

**INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO
JOHN VON NEUMANN**

**PROGRAMA DE ESTUDIOS DE NIVEL FORMATIVO PROFESIONAL
TÉCNICO EN CONTABILIDAD**



**“PROPUESTA DE UN SISTEMA DE CONTROL INTERNO PARA LOS
INVENTARIOS EN EL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO ESDIT
TACNA, 2022”**

**TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO A NOMBRE DE LA NACIÓN DE:
PROFESIONAL TÉCNICO EN CONTABILIDAD**

AUTORES:

Carmen Rosa Chura Ticona
Rosario Liliana Ramos Castillo

DOCENTE INFORMANTE:

C.P.C RONALD HUACCA INCACUTIPA

DOCENTE ASESOR:

MAG. C.P.C. PEDRO MIGUEL HUAMÁN SOTO

TACNA – PERÚ

2022

“ El texto final, datos, expresiones y apreciaciones contenidas en este trabajo son de exclusiva responsabilidad del (los) autor (es)”

Dedicatoria

A Dios por permitirnos llegar a este momento de nuestra vida y habernos dado fe, salud y esperanza para lograr nuestros objetivos, por nuestros momentos felices y difíciles que nos han enseñado a valorarlo día a día, y a nuestros padres por nunca dejar de confiar en nosotras y en nuestras metas.

Agradecimientos

Agradecer a nuestros padres por ser los principales motores de nuestros sueños, gracias a ellos por cada día confiar y creer en nosotros así mismo agradecemos al instituto superior tecnológico John Von Neumann y a todos los docentes que aportaron sus conocimientos durante el desarrollo de la carrera académica.

Índice de contenidos

Dedicatoria	3
Agradecimientos	4
Índice de contenidos	5
Índice de tablas	8
Índice de figuras	10
Resumen	12
Abstract	13
Introducción	14
CAPITULO I ANTECEDENTES DEL ESTUDIO	15
1.1. Título del tema	15
1.2. Planteamiento del problema	15
1.3. Objetivo General	16
1.4. Objetivos Específicos.....	16
1.5. Justificación	16
1.5.1. Criterio teórico	16
1.5.2. Criterio metodológico.....	17
1.5.3. Criterio práctico.	17
1.6. Definiciones Operacionales	17
1.6.1. Control Interno.....	17
1.6.2. Inventarios	18

1.6.3. Stock	18
1.6.4. Existencias	18
1.6.5. Procesos logísticos.....	19
1.6.6. Empresas de servicios	19
1.7. Metodología	19
1.7.1. Tipo de investigación.....	19
1.7.2. Nivel de investigación.....	19
1.7.3. Diseño de investigación.....	19
1.8. Alcances y Limitaciones.....	21
1.8.1. Alcances.....	21
1.8.2. Limitaciones.....	21
CAPITULO II	22
MARCO TEÓRICO.....	22
2.1. Presentación de las Bases Teóricas.....	22
2.1.1. Control interno.....	22
2.1.2. Control de inventarios.....	25
2.2. Análisis Comparativo de las Bases Teóricas	34
2.3. Análisis Crítico de las Bases Teóricas	35
CAPÍTULO III MARCO REFERENCIAL	37
3.1. Reseña histórica: Datos tributarios, descripción de la empresa.....	37
3.1.1. Reseña de la empresa	37
3.1.2. Descripción de la empresa	38

3.2.	Filosofía Organizacional.....	38
3.2.1.	Misión	38
3.2.2.	Visión.....	38
3.2.3.	Objetivos.....	39
3.2.4.	POLÍTICAS DE CALIDAD	39
3.3.	Diseño Organizacional (Ver Anexo 1).....	40
3.4.	Productos y/o servicios ofrecidos.....	40
3.5.	Diagnóstico Organizacional/Sector	41
3.5.1.	Análisis FODA.....	41
3.6.	Análisis Crítico Referencial	42
	CAPÍTULO IV DESARROLLO DEL TEMA.....	44
4.1.	Una propuesta de mejora:.....	44
4.1.1.	Identificación del área o variable a mejorar	44
4.1.2.	Diagnóstico.....	45
4.1.3.	Definición de propuestas y planes de acción.....	51
4.1.4.	Definición de mecanismos de control	57
	CAPÍTULO V	59
	SUGERENCIAS	59
	Conclusiones Finales.....	59
	Sugerencias	61
	Bibliografía.....	62
	Anexos.....	66

Índice de tablas

Tabla 1 <i>Bases teóricas de la variable Control interno</i>	34
Tabla 2 <i>Bases teóricas de la variable Control de inventarios</i>	34
Tabla 3 <i>Análisis FODA</i>	41
Tabla 4 <i>Trabajadores según grupos de edad del Instituto Superior Tecnológico ESDIT Tacna, 2022</i>	45
Tabla 5 <i>Trabajadores según sexo del Instituto Superior Tecnológico ESDIT Tacna, 2022</i>	46
Tabla 6 <i>Trabajadores según grado de instrucción del Instituto Superior Tecnológico ESDIT Tacna, 2022</i>	46
Tabla 7 <i>Consta con un sistema de control logístico</i>	46
Tabla 8 <i>Criterios para el manejo de recepción, almacenamiento y distribución de insumos</i>	47
Tabla 9 <i>Mecanismo actual que emplea el área de logística</i>	47
Tabla 10 <i>Comunicación entre la empresa, clientes y proveedores</i>	48
Tabla 11 <i>Procedimientos establecidos para faltantes de bienes e insumos</i>	48
Tabla 12 <i>Manual de procedimientos de inventarios</i>	49
Tabla 13 <i>Resultados de los inventarios físicos</i>	49
Tabla 14 <i>Instalaciones adecuadas y medidas de seguridad</i>	50
Tabla 15 <i>Área de logística y mecanismo</i>	50
Tabla 16 <i>Nuevas estrategias para el manejo logístico</i>	50
Tabla 17 <i>Definición de propuestas ERP para ESDIT</i>	52
Tabla 18 <i>requerimientos funcionales y responsables</i>	55
Tabla 19 <i>Definición de mecanismos de control</i>	57

Tabla 20 Carrera profesional en 3 años	78
Tabla 21 Carrera de panadería y pastelería en 8 meses	79
Tabla 22 Carrera de Bar Tender Mixología en 8 meses.....	80

Índice de figuras

<i>Figura 1.</i> Organigrama de la Escuela ESDIT.....	66
<i>Figura 2.</i> Proceso del área de almacén antes y después de una propuesta con la utilización de una herramienta ERP	66
<i>Figura 3.</i> Trabajadores según grupos de edad del Instituto Superior Tecnológico ESDIT Tacna, 2022	67
<i>Figura 4.</i> Trabajadores según sexo del Instituto Superior Tecnológico ESDIT Tacna, 2022	67
<i>Figura 5.</i> Trabajadores según grado de instrucción del Instituto Superior Tecnológico ESDIT Tacna, 2022	67
<i>Figura 6.</i> Consta con un sistema de control logístico	68
<i>Figura 7.</i> Criterios para el manejo de recepción, almacenamiento y distribución de insumos	68
<i>Figura 8.</i> Mecanismo actual que emplea el área de logística	68
<i>Figura 9.</i> Comunicación entre la empresa, clientes y proveedores	69
<i>Figura 10.</i> Procedimientos establecidos para faltantes de bienes e insumos	69
<i>Figura 11.</i> Manual de procedimientos de inventarios	69
<i>Figura 12.</i> Resultados de los inventarios físicos.....	70
<i>Figura 13.</i> Instalaciones adecuadas y medidas de seguridad	70
<i>Figura 14.</i> Área de logística y mecanismo.....	70
<i>Figura 15.</i> Nuevas estrategias para el manejo logístico	71
<i>Figura 16.</i> Entrevistado Nro 01. Tiene 44 años es del sexo masculino y tiene estudios superiores.....	71

<i>Figura 17.</i> Entrevistado Nro 02. Tiene 20 años es del sexo femenino y tiene estudios de secundaria completa.....	73
<i>Figura 18.</i> Menú de Odoo – inventario de productos.....	74
<i>Figura 19.</i> Menú de Odoo – Stock a mano.....	74
<i>Figura 20.</i> Menú de Odoo – Ajustes de inventario.....	74
<i>Figura 21.</i> Menú de Odoo – Carga de data al ERP	75
<i>Figura 22.</i> Menú de Odoo – Carga de data al ERP e informe en barras	75
<i>Figura 23.</i> Menú de Odoo – Crear nuevos productos.....	75
<i>Figura 24.</i> Menú de Odoo – Crear nuevos productos.....	76
<i>Figura 25.</i> Menú de Odoo – almacenes	76
<i>Figura 26.</i> Menú de Odoo – Reposición	76
<i>Figura 27.</i> Productos y/o servicios que ofrece el Instituto ESDIT	77

Resumen

Esta investigación nace a raíz debido a que se evidenció que la empresa no cuenta con un adecuado control en sus inventarios, existe una pérdida en las mermas, para ello se utilizó instrumentos como el cuestionario, aplicados 08 trabajadores administrativos, 02 trabajadores encargados de almacén, 02 trabajadores de seguridad y control, haciendo un total de 12 personas, además se aplicó una entrevista a 02 trabajadores del área de almacén. El objetivo; fue elaborar una propuesta de mejora para la implementación de un sistema de control interno para los inventarios en el instituto superior tecnológico ESDIT Tacna, 2022. En el método; fue tipo aplicada, de nivel descriptivo y diseño no experimental. La población de estudio estuvo conformada por 12 trabajadores. En la identificación de área o variable a mejorar, se consideró al área de almacén de ESDIT. Respecto a los resultados, la mitad de los trabajadores tienen entre 18 a 30 años, de ambos sexos y el 58,33% tienen estudios superiores, el 58,33% señala que no existe un manual de procedimientos para control de inventarios, el 75% señala que sería bueno tener otro mecanismo de control de inventario, y el 100% estaría de acuerdo con la implementación de nuevas estrategias para el control de inventarios. Finalmente, en relación con las conclusiones la aplicación de un sistema ERP a través de la plataforma Odoó, puede ser de gran utilidad para llevar un manejo de inventario automatizado en los almacenes de la escuela ESDIT.

Palabras clave: Control interno, inventarios y almacén.

Abstract

This investigation was born as a result because it was evidenced that the company does not have an adequate control in its inventories, there is a loss in the losses, for this, instruments such as the questionnaire were used, applied 08 administrative workers, 02 workers in charge of warehouse, 02 security and control workers, making a total of 12 people, in addition, an interview was applied to 02 workers in the warehouse area. The objective; was to develop an improvement proposal for the implementation of an internal control system for inventories at the ESDIT Tacna Higher Technological Institute, 2022. In the method; it was applied type, descriptive level and non-experimental design. The study population consisted of 12 workers. In the identification of the area or variable to improve, the ESDIT warehouse area was considered. Regarding the results, half of the workers are between 18 and 30 years old, of both sexes and 58.33% have higher education, 58.33% indicate that there is no manual of procedures for inventory control, 75 % indicate that it would be good to have another inventory control mechanism, and 100% would agree with the implementation of new strategies for inventory control. Finally, in relation to the conclusions, the application of an ERP system through the Odoo platform can be very useful to carry out automated inventory management in the warehouses of the ESDIT school.

Key words: Internal control, inventories and warehouse.

Introducción

La presente investigación tiene como objetivo elaborar una propuesta de mejora para la implementación de un sistema de control interno para los inventarios en el Instituto Superior Tecnológico ESDIT de la ciudad de Tacna, durante el presente año 2022.

El tipo de investigación es aplicada, de nivel explicativa, y de diseño no experimental además se mostrará la situación actual, los principales problemas y las distintas alternativas de solución para la mejora del Instituto Superior Tecnológico ESDIT.

En el capítulo I, se describen los antecedentes del estudio, que se componen del título del tema, planteamiento del problema, objetivo general y específicos, justificación, definiciones operacionales, metodología, alcances y limitaciones.

En el capítulo II, contemplan el marco teórico, donde se describen las bases teóricas, el análisis comparativo de las bases teóricas y el análisis crítico de las bases teóricas.

En el capítulo III se desarrolla marco referencial donde se da a conocer los diferentes datos del Instituto Superior Tecnológico ESDIT, como la reseña histórica, datos tributarios, descripción de la empresa, filosofía organizacional, diseño organizacional, productos y/o servicios ofrecidos, diagnóstico organizacional/sector, análisis crítico referencial.

En el capítulo IV se realiza el desarrollo del tema compuesto por el desarrollo de la propuesta de mejora.

En el capítulo V finalmente determinamos las sugerencias y conclusiones.

CAPITULO I

ANTECEDENTES DEL ESTUDIO

1.1. Título del tema

“PROPUESTA DE UN SISTEMA DE CONTROL INTERNO PARA LOS INVENTARIOS EN EL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO ESDIT TACNA, 2022”

1.2. Planteamiento del problema

A nivel local en la ciudad de Tacna, se encuentran solo cuatro escuelas gastronómicas, además se evidencio que en ninguna de ellas se han realizado investigaciones similares en referencia a las variables de estudio. Por otra parte, el Instituto Superior tecnológico privado ESDIT, se preocupa por brindar una adecuada educación técnica, con profesionalismo y liderazgo, así mismo cuenta con una rentabilidad financiera adecuada para poder invertir en mejoras de procesos administrativos y operativos, así como en la capacitación de su recurso humano, por otro lado ESDIT no tiene un sistema de control interno de inventario de insumos automatizado, lo que no permite aplicar adecuadamente un plan de supervisión al área de gestión de almacén y control de las mermas del área de almacén.

Si no atendemos adecuadamente un sistema de control interno, cuando exista crecimiento del instituto o mayor demanda de estudiantes, se presentarán dificultades en cuanto al manejo adecuado de insumos, lo que incidirá directamente en la calidad de enseñanza y el aspecto financiero de la institución, así como también se presentara un incremento y exceso de requerimientos de alimentos no perecibles y esto sería una perdida notable al no ser prevista y gestionada.

Por ello se sugiere a la institución poner en marcha la propuesta de mejora que permitirá un mayor orden de productos perecibles y no perecibles que son su principal activo para brindar educación de calidad en el rubro gastronómico, además permitirá un mejor manejo de sus inventarios y su almacén por el mayor control sobre los productos.

1.3. Objetivo General

- Elaborar una propuesta de mejora para la implementación de un sistema de control interno para los inventarios en el instituto superior tecnológico ESDIT Tacna, 2022.

1.4. Objetivos Específicos

- Evaluar el proceso actual y las deficiencias del control interno en el instituto superior tecnológico ESDIT Tacna, 2022.
- Diseñar la propuesta de mejora para el Sistema Control Interno de los inventarios del Instituto Superior Tecnológico ESDIT Tacna, 2022.
- Establecer mecanismos de control para la evaluación del Sistema de Control Interno para los inventarios en el Instituto Superior Tecnológico ESDIT Tacna, 2022.

1.5. Justificación

1.5.1. Criterio teórico

Se justifica teóricamente porque se busca aplicar el conocimiento previo y adquirido según los autores Guevara y Quiroz (2014), para medir el control de interno, así mismo para la variable procesos logísticos se tomará como teoría principal, el aporte de Campo (2013) de manera tal que se busca ir más allá de del análisis de un marco referencial teórico y contrastarlo con la realidad en su aplicación.

1.5.2. Criterio metodológico

Se justifica metodológicamente porque se aplicará todos los procedimientos y requisitos mínimo para realizar la investigación científica, como aplicar instrumentos de recolección de datos que cuenten con criterios de confiabilidad y validez, que se realizara a través de juicio de expertos, para darle respaldo a los resultados que se obtendrán (Arias, 2006).

1.5.3. Criterio práctico.

Se justifica en la práctica porque esta propuesta de mejora permitirá un mayor orden de productos perecibles y no perecibles que son importantes para brindar educación gastronómica de calidad, además su aplicación permitirá un mejor manejo de sus inventarios y su almacén por el mayor control sobre los productos, ya que no se perderá grandes cantidades de insumos.

1.6. Definiciones Operacionales

1.6.1. Control Interno

Según Guevara y Quiroz (2014), compuesto por 5 elementos interrelacionados, que se derivan de la forma como la administración ejecuta los negocios como ambiente de control, valorar riesgo, control, indagación, declaración y monitoreo.

Según Fonseca (2011) “El termino verificación y control interno se usa para describir aquellas medidas y métodos adoptados dentro de la organización para salvaguardar el efectivo y otros activos, así como para verificar la exactitud del registro en los libros contables” (p. 14).

El “control interno” alcanza la organización, métodos y procedimientos que en coordinación se adoptan en un negocio resguardando los activos, verificando con exactitud y confiabilidad del aspecto financiero, para difundir la eficacia operacional,

promoviendo la adherencia a políticas ordenadas por la administración (Fonseca, 2011, p. 15).

1.6.2. Inventarios

Según Sánchez, Reyes y Vidal (2011) el “control de los Inventarios” orienta el proceso para registrar determinados artículos, es complicado definir el “control del inventarios” además este se sub divide en dos: Sistema de inventarios periódico y permanente.

Según Meana (2017) El objetivo del inventario es confirmar o verificar que tipos de existencias están disponibles en un determinado lugar, a través de un recuento de los materiales que existen (p. 3)

El inventario verifica y controla bienes o también materiales de una organización y se realiza con la finalidad de conocer el número de existencias contables, con las que se cuenta, en los registros buscando conocer si se han obtenido beneficios o perjuicios (Meana, 2017, p. 4).

1.6.3. Stock

Según Meana (2017) “Es una acumulación de material y/o de producto final almacenado para su posterior venta al cliente. La gestión del stock debe ser óptima para que el aprovisionamiento sea efectivo” (p. 4).

1.6.4. Existencias

Según Meana (2017) “Las existencias son aquellos productos que la empresa tiene en sus instalaciones para ventas al cliente final o aquellos productos que se van a necesitar en algún momento en su productivo” (p. 4)

1.6.5. Procesos logísticos

Campo (2013) señala que este proceso esta elaborado por las empresas que se dedican a producir, distribuir, manipular, almacenar, y comercializar tanto bienes como servicios.

1.6.6. Empresas de servicios

Según Flamarique (2018) son las empresas que su rubro se dedican a ofrecer prestaciones intangible. Las empresas de servicios realizan sus actividades como por ejemplo, en temas logísticos, asesoramiento, formación, planificación y otros.

1.7. Metodología

1.7.1. Tipo de investigación

El tipo de investigación será aplicada, ya que según Ñaupas et al. (2014) La investigación aplicada tiene como objetivo la solución de un problema o enfoque particular, centrándose en la investigación y consolidación del conocimiento para su aplicación, así mismo Vara (2010) señala que la investigación aplicada busca generar conocimiento con el propósito de aplicarlo directamente a los problemas de diferentes sectores, se apoya de los logros de la investigación básica.

1.7.2. Nivel de investigación

El nivel de investigación es descriptivo que según Bernal (2010) y Valderrama y León (2009) su fin es caracterizar o describir situaciones o se dan ciertos fenómenos. Valderrama (2019) afirma que estos estudios describen las propiedades de grupos o personas.

1.7.3. Diseño de investigación

La investigación es no experimental, que según Hernández et al. (2014) se fundamenta porque ocurre sin la intervención deliberada del investigador.

Por otra parte, para alcanzar el objetivo general de la investigación se elaboró una propuesta de mejora para la implementación de un sistema de control interno para los inventarios del Instituto Superior Tecnológico ESDIT Tacna, viéndose que en la actualidad se maneja el inventario no actualizado, por lo que es urgente atender esta deficiencia por tratarse de una escuela gastronómica, que tiene como principal actividad impartir educación en conocimientos teórico-prácticos de gastronomía y afines a jóvenes, y donde los productos para la preparación de las comidas son su mayor activo, dado esto es necesario el manejo de un inventario de forma automatizada.

Para alcanzar el primer objetivo específico de la investigación que es evaluar el proceso actual y las deficiencias del control interno en el Instituto Superior Tecnológico ESDIT Tacna, se realizará la verificación de los estudios que se han realizado hasta el momento a través de ficha de recolección de datos que nos llevará a un diagnóstico situacional del proceso de inventarios de la escuela.

Para alcanzar el segundo objetivo específico de la investigación que es diseñar una propuesta de implementación de un sistema de control interno para los inventarios en el Instituto Superior Tecnológico ESDIT Tacna, en primer lugar, se realizará una búsqueda exhaustiva del conocimiento teórico, para direccionarnos en formular un modelo técnico de inventario, que posteriormente pase a ser automatizado.

Para alcanzar el tercer objetivo específico de la investigación que es establecer mecanismos de control para la evaluación del sistema de control interno para los inventarios en el Instituto Superior Tecnológico ESDIT Tacna, se realizará, junto con las fichas de recolección de datos de la toma de inventarios que se da en actualidad en la escuela, un monitoreo general de las entradas y salidas de los insumos para la preparación de comidas.

1.8. Alcances y Limitaciones

1.8.1. Alcances

- Este presente trabajo esta abarcado en la empresa ESDIT.
- La dirección exacta de la empresa es Av. Manuel A. Odría 1520, al costado del Ministerio de Agricultura de Tacna. Su ubicación geográfica es en el Distrito de Tacna, cercado de Tacna.
- El periodo de investigación en la empresa ESDIT en el distrito Tacna, Tacna-Perú se realizó en los siguientes meses de mayo, junio, julio y agosto.
- Los sujetos que intervienen en la investigación son el director general, la supervisora encargada del área de administración y los colaboradores de ESDIT.

1.8.2. Limitaciones

Se podrían presentar algunas limitaciones como:

- La disponibilidad de tiempo del talento humano para participar en la investigación en la colaboración de responder a los cuestionarios de investigación.
- Por otro lado, en cuanto al aspecto financiero; la investigación ha sido financiada con los propios recursos del autor.

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Presentación de las Bases Teóricas

2.1.1. Control interno

Según el El Peruano (2006) define al Sistema de Control Interno, como el “conjunto de acciones, actividades planes, políticas, normas, registros, organización, procedimientos y métodos, incluyendo la actitud de las autoridades y el personal, organizados e instituidos en cada entidad del Estado, para la consecución de los objetivos del control interno” (párr. 3). Consideramos que efectivamente cumple el significado ya que el control interno toma a su cargo un conjunto de actividades que se realiza en una entidad.

Así mismo, Lattuca (2008) “El control interno puede definirse como un conjunto de procedimientos, políticas, directrices y planes de organización los cuales tienen por objeto asegurar la eficiencia, seguridad y orden en la gestión financiera, contable y administrativa de la empresa” (p. 17). Afirmamos dicho concepto ya que la organización debe tener una dirección y planificación para que la empresa pueda cumplir sus objetivos y no tener algún desbalance o incumplimiento con sus obligaciones.

Mientras que Coopers (1997) describe acerca del alcance del control interno “En todo sistema de control interno se deben definir unos alcances los cuales, varían según las distintas características de las empresas. La responsabilidad en la decisión de estos alcances recae en la dirección en función de sus necesidades y objetivos” (p.

7). Así mismo los alcances del control interno guiara a que se pueda realizar de una manera adecuada y eficaz para el beneficio de la entidad.

Según Servin (2017) Es significativo intentar interpretar la perspectiva del control interno, brindando preferencia a la visión que se considera prioritaria para proteger los recursos de las organizaciones para no causar pérdidas por negligencia, y notificar desviaciones que sean inconvenientes para el desempeño de una función. Concordamos con Servin se debe de interpretar cuales serían o son las perspectivas del control interno que cuenta las entidades para verificar si se va a cumplir la visión y si habrá algún desfalco.

Según Alza de la Piedra (2021) Las empresas, ya sean pequeñas o grandes, a menudo carecen de técnicas prácticas de gestión estructurada, por lo que las metas y los planes a menudo no se encuentran por escrito, pero siempre se incluirán en la práctica. Consideramos que sucede a menudo en pequeñas o medianas empresa ya que están en proceso de crecimiento y por enfocarse en crecer económicamente olvidan o dejan de lado la importancia de una gestión estructurada a diferencia que las grandes empresas que tiene la responsabilidad que la empresa tenga una gestión muy estructurada ya que necesita tener el control de la empresa.

El “control interno” surge en la administración pública y se conoce indicios de su uso en la rendición de cuentas en estados feudales y otros estados de sitios privados; pero no fue hasta finales del siglo XIX con las "grandes empresas" que los empresarios se interesaron en establecer sistemas que protejan intereses específicos.

Los empresarios como delegan funciones en una empresa, elaboraron sistemas y procedimientos para prevenir los fraudes o errores, así mismo, los contadores formularon “verificaciones internas”, precursores del actual control interno, para asegurar la coordinación del sistema contable y los procedimientos, para

asegurar la máxima gestión posible protección, control y veracidad de la información (Pérez, 2013). En la historia fue un gran avance para el crecimiento económico para las empresas y para el país ya que con un buen control y sistemas adecuados hubo más equilibrio y así se puede evitar algún fraude o pueda desaparecer la entidad.

El “Instituto Americano de Contadores Públicos Certificados” - AICPA de 1947, ha sido la más aceptada. Posterior a ello se publicó a finales del año 92 el “informe COSO4” que instauraba una definición universal e integral del “control interno”, al concebirse como sistema de 5 elementos, se otorgaba un estándar referencial, con la finalidad de que las empresas evalúen y mejoren sus sistemas de control (Zavaro, 2016). Considerar el informe coso es un gran avance para el control de los sistemas de las empresas para mejorar en el orden de las actividades diarias que ofrece las entidades.

En resumen, debe quedar claro que el “control interno” es ejercido por la gerencia y otro personal de una empresa, para proporcionar un nivel de certeza para lograr los objetivos como eficacia operativa y eficiencia, confiabilidad en el aspecto financiero y regulaciones aplicables.

La “Organización Latinoamericana y del Caribe de Entidades Fiscalizadoras Superiores” - OLCEF, menciona que el “control interno” contiene un plan organizacional métodos y medidas para proteger sus recursos (Zavaro, 2016). Se debe tomar en cuenta que importancia tiene el control interno en el plan organizacional de la entidad para efectuar las metas que se quiere llegar de tal manera que cada año haya un crecimiento positivo.

Pany (2011) indica que: El “control interno” se demuestra mediante políticas elaboradas en los niveles gerenciales y administrativos. Es importante que a través

de las políticas aprobadas por la alta gerencia de la empresa ya que pueden evaluar y aplicarlas o cambiarlo en caso necesario.

2.1.2. Control de inventarios

Tiene como objetivo gestionar adecuadamente los productos que necesita la empresa y clientes, involucrando el trabajo entre las áreas de compras, producción y distribución.

Como Ballou (2004) lo menciona que el inventario es una acumulación de suministros, productos en curso o terminados que se produce en múltiples puntos a lo largo del proceso productivo.

Los stocks, por su parte, suelen gestionarse para tenencia dentro de la empresa, sin embargo, pueden estar fuera de la empresa, donde su manejo es diferente (Zapata et al., 2010).

Para Douglas (2000) El inventario juega un papel importante en los procesos de compra, fabricación y marketing de una empresa.

Algunas acciones son consideradas esenciales para la empresa, otras son necesarias como reservas en diferentes momentos del proceso de compra, venta, fabricación o comercialización, por tal motivo proteger eficazmente las acciones de la empresa, porque esa es la parte más valiosa entre las existencias.

Los inventarios comprenden artículos que se espera vender a clientes, bienes en proceso de fabricación, y se necesita identificar la nivelación óptima y la rotación rápida del inventario, lo que permite que la organización crezca (Vizcarra, 2010).

Para el autor Pingo (2006) El control de inventarios tiene como objetivo principal detectar un nivel adecuado de inversión en el sector, que se verá en los indicadores de inventario, sujeto a la capacidad de capital que esté tomando en cuenta, por lo que la empresa debe mejorar sus procesos para definirlos o mantenerlos.

Desde la mira contable según menciona Catacora (2006) los inventarios son bienes y activos de una empresa y el propósito de la adquisición o producción es revenderlos por una ganancia razonable.

Además los inventarios simbolizan el valor fundamental de una empresa, porque sin ellas no funcionaria, la sociedad mercantil no podría vender adecuadamente; mientras que la del sector manufacturero no producirían, por falta de materias primas e insumos. Por esta razón, el inventario se considera el activo más importante de una empresa.

según Vizcarra (2010), el inventario es importante por tener un control total sobre el mismo, ya que generalmente es el más importante de los activos circulantes, no solo en cuanto a la cantidad, sino también porque las utilidades de la organización provienen de su gestión, de ahí del porque es importante contar con un adecuado sistema de “control de inventarios” en su lugar, sin un adecuado control del inventario podemos toparnos con problemas, como exceso y falta de existencias, robo del mismo, exceso y falta de existencias, reducción de inventario y desorden, para llevar un buen control de inventario interno se debe hacer un inventario físico al menos una vez por año, para comprobar si hay pérdidas físicas, y asegurarse de que el control de inventario, entre otros aspectos que cada organización debe determinar para los controles correspondientes.

Según Chauvel (1995), Los inventarios incluyen, materiales, mercancías, accesorios utilizados para producir bienes con fines de venta o prestación de servicios, embalaje y el contenedor y las mercancías en tránsito.

Por otra lado, Mora (2011) define a los inventarios con la connotación de control, lo que nos ayuda a asegurar que los planes planificados se lleven a cabo correctamente; Esto representa cuatro factores:

- El primero es la relación con lo planificado, donde se confirman los resultados de las metas;
- El segundo es la métrica utilizada para cuantificar el resultado; la detección de desviaciones
- El tercer elemento que detecta variaciones en la ejecución de lo planificado;
- Finalmente, en el sentido de control, es el establecimiento de medidas correctivas donde su objetivo es predecir y corregir fallas.

Según Vértice (2010) Esencialmente, el inventario se utiliza para evitar la escasez de productos que provocan una demanda insatisfecha e incluso el cierre de la instalación. Su primer objetivo sería, por tanto, conocer la situación del stock, en general y por títulos y familias de productos. De esta forma podrá conocer la cantidad y el valor de la mercancía disponible en este punto de venta.

Arbones (2005) Indica que el inventario es una colección de bienes o artículos que las empresas comercializan, permitiéndoles comprar y vender, por un período de tiempo determinado.

Gutiérrez (2006) Especifica que el inventario son recursos que están almacenados y en aguardo de ser utilizado por organización.

El inventario es la inspección del producto en stock, cantidad y valor para:

- Conocer la situación exacta del producto y situación real.

Espinoza (2013) El control de inventarios es fundamental en la actualidad, ya que permitiendo a las empresas saber la cantidad de productos disponibles para su utilidad, así como conocer en que condiciones se encuentra almacenado.

Alfaro (2011) establece que el control de inventario "es un proceso integrado realizado por los propietarios, gerentes y personal de servicio de una entidad, para

abordar los riesgos y proporcionar una seguridad razonable del cumplimiento de la misión de la unidad".

El "control interno" permite:

- Eficiencia, eficacia, transparencia en las operaciones y la calidad de los servicios.
- Cumplir con la normatividad en sus operaciones
- Asegurar la confiabilidad de la información.

2.1.2.1. Tipos de Inventarios. Ballou (2004), existen 4 tipos:

- Inventario del ciclo:

La frecuencia del pedido y la cantidad del pedido se denominan tamaño del envío.

- Inventario de seguridad:

Es un resguardo ante la incertidumbre de la demanda, para controlar el tiempo de entrega y suministro.

- Inventario de previsión:

Están organizados para satisfacer una necesidad.

- Inventario de tránsito:

Se utilizan para respaldar las actividades de compras del canal para conectar a la empresa con sus proveedores.

Gutiérrez (2006), clasifica según la forma:

- Inventario de materia prima:

Artículos que se encuentran en un proceso de producción, y que se convertirán en producto acabado.

- Inventario de productos en Proceso (materia semi-elaborada):

Incluye todos los productos parcialmente terminados en el nivel intermedio de producción y aún no completamente fabricados.

- Inventario en productos terminados:
Incluidos los almacenados para venta.
- Inventario de oficina:
Estos son representativos de los artículos de oficina consumibles.
- Inventario de mantenimiento y operación:
Representan todos los elementos y/o materiales utilizados como repuestos para el mantenimiento de maquinarias y equipos, almacenados para su uso mientras se necesiten.

Según su función, Gutiérrez (2006):

- Inventario de seguridad:
Se crean para crear un cambio en la demanda del producto.
- Inventario de desacoplamiento:
Es el proceso que se refiere en los procesos o actividades adyacentes donde las tareas de producción no se pueden sincronizar, permite que cada proceso funcione como se espera.
- Inventario de tránsito:
Se refiere a productos que pasan entre un proveedor y una empresa, una empresa y un cliente, o entre dos procesos consecutivos. Estos materiales son artículos que se han pedido, pero aún no se han recibido.
- Inventario cíclico:
Se fabrican por lotes y producción intermitente. Esto sucede cuando, en lugar de comprar, fabricar o enviar el inventario uno por uno, puede decidir trabajar en lotes.
- Inventario de estacional:
Están organizados para satisfacer una demanda perfectamente definida.

2.1.2.2. Sistema de Inventarios. Gutiérrez (2006), menciona que se clasifica de 2 formas: Continuo y periódico:

2.1.2.2.1. Sistema de Inventario Continuo. Sistema de registro periódico de entradas y salidas de mercancías y materiales, para que se registre el movimiento de mercancías con el propósito de tener información sobre costo de bienes, ganancia y pérdida.

2.1.2.2.2. Sistema de Inventario Periódico. La empresa no registra el inventario de forma continua, al final se realiza un conteo físico y se aplica precios unitarios.

2.1.2.3. Clasificación de los Inventarios. Gutiérrez (2006) los inventarios se clasifican en:

2.1.2.3.1. Inventario físico. Incluye la determinación de cantidades almacenadas, por medición y conteo, en un momento dado. Este plazo suele ser al final de cada año, aunque también puede extenderse a lo largo del año.

Es un elemento fundamental del control de servicios públicos. Esta utilidad es precisamente la que informa, con precisión la cantidad de material almacenado. En la gestión financiera, cuyo valor de las existencias se registrará en el balance general.

Para la producción, proporciona información de la disponibilidad para la producción y la cantidad a producir, teniendo en cuenta las ventas previstas.

2.1.2.3.2. Inventario contable. Se hace sumando las entradas y restando las salidas. El inventario contable puede ser periódico y permanente a través de entradas de fichas de inventario y el cálculo del saldo de stock disponible.

2.1.2.4. Pasos del Control de Inventarios. Para Alfaro (2011), El control de inventario se puede resumir en cinco: Ambiente controlado, evaluación de riesgos, controles de gestión, sistemas de información y actividades de monitoreo.

2.1.2.4.1. Ambiente de Control. Funciones del empleado en relación con el control de sus actividades, tiene una gran influencia en las actividades, establecen objetivos y se estiman riesgos.

Asimismo, está vinculado al comportamiento del sistema de información y monitoreo, como:

- Los comportamientos y actitudes, deben ser propios de la gestión de la entidad, se debe practicar una gestión transparente.
- La gestión de inventarios para asegurar un crecimiento transparente, eficiente y adecuado.

2.1.2.4.2. Evaluación del Riesgo. se define como la probabilidad de que un evento afecte negativamente a una entidad.

La evaluación incluye: identificación, análisis y gestión de riesgos de los estados financieros que afecten el logro de los objetivos de control, estos riesgos incluyen podrían afectar el registro, procesamiento y comunicación de los estados financieros.

Esto con el propósito de identificar ciertas vulnerabilidades que puedan existir al momento de controlar el inventario, con el fin de reducir el riesgo de incurrir en pérdidas de recursos o medios monetarios, incluye los siguientes elementos:

- Elaborar un plan de gestión de riesgos:

Es el proceso de desarrollar y documentar una estrategia clara, organizada e interactiva para identificar y evaluar los riesgos que pueden afectar a una entidad, impidiendo el logro de sus objetivos. Mal manejo de inventarios. • Identificar riesgos. La identificación oportuna de los riesgos que se presentan en el almacén permite tomar las medidas pertinentes al respecto, apoyando la gestión y control del inventario.

- Respuesta a los riesgos:

La gerencia determina las opciones de respuesta al riesgo y el impacto en la tolerancia y su relación costo-beneficio.

2.1.2.4.3. Actividades de Control gerencial. acciones tomadas por la gerencia para cumplir con las funciones. Son importantes porque implican hacer lo correcto, es una herramienta poderosa cuando se trata de realizar un seguimiento del inventario. Incluye:

- Los procedimientos de autorización y aprobación:

Tanto dentro como fuera de los almacenes de una empresa, deben ser autorizados y aprobados, para evitar gastos excesivos.

- El control del acceso a los recursos o archivos debe limitarse a aquellos autorizados a ser responsables de su uso o retención:

El uso y la conservación deben justificarse mediante anotaciones en recibos, inventarios o cualquier otro documento que permita un control efectivo de los recursos o archivos.

- Verificación:

Este proceso es extremadamente importante porque no solo se debe medir o controlar el inventario virtual o el inventario contable, sino que también se debe conciliar el inventario físico para ver si coinciden.

2.1.2.4.4. Sistema de información. Incluye métodos para registrar, procesar, resumir y reportar la actividad de una empresa.

La calidad de la información proporcionada por el sistema afecta la administración para controlar las actividades de la entidad.

Los elementos son:

- Información oportuna, se debe actualizar con el stock.
- Los sistemas de información deben ser revisados para evitar información importante.

2.1.2.4.5. Actividades de Monitoreo. Proceso para evaluar la calidad de la implementación del control y permitir que el sistema responda dinámicamente, cambiando según lo dicten las circunstancias. Debe estar dirigida a identificar controles insuficientes, para promover su consolidación.

- Seguimiento oportuno:

El control interno, la implementación de controles sobre el inventario, además de los procesos y operaciones de la entidad, debe ser monitoreado de manera oportuna para determinar la validez, consistencia y calidad de ese control y hacer los cambios relacionados para mantener eficacia.

- Reporte de Defectos:

Las debilidades y deficiencias descubiertas como resultado del proceso de monitoreo deben ser registradas y puestas a disposición de los gerentes para que puedan tomar las medidas necesarias para corregirlas.

2.2. Análisis Comparativo de las Bases Teóricas

Tabla 1

Bases teóricas de la variable Control interno

Bases teóricas	
<p>En lo que corresponde a lo descrito por Lattuca (2008) sobre el control interno señala que es un conjunto que contiene distintos procedimientos, Por otro parte Según Servin (2017) describe sobre la importancia del control interno que buscar resguardar los recursos de las Según Pérez (2013), afirma que el control interno surge o se origina como parte de un contexto de administración pública y que su objetivo es rendir cuentas.</p> <p>Zavaro (2016) Considera al control como un proceso realizado por los encargados de la gerencia buscando siempre el logro de objetivos.</p>	<p>A esto podemos afirmar que lo mencionado por Coopers (1997) también considera que el control interno es un conjunto o sistema que también De la misma forma Según Alza de la Piedra (2021) muy aparte del tamaño de la empresa no tienen una técnica de administración Para esto Zavaro (2016). Va por la misma línea donde plantea que el control interno es un proceso efectuado por la administración de una empresa y que tiene como objetivo proporcionar</p> <p>De igual forma Pany (2011) indica que el control interno son políticas aprobadas por los niveles de alta dirección y administración de la empresa.</p>

Fuente: elaboración propia.

Tabla 2

Bases teóricas de la variable Control de inventarios

Bases teóricas	
<p>Según Ballou (2004) los inventarios es el conjunto de materias primas, provisiones, productos terminados, etc, que forman parte de una canal de producción y logística en una empresa</p>	<p>Zapata et al., (2010) De manera similar, los gerentes de inventario intentan realizar un seguimiento de los productos a medida que avanzan a través de los diversos procesos de inventario. Además, todos estos controles de inventario son parte del proceso de desarrollo de productos de extremo a extremo, por lo que los recursos generalmente pueden permanecer en la</p>

Bases teoricas

	empresa y ahorrar en materias primas, consumibles, componentes, productos terminados y sin terminar.
Para Douglas (2000) los inventarios desempeñan un papel importante en el proceso de compras, producción, comercialización de una empresa.	Postura similar la tiene Vizcarra (2010). Los inventarios incluyen los artículos vendidos a los clientes, los bienes en proceso de producción y los materiales e insumos que deben ser utilizados o consumidos en el proceso de producción, lo que además de una buena gestión del inventario, permite el crecimiento y buen funcionamiento de la organización.
Pingo (2006) el objetivo del control de inventarios es mantener el nivel óptimo de la inversión que se cuenta.	De forma similar Catacora (2006), El autor señala que los recursos materiales son el principal activo de la empresa, ya que sin ellos no se podría operar y producir, por lo tanto los recursos son considerados los activos más importantes de la empresa.

Fuente: elaboración propia.

2.3. Análisis Crítico de las Bases Teóricas

Según las Bases teóricas que tomamos como referencia podemos concluir que la Escuela Gastronómica ESDIT debe atender y mejorar el proceso que realiza de su control interno porque les permitirá ser eficientes y eficaces en aspectos no solo administrativos sino también financieros y contables, logrando también de esta manera cumplir con las necesidades propias de la empresa y alcanzar los objetivos institucionales como lo describía Lattuca (2008) y Coopers (1997).

Otro aspecto importante es el resguardo de recursos de una empresa como menciona Servin (2017) dado que el rubro de la escuela ESDIT es justamente trabajar

con una materia prima que tiende a tener bastante giro y poca durabilidad es importante tener dicho resguardo.

Otra problemática que se presenta por la diversidad de materia prima que se necesita para la enseñanza y la preparación de platos es necesario como menciona (Zavaro, 2016) .

proporcionar un grado de seguridad razonable en cuanto a la consecución de objetivos de rendición de cuentas, para alcanzar la eficacia y eficiencia de las operaciones, que en la escuela ESDIT, es una actividad diaria para la adecuada preparación y formación de los estudiantes para insertarse en el mercado laboral.

Las anteriores definiciones y la de Pany (2011) donde señala que el control interno y sus políticas son aprobadas por la alta dirección y administración es importante desarrollar este trabajo de investigación para difundir la necesidad de tener un control interno adecuado, que independientemente del tamaño de la empresa, mejora la eficiencia y eficacia del mismo.

Una adecuada gestión de control interno, se verá reflejado en una buena aplicación del control de inventario que permita que las diversas materias primas tanto perecibles como los alimentos y no perecibles como las maquinarias, y otros muebles que sirven para brindar una adecuada formación de profesionales en industria gastronómica en la ciudad de Tacna Y llevar una buena gestión administrativa, contable y financiera, tal como Ballou (2004), Zapata et al. (2010), Douglas (2000) y Vizcarra (2010) señalan que son importantes para una empresa.

CAPÍTULO III

MARCO REFERENCIAL

3.1. Reseña histórica: Datos tributarios, descripción de la empresa

3.1.1. Reseña de la empresa

El “Instituto de Educación Superior Tecnológico Privado” - ESDIT, fue autorizado por “RM 0223-95-ED RD 0980-2004-ED RD 0281-2008-ED RD REVALIDACIÓN 0491-2006-ED” emitida el 23 de mayo de 1995, cuya prioridad es educar éticamente a nuestros estudiantes desde el inicio de sus carreras como líderes empresariales naturales capaces de establecer y administrar empresas a nivel nacional e internacional; y agentes de cambio dedicados a promover el desarrollo sostenible del país.

3.1.1.1. DATOS TRIBUTARIOS

- **Número de RUC:** 20604368961 – “INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA TACNA SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA - INSUGAT S.A.C”.
- **Tipo:** “SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA”
- **Inscripción:** “12/03/2019 Fecha de Inicio de Actividades: 20/03/2019”
- **Estado:** “ACTIVO”
- **Condición:** “HABIDO”
- **D. Fiscal:** CAL. JERUSALÉN NRO. 400B AREQUIPA - AREQUIPA – AREQUIPA.
- **Emisión de Comprobante:** MANUAL COMPUTARIZADO
- **A. Comercio Exterior:** SIN ACTIVIDAD
- **S. Contabilidad:** “MANUAL COMPUTARIZADO”
- **A. Económica(s):** “Principal - 8530 - ENSEÑANZA SUPERIOR”

3.1.2. Descripción de la empresa

3.1.2.1. GIRO. Somos una empresa con una posición importante en la formación profesionales líderes altamente competitivos en el rubro de la gastronomía, bartender, panadería y pastelería. Con un enfoque innovador que realicen actividades de promoción, turística y económica.

3.1.2.2. NUMERO DE TRABAJADORES. El Instituto cuenta con 12 personas divididos en el Área Administrativa, de Seguridad, de Almacén y Control, Área de limpieza.

- Director: Ing. Ceferino Mamani
- Supervisor: Lic. Yajaira Castillo
- Área de Tesorería: Rosario Ramos y asistentes
- Área de Publicidad: Leslye Castillo y asistentes
- Área de Almacén: Cesiah Suyón y Chef Juan Carlos
- Área de Seguridad y control.

3.2. Filosofía Organizacional

3.2.1. Misión

“Brindar una educación de calidad que permita al alumno descubrir y desarrollar sus talentos, fortaleciendo su espíritu emprendedor para alcanzar un alto nivel de competitividad y liderazgo. Contribuyendo con la formación integral de los profesionales emprendedores en el sur del país, calificados para desarrollarse en el mundo actual, con principios y valores éticos, morales y culturales, con una visión humanística y competitiva en su campo profesional”.

3.2.2. Visión

“Ser una Escuela reconocida en la Región del Sur del país por su calidad y buen servicio, tomando el liderazgo en la Formación de Profesionales Técnico en

Gastronomía. Formar profesionales competitivos por alta calidad y capacidad de innovación y que principalmente contribuyan al desarrollo de nuestra ciudad y aportando progreso a nuestro país”.

3.2.3. Objetivos

- Preparación de especialistas que puedan cambiar la calidad de los servicios de alimentación de acuerdo a los principios de la hospitalidad y proporcionen el desarrollo de las competencias profesionales necesarias para tal fin, que les permita contribuir al progreso y la salud de la sociedad a través de su alimentación en la Promoción del Emprendimiento en instituciones y hoteles, restaurantes, hospitales y otras organizaciones.
- Identificar, organizar y solucionar los problemas del proceso gastronómico con técnicas y métodos que permitan incrementar la producción y productividad sin dañar el medio ambiente.
- El uso de métodos de investigación científica, métodos de trabajo profesional y métodos informáticos y estadísticos para resolver problemas relacionados con el desarrollo y ejecución de proyectos comerciales, gastronómicos y problemas sectoriales.

3.2.4. POLÍTICAS DE CALIDAD

3.2.4.1. VALORES. Sobre la base de ser una empresa Ética

- Compañerismo: Este es un vínculo para todos los empleados, clientes y proveedores.
- Puntualidad: Esta es la disciplina para llegar a tiempo al trabajo ya las reuniones.
- Responsabilidad: Cumplimiento de las obligaciones en el plazo y procedimiento establecido por la política interna.
- Carisma: Es la capacidad de motivar a otras personas y despertar su admiración.

- Actitud: Amable y buena relación con compañeros, clientes y proveedores.
- Entusiasmo: Ser apasionado por todo lo que se hace para alcanzar las metas individuales y organizacionales.
- Honestidad: Es una forma de comportarse y expresar la sinceridad, que actúa siempre con veracidad y justicia.

3.3. Diseño Organizacional (Ver Anexo 1)

3.4. Productos y/o servicios ofrecidos

La empresa ESDIT ofrece servicios exclusivos a estudiantes locales y nacionales en cuanto a la enseñanza en Gastronomía y Arte Culinario, y carreras afines como Panadería y Pastelería, Bartender y otros, las clases se imparten de manera virtual y presencial.

3.5. Diagnóstico Organizacional/Sector

3.5.1. Análisis FODA

Tabla 3

Análisis FODA

Fortalezas	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none">• Brinda una adecuada educación técnica, con profesionalismo y liderazgo.• Tiene una rentabilidad financiera buena para poder invertir en mejoras de procesos administrativos y operativos como el control interno e inventario.• Recursos humanos entre administrativos y docentes capacitados.• Experiencia y enseñanza en gastronomía y entendimiento en el campo.• Participación de eventos gastronómicos.	<ul style="list-style-type: none">• Incremento de demanda de los estudiantes que permitirán mayores ingresos para invertir en la mejora de calidad del servicio que se ofrece.• Sistema de información, maquinaria y equipamientos en el mercado tacneño.• Contar con un mercado laboral específico, y reconocimiento por calidad y poca competencia.• Crecimiento de sucursales o nuevas cedes en la ciudad de Tacna y en la región sur.
Debilidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none">• No se tiene un sistema de control interno de inventario de insumos automatizado.• No se aplica adecuadamente un plan de supervisión al área de gestión de almacén.• Falta de control de las mermas del área de almacén.• Insuficiencia en el control de los inventarios que se lleva aun manualmente.	<ul style="list-style-type: none">• Normas y reglamentos para desarrollar la enseñanza en la institución de gastronomía.• Altos costos e inflación de los insumos para la producción.• Ingreso de más competidores al mercado de otras escuelas gastronómicas de la capital u otras regiones con mayor poder económico y de presencia de marca.

Fuente: Elaboración propia.

3.6. Análisis Crítico Referencial

En la actualidad para que una empresa pueda mantener un buen funcionamiento y sostenerse en el mercado de educación en gastronomía es necesario, mejorar aspectos o puntos clave que son la conservación de la materia prima para desarrollar los cursos y promover un adecuado aprendizaje de los estudiantes de la Escuela ESDIT, que se alcanzaría con una adecuada gestión de control interno para mejorar las condiciones y administración de los inventarios de los productos perecibles.

Por ello la primera parte este proyecto de tesis es elaborar una propuesta de mejora para la implementación de un sistema de control interno en el instituto superior tecnológico ESDIT Tacna, 2022. El cual tiene como objetivos específico evaluar el proceso actual y las deficiencias del control interno en mencionado instituto. Además de diseñar una propuesta de implementación de un sistema de control interno para los inventarios así como establecer mecanismos de control para la evaluación de los mismos.

Continuando con el diseño de investigación, para evaluar el proceso actual y las deficiencias del control interno en el Instituto Superior Tecnológico ESDIT se realizará la verificación de los estudios que se han realizado hasta el momento a través de ficha de recolección de datos y el análisis FODA que nos llevará a un diagnóstico situacional en general y específicamente en el proceso de inventarios de la escuela.

Así mismo para diseñar una propuesta de implementación de un sistema de control de inventarios se realizará una búsqueda del conocimiento teórico, desarrollado en las bases teóricas para poder direccionarnos en formular adecuadamente y según los especialistas un modelo técnico de inventario.

Finalmente, para establecer mecanismos de control para la evaluación del sistema de control interno para los inventarios, se llevará a cabo una recolección de datos de la toma de inventarios que se han desarrollado con anterioridad de forma manual, además de realizar un monitoreo general de las entradas y salidas de los insumos que se utilizar para dictar las clases y la preparación de los alimentos.

CAPÍTULO IV

DESARROLLO DEL TEMA

4.1. Una propuesta de mejora:

4.1.1. Identificación del área o variable a mejorar

El área de almacén en la institución ESDIT es el más solicitado y puede ser considerado el más importante, por lo mismo que llega a ser el que más mejoras necesita.

Lo primero que se necesita para abastecerlo y que esté completo es tener los materiales e insumos necesarios, para esto se solicita a cada docente que hagan llegar sus requerimientos de acuerdo a las necesidades de las clases a darse, al correo del encargado del área de almacén, de administración y de tesorería para el correcto manejo, a veces esto tiene fallas ya que los docentes no emiten sus requerimientos a tiempo o de manera completa creando retrasos o inconvenientes a la hora de la entrega de material.

Con los requerimientos ya recibidos, se procede a hacer una totalización de las listas requeridas el stock disponible en almacén, se traslada la información a un cuadro en Excel y se presenta a oficina administrativa para la aprobación y la entrega de caja, este procedimiento suele tener deficiencias ya que a veces, por no tener un mejor sistema de totalización y control de stock y de pedidos, se pide mercadería de más o faltante.

Ya aprobada la solicitud se procede a contactar a los proveedores para hacer los pedidos correspondientes, ellos reciben el pedido, lo confirman y lo preparan para ser enviados a nuestra institución.

También las compras de mercadería suelen ser realizadas por el personal de almacén en supermercados, tiendas, etc. No hay un control y organización adecuado

para esto y a veces se toma demasiado tiempo descuidando el control en la institución, descuadres de caja, falta de comprobantes, etc.

ENTRADA DE LOS PRODUCTOS: Cuando los pedidos de mercadería e insumos llegan a la institución son dirigidos al almacén, los proveedores muestran la lista de pedidos y se compara con la que enviamos, se recibe cada producto en orden y luego de finalizada la recepción y dar conformidad al pedido se procede a la cancelación en el área administrativa. Finalizado esto se procede a ordenar, limpiar y acomodar todo en su lugar correspondiente.

SALIDA DE MATERIAL DE ALMACÉN: Una vez todo instalado, se procede a armar las canastas con los materiales e insumos necesarios para cada clase de acuerdo a los requerimientos previamente solicitados por el docente mediante un correo al área encargada.

4.1.2. Diagnóstico

4.1.2.1. Datos generales

Tabla 4

Trabajadores según grupos de edad del Instituto Superior Tecnológico ESDIT Tacna, 2022

Grupo de edad	Frecuencia	Porcentaje
de 18 a 30 años	6,00	50,00
31 a 50 años	3,00	25,00
51 a 65 años	3,00	25,00
Total	12,00	100,00

Fuente: Cuestionario aplicado.

Interpretación: 6 trabajadores, que representa un 50%, tienen de 18 a 30 años de edad, 3 trabajadores que representa el 25% tienen de 31 a 50 años y 3 trabajadores que representan el 25% tienen 51 a 65 años.

Tabla 5

Trabajadores según sexo del Instituto Superior Tecnológico ESDIT Tacna, 2022

sexo	Frecuencia	Porcentaje
Masculino	6,00	50,00
Femenino	6,00	50,00
Total	12,00	100,00

Fuente: Cuestionario aplicado.

Interpretación: 6 trabajadores, que representa un 50%, son del sexo masculino y 6 son del sexo femenino que representa el 50%.

Tabla 6

Trabajadores según grado de instrucción del Instituto Superior Tecnológico ESDIT Tacna, 2022

G. de instrucción	Frecuencia	Porcentaje
Secundaria completa	3,00	25,00
Técnico superior	2,00	16,67
Superior	7,00	58,33
Total	12,00	100,00

Fuente: Cuestionario aplicado.

Interpretación:

3 trabajadores, que representa un 25%, tienen secundaria completa, 2 que representa el 16,67% tienen estudios técnicos superior y 7 que son el 58,33% tienen estudios a nivel superior.

4.1.2.2. Resultados del cuestionario

P1: “Tiene conocimiento si actualmente la empresa cuenta con un sistema de control logístico”

Tabla 7

Consta con un sistema de control logístico

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Si	9,00	75,00
No	3,00	25,00
Total	12,00	100,00

Fuente: Cuestionario aplicado.

Interpretación:

3 trabajadores, que representa un 25%, no tiene conocimiento si actualmente la empresa cuenta con un “sistema de Control Logístico”, mientras que el 75% si tiene conocimiento.

P2: “Cuenta el área de logística con criterios para el manejo de recepción, almacenamiento y distribución de los insumos”.

Tabla 8

Criterios para el manejo de recepción, almacenamiento y distribución de insumos

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Nunca	0,00	0,00
Casi nunca	0,00	0,00
A veces	4,00	33,33
Casi siempre	6,00	50,00
Siempre	2,00	16,67
Total	12,00	100,00

Fuente: Cuestionario aplicado.

Interpretación:

6 trabajadores indican que casi siempre cuentan con criterios, 2 trabajadores mencionan que siempre cuentan con criterios, mientras que 4 trabajadores indican que a veces cuentan con dichos criterios.

I3: “Cree que el mecanismo actual que emplea es de gran ayuda al área de logística”.

Tabla 9

Mecanismo actual que emplea el área de logística

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Nunca	0,00	0,00
Casi nunca	0,00	0,00
A veces	6,00	50,00
Casi siempre	5,00	41,67
Siempre	1,00	8,33
Total	12,00	100,00

Fuente: Cuestionario aplicado.

Interpretación: 6 trabajadores que representa un 50%, a veces creen que el mecanismo actual que emplean es de gran ayuda para el área de logística, 5 trabajadores indican que el actual mecanismo casi siempre ayuda al área, y solo 1 trabajador menciona que siempre es de gran ayuda el mecanismo actual.

I4: “Considera que se desarrolla una buena comunicación entre la empresa, clientes y proveedores”.

Tabla 10

Comunicación entre la empresa, clientes y proveedores

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Nunca	0,00	0,00
Casi nunca	0,00	0,00
A veces	4,00	33,33
Casi siempre	4,00	33,33
Siempre	4,00	33,33
Total	12,00	100,00

Fuente: Cuestionario aplicado.

Interpretación: 4 trabajadores que representa un 33,33%, consideran que a veces se desarrolla buena comunicación entre la empresa, clientes y proveedores, 4 trabajadores consideran que se desarrolla una buena comunicación y 4 trabajadores menciona que siempre se desarrolla una buena comunicación.

I5: “Existen procedimientos claramente establecidos para identificar faltantes en la recepción de bienes e insumos”.

Tabla 11

Procedimientos establecidos para faltantes de bienes e insumos

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Si	8,00	66,67
No	4,00	33,33
Total	12,00	100,00

Fuente: Cuestionario aplicado.

Interpretación:

8 trabajadores que representa un 66,67%, indican que si existen procedimientos claramente establecidos para identificar faltantes en la recepción de los insumos y el 33,33% que representan 4 trabajadores mencionan que no existen procedimientos establecidos.

I6: “Existe un manual de procedimientos que describa lo relacionado con autorización, custodia, registro, control y responsabilidades en los inventarios”.

Tabla 12
Manual de procedimientos de inventarios

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Si	5,00	41,67
No	7,00	58,33
Total	12,00	100,00

Fuente: Cuestionario aplicado.

Interpretación:

5 trabajadores que representa el 41,67%, indican que si existe un manual de procedimientos sobre autorización, custodia, y control de inventarios, y 7 trabajadores que son el 58,33% de la muestra menciona que no existe dicho manual sobre estos procedimientos arriba descritos.

I7: “Son conciliados los resultados de los inventarios físicos contra los registros de contabilidad”.

Tabla 13
Resultados de los inventarios físicos

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Nunca	0,00	0,00
Casi nunca	0,00	0,00
Casi nunca	1,00	8,33
A veces	7,00	58,33
Casi siempre	4,00	33,33
Total	12,00	100,00

Fuente: Cuestionario aplicado.

Interpretación: 1 trabajador que representa el 8,33%, consideran que a veces son conciliados los resultados de los inventarios físicos con registros de contabilidad, 7 trabajadores mencionan que casi siempre son conciliados y 4 trabajadores que representan el 33,33% indican que siempre son conciliados los inventarios físicos con los registros contables.

I8: “Existen instalaciones adecuadas, medidas de seguridad que permitan: la conservación de inventarios y el ingreso de personal no autorizado”.

Tabla 14

Instalaciones adecuadas y medidas de seguridad

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Si	10,00	83,33
No	2,00	16,67
Total	12,00	100,00

Fuente: Cuestionario aplicado.

Interpretación: 10 trabajadores que representa el 83,33%, responden que si existen instalaciones adecuadas para la conservación de inventarios y medidas de seguridad que permitan el ingreso del personal no autorizado, mientras que 2 trabajadores indican que no existen instalaciones adecuadas y las medidas necesarias.

I9: “Estaría usted de acuerdo que el área de logística se rija por otro mecanismo o prefiere el actual”.

Tabla 15

Área de logística y mecanismo

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Si	9,00	75,00
No	3,00	25,00
Total	12,00	100,00

Fuente: Cuestionario aplicado.

Interpretación: el 75%, que representa a 9 trabajadores indican que si estarían de acuerdo que el área de Logística se rija por otro mecanismo y solo 3 trabajadores que representa el 25% prefieren el mecanismo actual.

I10: “Usted estaría de acuerdo que se implementen nuevas estrategias para el manejo logístico”.

Tabla 16

Nuevas estrategias para el manejo logístico

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Si	12,00	100,00
no	0	0
Total	12,00	100,00

Fuente: Cuestionario aplicado.

Interpretación: 12 trabajadores, que representa un 80% de la muestra, si estarían de acuerdo que se implementen nuevas estrategias para el manejo logístico y solo el 20%.

4.1.2.3. Entrevistas (Ver Anexo 1)

4.1.3. Definición de propuestas y planes de acción

Esta propuesta nace debido de que el área de almacén del “Instituto superior tecnológico ESDIT” no cuenta con un Sistema ERP Enterprise Resource Planning, que significa “sistema de planificación de recursos empresariales”, estos programas se hacen cargo de distintas operaciones internas de una empresa, desde producción a distribución o incluso recursos humanos, por lo tanto será útil para controlar el inventario y control de almacén ya sea de salida y entrada de productos. Dentro la formulación de una propuesta, se analizaron la relación entre necesidades y estrategia, debido a la necesidad de reducir y controlar mermas en los productos para lograr una mejor y mayor rotación de productos que utiliza el “Instituto superior tecnológico ESDIT” que utiliza para brindar sus servicios de enseñanza.

Para una mejor comprensión de la situación actual del área de almacén de ESDIT se muestra en la siguiente figura, como es el proceso de dicha área antes y después de una propuesta con la utilización de una herramienta ERP: (Ver Figura 2).

4.1.3.1. Definición de propuestas. Para la Evaluación del ERP, se realizó una

clasificación en aspectos como:

Tabla 17
Definición de propuestas ERP para ESDIT

Aspectos	Valoración	Odoo (a)		Sap Business One (b)		Dynamics 365 (c)	
	(d)	Puntos	(d)*(a)	Puntos (1-	(d)*(b)	Puntos	(d)*(c)
	Valoración	(1-5)		5)		(1-5)	
	(1 - 10) (d)						
"Módulos ERP"	10	5	50	4	40	5	50
"Facilidad de uso"	6	5	30	3	18	4	24
"Flexibilidad"	6	5	30	3	18	4	24
"Multilenguaje"	4	5	20	3	12	3	12
"Interacción con otros sistemas"	4	5	20	5	20	4	16
"Facilidad para desarrollos propios"	4	5	20	3	12	3	12
"Herramientas de Reporte"	10	5	50	5	50	4	40
"Funcionales"	44	35	220	26	170	27	178
"Adaptabilidad a la estructura empresarial"	6	4	24	3	18	4	24
"Arquitectura Cliente/Servidor"	4	4	16	5	20	5	20
"Base de Datos"	6	4	24	4	24	3	18
"Documentación"	4	4	16	4	16	4	16
"Seguridad"	11	4	44	4	44	4	44
"Back-up"	6	4	24	5	30	4	24
"Instalación y actualización"	4	4	16	4	16	4	16
"Técnicos"	41	28	164	29	168	28	162
"Costo ERP"	2	4	8	5	10	5	10
"Licencias"	5	4	20	5	25	5	25
"Coste de hardware"	6	4	24	4	24	4	24
"Coste de implementación"	7	4	28	3	21	4	28
"Económicos"	20	16	80	17	80	18	87
"Características del proveedor"	6	4	24	5	30	5	30
"Evolución del ERP"	7	4	28	4	28	4	28
"Referencias"	10	4	40	5	50	3	30
"Servicios del proveedor"	23	12	92	14	108	12	88
"Servicio de implementación"	10	4	40	5	50	4	40
"Metodología de implementación"	7	4	28	4	28	2	14
"Soporte"	7	4	28	4	28	3	21
"Actualizaciones"	7	4	28	3	21	4	28
"Servicio de ERP"	31	16	124	16	127	13	103
"Plan estratégico"	7	4	28	4	28	4	28
"Permite crecimiento"	7	4	28	4	28	4	28
"Objetivos a corto y mediano plazo"	10	4	40	2	20	4	40
"Necesidades de personal"	5	4	20	3	15	3	15
"Ubicación de instalaciones"	20	4	80	4	80	4	80
"Estrategias"	49	20	196	17	171	19	191
"Puntuación Final"			876	119	824	117	809

Fuente: Elaboración propia.

En la Tabla 17 se considero lo siguiente: Los puntajes van de 1 al 5: 1 = Muy Malo, 2 = Malo, 3 = Regular, 4 = Bueno, 5 = Muy Bueno. Las condiciones son Si un aspecto

de ERP tiene una puntuación de 1, significa que ese ERP no cumple con las exigencias esperadas referente a dicho criterio, y si la puntuación es de 5, el sistema ERP cumple adecuadamente con todas las expectativas.

Por otra parte podemos observar que de los 03 sistemas analizados, el que obtuvo mayor puntaje fue la herramienta ERP Odoo (a) con 876, seguidos por Sap Business One (b) con 824 y Dynamics 365 (c) con 809; por lo tanto se tomo la decisión de elegir a la herramienta ERP Odoo, por obtener el valor mas alto en la evaluación.

4.1.3.2. Planes de acción

4.1.3.2.1. *Etapa 1: preparación de la propuesta*

- Diagnóstico: Falta de seguridad en el almacén, contacto directo con el consumidor, falta de espacio, falta de stock de productos, falta de orden en el almacén, bajo control de inventarios y pérdida de productos.
- Solución: Implementación del ERP Odoo para mejorar orden y control de los inventarios enfocándonos en la rotación, duración y exactitud.
- Alcance: El “ERP ODOO” permitirá ejecutar registros de entradas y salidas del almacén. Brindará información sobre la duración y rotación del inventario.
- Equipo de trabajo: Director de la escuela de gastronomía ESDIT; es la máxima autoridad y su función es facilitar la información para la implementación de la propuesta; Jefe de almacén: Su función es coordinar las actividades para garantizar la entrega oportuna de los productos de trabajo.
- Proceso: Proceso de inventario antes del “Sistema ERP”; Proceso esperado con el “Sistema ERP”.

4.1.3.2.2. Etapa 2: Planificación de la propuesta: Se crea un documento para cada movimiento de mercancías, que el sistema utiliza para actualizar cantidades y valores, y también es un documento de entrega de mercancías. Estos documentos se pueden imprimir en el conocimiento de embarque para facilitar el movimiento físico y el control de las existencias individuales en el almacén. Puede ser el movimiento de mercancías:

- **Entrada de mercancías.** La recepción de mercancías (compra) es un movimiento de mercancías que registra la recepción de mercancías de un proveedor o empresa. Se trata de aumentar el inventario en el almacén. El ERP debe brindar las siguientes opciones: Recepción de mercancías a través de formularios y solicitud de movimientos de entrada.
- **Salida de mercancías.** La emisión de bienes (distribución) es el movimiento de bienes, que implica la recepción de bienes o la liberación de bienes, el consumo de materiales o la entrega de bienes al cliente. La salida de la mercadería es el agotamiento de las existencias en el almacén, lo cual debe acreditarse mediante solicitudes en el ERP; El ERP debe permitir: Registro de salida de mercancías utilizando formularios y preguntas de entrega saliente.
- **Gestión del inventario.** La obtención de un inventario confiable requiere de un censo físico que determine la exactitud del inventario, por lo que el censo se realiza por muestreo. El ERP facilita: Registro de entradas y salidas que determinan la circulación de stock, información registrada sobre las mercancías que ayuda a determinar la vida útil de los productos.

- **Requerimientos funcionales:** El sistema debe almacenar productos, cambiar existencias de productos, retirar productos del almacén, verificar la disponibilidad de productos del almacén y proporcionar informes de existencias.
- **Requerimientos No Funcionales:** El usuario debe tener una computadora que cumpla con los requisitos del sistema, ya que el software corre sobre Windows, el software debe soportar una gran cantidad de datos, sobre los productos disponibles en el almacén de ESDIT, y el usuario debe tener una idea clara. de Sistema, debe tener conocimientos básicos de informática.

4.1.3.2.3. *Etapas 3: Realización*

En base a los requisitos antes mencionados, se establecieron los requisitos funcionales de acuerdo a sus actores:

Tabla 18
requerimientos funcionales y responsables

Requerimientos funcionales	Responsables
"El ERP Odoo permitirá consultar el inventario"	"Jefe de almacén y asistente, director"
"El ERP Odoo podrá solicitar entrega de materiales o bienes que ya fueron adquiridos y que se encuentran en stock"	"Jefe de almacén y asistente"
"El ERP Odoo permitirá consultar los detalles de los productos".	"Jefe de almacén y asistente"
"El ERP Odoo permitirá la actualización de los detalles de los productos".	"Jefe de almacén y asistente"
"El ERP Odoo permitirá la eliminación de los productos".	"Jefe de almacén y asistente"
"El ERP Odoo registrará cada entrada con fecha y hora".	"Jefe de almacén y asistente"
"El ERP Odoo registrará cada salida con fecha y hora".	"Jefe de almacén y asistente"
"El ERP Odoo permitirá el registro, actualización y consulta de proveedores".	"Jefe de almacén y asistente"
"El ERP Odoo permitirá consultar los registros de entradas y salidas".	"Jefe de almacén y asistente, director"

Fuente: elaboración propia.

- **Diseño de solución (Ver Anexo 1)**

En esta figura 15, ingresamos a la opción "Productos" Allí puede ver todos los productos ingresados al sistema, también muestra el precio, la cantidad disponible y

la imagen de muestra. Lo interesante es que puedes añadir más productos. (Ver Anexo 1)

En la figura 16 se observan todos los recursos que tenemos. (Ver Anexo 1)

4.1.3.2.4. Etapa 4: Preparación final

- Construcción del sistema

Se construyen las adaptaciones necesarias. (Ver Anexo 1)

- Carga de data al ERP

Se registran productos que estén en almacén para tener control, incluyendo el movimiento del inventario. Se puede ver la muestra de 07 productos cargados en el “sistema ERP Odoo”. (Ver Anexo 1)

Se puede observar la ventana de informes, con gráficos de barras en la figura 19, (Ver Anexo 1).

- Pruebas

La estrategia se trabajará en base a las pruebas de:

a. Creación, modificación y eliminación de productos

El “Sistema ERP ODOO”, permite crear, modificar productos. Además, se puede ingresar productos con todas sus características como nombre, precio y otros. (Ver Anexo 1)

b. Formulario para salida de productos (transferencias)

El “Sistema ERP ODOO”, se puede verificar las salidas de productos. (Ver Anexo 1)

c. Consulta de stock de productos

El “Sistema ERP ODOO”, se puede consultar el stock de productos. (Ver Anexo 1)

d. Consulta de detalles de productos

El “Sistema ERP ODOO”, se observan detalles de los productos para reposición. (Ver Anexo 1)

4.1.4. Definición de mecanismos de control

En la tabla 19 se puede observan las tareas que permitirán conocer los mecanismos de control:

Tabla 19
Definición de mecanismos de control

N°	Mecanismos de control	Periodo
		2022
		Duración (días)
1	“Información del RR.HH para el ERP (a)”	7
2	“Análisis del sistema ERP (b)”	30
	“Etapa 1: preparación de la propuesta”	37
3	“Diseño del sistema y su utilidad del ERP (c)”	7
	“Etapa 2: Planificación de la propuesta”	7
4	“Documentación para el software ERP. (d)”	7
	“Etapa 3: Realización”	7
5	“Implementación y evaluación de sistema ERP (e)”	4
	“Mantenimiento del sistema ERP. (f)”	5
	“Etapa 4: Preparación final”	9
Objetivo General	“Implementación de un sistema de control interno para los inventarios en el instituto superior tecnológico ESDIT Tacna”	60

Fuente: Elaboración propia

Detalles de los mecanismos de control:

- Información del RR.HH para el ERP (a): Se determina la información a partir de los trabajadores involucrados. Para identificar los requerimientos de la empresa en el área de almacén, se utilizó como instrumentos el cuestionario y la entrevista, para la toma las decisiones.
- Análisis del sistema ERP (b): Se analizan las necesidades del sistema. En esta etapa se debe tener estructuradas la toma de decisiones porque ellas no se encuentran estructuradas.

- Diseño del sistema y su utilidad del ERP (c): Parte del diseño lógico del sistema es el diseño de la interfaz de usuario. La interfaz conecta al usuario con el sistema. Las cosas más importantes son usar el teclado para ingresar preguntas y respuestas, y usar los menús en pantalla. La fase de diseño de también incluye el diseño de archivos o bases de datos que almacenan los datos que necesitan los tomadores de decisiones organizacionales. En esta etapa, la salida al usuario se diseña de acuerdo con las necesidades de información del usuario.
- Documentación para el software ERP (d): Durante esta fase, trabajará con programadores para aprender la funcionalidad requerida de su software. En esta fase, se crea un documento de procedimiento. La documentación le indica cómo usar el software y qué hacer si tiene problemas.
- Implementación y evaluación de sistema ERP (e): En esta fase final, los analistas ayudan a implementar el sistema de información. Esto incluye la formación que necesitan los usuarios. La supervisión del entrenamiento es responsabilidad del analista. La evaluación se realiza en todas las etapas. Los criterios fundamentales que debe satisfacerse, es que en el futuro el usuario utilice el sistema desarrollado.
- Mantenimiento del sistema ERP (f): Durante esta fase, se realizan una serie de pruebas sobre los datos tipo para identificar posibles errores del sistema. Posteriormente, se utilizarán los datos reales. El mantenimiento del sistema y sus documentos comienza en esta misma etapa. Esta función se realiza periódicamente durante la vida útil del sistema.

CAPÍTULO V

SUGERENCIAS

Conclusiones Finales

PRIMERA:

Para evaluar el proceso actual y las deficiencias del control interno en el instituto superior tecnológico ESDIT Tacna, se aplicaron dos instrumentos de recolección de datos el cuestionario y la entrevista, donde se pudo evidenciar que la mitad de los trabajadores tienen edades que oscilar entre los 18 a 30 años, de ambos sexos y el 58,33% tienen estudios superiores, además solo el 50% señalo que los mecanismos actual en el área del almacén son de ayuda, así mismo el 58,33% señala que no existe un manual de procedimientos para la custodia, registro y control de inventarios, por otra parte el un poco mas de la mitad de trabajadores ósea el 58,33% señala que solo a veces se realizan conciliaciones para los inventarios físicos contra los registros contables, por otra parte el 75% de trabajadores señalan que seria bueno tener otro mecanismo de control de inventario, y el 100% menciona que estaría de acuerdo con la implementación de nuevas estrategias para el control de inventarios.

SEGUNDA:

Para el diseño adecuado de la propuesta de mejora para el sistema control interno de los inventarios del Instituto Superior Tecnológico ESDIT, se consideraron aspectos funcionales, técnicos, económicos, servicios del proveedor y servicio de ERP.

TERCERA:

Para establecer claramente los mecanismos de control se identificaron actividades como: Información del RR.HH para el ERP y Análisis del sistema ERP, el diseño del sistema y su utilidad del ERP, documentación para el software ERP, implementación, evaluación de sistema ERP y mantenimiento del sistema ERP.

CUARTA:

El área de almacén requiere personal capacitado en recepción, almacenamiento y distribución y la aplicación de un sistema ERP a través de la plataforma Odoo, puede ser de gran utilidad para llevar un manejo de inventario automatizado en los almacenes de la escuela ESDIT, ya que de esa manera se garantizaría la conservación de los productos ofrecidos para su distribución en óptimas condiciones de calidad y cantidad.

Sugerencias

PRIMERA:

Se sugiere que para evaluar el proceso actual y las deficiencias del control interno en el instituto superior tecnológico ESDIT de Tacna, es necesario tener otro mecanismo de control de inventario automatizado para implementar nuevas estrategias para el control de inventarios.

SEGUNDA:

Se sugiere que para diseñar adecuadamente la propuesta de mejora para el sistema control interno de los inventarios del Instituto Superior Tecnológico ESDIT, se deben considerar aspectos funcionales, técnicos, económicos, servicios del proveedor y servicio de ERP.

TERCERA:

Se sugiere que para establecer claramente los mecanismos de control se deben cumplir ciertas actividades como: Información del RR.HH para el ERP y Análisis del sistema ERP que se encuentran dentro de la Etapa 1: preparación de la propuesta; posteriormente el diseño del sistema y su utilidad del ERP, que se encuentra en la Etapa 2: Planificación de la propuesta, además la documentación para el software ERP en la Etapa 3: Realización y luego la implementación y evaluación de sistema ERP y mantenimiento del sistema ERP, en la etapa 4: Preparación final.

CUARTA:

Se sugiere que el sistema ERP a través de la plataforma Odoo, sea implementado porque es de gran utilidad para llevar un manejo de inventario automatizado en los almacenes de la escuela ESDIT, que garantizaría la conservación de los productos para otorgar un buen servicio de educación gastronómica de calidad.

Bibliografía

- Alfaro Manzanares, J. (2011). *Contabilidad, base para decisiones gerenciales* (Editorial Océano (ed.)).
- Alza de la Piedra, D. (2021). *Sistema de control interno para optimizar los procesos del área de tesorería en la municipalidad provincial de Lambayeque, 2019* [Universidad Señor de Sipán].
[https://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12802/8137/Alza de la Piedra Daniela Lucia.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12802/8137/Alza_de_la_Piedra_Daniela_Lucia.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Arbones Malisani, E. (2005). *Logística Empresarial* (Editorial Marcombo (ed.)).
- Ballou, R. (2004). *Logística. Administración de la cadena de suministro* (Ed Pearson (ed.); Quinta edi).
- Bernal, C. A. (2010). *Metodología de la investigación administración, economía, humanidades y ciencias sociales* (Tercera). Pearson Educación .
- Campo Valera, A. (2013). *Técnicas de almacén*.
- Catacora, F. (2006). *Sistemas y Procedimientos Contables* (Mc Graw Hill (ed.)).
- Chauvel, A. (1995). *Administración de la Producción*. (Mc. Graw Hill (ed.)).
- Coopers, L. (1997). *Los nuevos conceptos del control interno (Informe COSO)* (Ediciones Díaz de Santos SA (ed.)).
- Douglas, T. (2000). *Control de Inventario* (Prentice Hall (ed.)).
- El Peruano. (2006, April 18). Ley de control interno de las entidades del Estado. *Normas Legales*, 1–3.
<https://www.leyes.congreso.gob.pe/Documentos/Leyes/28716.pdf>
- Espinoza, O. (2013). *La Administración Eficiente de los Inventarios* (Editorial La Ensenada (ed.); 2da. Edici).
- Fidias G. Arias. (2006). *El Proyecto de Investigación*.

<https://es.slideshare.net/fidiasarias/fidias-g-arias-el-proyecto-de-investigacin-6ta-edicin>

Flamarique, S. (2018). *Gestión de existencias en el almacén.*

<https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=CDd8DwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA5&dq=inventarios+de+almacen&ots=aqVosX2kBR&sig=qUo1AJS1Zhom7mH4m9nyAeNdO4o#v=onepage&q&f=false>

Fonseca Luna, O. (2011). *Sistemas de Control Interno para Organizaciones* (l. de investigación en A. y control- IICO (ed.); Primera Ed).

<https://books.google.es/books?id=plsiU8xoQ9EC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>

Guevara, J., & Quiroz, R. (2014). *Aplicación del sistema de control interno para mejorar la eficiencia del área de logística en la empresa constructora rial construcciones y servicios Sac 2014.*

Gutiérrez Ferrín, A. (2006). Optimización de la gestión de inventarios. *Observatorio de La Economía Latinoamericana*, 123.

<http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/cu/2009/onp.html>

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, M. del P. (2014). *Metodología de la Investigación* (Sexta, pp. 1–634).

Humberto Ñaupas, Humberto Ñaupas Paitán, Elías Mejía Mejía, Eliana Novoa Ramírez, & Alberto Villagómez Paucar. (2014). *Metodología de la investigación: cuantitativa - cualitativa y redacción de la tesis.*

https://books.google.com.pe/books/about/Metodología_de_la_investigación.html?id=uyUJogEACAAJ&redir_esc=y

Lattuca, A. (2008). *Compendio de Auditoria* (Temas Grupo Editorial (ed.)).

Meana Coalla, P. (2017). *Gestión de inventarios* (Ediciones).

https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=MI5IDgAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=inventarios+de+almacen&ots=6ww8oqxuF-&sig=qR8qJxMnguirES_EmzvwKv64N2o#v=onepage&q&f=false

Mora Garcia, L. (2011). *Diccionario de logística y SCM* (ECO Ediciones (ed.)).

Pany, W. (2011). *Principios de auditoría* (Mac Graw Hill (ed.)).

Pérez Ruiz, Y. (2013). *Procedimiento para el perfeccionamiento de Control Interno en el proceso de la disciplina Práctica Preprofesional del Contador*. Universidad Central "Marta Abreu" de Las Villas.

Pingo, R. (2006). *Manual de Control de inventarios*. (Tercera Ed).

Sánchez López, Maricela Vargas López, Marcelino Reyes Luna, B., & Vidal Vásquez, O. (2011). Sistema de Información para el Control de Inventarios del Almacén del ITS. *Instituto Tecnológico de Aguascalientes*, 41, 41–46.
<https://www.redalyc.org/pdf/944/94419100007.pdf>

Servin, L. (2017). *Control Interno*.
<https://www2.deloitte.com/py/es/pages/audit/articles/opinion-control-interno-empresas.html>

Valderrama Mendoza, S. (2019). *Pasos para elaborar proyectos de investigación científica* (Decima).

Valderrama Mendoza, S., & León Mucha, L. (2009). *Técnicas e instrumentos para la obtención de datos de la investigación científica* (S. M. E.I.R.L (ed.)).

Vara Horna, A. (2010). *7 paso para una tesis exitosa*.
<https://www.administracion.usmp.edu.pe/investigacion/files/7-PASOS-PARA-UNA-TESIS-EXITOSA-Desde-la-idea-inicial-hasta-la-sustentación.pdf>

Vizcarra, J. (2010). *Auditoría Financiera. Riesgos, control interno, gobierno corporativo y normas de información financiera*. (Pacíficos Editores (ed.)).

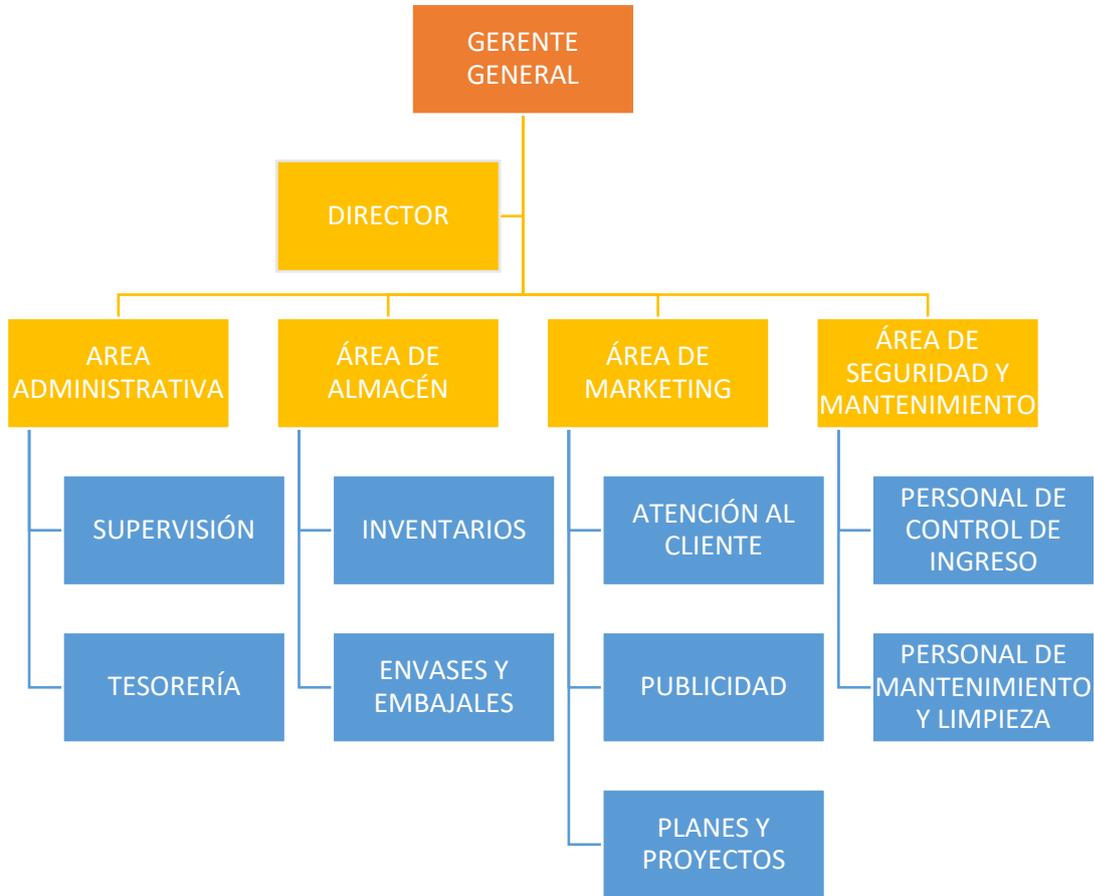
Zapata, J., Arango, M., & Adarme, W. (2010). Herramientas tecnológicas al servicio de la gestión empresarial. *Avances En Sistemas e Informática*, 7(3), 87–101.

Zavaro, L. (2016). *Informática aplicada a la auditoría moderna*. (U. D. de P. Editorial Académicas.CU (ed.)).

Anexos

Anexo 1 – Figuras de la tesis de la investigación

Figura 1. Organigrama de la Escuela ESDIT



Fuente: Elaboración propia.

Figura 2. Proceso del área de almacén antes y después de una propuesta con la utilización de una herramienta ERP

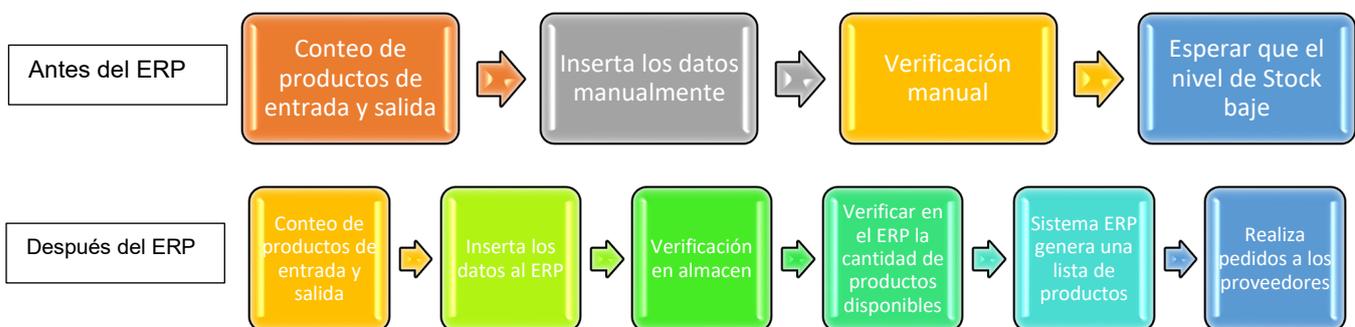
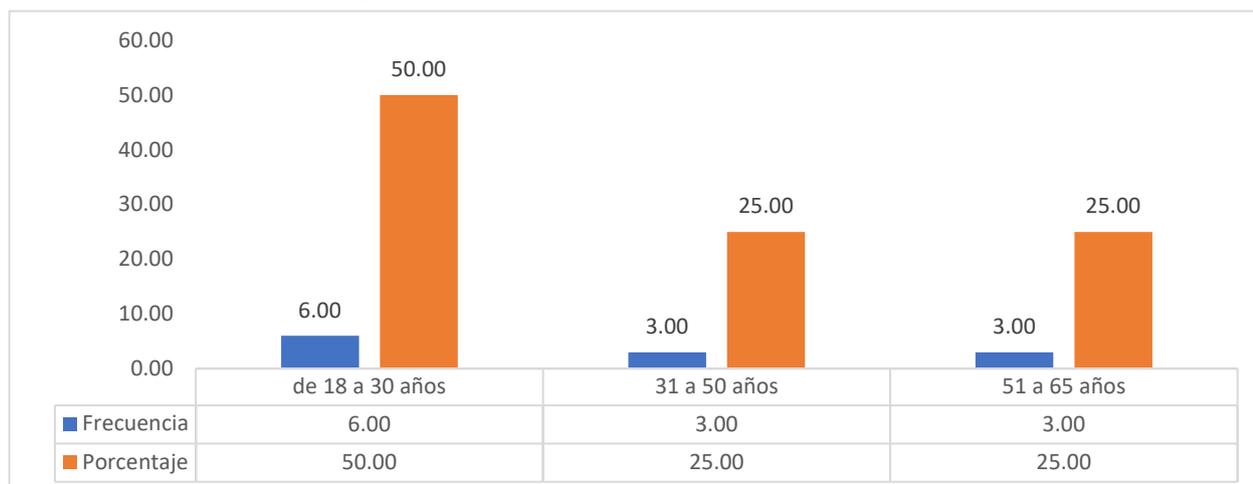


Figura 3. Trabajadores según grupos de edad del Instituto Superior Tecnológico ESDIT Tacna, 2022



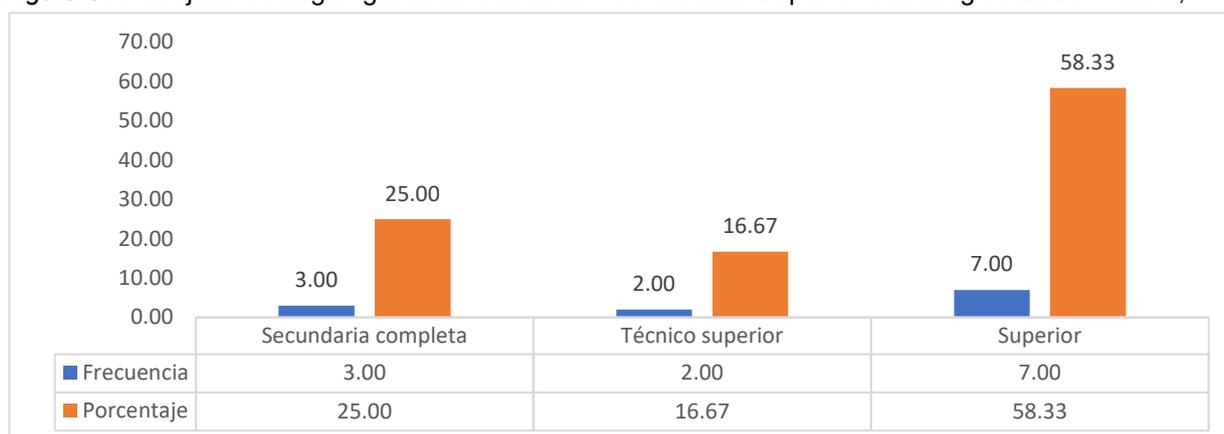
Fuente: Cuestionario aplicado.

Figura 4. Trabajadores según sexo del Instituto Superior Tecnológico ESDIT Tacna, 2022



Fuente: Cuestionario aplicado.

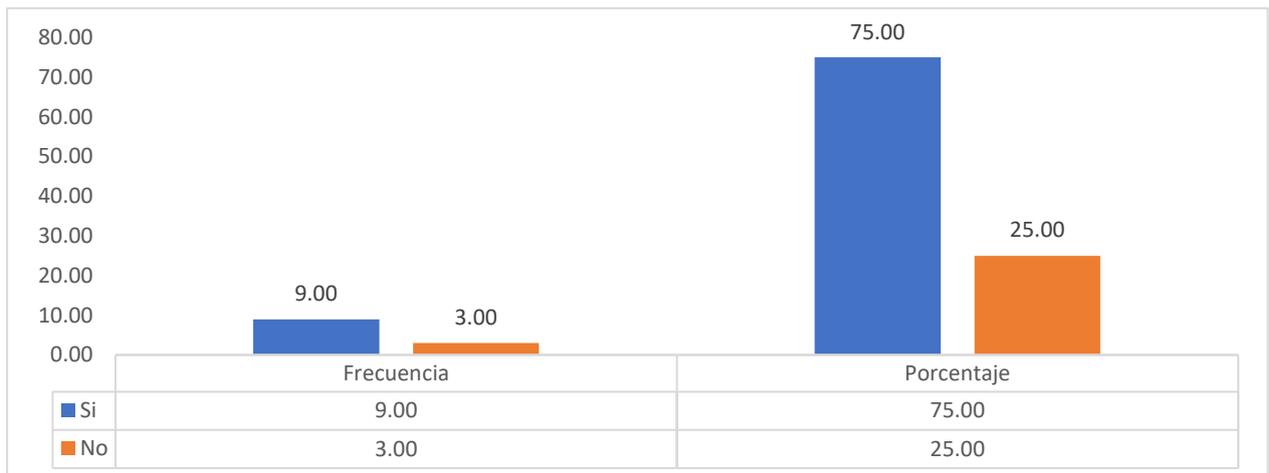
Figura 5. Trabajadores según grado de instrucción del Instituto Superior Tecnológico ESDIT Tacna,



2022

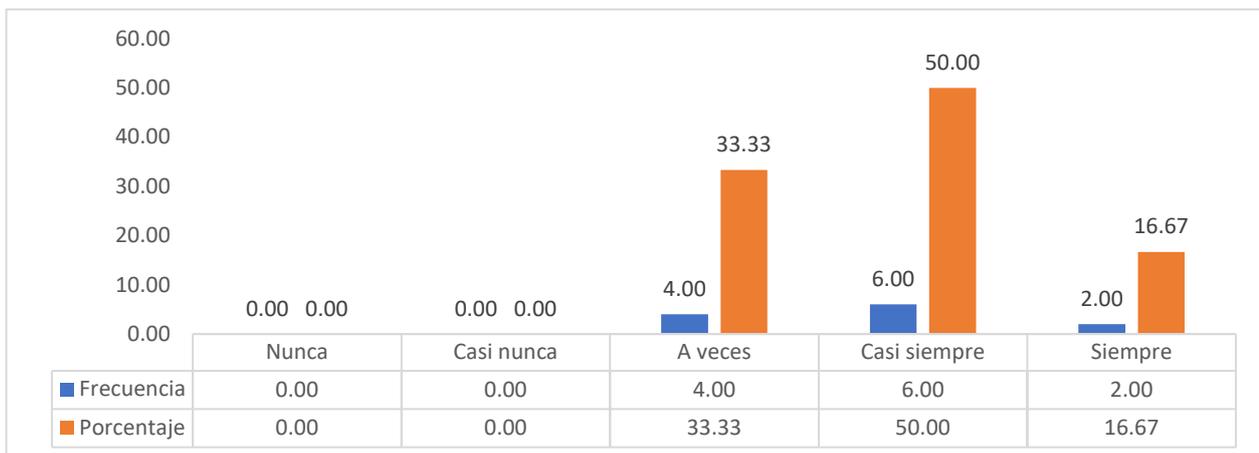
Fuente: Cuestionario aplicado.

Figura 6. Consta con un sistema de control logístico



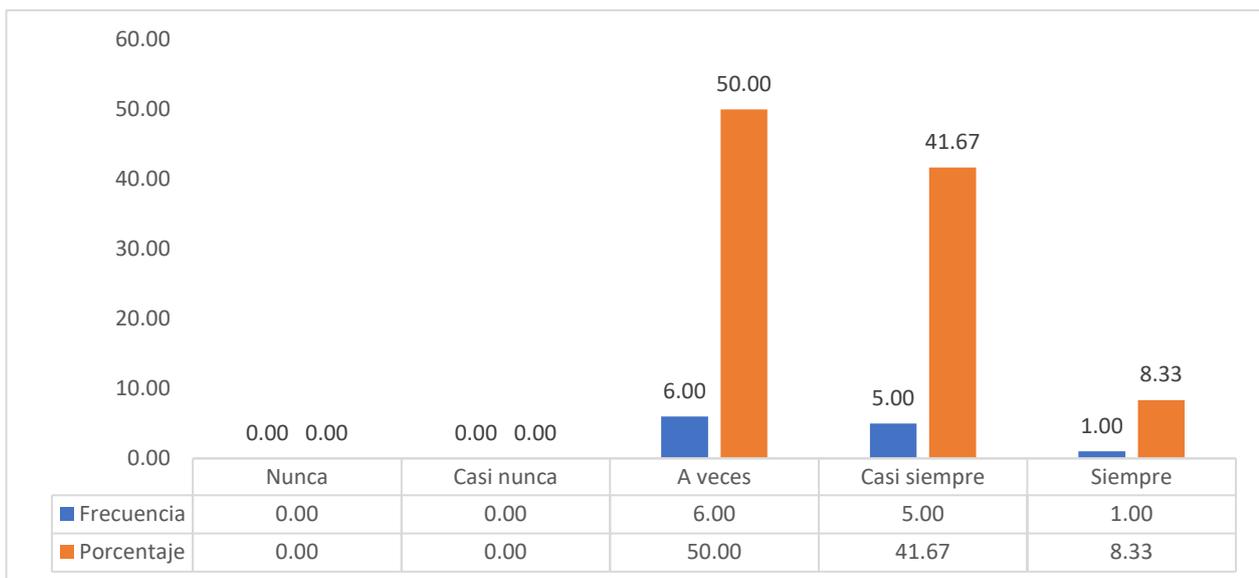
Fuente: Cuestionario aplicado.

Figura 7. Criterios para el manejo de recepción, almacenamiento y distribución de insumos



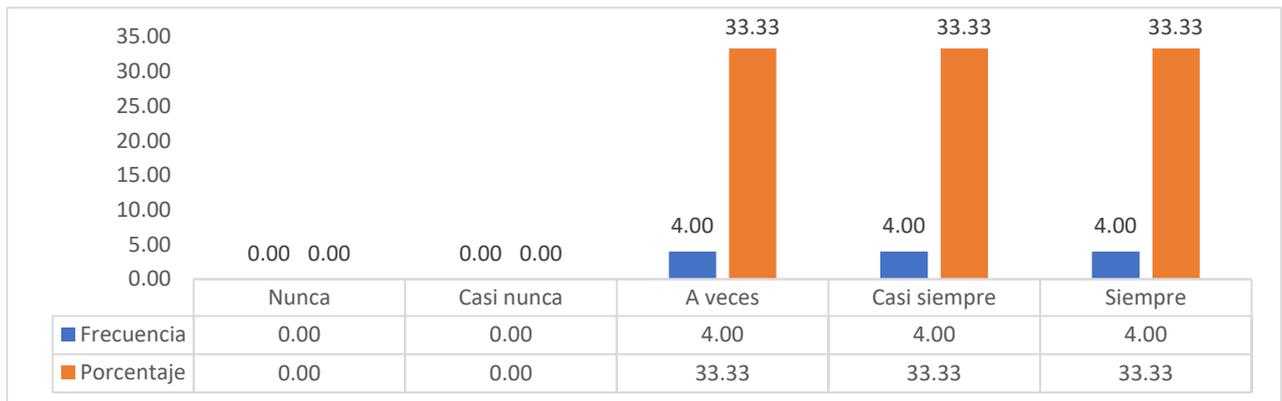
Fuente: Cuestionario aplicado.

Figura 8. Mecanismo actual que emplea el área de logística



Fuente: Cuestionario aplicado.

Figura 9. Comunicación entre la empresa, clientes y proveedores



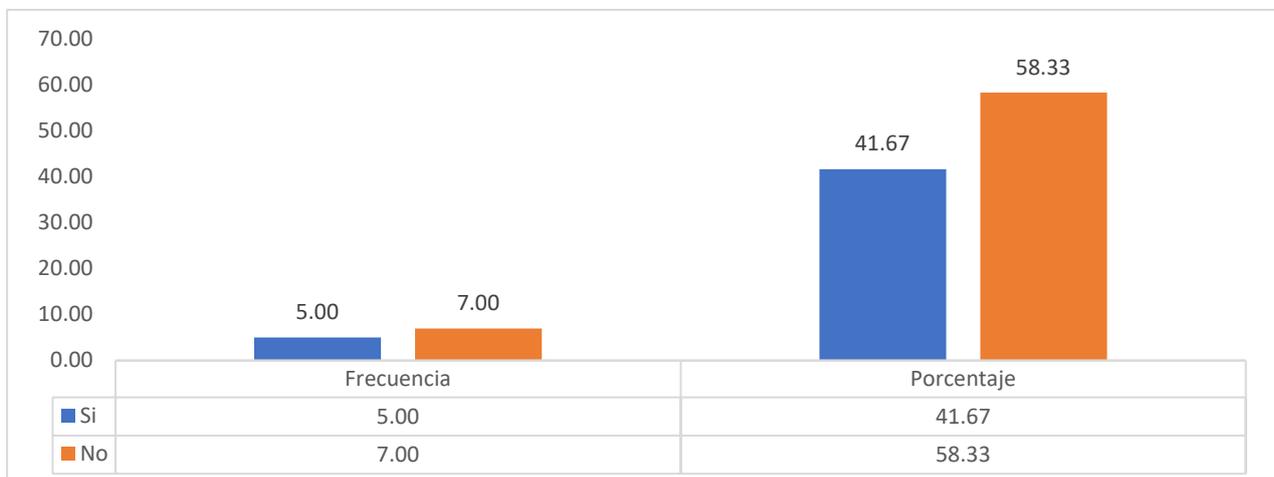
Fuente: Cuestionario aplicado.

Figura 10. Procedimientos establecidos para faltantes de bienes e insumos



Fuente: Cuestionario aplicado.

Figura 11. Manual de procedimientos de inventarios



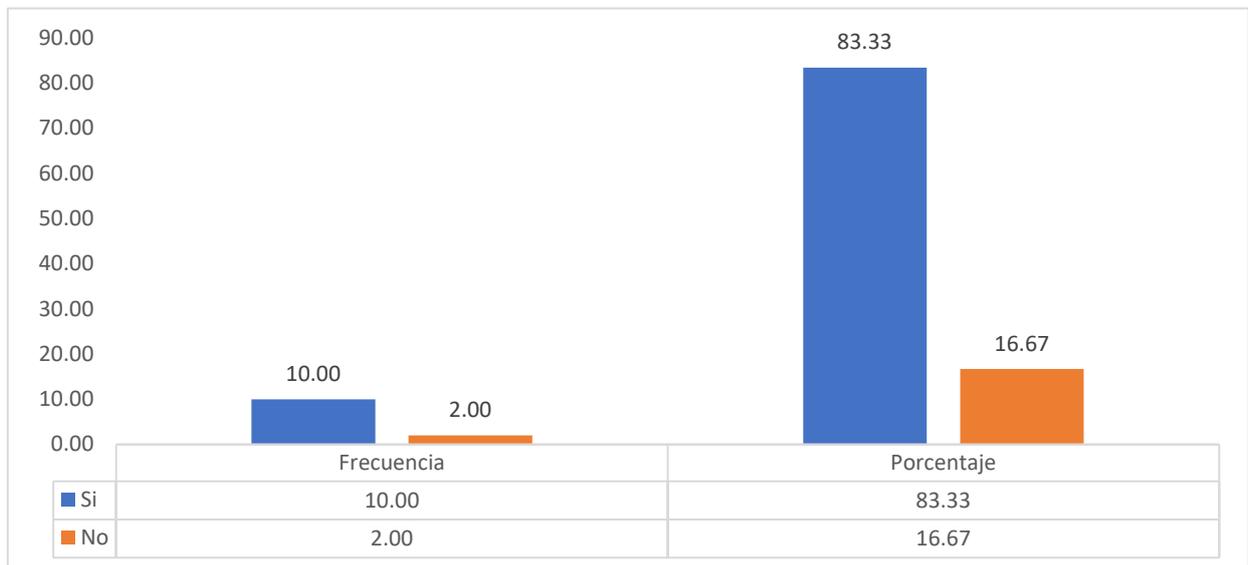
Fuente: Cuestionario aplicado.

Figura 12. Resultados de los inventarios físicos



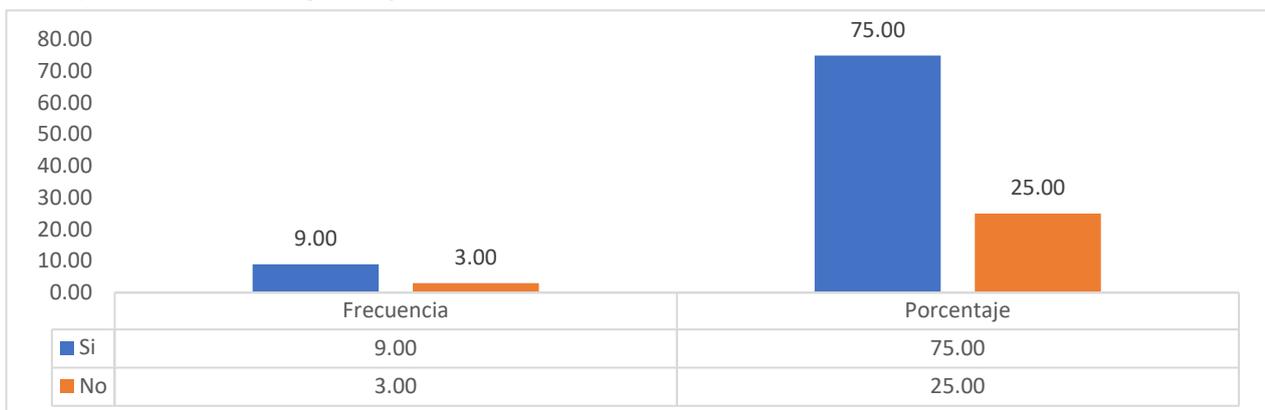
Fuente: Cuestionario aplicado.

Figura 13. Instalaciones adecuadas y medidas de seguridad



Fuente: Cuestionario aplicado.

Figura 14. Área de logística y mecanismo



Fuente: Cuestionario aplicado.

Figura 15. Nuevas estrategias para el manejo logístico

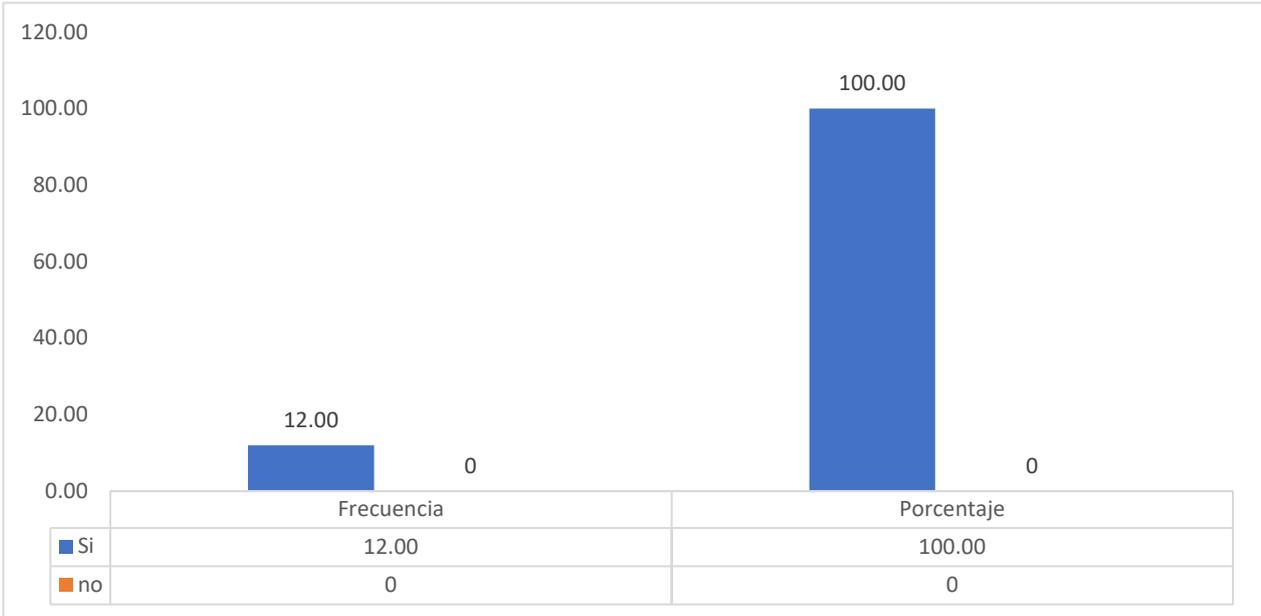


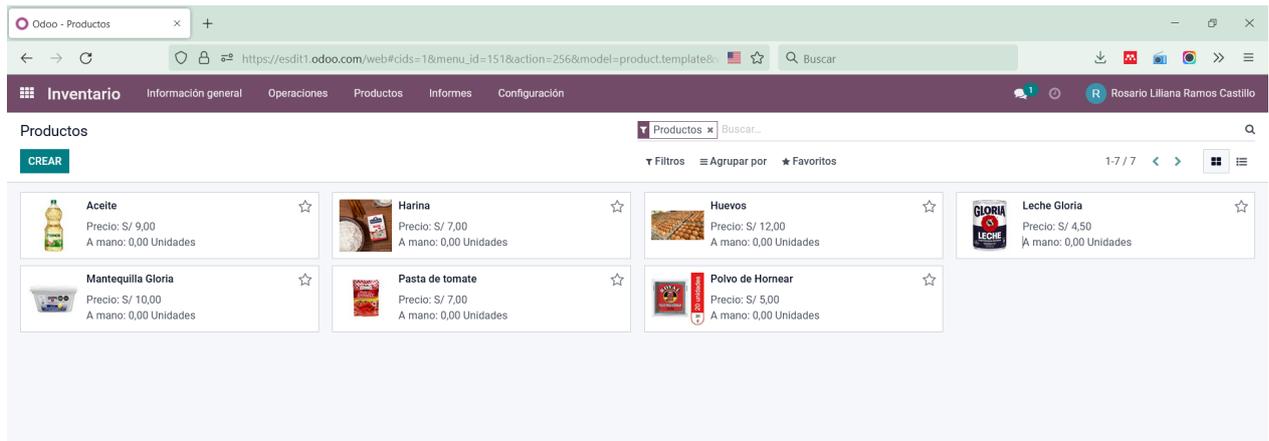
Figura 16. Entrevistado Nro 01. Tiene 44 años es del sexo masculino y tiene estudios superiores.

N	PREGUNTAS	
1	¿Existen políticas establecidas para controlar el inventario?	
	SI X	NO
	Comentario: Control necesario para evitar pérdidas y mermas	
2	¿Al momento de terminar con la recepción de las mercaderías; los responsables verifican las cantidades recibidas contra las Facturas?	
	SI	NO X
	Comentario: Requisito indispensable para manejo de insumos	
3	¿Realizan inventarios físicos? ¿Cada que tiempo?	
	SI X	NO
	Comentario: Descuido por parte administrativa	
4	¿Se requiere alguna orden escrita y numerada para la salida de insumos del almacén?	
	SI X	NO
	Comentario: A través de hoja de requerimiento.	
5	¿Existe un registro de los insumos que son tomados para el consumo del personal de la empresa?	
	SI X	NO
	Comentario:	
6	¿Se exige que toda la mercadería que llega pase por un punto central de recepción?	
	SI X	NO
	Comentario: Para verificar las cantidades	
7	¿Existe control sobre la caducidad de los insumos?	
	SI X	NO
	Comentario: Durante tiempo de compras	
8	¿El almacenero está obligado a rendir informes sobre las mercaderías que registran poco movimiento o cuya existencia sea excesiva?	
	SI X	NO
	Comentario: Según requerimiento	
9	¿El personal de la empresa recibe capacitaciones constantes?	
	SI	NO X
	Comentario:	
10	¿Cuenta el almacén con un sistema de información automatizada?	
	SI	NO X
	Comentario:	
11	¿se encuentra actualizada la información en el inventario del almacén?	
	SI X	NO
	Comentario: Inventario semanal	
12	¿Cuenta con un documento el área del almacén que acredite la devolución de un producto deteriorado o no solicitado al proveedor?	
	SI X	NO
	Comentario: Especialmente se presenta el caso.	

Figura 17. Entrevistado Nro 02. Tiene 20 años es del sexo femenino y tiene estudios de secundaria completa.

N	PREGUNTAS	
1	¿Existen políticas establecidas para controlar el inventario?	
	SI X	NO
	Comentario: Se hacen controles diarios	
2	¿Al momento de terminar con la recepción de las mercaderías; los responsables verifican las	
	SI X	NO
	Comentario: Si, se revisa para evitar falta de insumos	
3	¿Realizan inventarios físicos? ¿Cada que tiempo?	
	SI X	NO
	Comentario: Cada fin de semana se realiza	
4	¿Se requiere alguna orden escrita y numerada para la salida de insumos del almacén?	
	SI X	NO
	Comentario: Si, la orden dada por la administradora	
5	¿Existe un registro de los insumos que son tomados para el consumo del personal de la	
	SI X	NO
	Comentario: Si salen registros por cada clase dada.	
6	¿Se exige que toda la mercadería que llega pase por un punto central de recepción?	
	SI X	NO
	Comentario: Se revisa, para que no haya inconveniente alguno	
7	¿Existe control sobre la caducidad de los insumos?	
	SI X	NO
	Comentario: Si, para evitar hacer preparación de alimentos malos	
8	¿El almacenero está obligado a rendir informes sobre las mercaderías que registran poco	
	SI X	NO
	Comentario: Si, ya que todo lo que se realiza debe ser contabilizado.	
9	¿El personal de la empresa recibe capacitaciones constantes?	
	SI X	NO
	Comentario: Claro que si	
10	¿Cuenta el almacén con un sistema de información automatizada?	
	SI X	NO
	Comentario:	
11	¿se encuentra actualizada la información en el inventario del almacén?	
	SI X	NO
	Comentario:	
12	¿Cuenta con un documento el área del almacén que acredite la devolución de un producto	
	SI X	NO
	Comentario:	

Figura 18. Menú de Odoo – inventario de productos



Fuente: elaboración propia.

Figura 19. Menú de Odoo – Stock a mano

The screenshot shows the 'Stock a mano' menu in Odoo. It features a search bar at the top right and buttons for 'CREAR' and 'APPLY ALL'. Below the search bar, there are filters and options to 'Agrupar por' and 'Favoritos'. The main area displays a table with the following data:

Producto	Cantidad a mano	Cantidad disponible
<input type="checkbox"/> Aceite	60,00	60,00
<input type="checkbox"/> Aceite	-60,00	-60,00
<input type="checkbox"/> Harina	50,00	50,00
<input type="checkbox"/> Huevos	40,00	40,00
<input type="checkbox"/> Leche Gloria	30,00	30,00
<input type="checkbox"/> Mantequilla Gloria	70,00	70,00
<input type="checkbox"/> Pasta de tomate	110,00	110,00
<input type="checkbox"/> Polvo de Hornear	50,00	50,00
<input type="checkbox"/> Harina	-50,00	-50,00
<input type="checkbox"/> Huevos	-40,00	-40,00
<input type="checkbox"/> Leche Gloria	-30,00	-30,00
<input type="checkbox"/> Mantequilla Gloria	-70,00	-70,00
<input type="checkbox"/> Pasta de tomate	-110,00	-110,00
<input type="checkbox"/> Polvo de Hornear	-50,00	-50,00

Fuente: elaboración propia.

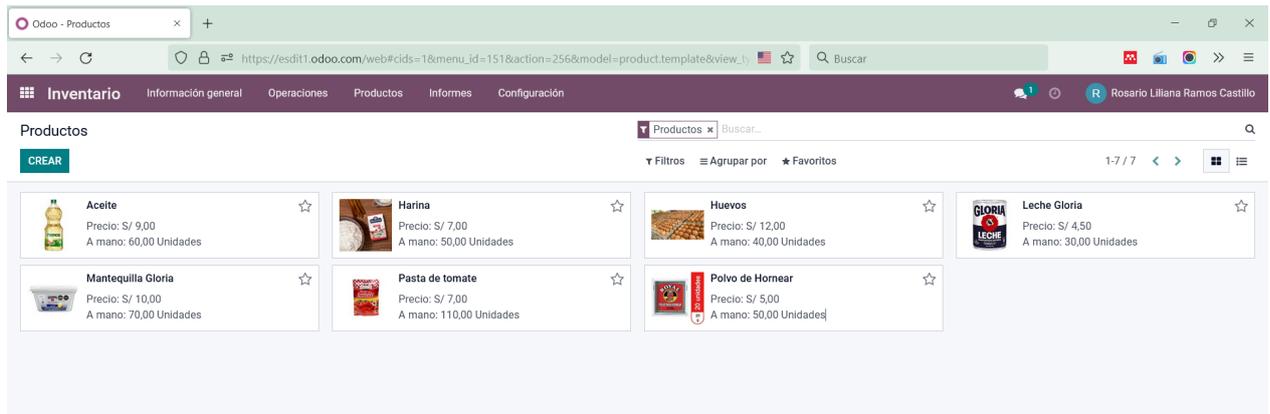
Figura 20. Menú de Odoo – Ajustes de inventario

The screenshot shows the 'Ajustes de inventario' menu in Odoo. It features a search bar at the top right and buttons for 'CREAR' and 'APPLY ALL'. Below the search bar, there are filters and options to 'Agrupar por' and 'Favoritos'. The main area displays a table with the following data:

Producto	Categoría de producto	Cantidad a mano	Cantidad contada	Diferencia	Usuario
<input type="checkbox"/> Aceite	All	60,00			Historial @ Establecer
<input type="checkbox"/> Harina	All	50,00			Historial @ Establecer
<input type="checkbox"/> Huevos	All	40,00			Historial @ Establecer
<input type="checkbox"/> Leche Gloria	All	30,00			Historial @ Establecer
<input type="checkbox"/> Mantequilla Gloria	All	70,00			Historial @ Establecer
<input type="checkbox"/> Pasta de tomate	All	110,00			Historial @ Establecer
<input type="checkbox"/> Polvo de Hornear	All	50,00			Historial @ Establecer

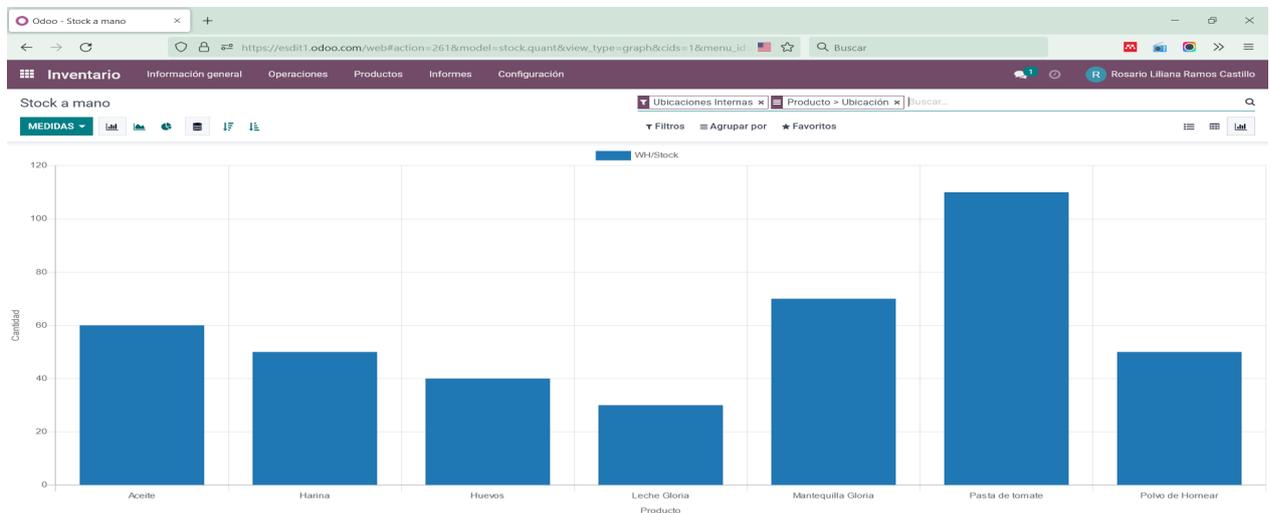
Fuente: elaboración propia.

Figura 21. Menú de Odoo – Carga de data al ERP



Fuente: elaboración propia.

Figura 22. Menú de Odoo – Carga de data al ERP e informe en barras



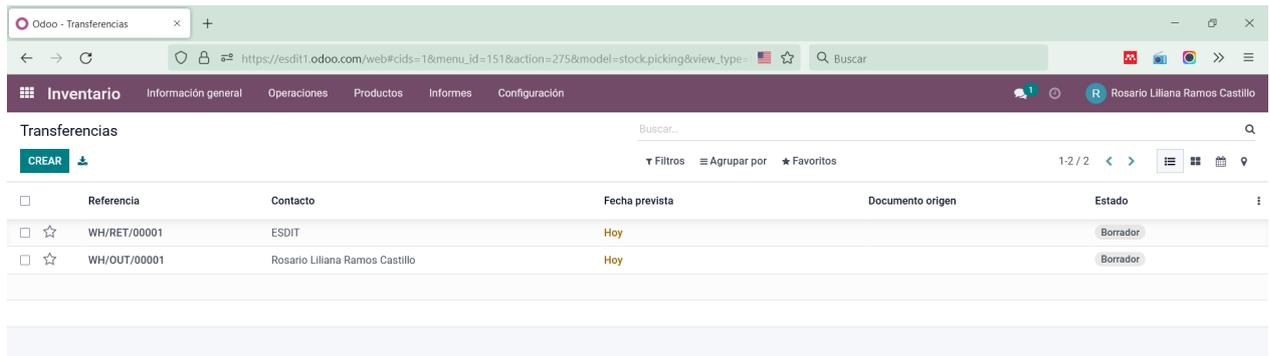
Fuente: elaboración propia.

Figura 23. Menú de Odoo – Crear nuevos productos

The screenshot shows the Odoo 'Nuevo' product creation form. The product name is 'Hamburguesa de queso'. The form includes fields for 'Tipo de producto', 'Almacenable', 'Precio de venta' (S/1,00), 'Coste' (0,00), 'Categoría de producto' (All), 'Referencia interna', 'Código de barras', and 'Etiquetas de producto'. There are also checkboxes for 'Puede ser vendido' and 'Puede ser comprado'. The form is partially filled out, and a sidebar on the right shows the user's name 'Rosario Liliana Ramos Castillo' and the action 'Creando un nuevo registro...'

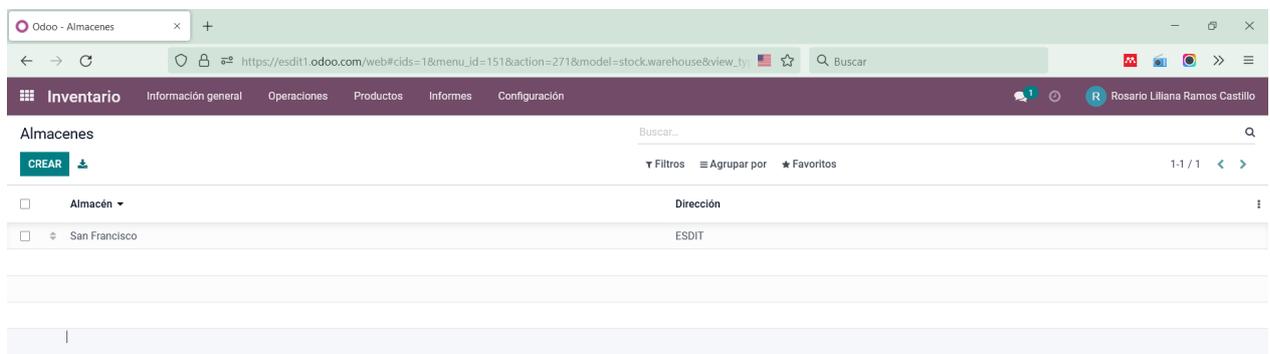
Fuente: elaboración propia.

Figura 24. Menú de Odoo – Crear nuevos productos



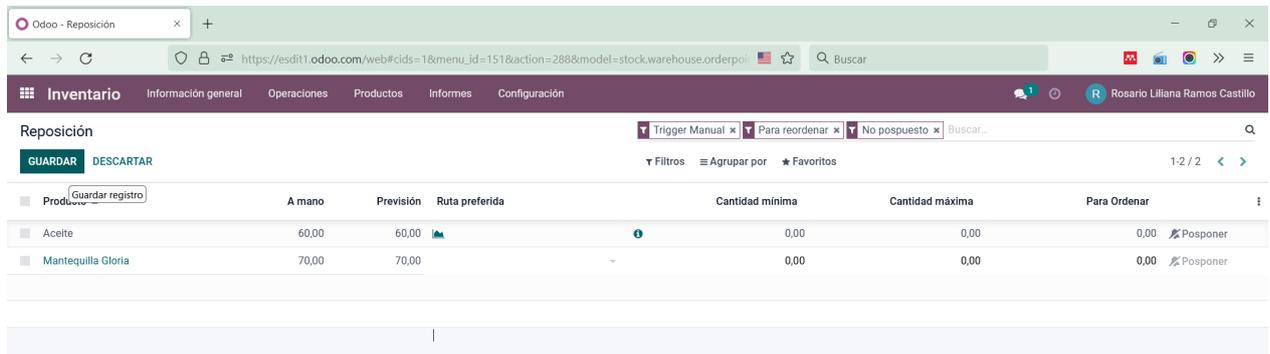
Fuente: elaboración propia.

Figura 25. Menú de Odoo – almacenes



Fuente: elaboración propia.

Figura 26. Menú de Odoo – Reposición



Fuente: elaboración propia.

Figura 27. Productos y/o servicios que ofrece el Instituto ESDIT



Instituto ESDIT
Tu vida, tu éxito

Te ofrecemos

TÍTULO A NOMBRE DE LA NACIÓN

Carrera Profesional - 3 años

<p>MÓDULO I</p> <ul style="list-style-type: none"> Técnicas de Cocina I Introducción y Aplicaciones Básicas de Bromatología Tecnología de Bar Básica Seguridad y Prevención de Accidentes Vocabulario Gastronómico Ética y Comportamiento Técnica de Comunicación 	<p>MÓDULO II</p> <ul style="list-style-type: none"> Gestión de Calidad en Empresas Gastronómicas Técnicas Culinarias II Panadería y Pastelería Cocina Peruana I Tecnología de Bar Intermedia Nutrición y Dietética Liderazgo y Trabajo en Equipo 	<p>MÓDULO III</p> <ul style="list-style-type: none"> Técnicas de Ventas y Atención al Cliente Organización y Constitución de Empresas Gastronómicas Cocina Peruana II Repostería I Control y Gestión de Calidad (HACCP) Inglés Básico Técnicas de Servicio de Comedor Administración de Recursos Humanos Cocina Regional
<p>MÓDULO IV</p> <ul style="list-style-type: none"> Pescados y Mariscos Cocina Mediterránea Repostería II Tecnología de Bar Avanzado Inglés Gastronómico Gestión y Administración de Negocios de AAS/BB Logística Compras y Almacén 	<p>MÓDULO V</p> <ul style="list-style-type: none"> Catering Cocina Oriental Cocina Latinoamericana Chocolatería Francés I Cocinas y Congelados Marketing Gastronómico 	<p>MÓDULO VI</p> <ul style="list-style-type: none"> Cocina Peruana Fusión Cocina para Restauración Cocina Internacional (Europa I) Ingeniería del Menú Francés II Enología Toxicología Alimentaria
<p>MÓDULO VII</p> <ul style="list-style-type: none"> Cocina para Eventos Diseño y Montaje de Platos Maridaje Cocina Asiática Cocina Internacional II Administración de Restaurantes Gestión de Estrategias Empresariales 	<p>MÓDULO VIII</p> <ul style="list-style-type: none"> Química Culinaria Alta Cocina Confitería y Inyecciones en Azúcar Repostería Minimalista Diseño y Elaboración de Cartas para Restaurantes Diseño y Equipamiento AAS/BB Técnicas Avanzadas en Cocina 	<p>MÓDULO IX</p> <ul style="list-style-type: none"> Cocina Neorromana Creativa Repostería Gourmet Pastries al Plato Proyectos de Inversión Gastronómica Cocelería de Vanguardia Formulación de Menús Liderazgo y Manager

Cursos de Capacitación Modular

PANADERÍA & PASTELERÍA

8 meses

<p>MÓDULO II</p> <ul style="list-style-type: none"> Panadería Avanzada Pastelería Comercial Bufetería Avanzada Snack Básico Comercial Costos en Panadería y Pastelería 	<p>MÓDULO III</p> <ul style="list-style-type: none"> Elaboración de Tortas Comerciales Elaboración de Tortas con Masa Elástica Pastres Peruanos Pastelería Semi Fría 	<p>MÓDULO I</p> <ul style="list-style-type: none"> Introducción a la Panadería y Pastelería Bromatología Panadería y Pastelería Básica Elaboración de Empanadas Comerciales Bufetería Básica
MÓDULO DE ESPECIALIZACIÓN		
<ul style="list-style-type: none"> Panadería Industrial Repostería Gourmet Tortas de Fantasía Catering y Eventos 		

BARTENDER & MIXOLOGÍA

8 meses

<p>MÓDULO II</p> <ul style="list-style-type: none"> Inglés Técnico I Técnicas de Cafetería Taller de Bebidas I Taller de Flair I Taller de Cocina II Introducción al Vino 	<p>MÓDULO III</p> <ul style="list-style-type: none"> Taller de Bebidas II Taller de Flair II Inglés Técnico II Enología Introducción a la Mixología Bar Manager 	<p>MÓDULO I</p> <ul style="list-style-type: none"> Introducción al Bar Taller de Flair I Manipulación de Alimentos y Bebidas Técnicas de Servicio en Bar Taller de Tallados y Decoraciones Taller de Cocina I
MÓDULO DE ESPECIALIZACIÓN		
<ul style="list-style-type: none"> Maridaje Taller de Competencia Exhibición de Flair Cocelería para Eventos Mixología Molecular 		



Instituto ESDIT
Tu vida, tu éxito

Anexo 2 - Productos y/o servicios ofrecidos

Tabla 20

Carrera profesional en 3 años

Título a nombre de la nación		
Modulo i	Modulo ii	Modulo iii
Técnicas de cocina i	Gestión de calidad en empresas gastronómicas	Técnicas de ventas y atención al cliente
Introducción y aplicaciones básicas	Técnicas culinarias ii	Organización y constitución de empresas gastronómicas
Bromatología	Panadería y pastelería	Cocina peruana ii
Tecnología de bar básico	Cocina peruana i	Repostería i
Seguridad y prevención de accidentes	Tecnología de bar intermedio	Control y gestión de calidad (haccp)
Vocabulario gastronómico	Nutrición y dietético	Inglés básico
Ética y comportamiento	Liderazgo y trabajo en equipo	Técnicas de servicio de comedor
Técnicas de comunicación	Modulo v	Administración de recursos humanos
Modulo iv	Catering	Cocina regional
Pescador y mariscos	Cocina oriental	Modulo vi
Cocina mediterránea	Cocina latinoamericana	Cocina peruana fusión
Repostería ii	Chocolatería	Cocina para restauración
Tecnología de bar avanzado	Frances i	Cocina internacional europea i
Gestión de administración de negocios de aa&bb	Costos y compras	Ingeniería del menú
Logística compras y almacén	Marketing gastronómico	Enología
Modulo vii	Modulo viii	Modulo ix
Cocina para eventos	Química culinaria	Cocina novoandiana creativa
Diseño y montaje de platos	Alta cocina	Repostería gourmet postres al plato
Maridaje	Confitería y trabajos en azúcar	Proyectos de inversión gastronómica
Cocina asiática	Repostería minimalista	Coctelería de vanguardia
Cocina internacional ii	Diseño y elaboración de cartas para restaurantes	Formulación de monografías
Administración de restaurantes	Diseño y equipamiento de aa&bb	Liderazgo y manager
Gestión de estrategias empresariales	Técnicos avanzados en cocina	

Fuente: Administración de la Escuela Gastronómica ESDIT.

Tabla 21

Carrera de panadería y pastelería en 8 meses

Módulos

Modulo i

Introducción a la panadería y pastelería

Bromatología

Panadería y pastelería básica

Elaboración de empanadas comerciales

Bufetería básica

Modulo ii

Panadería avanzada

Pastelería comercial

Bufetería avanzada

Snack básico comercial

Costos en panadería y pastelería

Modulo ii

Elaboración de tortas comerciales

Elaboración de tortas con masa elástica

Postres peruanos

Pastelería semi fría

Modulo de especialización

Panadería industrial

Repostería gourmet

Tortas de fantasía

Catering y eventos

Fuente: Administración de la Escuela Gastronómica ESDIT.

Tabla 22
Carrera de Bar Tender Mixología en 8 meses

Módulos
Modulo i
Introducción al bar
Taller de flair i
Manipulación de alimentos y bebidas
Técnicas de servicio en bar
Taller de tallados y decoraciones
Taller de cocina i
Modulo ii
Inglés técnico i
Técnicas de cafetería
Taller de bebidas i
Taller de flair ii
Taller de cocina ii
Introducción al vino
Modulo iii
Taller de bebidas ii
Taller de flair iii
Inglés técnico ii
Enología
Introducción a la mixología
Bar manager
Modulo de especialización
Maridaje
Taller de competencia
Exhibición para eventos
Mixología molecular

Fuente: Administración de la Escuela Gastronómica ESDIT.

INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO JOHN VON NEUMANN
PROGRAMA DE ESTUDIOS DE NIVEL FORMATIVO PROFESIONAL TÉCNICO EN CONTABILIDAD



CUESTIONARIO

Este cuestionario se realiza en el marco de la Tesis de Investigación para el "PROGRAMA DE ESTUDIOS DE NIVEL FORMATIVO PROFESIONAL TÉCNICO EN CONTABILIDAD. INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO JOHN VON NEUMANN. La presente Tesis lleva por título: "PROPUESTA DE UN SISTEMA DE CONTROL INTERNO PARA LOS INVENTARIOS EN EL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO ESDIT TACNA, 2022"

DATOS GENERALES:

EDAD: 45

SEXO: Femenino

GRADO DE INSTRUCCIÓN: Superior Técnico

INSTRUCCIONES: Todos los enunciados tienen diversas opciones de respuesta, deberá elegir SOLO UNA, marque con un aspa (X) a la opción elegida.

N	Ítems
1	Tiene conocimiento si actualmente la empresa cuenta con un sistema de control logístico
	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
2	Cuenta el área de logística con criterios para el manejo de recepción, almacenamiento y distribución de los insumos.
	Nunca <input type="checkbox"/> Casi nunca <input type="checkbox"/> A veces <input checked="" type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/>
3	Cree que el mecanismo actual que emplea es de gran ayuda al área de logística.
	Nunca <input type="checkbox"/> Casi nunca <input type="checkbox"/> A veces <input checked="" type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/>
4	Considera que se desarrolla una buena comunicación entre la empresa, clientes y proveedores.
	Nunca <input type="checkbox"/> Casi nunca <input type="checkbox"/> A veces <input checked="" type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/>
5	Existen procedimientos claramente establecidos para identificar faltantes en la recepción de bienes e insumos.
	Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>
6	Existe un manual de procedimientos que describa lo relacionado con autorización, custodia, registro, control y responsabilidades en los inventarios.
	Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>
7	Son conciliados los resultados de los inventarios físicos contra los registros de contabilidad.
	Nunca <input type="checkbox"/> Casi nunca <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Casi siempre <input checked="" type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/>
8	Existen instalaciones adecuadas, medidas de seguridad que permitan: la conservación de inventarios y el ingreso de personal no autorizado.
	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
9	Estaría usted de acuerdo que el área de logística se rija por otro mecanismo o prefiere el actual.
	Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>
10	Usted estaría de acuerdo que se implementen nuevas estrategias para el manejo logístico.
	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>



CUESTIONARIO

Este cuestionario se realiza en el marco de la Tesis de Investigación para el "PROGRAMA DE ESTUDIOS DE NIVEL FORMATIVO PROFESIONAL TÉCNICO EN CONTABILIDAD. INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO JOHN VON NEUMANN. La presente Tesis lleva por título: "PROPUESTA DE UN SISTEMA DE CONTROL INTERNO PARA LOS INVENTARIOS EN EL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO ESDIT TACNA, 2022"

DATOS GENERALES:

EDAD: 30

SEXO: F

GRADO DE INSTRUCCIÓN: Licenciado

INSTRUCCIONES: Todos los enunciados tienen diversas opciones de respuesta, deberá elegir SOLO UNA, marque con un aspa (X) a la opción elegida.

N	Ítems
1	Tiene conocimiento si actualmente la empresa cuenta con un sistema de control logístico
	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
2	Cuenta el área de logística con criterios para el manejo de recepción, almacenamiento y distribución de los insumos.
	Nunca <input type="checkbox"/> Casi nunca <input type="checkbox"/> A veces <input checked="" type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/>
3	Cree que el mecanismo actual que emplea es de gran ayuda al área de logística.
	Nunca <input type="checkbox"/> Casi nunca <input type="checkbox"/> A veces <input checked="" type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/>
4	Considera que se desarrolla una buena comunicación entre la empresa, clientes y proveedores.
	Nunca <input type="checkbox"/> Casi nunca <input type="checkbox"/> A veces <input checked="" type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/>
5	Existen procedimientos claramente establecidos para identificar faltantes en la recepción de bienes e insumos.
	Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>
6	Existe un manual de procedimientos que describa lo relacionado con autorización, custodia, registro, control y responsabilidades en los inventarios.
	Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>
7	Son conciliados los resultados de los inventarios físicos contra los registros de contabilidad.
	Nunca <input type="checkbox"/> Casi nunca <input type="checkbox"/> A veces <input checked="" type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/>
8	Existen instalaciones adecuadas, medidas de seguridad que permitan: la conservación de inventarios y el ingreso de personal no autorizado.
	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
9	Estaría usted de acuerdo que el área de logística se rija por otro mecanismo o prefiere el actual.
	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
10	Usted estaría de acuerdo que se implementen nuevas estrategias para el manejo logístico.
	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>



CUESTIONARIO

Este cuestionario se realiza en el marco de la Tesis de Investigación para el "PROGRAMA DE ESTUDIOS DE NIVEL FORMATIVO PROFESIONAL TÉCNICO EN CONTABILIDAD. INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO JOHN VON NEUMANN. La presente Tesis lleva por título: "PROPUESTA DE UN SISTEMA DE CONTROL INTERNO PARA LOS INVENTARIOS EN EL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO ESDIT TACNA, 2022"

DATOS GENERALES:

EDAD: 53

SEXO: Femenino

GRADO DE INSTRUCCIÓN: Superior universitario

INSTRUCCIONES: Todos los enunciados tienen diversas opciones de respuesta, deberá elegir SOLO UNA, marque con un aspa (X) a la opción elegida.

N	Ítems
1	Tiene conocimiento si actualmente la empresa cuenta con un sistema de control logístico
	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
2	Cuenta el área de logística con criterios para el manejo de recepción, almacenamiento y distribución de los insumos.
	Nunca <input type="checkbox"/> Casi nunca <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Casi siempre <input checked="" type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/>
3	Cree que el mecanismo actual que emplea es de gran ayuda al área de logística.
	Nunca <input type="checkbox"/> Casi nunca <input type="checkbox"/> A veces <input checked="" type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/>
4	Considera que se desarrolla una buena comunicación entre la empresa, clientes y proveedores.
	Nunca <input type="checkbox"/> Casi nunca <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> Siempre <input checked="" type="checkbox"/>
5	Existen procedimientos claramente establecidos para identificar faltantes en la recepción de bienes e insumos.
	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
6	Existe un manual de procedimientos que describa lo relacionado con autorización, custodia, registro, control y responsabilidades en los inventarios.
	Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>
7	Son conciliados los resultados de los inventarios físicos contra los registros de contabilidad.
	Nunca <input type="checkbox"/> Casi nunca <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Casi siempre <input checked="" type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/>
8	Existen instalaciones adecuadas, medidas de seguridad que permitan: la conservación de inventarios y el ingreso de personal no autorizado.
	Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>
9	Estaría usted de acuerdo que el área de logística se rija por otro mecanismo o prefiere el actual.
	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
10	Usted estaría de acuerdo que se implementen nuevas estrategias para el manejo logístico.
	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>



CUESTIONARIO

Este cuestionario se realiza en el marco de la Tesis de Investigación para el "PROGRAMA DE ESTUDIOS DE NIVEL FORMATIVO PROFESIONAL TÉCNICO EN CONTABILIDAD. INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO JOHN VON NEUMANN. La presente Tesis lleva por título: "PROPUESTA DE UN SISTEMA DE CONTROL INTERNO PARA LOS INVENTARIOS EN EL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO ESDIT TACNA, 2022"

DATOS GENERALES:

EDAD: 28

SEXO: M

GRADO DE INSTRUCCIÓN: Universitario

INSTRUCCIONES: Todos los enunciados tienen diversas opciones de respuesta, deberá elegir SOLO UNA, marque con un aspa (X) a la opción elegida.

N	Ítems				
1	Tiene conocimiento si actualmente la empresa cuenta con un sistema de control logístico				
	Si		No <input checked="" type="checkbox"/>		
2	Cuenta el área de logística con criterios para el manejo de recepción, almacenamiento y distribución de los insumos.				
	Nunca	Casi nunca	A veces	Casi siempre	Siempre <input checked="" type="checkbox"/>
3	Cree que el mecanismo actual que emplea es de gran ayuda al área de logística.				
	Nunca	Casi nunca	A veces	Casi siempre <input checked="" type="checkbox"/>	Siempre
4	Considera que se desarrolla una buena comunicación entre la empresa, clientes y proveedores.				
	Nunca	Casi nunca	A veces	Casi siempre <input checked="" type="checkbox"/>	Siempre
5	Existen procedimientos claramente establecidos para identificar faltantes en la recepción de bienes e insumos.				
	Si		No <input checked="" type="checkbox"/>		
6	Existe un manual de procedimientos que describa lo relacionado con autorización, custodia, registro, control y responsabilidades en los inventarios.				
	Si		No <input checked="" type="checkbox"/>		
7	Son conciliados los resultados de los inventarios físicos contra los registros de contabilidad.				
	Nunca	Casi nunca	A veces <input checked="" type="checkbox"/>	Casi siempre	Siempre
8	Existen instalaciones adecuadas, medidas de seguridad que permitan: la conservación de inventarios y el ingreso de personal no autorizado.				
	Si <input checked="" type="checkbox"/>		No		
9	Estaría usted de acuerdo que el área de logística se rija por otro mecanismo o prefiere el actual.				
	Si		No <input checked="" type="checkbox"/>		
10	Usted estaría de acuerdo que se implementen nuevas estrategias para el manejo logístico.				
	Si <input checked="" type="checkbox"/>		No		



CUESTIONARIO

Este cuestionario se realiza en el marco de la Tesis de Investigación para el "PROGRAMA DE ESTUDIOS DE NIVEL FORMATIVO PROFESIONAL TÉCNICO EN CONTABILIDAD. INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO JOHN VON NEUMANN. La presente Tesis lleva por título: "PROPUESTA DE UN SISTEMA DE CONTROL INTERNO PARA LOS INVENTARIOS EN EL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO ESDIT TACNA, 2022"

DATOS GENERALES:

EDAD: 58

SEXO: M

GRADO DE INSTRUCCIÓN: secundaria

INSTRUCCIONES: Todos los enunciados tienen diversas opciones de respuesta, deberá elegir SOLO UNA, marque con un aspa (X) a la opción elegida.

N	Ítems				
1	Tiene conocimiento si actualmente la empresa cuenta con un sistema de control logístico				
	Si		No <input checked="" type="checkbox"/>		
2	Cuenta el área de logística con criterios para el manejo de recepción, almacenamiento y distribución de los insumos.				
	Nunca	Casi nunca	A veces	Casi siempre	Siempre <input checked="" type="checkbox"/>
3	Cree que el mecanismo actual que emplea es de gran ayuda al área de logística.				
	Nunca	Casi nunca	A veces	Casi siempre	Siempre <input checked="" type="checkbox"/>
4	Considera que se desarrolla una buena comunicación entre la empresa, clientes y proveedores.				
	Nunca	Casi nunca	A veces	Casi siempre	Siempre <input checked="" type="checkbox"/>
5	Existen procedimientos claramente establecidos para identificar faltantes en la recepción de bienes e insumos.				
	Si <input checked="" type="checkbox"/>		No		
6	Existe un manual de procedimientos que describa lo relacionado con autorización, custodia, registro, control y responsabilidades en los inventarios.				
	Si		No <input checked="" type="checkbox"/>		
7	Son conciliados los resultados de los inventarios físicos contra los registros de contabilidad.				
	Nunca	Casi nunca	A veces <input checked="" type="checkbox"/>	Casi siempre	Siempre
8	Existen instalaciones adecuadas, medidas de seguridad que permitan: la conservación de inventarios y el ingreso de personal no autorizado.				
	Si <input checked="" type="checkbox"/>		No		
9	Estaría usted de acuerdo que el área de logística se rija por otro mecanismo o prefiere el actual.				
	Si <input checked="" type="checkbox"/>		No		
10	Usted estaría de acuerdo que se implementen nuevas estrategias para el manejo logístico.				
	Si <input checked="" type="checkbox"/>		No		



CUESTIONARIO

Este cuestionario se realiza en el marco de la Tesis de Investigación para el "PROGRAMA DE ESTUDIOS DE NIVEL FORMATIVO PROFESIONAL TÉCNICO EN CONTABILIDAD. INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO JOHN VON NEUMANN. La presente Tesis lleva por título: "PROPUESTA DE UN SISTEMA DE CONTROL INTERNO PARA LOS INVENTARIOS EN EL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO ESDIT TACNA, 2022"

DATOS GENERALES:

EDAD: 24

SEXO: Femenino

GRADO DE INSTRUCCIÓN: Superior

INSTRUCCIONES: Todos los enunciados tienen diversas opciones de respuesta, deberá elegir SOLO UNA, marque con un aspa (X) a la opción elegida.

N	Ítems
1	Tiene conocimiento si actualmente la empresa cuenta con un sistema de control logístico
	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
2	Cuenta el área de logística con criterios para el manejo de recepción, almacenamiento y distribución de los insumos.
	Nunca <input type="checkbox"/> Casi nunca <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Casi siempre <input checked="" type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/>
3	Cree que el mecanismo actual que emplea es de gran ayuda al área de logística.
	Nunca <input type="checkbox"/> Casi nunca <input type="checkbox"/> A veces <input checked="" type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/>
4	Considera que se desarrolla una buena comunicación entre la empresa, clientes y proveedores.
	Nunca <input type="checkbox"/> Casi nunca <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> Siempre <input checked="" type="checkbox"/>
5	Existen procedimientos claramente establecidos para identificar faltantes en la recepción de bienes e insumos.
	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
6	Existe un manual de procedimientos que describa lo relacionado con autorización, custodia, registro, control y responsabilidades en los inventarios.
	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
7	Son conciliados los resultados de los inventarios físicos contra los registros de contabilidad.
	Nunca <input type="checkbox"/> Casi nunca <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Casi siempre <input checked="" type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/>
8	Existen instalaciones adecuadas, medidas de seguridad que permitan: la conservación de inventarios y el ingreso de personal no autorizado.
	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
9	Estaría usted de acuerdo que el área de logística se rija por otro mecanismo o prefiere el actual.
	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
10	Usted estaría de acuerdo que se implementen nuevas estrategias para el manejo logístico.
	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>



CUESTIONARIO

Este cuestionario se realiza en el marco de la Tesis de Investigación para el "PROGRAMA DE ESTUDIOS DE NIVEL FORMATIVO PROFESIONAL TÉCNICO EN CONTABILIDAD. INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO JOHN VON NEUMANN. La presente Tesis lleva por título: "PROPUESTA DE UN SISTEMA DE CONTROL INTERNO PARA LOS INVENTARIOS EN EL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO ESDIT TACNA, 2022"

DATOS GENERALES:

EDAD: 38

SEXO: Masculino

GRADO DE INSTRUCCIÓN: Universidad

INSTRUCCIONES: Todos los enunciados tienen diversas opciones de respuesta, deberá elegir SOLO UNA, marque con un aspa (X) a la opción elegida.

N	Ítems				
1	Tiene conocimiento si actualmente la empresa cuenta con un sistema de control logístico				
	Si				No
2	Cuenta el área de logística con criterios para el manejo de recepción, almacenamiento y distribución de los insumos.				
	Nunca	Casi nunca	A veces	Casi siempre	Siempre
3	Cree que el mecanismo actual que emplea es de gran ayuda al área de logística.				
	Nunca	Casi nunca	A veces	Casi siempre	Siempre
4	Considera que se desarrolla una buena comunicación entre la empresa, clientes y proveedores.				
	Nunca	Casi nunca	A veces	Casi siempre	Siempre
5	Existen procedimientos claramente establecidos para identificar faltantes en la recepción de bienes e insumos.				
	Si				No
6	Existe un manual de procedimientos que describa lo relacionado con autorización, custodia, registro, control y responsabilidades en los inventarios.				
	Si				No
7	Son conciliados los resultados de los inventarios físicos contra los registros de contabilidad.				
	Nunca	Casi nunca	A veces	Casi siempre	Siempre
8	Existen instalaciones adecuadas, medidas de seguridad que permitan: la conservación de inventarios y el ingreso de personal no autorizado.				
	Si				No
9	Estaría usted de acuerdo que el área de logística se rija por otro mecanismo o prefiere el actual.				
	Si				No
10	Usted estaría de acuerdo que se implementen nuevas estrategias para el manejo logístico.				
	Si				No



CUESTIONARIO

Este cuestionario se realiza en el marco de la Tesis de Investigación para el "PROGRAMA DE ESTUDIOS DE NIVEL FORMATIVO PROFESIONAL TÉCNICO EN CONTABILIDAD. INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO JOHN VON NEUMANN. La presente Tesis lleva por título: "PROPUESTA DE UN SISTEMA DE CONTROL INTERNO PARA LOS INVENTARIOS EN EL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO ESDIT TACNA, 2022"

DATOS GENERALES:

EDAD: 60

SEXO: Masculino

GRADO DE INSTRUCCIÓN: Ingeniero - Superiores

INSTRUCCIONES: Todos los enunciados tienen diversas opciones de respuesta, deberá elegir SOLO UNA, marque con un aspa (X) a la opción elegida.

N	Ítems
1	Tiene conocimiento si actualmente la empresa cuenta con un sistema de control logístico
	<input checked="" type="radio"/> Sí <input type="radio"/> No
2	Cuenta el área de logística con criterios para el manejo de recepción, almacenamiento y distribución de los insumos.
	<input type="radio"/> Nunca <input type="radio"/> Casi nunca <input type="radio"/> A veces <input checked="" type="radio"/> Casi siempre <input type="radio"/> Siempre
3	Cree que el mecanismo actual que emplea es de gran ayuda al área de logística.
	<input type="radio"/> Nunca <input type="radio"/> Casi nunca <input checked="" type="radio"/> A veces <input type="radio"/> Casi siempre <input type="radio"/> Siempre
4	Considera que se desarrolla una buena comunicación entre la empresa, clientes y proveedores.
	<input type="radio"/> Nunca <input type="radio"/> Casi nunca <input type="radio"/> A veces <input checked="" type="radio"/> Casi siempre <input type="radio"/> Siempre
5	Existen procedimientos claramente establecidos para identificar faltantes en la recepción de bienes e insumos.
	<input checked="" type="radio"/> Sí <input type="radio"/> No
6	Existe un manual de procedimientos que describa lo relacionado con autorización, custodia, registro, control y responsabilidades en los inventarios.
	<input checked="" type="radio"/> Sí <input type="radio"/> No
7	Son conciliados los resultados de los inventarios físicos contra los registros de contabilidad.
	<input type="radio"/> Nunca <input type="radio"/> Casi nunca <input checked="" type="radio"/> A veces <input type="radio"/> Casi siempre <input type="radio"/> Siempre
8	Existen instalaciones adecuadas, medidas de seguridad que permitan: la conservación de inventarios y el ingreso de personal no autorizado.
	<input checked="" type="radio"/> Sí <input type="radio"/> No
9	Estaría usted de acuerdo que el área de logística se rija por otro mecanismo o prefiere el actual.
	<input checked="" type="radio"/> Sí <input type="radio"/> No
10	Usted estaría de acuerdo que se implementen nuevas estrategias para el manejo logístico.
	<input checked="" type="radio"/> Sí <input type="radio"/> No



CUESTIONARIO

Este cuestionario se realiza en el marco de la Tesis de Investigación para el "PROGRAMA DE ESTUDIOS DE NIVEL FORMATIVO PROFESIONAL TÉCNICO EN CONTABILIDAD. INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO JOHN VON NEUMANN. La presente Tesis lleva por título: "PROPUESTA DE UN SISTEMA DE CONTROL INTERNO PARA LOS INVENTARIOS EN EL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO ESDIT TACNA, 2022"

DATOS GENERALES:

EDAD: 20 AÑOS

SEXO: FEMENINO

GRADO DE INSTRUCCIÓN: SECUNDARIA COMPLETA

INSTRUCCIONES: Todos los enunciados tienen diversas opciones de respuesta, deberá elegir SOLO UNA, marque con un aspa (X) a la opción elegida.

N	Ítems
1	Tiene conocimiento si actualmente la empresa cuenta con un sistema de control logístico
	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
2	Cuenta el área de logística con criterios para el manejo de recepción, almacenamiento y distribución de los insumos.
	Nunca <input type="checkbox"/> Casi nunca <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Casi siempre <input checked="" type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/>
3	Cree que el mecanismo actual que emplea es de gran ayuda al área de logística.
	Nunca <input type="checkbox"/> Casi nunca <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Casi siempre <input checked="" type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/>
4	Considera que se desarrolla una buena comunicación entre la empresa, clientes y proveedores.
	Nunca <input type="checkbox"/> Casi nunca <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Casi siempre <input checked="" type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/>
5	Existen procedimientos claramente establecidos para identificar faltantes en la recepción de bienes e insumos.
	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
6	Existe un manual de procedimientos que describa lo relacionado con autorización, custodia, registro, control y responsabilidades en los inventarios.
	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
7	Son conciliados los resultados de los inventarios físicos contra los registros de contabilidad.
	Nunca <input type="checkbox"/> Casi nunca <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Casi siempre <input checked="" type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/>
8	Existen instalaciones adecuadas, medidas de seguridad que permitan: la conservación de inventarios y el ingreso de personal no autorizado.
	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
9	Estaría usted de acuerdo que el área de logística se rija por otro mecanismo o prefiere el actual.
	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
10	Usted estaría de acuerdo que se implementen nuevas estrategias para el manejo logístico.
	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>



CUESTIONARIO

Este cuestionario se realiza en el marco de la Tesis de Investigación para el “PROGRAMA DE ESTUDIOS DE NIVEL FORMATIVO PROFESIONAL TÉCNICO EN CONTABILIDAD. INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO JOHN VON NEUMANN. La presente Tesis lleva por título: “PROPUESTA DE UN SISTEMA DE CONTROL INTERNO PARA LOS INVENTARIOS EN EL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO ESDIT TACNA, 2022”

DATOS GENERALES:

EDAD: 24

SEXO: Femenino

GRADO DE INSTRUCCIÓN: Superior Técnico

INSTRUCCIONES: Todos los enunciados tienen diversas opciones de respuesta, deberá elegir SOLO UNA, marque con un aspa (X) a la opción elegida.

N	Ítems
1	Tiene conocimiento si actualmente la empresa cuenta con un sistema de control logístico
	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
2	Cuenta el área de logística con criterios para el manejo de recepción, almacenamiento y distribución de los insumos.
	Nunca <input type="checkbox"/> Casi nunca <input type="checkbox"/> A veces <input checked="" type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/>
3	Cree que el mecanismo actual que emplea es de gran ayuda al área de logística.
	Nunca <input type="checkbox"/> Casi nunca <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Casi siempre <input checked="" type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/>
4	Considera que se desarrolla una buena comunicación entre la empresa, clientes y proveedores.
	Nunca <input type="checkbox"/> Casi nunca <input type="checkbox"/> A veces <input checked="" type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/>
5	Existen procedimientos claramente establecidos para identificar faltantes en la recepción de bienes e insumos.
	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
6	Existe un manual de procedimientos que describa lo relacionado con autorización, custodia, registro, control y responsabilidades en los inventarios.
	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
7	Son conciliados los resultados de los inventarios físicos contra los registros de contabilidad.
	Nunca <input type="checkbox"/> Casi nunca <input type="checkbox"/> A veces <input checked="" type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/>
8	Existen instalaciones adecuadas, medidas de seguridad que permitan la conservación de inventarios y el ingreso de personal no autorizado.
	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
9	Estaría usted de acuerdo que el área de logística se rija por otro mecanismo o prefiere el actual.
	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
10	Usted estaría de acuerdo que se implementen nuevas estrategias para el manejo logístico.
	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>



CUESTIONARIO

Este cuestionario se realiza en el marco de la Tesis de Investigación para el "PROGRAMA DE ESTUDIOS DE NIVEL FORMATIVO PROFESIONAL TÉCNICO EN CONTABILIDAD. INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO JOHN VON NEUMANN. La presente Tesis lleva por título: "PROPUESTA DE UN SISTEMA DE CONTROL INTERNO PARA LOS INVENTARIOS EN EL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO ESDIT TACNA, 2022"

DATOS GENERALES:

EDAD: 40

SEXO: M

GRADO DE INSTRUCCIÓN: Superior

INSTRUCCIONES: Todos los enunciados tienen diversas opciones de respuesta, deberá elegir SOLO UNA, marque con un aspa (X) a la opción elegida.

N	Ítems
1	Tiene conocimiento si actualmente la empresa cuenta con un sistema de control logístico
	Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>
2	Cuenta el área de logística con criterios para el manejo de recepción, almacenamiento y distribución de los insumos.
	Nunca <input type="checkbox"/> Casi nunca <input type="checkbox"/> A veces <input checked="" type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/>
3	Cree que el mecanismo actual que emplea es de gran ayuda al área de logística.
	Nunca <input type="checkbox"/> Casi nunca <input type="checkbox"/> A veces <input checked="" type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/>
4	Considera que se desarrolla una buena comunicación entre la empresa, clientes y proveedores.
	Nunca <input type="checkbox"/> Casi nunca <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> Siempre <input checked="" type="checkbox"/>
5	Existen procedimientos claramente establecidos para identificar faltantes en la recepción de bienes e insumos.
	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
6	Existe un manual de procedimientos que describa lo relacionado con autorización, custodia, registro, control y responsabilidades en los inventarios.
	Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>
7	Son conciliados los resultados de los inventarios físicos contra los registros de contabilidad.
	Nunca <input type="checkbox"/> Casi nunca <input checked="" type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/>
8	Existen instalaciones adecuadas, medidas de seguridad que permitan: la conservación de inventarios y el ingreso de personal no autorizado.
	Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>
9	Estaría usted de acuerdo que el área de logística se rija por otro mecanismo o prefiere el actual.
	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
10	Usted estaría de acuerdo que se implementen nuevas estrategias para el manejo logístico.
	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>



CUESTIONARIO

Este cuestionario se realiza en el marco de la Tesis de Investigación para el "PROGRAMA DE ESTUDIOS DE NIVEL FORMATIVO PROFESIONAL TÉCNICO EN CONTABILIDAD. INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO JOHN VON NEUMANN. La presente Tesis lleva por título: "PROPUESTA DE UN SISTEMA DE CONTROL INTERNO PARA LOS INVENTARIOS EN EL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO ESDIT TACNA, 2022"

DATOS GENERALES:

EDAD: 24

SEXO: Masculino

GRADO DE INSTRUCCIÓN: Secundaria

INSTRUCCIONES: Todos los enunciados tienen diversas opciones de respuesta, deberá elegir SOLO UNA, marque con un aspa (X) a la opción elegida.

N	Ítems				
1	Tiene conocimiento si actualmente la empresa cuenta con un sistema de control logístico				
	Si <input checked="" type="checkbox"/>		No		
2	Cuenta el área de logística con criterios para el manejo de recepción, almacenamiento y distribución de los insumos.				
	Nunca	Casi nunca	A veces	Casi siempre <input checked="" type="checkbox"/>	Siempre
3	Cree que el mecanismo actual que emplea es de gran ayuda al área de logística.				
	Nunca	Casi nunca	A veces	Casi siempre <input checked="" type="checkbox"/>	Siempre
4	Considera que se desarrolla una buena comunicación entre la empresa, clientes y proveedores.				
	Nunca	Casi nunca	A veces	Casi siempre <input checked="" type="checkbox"/>	Siempre
5	Existen procedimientos claramente establecidos para identificar faltantes en la recepción de bienes e insumos.				
	Si		No <input checked="" type="checkbox"/>		
6	Existe un manual de procedimientos que describa lo relacionado con autorización, custodia, registro, control y responsabilidades en los inventarios.				
	Si		No <input checked="" type="checkbox"/>		
7	Son conciliados los resultados de los inventarios físicos contra los registros de contabilidad.				
	Nunca	Casi nunca	A veces <input checked="" type="checkbox"/>	Casi siempre	Siempre
8	Existen instalaciones adecuadas, medidas de seguridad que permitan: la conservación de inventarios y el ingreso de personal no autorizado.				
	Si <input checked="" type="checkbox"/>		No		
9	Estaría usted de acuerdo que el área de logística se rija por otro mecanismo o prefiere el actual.				
	Si		No <input checked="" type="checkbox"/>		
10	Usted estaría de acuerdo que se implementen nuevas estrategias para el manejo logístico.				
	Si <input checked="" type="checkbox"/>		No		



ENTREVISTA

Esta entrevista se realiza en el marco de la Tesis de Investigación para el "PROGRAMA DE ESTUDIOS DE NIVEL FORMATIVO PROFESIONAL TÉCNICO EN CONTABILIDAD. INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO JOHN VON NEUMANN. La presente Tesis lleva por título: "PROPUESTA DE UN SISTEMA DE CONTROL INTERNO PARA LOS INVENTARIOS EN EL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO ESDIT TACNA, 2022"

DATOS GENERALES:

EDAD: 20 AÑOS

SEXO: FEMENINO

GRADO DE INSTRUCCIÓN: SECUNDARIA COMPLETA

INSTRUCCIONES: Responder brevemente las siguientes interrogantes:

N	PREGUNTAS	
1	¿Existen políticas establecidas para controlar el inventario?	
	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	Comentario: SE HACEN CONTROLES DIARIOS.	
2	¿Al momento de terminar con la recepción de las mercaderías; los responsables verifican las cantidades recibidas contra las Facturas?	
	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	Comentario: SI, SE REVISAN PARA EVITAR FALTA DE INSUMOS.	
3	¿Realizan inventarios físicos? ¿Cada que tiempo?	
	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	Comentario: CADA FIN DE SEMANA SE REALIZA.	
4	¿Se requiere alguna orden escrita y numerada para la salida de insumos del almacén?	
	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	Comentario: SI, LA ORDEN DADA POR LA ADMINISTRADORA.	
5	¿Existe un registro de los insumos que son tomados para el consumo del personal de la empresa?	
	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	Comentario: SI, SALEN REGISTROS POR CADA CLASE DADA.	

N	PREGUNTAS	
6	¿Se exige que toda la mercadería que llega pase por un punto central de recepción?	
	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO
	Comentario: SE REUISA ,PARA QUE NO HAYA INCOVENIENTE ALGUNO.	
7	¿Existe control sobre la caducidad de los insumos?	
	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO
	Comentario: SI, PARA EVITAR HACER PREPARACION DE ALIMENTOS MALOS.	
8	¿El almacenero está obligado a rendir informes sobre las mercaderías que registran poco movimiento o cuya existencia sea excesiva?	
	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO
	Comentario: SI, YA QUE TODO LO QUE SE REALIZA DEBE SER CONTABILIZADO	
9	¿El personal de la empresa recibe capacitaciones constantes?	
	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO
	Comentario: CLARO QUE SI.	
10	¿Cuenta el almacén con un sistema de información automatizada?	
	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO
	Comentario:	
11	¿se encuentra actualizada la información en el inventario del almacén?	
	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO
	Comentario:	
12	¿Cuenta con un documento el área del almacén que acredite la devolución de un producto deteriorado o no solicitado al proveedor?	
	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO
	Comentario:	



ENTREVISTA

Esta entrevista se realiza en el marco de la Tesis de Investigación para el "PROGRAMA DE ESTUDIOS DE NIVEL FORMATIVO PROFESIONAL TÉCNICO EN CONTABILIDAD. INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO JOHN VON NEUMANN. La presente Tesis lleva por título: "PROPUESTA DE UN SISTEMA DE CONTROL INTERNO PARA LOS INVENTARIOS EN EL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO ESDIT TACNA, 2022"

DATOS GENERALES:

EDAD: 44

SEXO: M

GRADO DE INSTRUCCIÓN: superior

INSTRUCCIONES: Responder brevemente las siguientes interrogantes:

N	PREGUNTAS		
1	¿Existen políticas establecidas para controlar el inventario?		
	<table border="1"> <tr> <td><input checked="" type="radio"/> SI</td> <td><input type="radio"/> NO</td> </tr> </table>	<input checked="" type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO
	<input checked="" type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO	
<p>Comentario: control necesario para evitar pérdidas y mermas.</p>			
2	¿Al momento de terminar con la recepción de las mercaderías; los responsables verifican las cantidades recibidas contra las Facturas?		
	<table border="1"> <tr> <td><input type="radio"/> SI</td> <td><input checked="" type="radio"/> NO</td> </tr> </table>	<input type="radio"/> SI	<input checked="" type="radio"/> NO
	<input type="radio"/> SI	<input checked="" type="radio"/> NO	
<p>Comentario: requisito indispensable para manejo de insumos</p>			
3	¿Realizan inventarios físicos? ¿Cada que tiempo?		
	<table border="1"> <tr> <td><input checked="" type="radio"/> SI</td> <td><input type="radio"/> NO</td> </tr> </table>	<input checked="" type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO
	<input checked="" type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO	
<p>Comentario: descuido por parte administrativa.</p>			
4	¿Se requiere alguna orden escrita y numerada para la salida de insumos del almacén?		
	<table border="1"> <tr> <td><input checked="" type="radio"/> SI</td> <td><input type="radio"/> NO</td> </tr> </table>	<input checked="" type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO
	<input checked="" type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO	
<p>Comentario: a través hoja requerimiento</p>			
5	¿Existe un registro de los insumos que son tomados para el consumo del personal de la empresa?		
	<table border="1"> <tr> <td><input checked="" type="radio"/> SI</td> <td><input type="radio"/> NO</td> </tr> </table>	<input checked="" type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO
	<input checked="" type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO	
<p>Comentario:</p>			

N	PREGUNTAS
6	<p>¿Se exige que toda la mercadería que llega pase por un punto central de recepción?</p> <p><input checked="" type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO</p> <p>Comentario: para verificar las cantidades</p>
7	<p>¿Existe control sobre la caducidad de los insumos?</p> <p><input checked="" type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO</p> <p>Comentario: DURANTE tiempo de compras</p>
8	<p>¿El almacenero está obligado a rendir informes sobre las mercaderías que registran poco movimiento o cuya existencia sea excesiva?</p> <p><input checked="" type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO</p> <p>Comentario: según requerimiento</p>
9	<p>¿El personal de la empresa recibe capacitaciones constantes?</p> <p><input type="radio"/> SI <input checked="" type="radio"/> NO</p> <p>Comentario:</p>
10	<p>¿Cuenta el almacén con un sistema de información automatizada?</p> <p><input type="radio"/> SI <input checked="" type="radio"/> NO</p> <p>Comentario:</p>
11	<p>¿se encuentra actualizada la información en el inventario del almacén?</p> <p><input checked="" type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO</p> <p>Comentario: inventario semanal</p>
12	<p>¿Cuenta con un documento el área del almacén que acredite la devolución de un producto deteriorado o no solicitado al proveedor?</p> <p><input checked="" type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO</p> <p>Comentario: Esporadicamente se presenta el caso</p>

