

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

**CARRERA PROFESIONAL TÉCNICA DE
CONTABILIDAD**



**“PROPUESTA DE MEJORA FINANCIERA MEDIANTE LA
IMPLEMENTACION DE UN REGISTRO CONTABLE PARA
LA EMPRESA “GENETRIX S.A.C”, TACNA - 2017**

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

AUTORES:

**JEFFERSON ALDAZABAL RODRIGUEZ
JOSEPH OSWALDO SANTIAGO NOVA ALE
WILE DURAN TUSO CONDORI**

**DOCENTE GUÍA:
ERNESTO LEO ROSSI**

**TACNA – PERÚ
2017**

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

DEDICATORIA

Dedicamos este trabajo a Dios quien supo guiarnos por el buen camino y darnos fuerzas ante los problemas que se nos presentaban, enseñándonos a no caer nos ante las adversidades.

A nuestras familias quienes gracias a ellos somos lo que somos, a nuestros padres por su apoyo incondicional, consejo, comprensión y por ayudarnos con los recursos necesarios para poder estudiar.

Y a nuestros amigos que gracias a su apoyo y conocimiento hicieron de esta experiencia una de las más inolvidables.

AGRADECIMIENTO

Agradecemos al Instituto de Educación Superior Tecnológico Privado Jonh Von NEUMANN por contribuir en nuestra formación académica que marca una nueva etapa en nuestros futuros y a los docentes por dedicarnos su tiempo y brindándonos sus conocimientos y enseñanzas, motivándonos a la vez a no quedarnos solo con las enseñanzas recibidas durante las clases, sino que también a investigar e indagar en base a nuestros intereses y ambiciones en relación a nuestra formación como profesionales.

Agradecemos a todas aquellas personas, profesionales e instituciones quienes nos apoyaron, brindaron información y su tiempo para la ejecución del presente proyecto y así poder obtener nuestra titulación.

El agradecimiento principal es a Dios quien nos ha guiado y dado la fortaleza de seguir adelante.

ÍNDICE

Dedicatoria.....	III
Agradecimiento	IV
Introducción.....	IX
Resumen.....	XI
Abstrac.....	XII

Capítulo I

Planteamiento Del Estudio

1.1.Planteamiento Del Problema:.....	1
1.2.Objetivos:	2
1.2.1.Objetivos Generales:	2
1.2.2.Objetivos Específicos:	2
1.3.Justificación:	3
1.3.1.Justificación Teórica:	3
1.3.2.Justificación Metodológica:	3
1.3.3.Justificación Práctica	3

Capitulo II

Marco Teórico

2.1. Definiciones Operacionales:	5
2.2. Metodología:	6
2.3.Alcance Y Limitaciones:.....	7
2.4.Antecedentes De La Investigación:.....	8
2.5.Presentación De Las Bases Teóricas	9
2.5.1 Inventarios:.....	9
2.5.2. Registro Contable	12
2.5.3 Los Sistemas En La Empresa	13
2.5.4 Control Interno	14
2.6. Análisis Crítico De Las Bases Teóricas	16

Capítulo III

Marco Referencial

3.1 Reseña Histórica:.....	17
3.2 Información General De La Organización:	19
3.3 Distribución De Los Trabajadores Por Puesto De Trabajo:.....	21
3.4 Visión:	21
3.5 Misión:.....	21
3.6 Principios De La Empresa:.....	22
3.7 Valores De La Empresa:	22
3.8 Organigrama:	23
3.9 Análisis Foda:.....	24
Galería De Fotos	26

Capítulo IV

Desarrollo Del Tema

4.1. Propuesta De Mejora:	29
4.1.1 Identificación Del Área O Variables A Mejorar	29
4.1.2 Localización Del Área Del Problema:.....	30
4.2. Diagnostico:	32
4.2.1 Entrevista:	32
4.3. Registro De Valuación (Peps):.....	40
4.4 Reporte Diario De Caja	43
4.5 Costeo Tradicional.	43
4.6 Definición De Mecanismos De Control.....	55

Capítulo V

Conclusiones Y Sugerencias

5.1 Conclusiones.....	58
5.2 Sugerencias	59
Bibliografía	61

INDICE DE FIGURA

Figura 1: Dirección del restaurant	19
Figura 2: Ubicación Satelital.....	200
Figura 3: Organigrama	233
Figura 4: Plato de la carta	266
Figura 5: Plato de la Carta	266
Figura 6: Plato de la Carta	277
Figura 7: Plato de la Carta	277
Figura 8: Plato de la Carta	28
Figura 9: Plato de la Carta	28
Figura 10: Localización externa del local	300
Figura 11: Croquis Interna del Restaurante	311
Figura 12: Cuestionario de control interno área de administración	333
Figura 13: Cuestionario de control de Inventario.....	36
Figura 14 Diagrama de flujo del ingreso de mercadería.....	39

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Número de Trabajadores	21
Tabla 2: Cuadro de Administración de Control Interno	34
Tabla 3: Cuadro de Control de Riesgo del Área de Inventarios	38
Tabla 4: Registro de Kardex.....	41
Tabla 5: Llenado de Registro de Kardex.....	42
Tabla 6: Costeo Tradicional de Ceviche	45
Tabla 7: Costeo Tradicional de Trucha Frita	46
Tabla 8: Costeo Tradicional de Sudado de Pescado	47
Tabla 9: Costeo Tradicional de Arroz con Mariscos.....	48
Tabla 10: Costeo Tradicional de Chicharrón de Pescado	49
Tabla 11 Cuadro de Resumen de Costos Fijos.....	50
Tabla 12: Cuadro de Resumen de Costo Unitario de la Muestra	50
Tabla 13: Cuadro de Comparativa de Utilidad no Reconocida	51
Tabla 14: Cuadro de estado de resultados mensual actual	52
Tabla 15: Cuadro de estado de Resultado anual actual	52
Tabla 16: Cuadro de estado de resultados mensual implementando la mejora	53
Tabla 17: Cuadro de estado de resultados anual implementando la mejora ...	53
Tabla 18: Modelo de Comanda	54
Tabla 19: Cuadro de Actividades	57

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo surgió de la siguiente pregunta: ¿Es necesario la implementación de un registro contable de inventarios y un sistema costeo tradicional? Debido a esta interrogante se tuvo como objetivo general: Elaborar una propuesta de mejora mediante la implementación de un registro contable de inventarios y un sistema de costeo de producción para la empresa Genetrix S.A.C. Por lo cual se han determinado los siguientes tres objetivos específicos: Primero: Diagnosticar el registro contable de inventarios para un mejor manejo de la empresa. Segundo: Diseñar la propuesta de implementación del sistema de costeo de producción para conocer la rentabilidad de la empresa. Tercero: Proponer mecanismos para la supervisión del personal de trabajo dentro del área de cocina

El tipo de investigación a utilizar será de tipo descriptivo, informativo y dicha información mostrará la situación actual de la empresa, se presentará los principales problemas y encontrar distintas alternativas para mejorar.

Además, el presente trabajo está conformado por 5 capítulos, los cuales se desarrollarán de la siguiente manera.

En el capítulo I, se describen los antecedentes del presente estudio, origen del problema, planteamiento del problema, objetivo general, objetivo específico, justificación, metodología y definiciones operacionales.

En el capítulo II, contemplan las bases teóricas y metodologías, donde se describen teóricamente los antecedentes de investigación, conceptos, definiciones y métodos correspondientes al tema.

En el capítulo III se desarrolla “marco referencial” donde se da a conocer los diferentes datos de la empresa “Genetrix S.A.C, así como antecedentes de la empresa, historia, visión, misión, objetivos, organigrama, funcionarios, servicios que ofrece y datos relevantes para poder obtener mayor información acerca de la empresa.

En el capítulo IV podemos encontrar todo lo referente acerca del área a desarrollar la propuesta de mejora y para que esto se desarrolle de forma eficiente se propone hacer una auditoria para una mejor supervisión y solucionar las deficiencias que la empresa presenta actualmente.

En el capítulo V finalmente determinamos las recomendaciones y conclusiones y que a futuro se dará una mejora en los ingresos que obtendrá la empresa además de un mejor servicio hacia los clientes de Genetrix S.A.C

RESUMEN

La presente tesis se encuentra basada en una propuesta de mejora, el cual consiste en implementar un registro contable de inventarios y un sistema de costeo de producción para la empresa GENETRIX S.A.C. Actualmente, en la ciudad de Tacna no todos los restaurantes cuentan con registros contables, por lo que se vio conveniente implementar un registro de inventario para tener un mejor control de los distintos ingresos y salidas de suministros que existen dentro de la empresa. Al hacer uso del registro nos dará a conocer el posible stock que se obtenga, esto ayudará a prevenir la escasez de suministros que se puedan presentar en un futuro y tener así una gestión confiable de los inventarios.

La situación actual del sistema de control interno de materiales del GENETRIX S.A.C, demostró una increíble deficiencia en los requerimientos del personal de cocina, fallas en las actividades del almacenaje de los productos perecibles, manejo inadecuado de los materiales.

Considerando que la empresa ofrece bienes perecibles es adecuado trabajar con el método de valuación PEPS, con ello nos permitirá conocer la información sobre las existencias de los principales insumos del restaurante como también de las bebidas y posteriormente comparar con periodos anteriores. Con dicha información obtenida se puede llevar a cabo una correcta toma de decisiones para reducir el consumo de los principales insumos y así controlar los costes del restaurante.

ABSTRAC

This thesis is based on an improvement proposal, which consists of implementing an accounting record for the company GENETRIX S.A.C. Currently, in the city of Tacna not all restaurants have accounting records, so it was convenient to implement an inventory register to have better control of the different incomes and outputs of supplies that exist within the company. By making use of the registry, you will let us know the possible stock that is obtained, this will help to prevent shortages of supplies that may arise in the future and thus have a reliable management of inventories.

The current situation of the internal material control system of the GENETRIX S.A.C, demonstrated an incredible deficiency in the requirements of the kitchen staff, failures in the activities of the storage of the perishable products, inadequate handling of the materials.

Considering that the company offers perishable goods, it is appropriate to work with the FIFO valuation method, which will allow us to know the information on the stocks of the main inputs of the restaurant as well as the beverages and then compare them with previous periods. With this information obtained, it is possible to carry out a correct decision making to reduce the consumption of the main supplies and thus control the costs of the restaurant.

CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO DEL ESTUDIO

1.1. Planteamiento Del Problema:

Actualmente, en la ciudad de Tacna no todos los restaurantes cuentan con registros contables, por lo que se vio conveniente implementar un registro de inventario para tener un mejor control de los distintos ingresos y salidas de insumos y suministros que existen dentro de la empresa GENETRISX S.A.C. Cabe precisar que a la fecha en los diferentes restaurantes no existe la designación de un personal que efectúe el control de los ingresos y salida de insumos y suministros.

Al hacer uso del registro podremos conocer el stock con el que cuenta la empresa e identificar lo que realmente necesita, lo que ayudará a prevenir la escasez de insumos y suministros que se puedan presentar en un futuro y tener así una gestión confiable de los inventarios.

Si en la empresa perdura el ineficiente control de los insumos y suministros, perjudicará seriamente la rentabilidad de esta, debido a que puede haber un mal uso por parte del personal de cocina y la administración no estaría enterado. Si en la empresa GENETRISX S.A.C no se aplica un control interno del personal, perjudicará la rentabilidad de ésta, y además generará una gran desconfianza y desunión entre el personal, lo que afectará el clima laboral, y la empresa en general se perjudicará.

A través del desarrollo de este trabajo se busca solucionar el problema en el control de insumos, a través de un registro Kardex, para lo cual será necesario la designación de un personal para la labor de almacenero, quien se encargara de verificar y tener un control de los ingresos y salidas de los insumos y suministros, lo que permitirá una mejor supervisión de la mercadería que se requiere, así como el uso de comandas (pedido) de las ventas realizadas durante el día, para luego elaborar un sistema de costeo de producción para identificar la rentabilidad.

1.2. OBJETIVOS:

1.2.1. Objetivos Generales:

Proponer la implementación de un registro contable de inventarios y un sistema de costeo tradicional para la empresa GENETRIX SAC cuyo nombre comercial es MAR ADENTRO pescados & mariscos, a través de la elaboración de un Kardex para el registro de ingresos y salidas de insumos y suministros.

1.2.2. Objetivos Específicos:

- Diagnosticar el registro contable de inventarios para un mejor manejo de la empresa. (que este orientado al área que se va diagnosticar)
- Diseñar la propuesta de implementación del sistema de costeo de producción para conocer la rentabilidad real de la empresa.
- Proponer mecanismos para la supervisión del personal de trabajo dentro del área de cocina.

1.3. JUSTIFICACIÓN:

1.3.1. Justificación Teórica:

La investigación propuesta busca, mediante la aplicación de la teoría y los conceptos básicos, encontrar explicaciones a situaciones internas y del entorno que afectan a la empresa mar GENETRIX S.A.C.

A través de la aplicación de:

- La Ley general del sistema nacional de contabilidad - Ley No 28708.
- La Resolución de Superintendencia No 234-2006/SUNAT. - Libros y Registros contables.

1.3.2. Justificación Metodológica:

Empezaremos realizando un diagnóstico de la empresa, a través de la aplicación de una encuesta, lo que permitirá identificar la problemática que afecta a la empresa, las relaciones interpersonales y la toma de decisiones. Asimismo, a través de entrevistas al personal del área administrado y de control de insumos.

Los resultados obtenidos, permitirán evaluar la implementación de un control de insumos y del personal de trabajo. Así como si es factible la implementación de un registro contable y costeo.

1.3.3. Justificación Práctica

Según los objetivos del estudio de mejora, el resultado permite hallar distintas soluciones a los problemas de la contabilidad que favorecerá a dicha empresa.

Dichos resultados también nos ayudaran a mejorar la rentabilidad proponiendo algunos cambios e implementación del registro de inventarios y controles que se lleven a cabo para un mejor manejo empresarial y contable a fin de beneficiar a la empresa.

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

Antiguamente, el concepto de inventarios se consideraba solamente como un registro de cantidad de la mercadería o suministros que la empresa contaba. Sin embargo, los tiempos han cambiado vertiginosamente y las nuevas exigencias del mercado han convertido al inventario o sistema de control de inventarios como una pieza fundamental y punto estratégico para el funcionamiento de la empresa.

2.1. DEFINICIONES OPERACIONALES:

Registro Contable. - “Registro contable es un concepto que suele emplearse como sinónimo de apunte contable o de asiento contable. Se trata de la anotación que se realiza en un libro de contabilidad para registrar un movimiento económico. El registro contable, por lo tanto, da cuenta del ingreso”. (Gardey, 2014)

Kardex. - Según el autor, Eryl Zeballos “El Kardex se le conoce también como método FIFO y significa que lo primero que ingresa es lo primero que sale, cuando los primeros costos representan a los artículos vendidos, los últimos costos representan a los artículos que permanecen disponibles”. (Zeballos, 2013, pág. 171)

Implementación Estratégica. - “La implementación estratégica, en palabras simples, es el proceso que pone planes y estrategias en acción para alcanzar objetivos. Un plan estratégico es un documento escrito en el que se exponen los planes de negocio para alcanzar objetivos, pero quedará olvidado sin una implementación estratégica. La implementación hace que se cumplan los planes de la compañía.” (Lorette, s.f.).

2.2. METODOLOGÍA:

Para llevar a cabo el diagnóstico de la empresa es importante realizar una evaluación general, derivando así en la identificación, análisis y priorización de las debilidades, amenazas, oportunidades y fortalezas que se identifican en su desempeño actual. Teniendo en cuenta variables cualitativas y cuantitativas para dicho fin.

Para lograr con el objetivo de nuestra propuesta de implementación del sistema de costeo de producción se debe seguir los procedimientos y/o pasos detallados a continuación:

En base a los gastos identificados, se elaborarán instrumentos como: fichas de costos, modelos y registros para el control de costos: hoja de distribución de gastos indirectos, hoja de análisis de costo real, registro de la producción terminada, determinación de las utilidades unitarias y totales.

A continuación, se procede a trasladar los datos a los respectivos instrumentos y a presentar un informe a los cargos directivos para la fijación de los precios de venta y la toma de otras decisiones empresariales importantes.

2.3. ALCANCE Y LIMITACIONES:

Alcance: Se obtendrá resultados desde el momento en que se ejecute el plan de acciones de mejora para la empresa siendo su principal objetivo; maximizar la rentabilidad, para ello ha sido provisto la revisión y supervisión de todo el personal que labora como también la demanda que tiene dicha empresa.

Analizando la problemática y deficiencias internas que se presentan se procederá a implementar y corregir diversas situaciones, como por ejemplo el necesario uso del registro Kardex la cual es una adecuada y eficiente opción para una mejor supervisión de la mercadería, poner en práctica el uso de comandas de las ventas que se realizaran durante el día, es vital también nombrar un jefe de cocina para que este encargado de verificar y tener un control del personal de trabajo.

Limitaciones: Las limitaciones que encontramos para nuestra propuesta de plan de mejora son las siguientes:

- Nuestra propuesta es una sugerencia que puede ser considerada o no por la gerencia de la empresa.
- El factor económico es un factor determinante para la realización de la propuesta del plan de mejora.
- No contamos con acceso total a la información contable y financiera.

2.4. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN:

Hoy en día, las empresas vienen implantando nuevos sistemas contables de control de inventarios, y costeo de producción que faciliten y optimicen los procesos y mejoren los resultados.

La primera tesis consultada corresponde a Widney Patty Roque Tapia (2017) - Del Instituto De Educación Superior Tecnológico Privado John Von Neumann, quien realizó una "Propuesta de Mejora Mediante La Implementación de Un Registro Contable Para La Empresa.

Las teorías aplicadas en este trabajo abordaron principalmente al concepto de almacén y gestión de control de inventarios para un costeo adecuado, desarrollando dentro de este último, la clasificación de stocks, gestión de inventarios y sistemas de gestión de almacén.

La investigación se ha desarrollado dentro de un proyecto factible. La metodología usada, dentro de la misma, es la observación directa. La investigación, así como sus conclusiones, resaltan la importancia de la implementación y sistematización de una correcta gestión de los almacenes para mejorar las acciones operativas dentro del almacén.

El trabajo anteriormente explicado se relaciona con nuestra investigación porque propone la introducción de un método de control de inventarios y de ordenamiento funcional del almacén.

2.5. PRESENTACIÓN DE LAS BASES TEÓRICAS

El objetivo de las bases teóricas es avanzar el tema posicionado por un arreglo de aprendizaje fuerte y renovado, que permite poner el escáner de datos lógicos, a través de una adecuada conceptualización de los términos. El establecimiento teórico en medio del avance de la exploración es sostenido por varios creadores que dan especulaciones relacionadas con la cuestión del examen, con el fin de adquirir posteriormente un punto de vista que permita abordar el tema con mayor lucidez.

2.5.1 Inventarios:

Según lo mencionado por Orlando Espinoza (2011), nos dice que los inventarios constituyen las partidas del activo que son creadoras de ingresos para diferentes tipos de empresa, entre las cuales se hallan las que asumen una acción de evolución y las que se consagran a la compra y venta o mercadeo. Los inventarios en el caso de empresas comercializadoras se pueden precisar como los artículos que se hallan utilizables para la venta y en el caso de una empresa industrial se precisan como las mercancías acabadas, en transcurso, materia prima y provisión que se vayan a añadir en la fabricación. (ESPINOZA, 2011)

El autor Erly Zeballos (2013) sostiene que: “Las mercancías que se tiene para su venta en las actividades cotidianas de la empresa y los materiales disponibles para la producción o en proceso de transformación”. (pág. 162)

Los inventarios sirven para registrar los bienes de la empresa que se representan como activos, es decir, representa dinero para la entidad. Para llevar

un buen control de inventarios es recomendable hacer una supervisión periódicamente de los insumos primordiales para prevenir pérdidas y conocer las entradas y salidas del producto.

Para Chiavenato (1993) “Existencias es la composición de materiales que no se hace uso momentáneamente en la empresa, pero es muy importante que existan en función a las futuras necesidades. Se mantienen inventarios por dos razones principales: por razones de economía y por razones de seguridad”. (pág. 135)

Según el autor Jesús Urías Valiente (2004) manifiesta que: “Dentro de las existencias se incluyen los bienes almacenables destinados al consumo, bien sea para venta directa, bien sea para la producción de bienes y servicios que, a su vez, son objetivo de venta.

En una empresa comercial, las existencias son adquiridas para ser vendidas sin transformación. En una empresa industrial, las existencias.

- **Control De Inventarios:**

Según el Autor Álvaro Cuervo García (1995) “El control de inventarios se refiere a la recepción de materiales, componentes, productos y su salida. Mantendrá su estado y su evaluación facilitando su control. Asumirá las acciones de conversión automáticas ya sea de grandes cantidades, así como también el tratamiento de envases y embalajes, el punto más importante será el de su valoración, con posibilidades de introducir cualquiera de los criterios directivos: FIFO, LIFO, NIFO, HIFO, media ponderada”. (pág. 199)

La importancia del control de inventario es un objetivo muy importante para cualquier empresa de la actualidad “este viene hacer el motor de cualquier empresa”. Así se tenga un pequeño negocio, es indispensable no olvidar que es necesario llevar un control ya sea ingresos y egresos de la mercancía, revisar continuamente los inventarios y realizar los debidos registros. (Muller, 2005)

Según los autores Sierra, Guzmán y García (2015) sostienen que: “Cuando hablamos de inventarios de manera de intuitiva comprendemos que se trata de objetos, personas, cosas o servicios que componen los haberes o existencias de una organización.

Cuando nos referimos a la palabra control básicamente estamos indicando el dominio que se tiene sobre algo. Es decir, que de acuerdo al control o dominio que tengamos sobre ese algo podemos darle la dirección, avance, retroceso, dotación y esfuerzo que la situación a controlar requiera, para no perder dicho control y manteniéndola bajo dominio.” (Sierra y Acosta, Guzmán Ibarra, & García Mora, 2015)

Según (Orlando Espinoza, 2011) menciona que: “El control de inventarios es una herramienta fundamental en la administración moderna, ya que esta permite a las empresas y organizaciones conocer las cantidades existente de productos disponibles para la venta, en un lugar y tiempo determinado, así como las condiciones de almacenamiento aplicables en las industrias”. (pág11)

El control de inventarios no solo permite conocer las cantidades existentes

de productos disponibles para la venta si no también se logra obtener mejores resultados financieros gracias al control interno que se realiza de esta. Con lo anterior mencionado ayudara a la administración a tener un control más organizado y bajara el costo o inventario al mínimo. (Espinoza, 2011)

Características Del Inventario

Según lo mencionado por Sipper (1998) en su libro “Planeación y Control de la Producción”, los inventarios tienen las siguientes características:

- Habitualmente de bienes físicos. También se puede mencionar el rubro de inventarios en empresas de servicios en el cual, el inventario está compuesto por el total de servicios ofrece la empresa.
- Consignados a la consecución del objetivo social de las transacciones o a la ejecución de la actividad económica para la cual fue fundada la empresa, el inventario se reconoce ya que es el medio que concisamente compone el ingreso táctico.
- Constituyen parte significativa del activo corriente, ya que son el cuarto activo en liquidez a continuación del efectivo, las inversiones y los deudores.

2.5.2. Registro Contable

Según Demetrio Giraldo Jara (2008) “Son los que brindan con mayor facilidad y flexibilidad información financiera más completa y detallada para la iniciativa privada, el gobierno, los bancos, los administradores y los individuos particulares por que les permite evaluar actuaciones pasadas y les ayuda a

preparar planes para el futuro, por medio de las cuales puedan alcanzar sus objetivos y metas financieras”. (pág. 29)

Es de suma importancia el registro que se debe hacer al realizarse un movimiento económico en la empresa, ya que la información escrita no solo es importante para la empresa sino también para el estado ya que estos datos son fiscalizados según la ley.

Así mismo, Mariela Fernández de Tamayo (1978), señala que: “Para registrar la información más completa sobre las transacciones Efectuadas se usan libros y comprobantes.

2.5.3 Los Sistemas en la Empresa

Según lo mencionado por Chiavenato (1993) en su libro “Administración de Recursos Humanos” nos dice que, los sistemas existen para lograr al menos un objetivo. Un sistema es convincente cuando se logra adecuadamente los destinos para los que se construyó.

El objetivo esencial de una organización es entregar y ofrecer productos y emprendimientos razonables para el cumplimiento.

Coherente de las peticiones del objetivo abierto. El objetivo antes mencionado es construir negocios, incrementar la medida del mercado objetivo, lograr una porción de arreglos con respecto a acuerdos, montaje o notoriedad, dar mejores lugares de trabajo, etcétera.

2.5.4 Control Interno

Según lo mencionado por Herrador (2005) en su libro "Introducción a la Auditoría Interna", se precisa como "el proceso de regular actividades que aseguren su cumplimiento en base a lo proyectado y modificando cualquier desviación específica". "El control interno es el proceso que admite certificar que las actividades existentes concuerden con las programadas". El control interno "Radica en comprobar que todo se ejecute en base al programa estipulado, a las disposiciones concedidas y a las regulaciones administrativas. Posee la finalidad de mostrar las fallas y las inexactitudes a fin de que se consiga repararlas e impedir su repetición".

Objetivos del Control Interno

Según lo mencionado por Cepeda (1997) en su libro "Auditoría y Control Interno", el proyecto, la ejecución, la investigación permanente y el fortalecimiento del sistema del control interno, se debe enfocar de modo esencial al logro de los subsiguientes objetivos:

- Defender los bienes de la organización, buscando su medida adecuada, incluso con enfrentamientos genuinos que puedan sobrecargarlos.
- Asegurar la eficacia, la productividad y la economía en todos los métodos de la organización, iniciando y dando la correcta ejecución de las obras y actividades construidas.
- Vigilar que todas las acciones y capitales estén destinados a la consecución de objetivos anunciados.

- Asegurar la conformidad, beneficio y seguridad de la información y registros que resguardan la misión de la empresa.

Según lo mencionado por Cepeda (1997) en su libro “Auditoría y Control Interno”, los objetivos del control interno residen en vigilar la normativa legal referida a los principios de eficiencia implicando a todos los trabajadores con la mejora de la calidad de la gestión en el que se instituye una organización flexible y eficiente que consienta adjudicarse los retos de la misión organizacional para mayores y óptimos niveles de rendimiento.

Adquiridas se someten a un proceso de elaboración, antes de venderse; proceso que puede ser más o menos largo y laborioso.” (pág. 244)

Según José Calderón (1991) manifiesta que “Se llama inventario a la relación detallada de los valores, bienes y derechos, así como las obligaciones o deudas que tiene una empresa al iniciar o finalizar sus operaciones en un periodo contable y que le permiten determinar con exactitud los rubros que componen su activo y pasivo, para determinar en un momento dado su situación patrimonial.” (pág. 70)

Una idea clara globalizado es que las mercancías se encuentran agrupadas en un lugar determinado de la empresa, bien de paso o bien durante el proceso de producción y que se aplica en los procesos comerciales o industriales de la misma.

2.6. ANÁLISIS CRÍTICO DE LAS BASES TEÓRICAS

Basándonos en las bases teóricas que realizamos, podemos concluir que, para la empresa escogida, sería eficiente y necesario referente a las actividades que realiza, incrementar uno de los registros contables (Kardex) para el mejor control de los movimientos realizados, así llevar una mejor contabilización y a la vez de las existencias utilizadas, ya que estas se utilizan de manera frecuente, tal como nos dice el autor “Demetrio Giraldo Jara”.

Otro punto relevante en tener en cuenta es que a pesar de que el consumo de platos marinos en especial el ceviche posee una demanda a nivel local y/o regional dicha empresa no está posesionada en las distintas zonas estratégicas de la ciudad. Y no cuenta con un registro contable que le muestre detalladamente los movimientos de la empresa en cuanto a sus insumos.

El problema radica principalmente en el orden y control con el que se es gestionado los insumos con el que trabajan, por eso hemos visto conveniente implementar un registro contable en este caso el kardex para que el administrador o jefe de la empresa pueda tener un mayor conocimiento y control sobre lo que sucede con las materias con las que se está utilizando.

Es por eso que es de vital importancia dar a conocer los conceptos que nos brinda cada autor para dar a conocer las diversas opiniones.

Todas estas definiciones nos sirven para desarrollar nuestra propuesta de mejora de la empresa, por ello es que recurrimos a diversos libros de contabilidad para rescatar los conceptos más puntuales, esto nos facilita para lograr nuestros objetivos planteados a cumplir de la empresa.

CAPITULO III

MARCO REFERENCIAL

3.1 Reseña Histórica:

Desde siempre, el mar ha despertado extraordinaria fascinación en el hombre, por el desafío que significa vencer la tempestuosidad de sus corrientes, por lo irresistible que resulta tratar de conocer los misterios de sus profundidades.

Cevicheria Mar Adentro nació en el año 2006, siendo los fundadores 3 hermanos. De la cual empezaron con platillos básicos como ceviche de pescado, sudado, Arroz con Mariscos y Chicharrón de Pescado, pero siempre brindando un servicio de calidad y viendo que el cliente se vea satisfecho por el servicio brindado.

La gran acogida de nuestros clientes nos llevó a poder crecer como empresa y así implementar y mejorar el servicio para nuestros clientes y así se fue dando con el transcurso de los años mejorando nuestra carta con una gran variedad de platillos a degustar.

Actualmente Cevicheria Mar Adentro sabe que viene haciendo las cosas bien y quiere seguir continuando por ese camino, por eso nos trazamos nuevos objetivos, para que usted pueda seguir deleitándose y recomendando nuestra variedad gastronómica.

“Mar Adentro” es un lugar construido especialmente para ofrecer al público ávido de sabores diferentes la carta de Pescados y Mariscos más completa de la Ciudad de Tacna todo ello en plena Avenida Pinto, disfrutando siempre en un ambiente de incomparable tranquilidad, con un servicio de calidad e insumos a la orden del día.

Y si de complacer al paladar se trata naufraguemos por la carta “Mar Adentro” por un “ Piqueo Marino” que contiene Pulpo al Olivo, Ceviche, Causa de Langostinos, Ensalada de Mariscos y Chicharrón de Calamar ; el emblemático plato peruano se hace presente en este Restaurant con el “Ceviche Mar Adentro” con deliciosos camarones, crema de ají, leche de tigre, culantro y conchas de abanico; no faltando el incontrastable “Tiradito Tricolor” con láminas de lenguado o corvina marinados en limón al aceite de olivo , crema de aji y rocoto. ¡Todo para los más exigentes amantes del mar!!!



Figura 1: Dirección del restaurant
Elaborado por: El autor

3.2 Información General de la Organización:

Nombre o Razón Social: GENETRIX S.A.C

Nombre Comercial: Mar Adentro Pescados & Mariscos

Ruc: 20600355091

Inicio de Actividades: 01 de agosto del 2006

Gerente General: Cuneo Nuñez Luis Humberto

Número de Trabajadores: 18 trabajadores

Facebook: Mar Adentro Tacna

Rubro: Servicios

Domicilio Fiscal: Avenida Pinto, 28, Tacna, Perú

Teléfono: +51 52 426027

N° de Mesas: 16

Ubicación

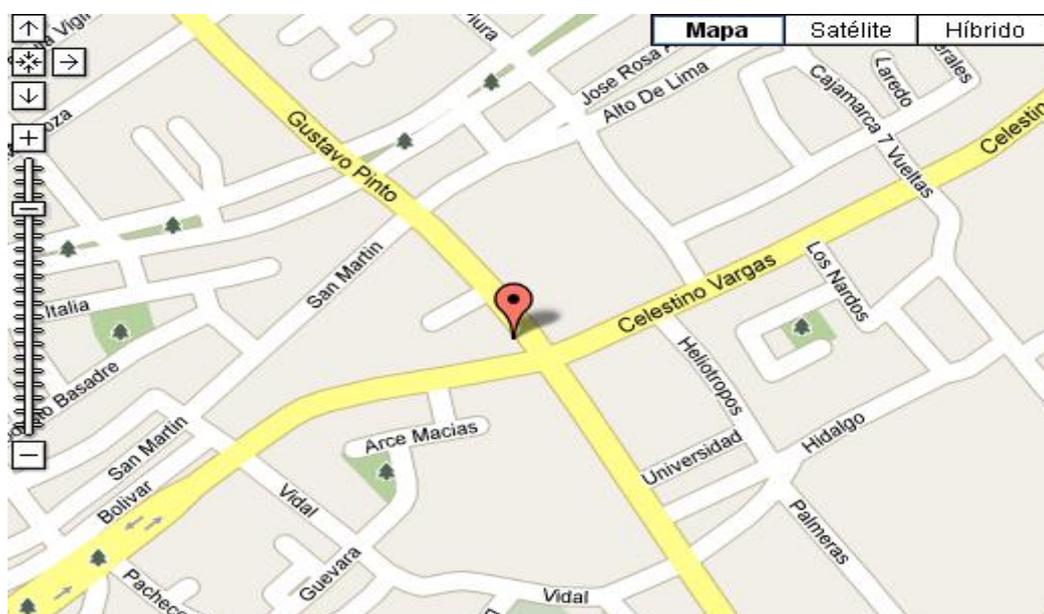


Figura 2: Ubicación Satelital
Elaborado por: El autor

3.3 Distribución de los Trabajadores por puesto de trabajo:

El restaurante Mar Adentro está constituido por 18 trabajadores entre ellos

Puesto de Trabajo	Cantidad de Trabajadores
Cocineros	7
administrativa	3
Atención	6
Bar Tender	2

*Tabla 1: Número de Trabajadores
Elaboración de Fuente Propia*

3.4 Visión:

Llegar a ser una empresa gastronómica líder en nuestra especialidad, destacando de nuestra competencia por la variada carta de pescado y mariscos, ser un lugar predilecto de los amantes de productos marinos.

3.5 Misión:

Somos el restaurant con mayor tradición en nuestra ciudad, Tacna, en la gastronomía de pescados y mariscos. Crear experiencias auténticas, ofreciendo el mayor servicio, comprometidos con la innovación y la creatividad. Sobrepasar las expectativas de nuestros clientes, con nuestros exquisitos platos y nuestra atención personaliza.

3.6 Principios de la empresa:

La empresa cuenta con los siguientes principios:

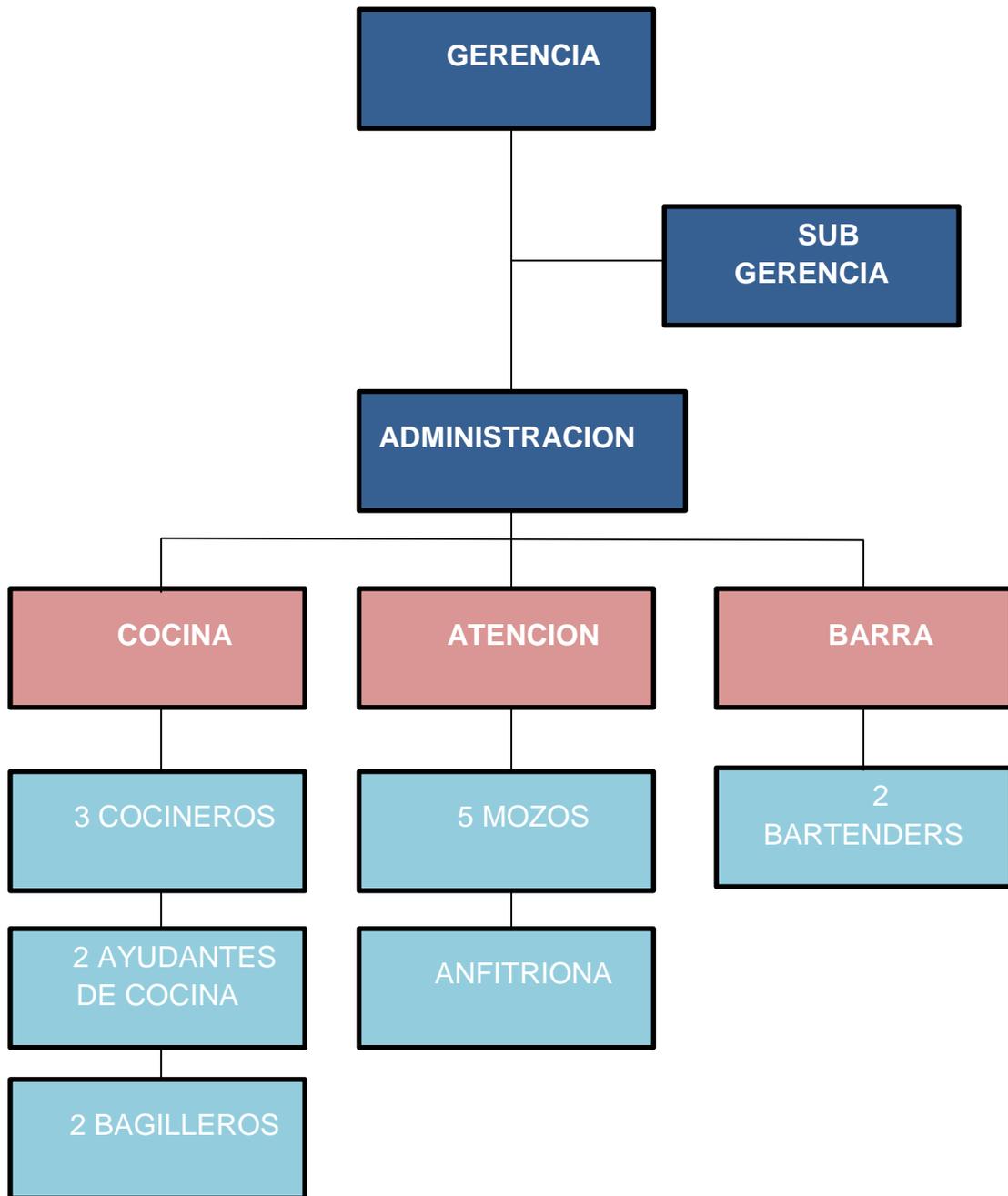
- **Calidad:** Se tiene una máxima calidad y seguridad en todos los productos que intervienen en la preparación de los distintos platos que se brinda, donde se realiza una respectiva selección de los ingredientes antes de cada preparación.
- **Servicio:** lo que se busca es la satisfacción al 100% de nuestros clientes ya que es lo primordial y más importante para nosotros, dando un servicio rápido y cómodo para cada uno de ellos.
- **Trabajo En Equipo:** Valorar el apoyo dado por parte de todos los empleados de la empresa.

3.7 Valores de la empresa:

La responsabilidad social MAR ADENTRO se fundamenta en unos valores que se manifiesta en cada actividad empresarial, estos valores son aceptados y puesto en práctica por los empleados:

- **Compromiso:** Demostrar vocación de servicio frente a toda actividad realizada en la empresa, para dar cumplimiento con los objetivos trazados por la organización y a la vez respetando siempre el medio ambiente.
- **Responsabilidad:** Realizar las actividades bien, para poder lograr la satisfacción de nuestros clientes.
- **Eficiencia:** Se entregan resultados de la calidad en el momento oportuno

3.8 Organigrama:



3.9 Análisis FODA:

Fortalezas:

- El personal encargado es abierto y flexible a la hora de adquirir conocimientos.
- Las disposiciones de almacenamiento son óptimas y permiten una adecuada fluidez de materiales.
- Diversidad de platos y comidas en pescados y mariscos.
- Calidad de sus productos reconocidos por sus clientes
- Cuenta con 11 años de experiencia laborando en el sector
- Materia prima de excelente calidad
- Se cuenta con capital para cualquier tipo de desarrollo que se quiera realizar.

Oportunidades:

- Existen programas para el adecuado control de inventarios de materiales.
- Existen programas para el registro diario de salidas y entradas de materiales.
- Existe diversos medios electrónicos para realizar marketing empresarial tales como acceso fácil a la creación de una página web.
- Los clientes tienen acceso fácil a las redes sociales,
- Comida peruana reconocida a nivel mundial por su excelente sabor.
- Gran cantidad de afluencia de chilenos que gustan de la comida marina.

Debilidades:

- La mercadería que ingresa al almacén no posee clasificación o codificación.
- El personal del área de almacén no se encuentra supervisado.
- No todos los pedidos se encuentran en la carta y no se cuenta con registros.
- No analiza a la competencia
- No participa en eventos donde pueda exponer el producto final.
- No toman en cuenta el nivel de productividad de los trabajadores.
- Precios altos comparados con la competencia.

Amenazas:

- Creación de restaurante de comida marina lo que incrementa la cantidad de competidores del mercado.
- Inflación de precios de los insumos productos por distintas razones.
- Consumidores pocos fieles.
-

GALERIA DE FOTOS



**Figura 4: Plato de la carta
Elaborado por el Autor**



**Figura 5: Plato de la Carta
Elaborado por el Autor**



**Figura 6: Plato de la Carta
Elaborado por el autor**



**Figura 7: Plato de la Carta
Elaborado por el Autor**



**Figura 8: Plato de la Carta
Elaborado por el Autor**



**Figura 9: Plato de la Carta
Elaborado por el Autor**

CAPÍTULO I V

DESARROLLO DEL TEMA

4.1. PROPUESTA DE MEJORA:

En el desarrollo del tema que estamos realizando se establecerá una propuesta para la implementación de un registro contable en la Empresa Mar Adentro.

4.1.1 Identificación del Área o Variables a Mejorar

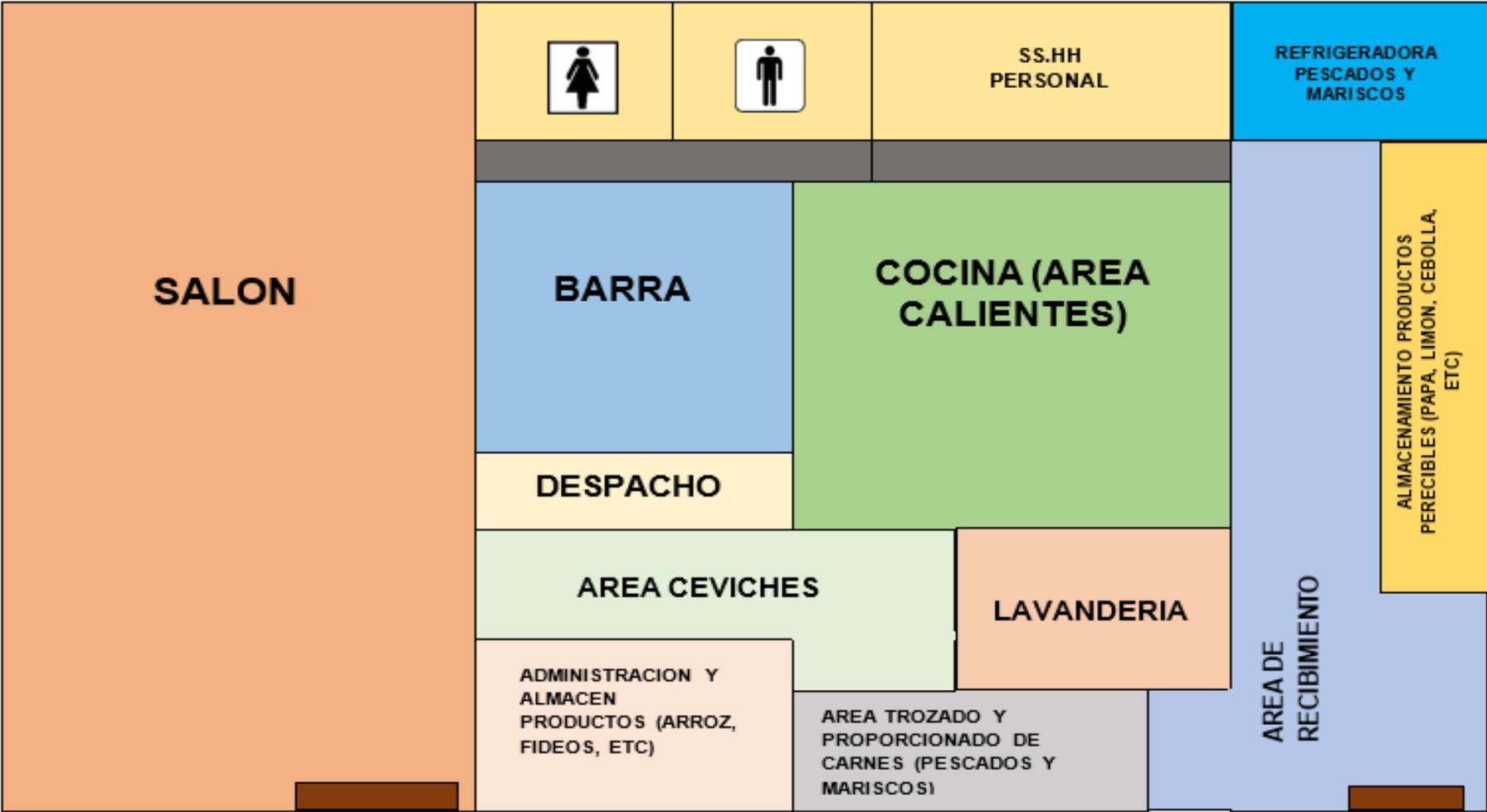
Durante el desarrollo de esta investigación hemos podido observar que en la empresa Mar Adentro no hay un adecuado control por parte del personal encargado, para mejorar esta deficiencia debería de haber un registro y así lograr una supervisión de ingreso o salida de insumos. La empresa Mar Adentro actualmente no cuenta con un registro y control, formato para el registro de entradas y salidas, esto no es algo favorable a la empresa ya que aparte de generar un desorden podría generar graves problemas.

4.1.2 Localización del área del problema:



*Figura 10: Localización externa del local
Elaborado por el Autor*

Croquis del local de MAR ADENTRO:



*Figura 11: Croquis Interna del Restaurante
Elaborado por el Autor*

4.2. DIAGNOSTICO:

4.2.1 Entrevista:

CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO DEL AREA ADMINISTRATIVA

- 1) ¿CUÁNTOS AÑOS LLEVA FUNCIONANDO EL RESTAURANT?
El restaurant se abrió el 06 de abril del 2006
de la cual lleva funcionando 11 años
- 2) ¿QUÉ REGISTROS CONTABLES LLEVA ACTUALMENTE LA EMPRESA?
Lleva Contabilidad Completa
- 3) ¿CUENTA CON ALGUN MODELO DE REGISTRO INVENTARIO KARDEX?
Si cuenta, pero no con un modelo
establecido por la sunat.
- 4) ¿CÓMO LLEVAN EL CONTROL DE SU MERCADERIA?
Las mercaderías se llevan control, en un cuaderno de
apuntes y toda las operaciones realizadas.
- 5) USTED MENCIONABA ANTERIORMENTE QUE PERTENECÍAN AL R. General (RÉGIMEN),
ANTES DE QUE LLEVARAN REGISTROS DE COMPRA Y VENTA ¿CÓMO
MANEJABAN SU CONTABILIDAD?
La empresa solo llevaba una contabilidad
Simple.
- 6) ¿CUAL DE LOS INSUMOS SON LOS MÁS UTILIZADOS?
Pescado de la zona, diversidad de mariscos de temporada,
Carne nacional y internacional, arroz, limón Norsteño,
Crema de leche, fideos y diversidad de papas.
- 7) ¿CREE USTED QUE ES NECESARIO UTILIZAR EL KARDEX ACTUALMENTE EN LA
EMPRESA?
Si es necesario para poder llevar un mejor
control de mercaderías.

8) ¿CUAL ES LA CANTIDAD O UN APROXIMADO EN INSUMOS QUE TIENEN PARA

CUBRIR LOS PEDIDOS QUE HACEN A DIARIO LA CLIENTELA?

En temporada baja se calcula en un 200% y en temporadas altas un 300%. considerando un total de 90 clientes diarios.

9) Al momento que a ustedes les llegan los insumos, ¿HAY ALGUNA PERSONA QUE

SE ENCARGA DE VERIFICAR?

Si, el recepcionista verifica que todo los insumos esten en buen estado y Corroborar la Cantidad Solicitada y tambien que sean ingresadas a sus respectivas áreas

10) ¿ALGUN APROXIMADO DE NUMEROS DE TRABAJADORES?

19 trabajadores entre ellas estan los mozos, área de atención, ayudantes de cocina, cocineros, y administración.

11) ¿TODOS LOS TRABAJADORES ESTAN EN PLANILLA?

No, los exceptuados de planilla es el personal recién ingresados que pasado los tres meses de prueba recién podrán ser considerados en la planilla.

**Figura 12: Preguntas de Cuestionario de control interno al área de administración
Elaborado por el Autor**

ENTREVISTA AL ADMINISTRADOR

Empresa : Genetrix S.A.C.

10 de Noviembre del 2017

	Respuesta			PUNTAJE		Respuesta basada en:	
	Sí	No	N/A	OBTENIDO	OPTIMO	Pregunta	Observacion
ENTREVISTA						Cédula	
Que registros contables lleva actualmete en la empresa.	X			5	10		
Cuenta con algun modelo de registro de inventario KARDEX.	X			6	10		
Como llevan el control de su mercadería.			X	5	10		
Usted mencionaba anteriormente que pertenecian al regimen general, antes de que llevaran registros de compra y venta ¿Cómo manejaban su contabilidad?			X	5	10		
Cual de los insumos son los mas utilizados.	X			6	10		
Cree usted que es necesario utilizar el kardex actualmente en la empresa.	X			7	10		
cual es la cantidad o un aproximando en insumos que tienen para cubrir los pedidos que hacen a diario la clientela.	X			6	10		
Al momento que a ustedes les llegan los insumos,¿hay alguna persona que se encargue de verificar?	X			6	10		
Algun aproximado de numeros de trabajadores	X			6	10		
Todo los trabajadores estan en la planilla		X		4	10		
TOTAL				56	100		

Indique si el control interno es: ALTO () MODERADO () BAJO ()

	Nivel	Minimo	Maximo	Nivel de Confianza	Riesgo de Control	Puntaje	Calificacion	Puntaje	Calificacion
Alto	Alto	88.89%	99.99%			0-2	Malo	5-7	Bueno
	Medio	77.78%	88.88%			3-4	Regular	8-10	Muy bueno
	Bajo	66.67%	77.77%			DETERMINANDO EL RIESGO DE CONTROL INTERNO			
Medio	Alto	55.56%	66.66%	Medio-Alto		Nivel de confianza		Riesgo de Control	
	Medio	44.45%	55.55%		Medio-Medio	56.00%		44.00%	
	Bajo	33.34%	44.44%			56.00			
Bajo	Alto	22.23%	33.33%			RIESGO DE CONTROL			
	Medio	11.12%	22.22%						
	Bajo	0.01%	11.11%						

**Tabla 2: Cuadro de Administración de Control Interno
Elaborado por: El autor**

CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO DE INVENTARIOS.

¿Todas las compras son realizadas por medio de órdenes de compra del cliente, están pres numerados y debidamente autorizados?

Si todas las Compras son realizadas según los
Requirimientos de la area de Cocina.

¿Requieren ciertos bienes, solicitudes de cotización?

Durante el proceso de Compras de mercaderias
Se buscan las cotizaciones más accesibles.

¿Son aprobados todos los precios de compra?

Los precios de compras son aprobadas por la
administración.

¿Se preparan informes de recepción de mercancías o productos y están pre numerados?

NO, nose preparan los informes de mercaderia.

¿Existe alguna persona en el departamento de Contabilidad que controle la secuencia
numérica de los informes de recepción a fin de verificar que todos han sido registrados en
forma secuencial y oportunamente, se efectúan cortes de formas periódicamente?

No hay ninguna persona encargada en controlar
la secuencia.

¿Se notifica inmediatamente al departamento de Contabilidad sobre las mercancías
devuelta a los proveedores?

Se hacen los informes de las mercaderias obsoletas
tanto a la administración y al departamento de Contabilidad

¿Las facturas de los proveedores son registradas inmediatamente después de recibidas?

Si, las facturas son contabilizadas por el contador
según los plazos establecidos por la SUNAT.

¿Las facturas son verificadas contra las órdenes de compra y con los informes de
recepción en cuanto a precios, con decisiones, calidad, contabilidad, etc.?

No, las facturas solo son verificadas con el control de
Cuaderno de apuntes elaborado por el vigilante.

¿Se sigue un sistema sobre las entregas parciales, aplicables a una orden de compra?

No, los ordenes de compra solo son controladas
por la vigilancia.

¿Se le da adecuado seguimiento a las órdenes de compras pendientes de recibirse?

si se hace un control de seguimiento de compras
de mercaderias.

¿Todas las compras son contabilizadas adecuadamente?

Si, toda las Compras adquiridas por la Empresa
son contabilizadas.

¿Se cuenta con registro de inventarios perpetuos para materias primas, materiales,
producción en proceso y terminada?

No, la Empresa no cuenta con los Registros
de inventario.

- ¿Muestran esos registros cantidades y valores o cantidades solamente?
 Si, solo se encuentran las cantidades de las mercaderías adquiridas.
- ¿Son controladas mediante cuentas de orden?
 No, solo se llevan apuntes del control de movimientos de los pedidos.
- ¿Se practican inventarios físicos?
 No se practican ningún inventario físico solo se llevan control sobre un moderno de apuntes.
- ¿En la toma física de inventarios participa personal de contabilidad y estos?
 No, la empresa aun no cuenta con el inventario de Kardex.
- ¿Los desperdicios están bajo control contable que asegure una adecuada contabilización de su disposición?
 No, los desperdicios no se encuentran bajo un adecuado control.
- ¿Se ajustan los registros contables de acuerdo con los resultados de los inventarios físicos?
 No solo se registran toda las operaciones que realiza la empresa.
- ¿Los ajustes son autorizados por funcionario competente?
 Si son autorizados por el administrador para realizar los ajustes respectivos.
- ¿Existen inventarios excesivos, dañadas, obsoletos o de lento movimiento (indicar política para su control y castigos directos o mediante estimaciones)?
 No, existen ningún inventario de control de las mercaderías dañadas.
- ¿Existe adecuado control de registro sobre las mercancías enviadas a consignación o a maquilar o recibidas de terceros?
 Si, las mercaderías son controladas por el encargado de la cocina y también por el vigilante.
- ¿Se siguen consistentemente los métodos de valuación (UEPS, PEPS, Promedios, etc) Establecidos por la empresa?
 No, en la actualidad la empresa no cuenta con un registro de KARDEX.

Figura 13: Cuestionario de control de Inventario
 Elaborado por: El autor

CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO

Empresa : Genetrix S.A.C.

12 de Noviembre del 2017

	Respuesta			PUNTAJE		Respuesta basada en:	
	Sí	No	N/A	OBTENIDO	OPTIMO	Pregunta	Observacion
						Cédula	
INVENTARIOS							
Todas las compras son realizadas por medio de ordenes de compra del cliente, estan prenumeradas y debidamente autorizadas.	X			6	10		
Requieren ciertos bienes, solicitudes de cotizacion.	X			5	10		
Son aprobados todos los precios de compra.	X			6	10		
Se preparan informes de recepcion de mercancias o productos y estan prenumerados.		X		4	10		
Existe alguna persona en el departamento de Contabilidad que controle la secuencia numerica de los informes de recepcion a fin de verificar que todos han sido registrados en forma secuencial y oportunamente, se efectuan cortes de formas periodicamente.		X		4	10		
Se notifica inmediatamente al departamento de Contabilidad sobre las mercancias devuelta a los proveedores.	X			5	10		
Las facturas de los proveedores son registradas inmediatamente despues de recibidas.		X		4	10		
Las facturas son verificadas contra las ordenes de compra y con los informes de recepcion en cuanto a precios, con decisiones, calidad, contabilidad, etc.		X		5	10		
Se sigue un sistema sobre las entregas parciales, aplicables a una orden de compra.		X		5	10		
Se le da adecuado seguimiento a las ordenes de compras pendientes de recibirse.	X			6	10		
Todas las compras son contabilizadas adecuadamente.	X			6	10		
Control fisico.							
Se cuenta con registro de inventarios perpetuos para materias primas, materiales, produccion en proceso y terminada.		X		5	10		
Muestran esos registros cantidades y valores o cantidades solamente.	X			6	10		CANTIDADES
Son controladas mediante cuentas de orden.		X		4	10		
Se practican inventarios fisicos:							
a) Al final del ejercicio b) Periodicamente - Se comparan contra auxiliares		X		5	10		
En la toma fisica de inventarios participa personal de contabilidad y estos.		X		4	10		
Los desperdicios estan bajo control contable que asegure una adecuada contabilizacion de su disposicion.		X		5	10		
Se ajustan los registros contables de acuerdo con los resultados de los inventarios fisicos.		X		5	10		

Se investigan las diferencias.									
Los ajustes son autorizados por funcionario competente.	X			6	10				
Existen inventarios excesivos, dañados, obsoletos o de lento movimiento (indicar política para su control y castigos directos o mediante estimaciones).		X		4	10				
Existe adecuado control de registro sobre las mercancías enviadas a consignación o a maquilar o recibidas de terceros	X			6	10				
Se siguen consistentemente los métodos de valuación (UEPS, PEPS, Promedios, etc) Establecidos por la empresa.		X		5	10				
TOTAL				111	220				
Indique si el control interno es:	ALTO ()			MODERADO ()				BAJO ()	
Comentarios:									
	Nivel	Minimo	Maximo	Nivel de Confianza	Riesgo de Control	Puntaje	Calificacion	Puntaje	Calificacion
Alto	Alto	88.89%	99.99%			0-2	Malo	5-7	Bueno
	Medio	77.78%	88.88%			3-4	Regular	8-10	Muy bueno
	Bajo	66.67%	77.77%			DETERMINANDO EL RIESGO DE CONTROL INTERNO			
Medio	Alto	55.56%	66.66%			Nivel de confianza		Riesgo de Control	
	Medio	44.45%	55.55%	Medio-Medio	Medio-Medio	50.45%		49.55%	
	Bajo	33.34%	44.44%			50.45			
Bajo	Alto	22.23%	33.33%			RIESGO DE CONTROL			
	Medio	11.12%	22.22%						
	Bajo	0.01%	11.11%						

**Tabla 3: Cuadro de Control de Riesgo del Área de Inventarios
Elaborado por: El autor**

DIAGRAMA DE FLUJO DEL INGRESO DE MERCADERÍA



*Figura 14: Diagrama De Flujo Del Ingreso De Mercadería
Elaborado por el Autor*

4.3. REGISTRO DE VALUACIÓN (PEPS):

Actualmente la empresa no cuenta con un adecuado control de sus existencias ni tampoco hay un registro de inventarios que avale la veracidad de dichos movimientos, esto dificulta en gran parte al empresario porque no tiene la información debida de cómo se manejan los insumos.

Se propone llevar un registro de kardex para que el personal encargado que reciba los suministros deba de registrar los ingresos y salidas con la cantidad exacta, especificando detalladamente la marca de las bebidas como: Coca cola, inka cola, Pilsen, San Luis, y la cantidad en litros o kilos. Como también de los principales insumos: marinos.

Por último, se llega a la conclusión que la utilización del registro de inventario podría mejorar notablemente el rendimiento de dicha empresa ya que actualmente no se maneja un registro que controle el movimiento de los suministros.

Llenado de registro kardex

FORMATO 13.1: "REGISTRO DE INVENTARIO PERMANENTE VALORIZADO - DETALLE DEL INVENTARIO VALORIZADO"

PERÍODO: AGOSTO 2017

RUC: 20600355091

APELLIDOS Y NOMBRES, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL: GENETRIX S.A.C.

ESTABLECIMIENTO (1):

CÓDIGO DE LA EXISTENCIA:

TIPO (TABLA 5):

DESCRIPCIÓN:

CÓDIGO DE LA UNIDAD DE MEDIDA (TABLA 6):

MÉTODO DE VALUACIÓN: PEPS

DOCUMENTO DE TRASLADO, COMPROBANTE DE PAGO, DOCUMENTO INTERNO O SIMILAR				TIPO DE OPERACIÓN (TABLA 12)	ENTRADA \$			SALIDA \$			SALDO FINAL		
FECHA	TIPO (TABLA 10)	SERIE	NÚMERO		CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
01.07.2017	01	01		01	55	2.50	137.50				55	2.50	137.50
02.07.2017	01	02		01				7	2.50	17.50	48.00	2.50	120.00
03.07.2017	01	03		01				1	2.50	20.00	40.00	2.50	100.00
04.07.2017	01	04		01				6	2.50	15.00	34.00	2.50	85.00
05.07.2017	01	05		01				1	2.50	20.00	26.00	2.50	65.00
06.07.2017	01	06		01				1	2.50	12.50	21.00	2.50	52.50
7/07/2017	01	07		01				1	2.50	22.50	12.00	2.50	30.00
TOTALES					55	2.5	137.5	43	15.00	107.5	236	17.5	590

**Tabla 5: Llenado de Registro de Kardex
Elaborado por el autor**

4.4 REPORTE DIARIO DE CAJA

El reporte de caja es un informe que nos mostrará los diversos movimientos de ingreso y salida de efectivo, cuyo objetivo nos permitirá conocer las ganancias netas del día. Conociendo la situación de la empresa se observó una notable debilidad de que no se sabe cuánto es lo que se gana ni cuáles son los egresos del día; esto se debe a que el dueño en ciertas ocasiones se queda y no tiene la necesidad de contar el dinero para cuadrar su caja, cuando no dispone de tiempo deja al administrador a cargo para evitar que el trabajador cometa alguna irregularidad en contra de la empresa se vio conveniente realizar un reporte diario de caja.

Se busca saber si realmente la empresa genera valor y cuanto es lo que genera durante el día; para ello, los mozos cuentan con comandas para hacer los pedidos de los comensales en los que las copias de estos van a cocina y el otro a caja para conocer el destino final; y así controlar internamente las salidas. Este método mejorará la confianza del dueño hacia sus empleados.

4.5 COSTEO TRADICIONAL.

Técnicas de costes tradicionales y basados en actividades son partes fundamentales de la contabilidad dentro de una organización. Esto significa que empresas en todo el mundo entienden el sistema de contabilidad de costos tradicional. Estos sistemas también son relativamente rentables ellos mismos, lo que los hace más baratos que los métodos ABC.

La implementación de la contabilidad de costos en las empresas es de gran importancia, ya que estos son los que determinan la viabilidad del negocio, los cuales ayudan a determinar el grado de productividad y eficacia en la utilización de los recursos, en fin son los que marcan los parámetros para competir con precio, cantidad y calidad en el mercado por eso un modelo de costos no puede basarse solamente en asignar los costos sobre un factor determinado, sino que debe abarcar todos los factores necesarios para un correcto costeo de los objetos del costo

Mediante la implantación de un sistema de costeo se busca identificar el precio real que la empresa gasta para producir un determinado plato, para ello se tomó una muestra de 5 platos las más comunes y con mayor demanda, a las cuales realizamos los costeos respectivos que nos ayuda a identificar el precio real y poder analizar la diferencia omitida mensual y anual.

RECETA ESTÁNDAR PARA EL PLATO DE CEVICHE				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PRECIO/KG	P.TOTAL
0.250	Kg	filete de corvina	20.00	5.00
0.200	Kg	limones	3.00	0.60
0.100	Kg	cebolla roja	2.00	0.20
0.050	Kg	aji limo	10.00	0.50
0.050	Kg	rocoto	10.00	0.50
0.100	Kg	culantro	0.50	0.05
0.020	Kg	sal	2.00	0.04
0.005	Kg	pimienta	30.00	0.15
0.200	Kg	camote	2.00	0.40
0.180	Kg	choclos tiernos desgranados	3.50	0.63
0.050	Kg	canchita serrana	2.00	0.10
			TOTAL	8.17
MANO DE OBRA DIRECTA:				
			SUELDO DEL CHEF POR UNIDAD PRODUCIDA	0.78
			SUELDO DE COCINEROS POR UNIDAD PRODUCIDA	0.99
			SUELDO DEL AYUDANTES POR UNIDAD PRODUCIDA	0.44
				2.21
MATERIA PRIMA DIRECTA:				
			INSUMOS DEL CEVICHE POR UNIDAD PRODUCIDA	8.17
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION:				
MANO DE OBRA INDIRECTA				
			SUELDO DE BAGILLEROS POR UNIDAD PRODUCIDA	0.44
COSTO DE PRODUCCION:				
			MANO DE OBRA DIRECTA	2.21
			MATERIA PRIMA DIRECTA	8.17
			COSTO INDIRECTOS DE FABRICACION	0.44
				10.82

Tabla 6: Costeo Tradicional de Ceviche
Elaborado por: el Autor

RECETA ESTANDAR PARA EL PLATO TRUCHA FRITA				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PRECIO K/G	P.TOTAL
0.333	Kg	Trucha	12.00	4.00
0.070	Kg	limon	3.00	0.20
0.250	Lt	aceite	4.50	1.13
0.020	Kg	sal	2.00	0.04
0.001	Kg	pimienta	30.00	0.04
0.070	Atado	huacatay	2.00	0.13
0.043	Atado	hierbabuena	3.00	0.13
0.009	Kg	rocoto	10.00	0.09
0.250	Kg	mani salado	2.00	0.50
0.042	Kg	quinua hervida	6.00	0.25
0.077	Kg	queso andino	10.00	0.75
			TOTAL	7.26
MANO DE OBRA DIRECTA:				
		SUELDO DEL CHEF POR UNIDAD PRODUCIDA	0.78	
		SUELDO DE COCINEROS POR UNIDAD PRODUCIDA	0.99	
		SUELDO DEL AYUDANTES POR UNIDAD PRODUCIDA	0.44	
			2.21	
MATERIA PRIMA DIRECTA:				
		INSUMOS TRUCHA FRITA POR UNIDAD PRODUCIDA	7.26	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION:				
MANO DE OBRA INDIRECTA				
		SUELDO DE BAGILLEROS POR UNIDAD PRODUCIDA	0.44	
COSTO DE PRODUCCION:				
		MANO DE OBRA DIRECTA	2.21	
		MATERIA PRIMA DIRECTA	7.26	
		COSTO INDIRECTOS DE FABRICACION	0.44	
			9.91	

Tabla 7: Costeo Tradicional de Trucha Frita
Elaborado por: El autor

RECETA ESTANDAR DE SUDADO DE PESCADO				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PRECIO K/G	P.TOTAL
0.429	Kg	pescado lorna	7.00	3.00
0.200	Kg	cebolla	2.00	0.40
0.057	Kg	ajo	7.00	0.40
0.050	Atado	cilandro	2.00	0.10
0.020	Kg	sal	2.00	0.04
0.001	Kg	pimienta	30.00	0.03
0.033	Kg	limon	3.00	0.10
0.100	Kg	aji amarillo	3.00	0.30
0.033	Lt	aceite	4.50	0.15
0.150	Kg	tomate	1.00	0.15
0.050	Kg	aji panca	4.00	0.20
			TOTAL	4.87
MANO DE OBRA DIRECTA				
SUELDO DEL CHEF POR UNIDAD PRODUCIDA			0.78	
SUELDO DE COCINEROS POR UNIDAD PRODUCIDA			0.99	
SUELDO DEL AYUDANTES POR UNIDAD PRODUCIDA			0.44	
			2.21	
MATERIA PRIMA DIRECTA:				
INSUMOS SUDADO DE PESCADO POR UNIDAD PRODUCIDA			4.87	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION:				
MANO DE OBRA INDIRECTA				
SUELDO DE BAGILLEROS POR UNIDAD PRODUCIDA			0.44	
COSTO DE PRODUCCION:				
MANO DE OBRA DIRECTA			2.21	
MATERIA PRIMA DIRECTA			4.87	
COSTO INDIRECTOS DE FABRICACION			0.44	
			7.52	

Tabla 8: Costeo Tradicional de Sudado de Pescado
Elaborado por: El autor

RECETA ESTANDAR DE ARROZ DE MARISCO				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PRECIO K/G	P.TOTAL
0.143	Kg	aji amarillo	3.00	0.60
0.067	Kg	ajos	7.00	0.46
0.250	Kg	cebolla	2.00	0.50
0.250	Kg	marisco	20.00	5.00
0.200	Kg	arroz	3.00	0.60
0.067	Kg	alverja	3.00	0.20
0.200	Kg	zanahoria	1.00	0.20
0.030	Atado	perejil	2.00	0.06
0.040	Kg	sal	2.00	0.08
0.002	Kg	pimienta	30.00	0.05
			TOTAL	7.75
MANO DE OBRA DIRECTA:				
SUELDO DEL CHEF POR UNIDAD PRODUCIDA			0.78	
SUELDO DE COCINEROS POR UNIDAD PRODUCIDA			0.99	
SUELDO DEL AYUDANTES POR UNIDAD PRODUCIDA			0.44	
			2.21	
MATERIA PRIMA DIRECTA:				
INSUMOS ARROZ DE MARISCO POR UNIDAD PRODUCIDA			7.75	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION:				
MANO DE OBRA INDIRECTA				
SUELDO DE BAGILLEROS POR UNIDAD PRODUCIDA			0.44	
COSTO DE PRODUCCION:				
MANO DE OBRA DIRECTA			2.21	
MATERIA PRIMA DIRECTA			7.75	
COSTO INDIRECTOS DE FABRICACION			0.44	
			10.40	

Tabla 9: Costeo Tradicional de Arroz con Mariscos
Elaborado por: El autor

RECETA ESTANDAR DE CHICHARRON DE PESCADO				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PRECIO K/G	P.TOTAL
0.286	Kg	pescado tolo	14.00	4.00
0.033	Kg	limon	3.00	0.10
0.080	Kg	huevo	5.00	0.40
0.167	Kg	harina	3.00	0.50
0.133	Kg	maicena	3.00	0.40
0.050	Kg	sal	2.00	0.10
0.002	Kg	pimienta	30.00	0.05
0.100	Kg	papa	1.00	0.10
0.100	Kg	yuca	2.50	0.25
0.167	Kg	cebolla	2.00	0.33
0.067	Kg	tomate	1.00	0.07
0.250	Lt	aceite	4.50	1.13
			TOTAL	7.43
MANO DE OBRA DIRECTA:				
SUELDO DEL CHEF POR UNIDAD PRODUCIDA			0.78	
SUELDO DE COCINEROS POR UNIDAD PRODUCIDA			0.99	
SUELDO DEL AYUDANTES POR UNIDAD PRODUCIDA			0.44	
			2.21	
MATERIA PRIMA DIRECTA:				
INSUMOS CH. DE PESCADO POR UNIDAD PRODUCIDA			7.43	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION:				
MANO DE OBRA INDIRECTA				
SUELDO DE BAGILLEROS POR UNIDAD PRODUCIDA			0.44	
COSTO DE PRODUCCION:				
MANO DE OBRA DIRECTA			2.21	
MATERIA PRIMA DIRECTA			7.43	
COSTO INDIRECTOS DE FABRICACION			0.44	
			10.08	

**Tabla 10: Costeo Tradicional de Chicharrón de Pescado
Elaborado por: El autor**

COSTOS FIJOS	
GASTOS DE ADMINISTRACION	
ALQUILER	8000.00
SERVICIOS	1000.00
HONORARIOS CONTADOR	2000.00
JARDINERO	280.00
CAJERA	1700.00
	12980.00
GASTOS DE VENTAS	
MOZOS	4250.00
ANFITRIONA	1700.00
BARTENDERS	3000.00
	8950.00

Tabla 11 Cuadro de Resumen de Costos Fijos
Elaborado por: El autor

PLATILLOS DE MUESTRA	TRADICIONAL			COSTO UNITARIO DE PRODUCCION	COSTO UNITARIO EMPIRICO
	MP	MOD	CIF		
Ceviche de Pescado	8.17	2.21	0.44	10.82	12.00
Trucha Frita	7.26	2.21	0.44	9.91	10.50
Sudado de Pescado	4.87	2.21	0.44	7.52	10.45
Arroz con Marisco	7.75	2.21	0.44	10.40	12.70
Chicharron de Pescado	7.43	2.21	0.44	10.08	12.70
			PROMEDIO	9.75	11.67

Tabla 12: Cuadro de Resumen de Costo Unitario de la Muestra
Elaborado por: El autor

		PRODUCCION MENSUAL	COSTO DE PRODUCCION ANUAL	UTILIDAD NETA MENSUAL	UTILIDAD NETA ANUAL
PROMEDIO DE PLATILLOS VENDIDOS AL MES	4500				
COSTO PROMEDIO POR PLATO SEGÚN LA EMPRESA	11.67	52500.00	630000.00	81823.95	702772.20
COSTO PROMEDIO POR PLATO MEDIANTE SISTEMA DE COSTEO DE PRODUCCION	9.75	43875.00	526500.00	90319.58	775739.70
			DIFERENCIA	-8495.63	-72967.50

Tabla 13: Cuadro de Comparativa de Utilidad no Reconocida
Elaborado por: El autor

ESTADO DE RESULTADOS MENSUAL				
	VENTAS		157500.00	
(-)	COSTO DE VENTAS		52500.00	11.6666667
	UTILIDAD BRUTA		105000.00	
(-)	GASTO DE ADMINISTRACION		12980.00	
(-)	GASTO DE VENTAS		8950.00	
	UTILIDAD OPERATIVA		83070.00	
(+)	OTROS INGRESOS		0.00	
(-)	OTROS GASTOS		0.00	
	UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		83070.00	
(-)	IMPUESTO A LA RENTA		1246.05	
	UTILIDAD NETA		81823.95	

Tabla 14: Cuadro de estado de resultados mensual actual
Elaborado por: El autor

ESTADO DE RESULTADOS ANUAL				
	VENTAS		1890000.00	
(-)	COSTO DE VENTAS		630000.00	
	UTILIDAD BRUTA		1260000.00	
(-)	GASTO DE ADMINISTRACION		155760.00	
(-)	GASTO DE VENTAS		107400.00	
	UTILIDAD OPERATIVA		996840.00	
(+)	OTROS INGRESOS		0.00	
(-)	OTROS GASTOS		0.00	
	UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		996840.00	
(-)	IMPUESTO A LA RENTA		294067.80	
	UTILIDAD NETA		702772.20	

Tabla 15: Cuadro de estado de Resultado anual actual
Elaborado por: El autor

ESTADO DE RESULTADOS MENSUAL			
	VENTAS		157500.00
	(-) COSTO DE VENTAS		43875.00
	UTILIDAD BRUTA		113625.00
	(-) GASTO DE ADMINISTRACION		12980.00
	(-) GASTO DE VENTAS		8950.00
	UTILIDAD OPERATIVA		91695.00
	(+) OTROS INGRESOS		0.00
	(-) OTROS GASTOS		0.00
	UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		91695.00
	(-) IMPUESTO A LA RENTA		1375.43
	UTILIDAD NETA		90319.58

Tabla 16: Cuadro de estado de resultados mensuales implementando la mejora
Elaborado por: El autor

ESTADO DE RESULTADOS ANUAL			
	VENTAS		1890000.00
	(-) COSTO DE VENTAS		526500.00
	UTILIDAD BRUTA		1363500.00
	(-) GASTO DE ADMINISTRACION		155760.00
	(-) GASTO DE VENTAS		107400.00
	UTILIDAD OPERATIVA		1100340.00
	(+) OTROS INGRESOS		0.00
	(-) OTROS GASTOS		0.00
	UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		1100340.00
	(-) IMPUESTO A LA RENTA		324600.30
	UTILIDAD NETA		775739.70

Tabla 17: Cuadro de estado de resultados anual implementando la mejora
Elaborado por: El autor

MAR ADENTRO pescados & mariscos COMANDA		FECHA / /		
		HORA	ABRE	SIGUE
MESA	MESERO	PERSONAS	CUARTO	CHEQUE N°
RESTAURANT		<input type="checkbox"/>	BAR	
CANTIDAD	CONCEPTO			IMPORTE
	<i>Ceviche de pescado</i>	<input type="checkbox"/>		
	<i>Sudado de Pescado</i>	<input type="checkbox"/>		
	<i>Chicharron de pescado</i>	<input type="checkbox"/>		
	<i>Trucha frita</i>	<input type="checkbox"/>		
	<i>Arroz con marisco</i>	<input type="checkbox"/>		
			TOTAL	

*Tabla 18: Modelo de Comanda
Elaborado por el autor*

4.6 DEFINICIÓN DE MECANISMOS DE CONTROL

En base a nuestras propuestas y planes de acción mencionadas para la propuesta de mejora para la empresa Genetrix sac., se determina los mecanismos de control con el objeto de darle seguimiento, garantizar el cumplimiento de cada una de las estrategias y también se harán arqueos cada cierto periodo. Realizaremos un plan de organización de todos los métodos coordinados con la finalidad de verificar la exactitud y confiabilidad de la información financiera.

Identificación de la variable:

Se ha establecido que la variable de estudio es la Propuesta de mejora mediante la implementación de un registro contable para la empresa de Genetrix.

ACTIVIDADES	ACCIONES DE MEJORA	RESPONSABLE	CRONOGRAMA	PRESUPUESTO	MECANISMO DE CONTROL
DIAGNOSTICO					
Realización de primera reunión con el administrador de la Empresa	Análisis de condiciones iniciales del estado situacional de la logística de la organización.	Administrador de Genetrix S.A.C	SEMANA 1	No corresponde	FICHA DE ENTREVISTA
	Análisis de la situación de la gestión contable y financiera de la Organización.				
	Análisis de la gestión de personal y servicios de la organización.				
Evaluación de registros de ingresos y salidas.	Verificación física del registro de ingresos	Consultor especialista	SEMANA 2	Honorarios del especialista	ANALISIS DOCUMENTAL
	Verificación física del registro de salidas				
	Análisis comparativo del registro. Y Sistema de costeo de producción				
DISEÑO DE PROPUESTA DE MEJORA					
Elaboración del formato para el control de los inventarios realizados.	Diseñar en hojas de cálculos para el ingreso de información	Consultor especialista	SEMANA 3 Y 4	Honorarios del especialista	FORMATO DE REGISTRO
	Validación del formato	Gerente General			
Elaboración del formato para sistema de costeo de producción	Diseñar en hojas de cálculos para el sistema de costeo tradicional	Consultor especialista	SEMANA 3 Y	Honorarios del especialista	FORMATO DE REGISTRO
	Validación del formato	Gerente General	4		

IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE MEJORA					
Exposición de la propuesta de mejora	Presentación y capacitación para el registro de los formatos propuestos	Consultor especialista	SEMANA 5	Honorarios del especialista	EVALUACIÓN POST CAPACITACIÓN
Puesta en marcha del llenado de los formatos de registro y sistema de costeo	Actualización del formato de seguimiento de inventarios. E implementación del sistema de costeo	Administrador de Genetrix	SEMANA 6, 7 Y 8	Impresión de formatos	EVALUACIÓN DEL LLENADO DEL FORMATO DE REGISTRO
	Actualización del formato de control de inventarios y costeo	Administrador de Genetrix			
SEGUIMIENTO Y EVALUACION					
Visita de evaluación de los registros de inventarios sistema de costeo	Evaluación de los formatos de seguimiento de inventarios y costeo.	Consultor especialista	FRECUENCIA	Honorarios del especialista	CHECKLIST DE AUDITORIA DEL FORMATO DE REGISTRO
			MENSUAL INOPINADA		

Tabla 19: Cuadro de Actividades
Elaborado por: El autor

CAPITULO V

CONCLUSIONES Y SUGERENCIAS

5.1 CONCLUSIONES

- ✓ En el diagnostico se detectó que no existe ningún tipo de registro de inventarios y los costeos que se llevan en la empresa son empíricos y rudimentarios, el cual es elaborado por el cheff.
- ✓ La empresa no cuenta con un control de los insumos y suministros que se utilizan en la preparación de los platos que se expenden.
- ✓ Posteriormente, se conoció que la empresa no posee con un control adecuado para los suministros por lo que se logró diseñar la propuesta de mejora a la empresa Genetrix S.AC, es conveniente que tome los correctivos y medidas para que de esta manera pueda lograr mayor exactitud en los registros de los suministros y control físico de los diferentes productos; aumentando así la eficiencia en las operaciones y/o productividad.
- ✓ De tal manera se pudo identificar la deficiencia en el sistema de costeo empírico que realiza el personal para lo cual realizamos la obtención de una muestra en la cual se implementó el sistema de costeo tradicional y como resultado se pudo identificar el monto omitido de la utilidad en los estados de resultados, esta implementación de mejora ayuda a que la empresa tenga mejor control en cuanto al reconocimiento de costos de

ventas y la utilidad real

- ✓ Otro punto relevante a mejorar es la supervisión de los empleados en el desempeño de las labores que realiza ya que no se cuenta con un adecuado control de estos, y esto afecta deficientemente a la empresa.
- ✓ Es por ello que se ha planteado en esta investigación elaborar una propuesta de mejora que alcance optimizar las debilidades existentes y sistema de coste en la empresa, dicha investigación pretende ser el comienzo para que la empresa reflexione y evalúe o considere los puntos planteados, como punto de partida hacia el camino de la reorganización administrativa y la optimización de los recursos

5.2 SUGERENCIAS

Luego de haber realizado una serie de investigaciones y aportes se recomienda lo siguiente:

- ✓ Una propuesta de mejora mediante la implementación de un registro contable, lo que contribuirá al control interno del inventario de la empresa Genetrix SAC; brindando una solución a las debilidades halladas en la empresa. Siendo nuestra recomendación principal corregir el manejo de los inventarios.
- ✓ Se recomienda implementar un sistema de control en los Insumos y suministros, dicho control mostrará evidencia de los diversos movimientos en el registro kardex, mejorando así el control de las operaciones de manera más sencilla y clara para así contribuir a la fluidez y control de

estas, y al mismo tiempo proporcionar información confiable, que permitirá un costeo real.

- ✓ Se recomienda contratar un personal responsable de la recepción y entrega de mercadería que realice los controles más seguidos de los inventarios para que se realicen pedidos de insumos más eficientes y se evite devoluciones de mercadería
- ✓ Se recomienda implementar un sistema de costeo de producción para el mejor control de los costos de ventas y poder determinar la utilidad real de la empresa, esta implementación es de suma importancia ya que en la actualidad la empresa no está reconociendo una cifra significativa como parte de las utilidades y esto estaría afectando en sus estados financieros.
- ✓ Es fundamental que la empresa considere y evalúe las funciones de los diferentes trabajadores que laboren y el desarrollo correcto de sus cargos en la organización; y así obtener un progreso y desarrollo económico como medio para lograr involucrarse en el mercado competitivo local. Para ello es aconsejable realizar un programa de control de operación y/o supervisión en forma periódica.

Bibliografía

Cepeda, G. A. (1997). *Auditoria Y Control Interno*. Mcgraw Hill.

Chiavinato, I. (1993). *Iniciacion A La Administracion De Materiales*.
Mexico: Cecs.

Espinoza, O. (2011). *Administracion Eficiente De Los Inventario* .
Marid: La Ensenada.

Espinoza, O. (2011). *La Administracion Eficiente De Los Inventarios*.
Madrid: La Ensenada.

Garcia, A. C. (1995). *Introduccion Ala Administracion* . Mexico :
Citas Editores.

Gardey, J. P. (2014). Obtenido De Definicion.De: Definición De
Registro Contable: [Https://Definicion.De/Registro-Contable/](https://Definicion.De/Registro-Contable/)

Herrador, T. C. (2005). *Introduccion A La Auditoria Interna* . Tirant
Blanch.

Jara, D. G. (2008). *Contabilidad General Basica* . Lima- Peru :
Ventura Editores Imresores.

Jorge Sierra Y Acosta, M. V. (2015). *Administración De Almacenes
Y Control De Inventarios*.

Lorette, K. (S.F.). *La Voz*. Obtenido De ¿Qué Es La Implementación
Estratégica? : [Https://Pyme.Lavoztx.Com/Qu-Es-La-Implementacin-
Estratgica-4652.Html](https://Pyme.Lavoztx.Com/Qu-Es-La-Implementacin-Estratgica-4652.Html)

Moquillaza, J. C. (1991). *Contabilidad Basica* . Lima: Jcm.

Muller, M. (2005). *Fundamentos De Administración De Inventarios*.
Norma.

Sipper, D. (1998). *Planeacion Y Control De La Produccion* . Mexico
: Mcgraw-Hill Interamericana Editores S.A .

Tamayo, M. F. (1978). *Comtabilidda Asu Alcance* . Bogota -
Colombia : Norma.

Valiente, J. U. (2004). *Gestion De Inventario* . Mexico.

Zeballos, E. (2013). *Contabilidda General* . Arequipa: Juve E.I.R.L.