



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ

**SISTEMA DE CONTROL INTERNO QUE
PERMITA OPTIMIZAR EL INVENTARIO
DEL RESTAURANT DE LA EMPRESA
HOTEL S.R SUITES CA. CORO,
ESTADO FALCÓN**

**Urb. Yuma II, calle N 3. Municipio San Diego
Teléfono: (0241) 8714240 (master) – Fax (0241) 8712394**



**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
ESCUELA CONTADURÍA PÚBLICA
CARRERA CONTADURÍA PÚBLICA**

**SISTEMA DE CONTROL INTERNO QUE PERMITA OPTIMIZAR EL
INVENTARIO DEL RESTAURANT DE LA EMPRESA HOTEL S.R SUITES
CA. CORO, ESTADO FALCÓN**

Proyecto del Trabajo de Grado para optar al título de
Contaduría Pública

Autor(a): Daniela Camacho

C.I: 25.784.381

Tutor(a): Edgar Basanta



**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
ESCUELA CONTADURÍA PÚBLICA
CARRERA CONTADURÍA PÚBLICA**

ACEPTACIÓN DEL TUTOR

Quien suscribe, Edgar Basanta, portador(a) de la cédula de identidad N° 19.229.930, en mi carácter de tutor del **trabajo de grado** presentado por el(la) ciudadano(a) Daniela Camacho, portador(a) de la cédula de identidad N° 25.784.381, titulado **SISTEMA DE CONTROL INTERNO QUE PERMITA OPTIMIZAR EL INVENTARIO DEL RESTAURANT DE LA EMPRESA HOTEL S.R SUITES CA. CORO, ESTADO FALCÓN**, presentado como requisito parcial para optar al título de Contador Público, considero que dicho trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

En San Diego, a los 08 días del mes de marzo del año 2018.

(Firma autógrafa)

Nombres y Apellidos

Edgar Basanta

N° de la Cedula de Identidad

V-19229930

INDICE GENERAL

CONTENIDO		PP
LISTA DE CUADROS.....		v
LISTA DE GRAFICOS Y FIGURAS.....		vii
RESUMEN INFORMATIVO.....		xi
INTRODUCCIÓN.....		1
CAPÍTULOS		
I EL PROBLEMA.....		3
1.1 Planteamiento del problema.....		3
1.2 Formulación del problema.....		5
1.3 Objetivos de investigación.....		5
1.3.1 Objetivo general.....		5
1.3.2 Objetivos específicos.....		5
1.4 Justificación de la investigación.....		6
II MARCO TEORICO.....		7
2.1 Antecedentes.....		7
2.2 Bases Teóricas.....		12
2.3. Bases legales.....		24
2.4 Definición de términos básicos.....		25
III MARCO METODOLÓGICO.....		28
3.1 Naturaleza de la investigación.....		28
3.2 Tipo de investigación.....		29
3.3 Nivel de la investigación.....		29
3.4 Diseño de la investigación.....		30
3.5 Fases de la investigación.....		30
IV RESULTADOS.....		37
4.1.- Objetivo n° 1. diagnóstico de la situación actual		37
4.2 Objetivo n° 2. factibilidad de implementación del sistema de control de inventario.....		59
V PROPUESTA.....		61
5.1. Desarrollo del sistema de control de inventarios de la propuesta..		61
5.2. Conclusiones y recomendaciones.....		83
REFERENCIAS.....		86
ANEXOS.....		90

LISTA DE CUADROS

CONTENIDO	PP
Cuadro N° 1. La operacionalización de variables.....	26
Cuadro N° 2. Población y muestra del proyecto de investigación.....	34
Cuadro N° 3. Normas para el manejo de inventario de mercancía.....	38
Cuadro N° 4. Establecimiento de sistema de control de inventario.....	39
Cuadro N° 5. Manejo de método de valuación de inventario de mercancía	40
Cuadro N° 6. Control de entradas de mercancía.....	41
Cuadro N° 7. Control de salidas de mercancía.....	42
Cuadro N° 8 Supervisión de la toma física.....	43
Cuadro N° 9. Frecuencia de las tomas físicas de inventario de mercancía	54
Cuadro N° 10 Supervisión de la toma física por el Chef y el Barman.....	45
Cuadro N° 11 Implementación de políticas sobre mínimos y máximos de inventario.....	46
Cuadro N° 12. Análisis de disponibilidad y frecuencia de rotación.....	47
Cuadro N° 13. Registro de información de inventario de mercancía.	48
Cuadro N° 14. Formatos para el registro y control del inventario de mercancía.....	49
Cuadro N° 15. Ambiente de control del inventario de mercancía.....	50
Cuadro N° 16. Disponibilidad de espacio físico para el resguardo del inventario de mercancía.....	51
Cuadro N° 17. Identificación de la mercancía almacenada.....	52

Cuadro N° 18. Minimización de riesgos de pérdidas por almacenamiento de inventario de mercancía.....	53
	54
Cuadro N° 19. Registro de venta y despacho de mercancía en los libros.	
Cuadro N° 20. Comunicación y transmisión de información entre los encargados del inventario.....	55
	56
Cuadro N° 21. Supervisión del inventario de mercancía.....	
Cuadro N° 22. Disponibilidad de equipos para la implementación del Sistema.....	57

LISTA DE GRÁFICOS Y FIGURAS

CONTENIDO	PP
Grafico N° 1. Normas para el manejo de inventario de mercancía.....	38
Grafico N° 2. Establecimiento de sistema de control de inventario.....	39
Grafico N° 3. Manejo de método de valuación de inventario de mercancía	40
Grafico N° 4. Control de entradas de mercancía.....	41
Grafico N° 5 Control de salidas de mercancía.....	42
Grafico N° 6 Supervisión de las tomas físicas.....	43
Grafico N° 7 Supervisión de la toma física por el Chef y el Barman.....	44
Grafico N° 8 Implementación de políticas sobre mínimos y máximos de inventario.....	45
Grafico N° 9 Análisis de disponibilidad y frecuencia de rotación.....	46
Grafico N° 10. Registro de información de inventario de mercancía.....	47
Grafico N° 11. Formatos para el registro y control del inventario de mercancía.....	48
Grafico N° 12. Ambiente de control del inventario de mercancía.....	49
Grafico N° 13. Disponibilidad de espacio físico para el resguardo del inventario de mercancía.....	50
Grafico N° 14. Identificación de la mercancía almacenada.....	51
Grafico N° 15. Minimización de riesgos de pérdidas por almacenamiento de inventario de mercancía.....	52
Grafico N° 16. Registro de venta y despacho de mercancía en los libros	53
Grafico N° 17. Registro de venta y despacho de mercancía en los libros	54
Grafico N° 18. Comunicación y transmisión de información entre los encargados del inventario.....	55

Grafico N° 19. Supervisión del inventario de mercancía.....	56
Figura N° 1. Pantalla Principal del sistema del control de inventario (SISCOIN).....	66
Figura N° 2. Contenido de opciones del módulo “Productos”.....	67
Figura N° 3. Explorador de tipo de Clientes.....	68
Figura N° 4. Actualizaciones de Precios y Costos.....	69
Figura N° 5. Exportar e Importar Productos a otros programas.....	70
Figura N° 6. Exportación de información a Excel.....	71
Figura N° 7. Sección de Reportes.....	72
Figura N° 8 Selección del formato del reporte.....	73
Figura N° 9. Sección de Proveedores.....	74
Figura 10: Explorador cliente y tipo de Proveedores.....	75
Figura N° 11: Sección de Exportar Proveedores a Excel.....	76
Figura N° 12. Exportación de información a Excel.....	77
Figura N° 13. Reportes de los Proveedores de acuerdo a la categoría.....	78
Figura N° 14. Reporte del Proveedor ordenado por Código.....	79
Figura N° 15. Reporte ordenado por nombre del proveedor.....	80
Figura N° 16. Reporte ordenado por nombre de acuerdo de un rango.....	81



**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
ESCUELA CONTADURÍA PÚBLICA
CARRERA CONTADURÍA PÚBLICA**

**SISTEMA DE CONTROL INTERNO QUE PERMITA OPTIMIZAR EL
INVENTARIO DEL RESTAURANT DE LA EMPRESA HOTEL S.R SUITES
CA. CORO, ESTADO FALCÓN**

Autor(a): Daniela Alejandra, Camacho Sánchez.

Tutor(a): Edgar Basanta

Fecha: Marzo; 2018

RESUMEN INFORMATIVO

El control del inventario de mercancías en cualquiera de sus tipos debe estar presente en todas las empresas sin importar la rama a la cual se dedique, bien sea en organizaciones grandes o pequeñas. Entonces es imprescindible recalcar la importancia del control interno en la empresa, porque le permite vigilar y disminuir todos los riesgos relacionados con administración y manejo de todas sus operaciones, especialmente aquellas referidas al manejo del inventario, considerando que el inventario responde a uno de los rubros más grandes e importante del activo circulante. Con base a lo señalado, el objetivo del presente trabajo es desarrollar un sistema de control de inventario al Restaurant de la empresa S.R. Suites C.A, por un sistema que permita optimizar el control del inventario, para lo cual será necesario diagnosticar y analizar la situación actual, y determinar la factibilidad técnica, operativa y económica del estudio, para luego proceder a su diseño, sabiendo que es una empresa que se dedica a la compra y venta de comidas, licores, y otros. La metodología a utilizada es la investigación descriptiva, apoyada en una investigación de campo y de modalidad tipo factible. Se concluye con el diseño de un sistema de control de inventarios factible para su implementación y manejo por parte de la empresa.

Descriptor: Sistema, inventario, control, rubro, activo, disparidad, valuación, liquidez.

INTRODUCCIÓN

El inventario de mercancías en cualquiera de sus tipos está presente en todas las empresas sin importar la rama a la cual se dedique, bien sea en organizaciones grandes o pequeñas, y en empresas de cualquier ramo comercial. Gran parte de las empresas comerciales invierten un importante porcentaje de sus recursos en este activo, debido a que es el que les permite la realización de su actividad económica, razón por la cual muchos autores clasifican a los inventarios como uno de los más susceptibles en el área de control interno, todo esto producido por el volumen que éste representa y lo fundamental que es controlarlo.

Por otra parte, en los últimos años, se ha producido una evolución acelerada de las tecnologías que intervienen en el mundo. Los lenguajes de programación, junto a las bases de datos han evolucionado, ofreciendo al programador nuevas herramientas para brindar una mejor experiencia al usuario. A pesar de todos los avances tecnológicos, Venezuela no está a la vanguardia en optimizar los procesos y automatizar los mismos dejando atrás la forma antigua de realizar las tareas.

Es por ello que se crean herramientas tecnológicas, aplicaciones, páginas web y otras herramientas para mejorar y factorizar en el menor tiempo posible los procesos que se realizan frecuentemente, entre ellos los relacionados con el control de inventarios de las empresas, el cual, es el eje principal del presente estudio. En este sentido, el objetivo general del presente proyecto, fue desarrollar un sistema para el control del inventario del restaurant de la Empresa Hotel S.R Suites CA..

La metodología utilizada fue el proyecto factible. El estudio se dividió en tres fases, una primera fase donde se realizó el diagnóstico la situación de la empresa, utilizando técnicas de investigación, tales como la observación, las entrevistas y la encuesta (test) aplicada al personal del restaurant. Una segunda fase, en la cual se procedió a analizar e interpretar la información. Esto se hizo, a través de la agrupación de los datos obtenidos en cuadros, luego fue computada con de técnicas

de estadística básica y luego representada en gráficos. Una tercera fase, que consistió en diseñar el sistema de control de inventario sobre la base de las necesidades de la empresa.

El presente trabajo consta de cinco capítulos. El capítulo I, que comprende el planteamiento del problema. El capítulo II que contiene las bases teóricas que sustenta el estudio, el capítulo III describe la metodología utilizada. El capítulo IV, especifica los datos obtenidos, procesamiento de la información y el diagnóstico de la situación relacionada con el manejo del control de inventario. El capítulo V, contiene la propuesta del sistema de control de inventarios y finalmente las conclusiones y recomendaciones que se determinaron una vez finalizado en el presente estudio.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La crisis económica, política y social que atraviesa el país, las exigencias fiscales, un mercado cada vez más competitivo y las demandas del consumidor de productos de mejor calidad y de menores precios, son factores que obligan a las empresas comerciales, agrícolas e industriales en Venezuela a utilizar más controles para llegar ser más eficientes cada día.

Por ello es oportuno resaltar, que la aplicación de controles internos en las empresas permite mejorar sus operaciones, conocer mejor y más rápido su situación real, de ahí, la importancia de una planificación que controle y evalúe que las normativas se cumplan de manera tal que, pueda tener visión integral sobre su gestión. Este control es definido por Whittington y otros (2000:172), como un “(...) proceso efectuado por la junta directiva de la entidad, la gerencia y demás personal, diseñado para proporcionar seguridad razonable relacionada con el logro de objetivos en áreas de presentación de informes financieros, operaciones y cumplimiento de leyes y regulaciones”

Entonces es imprescindible recalcar la importancia del control interno en la empresa, porque le permite vigilar y disminuir todos los riesgos relacionados con administración y manejo de todas sus operaciones, especialmente aquellas referidas al manejo del inventario, considerando que el inventario responde a uno de los rubros más grandes e importante del activo circulante. Además, porque permite generar los medios necesarios para garantizar la operatividad de la empresa y el cumplimiento de las obligaciones contraídas. Toda empresa comercial se basa en la compra, venta de

mercancía o bienes para el consumo, también la empresa puede generar un producto final para ser destinado a la venta.

Con base a lo anteriormente expuesto, y de acuerdo con la visita a la empresa, donde se estableció un diálogo informal con la Administradora, describe que el Restaurant del Hotel S.R. Suites, se ha caracterizado desde su fundación por un sostenido crecimiento.

Conformado en sus primeros años por seis (6) personas, hoy día cuenta con una estructura de diez (10) trabajadores, un alto volumen de ventas y una cartera de clientes que le permiten participar en un mercado amplio y competitivo, generando de esta manera mayores exigencias y la necesidad de aplicar mejores controles, especialmente a nivel del inventario de mercancías.

También se pudo conocer que la empresa posee un inventario amplio (1000 unidades) compuesto por productos que poseen vida útil de corto y largo plazo, no obstante, su manejo presenta debilidades en cuanto al registro, valoración y control de la mercancía. Observándose disparidad entre lo reflejado en libros y el físico, debido a que no existe un registro automatizado del inventario, ya que dicho registro se lleva de forma manual. Asimismo, comenta la entrevistada, que no se tiene un control adecuado de entradas y salidas, en consecuencia, esto contribuiría a generar faltantes o sobrantes en la existencia.

Aunado a esto, no se determinan, ni se observan los niveles óptimos de mercancía, y las tomas físicas de inventario no se ejecutan con la frecuencia requerida, sino que se hacen el conteo de inventario cada tres (03) meses. Igualmente, expresa ausencia de vigilancia en el cumplimiento de las políticas establecidas por la organización para el manejo y evaluación de la mercancía destinada para la venta, así como la falta de capacitación del personal a cargo del manejo del inventario.

Lo descrito anteriormente podría originar descontrol en otras áreas relacionadas al inventario, como fallas en productos disponibles para la venta, en consecuencia, disminución de la afluencia de clientes y la consecuente merma en los ingresos, afectando el margen de utilidad de la empresa e inclusive se podrían generar pérdidas y

hasta el cese de actividades.

En función de todo lo expresado, se observa la necesidad de establecer un control interno de los inventarios para el Restaurant de la empresa Hotel S.R. Suites C.A, ubicada en Coro, estado Falcón, que tiene como función la venta de productos alimenticios ya elaborados y licor. Es por ello que se propone el análisis del control interno del inventario, en busca de mejorar la calidad del servicio, la productividad, la competitividad y la eficiencia en las operaciones.

1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

En este orden de ideas y haciendo referencia a la problemática planteada, surge la siguiente interrogante: ¿Cuáles son los elementos de control interno que deben ser aplicados para obtener un buen sistema de control de inventario del Restaurant de la empresa Hotel S.R. Suites C.A.?

Para dar respuesta a esta interrogante se plantean los objetivos a desarrollar en la presente investigación.

1.3. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.3.1. Objetivo General

Desarrollar un sistema de control interno que permita optimizar el inventario del Restaurant de la empresa Hotel S.R. Suites C.A, Coro, Estado falcón.

1.3.2. Objetivos Específicos

1. Diagnosticar la situación actual de los inventarios en el Restaurant de la empresa Hotel S.R Suites C.A.
2. Determinar la factibilidad desde el punto de vista técnico, operativo y económico del estudio.
3. Diseñar un sistema de control de inventario que permita optimizar el control de los mismos en el Restaurant de la empresa Hotel S.R Suites C.A.

1.4. JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA

Se justifica la investigación en el aspecto teórico por tanto se basará en la utilización de conceptos y conocimientos, éstos deben sustentar de manera clara y precisa los aspectos relacionados con el control interno, manejo y administración de inventarios como lo son almacén, nivel óptimo de mercancías, métodos de valuación de inventarios, los cuales permiten manejar una gran variedad de opciones al momento de desarrollar las distintas variables de análisis de manera de poder hallar las respuesta a la interrogante planteada anteriormente.

Desde el aspecto social, el control interno de inventario es de gran importancia en Restaurant por que le permite garantizar a los consumidores mayor variedad y calidad de productos disponibles para la venta, lo que a su vez incrementaría el nivel de ingresos provenientes de la venta de sus productos, para de esta forma asegurar la liquidez necesaria para cancelar todas sus obligaciones.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

El marco teórico constituye un aspecto importante dentro de la presente investigación, puesto que permitirá tener una visión más clara del problema, la representación de la “explicación” teórica para comprender la naturaleza del hecho investigado y, permitirá sustentar teóricamente el estudio. En este sentido se tomaron como base las siguientes líneas de investigación.

2.1. ANTECEDENTES

A continuación, se citarán algunos trabajos que servirán de base para el presente proyecto, los cuales serán ampliados en la investigación final. Entre ellos podemos citar:

En el ámbito internacional, Asimismo, Loor (2015), presentó una investigación titulada **“Gestión de cartera para el control financiero en “Ecuaccessorios S.A.” de la ciudad de Santo Domingo de los Tsáchilas”**, en la Universidad Regional Autónoma de los Andes “UNIANDES”, para optar al título de Ingeniera en Contabilidad Superior, Auditoría y Finanzas C.P.A. La investigación tuvo como objeto ayudar a la gerencia de la empresa y sus accionistas a una mejor toma de decisiones contando con información veraz y oportuna. La metodología utilizada es denominada cualitativa con tendencia cuantitativa, apoyada en la estadística, con diseño de campo.

Se utilizó como técnicas de recolección de información la observación directa, entrevistas apoyada en una guía de entrevista conformada por diez (10) preguntas abiertas, efectuada al gerente general y encuestas apoyada de un cuestionario aplicado a una muestra de veintisiete (27) clientes internos, con doce (12) preguntas de

respuestas cerradas tipo dicotómicas con opciones si-no. Con el análisis de los resultados, la autora concluye en su investigación que, no se encuentran definidas correctamente las funciones de cada empleado, el organigrama de la empresa, manuales de gestión de cartera y de control interno.

La anterior investigación posee relación con el presente estudio en función de que ambas estudian la misma variable, resaltando la importancia de la existencia de un buen control interno del inventario, de igual modo proporciona información muy completa acerca del control interno y los métodos de evaluación, los cuales poseen características y propiedades diferentes, con la finalidad de poder proveer un método según las necesidades que se ameriten.

Ure (2015), presentó el trabajo de grado para optar al título de Licenciada en Contaduría Pública, denominado: **Análisis del Control Interno del Inventario en la Empresa Natural es Mejor CA. Barquisimeto, estado Lara**, para la Universidad de Yacambú, en el cual planteó como objetivo general, analizar el control interno del inventario de la empresa Natural Es Mejor CA., en Barquisimeto, Estado Lara.

La metodología utilizada fue de tipo descriptiva con un diseño no experimental. La población estuvo conformada por ocho (8) sujetos cuya área de desempeño influye en el Control Interno del Inventario. Se aplicó como instrumento de recolección de datos un cuestionario de (14) Ítems, el cual fue verificado por tres (3) expertos. Una vez obtenidos y analizados los resultados, se concluyó que existen normas de control interno en la empresa, lo cual hace efectivo el proceso administrativo.

Otra de las conclusiones fue que se evidenció que la empresa utiliza como sistema de inventario, el Periódico, el cual no permite la actualización constante de las existencias. Se recomendó utilizar un sistema de inventario continuo ya que permite la actualización permanente y la posibilidad de reducir los riesgos de pérdida o robo de mercancía. La metodología empleada en el trabajo de grado de Ure (2015), fue un importante aporte, para determinar las técnicas a aplicar en el diagnóstico de este proyecto.

García (2014), presentó el trabajo denominado, **Modelo de Control de**

Inventarios de Pellas en Planta de Pellas de SIDOR, como requisito para optar al grado de Especialista en Ingeniería Industrial y Productividad, para la Universidad Andrés Bello. Dirección General de Estudios de Post Grado. Área de Ingeniería. Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad. El objetivo de la investigación fue proponer un modelo de control de inventarios de pellas en la planta de pellas de Sidor.

A metodología utilizada fue del tipo modalidad del proyecto factible o investigación y desarrollo bajo un diseño no experimental apoyándose en investigaciones de campo y documental. La unidad de análisis fue el área de inventarios plantas de pellas, la población es de tipo finita y estuvo conformada por el personal y sistema de inventario actual. Concluyó con la elaboración de un Modelo de inventarios de Pellas, el cual permite el uso de todas las variables involucradas en el proceso contable de paellas, y también, conocer en tiempo real desde cualquier computador de la planta el inventario de pellas de manera confiable, lo cual facilita la toma de decisiones acertadas por parte de la Gerencia. El proyecto mencionado aportó al presente trabajo de investigación elementos, es decir los componentes de un diseño, para el desarrollo de un sistema de inventarios

Lerou, (2014). En el Proyecto de para optar al título de Ingeniero en Computación denominado, **Sistema para Control de Inventario, Venta y Generación de Datos Comerciales de Restaurante Pub Ok Corral**, para la Universidad Austral de Chile Campus Puerto Montt. Escuela de Ingeniería en Computación, detalla el desarrollo y evaluación del Sistema de Control de inventario, venta y generación de datos comerciales.

El objetivo del proyecto es dar una solución al problema creciente originado en el rubro de la venta de productos comestibles mediante la generación de un sistema informático que apoye la gestión del negocio. En la etapa de desarrollo del Sistema de Control de Inventario, Venta y Generación de Datos Comerciales se utilizó la metodología de diseño denominada “Ciclo de Vida de Base de Datos” de los autores James Connolly y Carolyn Begg, el cual abarca las etapas de planificación de la base

de datos, definición de sistema, colección y análisis de requerimientos, diseño de la base de datos, selección del DBMS, diseño de aplicación, prototipo, implementación, carga y conversión de datos, prueba y mantenimiento operacional. La metodología es apoyada por técnicas de análisis y diseño de procesos de la metodología de Senn.

Para el proceso de desarrollo se utilizaron herramientas que permitieron de diseñar y crear la base de datos Power Designer 7.0, como administrador de la base de datos Microsoft Access 97 y para la creación de la aplicación Delphi 6.0. Las realizaciones de las etapas anteriormente mencionadas dieron como resultado un sistema informático que automatiza los procesos, además de generar y mostrar de forma amigable información histórica para poder determinar de mejor forma las estrategias a realizar por parte de la gerencia del Restaurante.

Concluye en la importancia de aplicar un mejoramiento continuo en los procesos inherentes al control en el área, especialmente compras, pues el control de inventarios permite alcanzar mayores beneficios de la empresa. La presente investigación permitió conocer los diferentes problemas que se pueden solucionar y evitar con la implementación de un buen sistema de control de inventarios, así como también la importancia de este. Además, permitió delimitar el área de la investigación y sugerir guías para la resolución de las interrogantes establecidas en cada uno de los objetivos trazados.

En el ámbito regional, Pimentel (2014) realizó un estudio titulado **Lineamientos de Control Interno de Inventarios para el Fortalecimiento de los Procedimientos Contables de la Empresa Ksa Viva C.A.**, el cual presentó como objetivo diseñar lineamientos de control interno de inventarios para el fortalecimiento de los procedimientos contables de la Empresa Ksa Viva C.A. El tipo de investigación fue de carácter descriptivo, el instrumento utilizado fue un cuestionario compuesto por quince (15) preguntas cerradas, el cual se les aplicó a los encargados del proceso de control interno de inventario en la entidad, la muestra fue conformada por cinco (5) empleados trabajadores de la misma.

Los resultados arrojados determinaron que los procesos de control interno

del inventario son débiles, debido a que no coinciden con los procedimientos contables, la naturaleza empírica que posee no le permite lograr su fortalecimiento por la forma en que se controla y se contabiliza la existencia.

Dado los resultados obtenidos se recomendó estructurar manuales de normas y procedimientos en materia de inventario que apoyen las políticas de control interno que se han de implementar. Los aportes a la presente investigación consisten en las propuestas y estrategias fundamentales para garantizar una efectividad en el control interno y poder corregir las debilidades existentes.

En el ámbito nacional, Tirado (2013) **Lineamientos para optimizar el control interno de los inventarios en el departamento de almacén del Ministerio del Poder Popular para el Ambiente (MINAMB), Estado Monagas**, esta investigación se realizó en la Universidad Nacional Experimental Simón Rodríguez, para obtener el título de Lcdo. En Contaduría Pública y el objetivo fue proponer lineamientos para optimizar el control interno de los inventarios en el departamento de almacén del (MINAMB). El tipo de investigación fue descriptiva con diseño de campo, considerando una población constituida por ocho (8) personas pertenecientes a la estructura laboral a los cuales se les suministró un cuestionario como instrumento estructurado por quince (15) ítems.

Asimismo, dicho instrumento se validó mediante juicio de expertos. Los resultados evidenciaron serias deficiencias debido a que toda la información es llevada a través de un sistema computarizado no quedando respaldo alguno de los materiales en existencia. En consecuencia, se aplicó registros de entradas y salidas de los productos. De esta manera se buscó la eficiencia en el control de materiales y bienes. Desde esta perspectiva, se encontró pertinencia con el presente estudio en cuanto a cómo influyen el control interno y su administración, para que así las empresas alcancen sus metas fijadas.

Chacín (2013). En su proyecto denominado **Acciones para el manejo y control de los inventarios de suministros médicos - quirúrgicos del distrito sanitario sur oeste adscrito al instituto carabobeño para la salud (INSALUD)**,

trabajo de grado para optar al título de Lic. En Contaduría Pública, para la Universidad José Antonio Páez, que tuvo como objetivo el proponer acciones para el manejo y control de los materiales y suministros médico - quirúrgicos del distrito sanitario sur oeste adscrito al instituto carabobeño para la salud (INSALUD), debido a que presentaba debilidades en los procesos manuales, ausencia de una infraestructura adecuada, inconvenientes en los procesos de recepción y despacho de materiales por ausencia de un espacio idóneo para estas actividades y ubicación deficiente de las cajas con los suministros médicos.

El tipo de estudio fue el de proyecto factible, con estudio de campo, constituido por tres fases de acuerdo a los objetivos específicos planteados. El instrumento de campo utilizado para la primera fase fue el cuestionario, no probabilístico y censal, aplicado al universo de la empresa. Para la segunda fase se aplicó la observación directa y el diagrama de Ishicawa y finalmente para la tercera fase se diseñaron acciones para la optimización en el manejo y control de los inventarios de materiales y suministros.

Se concluyó que la principal debilidad de la empresa es la ausencia de un sistema automatizado para el registro de las entradas y salidas de los insumos, y deficiencia en la disposición física de los materiales. Recomendaron que se realizaran reuniones periódicas con el personal y realizar inversiones para ampliar la infraestructura. La anterior investigación posee relación con el presente estudio en función de que ambas estudian la misma variable, resaltando la importancia de la existencia de un buen control interno del inventario, de igual modo proporciona información muy completa acerca del control interno y algunos de los métodos de evaluación.

2.2. BASES TEÓRICAS

A continuación, se definen las bases teóricas relacionadas con el tema

desarrollado, con las cuales se fundamenta y explica de modo conceptual la investigación planteada, todo ello con la finalidad de delimitar el área de la investigación y sugerir guías para la resolución de las interrogantes establecidas en cada uno de los objetivos trazados.

Inventarios

La necesidad de gestionar los inventarios se desprende del hecho de asegurar los niveles de producto requeridos para el funcionamiento de la empresa y la distribución al cliente final. Gestionar el inventario, es un proceso complejo, en cuanto que existe variaciones en los intereses de los clientes y variaciones en las promesas de entrega de materias primas por parte de los proveedores, esto hace que se generen procesos de incertidumbre, que de no manejarse adecuadamente puede producir desabastecimiento para la empresa y para los clientes un mal servicio o un servicio no adecuado.

Los inventarios deben entonces tener la función de colchón de manera que, ante un cambio de demanda o una equivocación en el proceso de abastecimiento de la empresa, esta no se vea afectada y pueda continuar funcionando adecuadamente y satisfaciendo las necesidades de los clientes. De allí la importancia de la eficiente gestión de los mismos, además de ser el tema principal del presente proyecto. A continuación se definirán algunos conceptos que servirán de marco para cumplir con los objetivos planteados.

Definición

El inventario es el proceso encargado de asegurar la cantidad de productos adecuados en la organización, de tal manera que se pueda asegurar la operación continua de los procesos de comercialización de productos a los clientes; es decir, asegurar que las operaciones de manufactura y distribución no se detengan, cumpliendo con las promesas de entrega de productos a los clientes.

Según Redondo (1993:104), se define como Inventario a “los bienes, que tiene

la empresa para comerciar con ellos; ya sea que los compra y los vende tal cual, o que los procesa primero antes de venderlos”. Por su parte Catacora (1998:149), lo define como que “representan las partidas del activo que son generadoras de ingresos para varios tipos de empresas entre las cuales se encuentran las que tienen una actividad de transformación y las que se dedican a la compra y venta o comercialización”. Bajo estos conceptos se puede establecer que los inventarios son los activos destinados a la producción de ingresos, los cuales están presentes en todas las empresas, sin importar la actividad a la que se dediquen.

Para Stoner y otros (1996:87), “los inventarios son existencias de materias primas, bienes medio terminados (llamados trabajos en procesos) y bienes terminados que tiene una organización para satisfacer sus necesidades de operación”. Por su parte Gitman (1990:48), sostiene que el inventario “es una inversión en el sentido que representan una acumulación de fondos de la empresa y constituyen una, entre varias oportunidades de percibir rendimientos”.

Según Zapata (2014:14) el inventario es un activo y se define como,

El volumen del material disponible en un almacén: insumos, producto elaborado o producto semielaborado. Cuando la demanda es mayor que el volumen disponible y los tiempos de aprovisionamiento no permiten cubrir el déficit, se considera “inventario agotado”; es decir, es el artículo que normalmente se tiene en inventario pero que no está disponible para satisfacer la demanda en el momento justo. Una situación inversa, sería un “inventario en exceso” o “sobre stock”.

Es decir, y tomando en cuenta los anteriores autores, los inventarios pueden significar una inversión y a la vez una fuente de pérdidas que debe ser controlada. Es decir, si las empresas llevan inventarios muy altos, estarán perdiendo dinero en almacenaje, daños o robos del inventario. Por otra parte, si las empresas se quedan sin inventario, existe la posibilidad de que tengan que parar la producción, perdiendo en este caso dinero por el tiempo que tienen que esperar para ser abastecidos por los suministros, mano de obra no operativa y disminución de las ventas.

Por otra parte, Ballou (2005) citado por Zapata (2014:12), expresa que “Los inventarios son acumulaciones de materias primas, provisiones, componentes, trabajo en proceso y productos terminados que aparecen en numerosos puntos a lo largo del canal de producción y de logística de una empresa.”. Esto lleva a establecer que existen diferentes productos que son mantenidos en las empresas de manera que se asegure el funcionamiento de la misma, por lo tanto, es imperante determinar cada uno de estos elementos, según su clasificación. Zapata (2014:12,13) los determina de la manera siguiente:

Materias Primas: Las materias primas son todos aquellos productos en su estado bruto o sin modificar extraídos de la naturaleza, que sirven como insumo para fabricación de nuevos materiales y mercancías. Estas materias primas pasan por procesos de transformación en los cuales se le agrega valor para finalmente constituir el producto destinado al cliente.

Provisiones: Las provisiones son todos aquellos productos que la organización requiere consumir para el proceso de fabricación y distribución a los clientes finales que no son materia prima, al ser elaborados previamente por otra empresa. Las provisiones son entonces todos los productos que la empresa obtiene a partir de sus proveedores y con los cuales se obtienen productos de mayor valor agregado para los clientes.

Componentes: Los componentes son todos aquellos elementos que hacen parte de alguna maquinaria, proceso o inmueble que se requiere para el correcto funcionamiento de la empresa. Son entonces productos que no intervienen directamente en el proceso de transformación y distribución de la empresa, pero que son requeridos para esto. Un ejemplo puede ser el material de repuesto para una maquinaria, aunque estos materiales no hacen parte de los productos que la empresa fabrica, sin estos repuestos la actividad comercial se ve frenada y por ende no cumpliendo con lo solicitado por el cliente.

Trabajo (producto) en proceso: Estos productos hacen referencia a todos los materiales que han pasado por un proceso de transformación parcial, al no ser elaborados totalmente con las especificaciones del cliente. Los productos en proceso son entonces productos semielaborados que se realizan básicamente para ser terminados posteriormente, ya sea porque se requiere unir con otros componentes (ensamblar), requiere una maquinaria o proceso diferente al en que son fabricados o porque se pretende terminar luego de conocer las necesidades finales de los clientes, y teniendo el producto semielaborado se puede entregar más rápido. Un ejemplo de un trabajo (o producto) en proceso puede ser la

configuración parcial de un computador, que se elabora para luego ser terminado completamente, una vez el cliente final haya determinado el procesador o la capacidad de memoria que requiere.

Productos Terminados: los productos terminados son aquellos elementos que han sido elaborados totalmente para cumplir las especificaciones del cliente y que están listos para ser enviados a este. Es importante tener en cuenta que el producto terminado de una empresa particular no necesariamente corresponde al producto que requiere el consumidor final, ya que este producto terminado se puede convertir en una provisión para otra empresa.

Tipos de Inventarios.

En razón de lo dicho anteriormente, se entiende que pueden existir diferentes tipos de inventarios, según sea el tipo de productos o el tipo de empresa que lo posea, o según el estado o la utilización, u otros. De acuerdo al estado o la utilización, Tawfik y otros (1992:120), hacen mención a los siguientes tipos de inventarios:

- Inventario de fabricación: Es el inventario conformado por aquellas materias primas, piezas y productos semi terminado que será utilizados en las industrias para elaborar productos terminados.
- Inventario de productos en proceso: Es el inventario conformado por aquellos productos que no están totalmente terminados, es decir aún están en proceso de manufactura. Se cuantifican por la cantidad de materiales, la mano de obra y los costos de fabricación que le sean aplicable al momento de cierre.
- Inventarios de productos terminados: Estos productos son el resultado final del sistema de producción, se guardan en almacenes acondicionados para tal fin, hasta el momento de expedición.
- Inventario de materia prima: Son todos los materiales que entran en la elaboración de los productos, pero aún no han sido procesados. Tienen la característica de poder identificarse en el producto elaborado de una manera práctica y económica.
- Inventario de seguridad o reserva: Es el que se mantiene para compensar los riesgos de pasos no planeados en la producción o incremento inesperado de los clientes.
- Inventario de mercancía: Es el inventario de la empresa comercial o mercantil, que les pertenecen y los compran para luego venderlos sin modificarlos. Las mercancías que no reúnan esas características y estén sujetas a condiciones particulares, se les conoce como mercancías en camino, mercancías en consignación y mercancías

pignoradas.

- Inventario en tránsito: Está constituido por materiales que aumentan en la cadena de valor. Estos son artículos que se han pedido, pero no se han recibido todavía.
- Inventario de ciclo: Es cuando las unidades compradas o producidas, con el fin de reducir el costo por unidad de compra, o incrementar la eficiencia de la producción, son mayores que las necesidades inmediatas de la empresa.
- Inventario de previsión o estacional: Se acumula cuando una empresa produce más de los requerimientos inmediatos de los periodos de baja demanda, para satisfacer los de demanda alta.
- Inventario de suministro y fábrica: Son los materiales que entran en el proceso de fabricación del producto, pero no se identifican en forma práctica y económica en el producto elaborado.

Por su parte, Daft (2003:94), clasifica los inventarios en:

- Inventarios de materia Prima: Representan los insumos básicos del proceso de producción, por ejemplo, en los restaurantes, las verduras, los vegetales, carnes y otros.
- Inventario de producción en proceso: Son los materiales que están en proceso de producción como, por ejemplo, espaguetis a la marinera, pescado a la plancha.
- Inventario de productos terminados: Bienes que han pasado por el proceso de producción, pero, que todavía no se venden, como por ejemplo bebidas alcohólicas y envasadas, alimentos perecederos y alimentos envasados por la empresa o no (salsas, jarabes, dulces, mermeladas y otros).

Debido a que control de los inventarios requiere la participación activa de varios departamentos de la empresa (Compras, manufactura, almacenamiento, distribución, finanzas) se requiere que exista una buena comunicación, planificación y coordinación entre estas partes e inventario, de tal manera que se asegure que los materiales que existen y se requieren para la empresa sean los correctos y en las cantidades adecuadas. Esto conduce a la necesidad de contar con sistemas de información adecuados, con los cuales obtener, transmitir y administrar la información de manera que la gestión de inventarios sea eficiente.

Analizando la clasificación Daft (op cit), se puede observar que se adecua al tipo de empresa y al proceso de producción, por otra parte, es pertinente al tipo

investigación del presente proyecto de manera que permitirá obtener los resultados esperados. La administración de inventarios representa la mejor manera de poder incrementar la utilidad de la empresa, si estos se realizan de la forma adecuada, pues, sus acciones ocasionan una disminución o un incremento de los beneficios de esta. Es por ello que la definición del método para el control del inventario es importante.

En este sentido Moyer y otros (2000:60), estima que,

La administración de Inventarios comprende la elección y utilización de los Modelos para el control de Inventarios; para de esta forma controlar los costos relacionados con el inventario, tales como: El costo de Pedido, de Acarreo y por el agotamiento de inventario.

Según Guajardo (2002:74), define los métodos de evaluación de inventarios, como,

(...) aquellos que nos permiten valorar las mercancías que se encuentran a disposición para la venta, para de esta forma conocer de manera real el valor de esa mercancía. El objetivo de los métodos de valuación es determinar el costo que será asignado a las mercancías vendidas y el costo de las mercancías disponibles al terminar el periodo. Se debe seleccionar el que brinde al negocio la mejor forma de medir la utilidad neta del periodo y el que sea más representativo de su actividad.

Sistemas de inventarios.

Es el conjunto de políticas y controles que supervisa los niveles de inventario y determina cuales son los niveles que deben mantenerse cuando hay que restablecer el inventario y de qué tamaño debe ser el pedido. Un sistema de inventario proporciona la estructura de organización y las políticas operativas para controlar y controlar los bienes en existencia. El sistema es responsable de pedir y recibir bienes, determinar el tiempo para colocar el pedido y seguir el rastro de lo que se ha pedido, de cuanto se ha pedido y de quien lo ha pedido. Dentro de los sistemas de inventario tenemos:

Según Rodríguez (2004:68), los sistemas de inventario se “han concebido debido a que el periodo entre ellos varía mucho según la circunstancia”. Se refiere principalmente en la forma en que serán registradas las operaciones relacionadas con el inventario de mercancías. Por un lado, se encuentra el inventario diario que se usa

relativamente poco y que vendría a ser un Inventario Físico continuo, y por otra parte tenemos el inventario que se toma solamente a la fecha de cierre del ejercicio principal que sería el Inventario Periódico.

Según Escudero (2004:112), existen dos tipos de sistemas de inventarios utilizados por las empresas para controlar los inventarios, esta clasificación se basa en la frecuencia con la que se ejecuta el recuento de las unidades existentes, ellos son:

- Inventario contable o permanente: consiste en anotar constantemente entradas y salidas de cada uno de los artículos que comercializa la empresa, este flujo de materiales se puede realizar por unidades físicas o inventario permanente valorado.
- Inventario extracontable o periódico: es aquel que se realiza de forma esporádica, consiste en hacer un recuento físico de las existencias, para conocer las cantidades que tienen en stock para el final de un periodo y valorar las existencias a precio de mercado.

Con relación al inventario permanente, este permite conocer en todo momento las existencias en stock por unidades físicas y valor monetario. No obstante, aun cuando se lleva el control de entradas y salidas, este método no permite la depreciación de productos en existencia (artículos caducados), las mermas, o los artículos que se han roto o deteriorado.

Respecto al sistema periódico, permite comprobar el estado del producto, su ubicación y si han sufrido daños o caducado. Según Escudero (2004:13) Este sistema se puede “(...) clasificar en inventario final, el cual se realiza al final de los ejercicios económicos y fuera del horario de atención al público, e inventario rotativo, que se realiza de manera continua y sin detener el ejercicio de la empresa.

Otro sistema de inventario es el definido por Da Silva (2002:152), llamado inventario justo a tiempo (JAT), el cual “es un sistema de inventario proyectado para reducir cantidades almacenadas, gracias a la coordinación de entregas de suministros y la producción”. Este sistema involucra reducir costos y mejorar el flujo de trabajo mediante la programación de los materiales que llega a una estación de trabajo de su instalación en el “momento exacto” de ser utilizados. Todo ello puede ayudar a reducir los costos de inventario, maximizar el uso del espacio y contribuir a mejorar la calidad

de los resultados.

Métodos de valoración de inventarios

Guajardo (2002:94), considera que los métodos de evaluación de inventarios “son aquellos que nos permiten valorar las mercancías que se encuentran a disposición para la venta, para de esta forma conocer de manera real el valor de esa mercancía”. En tal sentido, agrega que los objetivos de los métodos de evaluación son los siguientes:

El objetivo de los métodos de valuación es la determinación del costo que será asignado a las mercancías vendidas y el costo de las mercancías disponibles al terminar el periodo. Se debe seleccionar el que brinde al negocio la mejor forma de medir la utilidad neta del periodo y el que sea más representativo de su actividad.

Con relación a la valoración de inventarios Rodríguez (2004:96), establece que existen cuatro bases principales:

Costo real: Se llama costo real, al precio del artículo según factura, más todos los gastos incurridos en él, hasta estar disponible para la venta.

Costo de reposición: Es el costo en términos de precios normales de mercado, como base para la valoración de mercancías.

Costo o mercado, el más bajo de los dos: Es una combinación del precio de costo y del precio de mercado.

Precio de Venta: Es el precio de los artículos o mercancías, por el cual son vendidos.

Cabe destacar que el costo real también es conocido como costo histórico, el cual es el utilizado para el registro de los movimientos o transacciones en los libros de contabilidad. Un ejemplo de ellos es cuando se adquiere cualquier cantidad de artículos para pertenecer el rubro del inventario disponible para la venta, el cual será registrado al precio que se encuentre expresado en la factura de compra. Entre algunos métodos que utilizan esta base de Valuación tenemos a: PEPS, Método del Costo Promedio Simple o Aritmético, Método del Promedio Ponderado, Método del Costo Promedio Móvil.

El costo de reposición es el costo real actual neto, según factura de la

mercancía, más los costos de transporte, gastos de manejo y todos los demás gastos que sean aplicables a las mercancías a la base de lo que estos elementos adicionales costarían en la actualidad. También se entiende como el costo que habría que desembolsar para reponer o fabricar el inventario existente a una fecha determinada. El Método del Ultimo Costo es uno de los métodos de valuación que utiliza esta base del Costo de Reposición.

El costo de mercado, significa que se escoge uno de los dos precios, o el precio de costo o el de mercado, el que sea más alto de los dos tiene la ventaja importante de ser una base conservadora. Esta base de valuación es de difícil adaptación en economías que sufren los efectos de la inflación y de déficit para cubrir las necesidades de la demanda.

La inflación es conocida como el incremento del nivel general de precios de un país determinado, que afecta a las partidas no monetarias y a las empresas que poseen partidas monetarias, ambos fenómenos hacen que todos los artículos aumenten considerablemente su precio de adquisición, lo cual debe ser considerado para la valoración de inventarios. Uno de los métodos que utiliza esta base de valuación es el Método del Costo Básico.

Valorar a un Inventario a precios de ventas no ajustados, equivale a reconocer las utilidades antes de que se hayan incurrido en los costos y de que se hayan prestados los servicios por los cuales pueda decirse que se perciben las utilidades, aparte de que el importe de la compensación por dichos servicios no está determinado aún, entre los métodos que utilizan esta base de valuación están: Método del Precio al Detal, Método de Valuación al Precio de Ventas menos Gastos, Método de la Utilidad Brutal en Ventas.

Otros métodos para la evaluación de inventarios son los que plantea Redondo (1993:132), ellos son los siguientes:

Método PEPS: Este método de valoración de inventarios supone que las existencias están formadas por las últimas compras; ya que lo primero que se compro fue lo primero que se vendió. Ofrece la ventaja de ajustarse más a la realidad, en cuanto a las tendencias de los precios;

puesto que se adapta más a la situación actual del mercado, al emplear una valoración basada en los costos más recientes.

Método del costo promedio simple o aritmético: El promedio aritmético lo da a media aritmética de los precios unitarios de los artículos. Se suman todos los precios de los productos para luego dividir el total entre el número de precios de los artículos, para por último multiplicarlo por total de las unidades.

Método del promedio ponderado: Este promedio se obtiene ponderando los precios con las unidades compradas, para luego dividir los importes totales entre el total de las unidades, para de esta forma poder obtener un costo unitario igual para cada artículo, sin que pudiera afectar el momento en que se adquirió.

Para Rodríguez (2004:106), el método del costo promedio es,

La aplicación de este método es muy simple, basta sumar los Costos Unitarios de todas las compras incluyendo el del Inventario Inicial, y la suma de ellos se divide por los números de los Costos Unitarios, el precio unitario simple que resulta, se multiplica por las unidades del inventario final para obtener el costo del inventario

Además, el autor explica que el promedio ponderado se determina,

(...) dividiendo el total de los costos del Inventario disponible, incluyendo lo que quede del Inventario Inicial, por el número total de las Unidades. Este método tiene como ventaja principal la sencillez de su aplicación, especialmente en aquellas empresas que manejan gran diversidad de artículos. La desventaja que presenta es que los inventarios no están actualizados.

Control.

Dentro de todas y cada una de las empresas establecidas, sin importar la actividad económica a la cual se dediquen, necesitan una herramienta que les permita poder vigilar y controlar sus recursos, de manera de que estos puedan ser mejor aprovechados, a esto se le llama Control Interno.

El control interno según Rodríguez (2004:49), se define como:

Es un elemento del control que se basa en procedimientos y métodos adoptados por una organización de manera coordinada a fin de proteger sus recursos contra pérdida, fraude o ineficiencia; promover la exactitud y confiabilidad de los informes contables y administrativos; apoyar y

medir la eficacia y eficiencia de esta y medir la eficiencia de operación en todas las áreas funcionales de la organización.

Whittington y Pany (2000:172), agregan al concepto la visión de proceso exponiendo que:

Es efectuado por la junta directiva de la entidad, la gerencia y demás personal, diseñado para proporcionar seguridad razonable relacionada con el logro de objetivos en las siguientes categorías: confiabilidad en la presentación de Informes financieros; Efectividad y eficiencia de las operaciones; Cumplimiento de las leyes y regulaciones aplicables.

Los conceptos de los dos autores concuerdan en que el control interno es un proceso efectuado por una o varias personas que tiene la responsabilidad de evaluar el correcto uso de los procedimientos para la realización de cualquier actividad dentro de la empresa y de esta forma lograr la eficiencia y eficacia dentro de la organización, evitando así la pérdida, el fraude de cualquier recurso de la empresa.

Dentro de los objetivos que persigue el control se pueden mencionar los siguientes: a) asegurar la exactitud y veracidad de los datos contables y extracontables, los cuales son utilizados por la dirección para la toma de decisiones, b) promover la eficiencia de la explotación, c) estimular el seguimiento de las prácticas ordenadas por la gerencia y, d) promover y evaluar la seguridad, la calidad y la mejora continua.

Respeto a las actividades de control, Mantilla (2007:59) define que “son las políticas, procedimientos técnicos, prácticas y mecanismos que permiten a la dirección administrar (mitigar) los riesgos identificados durante el proceso de Evaluación de Riesgos y asegurar que se llevan a cabo los lineamientos establecidos por ella”. cabe resaltar que las actividades de control se ejecutan en todos los niveles de la organización y en cada una de las etapas de la gestión, partiendo de la elaboración de un mapa de riesgos.

Así, en la Información y Comunicación, de acuerdo a Mantilla (2007:71,83) “Hay que identificar, recopilar y comunicar información pertinente en tiempo y

forma que permitan cumplir a cada funcionario con sus responsabilidades”. Además, deberá existir una comunicación eficaz en un sentido amplio, en todas las direcciones a través de todos los ámbitos de la empresa, de arriba hacia abajo y a la inversa. La dirección de la organización debe comunicar en forma clara las responsabilidades de cada funcionario dentro del sistema de control interno implementado. Los funcionarios tienen que comprender cuál es su papel en el sistema de control interno y como las actividades individuales están relacionadas con el trabajo del resto. Asimismo, deben contar con los medios para comunicar la información significativa a los niveles superiores.

Finalmente, respecto a la Supervisión y Monitoreo, el autor indica que “debe asegurarse que debe existir dentro de la empresa un proceso que verifique la vigencia del sistema de control interno a lo largo del tiempo”. Esto se consigue mediante actividades de supervisión continuada, evaluaciones periódicas o una combinación de ambas cosas.

2.3. BASES LEGALES

Las actividades de las empresas en Venezuela están reguladas a través de diferentes leyes, reglamento y normas de estricto cumplimiento, tales como El Código de Comercio, Ley de Impuesto sobre la Renta (LISR) y la Ley del Impuesto al Valor Agregado (IVA). El primero regula las operaciones y actos de comercio que realizan los comerciantes. Este presenta disposiciones que, de alguna forma, pueden interpretarse como controles básicos o primarios que debe contemplar cualquier empresa en Venezuela.

La segunda, LISR, establece en su articulado, entre otros, el reajuste de los inventarios de materia prima existente, lo cual justifica la implementación de un sistema de inventarios y la tercera el IVA que es el impuesto que grava a las personas naturales o jurídicas, venezolanos y extranjeros sobre una serie de actividades comerciales incluyendo las empresas de servicio. Estas leyes son importantes porque determinan el precio final del inventario. Además, se tienen las Normas NIIF PARA

LAS PYMES SECCION 13 INVENTARIO, que establece los principios para el reconocimiento y medición de los inventarios.

2.4. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

Rubro, es un título, un rótulo o una categoría que permite reunir en un mismo conjunto a entidades que comparten ciertas características.

Activo, los activos son los bienes, derechos y otros recursos controlados económicamente por la empresa, resultantes de sucesos pasados de los que se espera obtener beneficios o rendimientos económicos en el futuro.

Disparidad, diferencia o desigualdad de una cosa respecto de otra.

Valuación, es el acto y el resultado de valorar (fijar el precio o el valor de algo).

Liquidez, capacidad que tiene una persona, una empresa o una entidad bancaria para hacer frente a sus obligaciones financieras.

Operacionalización de variables.

Objetivo General: Desarrollar un sistema de control interno que permita optimizar el inventario del Restaurante de la empresa Hotel S.R. Suites C.A.

Objetivos	Variables	Dimensiones	Indicadores	Ítems	Técnicas e Instrumentos
Diagnosticar la situación actual de los inventarios en el Restaurant de la empresa Hotel S.R Suites C.A.	Control del Inventario	Manejo del Inventario	<ul style="list-style-type: none"> - Normas - Sistema de Inventario - Valuación de Inventario - Control de Entradas - Control de Salidas - Toma Física - Niveles de Inventario - Compras - Registro - Almacenaje 	<ul style="list-style-type: none"> 1 2 3 4 5 6,7,8 9 10 11,12 15 	Observación, cuestionario (test) y lista de cotejo
		Elementos del Control Interno del Inventario	<ul style="list-style-type: none"> - Ambiente de Control - Evaluación de riesgos - Actividades de Control - Comunicación - Supervisión 	<ul style="list-style-type: none"> 13,14 16 17 18 19 	
Determinar la factibilidad desde el punto de vista técnico, operativo y económico del estudio.	Factibilidad Técnica	Evaluación de recursos humanos, materiales y tecnológicos.	<ul style="list-style-type: none"> - Personal disponible. - Disponibilidad de hardware y software 		Observación Lista de cotejo
	Factibilidad Económica	Costo-beneficio	<ul style="list-style-type: none"> - Tiempo empleado por los diseñadores del Sistema y de los trabajadores en el estudio e implementación 		

	factibilidad Operativa.	Utilidad y Funcionabilidad	del sistema - Costo del estudio y diseño del sistema. - Costo del hardware y el software. - Utilización del sistema (Resistencia y adaptación) del personal. - Tiempo de obsolescencia.		
Diseñar un sistema de control de inventario que permita optimizar el control de los mismos en el Restaurant de la empresa Hotel S.R Suites C.A.	Sistema de control de Inventarios.	Diseño, funcionabilidad y utilidad del sistema.	- Elaboración del sistema de control de inventarios. - Instalación del sistema. - Implementación del sistema.		Instalación del sistema.

Cuadro N° 1. La operacionalización de variables, consiste en el desglose deductivo de las variables que componen el problema de investigación, es decir se presentan las dimensiones, los indicadores e ítems con las cuales se evaluó la realidad del problema.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

La metodología de un proyecto de investigación está constituida por todas aquellas técnicas y procedimientos que se utilizan para llevarla a cabo. El fin esencial del marco metodológico es precisar, a través de un lenguaje claro y sencillo, los métodos, técnicas, estrategias, procedimientos e instrumentos utilizados por el investigador para lograr los objetivos.

Según la concepción de Arias (2006), el marco metodológico es el cómo se realizó el estudio para responder al problema planteado. La metodología de un trabajo especial de grado incluye el tipo o tipos de investigación, así como las técnicas y los procedimientos serán utilizados para llevar a cabo la investigación.

En el capítulo que a continuación se presentan los aspectos relacionados con la metodología utilizada, tales como, el tipo de investigación, diseño, población y muestra, las técnicas e instrumentos de recolección de los datos, y procedimientos que se emplearon para darle validez y confiabilidad, a fin de procesar y analizar los resultados y, de esta manera obtener conclusiones que permitan dar respuestas a los objetivos planteados.

3.1. NATURALEZA DE LA INVESTIGACIÓN

La presente investigación buscará de forma general la cuantificación del comportamiento de una variable específica, que en la misma se refiere al control interno del sistema de inventario de mercancías y su comportamiento dentro del Restaurant de la empresa Hotel S.R Suites C.A, esto último constituye el objeto de estudio.

3.2. TIPO DE INVESTIGACIÓN

Arias (2006:23), señala que en un estudio pueden identificarse diversos tipos de investigación, existiendo muchos modelos y diversas clasificaciones, sin embargo, independientemente de la clasificación utilizada “todos son tipos de investigación, y al no ser excluyentes, un estudio puede ubicarse en más de una clase”.

Este trabajo se puede concebir dentro de la modalidad de tipo de investigación de proyecto factible, según Arias, (2006:134), señala que se trata de “una propuesta de acción para resolver un problema práctico o satisfacer una necesidad”. Es indispensable que dicha propuesta se acompañe de una investigación, que demuestre su factibilidad o posibilidad de realización”.

3.3. NIVEL DE INVESTIGACIÓN

Según el nivel de investigación, es decir, el grado de profundidad con que se aborda un fenómeno u objeto de estudio, la investigación se enmarcó en una investigación de tipo analítica. Según Hurtado (1998:255):

La investigación analítica tiene como objetivo analizar un evento y comprenderlo en términos de sus aspectos menos evidentes. La investigación analítica incluye tanto el análisis como la síntesis. Analizar significa desintegrar o descomponer una totalidad en todas sus partes. Síntesis significa reunir varias cosas de modo que conformen una totalidad coherente, dentro de una comprensión más amplia de la que se tenía al comienzo.

La investigación analítica consiste en el análisis de las definiciones relacionadas con el tema, para estudiar sus elementos detalladamente y poderlas comprender con mayor profundidad. En esta investigación, el análisis de la variable control interno del sistema de inventario de mercancías, se empleó la investigación de tipo descriptiva, apoyada en una investigación de campo y de modalidad tipo factible. Según Hernández y otros (2003:110), afirman que en “el estudio descriptivo se selecciona una serie de cuestiones y se mide cada una de ella independientemente, para así

describir lo que se investiga”.

3.4. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

Según el diseño de investigación, adoptada para responder al problema planteado, el estudio se ubicó como una investigación de campo, de diseño no experimental, tipo transaccional descriptivo. Según Arias (2006:31), una investigación de campo “consiste en la recolección de datos directamente de los sujetos investigados, o de la realidad donde ocurren los hechos (datos primarios), sin manipular o controlar variable alguna”.

Por otro lado, la investigación de campo se apoyó en la investigación documental caracterizada por el empleo de fuentes documentales a partir de las cuales se construyen los fundamentos teóricos que dan sustento al estudio. Para Arias (2006:49) una investigación documental es “aquella que se basa en la obtención y análisis de datos provenientes de materiales impresos u otros tipos de documentos”. En este sentido, parte de la información utilizada derivó de la revisión de datos contenidos en libros, leyes, trabajos de grado, revisión de los documentos contables de la empresa y todo aquel material bibliográfico que se encuentra relacionado con el objeto de este estudio.

3.5. FASES DE LA INVESTIGACIÓN

Previo al desarrollo de los objetivos se realizó la elección y delimitación del tema representado por el sistema de control de inventarios. Seguidamente se delimitó la problemática del estudio realizando un enfoque en el Restaurante de la empresa Hotel S.R. Suites C.A. Una vez detectado el problema, se definieron los objetivos y la metodología a utilizar. Luego se procedió a recopilar la información adecuada al tema seleccionado con la finalidad de establecer una base teórica que sustentara los aspectos desarrollados en el mismo. La recopilación de información consistió en la revisión de normativa legal, textos, revistas, folletos, documentos y el análisis crítico

para determinar el sistema de información más adecuado al problema analizado.

Posteriormente se diseñaron tres fases, para alcanzar los objetivos propuestos, las cuales se presentan a continuación:

Fase I: Diagnosticar la situación actual de control de los inventarios en el Restaurant de la empresa Hotel S.R Suites C.A.

En esta fase se decidió utilizar las técnicas de observación directa y la encuesta. Los instrumentos utilizados fueron la entrevista no estructurada, el cuestionario (Test). Estas técnicas representan la solución a la necesidad de poder realizar las mediciones de la influencia que tienen las diferentes variables en el objeto de estudio de manera directa, con la finalidad de poder conocer todos los aspectos necesarios que permitan lograr los objetivos planteados en la investigación.

La técnica de observación se realizó al personal dentro del entorno real en donde se desarrollan las actividades laborales, de los hechos y realidades sociales relacionadas con el tema de investigación. En esta técnica se utilizó como instrumento, la entrevista no estructurada, informal y focalizada, consistente en el diálogo con el personal del restaurante sobre el control de inventarios de la empresa, este diálogo se estableció al inicio de la investigación dando la base para la formulación del problema y el diagnóstico inicial del mismo y luego en el transcurso del desarrollo de la investigación, para la aclaratoria de situaciones relacionadas con el tema.

Becerra (2012:23) define la entrevista informal focalizada, como aquella que “se limita a un diálogo del tema en estudio sin definición de límites de lo tratado”, y complementa esta definición citando a (Cerda, 1995:260) quien la “asocia con el hecho de concentrar en un solo punto un conjunto de cosas, conceptos y cuestiones referidas a un tema y un contenido”. Este instrumento permitió indagar situaciones que no se conocerían con otras técnicas aplicadas. La información obtenida fue recopilada en una libreta de campo, para luego proceder a su análisis e interpretación.

Como segunda técnica se utilizó la encuesta escrita, la cual es definida por Arias (2006:96), como “una técnica que pretende obtener información que suministra

un grupo o muestra de sujetos acerca de sí mismo, o en relación con un tema en particular”. Con relación al instrumento para la recopilación de información, Hernández (2006:73), expresa que “se entiende como un instrumento de medición ordenado, que el investigador tiene en mente, reuniendo en él las condiciones esenciales de confiabilidad y validez “, se utilizó el cuestionario cerrado, dicotómico (SI; NO) con opciones únicas de respuesta.

Becerra, (2012:12) describe el cuestionario como “(...) una modalidad de la técnica de encuestas que se realiza de forma escrita, mediante un formulario o formato contentivo de una serie de preguntas, ítems, proposiciones, enunciados o reactivos que deben ser llenados por el encuestado”. Para la validación del instrumento, antes de ser aplicado, fue sometido a una revisión por parte del tutor académico, con el fin de determinar su pertinencia con las características de la investigación del problema. Este método de validación, es el conocido con el nombre de Juicio de Expertos, el cual llevará a determinar mediante una generalización, si el instrumento cumple con los requerimientos de acuerdo al objetivo del tema en estudio.

Una vez determinada la técnica y el instrumento para la recolección de información, así como también su validación, se procedió a determinar la población y muestra que proporcionará la información necesaria para identificar las causas de la problemática existente. En este sentido Arias (2006:74) señala que la población es el “Conjunto finito o infinito de elementos con características comunes para los cuales serán extensivas las conclusiones de la investigación”. La población del presente trabajo fue determinada por diez (10) trabajadores del restaurante de la empresa Hotel S.R. Suites C.A.

Con respecto a la muestra, Palella y Martins (2006:94) expresan que la muestra “Representa un subconjunto de la población, accesible y limitado, sobre el que realizamos las mediciones o el experimento con la idea de obtener conclusiones generalizadas a la población”. En la presente investigación, la muestra coincide con la

población, pues se seleccionaron los diez (10) trabajadores del área del restaurante por considerar que era importante la participación de todo el grupo (cuadro N°2).

Las razones por las cuales se hizo la selección de todo el grupo fue, primero por considerar que todo el grupo guarda relación directa con el tema. Segundo, para conocer el conocimiento que tenía todo el grupo sobre los procesos que se utilizan y aplican en la empresa, y tercero, para analizar los procesos de comunicación interna de la empresa. Una vez decidida la población y la muestra, se reunió el grupo, se le dio las instrucciones, explicándoles el objetivo del cuestionario y se les alertó que sus respuestas eran anónimas para lograr la mejor veracidad de la misma, finalmente se aclararon dudas.

Posteriormente los datos obtenidos fueron agrupados en una tabla de distribución de frecuencias, presentados en gráficos de barras agrupadas y a continuación analizados, utilizando para tal fin la técnica de estadística descriptiva, descrita por Sabino (2008:129), como aquella que “consiste en expresar visualmente los valores obtenidos de los instrumentos y técnicas de recolección de datos, permitiendo comprender de manera global, rápida y directa de la información”.

En cuanto al análisis de contenido, Balestrini (2008:170), lo plantea como una estrategia en donde los “datos, según sus partes constitutivas, se clasifican agrupándolos, dividiéndolos y subdividiéndolos atendiendo a sus características y posibilidades, para posteriormente reunirlos y establecer la relación que existe entre ellos; a fin de dar respuesta a las preguntas de la investigación”. Por su parte, Arias (2006:77), lo refiere como “la técnica dirigida a la cuantificación y clasificación de las ideas de un texto, mediante categorías preestablecidas”

Cuadro N° 2. Población y muestra del proyecto de investigación.

Cargo	Número de Trabajadores
Administrador	01
Chef	01
Cocineros	02
Barman	02
Mesoneros.	04
Total	10

Fuente: Restaurant del Hotel S.R. Suites C.A. elaboración propia.

Fase II: Calcular la factibilidad desde el punto de vista técnico, operativo y económico del estudio.

Para la implementación de esta fase desde el punto de vista técnico se determinó la presencia o no de equipos de computación, impresoras y otros, de manera tal que permitan poner en marcha el proyecto. También desde el punto de vista operativo se observó el recurso humano y si el personal está capacitado para manejar los recursos tecnológicos anteriormente mencionados y además de esto, se realizó un inventario de recursos para determinar si la propuesta representaba una inversión de gran costo.

Como técnica se utilizó la observación, como instrumento se utilizó la lista de cotejo que, según Arias (2006:70), “es un instrumento en el que se indica la presencia o ausencia de un aspecto o conducta a ser observada”, además también se usó el cuaderno de notas, que para Hernández (2002:77), es un “documento similar al diario. En él se registran las informaciones de los hechos, eventos o acontecimientos en el propio terreno; ayudara a analizar la situación al momento de recolectar el material”.

Para la factibilidad operativa se plantearon interrogantes como ¿habrá apoyo de la gerencia y de los usuarios?, ¿han participado participarán y en la planeación y desarrollo del proyecto?, ¿el sistema aumentará la productividad de los empleados?, ¿mejorará la integración con otras áreas?, ¿hará que desmejoren otras áreas de la empresa?

Para la factibilidad técnica hicieron observaciones y anotaciones para contestar preguntas tales como, la existencia o no de sistemas, si los hay, ¿son compatibles con el sistema a desarrollar en el restaurante?, existencia y disponibilidad o no, de equipos tales como PCs, impresoras y otras, con las características necesarias para la implementación del sistema en la empresa en el restaurante de la empresa S.R. Suites C.A. De igual manera se observó si el recurso humano que se requiere para la manipulación del proyecto ¿se encuentran dentro de la empresa?, ¿posee el personal de la empresa la capacitación y la experiencia requerida para la manipulación y manejo del programa.

Con relación a la factibilidad económica, se plantearon y resolvieron interrogantes tales como: ¿generará costos adicionales en personal e insumos?, ¿tiempo a utilizar, empleo de personal de la empresa?, ¿tiempo de adiestramiento, si este es necesario? En cuanto a la factibilidad operativa, se planteó ¿hay apoyo de la gerencia y de los usuarios? ¿Trabajarán con el sistema cuando se haya terminado e instalado? ¿Los usuarios participaron en la planeación y desarrollo del proyecto? ¿incrementará la productividad de los empleados? ¿mejorará la integración de otras áreas? El diseño del sistema es ¿fácil de operar? ¿se afectará a los clientes?

Fase III: Diseñar un sistema de control de inventario que permita la actividad de los mismos en la empresa Restaurant S.R C.A.

Después de haber aplicado los instrumentos de recolección de información y obtenido los resultados, sobre la base de estos, se procedió a la elaboración de la propuesta, a través del diseño del sistema de control interno de inventario, como herramienta para mejorar la gestión de los inventarios en el Restaurant la empresa Hotel S.R Suites C.A. Para el desarrollo del mismo se tomaron en cuenta las siguientes etapas:

- **Determinación de necesidades:** esta etapa tiene como objetivo la consecución de un primer documento en que queden reflejados los

requerimientos y funcionalidad que se ofrecerá al usuario del sistema a desarrollar (qué, se va a desarrollar).

- **Especificaciones:** por medio de esta etapa se obtuvo un nuevo documento que definirá con más precisión el sistema requerido por el cliente, serán necesarias sucesivas versiones del documento en que irán quedando reflejada la evolución de las necesidades del cliente.

- **Análisis:** planteamiento de estructura, relaciones, evolución en el tiempo, detalle de funcionalidades que van a dar una descripción clara de qué sistema se va a construir, qué funcionalidades va a aportar y qué comportamiento va a tener.

- **Diseño:** tras la etapa anterior ya se tiene claro que debe hacer el sistema, ahora tenemos que determinar cómo va a hacerlo. Aquí se definirán en detalle entidades y relaciones de las bases de datos, se pasará de casos de uso esenciales a su definición como casos expandidos reales, se seleccionará el lenguaje más adecuado, sistema gestor de base de datos, librerías, configuración de hardware y redes.

- **Implementación:** llegado este punto se empieza a codificar algoritmos y estructuras de datos, definidos en las etapas anteriores, en el correspondiente lenguaje de programación y/o para un determinado sistema gestor de bases de datos.

- **Pruebas y Ajustes:** el objetivo de estas pruebas es garantizar que el sistema ha sido desarrollado correctamente, sin errores de diseño y/o programación. Es conveniente que sean planteadas al menos tanto en el ámbito de cada módulo, como de integración del sistema.

- **Validación:** esta etapa tiene como objetivo la verificación de que el sistema desarrollado cumple con los requisitos expresados inicialmente por el cliente y que han dado lugar al presente Proyecto.

- **Mantenimiento y evolución:** pequeñas operaciones tanto de corrección como de mejora de la aplicación, así como otras de mayor importancia, fruto de la propia evolución.

CAPÍTULO IV

RESULTADOS

Es importante resaltar que un sistema de información inicio con una investigación preliminar de la información concerniente al proyecto que se desarrolla. En este sentido a continuación se presenta el análisis e interpretación de los resultados obtenidos, que permitió identificar una serie de información de gran utilidad para el entendimiento y desarrollo de esta investigación. Esto se realizó a través de técnicas de recopilación de información tales como la observación, entrevistas y cuestionario (test), con la finalidad de conocer la situación actual del restaurante. La información obtenida del cuestionario aplicado es presentada en tablas y representada en gráficos de acuerdo al ítem correspondiente. En los gráficos se representa la frecuencia absoluta y relativa, la cual fue calculada a través de técnicas estadísticas utilizando el programa Excel de Windows 10.

4.1.- OBJETIVO N° 1. DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL

Los gráficos son presentados en el orden en que se encuentran ubicados los ítems dentro del instrumento aplicado (test) a los trabajadores de la empresa. Igualmente son los suficientemente explícitos para entender de una manera clara y precisa lo que se quiere transmitir con dicha presentación. Es de hacer notar que en la interpretación se utilizaron también datos aportados en entrevistas, con el Gerente General, Gerente de Operaciones, Administrador del Restaurante, personal del bar y de cocina, además de la observación directa.

Cuadro N° 3. Normas para el manejo de inventario de mercancía.

Pregunta N°	Frecuencia			
	Si		No	
	FA	FR (%)	FA	FR (%)
1	4	40	6	60

Fuente: Cuestionario aplicado a trabajadores de restaurante S.R. Suites C.A (2018).

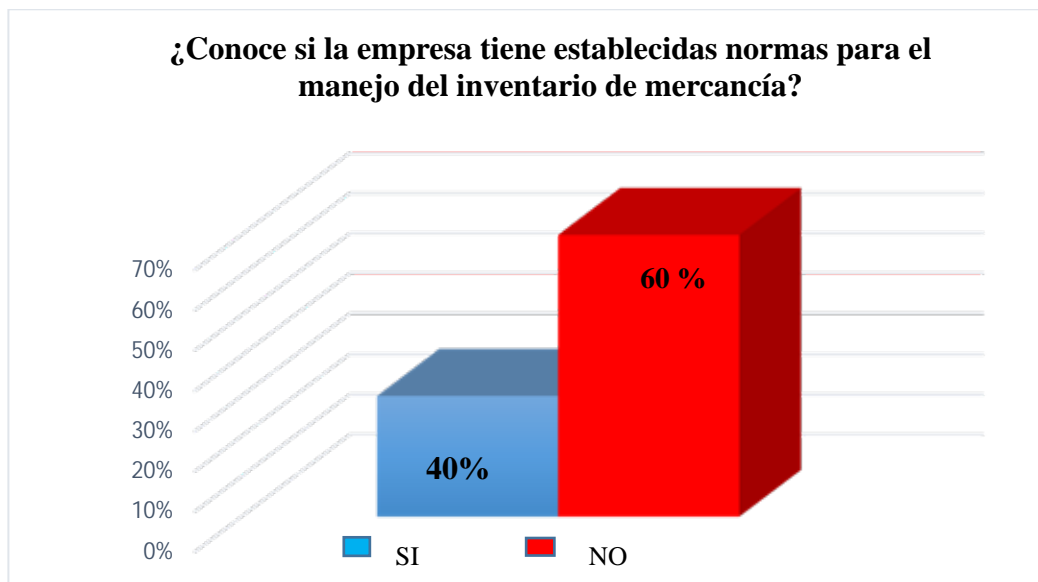


Gráfico 1. Dimensión: Manejo del Inventario. Indicador: Normas. Datos Tomados del Cuestionario aplicado a la empresa Hotel S.R. Suites. CA. (Ver Anexo A)

Con base a los resultados se refleja que el 60% señala que no tienen establecidas normas para el manejo del inventario de mercancía, mientras que el 40% señalo lo contrario. De acuerdo con este resultado, se concluye que representa una debilidad de acuerdo a lo señalado por Coopers y Librans (1997;45), con respecto a la importancia de seguir normas “para salvaguardar los recursos de la empresa, así como verificar la exactitud y veracidad de su información financiera”, con el cual se aseguran las políticas y el cumplimiento de los objetivos. También se puede decir, que hay que reforzar la comunicación para informar a todo el personal, sobre los mecanismos implementados en la empresa.

Cuadro N° 4. Establecimiento de sistema de control de inventario.

Pregunta N°	Frecuencia			
	Si		No	
	FA	FR (%)	FA	FR (%)
2	4	40	6	60

Fuente: Cuestionario aplicado a trabajadores de restaurante S.R. Suites C.A (2018).

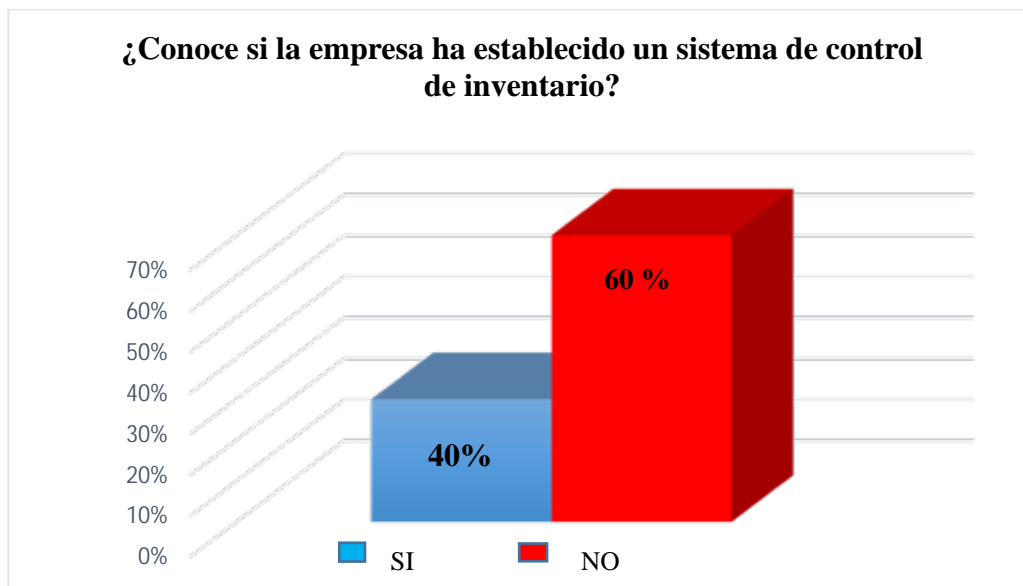


Gráfico 2. Dimensión: Manejo del Inventario. Indicador: Sistema de Inventario. Datos Tomados del Cuestionario aplicado a la empresa Hotel S.R. Suites. CA. (Ver Anexo A)

De las personas encuestadas el 40% señalo que se ha establecido el sistema de inventario periódico, mientras que el 60% restante no tiene el conocimiento de esto. Este resultado evidencia que la empresa al aplicar el sistema de inventario periódico no conoce cuanto está ganando o perdiendo en forma bruta cada vez que realiza una venta, los montos del inventario solo lo conocen al aplicar un conteo físico de la existencia a una fecha determinada, lo cual pudiese permitir la posibilidad de pérdida o robo de mercancía, al no aplicar un control continuo sobre la misma.

Cuadro N° 5. Manejo de método de valuación de inventario de mercancía.

Pregunta N°	Frecuencia			
	Si		No	
	FA	FR (%)	FA	FR (%)
3	4	40	6	60

Fuente: Cuestionario aplicado a trabajadores de restaurante S.R. Suites C.A (2018).

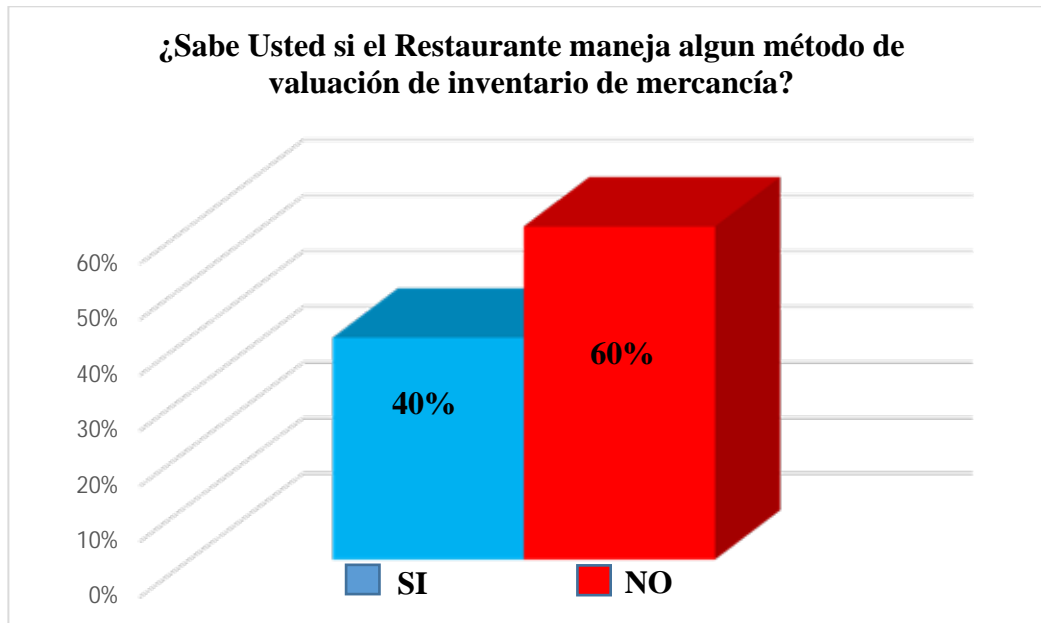


Gráfico 3. Dimensión: Manejo del Inventario. Indicador: Valuación de Inventarios. Datos Tomados del Cuestionario aplicado al restaurante de la empresa Hotel S.R. Suites, CA. (Ver Anexo B)

Los resultados obtenidos en este ítem reflejan: el 60% señaló que no, mientras que el otro 40% refleja que sí conoce qué métodos de valuación ejercen en el restaurante. En entrevista al personal se pudo conocer que utilizan el PEPS (primero en entrar, primero en salir). Este resultado se considera una fortaleza para la empresa dada la naturaleza del inventario, donde existen rubros perecederos y una constante rotación de mercancía, por tanto, este sistema permite un menor riesgo de vencimiento de la misma.

Cuadro N° 6. Control de entradas de mercancía.

Pregunta N°	Frecuencia			
	Si		No	
	FA	FR (%)	FA	FR (%)
4	10	100	0	0

Fuente: Cuestionario aplicado a trabajadores de restaurante S.R. Suites C.A (2018).

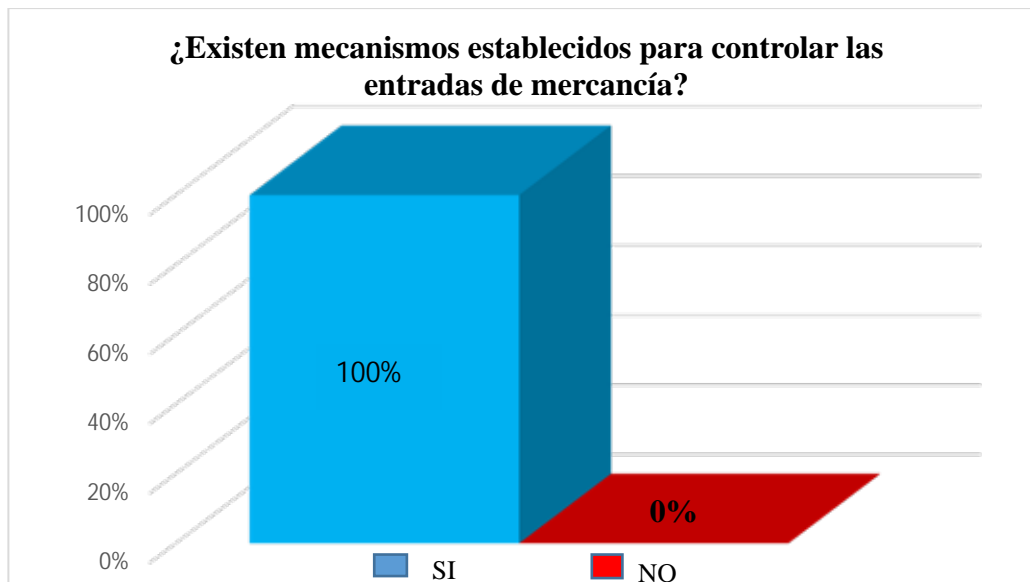


Gráfico 4. Dimensión: Manejo del Inventario. Indicador: Valuación de Inventarios. Datos Tomados del Cuestionario aplicado a la empresa Hotel S.R. Suites. CA. (Ver Anexo A)

En este ítem el 100% de las personas encuestadas manifestó se establecían mecanismos para controlar la entrada de mercancía. Además, se observó para el registro de estas operaciones, el uso de formatos establecidos para tal fin. Esto facilita la información precisa que será útil para el aprovisionamiento de productos sin excesos ni faltantes. En este caso, se acepta lo expresado por Cepeda (1997:82), sobre la importancia de mantener registros y formatos, cuya carencia “imposibilita que las operaciones sean reportadas en el momento oportuno, lo que origina dificultad en el control interno y en el manejo de sus procedimientos”.

Cuadro N° 7. Control de salidas de mercancía.

Pregunta N°	Frecuencia			
	Si		No	
	FA	FR (%)	FA	FR (%)
5	9	90	1	10

Fuente: Cuestionario aplicado a trabajadores de restaurante S.R. Suites C.A (2018).

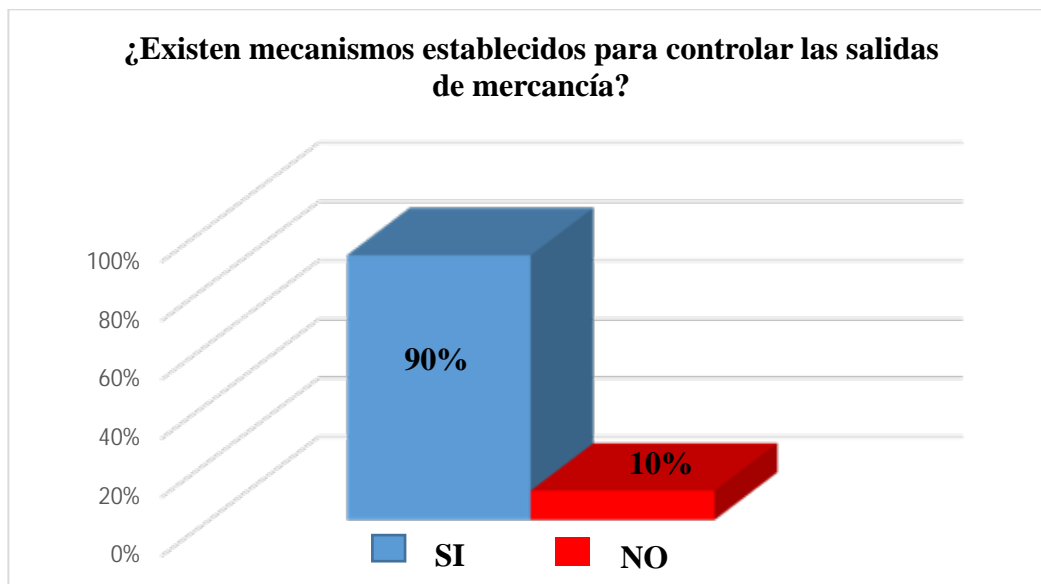


Gráfico 5. Dimension: Manejo del Inventario. Indicador: control de salidas. Datos Tomados del Cuestionario aplicado a la empresa Hotel S.R. Suites. CA. (Ver Anexo A)

En este ítem el 90% de las personas encuestadas manifestó que se establecían mecanismos para controlar las salidas de mercancía, reflejados en el uso de formatos establecidos para tal fin, a los cuales se les aplica el debido control y seguimiento. A diferencia de las entradas, en este caso se pudo observar algunas salidas que no fueron registradas, pero se determinó que eran sucesos muy aislados, y las diferencias que pudieran originarse por estos eventos, fueron explicadas e investigadas por las personas a cargo, y luego se realizaron los ajustes necesarios, según sea el caso.

Cuadro N° 8. Frecuencia de las tomas físicas de inventario de mercancía.

Pregunta N°	Frecuencia			
	Si		No	
	FA	FR (%)	FA	FR (%)
6	3	30	7	70

Fuente: Cuestionario aplicado a trabajadores de restaurante S.R. Suites C.A (2018).

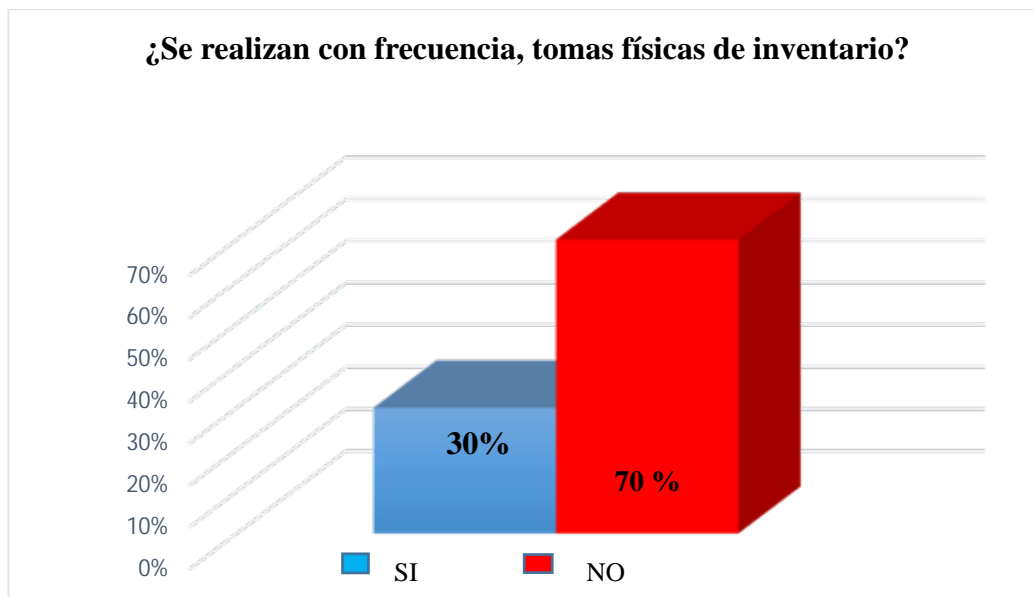


Gráfico 6. Dimensión: Manejo del Inventario. Indicador: Toma Física. Datos Tomados del Cuestionario aplicado a la empresa Hotel S.R. Suites. CA. (Ver Anexo A)

De las personas encuestadas el 70% señaló que NO realizan toma física del inventario. Este resultado evidenció, primero, el incumplimiento de las normas de control interno, y segundo, considerando el resultado con mayor porcentaje, se advierte que es imperativo la aplicación de toma física de inventario con mayor frecuencia, dada la naturaleza del inventario. Según lo expresado por De la Rosa (2007) citado por Ure (2015;48), para mantener el control de las mercancías, debe estar “evaluándose regularmente las condiciones en las cuales se encuentra, su estado y cualquier otro criterio que permita actualizar la información”.

Cuadro N° 9 Supervisión de las tomas físicas.

Pregunta N°	Frecuencia			
	Si		No	
	FA	FR (%)	FA	FR (%)
7	10	100	0	0

Fuente: Cuestionario aplicado a trabajadores de restaurante S.R. Suites C.A (2018).

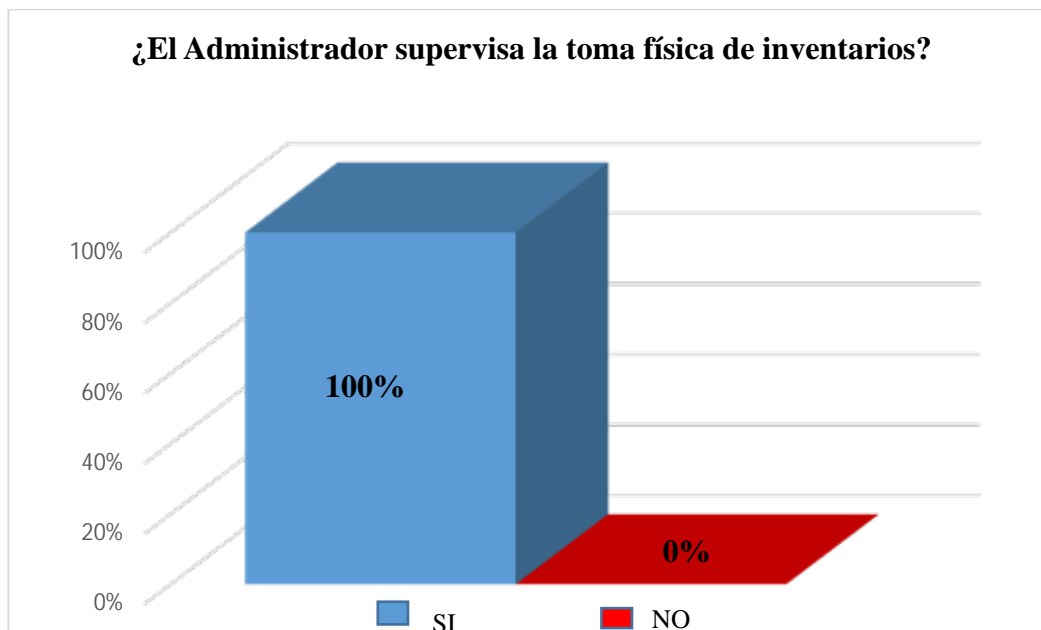


Gráfico 7. Dimensión: Manejo del Inventario. Indicador: Supervisión toma Física. Datos Tomados del Cuestionario aplicado a la empresa Hotel S.R. Suites. CA. (Ver Anexo A)

Observamos que el 100% respondió que el Administrador supervisa las tomas físicas. Esto refleja, aun cuando observamos en el ítem anterior, el 70% del personal encuestado opinó, que no se realizan tomas físicas, que cuando estas se realizan son supervisadas por el Administrador, siendo esta una de sus funciones.

Cuadro N° 10 Supervisión de la toma física por el Chef y el Barman.

Pregunta N°	Frecuencia			
	Si		No	
	FA	FR (%)	FA	FR (%)
8	8	80	2	20

Fuente: Cuestionario aplicado a trabajadores de restaurante S.R. Suites C.A (2018).

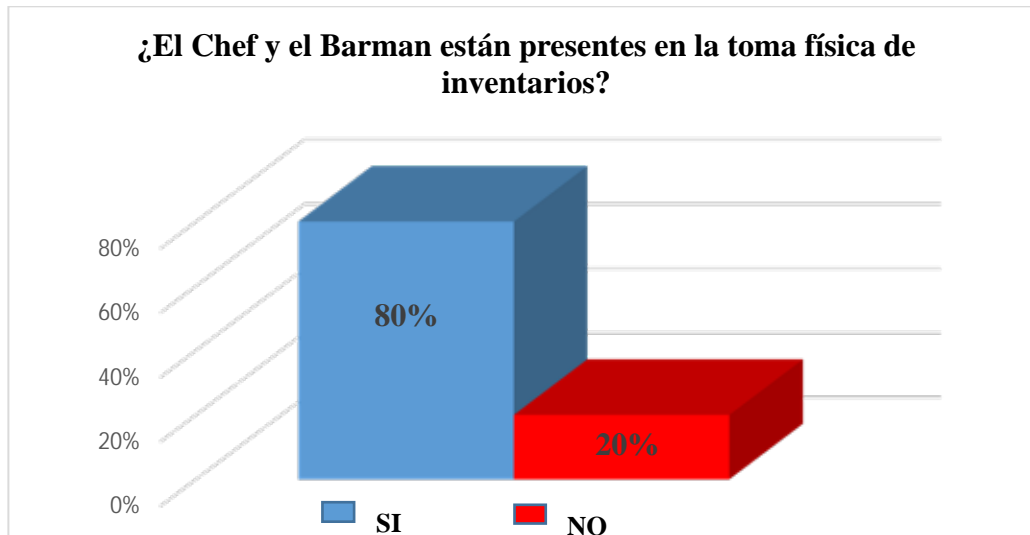


Gráfico 8. Dimensión: Manejo del Inventario. Indicador: Supervisión toma Física. Datos Tomados del Cuestionario aplicado a la empresa Hotel S.R. Suites. CA. (Ver Anexo A)

De las personas encuestadas el 80% manifestó que el Chef y el Barman están presentes en las tomas físicas, mientras que el 20% manifiesta que no. Si constatamos con la pregunta anterior se puede deducir que cuando se hacen las tomas físicas, la mayor parte del tiempo el Administrador no está solo, esto hace que el proceso sea más confiable, porque la toma física de inventario debe ser un proceso ordenado de verificación física de los bienes, materia prima o producto terminado a una fecha determinada, con el fin de asegurar su existencia real y los resultados obtenidos de los registros contables, comparados con la constatación física, a fin de establecer su conformidad.

Cuadro N° 11 Implementación de políticas sobre mínimos y máximos de inventario.

Pregunta N°	Frecuencia			
	Si		No	
	FA	FR (%)	FA	FR (%)
9	10	100	0	0

Fuente: Cuestionario aplicado a trabajadores de restaurante S.R. Suites C.A (2018).

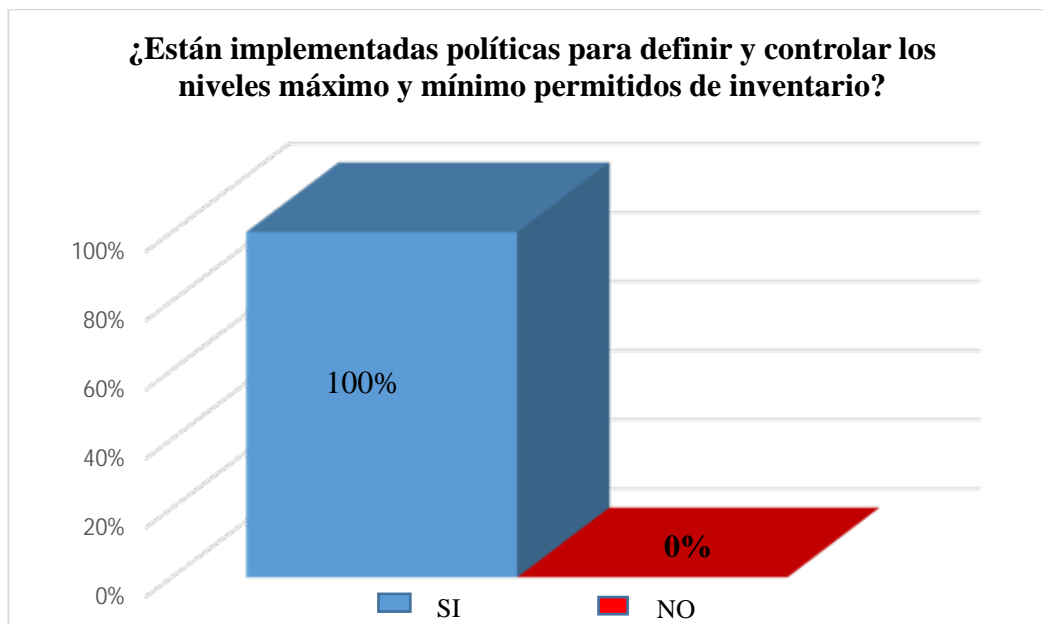


Gráfico 9. Dimensión: Manejo del Inventario. Indicador: Niveles de Inventario. Datos Tomados del Cuestionario aplicado a la empresa Hotel S.R. Suites. CA. (Ver Anexo A)

De las personas encuestadas, el 100% manifestó que sí, se implementan políticas para controlar los niveles permitidos de inventario, tanto el máximo como el mínimo. Este resultado constituye una fortaleza para la presente investigación debido a que, al implementar esta política, la empresa adquiere un equilibrio en el nivel de existencias, al realizar los pedidos para proveer el almacén de los productos necesarios, tomando en cuenta los tiempos de los proveedores y tiempo de para no tener problemas de abastecimiento.

Cuadro N° 12. Análisis de disponibilidad y frecuencia de rotación.

Pregunta N°	Frecuencia			
	Si		No	
	FA	FR (%)	FA	FR (%)
10	10	100	0	0

Fuente: Cuestionario aplicado a trabajadores de restaurante S.R. Suites C.A (2018).

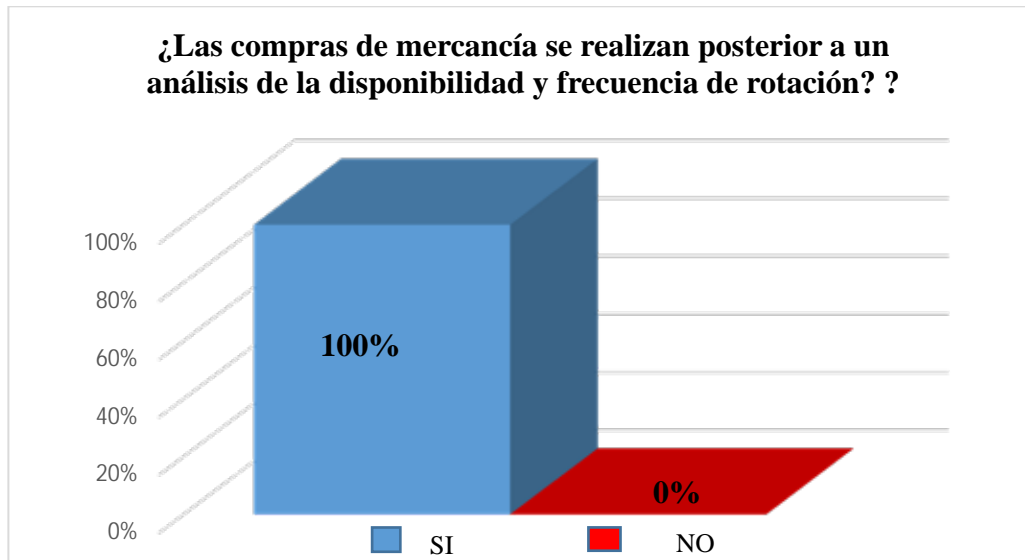


Gráfico 10. Dimension: Manejo del Inventario. Indicador: Compras. Datos Tomados del Cuestionario aplicado a la empresa Hotel S.R. Suites. CA. (Ver Anexo A)

De las personas encuestadas, el 100% manifestó que si se realiza un análisis de la disponibilidad y frecuencia de la rotación de los productos antes de efectuar un pedido de compra. Este resultado refleja que la empresa es eficiente en este ítem. Una buena planeación de las ventas, sobre todo en el ramo de servicio de alimentos, permite disponer de la materia prima requerida para la producción, con productos más frescos, al menor costo posible, con la mejor calidad y bajo las mejores condiciones de pago. Además, permite identificar la estacionalidad de los productos, detectar los artículos de lento movimiento o estancado y optimiza los tiempos.

Cuadro N° 13. Registro de información de inventario de mercancía.

Pregunta N°	Frecuencia			
	Si		No	
	FA	FR (%)	FA	FR (%)
11	10	100	0	0

Fuente: Cuestionario aplicado a trabajadores de restaurante S.R. Suites C.A (2018).

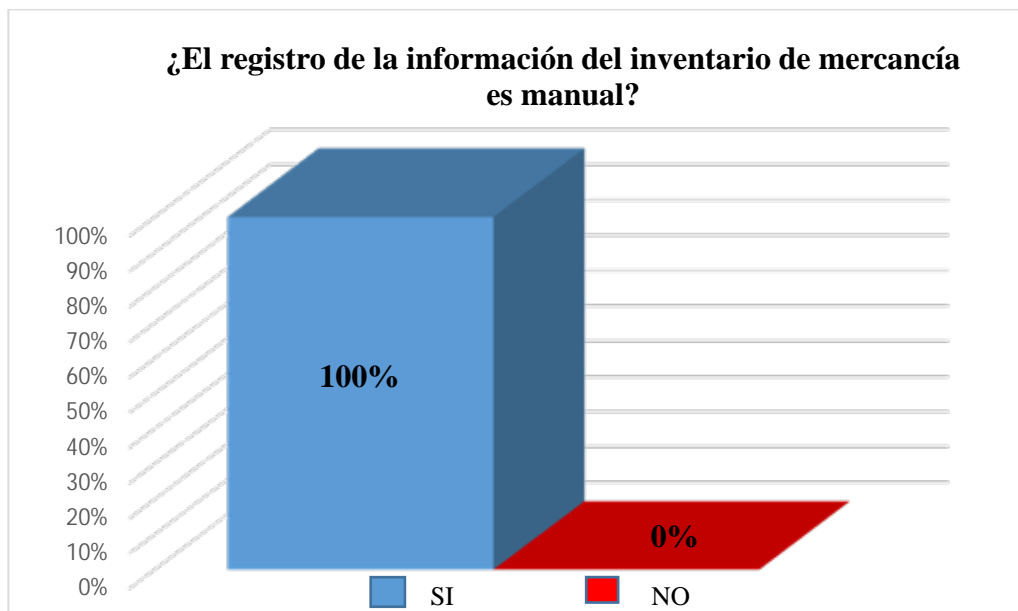


Gráfico 11. Dimensión: Manejo del Inventario. Indicador: Registro. Datos Tomados del Cuestionario aplicado a la empresa Hotel S.R. Suites. CA. (Ver Anexo A)

Con base a los resultados obtenidos, se determina que los registros se hacen manualmente, lo cual se considera como debilidad, lo que evidencia la necesidad del mejoramiento. Entonces se explica, que hay prioridad en implementar registros computarizados, de manera tal que permitan una mayor eficiencia en los controles de inventario de mercancías, y realizar estos de una forma más ordenada y confiable. Cepeda (1997;106), señala que “es necesario asumir la tecnología existente en la empresa para agilizar los procesos, mantener información actualizada, con el fin de tomar decisiones acertadas”.

Cuadro N° 14. Formatos para el registro y control del inventario de mercancía.

Pregunta N°	Frecuencia			
	Si		No	
	FA	FR (%)	FA	FR (%)
12	10	100	0	0

Fuente: Cuestionario aplicado a trabajadores de restaurante S.R. Suites C.A (2018).

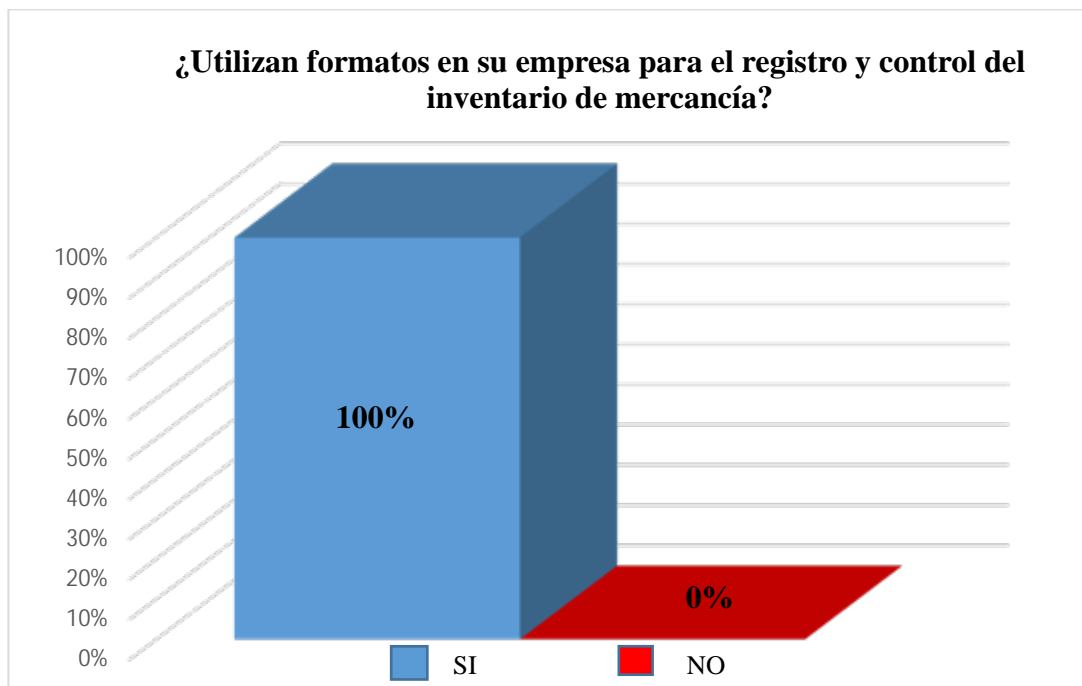


Gráfico 12. Dimensión: Manejo del Inventario. Indicador: Registro. Datos Tomados del Cuestionario aplicado a la empresa Hotel S.R. Suites. CA. (Ver Anexo A)

De las personas encuestadas, el 100% confirmó el establecimiento y uso de formatos. Además de ser utilizadas para el registro y control del inventario, se consideran importantes como soportes contables. No obstante, se evidencia con este resultado la no utilización de soportes fundamentales como las guías de despacho, los formatos para el conteo físico y las ordenes de entrega, que se consideran respaldos comprobados en todo proceso de control interno.

Cuadro N° 15. Ambiente de control del inventario de mercancía.

Pregunta N°	Frecuencia			
	Si		No	
	FA	FR (%)	FA	FR (%)
13	8	80	2	20

Fuente: Cuestionario aplicado a trabajadores de restaurante S.R. Suites C.A (2018).

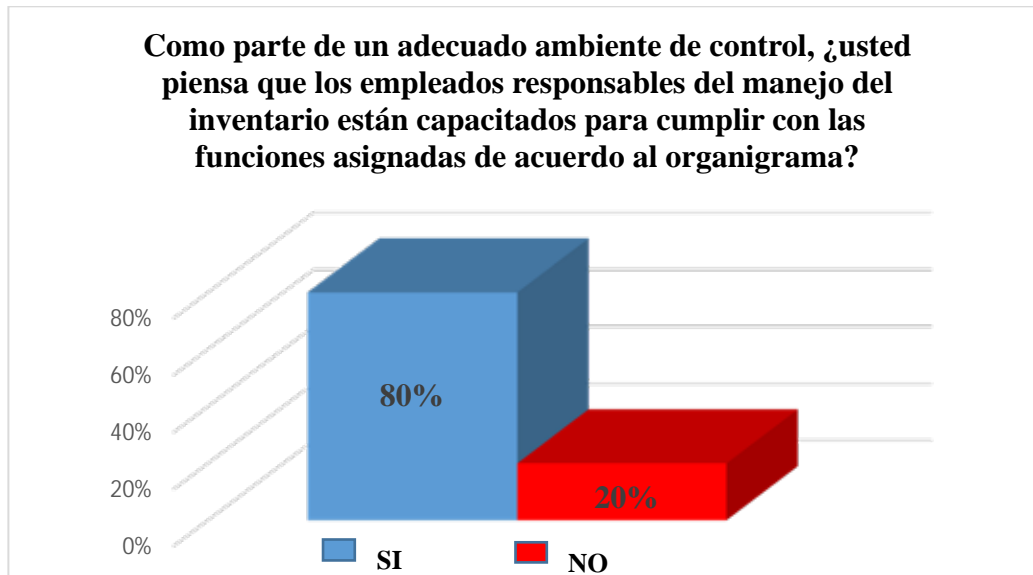


Gráfico 13. Dimensión: Manejo del Inventario. Indicador: Ambiente de control. Datos Tomados del Cuestionario aplicado a la empresa Hotel S.R. Suites. CA. (Ver Anexo A)

De las personas encuestadas el 80% señala que el personal encargado está capacitado para cumplir con sus funciones, mientras que el otro 20% refleja lo contrario. Este resultado expresa que el personal que maneja el inventario en su mayoría está capacitado y cumple sus funciones. Además, desde el punto de vista de la formación del personal, se facilita la implementación correcta de mecanismos de control interno dentro del ambiente de una nueva tecnología en el control de inventarios.

Cuadro N° 16. Disponibilidad de espacio físico para el resguardo del inventario de mercancía.

Pregunta N°	Frecuencia			
	Si		No	
	FA	FR (%)	FA	FR (%)
14	10	100	0	0

Fuente: Cuestionario aplicado a trabajadores de restaurante S.R. Suites C.A (2018).

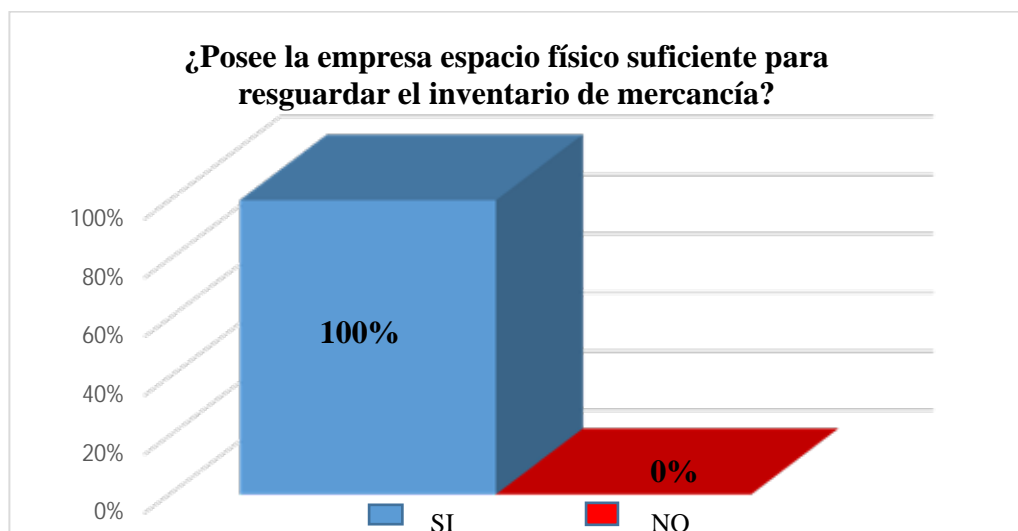


Gráfico 14. Dimensión: Manejo del Inventario. Indicador: Ambiente de control. Datos Tomados del Cuestionario aplicado a la empresa Hotel S.R. Suites. CA. (Ver Anexo A)

El 100% de las personas encuestadas manifestó que cuentan con un espacio físico suficiente para resguardar el inventario, lo cual es importante y beneficioso porque es el sitio o lugar destinado a guardar, proteger, custodiar y despachar toda clase de materiales y/o artículos y mantener los inventarios de una manera correcta. Por otra parte, los almacenes representan costos tanto en capital inmovilizado (acumulación), como en costos de gestión física y administrativa. Al respecto, acentúa García (2003:87), “la importancia de mantener las condiciones físicas que aseguren un almacenamiento acorde con el tipo de bien, sus características y requerimientos particulares”.

Cuadro N° 17. Identificación de la mercancía almacenada.

Pregunta N°	Frecuencia			
	Si		No	
	FA	FR (%)	FA	FR (%)
15	9	90	1	10

Fuente: Cuestionario aplicado a trabajadores de restaurante S.R. Suites C.A (2018).

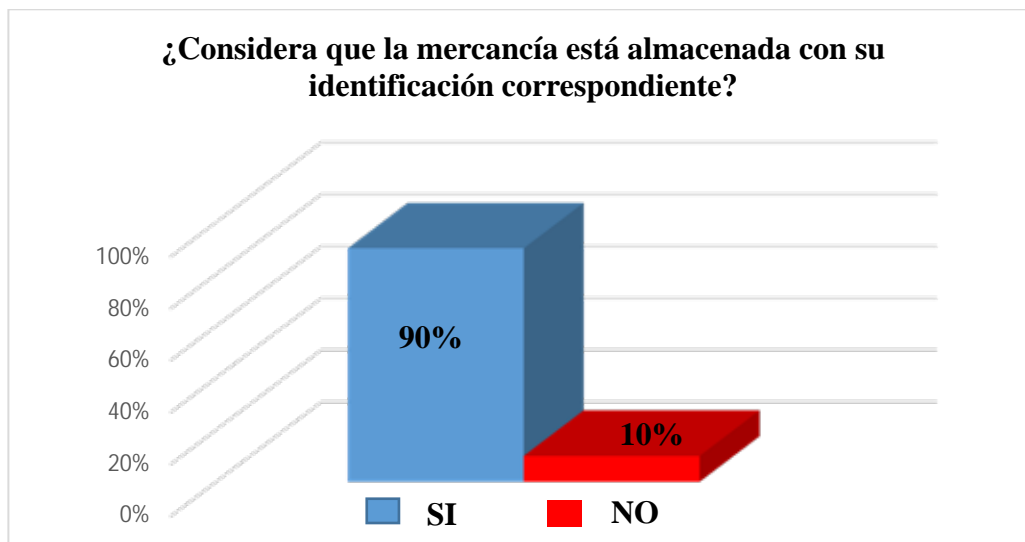


Gráfico 15. Dimensión: Manejo del Inventario. Indicador: Almacenaje. Datos Tomados del Cuestionario aplicado a la empresa Hotel S.R. Suites. CA. (Ver Anexo B).

El 90% del personal encuestado manifestó que la mercancía se almacena con la identificación correspondiente. Este resultado refleja que, si manejan controles para el almacenaje de los productos. La clasificación de artículos se refiere a la codificación, identificación y esquematización de todos los materiales que componen las existencias de la empresa. Esto facilita su administración, porque provee la localización inmediata de los artículos y ayuda a controlar físicamente los artículos inventariados de algún daño o uso innecesario. Se debe realizar con base en un sistema racional, que permita procedimientos de almacenaje adecuados, operativos de la bodega y control eficiente de las existencias.

Cuadro N° 18. Minimización de riesgos de pérdidas por almacenamiento de inventario de mercancía.

Pregunta N°	Frecuencia			
	Si		No	
	FA	FR (%)	FA	FR (%)
16	10	100	0	0

Fuente: Cuestionario aplicado a trabajadores de restaurante S.R. Suites C.A (2018).

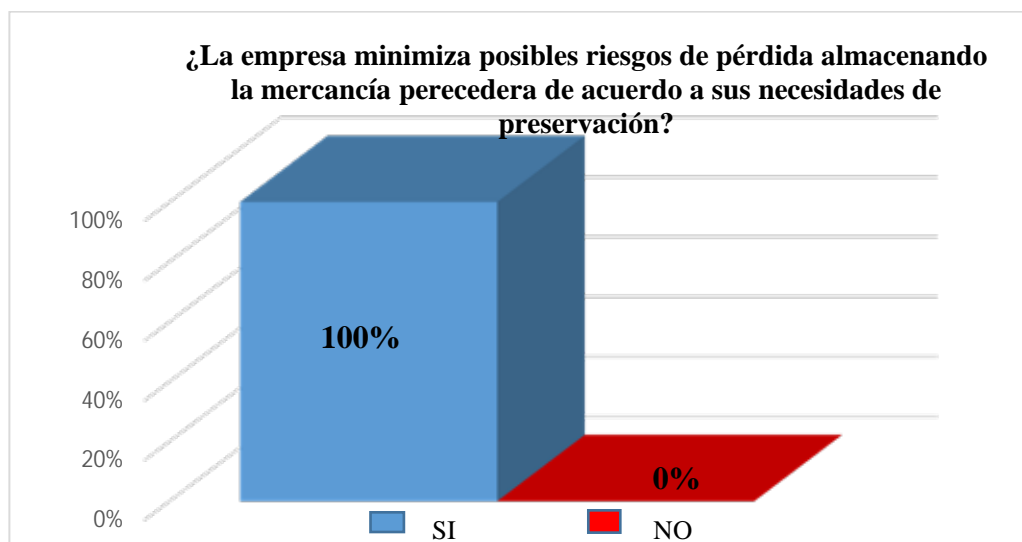


Gráfico 16. Dimensión: Manejo del Inventario. Indicador: Evaluación de riesgos. Datos Tomados del Cuestionario aplicado a la empresa Hotel S.R. Suites. CA. (Ver Anexo B).

De lo datos obtenidos, es decir el 100% opina que sí a la pregunta planteada, se puede inferir, que la empresa minimiza los riesgos de la mercancía de los almacenes. La mercancía, la de los restaurantes, requiere condiciones especiales de almacenamiento en áreas especialmente acondicionadas para tal fin, sobre todo la perecedera. Así, por ejemplo, un restaurante, en numerosas ocasiones, el cliente no puede darse cuenta del tiempo de refrigeración del producto que está consumiendo porque, la receta y la sazón del cocinero es excelente, pero el cliente siempre se dará cuenta cuando un producto excede sus expectativas, es decir, si es un producto del día y por lo tanto fresco.

Cuadro N° 19. Registro de venta y despacho de mercancía en los libros.

Pregunta N°	Frecuencia			
	Si		No	
	FA	FR (%)	FA	FR (%)
17	0	0	10	100

Fuente: Cuestionario aplicado a trabajadores de restaurante S.R. Suites C.A (2018).

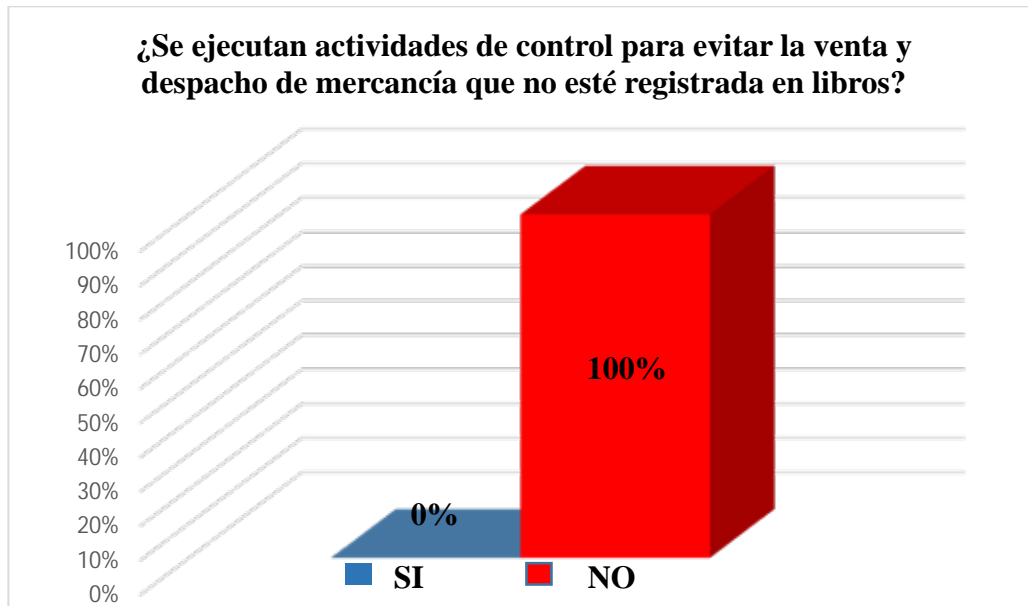


Gráfico 17. Dimensión: Manejo del Inventario. Indicador: Actividades de control. Datos Tomados del Cuestionario aplicado a la empresa Hotel S.R. Suites. CA. (Ver Anexo B).

El 100% de los encuestados manifiesta que en la empresa no se ejecutan actividades de control para evitar la venta y despacho de mercancía que no esté registrada en libros, demuestra la existencia de mercancía que no existe formalmente en libros, y también fallas en el registro contable. Esto trae como consecuencia la distorsión de los resultados obtenidos en los estados financieros. El manejo eficiente y eficaz del inventario trae amplios beneficios inherentes a la venta de productos en condiciones óptimas, control de los costos, estandarización de la calidad, todo en aras de tener mayores utilidades. lo cual es una debilidad que refleja falta de control sobre el inventario.

Cuadro N° 20. Comunicación y transmisión de información entre los encargados del inventario.

Pregunta N°	Frecuencia			
	Si		No	
	FA	FR (%)	FA	FR (%)
18	4	40	6	60

Fuente: Cuestionario aplicado a trabajadores de restaurante S.R. Suites C.A (2018).

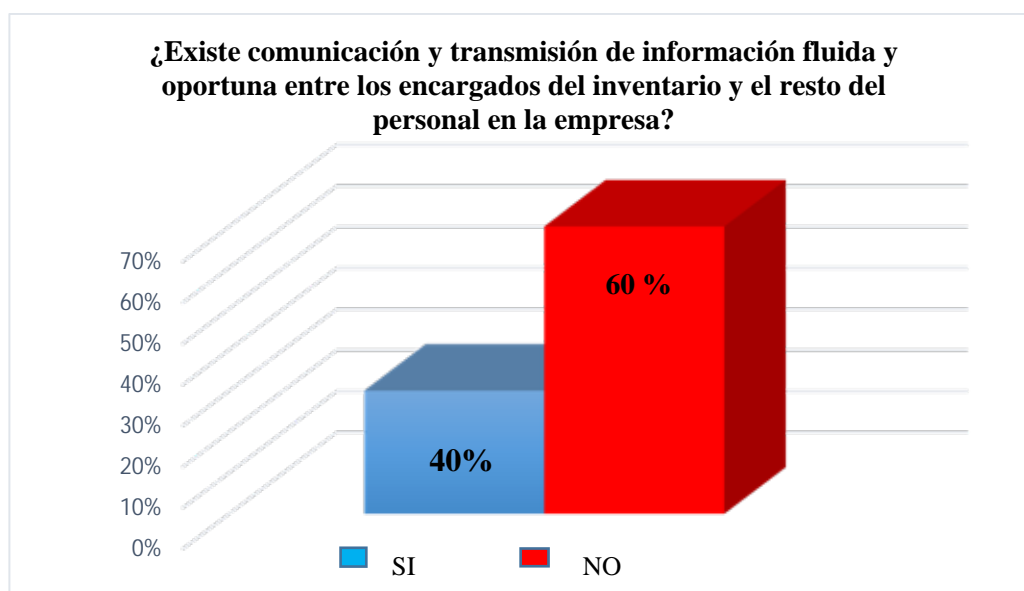


Gráfico 18. Dimensión: Manejo del Inventario. Indicador: Comunicación. Datos Tomados del Cuestionario aplicado a la empresa Hotel S.R. Suites. CA. (Ver Anexo B).

Se observa que el 60% de los empleados respondió que no, esto refleja una situación de poca comunicación entre el encargado del inventario y el 40% que si. Esto puede significar e que hay una comunicación limitada entre el personal del restaurante, en lo relacionado a los inventarios. Los procesos de comunicación deben gestionarse como un sistema, mediante el entendimiento de estos, como una red de procesos e interacciones, dando coherencia a las actividades e integrándola en una secuencia ordenada. Por eso es importante realizar una descripción clara y detallada de los procesos que se suscitan en la empresa e informar a todo el personal.

Cuadro N° 21. Supervisión del inventario de mercancía.

Pregunta N°	Frecuencia			
	Si		No	
	FA	FR (%)	FA	FR (%)
19	7	70	3	30

Fuente: Cuestionario aplicado a trabajadores de restaurante S.R. Suites C.A (2018).

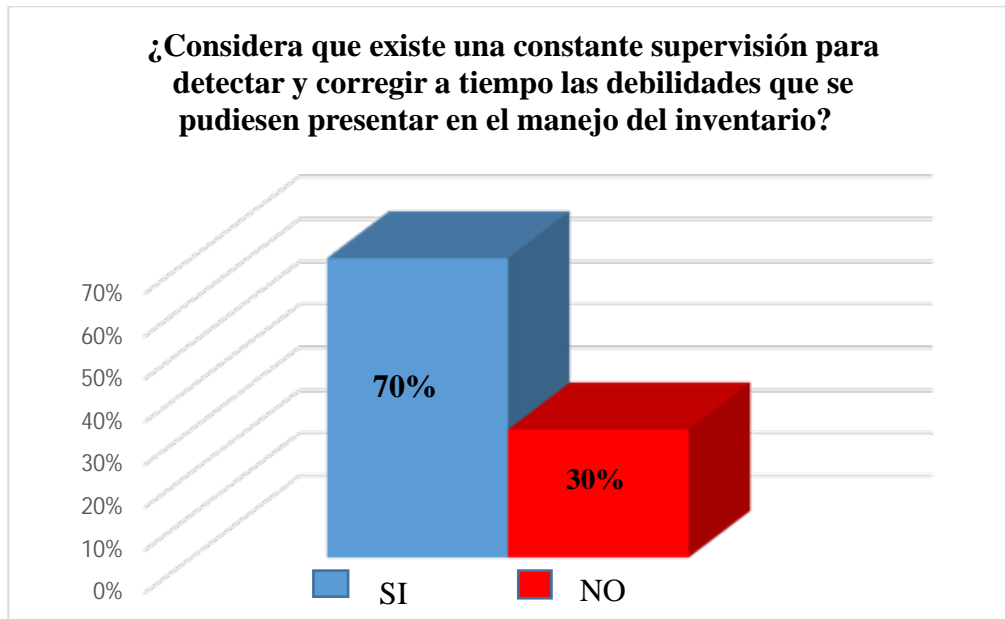


Gráfico 19. Dimensión: Manejo del Inventario. Indicador: Supervisión. Datos Tomados del Cuestionario aplicado a la empresa Hotel S.R. Suites. CA. (Ver Anexo B).

Un 70% de los encuestados manifestó que si existe una constante supervisión en el manejo del inventario mientras que el 30% restante afirmó que no. La supervisión es una actividad necesaria para detectar las debilidades que en caso de no corregirse a tiempo pueden pasar de accidentales u ocasionales a constantes, con los perjuicios que se pueden representar en los resultados obtenidos.

El primer objetivo planteado en la presente investigación fue la de Diagnosticar la situación actual de los inventarios en el Restaurant de la empresa Hotel S.R Suites. C.A., sobre todo determinar las deficiencias, irregularidades y ausencias en los procesos de control de inventarios en el área del restaurante. Se pudo comprobar que la problemática se debe a la deficiencia en los controles internos

Con relación a las normas de control interno, se confirmó que existen algunas normas, aunque no implementadas en todas las áreas del restaurante, lo cual hace parcialmente efectivo el proceso administrativo. También se evidencia que el sistema de inventario que la empresa utiliza es, el Periódico, lo cual no permite la actualización permanente de sus inventarios. Al presentar la valuación de la mercancía, la empresa toma en consideración el tipo de inventario existente, la frecuencia con que realizan las compras y aplica el método usado es el PEPS, considerando la naturaleza del inventario, compuesto por productos alimenticios, el método permite una mejor rotación del inventario y un menor riesgo del vencimiento de la mercancía.

La empresa posee un control de entrada y salida de la mercancía gracias al uso de formatos que se llevan manualmente, establecidos para tal fin, lo que se considera beneficioso debido a que se obtiene un menor riesgo de pérdida de productos. No obstante, se evidencia la no utilización de soportes fundamentales como las guías de despacho, los formatos para el conteo físico y las ordenes de entrega, que se consideran respaldos comprobados en todo proceso de control interno.

Basándose en las compras, la empresa realiza un análisis previo a las mismas para determinar la disponibilidad, necesidad y frecuencia de rotación de los productos, evitando de esta manera pedidos innecesarios y “sobrestock” de mercancía, especialmente en el área de cocina. Con relación al análisis de la toma física de los inventarios son supervisados por el Administrador del restaurante, con la presencia del Chef y el Barman, cuando este se realiza en su área de trabajo, permitiendo la efectividad del proceso.

Sin embargo, no todo el personal tiene conocimiento e interviene en la toma

física de inventarios, recayendo la responsabilidad de la toma física sobre una sola persona. Además, el administrador en ocasiones, delega esta operación a cualquier empleado disponible sin determinar funciones y responsabilidades. Las tomas físicas del inventario se realizan semestral y hasta anualmente, siendo un inventario de pequeña empresa se pierde la oportunidad de ejercer un seguimiento más estricto a través de esta importante herramienta de control interno. Con respecto al volumen de ventas la empresa controla sus niveles de inventario para poder satisfacer la demanda y evitar dejar de realizar ventas por falta de mercancía.

En lo concerniente al registro contable utilizan como soporte las facturas de compras, así como también, para la valoración del precio de venta y los costos. Sin embargo, posee un registro básico manual, lo cual genera un proceso tardío en el control de los registros en inventarios de mercancía. Para el almacenaje del inventario, este se guarda de una manera adecuada, se presenta tanto identificada como en un espacio físico suficiente. Se considera una fortaleza para la presente investigación debido a que estas influyen en adquirir un menor riesgo en el deterioro y pérdidas de las mismas.

Las actividades de control de la empresa, no permiten brindar un control adecuado de las ventas, puesto que la estructura administrativa no acostumbra a considerar los procedimientos correctos para evitar la venta y despacho de mercancía que no se encuentra registrada en los libros. Además, desde el punto de vista de gestión de la documentación, se pudo indicar que existen discrepancias entre la mercancía registrada en los libros y las que se encuentra físicamente en la empresa.

Por la situación anterior y por la comunicación poco fluida entre el personal encargado, las fallas no pueden ser detectadas a tiempo, aun cuando existe una constante supervisión, la cual se hace enfatizando en el manejo del inventario. Finalmente, se observó que no cuentan con documentos que le permitan la sistematización de las operaciones, así como tampoco de documentos destinados para facilitar y estandarizar el registro de las operaciones contables, por esto deberían actualizar los recursos de la empresa, para que sean más competitivos en el mercado.

4.2. OBJETIVO N° 2. FACTIBILIDAD DE IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIO

La factibilidad de implementar un Sistema de Control de Inventario en el Restaurante de la empresa Hotel S.R. Suites C.A, fue factible debido a la necesidad de mejorar el control del inventario haciéndolo más eficiente y rentable. Además, es un sistema de bajo costo y condiciones mínimas de manejo y acordes con las exigencias de la empresa.

Para la factibilidad técnica se partió de la premisa que el proyecto se va desarrollar dentro de una empresa ya consolidada en un área que se encuentra en actividad desde hace diez (10) años, en este sentido se observó la existencia y disponibilidad de quipos que cuentan con las características necesarias para implementar el sistema en el restaurante de la empresa S.R. Suites C.A.

Por otra parte, el programa a desarrollar es compatible con las características del sistema existente en la empresa, lo cual no ocasionará cambios técnicos adicionales. De igual manera se determinó que el recurso humano que se requiere para la manipulación del proyecto se encuentran dentro de la empresa posee conocimientos básicos en computación y administración, con la capacitación y la experiencia requerida lo cual representa una gran ventaja. En este sentido, el proyecto es factible técnicamente, porque la empresa dispone del personal y equipos necesarios para la implementación del sistema.

Con relación a la factibilidad económica, el proyecto no generará costos adicionales, la disponibilidad de personal capacitado y de equipos unida a la disposición por parte de la Gerencia y de los empleados del restaurante de la empresa para la implementación, hace que la factibilidad económica sea posible. Es decir, no generará costos adicionales, en comprar equipos, ni en pagos de personal por tiempo adicional, así como tampoco en adiestramiento, por cuanto se emplearán las horas laborables, porque ellos serán parte integrante del equipo que se encargará del desarrollo e implementación del sistema. En el cuadro N° 22, se detallan la disponibilidad de equipos

Cuadro N° 22. Disponibilidad de equipos para la implementación del Sistema.

Equipos	Cantidad	Ubicación
Pcs de escritorio	4	Recepción, Administración, Restaurante.
Pcs Portátil	2	Gerencia general y operativa
Impresora, scanner	2	Administración
Impresora, scanner, fotocopiadora	1	Recepción.
Impresora	1	Restaurante-bar

Fuente: empresa Hotel S.R. Suites C.A.

En cuanto a la factibilidad operativa, hubo apoyo y participación por parte de la gerencia y de los usuarios en el desarrollo e implementación del sistema de control de inventarios, por cuanto el diseño del sistema es fácil de operar y manipular, facilita el trabajo en tiempo y complejidad del control de compras y ventas, el almacenaje del producto y otros, del restaurante. Además, mejora la integración con otras áreas, porque la comunicación es más rápida y fluida, aportando datos más confiables, lo que hace que los ingresos de la empresa mejoren, es decir se cumplan con los objetivos del control de inventarios.

CAPÍTULO V

LA PROPUESTA

5.1. DESARROLLO DEL SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS DE LA PROPUESTA.

El tercer objetivo que se programó en el presente proyecto fue desarrollar el sistema de control de inventario para el Restaurante de la empresa del Hotel S.R. Suites C.A. Este objetivo se realizó culminando con el diseño del sistema, a continuación, se detalla.

Descripción.

El hotel S.R. Suites C.A lleva el control de inventario, es decir la lista de proveedores, productos recibidos, codificación y otros, de forma tradicional o manual. Esto dificulta saber lo consumido diariamente originando perdidas a la empresa. Es por ello que el desarrollo del presente sistema de control de inventario denominado SISCOIN.

El (SISCOIN) es un sistema automatizado para el control de inventario del Restaurante de la empresa S.R. Suites C.A, fue desarrollado con la finalidad de generar mejores ganancias, a través de la disminución del esfuerzo humano y de tiempo en el desarrollo de tareas tales como, la administración de inventarios, clientes, proveedores, compras y ventas, porque permitirá realizar estas las tareas de manera ordenada y eficaz.

El SISCOIN, permitirá al usuario llevar el control interno del inventario, la codificación de artículos individualmente o al mayor, podrá obtener la información y descargo de los proveedores y clientes, así como también, el control y monitoreo del

stock básico del restaurante. Entendiéndose como stock base al stock medio o promedio de un producto entre dos pedidos o también a la media de lotes promedios durante un periodo, es decir, la existencia media en almacén de ese producto.

Además, del sistema se puede obtener fácilmente información debido a que emite reportes en diferentes formatos, bien sea de los productos adquiridos con su descripción y codificación, como de los vendidos, así como también de los proveedores y otros.

Finalmente, el SICOIN incluye módulos de Productos, Clientes, Proveedores y Vendedores, permite realizar la administración de entradas y salidas de dinero, cuentas corrientes, compras y ventas y, emite facturas. Así mismo, cuenta con una amplia gama de reportes y estadísticas que pueden ser impresos, vistos por pantalla o ser exportados a formatos PDF, Excel, Word, HTML y TXT. Es de hacer notar que algunos módulos y secciones del SISCOIN fueron deshabilitadas ya que el usuario final no requiere dichas funciones del sistema por el momento. Lo Habilitado cubre las necesidades que dicho usuario necesita.

Beneficios del sistema.

Como se dijo con anterioridad el sistema posee una serie de ventajas y beneficios para la empresa, lo cual justifican su implementación, entre lo beneficios tenemos:

- Elevar la calidad del servicio al cliente, reduciendo la pérdida de ventas por falta de mercancía y generando una mayor lealtad a empresa.
- Mejorar el flujo de efectivo de la empresa, ya que al comprar de manera más eficiente y contar con una mayor rotación de inventarios se provocará que el dinero no esté estancado en el almacén sino trabajando.
- La interfaz es amigable para ser usado fácilmente por cualquier usuario.
- A través de él, se logra identificar la estacionalidad en los productos lo cual ayuda a planear mejor.

- Se puede detectar fácilmente artículos de lento movimiento o estancados para elaborar estrategias para poder desprenderse de ellos fácilmente.
- Permite vigilar la calidad de los productos al tenerlos bien identificados y monitoreados.
- Muestra como liberar y optimizar el espacio en los almacenes para incrementar la rentabilidad por metro cuadrado del mismo.
- Permite el control de entradas, salidas y localización de la mercancía, requisición de mercancías para un manejo de las bodegas más profesional, además, de reconocer robos y mermas.
- Factorización de procesos llevado manualmente.
- Automatización de procesos administrativos, de compras ventas
- Es un sistema multiplatafórmico en las distintas distribuciones Microsoft Windows, Linux y Mac.
- Emisión de Reportes en sus diferentes módulos.

Objetivos del sistema SISCOIN

Objetivo General

Desarrollar un sistema de control interno que permita optimizar el inventario del Restaurant de la empresa Hotel S.R. Suites C.A.

Objetivos Específicos

- Identificación de las relaciones existentes entre cada una de las entidades del Sistema.

- Elaborar el documento a través de la determinación de requerimientos y funcionalidad el sistema que se ofrecerá al usuario.

- Diseño, implantación y evaluación del sistema para el control de inventario del Restaurante.

Para el cumplimiento del primer objetivo se identificaron las distintas relaciones a través del análisis y determinación de los requerimientos de cada una de

las entidades del sistema. Se visualizaron las distintas necesidades que tienen los diferentes usuarios y se determinó con el tipo de información con la cual trabaja cada uno de ellos. Al finalizar se agruparon en categorías funcionales, se analizaron de mejor forma y se determinó el tipo información de entrada y la información de salida, mirando la perspectiva tanto del usuario, como del cliente.

Para desempeño del segundo objetivo, se tomó en cuenta la información del objetivo anterior y se generó el documento donde se especifican las necesidades y funcionalidades del sistema y se define el alcance y características del proyecto y como se desarrollará. Se realizó aquí el planteamiento de la estructura, relaciones, evolución en el tiempo, detalle de funcionalidades que dan la descripción clara del sistema se a construyó, las funcionalidades que aporta y el comportamiento que tiene.

Para el diseño, tras la etapa anterior ya se tenía conocimiento sobre el sistema a construir. Aquí se definieron en detalle entidades y relaciones de las bases de datos, se pasó de casos de uso esenciales a su definición como casos expandidos reales, se seleccionó el sistema gestor de base de datos, librerías, configuración de hardware y redes. Para la implementación, se empezó a codificar en el correspondiente lenguaje de programación y/o para el sistema gestor de bases de datos determinado.

Se realizaron pruebas y Ajustes con la finalidad de garantizar que el sistema ha sido desarrollado correctamente, sin errores de diseño y/o programación, tanto en el ámbito de cada módulo, como de integración del sistema. Luego se validó para verificar que el sistema desarrollado cumple con los requisitos expresados inicialmente por el cliente y que han dado lugar al presente Proyecto. A continuación, se presentan las pantallas de acceso al sistema.

Justificación.

El hotel S.R. Suites C.A lleva el control de inventario, es decir la lista de proveedores, productos recibidos, codificación y otros, de forma tradicional o manual. Esto dificulta saber lo consumido diariamente originando perdidas a la empresa. Esto pudo determinarse, a través de los resultados obtenidos en el

diagnóstico, donde también se pudo constatar que las actividades de control que realiza la empresa, no permiten brindar un control adecuado de las ventas, pues la estructura administrativa, no acostumbra a considerar los procedimientos correctos para evitar la venta y despacho de mercancía que no se encuentra registrada en los libros. Además, desde el punto de vista de gestión de la documentación, se pudo evidenciar que existen discrepancias entre la mercancía registrada en los libros y las que se encuentra físicamente en la empresa. Todo esto representó una debilidad, lo que evidencia la necesidad del mejoramiento.

Entonces se explico, la prioridad en implementar registros computarizados, de manera tal que permitieran lograr una mayor eficiencia en los controles de inventario de mercancías, y realizar estos de una forma más ordenada y confiable. Es por ello que se desarrolló el presente sistema de control de inventario denominado SISCOIN.



Figura N° 1. Pantalla Principal del sistema del control de inventario (SISCOIN).

Se muestra la entrada principal al sistema, la cual presenta los botones con sus respectivos textos.

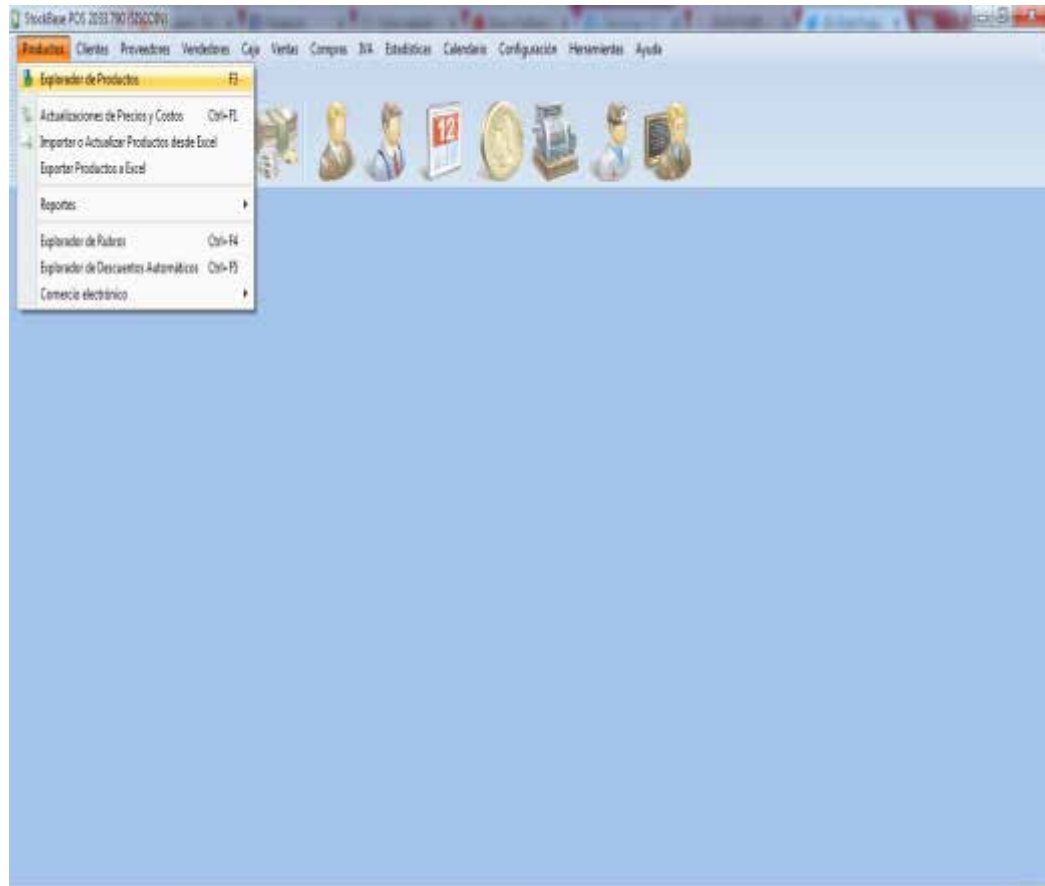


Figura N° 2. Contenido de opciones del módulo “Productos” donde se ejecutan diversas funciones de acuerdo a los artículos que estén en existencia.

Esta pantalla contiene las opciones del módulo Producto, donde se ejecutan diversas funciones de acuerdo a los artículos que estén en existencia. En los productos se puede observar el inventario de los ingredientes que se requerirán para hacer los platos del hotel, también se podrá verificar las existencias tanto de licores como de ingredientes, existencia de los productos y la disminución cada una de ellas, tomando en cuenta esta la fecha de adquisición de cada producto, para velar el cumplimiento del método peps.

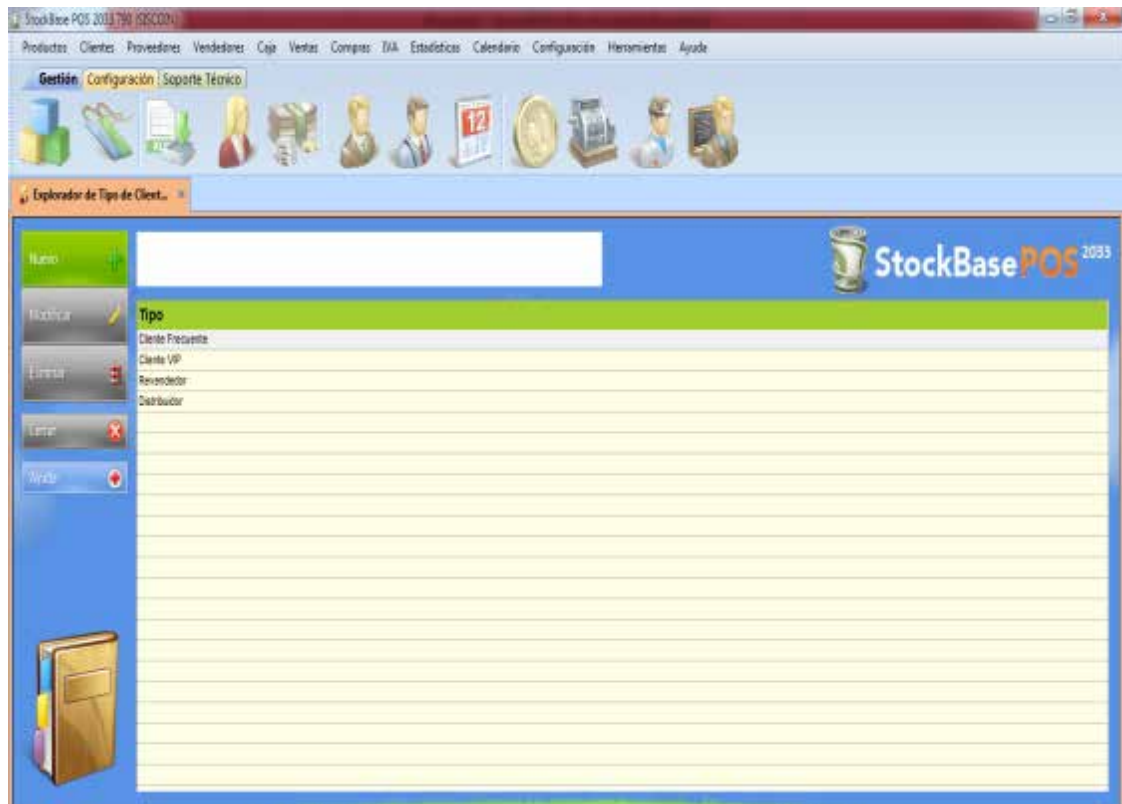


Figura N° 3. Explorador de tipo de Clientes.

La pantalla de la figura N° 3, muestra la información de los clientes, a través de ella se pueden crear, modificar, eliminar y crear según sea el caso. Muestra los clientes que se están atendiendo, el número de mesa a la que se está atendiendo y cuáles son los que frecuentan el restaurante. Dependiendo del plato que pidan se les considerara la categoría. Esto permite prestar un servicio más personalizado, porque permite conocer las preferencias del cliente.

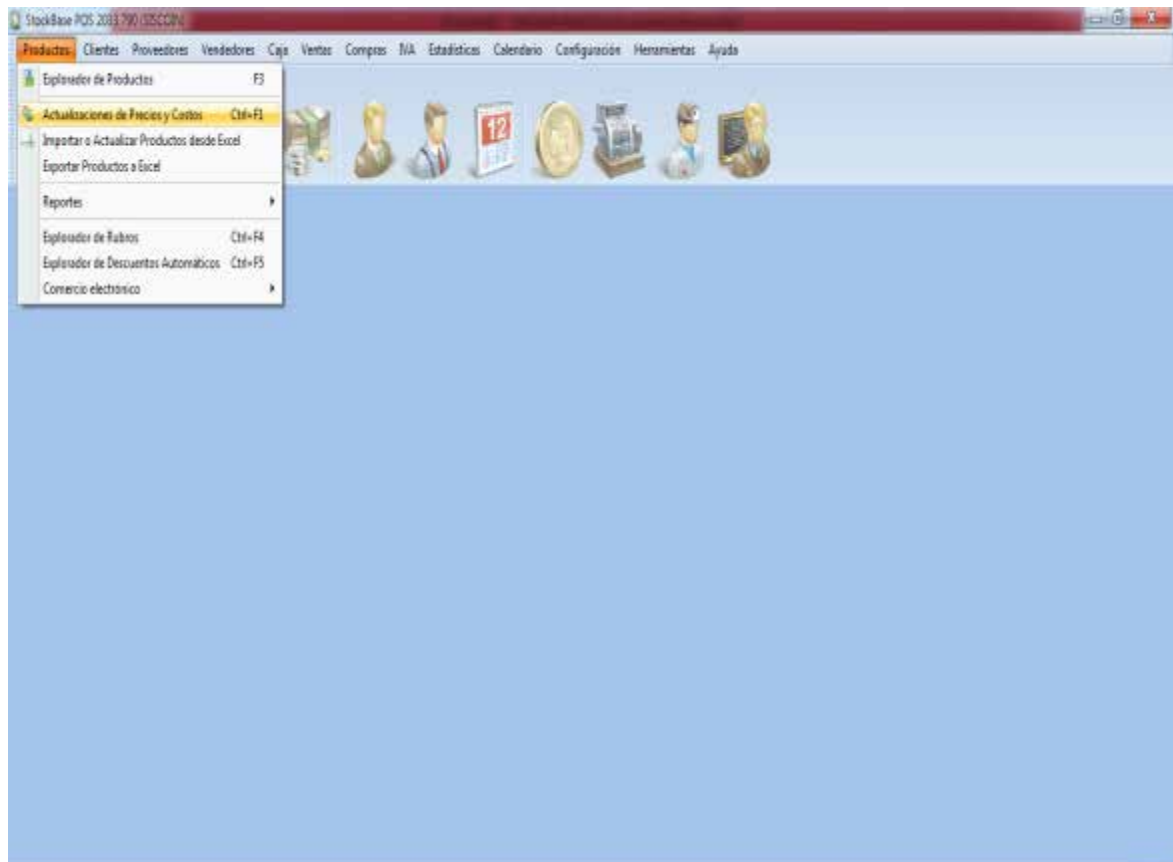


Figura N° 4. Actualizaciones de Precios y Costos

Consiste en el cambio de un precio o costo de un artículo existente en el inventario. El sistema está diseñado para la programación de los precios y los costos. Los precios de los licores e ingredientes aumentan constantemente por la alta inflación, en consecuencia, aumentan los costos. Esta variación de precios conlleva al aumento de precio de los productos (menús, bebidas y otros). El sistema permite actualizar estas variaciones, aplicando el porcentaje de incremento devolverá directamente el incremento producido, para la actualización de los precios.

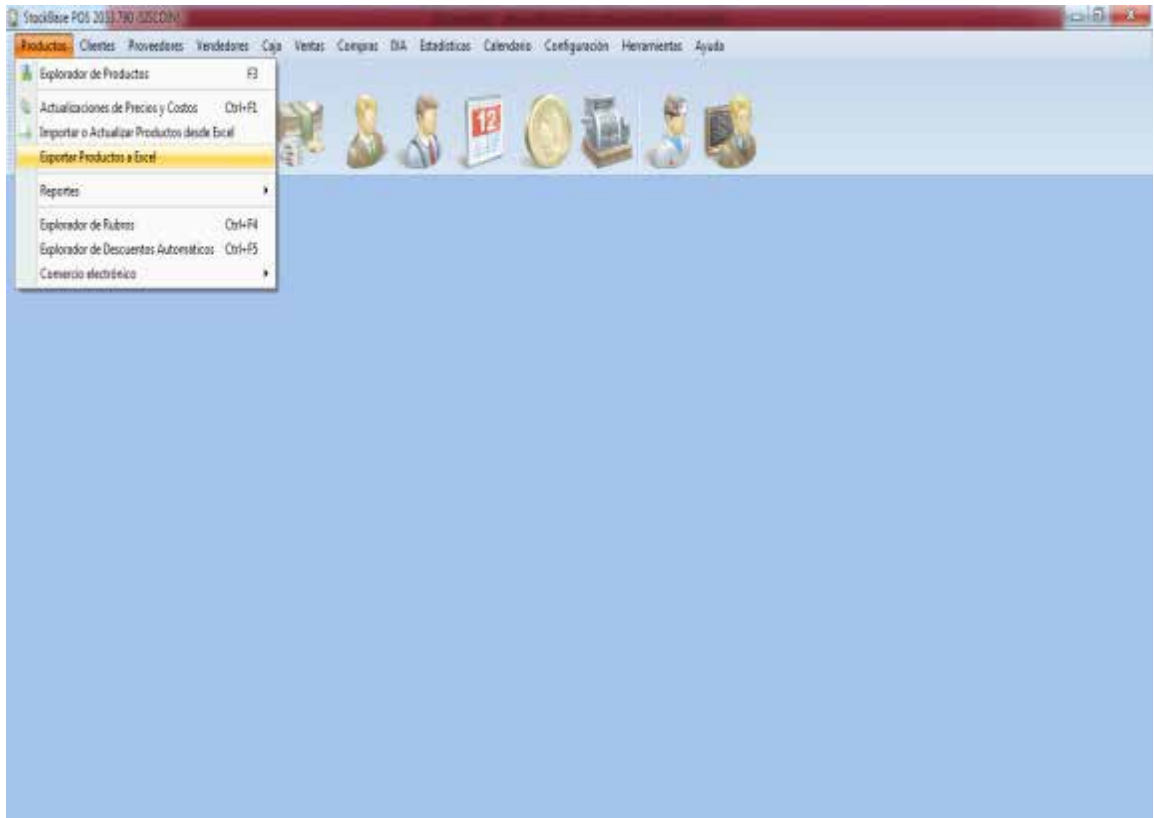


Figura N° 5. Exportar e Importar Productos a otros programas.

Permite exportar e importar a Excel, para luego para extraer e ingresar de este, información de los diferentes productos, bien sea en existencia, o aquellos que los proveedores facilitan. Al seleccionar, muestra una hoja de Excel se podrá añadir o extraer ingredientes o licores que no se requieran o que ya no estén a la venta. Facilita al proveedor de estar al tanto, de qué es lo siempre distribuye al restaurant.

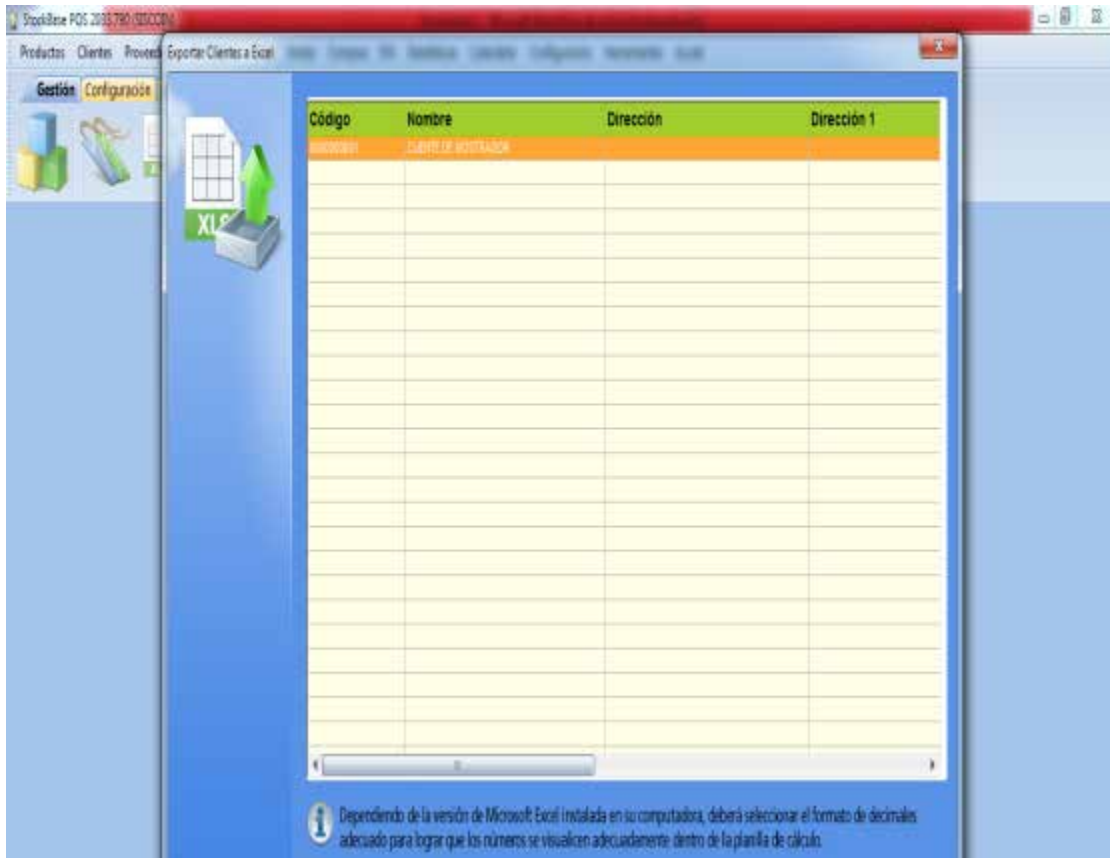


Figura N° 6. Exportación de información a Excel

La figura N° 6, muestra la ruta donde será seleccionada la información a exportar. En caso de importarla se ubica la ruta del archivo Excel, y luego se añade al SISCOIN. La hoja de Excel se utiliza para actualizar, extraer o añadir algún producto, para agregarlo a las existencias que se requieran del producto y que el proveedor haya despachado. Permite conocer con más facilidad lo que usualmente despacha el proveedor.

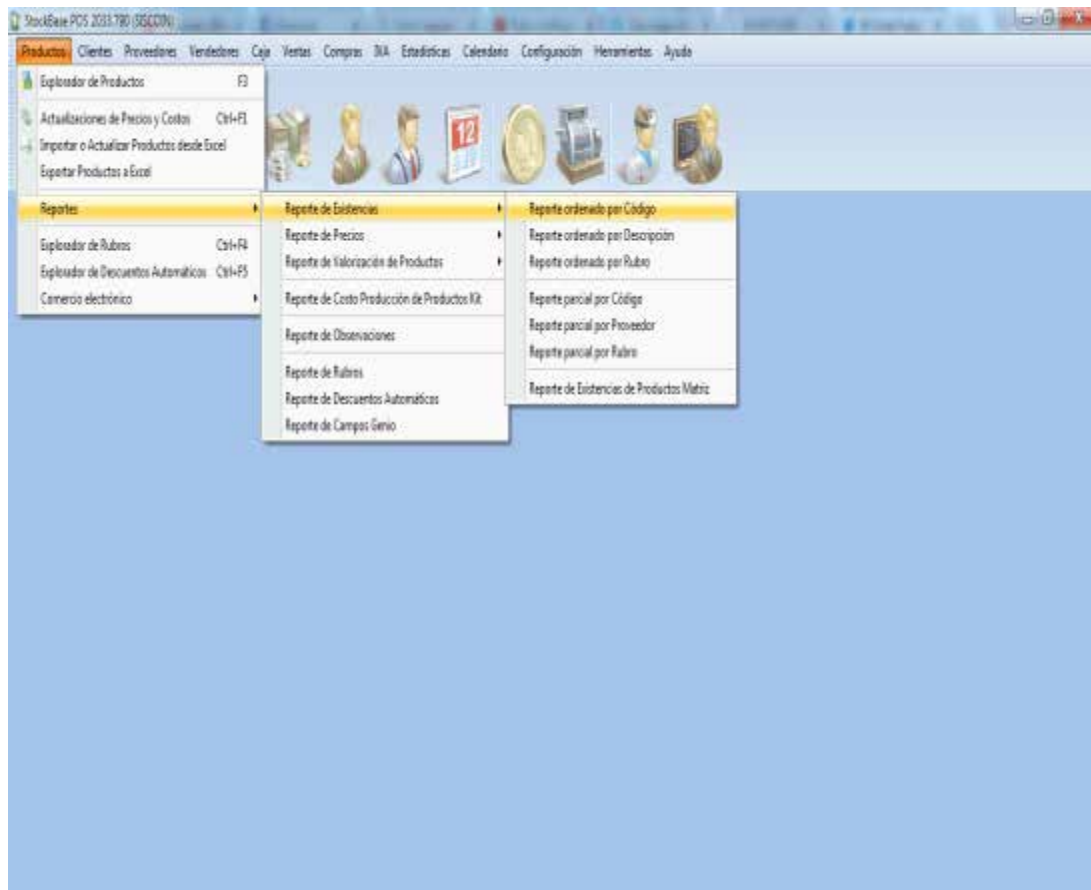


Figura N° 7. Sección de Reportes

Esta sección comprende varios tipos de reportes según sea el caso, como por ejemplo el Reporte de Existencia, que incluye reportes según una clasificación del reporte que se quiera emitir. Se utiliza para llevar un control de existencia, al introducir en productos un ingrediente o licor el sistema inmediatamente hace un reporte de ello, o al quitar un producto genera el reporte disminuyendo dicho inventario.

Permite saber cuánta existencia queda en el inventario, pues el reporte se hará automáticamente facilitando al trabajador y a la empresa estudiar uno por uno de los ingredientes que le falten. Se Visualizan también, en los reportes, las compras y ventas de los productos que se utilizaron, las entradas y salidas de la mercancía, generando un reporte automáticamente para cada ocasión.



Figura N° 8 Selección del formato del reporte

Permite seleccionar el formato que se requiere para emitir el reporte. Este se puede emitir en Word, txt, Excel, HTML o en pdf, imprimir o no el reporte. El reporte se realiza para archivarlo y llevar el control de todas las existencias, o si se quiere llevar en físico al supervisor o contador, para facilitarle la explicación en una auditoria del inventario. Todas las clasificaciones de Reporte comprenden esta misma estructura de pantalla



Figura N° 9. Sección de Proveedores

Presenta la sección donde se encuentra la información de los proveedores.



Figura N° 11: Sección de Exportar Proveedores a Excel.

Se utiliza para agregar o eliminar a proveedores del sistema, así editando en Excel y luego exportando al sistema.

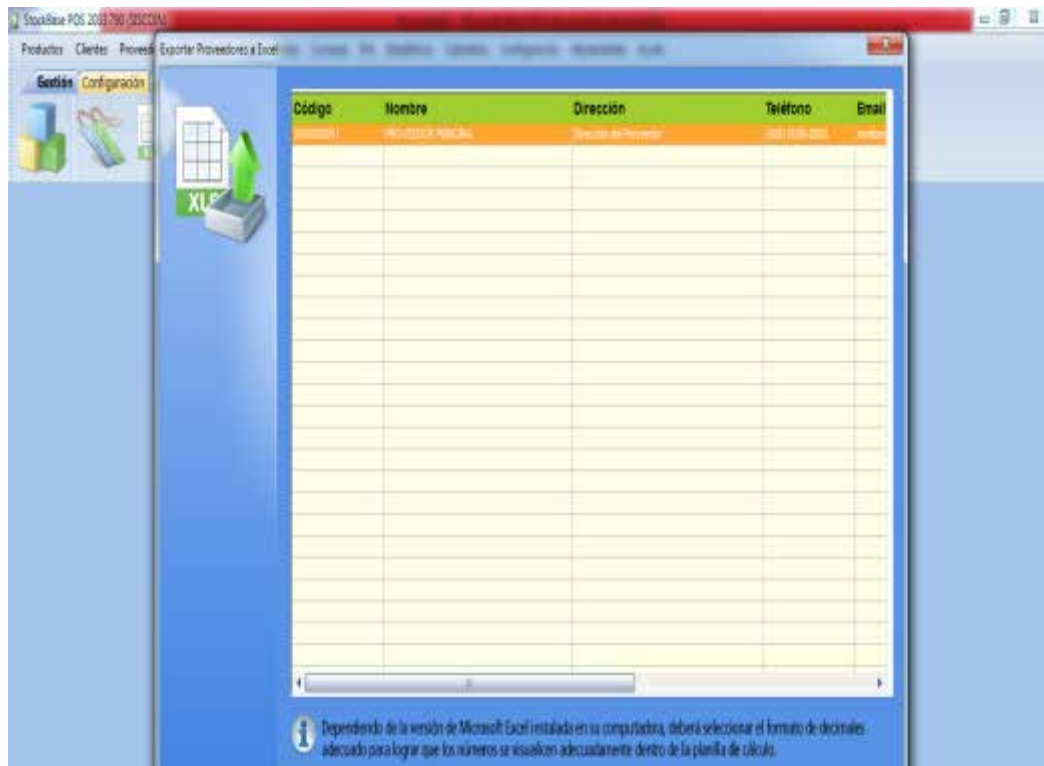


Figura N° 12. Exportación de información a Excel.

Permite seleccionar la información de los Proveedores a exportar al SISCOIN. Se visualiza la exportación de la hoja de Excel al sistema, y visualiza y respalda todos los datos que se agregaron o eliminaron.

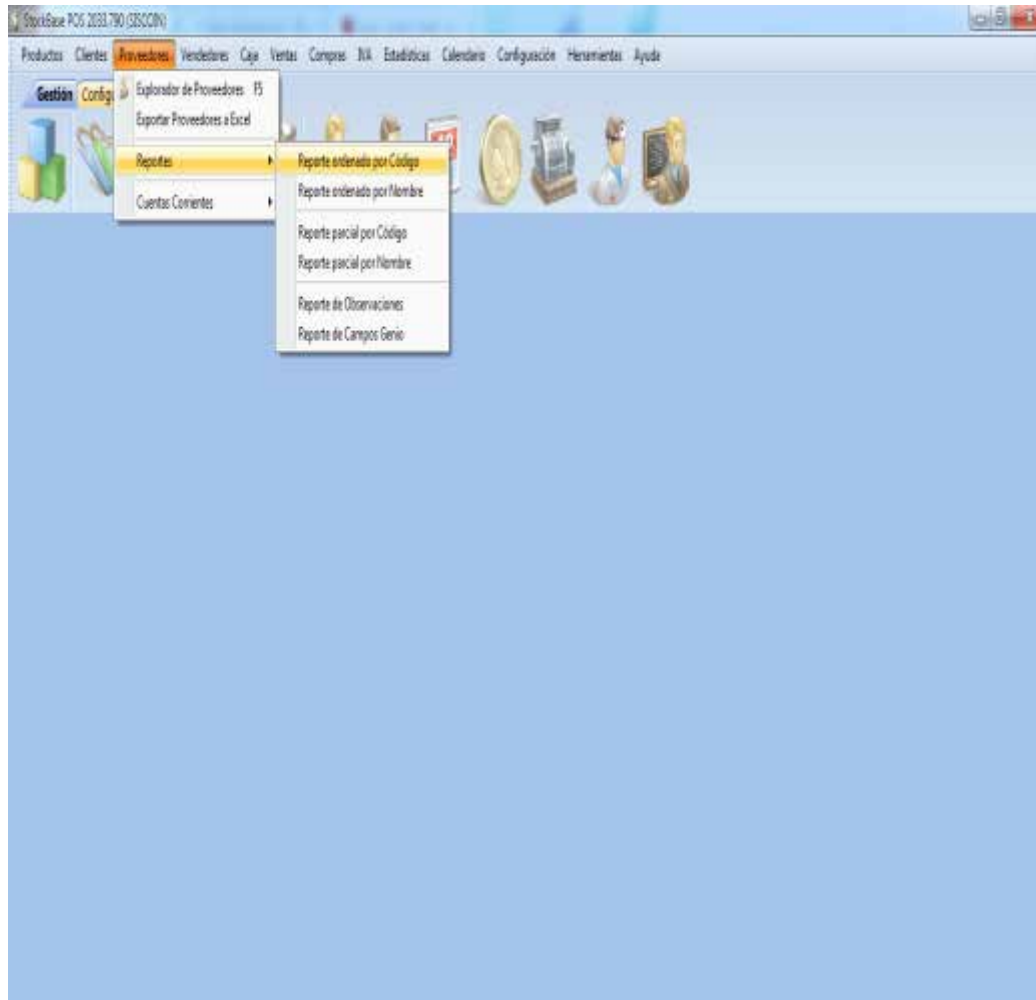


Figura N° 13. Reportes de los Proveedores de acuerdo a la categoría.

Se genera el reporte que se requiera, se coloca el nuevo despacho del proveedor al seleccionarlo se generan los reportes.

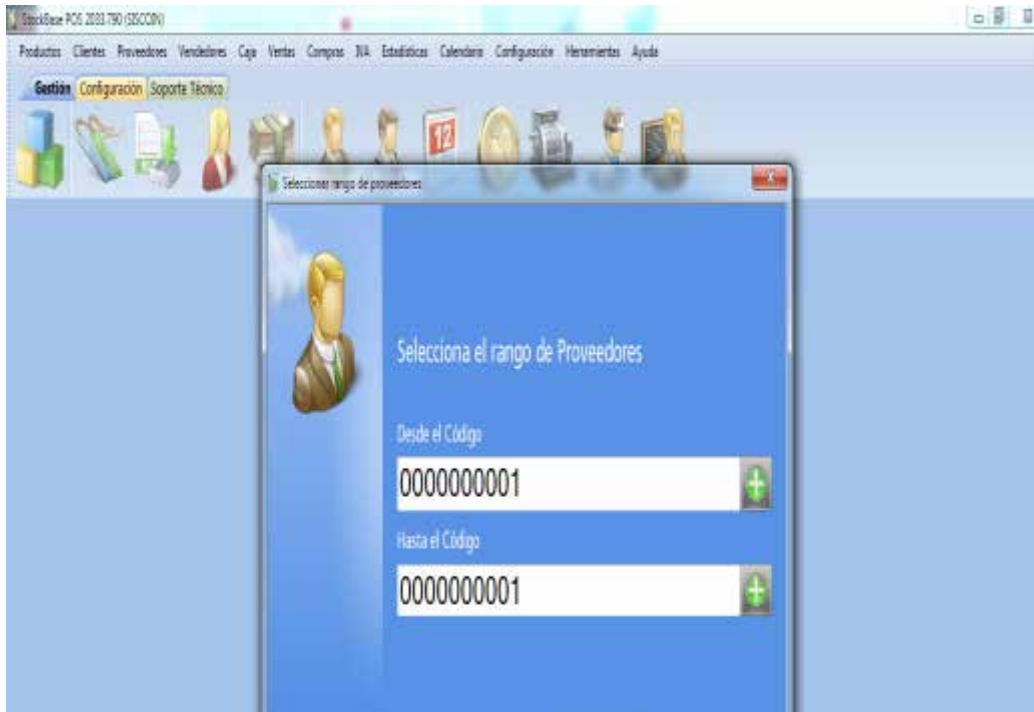


Figura N° 14. Reporte del Proveedor ordenado por Código.

Permite crear el código del proveedor si no lo posee, si este posee código se ingresa el código y ubicarlo en el sistema en orden de despacho. Facilita la ubicación de los proveedores y permite generar el reporte. Además, actualiza y permite ver que hace falta del proveedor.

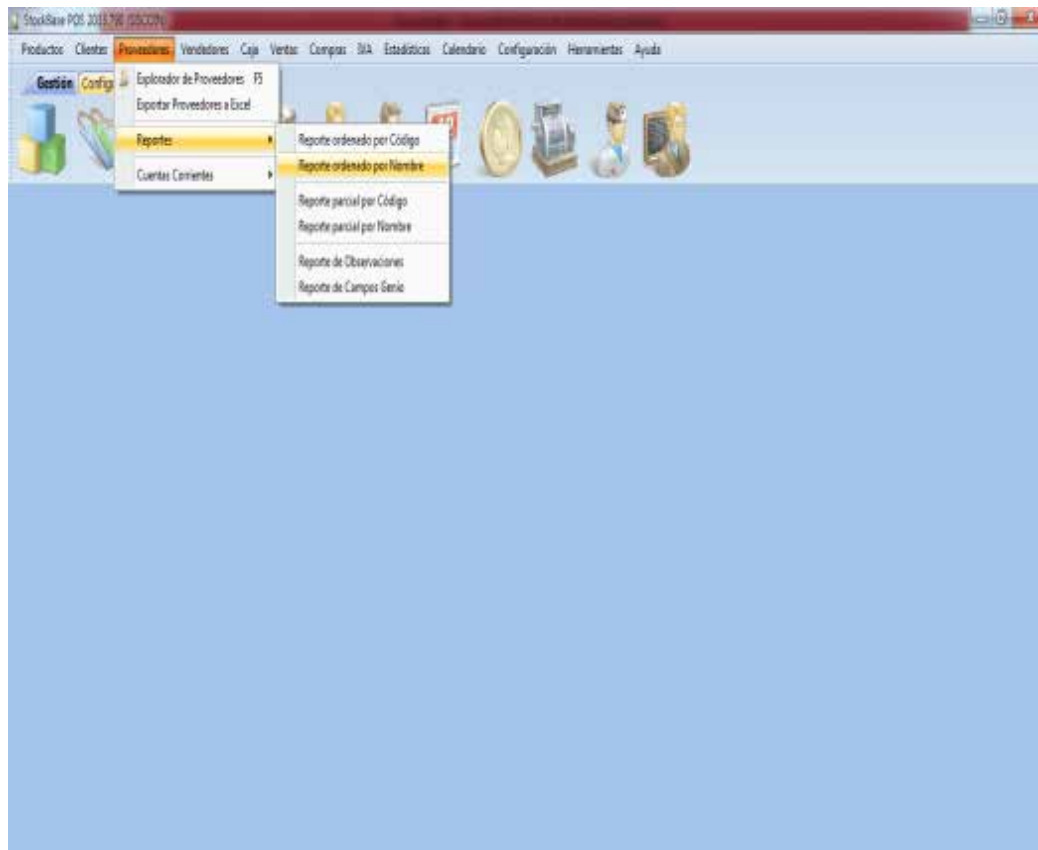


Figura N° 15. Reporte ordenado por nombre del proveedor

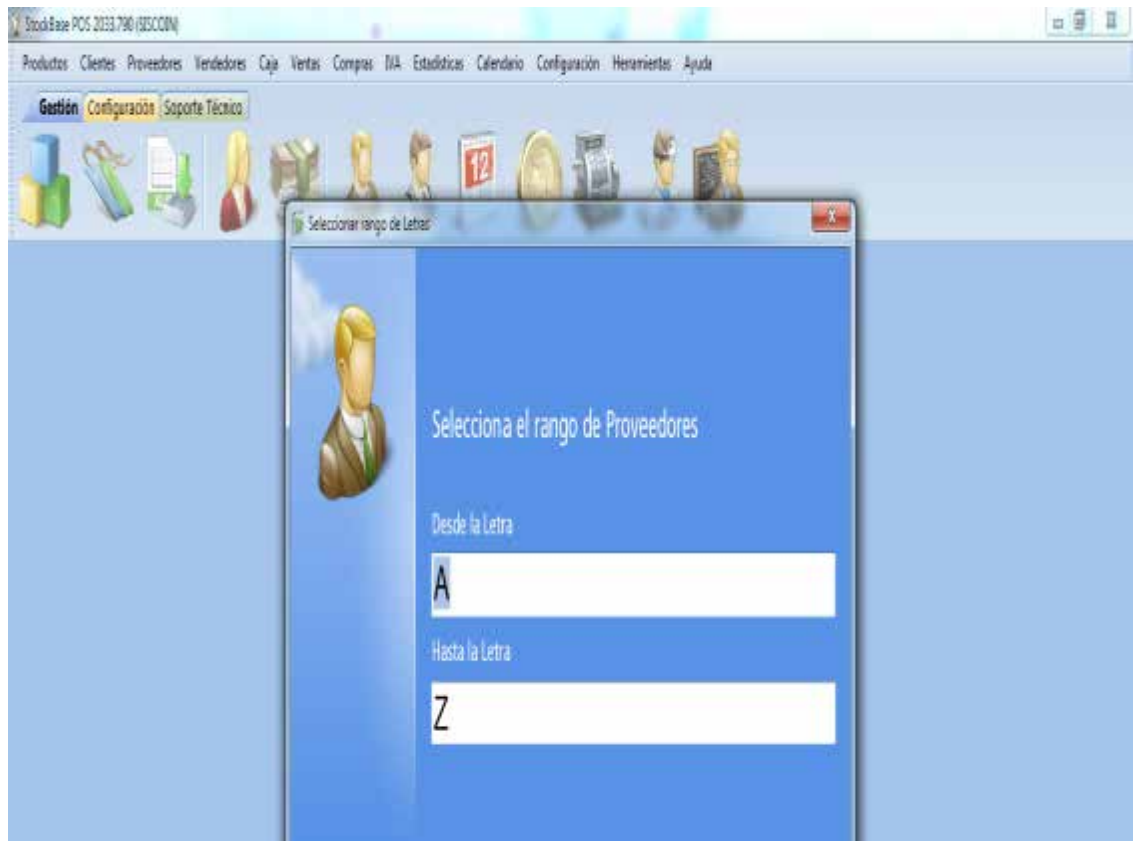


Figura N° 16. Reporte ordenado por nombre de acuerdo de un rango.

Se selecciona para buscar según el reporte, donde el sistema lo ordena por nombre y facilita conseguir, solicitar o verificar información.

Factibilidad operativa, técnica y económica

La factibilidad se refiere, a la disponibilidad de los recursos necesarios para llevar a cabo los objetivos o metas señalados se apoya en 3 aspectos básicos, Operativo, Técnico y Económico. El éxito de un proyecto está determinado por el grado de factibilidad que se presente en cada una de los tres aspectos anteriores. En el presente proyecto se pudo establecer que es factible, porque hubo disponibilidad técnica, operativa y económica de parte de todo el personal y de los accionistas de la empresa.

Con relación a la factibilidad de técnica, se pudo demostrar que el sistema es compatible con otros programas de manera tal que no interfiere con otras dependencias de la empresa, y existe personal capacitado para el manejo del mismo. Por otra parte, los equipos que posee la empresa poseen las características necesarias para la implementación del sistema.

En cuanto a la factibilidad operativa hubo participación del personal de la empresa en la planeación y desarrollo del sistema con lo cual pudieron determinar que facilita y economiza tiempo en la realización de las actividades de control de inventarios. Con relación a la factibilidad económica como ya se determinó en el segundo objetivo, la empresa posee los equipos y el personal necesario para la implementación del sistema, de manera que no hubo que hacer inversiones adicionales.

5.2. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Durante la elaboración del proyecto factible y la realización del sistema para el control del inventario de Restaurante de la empresa S.R. Suites C.A, se determinó lo siguiente:

Conclusiones

.- Después de analizar y observar los inconvenientes presentados en el Restaurante para el control efectivo de inventario, se manifestó la necesidad de crear un sistema computarizado para el registro de inventario de los productos existentes dentro de la empresa.

.- A través del estudio realizado, se detectó que el sistema actual era de forma manual, lo que traía como consecuencia que la ejecución de las operaciones realizadas eran lentas, tediosas y poco confiables.

.- El sistema implementado, hará que mejore el proceso de registro e inventario de los productos, dando a conocer con exactitud la cantidad productos existentes y el status de cada uno de ellos, los procesos administrativos, así como también la elaboración de reportes relacionados que se efectúan, permitiéndole a la organización tener un rendimiento óptimo, minimizar los costos y facilitar el trabajo al personal que labora en la empresa.

.- A través de la utilización de herramientas como la observación, encuestas y entrevistas se determinaron los requerimientos de los usuarios, para luego desarrollar un esquema lógico que permitiera mejorar la eficacia, eficiencia y operatividad de las funciones, reducir el tiempo de ejecución, así como los costos operativos, desempeñados.

.- Durante la ejecución e implementación del sistema computarizado para el inventario de los productos existentes, se pudo corregir en un 100% las labores

realizadas a la hora de registrar un producto para el control interno, de tal manera que el operador del sistema con solo indicarle al mismo los reportes que se desean, este realiza la búsqueda automáticamente y obtiene los registros de la base de datos. Además, mediante el proceso de normalización de la base de datos, se pudo obtener el mejoramiento de la información a la hora de realizar las búsquedas, reportes y almacenamiento.

.- Con la ejecución del nuevo sistema se logró llenar las expectativas, los requerimientos y las exigencias por parte de la Empresa, lo cual es indispensable para el desarrollo del sistema, el beneficio y la mejor operatividad en este, donde se evalúan las exigencias del usuario, para que así este programa cumpla con las perspectivas del mismo.

.- El proyecto es factible económica, técnica y operativamente. Además, tiene una interfaz amigable extensible y ligera para el fácil manejo del usuario final o por cualquier persona que no maneje conocimientos administrativos, de inventarios de compras y ventas. Es importante resaltar que este sistema está desarrollado bajo código abierto y multiplataformico es decir, que es instalable en plataformas con Microsoft Windows, Distribuciones de Linux y Mac con posibles aplicabilidad en Android. Permitiendo conectividad y acceso remoto en cualquier parte.

Recomendaciones

.- De ser aceptada nuestra la propuesta por parte de la empresa, lo siguiente seria que tanto gerente como trabajadores de la empresa se entrenen para el buen manejo del sistema y obtener los mejores resultados.

.- Es necesario destacar que en la actualidad existen muchos métodos de almacenamiento de información, que no están protegidos contra todo tipo de daños al sistema, tanto físico como lógicos, por ello es conveniente y recomendable crear

respaldos periódicamente para mantener en resguardo una copia actualizada de la base de datos, evitando así pérdida de información.

.- En lo que se refiere al sistema, es necesario que se haga un mantenimiento y/o actualización en la base de datos cada vez que se ingrese está a un nuevo equipo, para que la información producida sea confiable. También se recomienda realizar mantenimiento preventivo de los equipos donde será implantado el nuevo sistema, para evitar posibles fallas durante el funcionamiento de éste.

.- Con respecto al sistema realizar programas de supervisión al personal, pero no como mecanismo de control o de penalización, sino más bien de acciones de orientación, recomendación y facilitación de estrategias y recursos que permitan atender eficientemente su labor.

REFERENCIAS

- Arias, Fideas (2006). *El proyecto de investigación. Introducción a la metodología científica*. Quinta edición. Caracas: Editorial Episteme
- Asamblea Nacional (1999). *Constitución de la República Bolivariana de Venezuela*. Gaceta oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 36.860. Diciembre 30, 1999.
- Asamblea Nacional (2014). *Ley de Reforma del Código Orgánico Tributario*. Decreto 1434. Gaceta Oficial Extraordinaria N° 6.152., de fecha 18 de noviembre de 2014.
- Asamblea Nacional (2014). *Ley de Reforma de la Ley de Impuesto Sobre La renta*. Decreto 1435. Gaceta Oficial Extraordinaria N° 6.152, de fecha 18 de noviembre de 2014.
- Asamblea Nacional (2014). *Ley de Reforma de la Ley de Impuesto al Valor Agregado*. Decreto 1436. Gaceta Oficial Extraordinaria N° 6.152., de fecha 18 de noviembre de 2014.
- Balestrini Miriam (2008). *Como se elabora el proyecto de investigación*. 6ª Edición. Caracas. Editorial BL Consultores Asociados.
- Bunge, Mario (2000). *La investigación científica*. México. Editorial Siglo Veintiuno
- Calvo, Emilio (Recop.). (1985). *Código de Comercio Venezolano (1985). comentado y concordado, Leyes de Venezuela*. Caracas.
- Catacora, Fernando. (1998). *Contabilidad. La base para las decisiones gerenciales*. Editorial Mc Graw Hill. México.
- Cerda, Hugo. (1997). *Cómo elaborar proyectos*. Santa Fe de Bogotá Cooperativa Editorial Magisterio. Bogotá. Colombia.
- Cepeda, Gustavo. (1997). *Auditoría y Control Interno*. Ediciones Mc Graw Hill. México.
- Certo, Samuel. (1998). *Administración Moderna*. Editorial Mc Graw Hill. México

- Chacín Ingrid (2013). *Acciones para el manejo y control de los inventarios de suministros médicos - quirúrgicos del distrito sanitario sur oeste adscrito al instituto carabobeño para la salud (INSALUD)*, trabajo de grado presentado para optar al título de Lic. En Contaduría Pública. Universidad José Antonio Páez
- Coopers & Librans S.A e Instituto de Auditores Internos. Trad. (1997) *Los Nuevos Conceptos del Control Interno (Informe COSO)*. Elaborado por The Committee of Sponsoring Organizations (1992). Editorial Díaz de Santos.
- Da Silva, Reinaldo (2002). *Teorías de la Información*. México. International Thomson Editores.
- Daft, Richard. (2003). *Administration*. Editorial Cengage Learning Editores. Madrid
- Escudero, María (2002). *Gestión de Aprovisionamiento: Administración y finanzas*. Editorial Thomson Paraninfo. Madrid.
- Federación Colegio de Contadores de Venezuela. (2001). *Norma Internacional de Contabilidad N°17 (NIC 17)*. Caracas: Autor.
- García, Manuel. (2003). *Guía de Control Interno y Objeto de cada Control*. Editorial Trillas, México.
- García, Jesús A (2014). *Modelo de Control de inventarios de Pellas en Planta de Pellas de SIDOR*. Requisito para optar al grado de Especialista en Ingeniería Industrial y Productividad, para la Universidad Andrés Bello. Dirección General de Estudios de Post Grado. Área de Ingeniería. Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad. Puerto Ordaz.
- Gitman Lawrence (1990). *Administración financiera básica*. Editorial Harla. México.
- Hernández, Avelino (2005). *La calidad de los procesos dentro de una organización*. Caracas. Venezuela: Editorial Panapo.
- Hernández, Roberro.; Fernández, Carlos.; Baptista, Pilar. (2003). *Metodología de la Investigación*. México, México
- Hernández, Roberto (2006). *Metodología de la Investigación*. 6ª Edición. México: Editorial McGraw-Hill Interamericana S.A.

- León, Carlos (2000). *Instrumentos de investigación educativa*. Ediciones Cibeg, C.A. Barquisimeto.
- Maldona, Muir (2011), *Control Interno de inventario del centro de cirugía San José, Barquisimeto*. Universidad Yacambú.
- Mantilla, Samuel. (2007), *Informe COSO*. Editorial Ecoe. Ediciones: Santa Fe de Bogotá.
- Méndez, Carlos (2001). *Metodología Diseño y desarrollo de Investigación*, Editorial Mc Graz Hill. México.
- Moyer, Charles. Mcguigan, James y Kretlow, William (2000). *Administración Financiera Contemporánea*. Editorial Thomson Editores. México.
- Mujica Héctor y García Luís (2007). *Manual de Normas para la Elaboración y presentación de los trabajos especiales de grado, trabajos de grado y tesis doctorales*. Universidad José Antonio Páez.
- Namakforoosh, Mohammad (2001). *Metodología de la Investigación*. Editorial Limusa Noriega. México.
- Palella, Santa y Martins, Feliberto (2012). *Metodología de la investigación cuantitativa*. 3ª Edición. Venezuela: Editorial FEDUPEL.
- Padrón, Al. (2010). *Sistemas de Control Interno para el área de inventarios de la Empresa Perfiles del Centro, CA*. Universidad José Antonio Páez
- Pimentel, Jon. (2014). *Lineamientos del Control Interno de Inventario para el fortalecimiento de los Procedimientos Contables de la Empresa, KSA Viva, C.A.* Universidad Yacambú.
- Ramírez, Tulio. (1999). *Como hacer un Proyecto de Investigación*. Editorial Panapo. Caracas
- Redondo, Ángel (1993). *Curso Práctico de Contabilidad General y Superior*. Tomo I. Editorial Centro Contable Venezolano. Caracas, Venezuela
- Rodríguez, Ligia (2004). *Asientos de ajuste en Contabilidad Superior*. Consejo de Publicaciones de la Universidad de los Andes. Mérida, Venezuela.

- Romero, Alvaro. (2005). *Contabilidad Intermedia*. Segunda Edición Mc Graw Hill. México, México (253pp)
- Staton, W., Etzel M. y Walker B. (2004). *Fundamentos de Marketing*. Editorial Mc Graw Hill. México
- Taco, Grace (2012). *Diseño de un sistema de control interno para la administración de los inventarios de la distribuidora farmacéutica DIAGNOFARM S.A.* Universidad Central de Ecuador, Ecuador.
- Tirado, Rosiris. (2013). *Lineamientos para optimizar el control interno de los inventarios en el departamento de almacén del Ministerio del Poder Popular para el Ambiente (MINAMB)*, Estado Monagas. Universidad de Oriente.
- Stoner, James, Freeman, Edward., y Gilbert, Daniel (1996). *Administration*. 6^a Edición. Editorial Prentice-Hall. Mexico.
- Tawfik, Louis, Chauvel Alain, y Mont Jaime, (1992). *Administración de la producción*. México. Mc Graw Hill Interamericana.
- Ure, Willdennis (2015). *Análisis del Control Interno del Inventario en la Empresa Natural es Mejor C.A. Barquisimeto, Estado Lara*. Trabajo de grado presentado como requisito parcial para optar al título de Licenciada en Contaduría Pública. Universidad Yacambú. Facultad de Ciencias administrativas. Barquisimeto, Estado Lara.
- Zapata, Julián (2014). *Fundamentos de la Gestión de Inventarios*. Institución Universitaria Esumer. Centro Editorial Esumer. Medellín, Colombia.

ANEXO N° A

Cuestionario para ser aplicado al personal del Restaurant de la Empresa Hotel S.R. Suites, CA.

N°	Enunciado
1.	¿Conoce si la empresa tiene establecidas normas para el manejo del inventario de mercancía? Si () No ()
2.	¿Conoce si la empresa ha establecido un sistema de control de inventario? Si () No ()
3.	¿Sabe Usted si el Restaurante maneja algún método de valuación de inventario de mercancía?
4.	¿Existen mecanismos establecidos para controlar las entradas de mercancía? Si () No ()
5.	¿Existen mecanismos establecidos para controlar las salidas de mercancía? Si () No ()
6.	¿Se realizan tomas físicas de inventario con frecuencia? Si () No ()
7.	¿El Administrador supervisa la toma física de inventarios? Si () No ()
8.	¿El Barman y el Chef supervisan están presentes en la toma física de inventarios? Si () No ()
9.	¿Están implementadas políticas para definir y controlar los niveles máximo y mínimo permitidos de inventario? Si () No ()
10.	¿Las compras de mercancía se realizan posterior a un análisis de la disponibilidad y frecuencia de rotación? Si () No ()
11.	¿El registro de la información del inventario de mercancía es manual? Si () No ()
12.	¿Utilizan formatos en su empresa para el registro y control del inventario de mercancía? Si () No ()
13.	Como parte de un adecuado ambiente de control, ¿usted piensa que los empleados responsables del manejo del inventario están capacitados para cumplir con las funciones asignadas de acuerdo al organigrama?
14.	¿Posee la empresa espacio físico suficiente para resguardar el inventario de mercancía? SI () No ()
15.	¿Considera que la mercancía está almacenada con su identificación correspondiente? Si () No ()
16.	¿La empresa minimiza posibles riesgos de pérdida almacenando la mercancía perecedera de acuerdo a sus necesidades de preservación? Si () No ()
17.	¿Se ejecutan actividades de control para evitar la venta y despacho de mercancía que no esté registrada en libros? Si () No ()
18.	¿Existe comunicación y transmisión de información fluida y oportuna entre los encargados del inventario y el resto del personal en la empresa? Si () No ()
	¿Considera que existe una constante supervisión para detectar y corregir a tiempo las

19.	debilidades que se pudiesen presentar en el manejo del inventario? Si () No ()
------------	--

Instrucciones: Lea detenidamente y marque con una (x) la respuesta que mejor coincida con su opinión con respecto a lo que se plantea en el siguiente instrumento.

Fuente: Camacho (2018)