiere tener como elemento fundamental las herramientas contables, ya que estas hacen posibles diversos procesos que tienen el objetivo de proporcionar coherencia en los datos ingresados. Entre las herramientas contables que indiscutiblemente debe poseer un sistema de inventarios, están:

- Libro de registro diario y sus auxiliares por cada transacción realizada.
- Comprobantes de ingreso y egreso en bodega.
- Transferencias de bodega según el tipo de inventario (materia prima, proceso, terminado).
- Numeración automática de asientos contables.
- Validación de asientos.
- Opción para borrar y/o modificar asientos.
- Generación automática de asientos desde comprobantes de ingreso y egreso en bodega.
- Exportar e imprimir asientos contables.

2.1.5. SISTEMA HACCP

En primer lugar es importante señalar que un sistema HACCP es básicamente un sistema de análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control “HazardAnalysis and Critical Control Points”, por sus sigla en inglés.

Este sistema tiene el propósito de reducir, controlar y/o eliminar los peligros que puedan impactar la inocuidad de los alimentos. El sistema HACCP está diseñado para

ser implementado en cualquier segmento de la industria de alimentos desde el cultivo, la cosecha, transformación y/o elaboración y distribución de alimentos para el consumo.(Global STD Certificación, 2009)

2.1.6. COSTOS DE IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE INVENTARIO

Toda Empresa que maneja algún tipo o todos los tipos de inventarios (Materia Prima, Productos en Proceso, Productos Terminados) necesita rigurosamente contar con un sistema de inventarios que controle a cabalidad todos los movimientos que se hagan en la bodega y por ende ayude a minimizar los riesgos de faltantes o sobrantes en el stock. No obstante, antes de implementar un sistema de control de inventarios, es necesario calcular el costo y al mismo tiempo analizar los beneficios que lleva consigo, ya que al principio se puede constituir en un desembolso de dinero significativo para la compañía, pero al pasar el tiempo se convertirá en su mejor inversión.

Para que la implementación del inventario se lleve a cabo de manera exitosa se torna imprescindible también realizar cambios en el equipamiento y los procedimientos, pero sobre todo entrenar al personal implícito; si estos factores no se toman en cuenta la implementación del sistema de inventario se convertiría en un fracaso, ya que no sería una inversión sino más bien un gasto, debido a que los resultados no serían satisfactorios.

2.1.7. EL INFORME COSO I

Según el COSO por sus siglas en inglés COMMITTEE OF SPONSORING ORGANIZATIONS, el Control Interno se define como un proceso integrado a los procesos, y no un conjunto de pesados mecanismos burocráticos añadidos a los mismos, efectuado por el consejo de la administración, la dirección y el resto del personal de una entidad, diseñado con el objeto de proporcionar una garantía razonable para el logro de objetivos.

La seguridad a la que aspira solo es la razonable, en tanto siempre existirá el limitante del costo en que se incurre por el control, que debe estar en concordancia con el beneficio que aporta; y, además, siempre se corre el riesgo de que las personas se asocien para cometer fraudes.

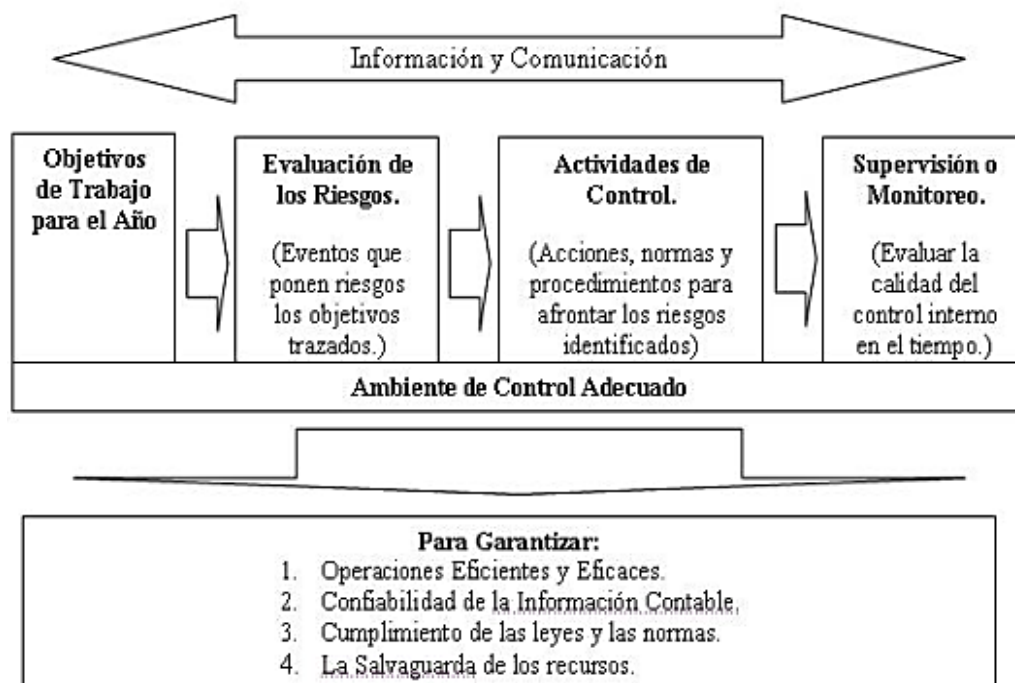


Ilustración 5: Estructura de Control

Fuente: (Auditool, s.f.)

2.1.7.1 COMPONENTES DEL COSO I

Los componentes del control interno, según el COSO son los siguientes:

1. **Ambiente de control.-** Establece el tono general del control en la organización. Es el fundamento principal de todos los controles internos.
2. **Evaluación de riesgos.-** Identifica y analiza los riesgos que inciden en el logro de los objetivos de control, por lo que deben ser administrados.
3. **Actividades de control.-** Políticas y procedimientos que aseguran a la gerencia el cumplimiento de las instrucciones impartidas a los empleados, para que realicen las actividades que le han sido encomendadas.
4. **Información y comunicación.-** Tiene relación con los sistemas e informes que posibilitan que la gerencia cumpla con sus responsabilidades, y los mecanismos de comunicación en la organización.
5. **Monitoreo.-** Es un proceso que evalúa la calidad del control interno en la organización y su desempeño en el tiempo.

Los factores que forman parte de los componentes del Coso se detallan a continuación en un cuadro resumen:



Ilustración 6: Factores de los Componentes del Coso

Fuente: (Luna, 2011)

2.1.8. TIPOS DE RIESGOS

Dentro del marco de evaluación tenemos 3 tipos de riesgos:

- Riesgo Inherente
- Riesgo de Control
- Riesgo de Detección

2.1.8.1 RIESGO INHERENTE

Es la susceptibilidad de los estados financieros a la existencia de errores o irregularidades significativos antes de considerar la efectividad de los sistemas de control.

2.1.8.2 RIESGO DE CONTROL

Es el riesgo de que los sistemas de control estén incapacitados para detectar o evitar errores o irregularidades significativos en forma oportuna.

2.1.8.3 RIESGO DE DETECCIÓN

Es el riesgo de que los procedimientos de auditoría seleccionados no detecten errores o irregularidades existentes en los estados contables.

El nivel de riesgo de auditoría suele medirse en tres grados posibles: Bajo, Moderado y Alto conforme el nivel de confianza que tengamos al evaluar los controles de la Empresa, es decir si mi confianza en los controles de la compañía es bajo mi riesgo será alto. (**Auditool, s.f.**)

2.2. MARCO CONCEPTUAL

- **Actividad:** Es el conjunto de acciones que se llevan a cabo para cumplir las metas de un programa o subprograma de operación, que consiste en la ejecución de ciertos procesos o tareas, mediante la utilización de los recursos humanos, materiales, técnicos, y financieros asignados a la actividad con un costo determinado. (Hernández, 2006)

- **Indicador:** Es un dato o conjunto de datos que ayudan a medir objetivamente la evolución de un proceso o de una actividad.(Rivera, 2004)
- **Inventario:** es el conjunto de artículos terminados, materiales de producción, piezas y material de consumo, todo en existencia, y en trabajo en proceso.(Roscoe, 1982)
- **Procedimiento:** Forma específica de llevar a cabo una actividad. (Pablo Alcalde San Miguel, 2009)
- **Proceso:** Conjunto de recursos y actividades mutuamente relacionadas o que interactúan, las cuales transforman elementos de entrada en resultados. (Pérez Fernández de Velasco, 2010)
- **Sistema:** Estructura organizativa, procedimientos, procesos y recursos necesarios para establecer una gestión determinada. (Martos Navarro, 2006).
- **Insumos directos:** Representan las compras realizadas por las ramas de actividad para transformarla en productos acabados. (Patricio Leon, 1999)
- **Insumos Indirectos:** Son los comprados por todas las ramas para asegurar la producción que es utilizada como insumo de una actividad determinada. (Patricio Leon, 1999)

CAPÍTULO III

RECOGIDA Y ANÁLISIS DE DATOS DEL SISTEMA DE CONTROL INTERNO ACTUAL DE INVENTARIO DE LA EMPRESA SERVICE LUNCH

3.1. TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

- **Entrevista:**

Mediante la utilización de esta técnica se obtuvo criterios, opiniones, sugerencias y nuevas ideas que nos permitieron conocer con mayor profundidad los problemas implícitos a lo largo del estudio. A través de las entrevistas se conoció la importancia que le dan los directivos de la Empresa al tema de control de inventarios, específicamente en los desperdicios de materia prima que genera el departamento de cocina; además de conocer el grado de aceptación que ellos muestren ante la propuesta que se plantea.

- **Check List:**

Es la mejor técnica que se puede utilizar en un caso como este, ya que nos proporcionó toda la información necesaria para determinar la situación actual de la Empresa en torno a la gestión del inventario de materias primas. Mediante la observación se verificó el cumplimiento o incumplimiento de las actividades que hacen que el manejo de inventarios sea eficiente.

3.2. ENTREVISTAS AL GERENTE GENERAL Y JEFE DE ÁREA DE PRODUCCIÓN

Tabla 2: Entrevista al Gerente General

ENTREVISTA AL DPTO. DE GERENCIA	
Nombre:	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Ing. Javier Bohórquez</i> <i>Gerente General</i>
1. ¿Existe en la Empresa un sistema de control interno para el área de producción, y de ser así cuál es su funcionamiento?	<p>R//. No se ha implementado un sistema de control interno para la Empresa, pero si se supervisa que el cumplimiento de las actividades diarias se lleve a cabo con eficacia. Se trata siempre de realizar el proceso de tal manera que el cliente se siente satisfecho con el producto que se le entrega.</p>
1. ¿Cómo se llama el programa informático que utilizan? ¿Qué aspectos considera positivos y negativos de esta herramienta?	<p>R//. La Empresa no cuenta con ningún programa informático, pero si se ha considerado la posibilidad de adquirir uno ya que con el crecimiento del negocio cada vez se hace más difícil realizar todos los registros de forma manual.</p>
2. ¿Se encuentra establecido un flujograma de procesos para la elaboración del producto?	<p>R//. No, cada empleado ya conoce lo que debe de hacer de acuerdo al pedido que se tenga diariamente. Cuando se trata de producciones especiales suelen cambiar en cierta medida las labores de producción pero en general los empleados ya conocen el proceso productivo.</p>
3. ¿De qué manera se han determinado los recursos a utilizar en cada producción?	<p>R//. Los recursos materiales se determinan en relación a dos factores primordiales: el alcance del pedido, y el menú. De allí parte la asignación de materia prima, empaques y demás.</p>

4. ¿Existe algún método de evaluación de inventarios y cuál es?

R//. La Empresa no lleva un método específico de control de inventarios. La política que se utiliza en la Empresa es verificar la cantidad de producto terminado y la lista de pedidos para comprobar que la producción cubra la demanda diaria.

5. ¿Se realiza inventario de materia prima en el área de producción?

R//. No se realiza inventarios de materia prima, lo que se realizan periódicamente son revisiones esporádicas que ponen en manifiesto los ingredientes y materiales que aún hay en bodega, pero no se registran en ningún sistema.

6. ¿Cada qué tiempo se realiza dicho inventario de materia prima en el área de producción?

R//. Se lleva a cabo una revisión semanal para detectar los productos que hacen falta para la producción de la semana siguiente.

7. ¿Se realiza inventario de insumos en el área de producción?

R//. Solo se realiza la revisión semanal, la cual como indicábamos no tenemos constancia por escrito de la realización de las mismas.

8. ¿Cada qué tiempo se realiza dicho inventario de insumos en el área de producción?

R//. El último día de cada jornada semanal.

9. ¿Existe alguna persona encargada del almacenamiento de la materia prima?

R//. Encargada como tal no existe por lo que consideramos que deberíamos contratar personal para el área de bodega que se encargue de almacenar los productos de acuerdo a las necesidades de preservación que tengan.

10. ¿De qué manera se controla dicho almacenamiento?

R//. Hay que recordar que algunos de los productos o ingredientes que se utilizan en el proceso operativo son perecibles, por lo tanto se almacenan de acuerdo al tipo de

necesidades que tengan. Algunos requieren refrigeración, otros necesitan otro tipo de temperatura, otros pueden estar al aire libre sin ningún problema en las perchas.

11. Según su criterio, ¿Cómo considera el funcionamiento del sistema de control de inventario en este servicio y por qué?

R//. Actualmente los sistemas de inventarios manuales o que se basan en revisiones como es el caso, ya están totalmente obsoletos en las Empresas que tienen cierto nivel de crecimiento. Mi opinión personal es que la Empresa atraviesa por grandes cambios debido al crecimiento del mercado y por ende de la demanda, lo que cada vez hace más difícil este ritmo de control que se lleva, por lo que se requiere invertir en un sistema de control que nos ahorre tiempo.

Elaborado por: Autoras

Tabla 3: Entrevista al Jefe Área de Producción

ENTREVISTA AL ÁREA DE PRODUCCIÓN	
Nombre:	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Lcda. Susana Granoble</i> <i>Jefe del Área de Producción</i>
1. ¿Existe en la Empresa un sistema de control interno para el área de producción, y de ser así cuál es su funcionamiento?	<p>R//. El control interno se lleva a cabo mediante la supervisión que se ejerce diariamente para asegurar que las actividades se realicen con precisión y eficacia. El control del personal, calidad en los procedimientos, etc.</p>
2. ¿Cómo se llama el programa informático que utilizan? ¿Qué aspectos considera positivos y negativos de esta herramienta?	<p>R//. No se cuenta con un programa especial para dicho efecto, pero se utiliza Microsoft Excel para realizar proyecciones, presupuestos y demás registros importantes dentro del</p>

área.

3. ¿Se encuentra establecido un flujograma de procesos para la elaboración del producto?

R//. No se ha establecido ningún flujograma debido a la forma inconstante con la que se realizan los productos; es decir, cada día el menú es diferente y las actividades de producción varían en relación a ello.

4. ¿De qué manera se han determinado los recursos a utilizar en cada producción?

R//. Se selecciona los ingredientes que tiene el menú diario, y la cantidad depende el número de productos que pidan los clientes. No existen medidas exactas de los ingredientes ya que son muchos y en algunos menús se utilizan más que en otros.

5. ¿Existe algún método de evaluación de inventarios y cuál es?

R//. Se revisa la bodega cada semana para saber que tenemos en stock y que es lo que hay que comprar. Los productos que son perecibles se compran en menor cantidad ya que pierden sus propiedades rápidamente.

6. ¿Se realiza inventario de materia prima en el área de producción?

R//. Claro, en bodega tienen que hacer revisión física cada semana para pasar el pedido al departamento de compras pero esto el resultado de estas revisiones no se dejan por escrito lo cual es una debilidad que considero que tenemos.

7. ¿Cada qué tiempo se realiza dicho inventario de materia prima en el área de producción?

R//. De forma semanal.

8. ¿Se realiza inventario de insumos en el área de producción?

R//. El control de inventarios se realiza de la misma forma que para la materia prima.

9. ¿Cada qué tiempo se realiza dicho inventario de insumos en el área de producción?

R//. Semanalmente.

10. ¿Existe alguna persona encargada del almacenamiento de la materia prima?

R//. Hay dos personas encargadas del almacenamiento y que ayudan en otras áreas también.

11. ¿De qué manera se controla dicho almacenamiento?

R//. Se realiza supervisión estricta para que los productos se almacenen en el lugar correspondiente, ya sea en perchas o frigoríficos.

12. Según su criterio, ¿Cómo considera el funcionamiento del sistema de control de inventario en este servicio y por qué?

R//. Las revisiones o inventarios físicos son efectivos ya que se detecta personalmente los insumos y materiales que se tienen en bodega, sin embargo no son eficientes porque conlleva mucho tiempo.

Elaborado por: Autoras

3.2.1. DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL DEL SISTEMA DE CONTROL INTERNO

Para obtener un diagnóstico se realizó una investigación de campo para lo cual usamos la entrevista como tipo de técnica e instrumento para la recolección de datos.

Las entrevistas fueron realizadas al Gerente General – Javier Bohórquez y a la Jefe del Área de Producción – Susana Granoble (Anexo 18 y 22) y de acuerdo a los resultados se pudo determinar lo siguiente:

- No existe un sistema de control de inventarios específico ni se realizan inventarios físicos, solo se hacen “revisiones semanales”, las mismas que se llevan a cabo el último día de cada semana laboral, pero de las mismas no existen soportes del resultado obtenido por lo que no se pudo evidenciar que estas revisiones se lleven a cabo.

- La Empresa no cuenta con ningún programa informático contable, lo único que utilizan es la hoja de cálculo Microsoft Excel para el registro de datos y demás transacciones que realizan diariamente. Tampoco existe un flujograma de procesos que determine los procedimientos administrativos y operativos a seguir diariamente.
- Los recursos y materiales que se utilizan en el proceso productivo no son predeterminados ni en medidas estandarizadas, ya que varían de acuerdo al número de pedidos y al tipo de menú.
- Debido a que no existen una receta estándar ni control en bodega no se puede determinar la cantidad de los insumos que se necesitan, por lo que en el área de compras no existen políticas ni presupuestos en las cuales basarse para realizar las mismas.
- No existe persona encargada para llevar el control de la materia prima e insumos en la bodega, por lo tanto los productos no se almacenan de acuerdo a las necesidades de conservación que presentan, ya que los alimentos son de dos tipos: perecibles y no perecibles.
- Los entrevistados reconocieron la importancia de un sistema de control interno de inventario y la contratación de personal capacitado para el control de la bodega, mencionaron que ellos consideran que ya es una necesidad para la Empresa.

3.3. EVALUACIÓN DE LOS NIVELES DE RIESGO DE CONTROL

Se procedió a realizar Check List como instrumento de recolección de datos a las áreas de Compras, Producción y Distribución para evaluar el control interno de la compañía según los componentes del COSO 1, tomándose en consideración una valoración máxima de 10 y mínima de 0 para cada respuesta afirmativa o negativa.

3.3.1. CHECK LIST ÁREA DE COMPRAS

Tabla 4. Check List del área de compras

CHECK LIST					
ÁREA DE COMPRAS					
DATOS GENERALES					
Ítem	Preguntas	Respuestas		Valoración	
		SI	NO	P	C
1	¿Se autoriza previamente las compras de los alimentos?	X		10	10
2	¿Se registra en inventarios la materia prima al ingresar a la Empresa?		X	10	0
3	¿Se realiza el control de calidad de la materia prima?	X		10	10
4	¿Existe una persona encargada de realizar las compras?	X		10	10
5	¿Se elabora un control con Kardex?		X	10	0
6	¿Se verifican los alimentos recibidos contra la lista de compra enviada?		X	10	0

CHECK LIST					
ÁREA DE COMPRAS					
DATOS GENERALES					
Ítems	Preguntas	Respuestas		Valoración	
		SI	NO	P	C
7	¿Se desarrolla una planificación mensual de los platos a consumir?		X	10	0
8	¿Existe alguna lista de proveedores autorizados?		X	10	0
9	¿Se efectúa diariamente un control de inventarios en la bodega?		X	10	0
10	¿Se lleva un control para los insumos indirectos?		X	10	0
TOTAL				100	30

Elaborado por: Autoras

3.3.2. CHECK LIST ÁREA DE PRODUCCIÓN

Tabla 5. Check List del área de producción

CHECK LIST					
ÁREA DE PRODUCCIÓN					
DATOS GENERALES					
Ítem	Preguntas	Respuestas		Valoración	
		SI	NO	P	C
1	¿Se registran las unidades recibidas diariamente para la producción?		X	10	0

CHECK LIST					
ÁREA DE PRODUCCIÓN					
DATOS GENERALES					
Ítem	Preguntas	Respuestas		Valoración	
		SI	NO	P	C
2	¿Se registran las unidades producidas diariamente en inventarios?	X		10	10
3	¿Se ejecuta un control de calidad de la materia prima recibida?	X		10	10
4	¿Se ejecuta un control de calidad del producto terminado?	X		10	10
5	¿Existe un flujograma de procesos para el proceso productivo?		X	10	0
6	¿Están establecidos medidas estándares en el uso de los ingredientes para la preparación del producto?		X	10	0
7	¿Existe manual de funciones para cada cargo en el área de producción?		X	10	0
8	¿Se efectúa el control de las unidades sobrantes diariamente?		X	10	0
9	¿Se realiza un control de los insumos directos utilizados?		X	10	0
10	¿Se realiza un control de los insumos indirectos utilizados?		X	10	0

CHECK LIST					
ÁREA DE PRODUCCIÓN					
DATOS GENERALES					
Ítems	Preguntas	Respuestas		Valoración	
		SI	NO	P	C
11	¿Se utilizan uniformes adecuados para preservar la higiene y calidad del producto?	X		10	10
12	¿Existen normas de prevención de riesgos laborales?		X	10	0
13	¿Se desarrollan programas de capacitación para el personal de producción?		X	10	0
14	¿Se desarrollan programas de recompensas por desempeño laboral?		X	10	0
15	¿Se reconoce la puntualidad de los empleados de producción?		X	10	0
16	¿Se incentiva a alcanzar la eficiencia del personal?		X	10	0
TOTAL				160	40

Elaborado por: Autoras

3.3.3. CHECK LIST ÁREA DE DISTRIBUCIÓN

Tabla 6. Check List del área de distribución

CHECK LIST					
ÁREA DE DISTRIBUCIÓN					
DATOS GENERALES					
Ítem	Preguntas	Respuestas		Valoración	
		SI	NO	P	C
1	¿Se efectúa un inventario de los empaques para la distribución de los alimentos?		X	10	0
2	¿Se ha establecido una cantidad mínima de stock para insumos indirectos?		X	10	0
3	¿Se pide con anticipación los insumos indirectos antes de que se agoten?		X	10	0
4	¿Cuentan con el personal adecuado para realizar una cobertura amplia en las distintas áreas donde se distribuye?	X		10	10
5	¿Se desarrolla un control de los activos distribuidos en cada uno de los clientes?	X		10	10
6	¿Está establecida una medida estándar al momento de despachar los alimentos?		X	10	0
7	¿Cuentan con una reserva de adicionales para la distribución en catering?	X		10	10
TOTAL				70	30

Elaborado por: Autoras

3.3.4. RESUMEN DE LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN DE NIVEL DE RIESGO DE LOS CONTROLES POR ÁREA

De los Checklist aplicados a las Áreas importantes de la Empresa obtuvimos el siguiente resultado:

Tabla 7: Resultado de los niveles de riesgos

		Áreas			Total
		Compras	Producción	Distribución	
P=	Ponderación Total	100	160	70	330
C=	Calificación Obtenida	30	40	30	100
NC=	Nivel de Confianza (C/P)	30%	25%	43%	30%
NR=	Nivel de Riesgo (100%-NC)	70%	75%	57%	70%

Elaborado por: Autoras

De acuerdo a los resultados obtenidos observamos que el nivel de confianza en las áreas sujetas a evaluación es bajo es decir no se puede confiar en los controles que tiene la Empresa por lo que representa un nivel de riesgo alto.

3.3.5. DEBILIDADES DETECTADAS EN EL ÁREA DE COMPRAS

En la evaluación realizada al área de compras nos refleja un nivel de confianza del 30% generándonos un nivel de alto riesgo del 70%, a continuación observaremos que esto se debe a:

- El área de compras no toma las medidas necesarias para llevar un control eficiente de los insumos que se requieren para el proceso productivo.
- En primera instancia se pudo observar que no existe una política en la cual basarse al momento de requerir un pedido, el jefe de producción

solicita los insumos que necesita de manera verbal al jefe de compras y eso es lo que se compra, muchas veces sin verificar en bodega si hay existencias de ese producto.

- Se observó que no se lleva un registro adecuado de la materia prima que ingresa a la Empresa, ya que a pesar de haber una Empresa encargada del área, se considera difícil registrar productos de consumo masivo como los alimentos.
- La única acción de control que se suele llevar a cabo al recibir la compra de materia prima es verificar los insumos directos e indirectos contra la factura enviada por el proveedor, con la finalidad de comprobar que estén completos, que corresponda a lo que se pidió, y que no estén dañados lo cual se convierte en el control de calidad que ellos realizan a la materia prima.
- Los proveedores de la Empresa son diversos por lo que aún no se ha establecido una lista formal de ellos. Los pedidos se realizan de acuerdo a la disponibilidad de productos de los proveedores y a las condiciones de negociación que ofrezcan.
- Es importante destacar que no existe registro en Kardex de los productos que están en bodega, por lo que se dificulta la tarea de revisar a diario si se cuenta con materia prima disponible para cada producción.

- Los insumos indirectos tampoco tienen un sistema de control que pueda ayudar a detectar lo que se requiere y lo que aún existe almacenado, por lo que eso retrasa en algunas ocasiones la rapidez con la que se acostumbra a trabajar en el área operativa.
- Se requiere implementar un sistema de control en el área de compras con la finalidad de que las actividades que allí se realizan queden registradas y se pueda enlazar esos datos con el área de producción.

3.3.6. DEBILIDADES DETECTADAS EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN

En lo referente al área de Producción el nivel de confianza en sus controles es bajo, siendo este 25% considerando según nuestra evaluación el área más crítica de la Empresa por lo que tiene un nivel de riesgo del 75%, las debilidades encontradas son las siguientes:

- En el área de producción no se lleva un registro de las unidades que ingresan al proceso productivo, sin embargo si se lleva un control de las unidades terminadas. Se verificó que sí se realiza el control de calidad de la materia prima recibida, ya que al tratarse de comestibles es de gran importancia verificar que los productos se encuentren en óptimo estado.
- De igual manera se constató que sí se realiza el control de calidad de producto terminado comprobando el sabor, textura y demás

características imprescindibles para garantizar la satisfacción del cliente.

- Se determinó que no existe un flujograma de procesos que sirva como guía para llevar a cabo los procedimientos diarios del área de producción, por lo que se deben dar indicaciones diariamente a los operarios.
- Tampoco existe un Manual de Funciones y Procedimientos, por lo tanto los empleados del área de producción deben esperar que se les asigne responsabilidades diariamente dependiendo del nivel de pedidos y del menú que se vaya a realizar en la jornada.
- Durante cada jornada se suele producir cierta cantidad mayor a la que solicitan los clientes ya que en muchas ocasiones al momento de distribuir los clientes desean que se despachen una cantidad adicional al registrado en el pedido. Pero a estas unidades producidas de más no se les lleva un registro o control específico.
- Al momento de preparar los alimentos no se contabilizan ni los insumos directos ni los insumos indirectos utilizados, por lo que el control de inventarios continúa siendo una de las mayores falencias dentro de la actividad de la Empresa.

- Los empleados si utilizan uniformes adecuados para preservar la higiene y calidad del producto; sin embargo, aún no existen dentro de la Empresa normas y políticas de prevención de riesgos laborales.
- Se pudo constatar que no se le brinda ningún tipo de capacitación al personal y mucho menos programas de recompensa por desempeño laboral, hecho que manifiesta la falta de motivación que existe hacia los empleados. Dentro del área de producción no se reconoce la puntualidad de los empleados ni se los incentiva al logro de la eficiencia, hecho que dentro de una Empresa de producción repercute en el rendimiento del talento humano.

3.3.7. DEBILIDADES DETECTADAS EN EL ÁREA DE DISTRIBUCIÓN

Conforme a la evaluación realizada a esta área nos dio como resultado que su nivel de confianza es bajo representando un 43% por lo tanto su nivel de riesgo es alto dándonos un 57% esto se debe a que la empresa tiene debilidades tales como:

- En el área de distribución no se efectúa ningún inventario o control del número de empaques que se utilizan para la comercialización de los alimentos, por lo que no se ha establecido una cantidad mínima de stock para insumos indirectos.
- A pesar de no llevar un registro de insumos indirectos, el área de distribución siempre realiza revisiones esporádicas para visualizar de forma personal la cantidad de insumos indirectos que hay en stock y poder pedir con

anticipación antes de que éstos se agoten; sin embargo, es una actividad que toma mucho tiempo y que minimiza el nivel de productividad.

- La Empresa si cuenta con el personal necesario para cubrir las áreas que actualmente tienen cubiertas en el mercado guayaquileño, pero en caso de que se expanda la comercialización de productos se tendría que contratar un mayor número de personas.
- Se pudo verificar que sí se lleva un control de los productos distribuidos para cada cliente debido a que se les otorga una ruta con la lista de clientes y sus respectivos pedidos, y se les entrega las raciones completas para cubrir la demanda diaria. Cabe recalcar que también se les da productos adicionales en caso de que los clientes deseen más de lo que han pedido.

3.4. RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN DE CONTROL INTERNO POR LOS COMPONENTE DEL COSO 1

3.4.1 AMBIENTE DE CONTROL

En este componente la empresa no cumple con lo necesario para tener un ambiente de control adecuado, debido a que la empresa no cuenta con personal encargado para la selección del personal, con un manual donde indique las funciones de cada empleado, un código de conducta, y un plan estratégicos que conlleve el cumplimiento de objetivos a corto plazo.

Service Lunch no posee un programa de remuneraciones o bonos por cumplimiento de metas o incentivos para el personal.

3.4.2 EVALUACIÓN DE RIESGO

El segundo componente del COSO representa un nivel de riesgo alto debido a que no se realiza un análisis de posibles riesgos que podrían afectar las actividades de la empresa, no establecen objetivos por lo tanto no se lleva a cabo el seguimiento del cumplimiento de estos generando que no haya una gestión de cambio continua.

3.4.3 ACTIVIDADES DE CONTROL

La empresa no cuenta con controles en las actividades diarias que ayuden a mitigar los posibles riesgos existentes, por lo que no cuenta con un manual de políticas y procedimientos donde se indique la función de cada empleado y de esta manera supervisar el cumplimiento de este.

3.4.4 INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN

Debido a lo expuesto en los componentes anteriores, la empresa no tendría información en tiempo real donde se pueda evaluar estadísticas de ventas mensuales, presupuestos, logro de objetivos propuestos.

Las comunicaciones con las entidades de regulación y control son manejadas directamente por Javier Bohórquez – Gerente General.

3.4.5 MONITOREO Y SUPERVISIÓN

El nivel de confianza en este control es bajo, debido a que como no se cuenta con políticas, procedimientos y no se han implementado controles no es factible monitorear continuamente el resultado de las actividades de cada área.

CAPÍTULO IV

SISTEMA DE CONTROL INTERNO DE INVENTARIOS BASADO EN EL MODELO COSO I PARA LA EMPRESA “SERVICE LUNCH S.A.”

4.1. GENERALIDADES DE LA PROPUESTA

La propuesta que se plantea consiste en el diseño de un sistema de control interno de inventarios para ser aplicado a la empresa “Service Lunch S.A.”, ya que actualmente en ella se presentan serias falencias relacionadas con la ausencia de procedimientos que verifiquen el uso eficiente de materia prima y demás insumos utilizados en el proceso productivo de la empresa.

El sistema de control estará enfocado específicamente en diseñar procedimientos de control que permitan medir, cuantificar y registrar los insumos directos e indirectos que son utilizados diariamente en la cadena productiva de la empresa, ya que hasta el momento no se aplica ninguna medida de control para dichos recursos, hecho que impide obtener indicadores que permitan garantizar la eficiencia en los costos.

Al enfocarnos en las políticas y procedimientos, podemos cumplir con los componentes del COSO ya que tendremos un manual de funciones con controles y procesos definidos por lo que contaremos con información real de la empresa para

poder cumplir con los demás componentes como establecer objetivos, supervisar las actividades, entre otros.

4.2. OBJETIVOS DE LA PROPUESTA

4.2.1. OBJETIVO GENERAL

Diseñar y proponer un Sistema de Control Interno basado en el modelo COSO I para la empresa “Service Lunch S.A.”, que le permitan cuantificar, registrar y verificar el uso eficiente de los recursos materiales e insumos que intervienen en el proceso de producción.

4.2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Elaborar una guía de procedimientos y políticas que sirva como lineamiento al momento de utilizar la materia prima e insumos para el proceso productivo.
2. Llevar a cabo una gestión de manejo de stock eficiente y que pueda utilizarse cada vez que la empresa así lo requiera.
3. Conocer en detalle los recursos materiales con los que la empresa cuenta para el ciclo diario de producción y compartir dicha información con el departamento de compras.

4. Maximizar el uso de recursos y de tal manera minimizar los costos de producción.
5. Llevar a cabo controles de calidad, tanto de la materia prima como de los insumos que ingresan a la empresa, así como de los que salen de la bodega para ingresar al proceso productivo.

4.3. ALCANCE

El Sistema de Control Interno de Inventarios que se implementará será aplicado al área de compras debido a que es en dicho departamento en donde se almacena la materia prima e insumos, y no se cuenta actualmente con un personal específico que se encargue de la bodega y de un manejo eficiente de los mismos. Por lo tanto, se procederá a la creación y especificación del cargo “Encargado de Bodega”, el cual se detallará en puntos posteriores.

La propuesta también estará directamente relacionada con el área de producción ya que requieren datos específicos para realizar el aprovisionamiento de insumos directos e indirectos y la realización de recetas con las cantidades a usarse, para ello necesitan que la persona encargada del manejo de inventario les proporcione datos precisos de los recursos que se encuentran en almacenamiento, y de los niveles de stock existentes sin la necesidad de estar realizando inventarios físicos a cada momento.

En general se puede decir que el alcance de la propuesta será para el sistema operativo de la empresa, porque el almacenamiento, gestión de inventarios y distribución del producto final enlaza información con el departamento de compras, área de producción y distribución.

4.4. JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA

La creación de un Sistema de Control de Inventarios para la empresa “Service Lunch S.A.” servirá como medida remedial para la situación que atraviesa actualmente, la misma que está marcada por grandes falencias en el área productiva que generalmente se relacionan con la falta de una gestión de inventarios eficiente, hecho que produce el desperdicio de recursos, inexistencia de información sobre los insumos almacenados, entre otros.

A través de la implementación de la propuesta, la empresa será partícipe de grandes beneficios que mejorarán su productividad, eficiencia y rentabilidad, los mismos que se resumen en los siguientes puntos:

- La empresa podrá contar con políticas, procedimientos y flujogramas que servirán como guía para llevar a cabo la gestión de aprovisionamiento y control de inventarios de la empresa.
- Se corregirán errores actuales relacionados con desperdicio de recursos y pérdida de tiempo al realizar inventarios físicos con alta frecuencia.


- Se contará con una persona específica encargada de la bodega y del control de inventarios que registre la información necesaria sobre los insumos directos e indirectos.
- El departamento de compras contará con información precisa para determinar la frecuencia de compras.
- Se realizarán controles de calidad tanto al ingresar los insumos al almacén como al salir de él.
- Se establecerá una guía funcional que en un futuro podrá ser aplicada en otras áreas de la empresa, con la finalidad de lograr la eficiencia en todos los departamentos de la misma.


4.5. DESARROLLO DEL SISTEMA DE CONTROL INTERNO DE INVENTARIOS

A continuación, se procederá a realizar el desarrollo del sistema de control interno de inventario el cual constará de políticas, procedimientos para cada una de las áreas objeto de estudio que se determinaron con un control interno crítico en cada una de ellas, y con flujogramas identificando claramente cuáles son los procesos y cuáles son los controles para el fácil entendimiento de las funciones en cada área cumpliendo así con el objetivo principal de nuestra propuesta planteada y garantizando la ejecución de los procesos en la empresa.

4.5.1. POLÍTICAS

Tabla 8: Políticas para el control de inventarios


	POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTO CONTROL DE INVENTARIO		Código: CI-IND-01
			FECHA: 02-03- 2015
		INDICE DE PROPUESTA	HOJA: 1/18
APROBADO Y REVISADO:		ELABORADO POR:	
GERENCIA GENERAL		LOURDES MORALES ALEJANDRA TORRES	
INDICE			
CI-PO-01	POLÍTICAS PARA EL CONTROL DE INVENTARIOS		2
CI-PO-01	INGRESO DE MERCADERÍA A BODEGA		3
CI-PO-01	CUSTODIA DE MERCADERÍA A BODEGA		4
CI-PO-01	EGRESO DE MERCADERÍA A BODEGA		5
CI-PO-02	PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS		6
CI-PO-03	DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS		8
CI-PR-01	PROCEDIMIENTOS PARA EL INGRESO DE MERCADERÍA A BODEGA		10
CI-PR-01	PROCEDIMIENTOS PARA LA CUSTODIA DE MERCADERÍA EN BODEGA		11
CI-PR-01	PROCEDIMIENTOS PARA EL EGRESO DE MERCADERÍA A BODEGA		14
CI-PR-02	PROCEDIMIENTOS PARA EL PROCESO PRODUCTIVO		15
CI-PR-03	PROCEDIMIENTOS PARA EL PROCESO DE DISTRIBUCIÓN		17


	POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTO CONTROL DE INVENTARIO	Código: CI-PO-01
	GENERAL	FECHA: 02-03- 2015
APROBADO Y REVISADO: GERENCIA GENERAL		ELABORADO POR: LOURDES MORALES ALEJANDRA TORRES


POLÍTICAS PARA EL CONTROL DE INVENTARIOS


POLÍTICAS GENERALES


1. Se deberá establecer el puesto de “Encargado de Bodega”, cuya obligación laboral será velar por el orden y control de los recursos materiales, directos e indirectos, que intervienen en el proceso productivo de la empresa.
2. El Encargado de Bodega tendrá como jefe inmediato al Jefe del Área de Compras, a quién deberá reportar las novedades que registre en relación a los recursos almacenados en bodega.
3. Su labor será registrar el ingreso y egreso de materia prima e insumos del almacén con la finalidad de contar con datos precisos y fidedignos que permitan contar con información 100% actualizada en todo momento.
4. Deberá además proporcionar información a los demás departamentos de la empresa que requieran datos específicos del stock de materia prima existente, sobre todo al departamento de compras ya que es el encargado de la gestión de aprovisionamiento.


	POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTO CONTROL DE INVENTARIO	Código: CI-PO-01
		FECHA: 02-03- 2015
	ÁREA: COMPRAS	HOJA: 3/18
APROBADO Y REVISADO: GERENCIA GENERAL		ELABORADO POR: LOURDES MORALES ALEJANDRA TORRES
INGRESO DE MERCADERÍA A BODEGA		
<p>Políticas Específicas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La recepción de materia prima e insumos se realizará durante las primeras horas de la mañana, con la finalidad de disponer del tiempo suficiente para almacenarlos de forma adecuada y de tal forma mantener las características y propiedades de los comestibles en perfecto estado. 2. El ingreso de materia prima e insumos a la bodega procederá siempre y cuando dichos recursos hayan pasado el control de calidad que asegure que la cantidad, precio y características sean las que se pidieron al proveedor. 3. Se prohíbe recibir productos alimenticios golpeados, estropeados o caducados. 4. Los proveedores deberán entregar junto con el pedido el documento que respalda la transacción de compra. 5. El Encargado de Bodega deberá registrar en el sistema todo ingreso de mercancía al área de almacenamiento, así como deberá registrar toda salida de mercancía con la finalidad de mantener la base de datos actualizada. 		


	POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTO CONTROL DE INVENTARIO	Código: CI-PO-01
		FECHA: 02-03- 2015
	ÁREA: COMPRAS	HOJA: 4/18
APROBADO Y REVISADO: GERENCIA GENERAL		ELABORADO POR: LOURDES MORALES ALEJANDRA TORRES
CUSTODIA DE MERCADERÍA EN BODEGA		
<p>Políticas Específicas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El Jefe del área de producción deberá establecer el stock mínimo y máximo de inventarios, y será el encargado de bodega quién se asegure de cumplir con esas cantidades establecidas. 2. Se proporcionará al departamento de compras un informe tres días antes de que se cumpla el stock mínimo de materia prima e insumos. 3. A partir del momento en que el encargado de bodega realiza la recepción de productos para el almacenamiento de los mismos, éste se convierte en custodio y responsable, y deberá velar por la protección y seguridad de los materiales e insumos que se encuentran en su área. 4. Los alimentos perecibles que se encuentran almacenados deberán ser revisados semanalmente. 5. Los productos serán almacenados de acuerdo a sus características y propiedades. Los productos perecibles se colocarán en los frigoríficos y los no perecibles irán ubicados en perchas. 6. A la bodega solo podrá ingresar el personal autorizado y con la justificación correspondiente por escrito. 		

	POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTO CONTROL DE INVENTARIO	Código: CI-PO-01
		FECHA: 02-03- 2015
	ÁREA: COMPRAS	HOJA: 5/18
APROBADO Y REVISADO: GERENCIA GENERAL		ELABORADO POR: LOURDES MORALES ALEJANDRA TORRES
CUSTODIA DE MERCADERÍA EN BODEGA		
<p>7. El Encargado de Bodega deberá solicitarle al Jefe de Compras que le provea de los recursos necesarios para mantener protegida la materia prima e insumos contra los posibles riesgos existentes tales como hongos, bacterias, insectos o roedores.</p> <p>8. El Encargado de Bodega deberá cumplir con normas de seguridad e higiene en su área de trabajo.</p> <p>9. Cada mes el Encargado de Bodega deberá presentar al Jefe de Producción y de Compras un reporte de la cuenta inventarios, detallando las entradas y salidas de productos de la bodega y su respectiva justificación.</p>		
EGRESO DE MERCADERÍA EN BODEGA		
<p>Políticas Específicas:</p> <p>1. En caso de verificar que algún producto de la bodega esté caducado o se encuentre en proceso de descomposición, deterioro o pérdida las propiedades o características, el Encargado de Bodega deberá registrar como salida de producto por daño.</p> <p>2. Se debe comunicar al Jefe de Producción sobre los productos almacenados que están próximos a caducarse en el caso de que sean no perecibles, o descomponerse en el caso de ser perecibles, para que sean utilizados antes de que eso ocurra.</p>		

	POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTO CONTROL DE INVENTARIO	Código: CI-PO-01
		FECHA: 02-03- 2015
	ÁREA: COMPRAS	HOJA: 6/18
APROBADO Y REVISADO: GERENCIA GENERAL		ELABORADO POR: LOURDES MORALES ALEJANDRA TORRES
<p>3. Se debe comunicar al Jefe de Producción sobre los productos almacenados que están próximos a caducarse en el caso de que sean no perecibles, o descomponerse en el caso de ser perecibles, para que sean utilizados antes de que eso ocurra.</p> <p>4. Se debe informar al Jefe de Producción qué tipo de productos tienen un nivel de rotación lento para que sean incorporados al proceso productivo con mayor frecuencia.</p> <p>5. Para la salida de materia prima o insumos de la bodega, se debe presentar el respectivo comprobante firmado por el Jefe de Producción, especificando la cantidad de producto solicitado y la descripción del mismo.</p> <p>6. Al momento de despachar los productos de bodega cuyo objetivo sea ingresar al proceso productivo, la mercancía deberán someterse a un control de calidad que asegure su estado óptimo para ser consumidos.</p> <p>7. Se deberá realizar el despacho de materia prima e insumos de forma ágil, con la finalidad de que el proceso productivo de la empresa no se vea retrasado.</p>		
PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS		
Políticas Específicas:		
<p>1. Se considera como operaciones de producción a las actividades asociadas a la transformación de materia prima en el producto final.</p>		

	POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTO CONTROL DE INVENTARIO	Código: CI-PO-02
		FECHA: 02-03- 2015
	ÁREA: PRODUCCIÓN	HOJA: 7/18
APROBADO Y REVISADO: GERENCIA GENERAL		ELABORADO POR: LOURDES MORALES ALEJANDRA TORRES
<p>2. Las actividades de producción de Service Lunch serán las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Preparaciones de producción previas a la cocción de los ingredientes del menú, tales como: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Revisión de calidad de materia prima a ingresar al proceso productivo. ▪ Revisión de asepsia en las instalaciones del área de producción. ▪ Revisión de los materiales que se requieren. ▪ Revisión de las recetas. ▪ Medición de los ingredientes según parámetros estándar. ○ Elaboración de platos fríos ○ Elaboración de platos calientes <p>Se utilizará un formato de recetas que el chef deberá llenar, estableciendo parámetros de medición para los ingredientes que intervienen en cada una de ellas.</p> <p>3. Se deberá medir de acuerdo a los parámetros establecidos por el chef en el formato de receta, los alimentos que se utilizarán antes de ingresar al proceso productivo.</p>		


	POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTO CONTROL DE INVENTARIO	Código: CI-PO-03
		FECHA: 02-03- 2015
	ÁREA: DISTRIBUCIÓN	HOJA: 8/18
APROBADO Y REVISADO: GERENCIA GENERAL		ELABORADO POR: LOURDES MORALES ALEJANDRA TORRES
<p>4. Los alimentos al ser preparados suelen cambiar de consistencia, color, sabor, etc., por lo que deberán ser modificados de acuerdo a la receta, considerando agregarles los insumos necesarios para tal efecto.</p> <p>5. Se deberá mantener el valor nutricional de los alimentos.</p> <p>6. Se deberá realizar un control de calidad al finalizar el proceso productivo.</p> <p>7. Se deberá priorizar los tiempos de cocción de los platos con mayor grado de dificultad en función de cumplir con el tiempo de entrega.</p> <p style="text-align: center;">Se deberá realizar un informe de producción después de cada ciclo.</p>		
DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO		
Políticas Específicas:		
<p>1. Los productos deberán ser empacados de acuerdo a su consistencia y características, con la finalidad de que lleguen sin derramarse al lugar de destino.</p> <p>2. Se utilizarán cartones para trasladar los productos.</p> <p>3. El vehículo distribuidor deberá mantener un nivel de velocidad moderado, ya que transporta productos de fácil derrame.</p> <p>4. El producto deberá ser aislado del piso o paredes del vehículo para mantener la higiene y calidad del mismo.</p>		


	POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTO CONTROL DE INVENTARIO	Código: CI-PO-03
		FECHA: 02-03- 2015
	ÁREA: DISTRIBUCIÓN	HOJA: 9/18
APROBADO Y REVISADO: GERENCIA GENERAL		ELABORADO POR: LOURDES MORALES ALEJANDRA TORRES
<ol style="list-style-type: none"> 5. Los productos que por sus características requieran refrigeración, deberán ser transportados en hieleras o contenedores que mantengan la cadena de frío. 6. Se deberá mantener limpio el vehículo para evitar la contaminación de los alimentos. 7. Se deberán establecer y analizar las rutas de reparto para minimizar el tiempo de entrega de los productos. 8. Se deberá llevar el control de la cantidad de producto final recibido por el distribuidor, registrar los productos sobrantes después de finalizar la entrega. 9. Luego del culminar la ruta se deberá entregar los productos sobrantes al jefe de producción. 10. Después de cada ciclo de distribución se deberá realizar la limpieza y desinfección del vehículo repartidor para mantener la asepsia. 11. Las gavetas de reparto deberán ser desinfectadas diariamente. 		


Elaborado por: Autoras


4.5.2. PROCEDIMIENTOS


Tabla 9: Procedimientos para el control de inventarios


	POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTO CONTROL DE INVENTARIO		Código: CI-PR-01
	ÁREA: BODEGA		FECHA: 02-03-2015
			HOJA: 10/18
APROBADO Y REVISADO: GERENCIA GENERAL		ELABORADO POR: LOURDES MORALES ALEJANDRA TORRES	
PROCEDIMIENTOS PARA EL INGRESO DE MERCADERÍA A BODEGA			
Nº ACT.	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD	RESPONSABLE	
1	Verificar los niveles de stock mínimo de materia prima e insumos.	Encargado de Bodega	
2	Realizar la nota de pedido. (ANEXO 1)	Encargado de Bodega	
3	Enviar la nota de pedido al departamento de compras.	Encargado de Bodega	
4	Recibir la nota de pedido y dar inicio al proceso de compra.	Jefe de Compras	
5	Elaborar la orden de compra. (ANEXO 2)	Jefe de Compras	
6	Realizar el envío de una copia de la orden de compra al Encargado de bodega para que tenga constancia de lo pedido.	Jefe de Compras	
7	Recepción de la copia de orden de compra.	Encargado de Bodega	
8	Archivo de la copia de orden de compra para ser utilizada al momento que llegue el pedido y poder verificar que el proveedor envíe lo que se ha pedido realmente.	Encargado de Bodega	
9	Recepción del pedido junto con los documentos de soporte.	Encargado de Bodega	
10	Verificar que el detalle de la factura sea igual a la orden de compra.	Encargado de Bodega	


		POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTO CONTROL DE INVENTARIO		Código: CI-PR-01
		ÁREA: BODEGA		FECHA: 02-03-2015 HOJA: 11/18
APROBADO Y REVISADO: GERENCIA GENERAL			ELABORADO POR: LOURDES MORALES ALEJANDRA TORRES	
Nº ACT.	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD	RESPONSABLE		
11	Verificar que los productos coincidan con la factura en cantidad, precio y descripción de productos.	Encargado de Bodega		
12	Verificar que la mercancía recibida se encuentre en su totalidad en óptimas condiciones.	Encargado de Bodega		
13	De no coincidir los documentos (orden de compra y factura) se informa al Jefe de Compras sobre las irregularidades.	Encargado de Bodega		
14	Si la mercancía no cumple con las condiciones óptimas requeridas se procede a la devolución de los productos al proveedor realizando una Orden de Devolución. (ANEXOS 3)	Encargado de Bodega		
15	Si la mercancía cumple con las condiciones requeridas se procede al registro en el sistema de los productos recibidos.	Encargado de Bodega		
16	Ingreso de la mercadería al almacén.	Encargado de Bodega		
FIN				
PROCEDIMIENTOS PARA LA CUSTODIA DE MERCADERÍA EN BODEGA				
1	Se informa al Encargado de Bodega de la fecha en que llegará el pedido, para que se realice la logística para almacenarlo.	Jefe de Compras		
2	Se preparan los espacios físicos para almacenar la mercancía cuando llegue, para ahorrar tiempo y mantener la eficiencia.	Encargado de Bodega		


	POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTO CONTROL DE INVENTARIO		Código: CI-PR-01
	ÁREA: BODEGA		FECHA: 02-03-2015 HOJA: 12/18
APROBADO Y REVISADO: GERENCIA GENERAL		ELABORADO POR: LOURDES MORALES ALEJANDRA TORRES	
Nº ACT.	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD	RESPONSABLE	
3	Se verifica el aseo e higiene del área de almacenamiento, ya que al tratarse de productos alimenticios se debe tener especial asepsia.	Encargado de Bodega	
4	Si el área requiere limpieza se procede a darle mantenimiento.	Encargado de Bodega	
5	Se recibe la notificación de llegada de mercancía al Encargado de Bodega para que realice la recepción.	Encargado de Bodega	
6	Se trasladan los productos a la bodega de la empresa.	Encargado de Bodega	
7	Se coloca la mercadería en un lugar despejado para ser clasificada sin interrumpir el espacio donde se va a almacenar.	Encargado de Bodega	
8	Se clasifica la mercadería que ingresa de acuerdo a su tipo en productos perecibles y no perecibles.	Encargado de Bodega	
9	Tomar las debidas precauciones en la manipulación de los productos perecibles ya que son mayormente susceptibles al deterioro.	Encargado de Bodega	
10	Se colocan los productos perecibles en refrigeración para mantener sus propiedades por mayor tiempo.	Encargado de Bodega	
11	Se prioriza el espacio delantero para los productos perecibles ya existentes, para ser utilizados antes que los nuevos en función de evitar los desperdicios.	Encargado de Bodega	
12	Se verifica la caducidad de los productos existentes en bodega para darles el lugar adecuado en relación a los nuevos.	Encargado de Bodega	


	POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTO CONTROL DE INVENTARIO		Código: CI-PR-01
	ÁREA: BODEGA		FECHA: 02-03-2015 HOJA: 13/18
APROBADO Y REVISADO: GERENCIA GENERAL		ELABORADO POR: LOURDES MORALES ALEJANDRA TORRES	
Nº ACT.	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD	RESPONSABLE	
13	Se verifica la caducidad de los productos existentes recién llegados.	Encargado de Bodega	
14	Se almacena los productos de acuerdo al tiempo de caducidad, en orden cronológico según la fecha de expiración.	Encargado de Bodega	
15	Los productos no perecibles más próximos a caducarse deben ser almacenados delante o arriba de los que caducarán en mayor tiempo, con la finalidad de ser utilizados en el proceso productivo antes que los otros.	Encargado de Bodega	
16	Se verifica que todos los productos hayan quedado almacenados correctamente.	Encargado de Bodega	
17	Se verifica que los productos almacenados coincidan con el registro en el sistema de inventarios.	Encargado de Bodega	
18	Se verifica que no existan plagas, roedores o insectos que puedan contaminar los insumos y materia prima, cumpliendo con normas de higiene y calidad.	Encargado de Bodega	
19	De encontrarse algún agente contaminante, se debe informar al Jefe de producción.	Encargado de Bodega	
20	El Jefe de producción deberá proveer los recursos necesarios para combatir los agentes contaminantes que sean encontrados en la bodega, de ser el caso.	Encargado de Bodega	
21	Se deben realizar inspecciones periódicas para asegurar el buen estado de la mercancía almacenada.	Encargado de Bodega	
FIN			

	POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTO CONTROL DE INVENTARIO		Código: CI-PR-01
	ÁREA: BODEGA		FECHA: 02-03-2015 HOJA: 14/18
APROBADO Y REVISADO: GERENCIA GENERAL		ELABORADO POR: LOURDES MORALES ALEJANDRA TORRES	
PROCEDIMIENTOS PARA EL EGRESO DE MERCADERÍA EN BODEGA			
Nº ACT.	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD	RESPONSABLE	
1	De acuerdo a la producción diaria se elabora la requisición de materia prima. (ANEXO 4)	Jefe de Producción	
2	Se envía la requisición de materia prima al Encargado de Bodega para que proceda al despacho.	Jefe de Producción	
3	Se recibe la requisición de materia prima.	Encargado de Bodega	
4	Se verifica la existencia de los productos requeridos en el almacén.	Encargado de Bodega	
5	En el caso de no existir los productos requeridos se comunica al Jefe de Producción inmediatamente.	Encargado de Bodega	
6	Si los productos existen en almacén se procede a la elaboración de la orden de egreso. (ANEXO 5)	Encargado de Bodega	
7	Se despachan los productos requeridos.	Encargado de Bodega	
8	Se registra en el sistema la salida de los productos.	Encargado de Bodega	

	POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTO CONTROL DE INVENTARIO		Código: CI-PR-01
	ÁREA: BODEGA		FECHA: 02-03-2015
APROBADO Y REVISADO: GERENCIA GENERAL		ELABORADO POR: LOURDES MORALES ALEJANDRA TORRES	
Nº ACT.	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD	RESPONSABLE	
9	Se trasladan los productos hasta el área de producción con Copia Orden de Egreso.	Ayudantes de Producción	
10	Se recibe los productos junto a la orden de egreso.	Jefe de Producción	
11	Se verifica que los productos coincidan con la orden de requisición y copia Orden de Egreso	Jefe de Producción	
12	Se archivan los documentos de soporte.	Jefe de Producción	
FIN			
PROCEDIMIENTO PARA EL PROCESO PRODUCTIVO			
Nº ACT.	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD	RESPONSABLE	
1	Realizar la orden de requisición. (ANEXO 4)	Jefe de Producción	
2	Enviar la orden de requisición a bodega.	Jefe de Producción	
3	Verificar la asepsia de los materiales y lugar de producción.	Jefe de Producción	
4	Recibir la materia prima.	Jefe de Producción	

	POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTO CONTROL DE INVENTARIO		Código: CI-PR-02
			FECHA: 02-03-2015
ÁREA: PRODUCCIÓN			HOJA: 16/18
APROBADO Y REVISADO: GERENCIA GENERAL		ELABORADO POR: LOURDES MORALES ALEJANDRA TORRES	
N° ACT.	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD	RESPONSABLE	
5	Verificar que la materia prima esté correcta de acuerdo a la orden de requisición.	Jefe de Producción	
6	Realizar control de calidad de materia prima antes de ingresar al proceso de producción.	Jefe de Producción	
7	Medir los ingredientes de acuerdo al contenido de la receta. (ANEXO 6)	Auxiliares de cocina	
8	Preparar la comida de acuerdo a la receta.	Jefe de Producción Auxiliares de cocina	
9	Realizar control de calidad: sabor, consistencia, olor, cantidad.	Jefe de Producción	
10	Medir el producto y colocar la cantidad exacta en los recipientes para la entrega.	Auxiliares de cocina	
11.	Sellar el producto para evitar el derrame o desperdicio durante la distribución.	Auxiliares de cocina	
12	Poner la etiqueta al producto.	Auxiliares de cocina	
13	Colocar el producto final en gavetas para su entrega.	Auxiliares de cocina	
14	Llenar informe de producción. (ANEXO 7)	Jefe de Producción	
15	Registro en el sistema y archivo de documentos soporte.	Jefe de Producción	
FIN			

	POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTO CONTROL DE INVENTARIO		Código: CI-PR-03
	ÁREA: DISTRIBUCIÓN		FECHA: 02-03-2015
	HOJA: 17/18		
APROBADO Y REVISADO: GERENCIA GENERAL		ELABORADO POR: LOURDES MORALES ALEJANDRA TORRES	
PROCEDIMIENTO PARA EL PROCESO DE DISTRIBUCIÓN			
N° ACT.	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD	RESPONSABLE	
1	Recibir la ruta de distribución, realizada por el área administrativa. (ANEXO 8)	Distribuidor	
2	Recibir el producto.	Distribuidor	
3	Verificar la cantidad del producto de acuerdo a la ruta de distribución.	Distribuidor	
4	Firmar el comprobante de recepción de producto final.	Distribuidor	
5	Proceder al embarque del producto en el vehículo repartidor.	Distribuidor	
6	Disponer el orden de los productos al interior del vehículo de acuerdo a la ruta de entrega. (Productos que se entrega primero irán adelante y los que se entregan después irán al fondo.)	Distribuidor	
7	Empezar la distribución según la ruta.	Chofer Distribuidor	
8	Entregar el producto al cliente final.	Distribuidor	
9	Firmar el listado de entrega	Cliente	

	POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTO CONTROL DE INVENTARIO		Código: CI-PR-03
			FECHA: 02-03-2015
	ÁREA: DISTRIBUCIÓN		HOJA: 18/18
APROBADO Y REVISADO: GERENCIA GENERAL		ELABORADO POR: LOURDES MORALES ALEJANDRA TORRES	
N° ACT.	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD	RESPONSABLE	
10	Regreso a la empresa después de culminar la ruta.	Chofer	
11	Entregar reporte de distribución. (ANEXO 8)	Distribuidor	
12	Entrega de producto sobrante con su respectivo documento. (ANEXO 9)	Distribuidor	
13	Entrega de dinero en caso de haber cobrado en efectivo algún producto.	Distribuidor	
14	Limpieza de vehículo.	Distribuidor	
15	Limpieza de gavetas.	Distribuidor	
	FIN		

Elaborado por: Autoras

4.5.3. FLUJOGRAMAS DE INGRESO DE INVENTARIO EN BODEGA

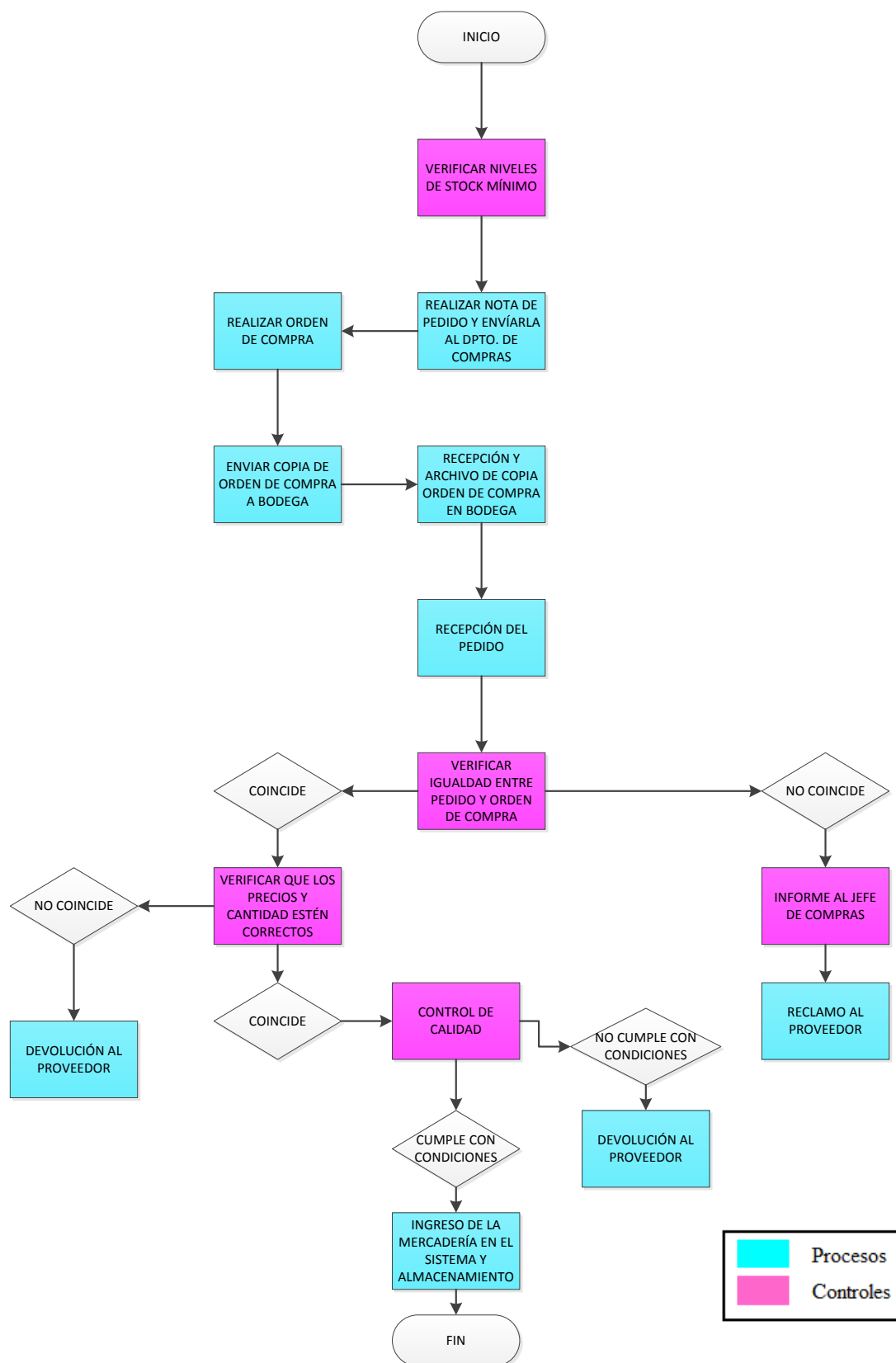


Ilustración 7: Flujo de ingreso de inventario de bodega
 Elaborado por: Autoras

4.5.4. FLUJOGRAMAS DE CUSTODIA DE INVENTARIO EN BODEGA

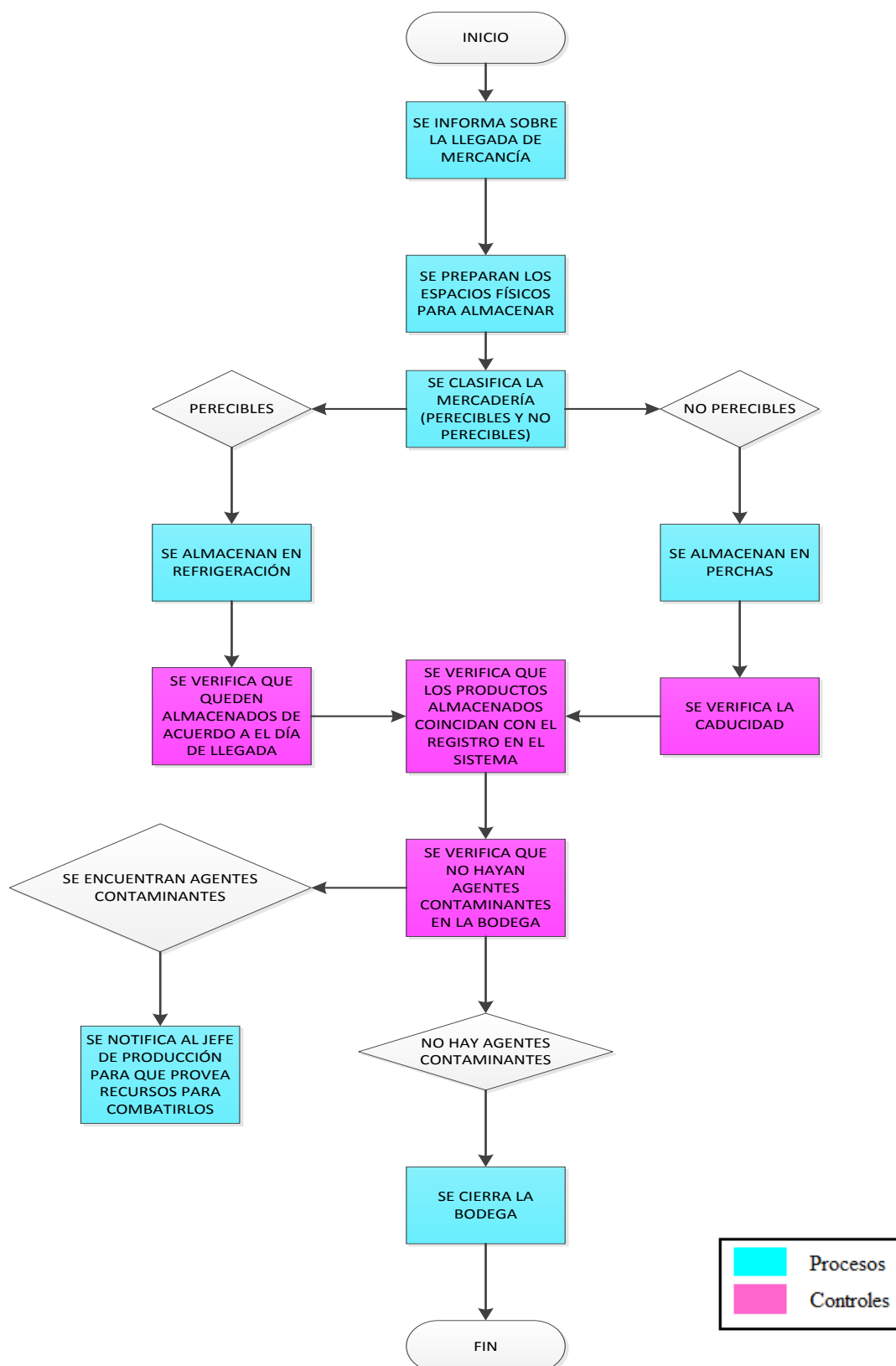


Ilustración 8: Flujoograma de custodia de inventario en bodega
 Elaborado por: Autoras

4.5.5. FLUJOGRAMAS DE EGRESO DE INVENTARIO EN BODEGA

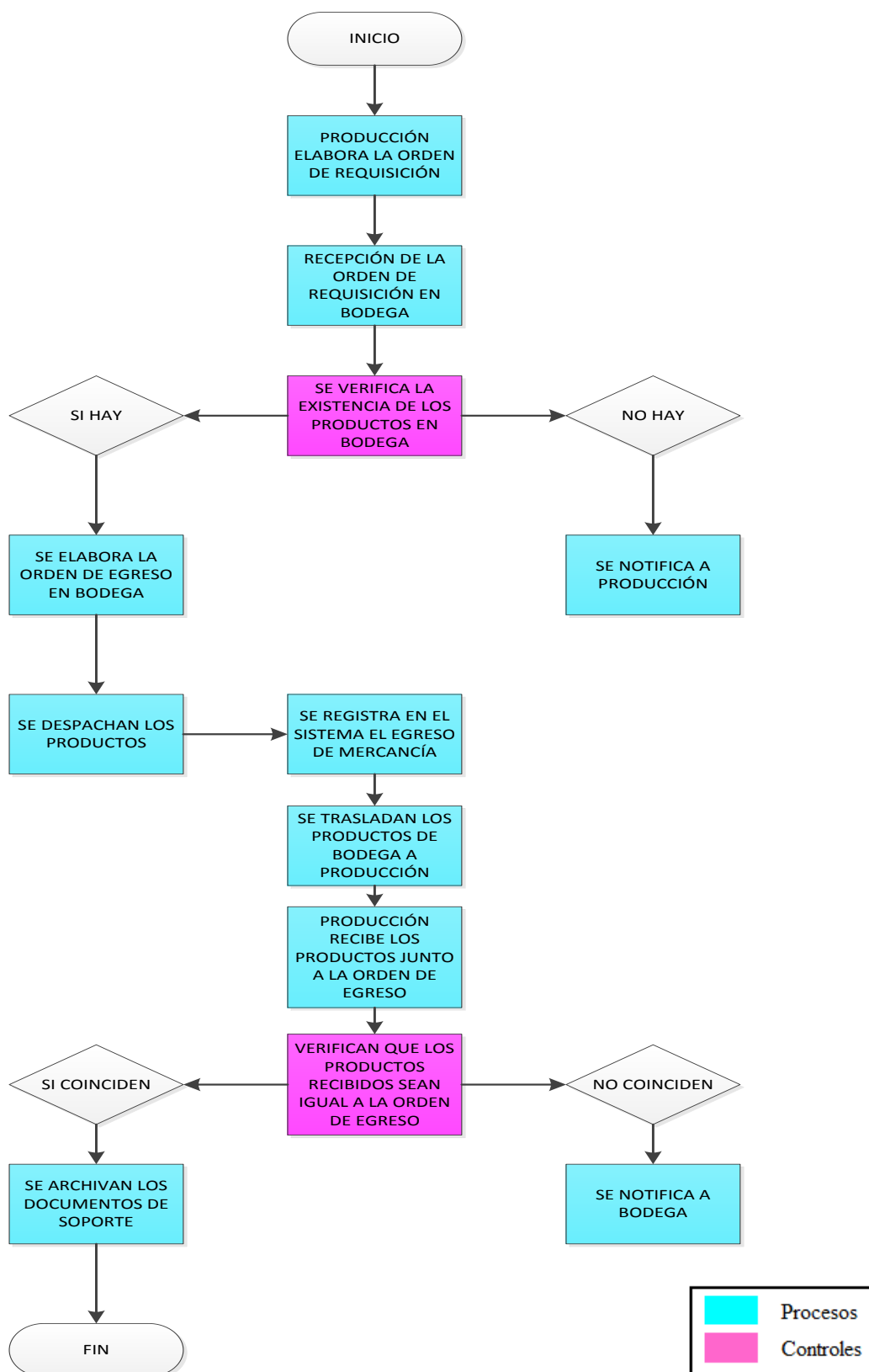


Ilustración 9: Flujoograma de egreso de inventario en bodega

Elaborado por: Autoras

4.5.6. FLUJOGRAMAS DE PROCESO PRODUCTIVO

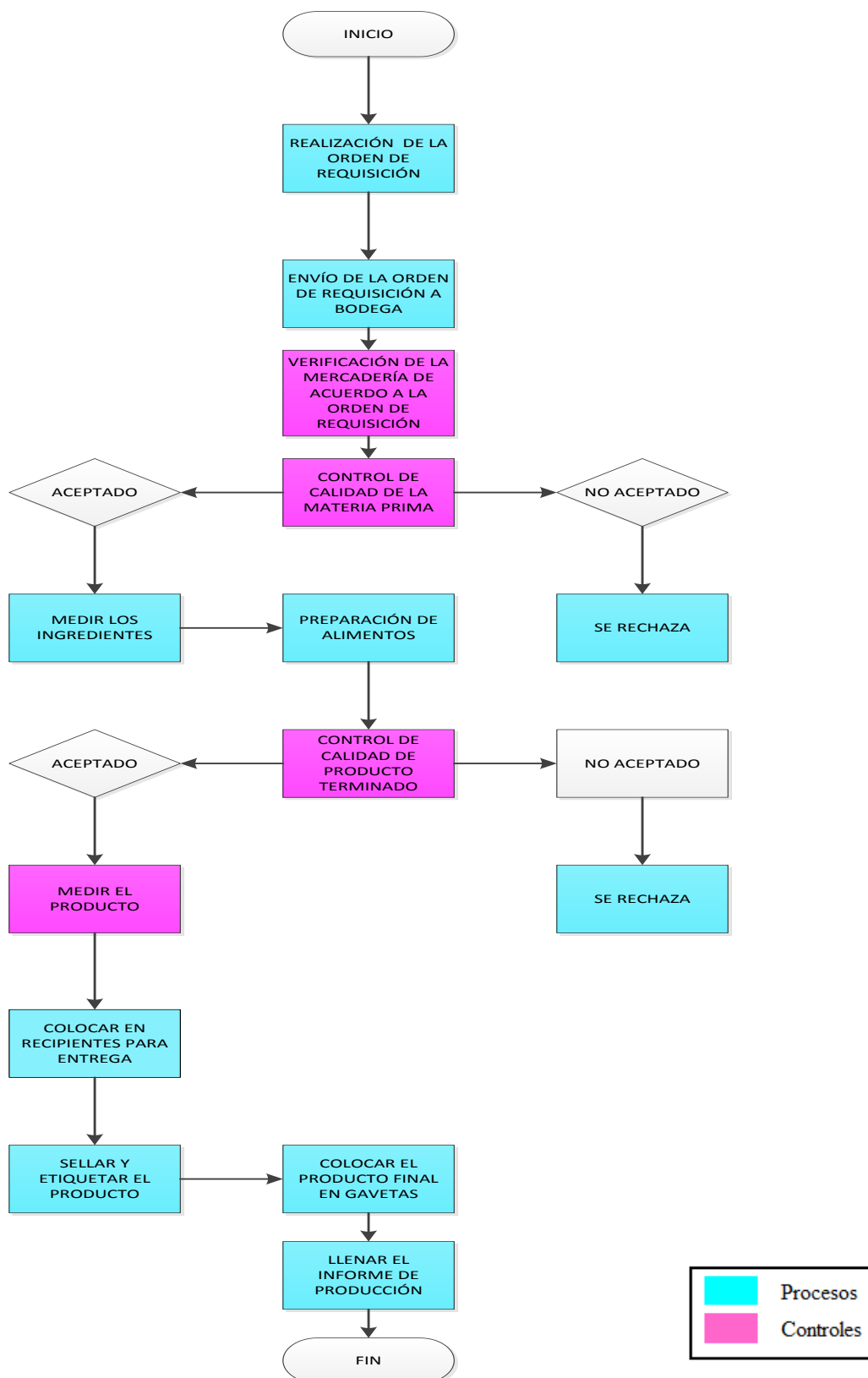


Ilustración 10: Flujograma del proceso productivo

Elaborado por: Autoras

4.5.7. FLUJOGRAMAS DE PROCESO DE DISTRIBUCIÓN

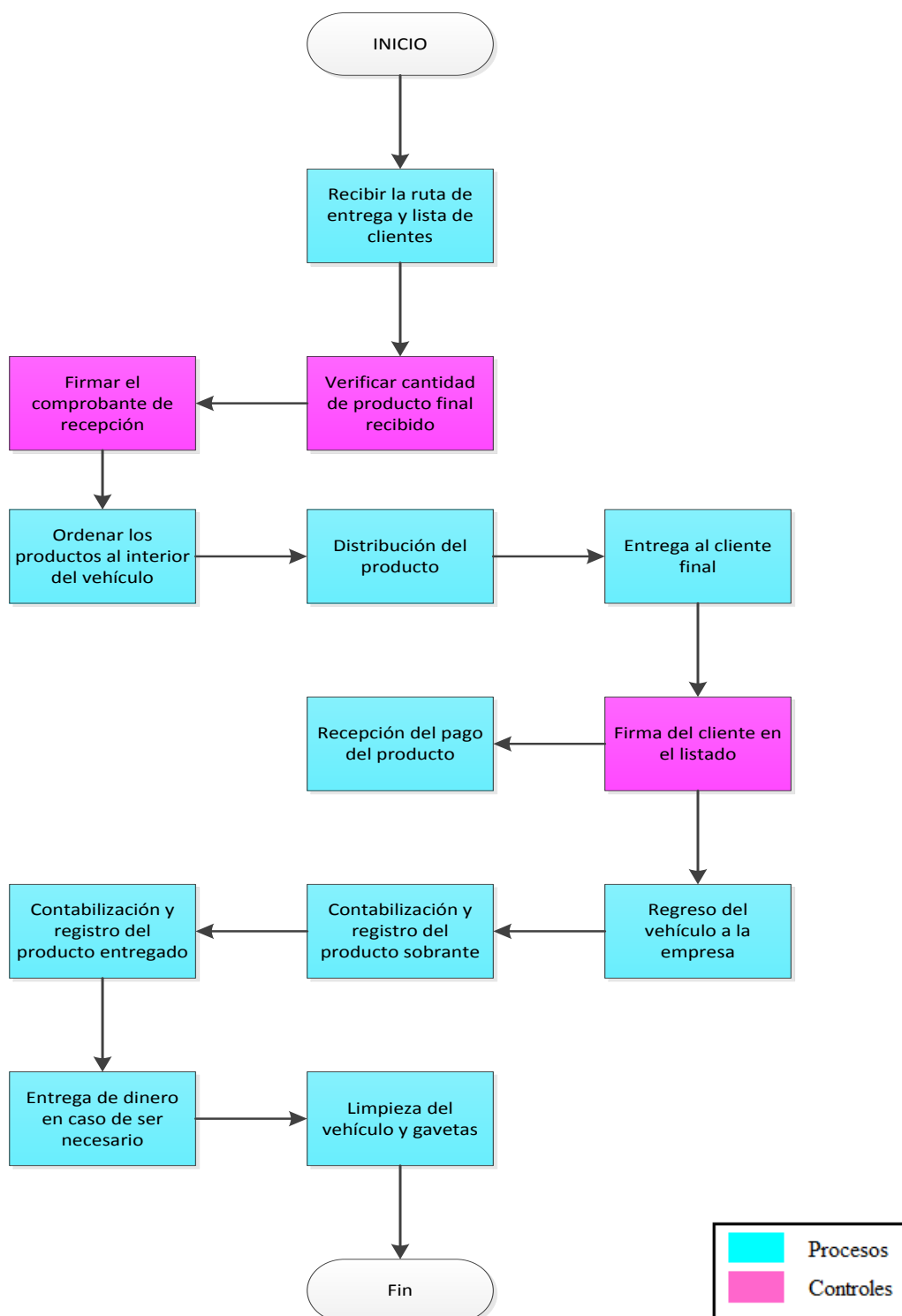


Ilustración 11: Flujo de proceso de distribución
 Elaborado por: Autoras

4.6. SISTEMA INFORMÁTICO PARA EL MANEJO DE INVENTARIOS

Como se mencionó con anterioridad, la empresa “Service Lunch S.A.” realiza de forma manual y tediosa la gestión de inventario que se lleva a cabo dentro de la empresa, que por su naturaleza tiene un nivel de rotación alto al tratarse de productos comestibles considerados “de consumo masivo”.

En función de proporcionar una herramienta que eleve el nivel de eficiencia y productividad en la gestión de control de inventarios, se ha considerado oportuno adquirir el programa “INVENTORIA”, que es un software para el manejo de inventarios, control de stocks mínimos y máximos y que permite al encargado de bodega organizar y realizar un seguimiento de la materia prima e insumos almacenados. Está diseñado para que después de ser instalado de forma fácil y rápida, pueda ser utilizado siguiendo pasos consecutivos para el registro de mercancías y su posterior organización.



Ilustración 12: "Inventoria" Software para el control de inventarios
Fuente: (NCH Software, 2014)

Entre las posibilidades que otorga este sistema a los negocios que lo utilizan se encuentran:

- **Pedido y Recepción:**
 - Realizar órdenes de compra y enviarlas de forma electrónica a los proveedores registrados previamente.
 - Llevar el control de una base de datos de los clientes y proveedores de la empresa.
 - El sistema envía advertencias al llegar a niveles de stock bajos o mínimos según lo establezca el administrador.
 - Actualiza la cantidad de productos cuando se reciben los pedidos.

- **Informes de Inventarios:**
 - Realiza informes de promedios, costo y niveles de stock.
 - Permite visualizar los niveles de inventarios por categorías de ubicación, tipos de productos y demás.
 - Muestra el historial del producto incluyendo las fechas en que fueron recibidos o salieron de bodega.

- **Control de Artículos:**
 - Permite escanear códigos de barra para añadir nuevos productos al sistema.

- Se puede añadir notas, direcciones URL e imágenes a la descripción de los productos.
- Se integra a otros programas existentes en la empresa para socializar los datos del inventario en todas las áreas del negocio.

4.7. PRESUPUESTO

En el presupuesto detallado a continuación se han incluido los recursos humanos y materiales que intervienen en la implementación del Sistema de Control de Inventarios. Se consideró la creación del puesto “Encargado de Bodega”, y persona que lo ocupe recibirá un sueldo neto mensual de \$450,00; mismo que se lo proyectó a un año.

También se consideraron otros dos rubros: la capacitación al Encargado de Bodega sobre manipulación de alimentos para su almacenaje; así como también la implementación del software “Inventoria” que servirá como herramienta informática para el registro del ingreso, custodia y egreso de mercancías de la bodega.

Tabla 10: Presupuesto

PRESUPUESTO			
Descripción	Aplicación	Costo Unitario	Costo Total
Capacitación para el encargado de bodega	Manipulación de alimentos	\$75	\$75
Software Inventoria	Sistema Informático de Bodega	\$129	\$129
Creación del cargo Encargado de Bodega	Supervisión de Bodega	\$450	\$5.400
TOTAL			\$5.604

Elaborado por: Autoras

CONCLUSIONES

- Se detectaron grandes debilidades en el área de producción, mismas que se originan en la gestión de inventarios que realizan actualmente ya que no se realiza ningún tipo de control sobre los insumos que ingresan y egresan de la bodega.
- Los sistemas de control interno deben cumplir con las necesidades específicas para cada organización, asegurando así la eficiencia en cada uno de los procedimientos que se llevan a cabo, sobre todo cuando se trata de empresas de producción, es por ello que se establecieron medidas de control dentro del manual de políticas y procedimiento planteados como propuesta para conseguir mejora continua en los procesos de producción.
- Se estableció con claridad las políticas enfocadas al buen manejo de la materia prima por parte de los empleados, realizando también flujogramas para su fácil comprensión.
- La propuesta diseñada para la empresa Service Lunch cuenta con políticas detalladas y procedimientos específicos para cada proceso productivo con el fin de tener información confiable y segura. Por medio de este diseño se mejorará los procesos de compras, almacenamiento, distribución permitiendo así evitar pérdidas de insumos y la reducción de costos.

RECOMENDACIONES

- Se sugiere la implementación del Sistema de Control de Inventarios propuesto mediante este trabajo de titulación, con la finalidad de mejorar la gestión de almacenamiento que se realiza en la empresa “Service Lunch S.A.”
- Se recomienda a los directivos de la empresa renovar las políticas y procedimientos propuestos en el Sistema de Control de Inventarios, de acuerdo a las necesidades de la empresa y a su evolución a través del tiempo.
- Es indispensable que el personal relacionado con los procedimientos sea debidamente capacitado en la manipulación de alimentos, tanto para su traslado como para su almacenamiento, en función de mantener sus propiedades intactas.
- Asegurar el cumplimiento de las políticas establecidas como eje de desarrollo de la gestión de inventarios, ya que de esa forma se podrá garantizar el cumplimiento de los objetivos propuestos.
- Se deberá controlar estrictamente el ingreso de personal a la bodega de la empresa, ya que toda mercadería que ingrese o egrese tendrá que ser debidamente registrada, responsabilidad que recae en el encargado de esa área.

BIBLIOGRAFÍA

- Almuni, K. (Agosto de 2011). *Estudio Explicativo*. Obtenido de Sitio Web de Slideshare: <http://www.slideshare.net/KarlaAlmuni/estudio-explicativo>
- Auditool. (s.f.). Retrieved from <http://www.auditool.org/blog/control-interno/290-el-informe-coso-i-y-ii>
- Carrasco, J. L. (2010). *Servicios de Catering*. España: Publicaciones Vértices S.L. Retrieved from <http://books.google.com.ec/books?id=BvUdxT0rJewC&pg=PA7&dq=definicion+de+catering&hl=es-419&sa=X&ei=V3ktVJXnFoSxyQTtIIHABg&ved=0CBoQ6AEwAA#v=onepage&q=definicion%20de%20catering&f=false>
- Chambi, G. (13 de Diciembre de 2011). *Sistemas de inventarios. Contabilidad*. Obtenido de Mailxmail - Cursos de Empresa: http://www.mailxmail.com/sistemas-inventarios-contabilidad_h
- Costales, A. (6 de Octubre de 2013). *Investigación exploratoria*. Obtenido de Sitio Web Slidshare: http://www.slideshare.net/agustincostales/investigacion-exploratoria?qid=43d44748-0882-4918-b496-20014b8a57b6&v=default&b=&from_search=1
- Gaither, N., & Frazier, G. (2008). Administración de producción y operaciones. In N. Gaither, & G. Frazier. Ediciones Paraninfo, Octava Edición.
- Global STD Certificación. (2009). *Sistema HACCP*. Obtenido de <http://www.globalstd.com/certificacion/sistema-haccp>
- Luna, O. F. (2011). Sistema de Control Interno para Organizaciones. In O. F. Luna, *Sistema de Control Interno para Organizaciones* (p. 527). Lima: Instituto de Investigación en Accountability y Control - IICO.
- Miguez, M., & Bustos, A. (2008). Introducción de la Gestión de Stocks. In v. y. El proceso de control. España: Gesbiblo Producciones, 2da Edición.
- Min, H. (16 de Julio de 2010). *Sistemas de información para la administración de almacenes*. Obtenido de Logistweb: <http://logistweb.wordpress.com/tag/logistica-de-inventarios/>
- NCH Software. (2014). *Programa Inventoria*. Retrieved from <http://www.nchsoftware.com/inventory/es/>
- Patricio Leon, S. M. (1999). La contabilidad nacional: teoría y métodos. Quito: Ediciones ABYA-YALA.

Ríos, J. (3 de Abril de 2013). *Amaf*. Obtenido de <http://www.slideshare.net/jesusriosdragom/amef-18134214>

Rodríguez Moguel, E. A. (2005). *Metodología de la Investigación*. México: Editorial Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Quinta Edición.

Service Lunch. (16 de Mayo de 2014). *Nuestros Servicios*. Obtenido de <http://www.servicelunch.com/>

Universidad Fermín Toro. (22 de Agosto de 2013). *Nivel de los Inventarios. El control de los inventarios*. Obtenido de <http://prezi.com/wq5npphi6ijw/universidad-fermin-toro/>

Verdugo, W. (Mayo de 2010). *Investigacion descriptiva*. Obtenido de Sitio Web Slideshare: http://www.slideshare.net/wenceslao/investigacion-descriptiva-5366924?qid=b116ec47-181a-49d5-8afd-69b92891f9a4&v=default&b=&from_search=1

ANEXOS

ANEXO #1



SERVICE LUNCH S.A.

Servicio de Catering

NOTA DE PEDIDO

Fecha de pedido: _____

Codigo	Cant.	Medida	Descripcion

Firma Elaborado
Encargado de Bodega

Firma Recibido
Área de Compras

ANEXO #2



SERVICE LUNCH S.A.
Servicio de Catering

Orden de Compra

Fecha de la O/C:
N° O/C:

N° Pedido:

Proveedor:
RUC:
Dirección:
Contacto:
Solicitado por:

Codigo	Cant.	Medida	Descripcion	Precio U.	Total
				Subtotal	
				12% IVA	
				Total	

Firma Elaborado

Aprobado
Jefe de Compras

ANEXO #3



SERVICE LUNCH S.A.

Servicio de Catering

Orden de Devolución

Fecha de la O/D:
N° O/D:

N° Pedido:

Proveedor:

RUC:

Dirección:

Contacto:

Factura N°:

Codigo	Cant.	Medida	Descripcion	Fecha caducidad

Acción de la devolución: Registrar con un

- | | | | |
|---|-------------|--------------------------|-----------------------------|
| 1 | Caducados | <input type="checkbox"/> | Producto vencido |
| 2 | Calidad | <input type="checkbox"/> | No cumple especificaciones |
| 3 | Contaminado | <input type="checkbox"/> | Olores inapropiado |
| 4 | Empaque | <input type="checkbox"/> | Defecto en el empaque |
| 5 | Infestado | <input type="checkbox"/> | Contaminado con insecto |
| 6 | Pedido | <input type="checkbox"/> | Error en la toma del pedido |

Firma Elaborado
Encargado de Bodega

Firma Recibido

ANEXO #4



SERVICE LUNCH S.A.

Servicio de Catering

REQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA

Fecha de pedido:

Fecha de entrega:

Persona que solicita:

Codigo	Cant.	Medida	Descripcion

Firma Elaborado
Área de Producción

Firma Recibido
Encargado de Bodega

ANEXO #5



SERVICE LUNCH S.A.

Servicio de Catering

ORDEN DE EGRESO

Fecha de despacho:

Persona que recibe:

Recibí la siguiente mercadería:

Codigo	Cant.	Medida	Descripcion

Firma Elaborado
Encargado de Bodega

Firma Recibido
Área de Producción

ANEXO #6



SERVICE LUNCH S.A.

Servicio de Catering

RECETA ESTÁNDAR N°

Nombre:

Porciones:

Categoría:

Grado de dificultad: Bajo () Moderado: () Alto: ()

Tiempo de cocción:

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	PROCESO

Total Peso Final:

Observaciones:

Firma del responsable

ANEXO #7



SERVICE LUNCH S.A.

Servicio de Catering

INFORME DE PRODUCCIÓN N°

DATOS GENERALES

Empresa/Cliente:

Motivo del banquete:

Fecha del servicio:

Lugar del servicio:

Responsable:

Fecha de inicio de producción:

MENÚ

Entrada:

Plato Fuerte:

Postre:

Dietas especiales:

Menú infantil:

DATOS ADICIONALES

Observaciones:

Sugerencias:

Instrucción de sobrantes:

ANEXO #8



SERVICE LUNCH S.A.

Servicio de Catering

RUTA DE DISTRIBUCIÓN N°

Sector:	
Fecha:	


CLIENTE	DIRECCIÓN	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA	PAGO	FIRMA CLIENTE

TOTAL PAGOS EN EFECTIVO

Realizado por:

Firma Distribuidor

ANEXO #9

 <p>SERVICE LUNCH S.A. Servicio de Catering</p> <p>REGISTRO DE PRODUCTO SOBRANTES N°</p>		
Ruta n°		
Fecha		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	CANTIDAD	Observación:
<p>Realizado por: Firma Distribuidor</p>		<p>Aprobado por: Jefe de Producción</p>

ANEXO #10: Check List Área de Compras



DISEÑO DE UN SISTEMA DE CONTROL INTERNO DE INVENTARIO BASADO EN EL MODELO COSO I PARA LA EMPRESA SERVICE LUNCH EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

Check List realizada por alumnas de la Universidad Politécnica Salesiana, Sede Guayaquil como parte de un instrumento de investigación para la elaboración de un proyecto de tesis.

Objetivos:

- ✓ Conocer el sistema de inventario actual de la empresa e identificar las falencias de este.
- ✓ Establecer mecanismos de control interno que persigan la mejora continua en los procesos de producción.
- ✓ Desarrollar políticas operacionales enfocadas al óptimo manejo de materia prima de modo que se genere en sus empleados una cultura de conciencia empresarial.

AUTORES:

- ✓ Lourdes Morales Escalante
- ✓ Alejandra Torres Villanueva

TUTOR:

- ✓ Ing. Alex Parra

Usuarios Finales

Instrucciones.-

1. Lea detenidamente cada pregunta antes de elegir su respuesta.
2. Señale su respuesta con una equis (X).

CHECK LIST ÁREA DE COMPRAS

DATOS GENERALES

Ítem	Indicadores	Marque una X	
		SI	NO
1	¿Se autoriza previamente las compras de los alimentos?		
2	¿Se registra en inventarios la materia prima al ingresar a la empresa?		
3	¿Se realiza el control de calidad de la materia prima?		
4	¿Existe una persona encargada de realizar las compras?		
5	¿Se elabora un control con Kardex?		
6	¿Se verifican los alimentos recibidos contra la lista de compra enviada?		
7	¿Se desarrolla una planificación mensual de los platos a consumir?		
8	¿Existe alguna lista de proveedores autorizados?		
9	¿Se efectúa diariamente un control de inventarios en la bodega?		
10	¿Se lleva un control para los insumos indirectos?		

ANEXO #11



CARRERA DE INGENIERIA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA

TEMA DE TESIS:

Diseño de un sistema de Control Interno de Inventario basado en el Modelo Coso I para la Empresa Service Lunch en la ciudad de Guayaquil

AUTOR: Lourdes Morales y Alejandra Torres

Nombre del Instrumento de Recolección de datos: CHECK LIST

ITEM/preguntas (cantidad en función de cuántas preguntas tenga el instrumento)	A)Correspondencia de las preguntas con los objetivos de la investigación/ instrumento P=Pertinente NP=No pertinente		B) Calidad técnica y representativa O=Óptima B=Buena R=Regular D=Deficiente				C) Lenguaje A=Adecuado I=Inadecuado		OBSERVACIONES
	P	NP	O	B	R	D	A	I	
1	/		/				/		
2	/		/				/		
3	/		/				/		
4	/		/				/		
5	/		/				/		
6	/		/				/		
7	/		/				/		
8	/		/				/		
9	/		/				/		
10	/		/				/		
DATOS DEL EVALUADOR	Nombres: <i>Oswaldo Navarrete</i> Profesión: <i>Ingeniero</i> Cargo: <i>Docente</i> Fecha: <i>28/01/2015</i>						Firma: <i>[Firma manuscrita]</i> C.I. <i>0924704703</i>		

Observaciones Generales _____

Documento a ser mencionado en la tesis y colocado en Anexos

ANEXO #12




CARRERA DE INGENIERIA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA

TEMA DE TESIS:

Diseño de un sistema de Control Interno de Inventario basado en el Modelo Coso I para la Empresa Service Lunch en la ciudad de Guayaquil

AUTOR: Lourdes Morales y Alejandra Torres

Nombre del Instrumento de Recolección de datos: CHECK LIST

ITEM/preguntas (cantidad en función de cuántas preguntas tenga el instrumento)	A)Correspondencia de las preguntas con los objetivos de la investigación/instrumento P=Pertinente NP=No pertinente		B) Calidad técnica y representativa O=Óptima B=Buena R=Regular D=Deficiente				C) Lenguaje A=Adecuado I=Inadecuado		OBSERVACIONES
	P	NP	O	B	R	D	A	I	
1	/		/				/		
2	/		/				/		
3	/		/				/		
4	/		/				/		
5	/		/				/		
6	/		/				/		
7	/		/				/		
8	/		/				/		
9	/		/				/		
10	/		/				/		
DATOS DEL EVALUADOR	Nombres: <i>Reinaldo Ramirez</i> Profesión: <i>Ing. Mecánico</i> Cargo: <i>Jefe de área</i> Fecha: <i>29/enero/2015</i>						Firma:  C.I. <i>0915823447</i>		

Observaciones Generales _____

Documento a ser mencionado en la tesis y colocado en Anexos

ANEXO #13




CARRERA DE INGENIERIA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA

TEMA DE TESIS:

Diseño de un sistema de Control Interno de Inventario basado en el Modelo Coso I para la Empresa Service Lunch en la ciudad de Guayaquil

AUTOR: Lourdes Morales y Alejandra Torres

Nombre del Instrumento de Recolección de datos: CHECK LIST

ITEM/preguntas (cantidad en función de cuántas preguntas tenga el instrumento)	A)Correspondencia de las preguntas con los objetivos de la investigación/instrumento P=Pertinente NP=No pertinente		B) Calidad técnica y representativa O=Óptima B=Buena R=Regular D=Deficiente				C) Lenguaje A=Adecuado I=Inadecuado		OBSERVACIONES
	P	NP	O	B	R	D	A	I	
1	/		/				/		
2	/		/				/		
3	/		/				/		
4	/		/				/		
5	/		/				/		
6	/		/				/		
7	/		/				/		
8	/		/				/		
9	/		/				/		
10	/		/				/		
DATOS DEL EVALUADOR	Nombres: Christian Evelda Villalta Profesión: leda en Publicidad Cargo: Técnico Docente Fecha: 27/01/2015						Firma:  C.I. 0917770737		

Observaciones

Generales _____

Documento a ser mencionado en la tesis y colocado en Anexos

ANEXO #14: Check List Área de Producción



DISEÑO DE UN SISTEMA DE CONTROL INTERNO DE INVENTARIO BASADO EN EL MODELO COSO I PARA LA EMPRESA SERVICE LUNCH EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

Check List realizada por alumnas de la Universidad Politécnica Salesiana, Sede Guayaquil como parte de un instrumento de investigación para la elaboración de un proyecto de tesis.

Objetivos:

- ✓ Conocer el sistema de inventario actual de la empresa e identificar las falencias de este.
- ✓ Establecer mecanismos de control interno que persigan la mejora continua en los procesos de producción.
- ✓ Desarrollar políticas operacionales enfocadas al óptimo manejo de materia prima de modo que se genere en sus empleados una cultura de conciencia empresarial.

AUTORES:

- ✓ Lourdes Morales Escalante
- ✓ Alejandra Torres Villanueva

TUTOR:

- ✓ Ing. Alex Parra

Usuarios Finales

Instrucciones.-

1. Lea detenidamente cada pregunta antes de elegir su respuesta.
2. Señale su respuesta con una equis (X).

CHECK LIST ÁREA DE PRODUCCIÓN

DATOS GENERALES

Ítem	Indicadores	Marque una X	
		SI	NO
1	¿Se registran las unidades recibidas diariamente para la producción?		
2	¿Se registran las unidades producidas diariamente en inventarios?		
3	¿Se ejecuta un control de calidad de la materia prima recibida?		
4	¿Se ejecuta un control de calidad del producto terminado?		
5	¿Existe un flujograma de procesos para el proceso productivo?		
6	¿Están establecidos medidas estándares en el uso de los ingredientes para la preparación del producto?		
7	¿Existe manual de funciones para cada cargo en el área de producción?		
8	¿Se efectúa el control de las unidades sobrantes diariamente?		
9	¿Se realiza un control de los insumos directos utilizados?		

CHECK LIST ÁREA DE PRODUCCIÓN

DATOS GENERALES

Ítem	Indicadores	Marque una X	
		SI	NO
10	¿Se realiza un control de los insumos indirectos utilizados?		
11	¿Se utilizan uniformes adecuados para preservar la higiene y calidad del producto?		
12	¿Existen normas de prevención de riesgos laborales?		
13	¿Se desarrollan programas de capacitación para el personal de producción?		
14	¿Se desarrollan programas de recompensas por desempeño laboral?		
15	¿Se reconoce la puntualidad de los empleados de producción?		
16	¿Se incentiva a alcanzar la eficiencia del personal?		

ANEXO #15



CARRERA DE INGENIERIA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA

TEMA DE TESIS:

Diseño de un sistema de Control Interno de Inventario basado en el Modelo Coso I para la Empresa Service Lunch en la ciudad de Guayaquil

AUTOR: Lourdes Morales y Alejandra Torres

Nombre del Instrumento de Recolección de datos: CHECK LIST

ITEM/preguntas (cantidad en función de cuántas preguntas tenga el instrumento)	A)Correspondencia de las preguntas con los objetivos de la Investigación/ instrumento P=Pertinente NP=No pertinente		B) Calidad técnica y representativa O=Óptima B=Buena R=Regular D=Deficiente				C) Lenguaje A=Adecuado I=Inadecuado		OBSERVACIONES
	P	NP	O	B	R	D	A	I	
1	/		/				/		
2	/		/				/		
3	/		/				/		
4	/		/				/		
5	/		/				/		
6	/		/				/		
7	/		/				/		
8	/		/				/		
9	/		/				/		
10	/		/				/		
11	/		/				/		
12	/		/				/		
13	/		/				/		
14	/		/				/		
15	/		/				/		
16	/		/				/		
DATOS DEL EVALUADOR	Nombres: <i>Oswaldo Navacete</i> Profesión: <i>Ingeniera</i> Cargo: <i>Docente</i> Fecha: <i>28/01/2015</i>						Firma: <i>[Firma]</i> C.I. <i>0924704703</i>		

Observaciones
Generales _____

Documento a ser mencionada en la tesis y colocado en Anexos

ANEXO #16



CARRERA DE INGENIERIA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA

TEMA DE TESIS:

Diseño de un sistema de Control Interno de Inventario basado en el Modelo Coso I para la Empresa Service Lunch en la ciudad de Guayaquil

AUTOR: Lourdes Morales y Alejandra Torres

Nombre del Instrumento de Recolección de datos: CHECK LIST

ITEM/preguntas (cantidad en función de cuántas preguntas tenga el instrumento)	A)Correspondencia de las preguntas con los objetivos de la investigación/instrumento P=Pertinente NP=No pertinente		B) Calidad técnica y representativa O=Óptima B=Buena R=Regular D=Deficiente				C) Lenguaje A=Adecuado I=Inadecuado		OBSERVACIONES
	P	NP	O	B	R	D	A	I	
1	/		/				/		
2	/		/				/		
3	/		/				/		
4	/		/				/		
5	/		/				/		
6	/		/				/		
7	/		/				/		
8	/		/				/		
9	/		/				/		
10	/		/				/		
11	/		/				/		
12	/		/				/		
13	/		/				/		
14	/		/				/		
15	/		/				/		
16	/		/				/		
DATOS DEL EVALUADOR	Nombres: <i>Reinaldo Ramirez</i> Profesión: <i>Ing. Mecánico</i> Cargo: <i>Jefe de Área</i> Fecha: <i>29/enero/2015</i>						Firma:  C.I. <i>0915823447</i>		

Observaciones
Generales _____

Documento a ser mencionado en la tesis y colocado en Anexos

ANEXO #17



CARRERA DE INGENIERIA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA

TEMA DE TESIS:

Diseño de un sistema de Control Interno de Inventario basado en el Modelo Coso I para la Empresa Service Lunch en la ciudad de Guayaquil

AUTOR: Lourdes Morales y Alejandra Torres

Nombre del Instrumento de Recolección de datos: CHECK LIST

ITEM/preguntas (cantidad en función de cuántas preguntas tenga el instrumento)	A) Correspondencia de las preguntas con los objetivos de la investigación/ instrumento P=Pertinente NP=No pertinente		B) Calidad técnica y representativa O=Óptima B=Buena R=Regular D=Deficiente				C) Lenguaje A=Adecuado I=Inadecuado		OBSERVACIONES
	P	NP	O	B	R	D	A	I	
1	/		/				/		
2	/		/				/		
3	/		/				/		
4	/		/				/		
5	/		/				/		
6	/		/				/		
7	/		/				/		
8	/		/				/		
9	/		/				/		
10	/		/				/		
11	/		/				/		
12	/		/				/		
13	/		/				/		
14	/		/				/		
15	/		/				/		
16	/		/				/		
DATOS DEL EVALUADOR	Nombres: <i>Christian Garcia Villalta</i> Profesión: <i>Leida. en Publicidad</i> Cargo: <i>Técnico Docente</i> Fecha: <i>27/01/2014</i>						Firma: <i>Christian Garcia</i> C.I. <i>0917770737</i>		

Observaciones Generales _____

Documento a ser mencionado en la tesis y colocado en Anexos

ANEXO #18: Check List Área de Distribución



DISEÑO DE UN SISTEMA DE CONTROL INTERNO DE INVENTARIO BASADO EN EL MODELO COSO I PARA LA EMPRESA SERVICE LUNCH EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

Check List realizada por alumnas de la Universidad Politécnica Salesiana, Sede Guayaquil como parte de un instrumento de investigación para la elaboración de un proyecto de tesis.

Objetivos:

- ✓ Conocer el sistema de inventario actual de la empresa e identificar las falencias de este.
- ✓ Establecer mecanismos de control interno que persigan la mejora continua en los procesos de producción.
- ✓ Desarrollar políticas operacionales enfocadas al óptimo manejo de materia prima de modo que se genere en sus empleados una cultura de conciencia empresarial.

AUTORES:

- ✓ Lourdes Morales Escalante
- ✓ Alejandra Torres Villanueva

TUTOR:

- ✓ Ing. Alex Parra

Usuarios Finales

Instrucciones.-

1. Lea detenidamente cada pregunta antes de elegir su respuesta.
2. Señale su respuesta con una equis (X).

CHECK LIST ÁREA DE DISTRIBUCIÓN

DATOS GENERALES

Ítem	Indicadores	Marque una X	
		SI	NO
1	¿Se efectúa un inventario de los empaques para la distribución de los alimentos?		
2	¿Se ha establecido una cantidad mínima de stock para insumos indirectos?		
3	¿Se pide con anticipación los insumos indirectos antes de que se agoten?		
4	¿Cuentan con el personal adecuado para realizar una cobertura amplia en las distintas áreas donde se distribuye?		
5	¿Se desarrolla un control de los activos distribuidos en cada uno de los clientes?		
6	¿Está establecida una medida estándar al momento de despachar los alimentos?		
7	¿Cuentan con una reserva de adicionales para la distribución en catering?		

ANEXO #19



CARRERA DE INGENIERIA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA

TEMA DE TESIS:

Diseño de un sistema de Control Interno de Inventario basado en el Modelo Coso I para la Empresa Service Lunch en la ciudad de Guayaquil

AUTOR: Lourdes Morales y Alejandra Torres

Nombre del Instrumento de Recolección de datos: CHECK LIST

ITEM/preguntas (cantidad en función de cuántas preguntas tenga el instrumento)	A) Correspondencia de las preguntas con los objetivos de la investigación/instrumento P=Pertinente NP=No pertinente		B) Calidad técnica y representativa O=Óptima B=Buena R=Regular D=Deficiente				C) Lenguaje A=Adecuado I=Inadecuado		OBSERVACIONES
	P	NP	O	B	R	D	A	I	
1	/		/				/		
2	/		/				/		
3	/		/				/		
4	/		/				/		
5	/		/				/		
6	/		/				/		
7	/		/				/		
DATOS DEL EVALUADOR	Nombres: <i>Vanessa Navarrete</i> Profesión: <i>Ingeniera</i> Cargo: <i>Docente</i> Fecha: <i>20/01/2015</i>						Firma: <i>[Firma]</i> C.I. <i>0724704703</i>		

Observaciones

Generales _____

Documento a ser mencionado en la tesis y colocado en Anexos

ANEXO #20




CARRERA DE INGENIERIA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA

TEMA DE TESIS:

Diseño de un sistema de Control Interno de Inventario basado en el Modelo Coso I para la Empresa Service Lunch en la ciudad de Guayaquil

AUTOR: Lourdes Morales y Alejandra Torres

Nombre del Instrumento de Recolección de datos: CHECK LIST

ITEM/preguntas (cantidad en función de cuántas preguntas tenga el instrumento)	A) Correspondencia de las preguntas con los objetivos de la investigación/ Instrumento P=Pertinente NP=No pertinente		B) Calidad técnica y representativa O=Óptima B=Buena R=Regular D=Deficiente				C) Lenguaje A=Adecuado I=Inadecuado		OBSERVACIONES
	P	NP	O	B	R	D	A	I	
1	/		/				/		
2	/		/				/		
3	/		/				/		
4	/		/				/		
5	/		/				/		
6	/		/				/		
7	/		/				/		
DATOS DEL EVALUADOR		Nombres: <i>Reinaldo Ramirez</i>				Firma: 			
		Profesión: <i>Ing. Mecánico</i>				C.I. <i>0915823447</i>			
		Cargo: <i>Jefe de área</i>							
		Fecha: <i>29/enero/2015</i>							

Observaciones
Generales _____

Documento a ser mencionado en la tesis y colocado en Anexos

ANEXO #21



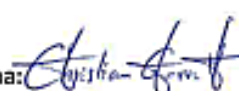
CARRERA DE INGENIERIA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA

TEMA DE TESIS:

Diseño de un sistema de Control Interno de Inventario basado en el Modelo Coso I para la Empresa Service Lunch en la ciudad de Guayaquil

AUTOR: Lourdes Morales y Alejandra Torres

Nombre del Instrumento de Recolección de datos: CHECK LIST

ITEM/preguntas (cantidad en función de cuántas preguntas tenga el instrumento)	A) Correspondencia de las preguntas con los objetivos de la investigación/ instrumento P=Pertinente NP=No pertinente		B) Calidad técnica y representativa O=Óptima B=Buena R=Regular D=Deficiente				C) Lenguaje A=Adecuado I=Inadecuado		OBSERVACIONES
	P	NP	O	B	R	D	A	I	
1	/		/				/		
2	/		/				/		
3	/		/				/		
4	/		/				/		
5	/		/				/		
6	/		/				/		
7	/		/				/		
DATOS DEL EVALUADOR	Nombres: Christian Cueva Ullalta.						Firma:  C.I. 0917770737		
	Profesión: Lcdo. en Publicidad. Cargo: Técnico Docente. Fecha: 27/01/2015								

Observaciones Generales _____

Documento a ser mencionado en la tesis y colocado en Anexos

ANEXO #22: Entrevista Departamento de Gerencia



DISEÑO DE UN SISTEMA DE CONTROL INTERNO DE INVENTARIO BASADO EN EL MODELO COSO I PARA LA EMPRESA SERVICE LUNCH EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

Entrevista realizada por alumnas de la Universidad Politécnica Salesiana, Sede Guayaquil como parte de un instrumento de investigación para la elaboración de un proyecto de tesis.

Objetivos:

- ✓ Conocer el sistema de inventario actual de la empresa e identificar las falencias de este.
- ✓ Establecer mecanismos de control interno que persigan la mejora continua en los procesos de producción.
- ✓ Desarrollar políticas operacionales enfocadas al óptimo manejo de materia prima de modo que se genere en sus empleados una cultura de conciencia empresarial.

AUTORES:

- ✓ Lourdes Morales Escalante
- ✓ Alejandra Torres Villanueva

TUTOR:

- ✓ Ing. Alex Parra

Usuarios Finales

Instrucciones.-

1. Lea detenidamente cada pregunta al entrevistado.
2. Escriba las respuestas dadas por el entrevistado.

DPTO. DE GERENCIA

Nombre:

- *Ing. Javier Bohórquez*
Gerente General

1. **¿Existe en la empresa un sistema de control interno para el área de producción, y de ser así cuál es su funcionamiento?**
2. **¿Cómo se llama el programa informático que utilizan? ¿Qué aspectos considera positivos y negativos de esta herramienta?**
3. **¿Se encuentra establecido un flujograma de procesos para la elaboración del producto?**
4. **¿De qué manera se han determinado los recursos a utilizar en cada producción?**
5. **¿Existe algún método de evaluación de inventarios y cuál es?**
6. **¿Se realiza inventario de materia prima en el área de producción?**
7. **¿Cada qué tiempo se realiza dicho inventario de materia prima en el área de producción?**
8. **¿Se realiza inventario de insumos en el área de producción?**

- 9. ¿Cada qué tiempo se realiza dicho inventario de insumos en el área de producción?**

- 10. ¿Existe alguna persona encargada del almacenamiento de la materia prima?**

- 11. ¿De qué manera se controla dicho almacenamiento?**

- 12. Según su criterio, ¿Cómo considera el funcionamiento del sistema de control de inventario en este servicio y por qué?**

ANEXO #23



CARRERA DE INGENIERIA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA

TEMA DE TESIS:

Diseño de un sistema de Control Interno de Inventario basado en el Modelo Coso I para la Empresa Service Lunch en la ciudad de Guayaquil

AUTOR: Lourdes Morales y Alejandra Torres

Nombre del Instrumento de Recolección de datos: ENTREVISTA

ITEM/preguntas (cantidad en función de cuántas preguntas tenga el instrumento)	A) Correspondencia de las preguntas con los objetivos de la investigación/ instrumento P=Pertinente NP=No pertinente		B) Calidad técnica y representativa O=Óptima B=Buena R=Regular D=Deficiente				C) Lenguaje A=Adecuado I=Inadecuado		OBSERVACIONES
	P	NP	O	B	R	D	A	I	
1	/		/				/		
2	/		/				/		
3	/		/				/		
4	/		/				/		
5	/		/				/		
6	/		/				/		
7	/		/				/		
8	/		/				/		
9	/		/				/		
10	/		/				/		
11	/		/				/		
12	/		/				/		
DATOS DEL EVALUADOR	Nombres: <i>Bernaldo Navarrete</i> Profesión: <i>Ingeniero</i> Cargo: <i>Docente</i> Fecha: <i>29/01/2015</i>						Firma: <i>[Firma]</i> C.I. <i>0924704703</i>		

Observaciones Generales _____

Documento a ser mencionado en la tesis y colocado en Anexos

ANEXO #24



CARRERA DE INGENIERIA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA

TEMA DE TESIS:

Diseño de un sistema de Control Interno de Inventario basado en el Modelo Coso I para la Empresa Service Lunch en la ciudad de Guayaquil

AUTOR: Lourdes Morales y Alejandra Torres

Nombre del Instrumento de Recolección de datos: ENTREVISTA

ITEM/preguntas (cantidad en función de cuántas preguntas tenga el instrumento)	A) Correspondencia de las preguntas con los objetivos de la investigación/ instrumento P=Pertinente NP=No pertinente		B) Calidad técnica y representativa O=Óptima B=Buena R=Regular D=Deficiente				C) Lenguaje A=Adecuado I=Inadecuado		OBSERVACIONES
	P	NP	O	B	R	D	A	I	
1	/		/				/		
2	/		/				/		
3	/		/				/		
4	/		/				/		
5	/		/				/		
6	/		/				/		
7	/		/				/		
8	/		/				/		
9	/		/				/		
10	/		/				/		
11	/		/				/		
12	/		/				/		
DATOS DEL EVALUADOR	Nombres: <i>Reinaldo Ramirez</i> Profesión: <i>Ing. Mecánico</i> Cargo: <i>Jefe de Área</i> Fecha: <i>29/enero/2015</i>						Firma:  C.I. <i>0915823447</i>		

Observaciones
Generales _____

Documento a ser mencionado en la tesis y colocado en Anexos

ANEXO #25



CARRERA DE INGENIERIA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA

TEMA DE TESIS:

Diseño de un sistema de Control Interno de Inventario basado en el Modelo Coso I para la Empresa Service Lunch en la ciudad de Guayaquil

AUTOR: Lourdes Morales y Alejandra Torres

Nombre del Instrumento de Recolección de datos: ENTREVISTA

ITEM/preguntas (cantidad en función de cuántas preguntas tenga el instrumento)	A) Correspondencia de las preguntas con los objetivos de la investigación/instrumento P=Pertinente NP=No pertinente		B) Calidad técnica y representativa O=Óptima B=Buena R=Regular D=Deficiente				C) Lenguaje A=Adecuado I=Inadecuado		OBSERVACIONES
	P	NP	O	B	R	D	A	I	
1	/		/				/		
2	/		/				/		
3	/		/				/		
4	/		/				/		
5	/		/				/		
6	/		/				/		
7	/		/				/		
8	/		/				/		
9	/		/				/		
10	/		/				/		
11	/		/				/		
12	/		/				/		
DATOS DEL EVALUADOR	Nombres: Christian Cueva Ullalta. Profesión: Lda. en Publicidad Cargo: Técnico Docente. Fecha: 22/01/2015						Firma:  C.I. 0917770737		

Observaciones Generales _____

Documento a ser mencionado en la tesis y colocado en Anexos

ANEXO #26: Entrevista Área de Producción



DISEÑO DE UN SISTEMA DE CONTROL INTERNO DE INVENTARIO BASADO EN EL MODELO COSO I PARA LA EMPRESA SERVICE LUNCH EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

Entrevista realizada por alumnas de la Universidad Politécnica Salesiana, Sede Guayaquil como parte de un instrumento de investigación para la elaboración de un proyecto de tesis.

Objetivos:

- ✓ Conocer el sistema de inventario actual de la empresa e identificar las falencias de este.
- ✓ Establecer mecanismos de control interno que persigan la mejora continua en los procesos de producción.
- ✓ Desarrollar políticas operacionales enfocadas al óptimo manejo de materia prima de modo que se genere en sus empleados una cultura de conciencia empresarial.

AUTORES:

- ✓ Lourdes Morales Escalante
- ✓ Alejandra Torres Villanueva

TUTOR:

- ✓ Ing. Alex Parra

Usuarios Finales

Instrucciones.-

1. Lea detenidamente cada pregunta al entrevistado.
2. Escriba las respuestas dadas por el entrevistado.

ÁREA DE PRODUCCIÓN

Nombre:

- *Lcda. Susana Granoble*
Jefe del Área de Producción

1. ¿Existe en la empresa un sistema de control interno para el área de producción, y de ser así cuál es su funcionamiento?
2. ¿Cómo se llama el programa informático que utilizan? ¿Qué aspectos considera positivos y negativos de esta herramienta?
3. ¿Se encuentra establecido un flujograma de procesos para la elaboración del producto?
4. ¿De qué manera se han determinado los recursos a utilizar en cada producción?
5. ¿Existe algún método de evaluación de inventarios y cuál es?
6. ¿Se realiza inventario de materia prima en el área de producción?
7. ¿Cada qué tiempo se realiza dicho inventario de materia prima en el área de producción?
8. ¿Se realiza inventario de insumos en el área de producción?

9. ¿Cada qué tiempo se realiza dicho inventario de insumos en el área de producción?

10. ¿Existe alguna persona encargada del almacenamiento de la materia prima?

11. ¿De qué manera se controla dicho almacenamiento?

12. Según su criterio, ¿Cómo considera el funcionamiento del sistema de control de inventario en este servicio y por qué?

ANEXO #27



CARRERA DE INGENIERIA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA

TEMA DE TESIS:

Diseño de un sistema de Control Interno de Inventario basado en el Modelo Coso I para la Empresa Service Lunch en la ciudad de Guayaquil

AUTOR: Lourdes Morales y Alejandra Torres

Nombre del Instrumento de Recolección de datos: ENTREVISTA

ITEM/preguntas (cantidad en función de cuántas preguntas tenga el instrumento)	A) Correspondencia de las preguntas con los objetivos de la investigación/ Instrumento P=Pertinente NP=No pertinente		B) Calidad técnica y representativa O=Óptima B=Buena R=Regular D=Deficiente				C) Lenguaje A=Adecuado I=Inadecuado		OBSERVACIONES
	P	NP	O	B	R	D	A	I	
1	/		/				/		
2	/		/				/		
3	/		/				/		
4	/		/				/		
5	/		/				/		
6	/		/				/		
7	/		/				/		
8	/		/				/		
9	/		/				/		
10	/		/				/		
11	/		/				/		
12	/		/				/		
DATOS DEL EVALUADOR	Nombres: <i>Oswaldo Novoa</i> Profesión: <i>Ingeniero</i> Cargo: <i>Docente</i> Fecha: <i>28/01/2015</i>						Firma: <i>[Firma]</i> C.I. <i>0924704703</i>		

Observaciones Generales _____

Documento a ser mencionado en la tesis y colocado en Anexos

ANEXO #28



CARRERA DE INGENIERIA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA

TEMA DE TESIS:

Diseño de un sistema de Control Interno de Inventario basado en el Modelo Coso I para la Empresa Service Lunch en la ciudad de Guayaquil

AUTOR: Lourdes Morales y Alejandra Torres

Nombre del Instrumento de Recolección de datos: ENTREVISTA

ITEM/preguntas (cantidad en función de cuántas preguntas tenga el instrumento)	A) Correspondencia de las preguntas con los objetivos de la investigación/instrumento P=Pertinente NP=No pertinente		B) Calidad técnica y representativa O=Óptima B=Buena R=Regular D=Deficiente				C) Lenguaje A=Adecuado I=Inadecuado		OBSERVACIONES
	P	NP	O	B	R	D	A	I	
1	/		/				/		
2	/		/				/		
3	/		/				/		
4	/		/				/		
5	/		/				/		
6	/		/				/		
7	/		/				/		
8	/		/				/		
9	/		/				/		
10	/		/				/		
11	/		/				/		
12	/		/				/		
DATOS DEL EVALUADOR	Nombres: <i>Reinaldo Ramirez</i>						Firma:  C.I. <i>0915823447</i>		
	Profesión: <i>Ing. Mecánico</i>								
	Cargo: <i>Jefe de área</i>								
	Fecha: <i>29/enero/2015</i>								

Observaciones Generales _____

Documento a ser mencionado en la tesis y colocado en Anexos

ANEXO #29




CARRERA DE INGENIERIA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA

TEMA DE TESIS:

Diseño de un sistema de Control Interno de Inventario basado en el Modelo Coso I para la Empresa Service Lunch en la ciudad de Guayaquil

AUTOR: Lourdes Morales y Alejandra Torres

Nombre del Instrumento de Recolección de datos: ENTREVISTA

ITEM/preguntas (cantidad en función de cuántas preguntas tenga el instrumento)	A) Correspondencia de las preguntas con los objetivos de la investigación/ instrumento P=Pertinente NP=No pertinente		B) Calidad técnica y representativa O=Óptima B=Buena R=Regular D=Deficiente				C) Lenguaje A=Adecuado I=Inadecuado		OBSERVACIONES
	P	NP	O	B	R	D	A	I	
1	/		/				/		
2	/		/				/		
3	/		/				/		
4	/		/				/		
5	/		/				/		
6	/		/				/		
7	/		/				/		
8	/		/				/		
9	/		/				/		
10	/		/				/		
11	/		/				/		
12	/		/				/		
DATOS DEL EVALUADOR	Nombres: Christian Gueza Villalta Profesión: leda en Publicidad Cargo: Técnico Docente Fecha: 27/01/2015						Firma:  C.I. 0917770737		

Observaciones Generales _____

Documento a ser mencionado en la tesis y colocado en Anexos