



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

**Proyecto Integrador, previo a la obtención del Título de Licenciada en
Contabilidad y Auditoría**

Tema:

**“Diseño del sistema control interno para el manejo de inventarios de productos
acabados de la empresa Pasteurizadora Tanilact”**

Autora: Molina Tumbaco, Lisbeth Carolina

Tutora: Ing. Sánchez Herrera, Bertha Jeaneth

Ambato – Ecuador

2023

APROBACIÓN DEL TUTOR

Yo, Ing. Bertha Jeaneth Sánchez Herrera con cédula de ciudadanía No. 180373657-6, en mi calidad de Tutora del proyecto integrador sobre el tema: **“DISEÑO DEL SISTEMA CONTROL INTERNO PARA EL MANEJO DE INVENTARIOS DE PRODUCTOS ACABADOS DE LA EMPRESA PASTEURIZADORA TANILACT”**, desarrollado por Lisbeth Carolina Molina Tumbaco, de la Carrera de Contabilidad y Auditoría, modalidad presencial, considero que dicho informe investigativo reúne los requisitos, tanto técnicos como científicos y corresponde a las normas establecidas en el Reglamento de Graduación de Pregrado, de la Universidad Técnica de Ambato y en el normativo para presentación de Trabajos de Graduación de la Facultad de Contabilidad y Auditoría.

Por lo tanto, autorizo la presentación del mismo ante el organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por los profesores calificadores designados por el H. Consejo Directivo de la Facultad.

Ambato, Septiembre 2023

TUTORA



Ing. Bertha Jeaneth Sánchez Herrera

C.C. 180373657-6

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo, Lisbeth Carolina Molina Tumbaco con cédula de ciudadanía No. 050458467-3, tengo a bien indicar que los criterios emitidos en el proyecto integrador, bajo el tema: **“DISEÑO DEL SISTEMA CONTROL INTERNO PARA EL MANEJO DE INVENTARIOS DE PRODUCTOS ACABADOS DE LA EMPRESA PASTEURIZADORA TANILACT”**, así como también los contenidos presentados, ideas, análisis, síntesis de datos, conclusiones, son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de este Proyecto Integrador.

Ambato, Septiembre 2023

AUTORA



Lisbeth Carolina Molina Tumbaco

C.C. 050458467-3

CESIÓN DE DERECHOS

Autorizo a la Universidad Técnica de Ambato, para que haga de este proyecto integrador un documento disponible para su lectura, consulta y procesos de investigación.

Cedo los derechos en línea patrimoniales de mi proyecto integrador, con fines de difusión pública; además apruebo la reproducción de este proyecto integrador, dentro de las regulaciones de la Universidad, siempre y cuando esta reproducción no suponga una ganancia económica potencial; y se realice respetando mis derechos de autora.

Ambato, Septiembre 2023

AUTORA




Lisbeth Carolina Molina Tumbaco

C.C. 050458467-3


APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

El Tribunal de Grado, aprueba el proyecto integrador, sobre el tema: **“DISEÑO DEL SISTEMA CONTROL INTERNO PARA EL MANEJO DE INVENTARIOS DE PRODUCTOS ACABADOS DE LA EMPRESA PASTEURIZADORA TANILACT”**, elaborado por Lisbeth Carolina Molina Tumbaco, estudiante de la Carrera de Contabilidad y Auditoría, el mismo que guarda conformidad con las disposiciones reglamentarias emitidas por la Facultad de Contabilidad y Auditoría de la Universidad Técnica de Ambato.

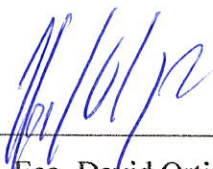
Ambato, Septiembre 2023



Dra. Tatiana Valle PhD
PRESIDENTE



Dr. Edisson Coba
MIEMBRO CALIFICADOR



Eco. David Ortiz
MIEMBRO CALIFICADOR

DEDICATORIA

El presente proyecto integrador se lo dedico de forma primordial a Dios, por haberme brindado salud, sabiduría, optimismo y darme fuerzas para no desmayar en este paso muy importante de mi vida, para llevar a cabo la realización de este trabajo y para la culminación de mis estudios universitarios.

A mis padres, Marco Molina y Rocío Tumbaco por darme su apoyo incondicional y que han sido mi fuente de inspiración, que gracias a su dedicación, esfuerzo y amor me han acompañado a lo largo de mi formación, enseñándome a luchar por mis metas y a nunca rendirme.

A mis hermanos, Jhonny y Guissela que han sido un gran apoyo y motivación en mi vida, que me enseñaron a no rendirme y seguir con más fuerza hacia adelante hasta alcanzar mis metas y objetivos.

A mis sobrinos y toda mi familia que me han brindado su cariño y amor para seguir en adelante con esta nueva etapa y culminación de mi proyecto.

Lisbeth Carolina Molina Tumbaco

AGRADECIMIENTO

Principalmente mi agradecimiento profundo a Dios por permitirme llegar hasta este punto de mi vida iluminándome de sabiduría, logrando una de las metas de mi vida. A mis padres una vez más por el amor que siempre me brindan que gracias a su gran esfuerzo he llegado a donde estoy ahora. A toda mi familia que ha estado siempre pendiente dando ánimo y fuerza.

A la Universidad Técnica de Ambato, por abrirme las puertas al conocimiento y al personal docente de la Facultad de Contabilidad y Auditoría quienes fueron parte fundamental de mi formación profesional.

En especial a mi tutora, la Ing. Berthita Sánchez por ser la mejor docente que he tenido, por ser muy buena con todos sus alumnos y a su vez tener el honor de haber aprendido de sus conocimientos en un salón de clases y en especial por haberme tenido mucha paciencia en el desarrollo de este proyecto.

A la empresa PASTEURIZADORA TANILACT que me ha dado la oportunidad de realizar mi trabajo de titulación.

Lisbeth Carolina Molina Tumbaco

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

TEMA: “DISEÑO DEL SISTEMA CONTROL INTERNO PARA EL MANEJO DE INVENTARIOS DE PRODUCTOS ACABADOS DE LA EMPRESA PASTEURIZADORA TANILACT”

AUTORA: Lisbeth Carolina Molina Tumbaco

TUTORA: Ing. Bertha Jeaneth Sánchez Herrera

FECHA: Septiembre 2023

RESUMEN EJECUTIVO

El proyecto integrador se lo llevó a cabo en la empresa Pasteurizadora Tanilact, ubicada en la ciudad de Latacunga provincia de Cotopaxi y tuvo como objetivo diseñar un sistema de control interno para el área de inventarios para el mejoramiento de la eficiencia y eficacia de sus operaciones, confiabilidad de la información financiera y cumplimiento de normativas.

Para el diseño del sistema de control interno fue necesario realizar la fase de diagnóstico a la empresa a través de la aplicación del cuestionario de control interno basado en la metodología COSO en función de sus componentes. Además, se consideró indispensable evaluar las áreas mencionadas para la detección de falencias en los procesos que realiza por medio de la aplicación de encuesta para ello la técnica de recolección de datos utilizada fue el cuestionario. Como resultado del diagnóstico y evaluación de las áreas en mención se evidenció la necesidad de implementar un manual de políticas y procedimientos como parte del sistema de control interno que contribuya al progreso de la gestión óptima de las operaciones del área de inventario.

PALABRAS DESCRIPTORAS: CONTROL, INVENTARIO, PRODUCTO, SISTEMA, PASTEURIZADORA

TECHNICAL UNIVERSITY OF AMBATO
FACULTY OF ACCOUNTING AND AUDITING
ACCOUNTING AND AUDITING CAREER

TOPIC: “DESIGN OF THE INTERNAL CONTROL SYSTEM FOR THE MANAGEMENT OF FINISHED PRODUCT INVENTORIES OF THE PASTEURIZING COMPANY TANILACT”.

AUTHOR: Lisbeth Carolina Molina Tumbaco

TUTOR: Ing. Bertha Jeaneth Sánchez Herrera

DATE: September 2023

ABSTRACT

The integrative project was carried out in the company Pasteurizadora Tanilact, located in the city of Latacunga, province of Cotopaxi, and its objective was to design an internal control system for the inventory area to improve the efficiency and effectiveness of its operations, reliability of financial information and compliance with regulations.

For the design of the internal control system it was necessary to perform the diagnostic phase of the company through the application of the internal control questionnaire based on the COSO methodology according to its components. In addition, it was considered essential to evaluate the aforementioned areas in order to detect shortcomings in the processes carried out through the application of a survey, for which the data collection technique used was the questionnaire. As a result of the diagnosis and evaluation of the aforementioned areas, the need to implement a manual of policies and procedures as part of the internal control system that contributes to the progress of the optimal management of the operations of the inventory area became evident.

KEYWORDS: CONTROL, INVENTORY, PRODUCT, SYSTEM, PASTEURIZER.

ÍNDICE GENERAL

CONTENIDO	PÁGINA
PÁGINAS PRELIMINARES	
PORTADA	i
APROBACIÓN DEL TUTOR.....	ii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	iii
CESIÓN DE DERECHOS.....	iv
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	v
DEDICATORIA	vi
AGRADECIMIENTO	vii
RESUMEN EJECUTIVO	viii
ABSTRACT.....	ix
ÍNDICE GENERAL.....	x
ÍNDICE DE TABLAS	xiv
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xvi
CAPÍTULO I.....	1
MARCO TEÓRICO	1
1.1 Introducción	1
1.1.1 Antecedentes del proyecto integrador.....	1
1.1.1.1 Historia de la empresa.....	1
1.1.1.2. Detalle estratégicos	1
1.1.1.3. estructura organizacional	3
1.1.1.4. Detalles de operación	3
1.1.1.5. Detalles legales.....	4
1.1.1.6. Marcas y logos	5

1.1.1.7. Ubicación	6
1.1.2. Descripción del entorno	6
1.1.2.1. Importancia y factores que influyen en el control interno de las empresas del Ecuador	6
1.1.2.2. Control interno en las empresas del sector lácteo	7
1.1.2.3. Control interno en el área de inventarios en la empresa Pasteurizadora Tanilact.....	8
1.1.3. Justificación.....	9
1.1.4. Objetivos	11
1.2. Revisión de la literatura	11
1.2.1. Teoría de control interno	11
1.2.2. Generalidades conceptuales referentes al control interno para inventarios	12
1.2.2.1. Control interno	12
1.2.3 Características	13
1.3 Tipos de control interno	14
1.3.1 Control interno preventivo	14
1.3.2 Control interno de detección	14
1.3.3 Control interno correctivo	15
1.4 Control interno en la organización empresarial	18
1.5 Métodos de evaluación de control interno	18
1.6 Control interno basado en el Método COSO	23
1.7 Tipos de riesgo	26
1.8 Sistema de control interno.....	28
1.9 Inventarios.....	28
1.9.1 Concepto	28
1.10 Importancia del manejo de los inventarios	28
1.11 Modelos de gestión de inventarios	29

1.11.1 Modelo determinista.....	29
1.11.2 Modelo no determinista	30
1.12 Tipos de Inventarios	30
1.13 Control interno de los inventarios	32
1.14 Caracterización del inventario.....	33
1.15 Manejo de inventarios	34
1.16 Componentes de un modelo de inventarios	36
CAPÍTULO II	37
METODOLOGÍA	37
2.1. Descripción de la metodología.....	37
2.1.1 Unidad de análisis	37
2.1.2. Fuentes y técnicas de recolección de información.....	37
2.1.2.1 Fuentes de información primaria	37
2.1.3. Métodos, procedimientos y técnicas	40
2.1.4 Fases de desarrollo	41
CAPÍTULO III.....	43
DESARROLLO.....	43
3.1 Resultados	43
3.1.1 Descripción total de los resultados.....	43
3.1.2 Resultados de la entrevista	45
3.1.3 Cuestionario de control interno	48
3.1.4 Evaluación global del control interno	62
3.1.5 Informe de control interno	63
3.1.6 Diseño del sistema de control interno en base al COSO 2013.....	72
CAPÍTULO IV	89
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	89
4.1 Conclusiones	89

4.2 Recomendaciones.....	90
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	91

ÍNDICE DE TABLAS

CONTENIDO	PÁGINA
Tabla 1. Detalles de operación.....	3
Tabla 2. Detalles legales	4
Tabla 3. Ventajas control preventivo	14
Tabla 4. Ventajas control interno de detección.....	15
Tabla 5. Ventajas control interno correctivo.....	15
Tabla 6. Control interno financiero.....	16
Tabla 7. Control interno administrativo.....	16
Tabla 8. Controles estratégicos y tácticos.....	17
Tabla 9. Control interno en la organización empresarial.....	18
Tabla 10. Principios del modelo Coso	24
Tabla 11. Identificación de riesgo inherente	27
Tabla 12. Evaluación preliminar de riesgo de control	27
Tabla 13. Riesgo de detección.....	28
Tabla 14. Origen de la materia prima.....	31
Tabla 15. Procesamiento de empaquetado	31
Tabla 16. Productos en proceso.....	32
Tabla 17. Ejemplo de productos terminados.....	32
Tabla 18. Métodos de control.....	34
Tabla 19. Guion de entrevista	38
Tabla 20. Cuestionario de control interno.....	39
Tabla 21. Guía de entrevista.....	45
Tabla 22. Cuadro comparativo productos vendidos.....	46
Tabla 23. Cuestionario de control interno.....	48

Tabla 24.	Cuestionario control interno – Ambiente de control.....	52
Tabla 25.	Cuestionario de control interno – evaluación de riesgo.....	54
Tabla 26.	Cuestionario de control interno – actividades de control.....	56
Tabla 27.	Cuestionario de control interno – sistema de información y comunicación	58
Tabla 28.	Cuestionario de control interno – supervisión del sistema de control interno - monitoreo.....	60
Tabla 29.	Evaluación global de control interno	62
Tabla 30.	FODA.....	72
Tabla 31.	Elementos de componente ambiente de control.....	73
Tabla 32.	Objetivo estratégico	73
Tabla 33.	Perfil de cargo – jefe de ventas	74
Tabla 34.	Perfil de cargo – jefe de bodega.....	76
Tabla 35.	Identificación de objetivos de inventario	78
Tabla 36.	Estrategias del control del inventario.....	78
Tabla 37.	Políticas y procedimientos – actividades de control	79
Tabla 38.	Políticas y procedimientos de bodega.....	82
Tabla 39.	Sistema de inventario	84
Tabla 40.	Procedimiento – control del inventario.....	85
Tabla 41.	Cuestionario de control interno para el área de inventarios.....	87

ÍNDICE DE FIGURAS

CONTENIDO	PÁGINA
Figura 1. Estructura organizacional.....	3
Figura 2. Logo	5
Figura 3. Ubicación	6
Figura 4. Características	14
Figura 5. Control interno estratégico.....	17
Figura 6. Método descriptivo.....	20
Figura 7. Método gráfico	21
Figura 8. Método de cuestionario	22
Figura 9. Control interno basado en el método COSO.....	23
Figura 10. Ciclos del inventario	29
Figura 11. Modelo determinista.....	30
Figura 12. Modelo no determinista.....	30
Figura 13. Caracterización del inventario.....	33
Figura 14. Cuadro comparativo	46
Figura 15. Proceso de producción	81
Figura 16. Almacenamiento de bodega	83
Figura 17. Control del inventario	85
Figura 18. Hoja de control de inventario.....	86

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1 Introducción

1.1.1 Antecedentes del proyecto integrador

1.1.1.1 Historia de la empresa

La industria de lácteos pasteurizados “TANILACT” fue creada hace unos 23 años por el Sr. Ricardo Chancusig y su esposa la Sra. Martha Catota bajo el nombre de Lácteos “Tanicuchí”, en un principio las plantas de producción de la industria fueron reducidas físicamente en tamaño para producir únicamente queso, luego de unos años comenzaron a ampliar sus instalaciones para producir más productos como: yogur, queso, leche pasteurizada descremada y semidescremada.

A medida que aumentaba la producción, necesitaban contratar más profesionales en las áreas de producción y ventas, siendo los más destacados: ingenieros, personal administrativo y financiero en la industria láctea, etc.; generando empleo y desarrollo social para muchas personas dentro y fuera de la región; con el tiempo, su prestigio y distinción la llevó a comenzar a innovar sus instalaciones físicas: áreas de producción, administrativas y de ventas, así como adquirir nuevos equipos de producción de última generación, áreas de contabilidad y nuevas y mejores herramientas para distribuir sus productos en nuevos mercados nacionales

Desde entonces, PASTEURIZADORA “TANILACT” ha ofrecido sus productos en las siguientes ciudades: Latacunga, Quito, Ambato, Santo Domingo, Ventanas, Guayaquil, Babahoyo, Quevedo, Manta, Portoviejo, Machachi y otras ciudades del país, con el objetivo de llegar a nivel nacional en un futuro cercano; siempre con el mismo objetivo de llevar productos frescos y saludables a la mesa de los ecuatorianos (Tanilact 2023).

1.1.1.2. Detalle estratégicos

A continuación, se presentará los detalles estratégicos de la empresa Pasteurizadora Tanilact (2023):

Misión, Visión y Valores

Misión

Comercializar productos lácteos de alta calidad, orientada a satisfacer las necesidades de nuestros consumidores, a un precio accesible al consumidor.

Visión

Convertirnos en la empresa líder en distribución de productos lácteos de mediano costo en la ciudad de Quito, manteniendo un alto nivel de compromiso con todos los clientes intermediarios y clientes finales.

Objetivos

La empresa Pasteurizadora Tanilact ha basado el desarrollo de cada una de sus actividades en los siguientes objetivos:

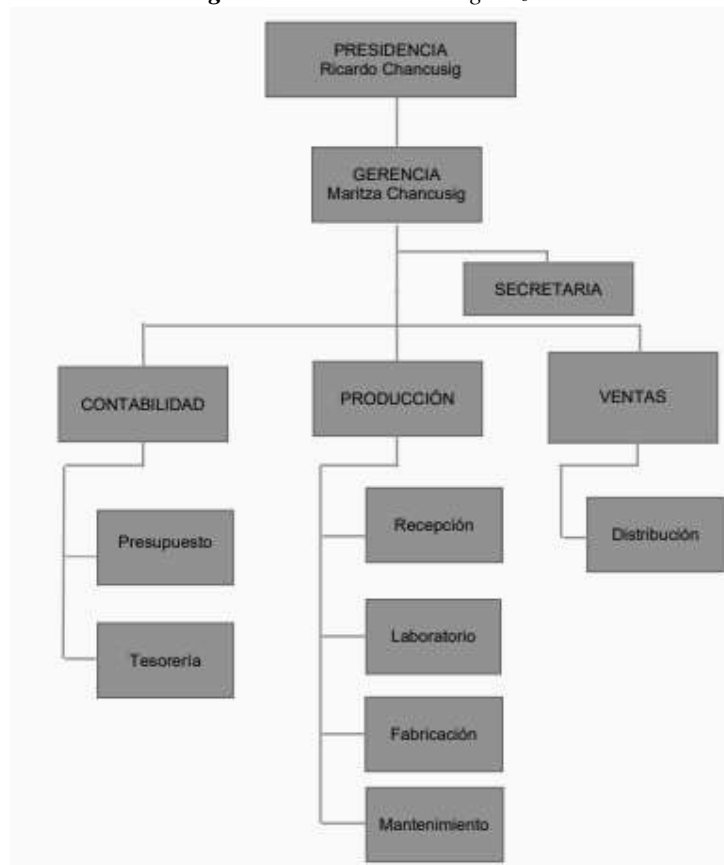
- Cumplir con todas y cada una de las normas sanitarias y de calidad establecidas en el Ecuador.
- Satisfacer las necesidades básicas de los consumidores de productos lácteos a nivel regional y nacional.
- Brindar fuentes de trabajo a diversas personas relacionadas directa o indirectamente a la producción y elaboración de productos lácteos.

Valores institucionales

- Responsabilidad
- Seguridad
- Servicios

1.1.1.3. estructura organizacional

Figura 1. Estructura organizacional







Fuente: empresa Pasteurizadora Tanilact (2023)

1.1.1.4. Detalles de operación

La empresa Pasteurizadora Tanilact brinda sus productos lácteos para toda la localidad y los alrededores de la provincia de Cotopaxi

Tabla 1. Detalles de operación

Producto	Presentación
Leche	

Queso	
Yogurt	
	
	


Fuente: Empresa Pasteurizadora Tanilact (2023)

Elaborado por: Molina (2023)

1.1.1.5. Detalles legales

De acuerdo a la empresa Pasteurizadora Tanilact (2023) para ejecutar sus actividades es necesario el cumplimiento de las siguientes normas y reglamentos, así como:

Tabla 2. Detalles legales

Normas y reglamentos	
Constitución de la republica	

Ley Orgánica de la Salud	<p>LEY ORGÁNICA DEL SISTEMA NACIONAL DE SALUD</p> 
Ley Orgánica de Régimen tributario	
Reglamento de control y regulación de la cadena de producción de la leche y sus derivados	
Código de trabajo	

Fuente: Empresa Pasteurizadora Tanilact (2023)

Elaborado por: Molina (2023)

1.1.1.6. Marcas y logos

La empresa Pasteurizadora Tanilact tiene el siguiente logo:

Figura 2. Logo



Fuente: Empresa Pasteurizadora Tanilact (2023)

1.1.1.7. Ubicación

La Pasteurizadora Tanilact se encuentra ubicada a 20 km de la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi, y sus instalaciones están ubicadas exclusivamente entre las calles Juan Manuel Lasso y Galo Plaza en el centro de la parroquia de Tanicuchí, ubicación que es estratégica tanto para los proveedores como para las entregas de productos ubicados en la zona, ya que la empresa está ubicada en el centro del país, desde donde se puede ir a las diferentes ciudades donde se consumen los productos lácteos de la Pasteurizadora Tanilact.

Figura 3. Ubicación



Fuente: Google map (2023)

1.1.2. Descripción del entorno

1.1.2.1. Importancia y factores que influyen en el control interno de las empresas del Ecuador

De acuerdo a Coronel (2018) las empresas son de gran importancia para el país, creando empleo, desarrollando la producción y la gestión económica sostenible, por lo que es muy importante analizar la estructura organizativa, el esquema de control y la situación de gestión de riesgos de las empresas. La implementación de un sistema de control interno trae múltiples beneficios para el desarrollo y crecimiento de una empresa, ya que es una herramienta que brinda datos sobre la razón de ser de la información financiera y económica, ayuda en la planeación, toma de decisiones y genera información confiable para evaluar el estado financiero de una empresa.

De igual forma Cruz (2021) muestra que el control interno es uno de los procesos más importantes y esenciales que se debe ejecutar en las empresas, involucra a todo el personal, desde los directivos hasta los trabajadores de cada área. El nivel de

complejidad dependerá de la estructura y tamaño de la entidad, el mismo que está estructurado de cinco componentes, siendo así: ambiente de control, evaluación de riesgos, actividades de control, información y documentación, finalmente supervisión en cada departamento.

Así mismo Díaz (2021) manifiesta que, para comprender la importancia del control interno en las empresas, es conveniente comenzar por comprender el propósito del control interno, que tiene como objetivo salvaguardar los recursos de la empresa o negocio evitando pérdidas por fraude o negligencia, así como detectar desviaciones que surjan en la empresa. En las empresas existen una variedad de riesgos que deben abordarse mediante el establecimiento de un adecuado Sistema de Control Interno.

1.1.2.2. Control interno en las empresas del sector lácteo

De acuerdo a lo investigado El Universo (2018) muestra que la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (Arcsa) visitó a la industria procesadora de lácteos en el Norte de Guayaquil para vigilar que esta tenga la correcta etiquetación. El ámbito sanitario se encuentre vigente y que los productos que realizan la empresa sean aquellas que correspondan a lo notificado a la entidad sanitaria. En definitiva, lo que permite garantizar que los diferentes productos que se entregan sean aptos y seguros para el consumo humano.

Por otra parte Redacción Central (2020) afirma que durante la revisión que fueron realizados por los funcionarios del MAG (Ministerio de Agricultura y Ganadería) donde se permitió la verificación y control del cumplimiento de los pagos del precio de la leche y a su vez respetar el total del precio establecido que es de 0,42 ctvo. Asimismo Granja (2021) manifiesta que de acuerdo a los controles que llevan esta empresa muestra que tienen una cadena de industrialización donde esta blindada de contaminación donde se utiliza un sistema de alta tecnología. Lo principal a realizar toman una muestra del producto y lo analizan en un laboratorio, donde después de haber realizado la prueba de calidad pasan a los tanques de almacenamiento.

De igual forma Quingaluisa (2020) da a conocer que los operativos de control realizados en Salcedo por los técnicos de Agro calidad tenían como finalidad el aplicar

un análisis que permita comprobar que la materia prima que son transportadas a las industrias lácteas no existan presencia de agua, antibióticos o suero. Por otra parte Perulactea (2018) indica que los operativos institucionales de control que realizan permite que los actores involucrados conozcan sobre las normativas vigente y a su vez sobre las acciones con la finalidad de precautelar la salud del consumidor en todas y las diferentes etapas de la cadena láctea.

1.1.2.3. Control interno en el área de inventarios en la empresa

Pasteurizadora Tanilact

En la empresa de producción de lácteos tiene un deficiente control interno por lo que en ocasiones sus productos se dañan, pierden e incluso se roban por tener un bajo control interno por ende la esta empresa deben contar con un diseño de control interno en el área de bodega con el fin de verificar el total de su inventario como al igual las salidas que se van realizando.

En la Industria Láctea “Pasteurizadora Tanilact”, presenta entre sus fortalezas el poseer una infraestructura adecuada que le permite la elaboración de productos lácteos de buena calidad, llevando a satisfacer las necesidades de sus clientes, poseyendo un capital propio que permite que a través de capacitaciones constantes mejore el rendimiento. Al igual que la industria posee fortalezas de igual manera posee debilidades como; la inexistencia de un proceso de control interno de inventario donde debilita la eficiencia y optimización de la productividad y la rentabilidad de la empresa, todo esto en función de la toma de decisiones que realizan los administrativos y a su vez la baja aplicación de marketing y publicidad, otra debilidad es la adquisición de tecnología de punta fuera del país, pagos impuntuales de los clientes, debido al precio inestables de la materia prima. Mientras que en el ambiente externo de la industria se encuentra oportunidades como el incremento de clientes y un flexible cambio en el mercado objetivo, que, mediante la realización de programas sociales a través del MIES, la industria puede llegar a captar de manera constante los mercados abiertos, al igual la industria puede llegar a verse afectada por posibles amenazas como; la inflación, la competencia del mismo sector, desempleo, riesgo país, así como los desastres naturales

1.1.3. Justificación

El control interno lo definen como políticas y procedimientos diseñados para proporcionar una seguridad razonable a la administración de que la empresa va a cumplir con sus objetivos y metas. A estas políticas y procedimientos a menudo se les denomina controles, y en conjunto éstos comprenden el control interno de la empresa (Alaña et al., 2017). Igualmente, el control interno aplicado en una organización permitirá subsanar determinadas inconformidades mediante el aumento del grado de confianza de sus clientes externos y, de esta manera, será posible mejorar la rentabilidad y generar rendimientos económicos para sus socios y accionistas. Por ende, un adecuado control interno mejora la imagen de las compañías y aumenta el grado de confianza de los inversionistas (Quinaluisa et al., 2018).

De la misma forma los riesgos funcionales en los sistemas de fabricación se exponen y a su vez se clasifican por desviaciones detectables y posibles defectos de fabricación del producto terminado según el estado de rendimiento de la máquina y el producto. Por tanto, la pérdida de calidad se aplica a las actividades de mantenimiento preventivo (Zhao et al., 2021). De igual importancia, el inventario de una empresa y el desempeño de las ventas. Específicamente, se determina de un nivel óptimo de inventario que maximice el rendimiento de las ventas. Para comprender mejor el efecto de los inventarios de la cadena de suministro en el desempeño de la empresa, se consideran por separado tres tipos de inventarios: materias primas, productos en proceso y productos terminados (Kim et al., 2021). Igualmente, esta investigación facilitará la obtención de información científica sólida para ser utilizada en la gestión estratégica, planificación y toma de decisiones en todos los niveles de una empresa sobre la trascendencia e importancia del control interno (Jovetic et al., 2018).

Por otra parte, se debe mantener un nivel adecuado de inventario para evitar posibles costos por mantenimientos o pérdidas por deterioro por excedentes, lo cual afecta directamente la rentabilidad de la empresa. Mantener elevados niveles de inventarios implica mayor utilización de recursos financieros inmovilizados afectando el flujo de operaciones (Asencio et al., 2017). También, es fundamental tener un correcto control de los inventarios ya que aquello ayudaría a la obtención de los objetivos y metas proyectadas. El no controlarlos puede acarrear posibles ámbitos financieros contrarios

al desarrollo empresarial originado por un manejo inadecuado, descuido de su stock, identificación equivocada, desorden, mezcla y corrosión de los productos (Manosalvas et al., 2020).

De la misma forma se refieren que un correcto manejo del inventario depende de giro que se les dé, del registro y evaluación de los mismos garantizando de esta manera la fiable información en cuanto a las pérdidas o ganancias que la institución este generando. Es decir, el correcto control permitirá conocer la situación financiera de la empresa (Marqués et al., 2017). Además, lo verdaderamente importante del inventario dentro de una institución radica en que este significa la inversión por la cual una entidad confía recibir algún beneficio por la entrega o venta de un producto. En la utilización del insumo para dar prestar el servicio, así también lo mencionan (Quinde & Ramos, 2018).

En la presente investigación se realizó el control interno de inventarios de productos terminados por lo que es fundamental y útil para el proceso de evaluar la situación económica y el desempeño de la empresa, esto permitió identificar los puntos débiles y fuertes, como además conocer el comportamiento operativo de la entidad y la situación de manejo que esta lleva, este control interno se lo realiza mediante una metodología como el modelo COSO 2013 para efectuar la evaluación de riesgo y las actividades de control que permita un mejor control interno. Esto se lo pudo realizar gracias a las fuentes secundarias como la ficha de observación que se lo ejecutara a las personas del departamento de producción y como a las de bodega. Dentro de la investigación se utilizó conocimientos adquiridos sobre el control interno y auditoría. En cuanto el beneficiario de este estudio fue la empresa Tanilact ya que se permitió que la empresa pueda tener un control de sus productos, para minimizar perdidas ya sean por deterioro de producto o pérdida del mismo y esto permita saber a la empresa como va con su rentabilidad y solvencia. Este proyecto aportara de forma positiva ya que al diseñar un modelo de control interno para el manejo del inventario de productos terminados de la empresa sería más factible con el propósito de lograr sus metas y objetivos a futuro, manteniendo un buen control de sus productos.

1.1.4. Objetivos

Objetivos General

Diseñar un sistema de control interno para el área de inventarios en la empresa Pasteurizadora Tanilact para el mejoramiento de la eficiencia y eficacia de sus operaciones, confiabilidad de la información financiera y cumplimiento de normativas.

Objetivos Específicos

- Diagnosticar la situación actual para el manejo de inventarios de productos terminados de la empresa Pasteurizadora Tanilact para la identificación de vulnerabilidades y riesgos.
- Desarrollar el sistema de control interno para el manejo de inventarios en la empresa Pasteurizadora Tanilact con el establecimiento de políticas y procedimientos con el fin de alcanzar una mejora en sus procesos.

1.2. Revisión de la literatura

1.2.1. Teoría de control interno

De acuerdo a Holmes (1994) muestra que el control interno es fundamental dentro de la empresa porque forma parte de las funciones que realizan la gerencia dentro de la entidad, donde uno de los objetivos de la dirección es cuidar, proteger y asegurar que los recursos que se encuentran dentro de la empresa estén bien administrados, evitando así robos, créditos, apropiación indebida y uso indebido de estos. Además, asegurar que estos recursos sean utilizados de manera efectiva y autorizados por la administración general de la entidad en todo momento, lo que brinda a la administración la seguridad de que la información contable brindada es confiable y correcta para que sea la más exitosa a la hora de tomar decisiones dentro de una compañía, y su a la vez esto permite llevar un control que pueda reducir los presuntos riesgos que esta puede tener si no se llega a tener un debido control.

Teoría de control interno según Koontz y O ‘Donnell

A todo esto debemos considerar que Koontz y O‘Donnell muestra que para llevar una buena gestión que comprenda los procesos de planificar, organizar, dirigir y controlar todo lo relacionada a las actividades de los gerentes y miembros organizacionales o empresariales y el buen uso de todos los recursos organizacionales con el único

propósito de que las metas y objetivos se cumplan a lo deseado es necesario y de suma importancia que todos estos elementos se desarrollen a la perfección tratando de que el error sea mínimo o se detecte a tiempo para esto fue diseñado todo esto que comprenden los elementos del control interno.

Además, las medidas de control diseñadas por el sistema de la empresa son para el funcionamiento normal de la empresa, y es necesario implementar controles administrativos en la operación del día a día, con el objetivo de reducir en gran medida el riesgo de pérdida, o en todo caso ser consciente de los riesgos que pueden ocurrir en el curso de la operación con anticipación. También hay que considerar que cualquier aplicación de control que decidamos implementar es para una mejor organización y buen desarrollo, siempre existe la posibilidad de que surjan imprevistos y es ahí donde debemos estar preparados para minimizar el impacto y minimizar el riesgo de pérdida.

Teorías de la gestión financiera

De acuerdo a Cibrán, Prado & Huarte (2013) afirma que la gestión financiera involucra la administración de los recursos que posee la empresa, cuya responsabilidad se asigna a una persona conocida como gestor o contralor, el cual es el encargado de administrar financieramente la empresa, llevando un control adecuado de los ingresos y los egresos que concurre en la organización, teniendo como contraparte la maximización de los recursos económicos de la misma.

1.2.2. Generalidades conceptuales referentes al control interno para inventarios

1.2.2.1. Control interno

De acuerdo con Barreres (2020) muestra que el control interno comprende el plan de la organización y todos los métodos y medidas coordinados que se adoptan en un negocio para salvaguardar sus activos, verificar la exactitud y la confiabilidad de sus datos contables, promover la eficiencia operacional y fomentar la adherencia a las políticas prescritas. Al igual que Mantilla (2013) manifiesta que el concepto de control interno, desde una perspectiva general, lleva consigo la idea de inspección, vigilancia, intervención, revisión, verificación, es decir, implica la acción de comparar un suceso con una realidad que debe suceder, como por ejemplo el cumplimiento de una norma.

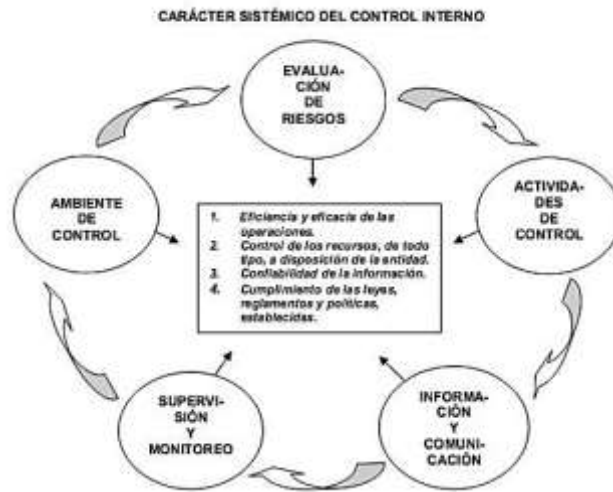
De la misma forma Holmes (1994) indica que el control interno es un sistema, y como tal, está integrado por diversos componentes que producen un resultado final. En efecto, según el enfoque vigente en nuestro medio, el control interno tiene cinco componentes que interactúan entre sí para promover el logro de los objetivos institucionales (resultado final deseado). Además, las personas dentro de la organización son determinantes para definir la forma como operan esos cinco componentes; de acuerdo con su función, constituyen dos componentes orgánicos del control interno, a saber: la administración activa y la auditoría interna.

Finalmente, la razón de ser del control interno es propiciar el logro de los objetivos de la organización a diferentes niveles. Al respecto, la definición del control interno incluye cuatro categorías de objetivos: protección de activos, información, operaciones y cumplimiento, las cuales se abordan en la próxima sección.

1.2.3 Características

- Comprender un plan de organización flexible, simple donde se defina claramente líneas de autoridad y de responsabilidad.
- Debe contener un sistema de autorización que contemple acción sobre activos, pasivos, ingresos y gastos mediante el control de las operaciones a través del registro.
- Prácticas sanas estableciendo una distribución de obligaciones y responsabilidades, evitando que una sola persona maneje una operación de principio a fin, y una segregación de funciones que abarque tanto a personas como a departamentos, que se extiendan por toda la organización y a todos los niveles de mando (Pereira, 2019).

Figura 4. Características



Fuente: Granja (2021)

Elaborado por: Molina (2023)

1.3 Tipos de control interno

1.3.1 Control interno preventivo

Este tipo de control interno, como su nombre lo indica, busca prevenir errores o fraudes dentro de una organización. Sin embargo, un control preventivo debe ir más allá de solo evaluar las áreas financieras; esta prevención debe tomar en cuenta todos los departamentos que hacen que la operación diaria funcione (Terreros, 2021)

Ventajas

Tabla 3. Ventajas control preventivo

VENTAJAS	
1	Actúa antes de que se produzca la falla o problema.
2	Mitiga la inestabilidad y turbulencia del ambiente al proporcionar información que permite tomar decisiones más creativas y acertadas.
3	Reduce costos y economiza tiempo

Fuente: Granja (2021)

Elaborado por: Molina (2023)

1.3.2 Control interno de detección

El control de detección ayuda a descubrir posibles riesgos, errores, omisiones o actos deliberados que podrían suponer una amenaza para cualquier organización (Terreros, 2021).

Ventajas

Tabla 4. Ventajas control interno de detección

VENTAJAS	
1	Mínima la demora entre el evento y la corrección.
2	Corrige los problemas antes de que se tornen costosos o peligrosos.
3	Regularización instantánea.

Fuente: Granja (2021)

Elaborado por: Molina (2023)

1.3.3 Control interno correctivo

El control interno correctivo lleva a cabo las acciones necesarias para revertir un evento no deseado. En otras palabras, este tipo de control establece las soluciones adecuadas a aquellos problemas o situaciones que surgieron y fallaron (Terreros, 2021).

Ventajas

Tabla 5. Ventajas control interno correctivo

VENTAJAS	
1	Aumenta la motivación al dar información al equipo sobre su desempeño.
2	La retroalimentación proporciona información que influye sobre el proceso de planificación.

Fuente: Granja (2021)

Elaborado por: Molina (2023)

Control interno financiero

El control interno financiero comprende el plan de la organización y las políticas y procedimientos concernientes a la custodia de los recursos, así como la verificación de la exactitud y confiabilidad de los registros e informes financieros.

Tabla 6. Control interno financiero

Seguridad razonable del control interno financiero	
1	Las transacciones se registran de conformidad con las políticas contables de la organización.
2	El acceso a los bienes y/o disposiciones solo se realiza con la autorización previa de la administración.
3	Las operaciones y transacciones se ejecutan de acuerdo con la autorización general o específica de la administración.

Fuente: Granja (2021)

Elaborado por: Molina (2023)

Control interno administrativo

Comprende los planes, políticas y procedimientos concernientes a los procesos de decisión que llevan a la autorización de las transacciones y operaciones por parte de la gerencia. El objetivo es fomentar la eficiencia de las operaciones, la observancia de las políticas prescritas por la gerencia y el logro de las metas programadas.

Tabla 7. Control interno administrativo

Características del control interno administrativo	
De organización	De operación
Control alcanzado por el modo en que la empresa asigna responsabilidades y delega la autoridad, el cual considera dos técnicas principales de control organizativo: estructura organizativa y delegación de autoridad.	Control alcanzado mediante la observación de políticas y procedimientos dentro de la organización. Los controles de operaciones son los métodos mediante los cuales una organización planifica, ejecuta y controla la marcha de sus actividades.

Fuente: Quingaluisa (2020)

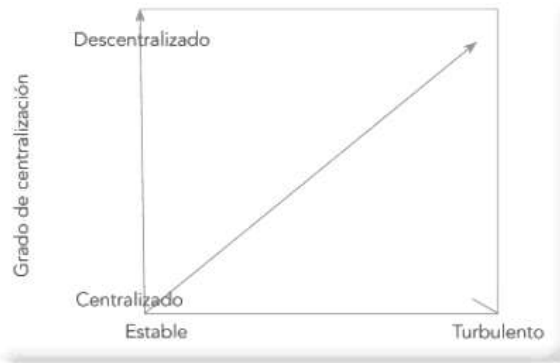
Elaborado por: Molina (2023)

Control interno estratégico

El control interno estratégico se centra en la forma en que la organización como un todo se ajusta a un ambiente externo y controla, evalúa los objetivos de largo alcance

y mayor estabilidad del ambiente, se recomienda control centralizado, ya que a mayor turbulencia muestra un control descentralizado.

Figura 5. Control interno estratégico



Fuente: Barreres (2020)

Elaborado por: Molina (2023)

Control interno táctico

De acuerdo con Arenal (2020) este control se centra en los controles de las funciones cotidianas de la organización y sus principales unidades en cuanto a la implantación de estrategias y a su vez forma la parte fundamental, podría decirse, el alma del conjunto total de controles de una organización.

Características de los controles estratégicos y tácticos

Tabla 8. Controles estratégicos y tácticos

Concepto	Objetivos	Alcance	Tipos de comparación	Se centran en
Estratégicos	Los controles se relacionan con los objetivos de toda la organización	A largo plazo	Con organizaciones del medio ambiente externo, con empresas que pertenecen a la misma industria	Medición y control de las estratégicas organizacionales en su conjunto (control estratégico)
Tácticos	Los controles se relacionan	A medio plazo o	Comparaciones hechas dentro de la	Medición y control de las

	con áreas funcionales específicas	corto plazo	misma empresa, comparaciones de la misma área o departamento	funciones cotidianas y sus principales áreas (control administrativo)
--	-----------------------------------	-------------	--	---

Fuente: Terreros (2021)

Elaborado por: Molina (2023)

1.4 Control interno en la organización empresarial

De igual importancia el control interno ha sido diseñado, aplicado y considerado como la herramienta más importante para el logro de los objetivos, la utilización eficiente de los recursos y para obtener la productividad, además de prevenir fraudes, errores violación a principios y normas contables, fiscales y tributarias (Gómez, 2001).

Tabla 9. Control interno en la organización empresarial

Control interno en una empresa	
1	Hacer un conteo físico de los activos que en realidad existen en la empresa y cotejarlos con los que están registrados en los libros de contabilidad.
2	Tener una numeración de los comprobantes de contabilidad en forma consecutiva y de fácil manejo para las personas encargadas de obtener información de estos.
3	Delimitar funciones y responsabilidades en todos los estamentos de la entidad.
4	Analizar si las personas que realizan el trabajo dentro y fuera de la compañía es el adecuado y lo están realizando de una manera eficaz.

Fuente: Notaro (2020)

Elaborado por: Molina (2023)

1.5 Métodos de evaluación de control interno

Por otra parte, Santillana (2015) indica que los métodos que se utilizan para la evaluación de control interno donde se describe las actividades se tiene como: el método descriptivo, gráfico y cuestionario.

Método descriptivo

El método descriptivo consiste en la descripción de las actividades y procedimientos, en un sentido procesal, que el personal desarrolla en la unidad administrativa, proceso o función sujeto a auditoría; haciendo referencia, en su caso, a los sistemas administrativos y de operación.

Como su nombre lo menciona, consiste en describir a detalle los procedimientos y actividades y para la aplicación de este método se presenta un ejemplo en gráficos sobre un análisis de procesamiento de operaciones usando el método descriptivo.

Figura 6. Método descriptivo

Procedimientos de operación		Función: Crédito y cobranzas procedimiento: cobradores, recepción y entrega de cobranza		
Inicia en: La preparación del reporte de cobranzas por el auxiliar de cobranzas		Termina: Al informar cada cobrador al jefe de cobranzas el resultado de su gestión		
Objetivo del procedimiento: Controlar la cobranza que se realiza vía cobrador				
Políticas y disposiciones de control		Pruebas de cumplimiento. Observaciones		
<ul style="list-style-type: none"> El jefe de cobranzas debe planear las rutas de cobro de los cobradores. El reporte de cobranzas debe ser elaborado con apoyo en la tecnología de la información; si se elabora manualmente, debe ser llenado con tinta. Los renglones no utilizados deben ser cancelados. El cobrador debe firmar de recibido por las facturas que le entregan para cobro. El cobrador diariamente debe regresar a las oficinas de la entidad a rendir cuentas. El cobrador debe recabar firmas y el sello de recibido, tanto del cajero por el dinero entregado, como del auxiliar de cobranzas por las facturas no cobradas que le devuelve. 				
Forma Núm. 1	Fecha:	Recopiló:	Revisó:	Página 1 de 1

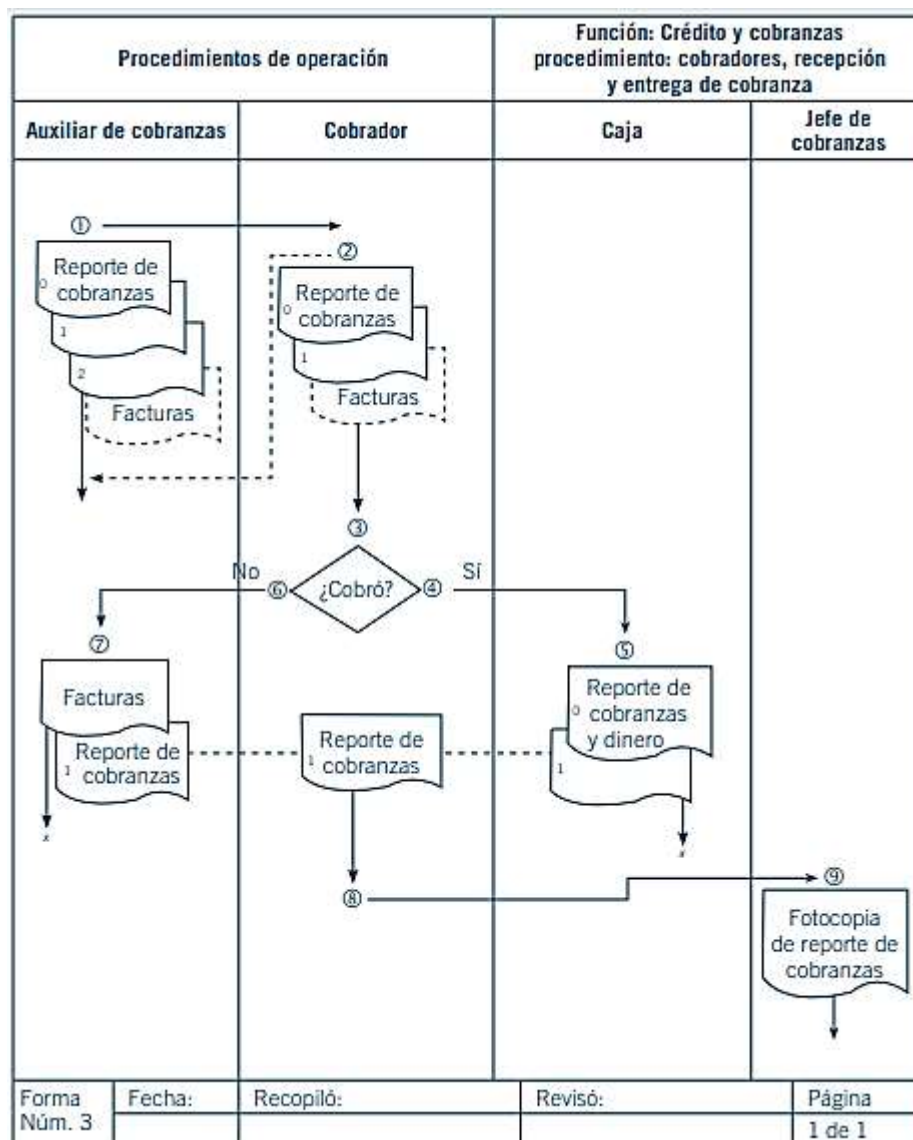
Procedimientos de operación		Función: Crédito y cobranzas procedimiento: cobradores, recepción y entrega de cobranza		
Núm.	Unidad de trabajo	Actividad	Pruebas de cumplimiento. Observaciones	
1	Auxiliar de cobranzas	Con base en los cobros del día y las rutas de cobro previamente definidas por el jefe de cobranzas, prepara un reporte de cobranzas (original y dos copias) para cada cobrador.		
2		Entrega al cobrador las facturas relacionadas en el reporte, así como el original y primera copia del mismo; recaba la firma de recibido en la segunda copia, misma que conserva.		
3	Cobrador	Sale a cobrar, anotando en el reporte el resultado de su gestión. Si cobró, entrega la(s) factura(s) correspondiente(s) y anota con qué se le pagó. Si no cobró, anota las razones de ello.		
4		Al finalizar el día, acude a la caja de la empresa donde entrega el dinero cobrado junto con el reporte de cobranzas original.		
5	Caja	Recibe el efectivo cobrado anexo al reporte de cobranzas original, el cual conserva. Firma y sella de recibido en la primera copia del reporte.		
6	Cobrador	Acude con el auxiliar de cobranzas a quien devuelve las facturas no cobradas.		
7	Auxiliar de cobranzas	Recibe las facturas no cobradas. Firma y sella de recibido en la copia del reporte.		
8	Cobrador	Acude a informar al jefe de cobranzas el resultado de su gestión.		
9	Jefe de cobranzas	Obtiene una fotocopia de la primera copia del reporte de cobranzas, misma que conserva para su control.		
Forma Núm. 2	Fecha:	Recopiló:	Revisó:	Página 1 de 1

Fuente: Santillana (2015)
Elaborado por: Molina (2023)

Método gráfico

Es el método mediante el cual se contempla, por medio de cuadros o gráficos, el flujo de las operaciones a través de los puestos o lugares de trabajo donde se encuentran establecida las medidas o acciones de control para su ejecución. Permite detectar con mayor facilidad los riesgos o aspectos donde se encuentren debilidades de control, por lo que a continuación se facilitara un ejemplo que permita al lector visualizar como se aplica el método gráfico.

Figura 7. Método gráfico



Fuente: Santillana (2015)
Elaborado por: Molina (2023)

Método de cuestionario

Al igual que el anterior método consiste en el empleo de cuestionarios que el auditor haya elaborado previamente, los cuales incluyen preguntas respecto a cómo se efectúa el manejo de las operaciones y transacciones, y quién tiene a su carga las actividades o funciones inherentes. Para mayor comprensión se presenta un ejemplo de cuestionario de control interno enfocado al proceso de control de caja y bancos.

Figura 8. Método de cuestionario

Cuestionario de control interno		Proceso caja y bancos		
Concepto	Sí	No	N/A	Pruebas de cumplimiento. Observaciones
1. ¿Los ingresos se depositan y contabilizan diariamente?, ¿se identifica claramente el origen del ingreso?				
2. ¿Los ingresos recibidos vía transferencia bancaria se contabilizan diariamente?, ¿se identifica plenamente el origen del ingreso?				
3. ¿Se tienen instaurados controles de operación que aseguren que se cobren las mercancías vendidas o los servicios prestados?				
4. ¿Se asegura que las contrapartidas de ingresos se contabilicen oportuna y adecuadamente?				
5. ¿Se depositan intactos los ingresos? ¿Se tiene instaurada una política que prohíba disponer de ingresos en efectivo para efectuar gastos?, ¿se respeta estrictamente esa política?				
6. ¿Se asegura que no se mezclen las entradas de dinero con los fondos fijos de caja?				
7. ¿Se efectúan arqueos sorpresivos, cuidando que no se mezclen los ingresos en efectivo y otro tipo de fondos existentes para evitar que con ellos se cubran faltantes?				
8. ¿Cada cheque que se expide está soportado con la documentación correspondiente debidamente requisitada (previa revisión y autorización) y la póliza de egresos?				
9. ¿Se expiden los cheques con firmas mancomunadas?				
10. ¿Se tienen establecidas políticas para cancelar en un determinado tiempo los cheques expedidos en tránsito que no han sido cobrados?				
Forma Núm. 4	Fecha:	Recopiló:	Revisó:	Página 1 de 4

Fuente: Santillana (2015)

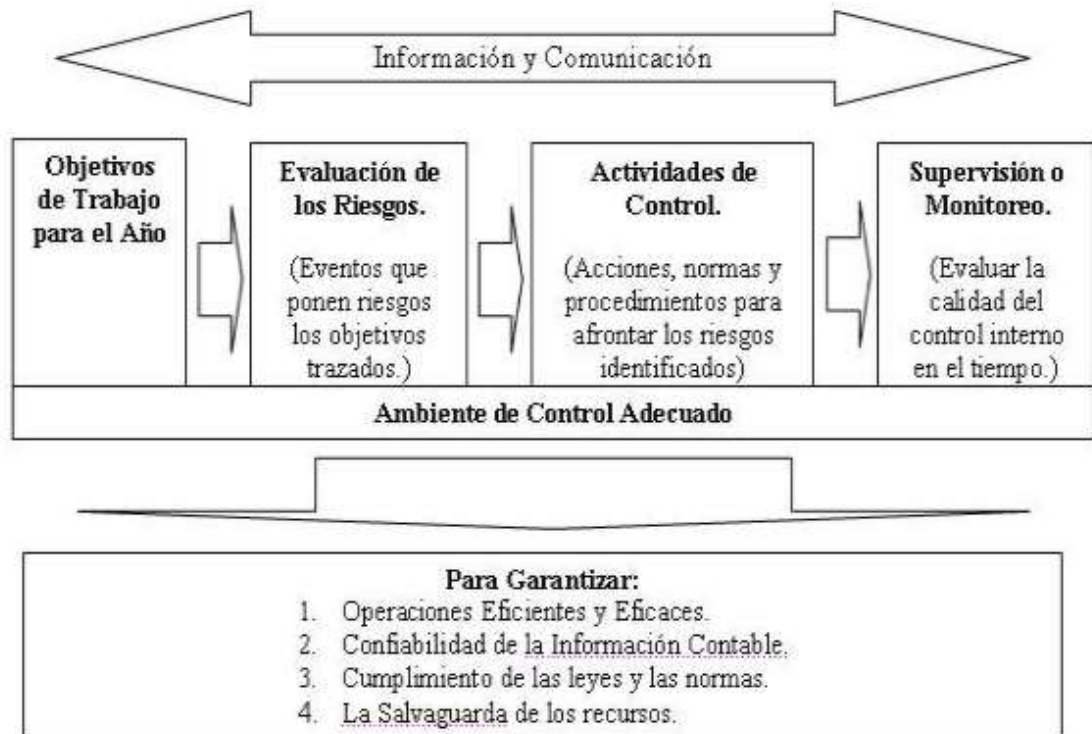
Elaborado por: Molina (2023)

1.6 Control interno basado en el Método COSO

Según COSO (2013) el Control Interno es un proceso llevado a cabo por la dirección y el resto del personal de una entidad, diseñado con el objeto de proporcionar un grado de seguridad razonable en cuanto a la consecución de objetivos dentro de las siguientes categorías:

- Eficacia y eficiencia de las operaciones
- Confiabilidad de la información financiera
- Cumplimiento de las leyes, reglamentos y normas que sean aplicables

Figura 9. Control interno basado en el método COSO



Fuente: González (2013)

Elaborado por: Molina (2023)

COSO I

De acuerdo Aec (2019) expresa que el primer informe "Internal Control - Integrated Framework" denominado COSO I con el objeto de ayudar a las entidades a evaluar y mejorar sus sistemas de control interno, facilitando un modelo en base al cual pudieran

valorar sus sistemas de control interno y generando una definición común de “control interno”.

COSO II

Asimismo, el COSO II es un sistema de gestión de riesgo y control interno para cualquier organización. Se basa en un marco cuyo objetivo es diagnosticar problemas, generar los cambios necesarios para gestionarlos y evaluar la efectividad de los mismos (Aec, 2019).

COSO III

De igual importancia, el COSO III o conocido como Internal Control — Integrated Framework (Marco de Control Interno Integrado) conocido como COSO 2013, en el presente modelo se formó por los cinco componentes (COSO, 2013).

Tabla 10. Principios del modelo Coso

MODELO COSO			
COSO I	COSO II	COSO III	
Ambiente de control	<p>Ambiente de control: Se refiere a los valores y a la filosofía de la organización, donde incluye en la visión de los trabajadores ante los riesgos y sus actividades de control.</p>	Entorno de control	<p>Principio 1: Demuestra compromiso con la integridad y los valores éticos.</p> <p>Principio 2: Ejercer responsabilidad de supervisión.</p> <p>Principio3: Establecer estructura, autoridad y responsabilidad.</p> <p>Principio 4: Demuestra compromiso para la competencia.</p> <p>Principio 5: Cumplir con la responsabilidad.</p>
	<p>Establecimiento de objetivos:</p>		Evaluación

Evaluación de riesgo	Entre ellos se tiene como objetivos estratégicos, de cumplimiento, operativos, y de información.	de riesgo	<p>Principio 7: Identifica y analiza los riesgos.</p> <p>Principio 8: Evalúa el riesgo de fraude.</p> <p>Principio 9: Identifica y analiza cambios importantes.</p>
Actividades de control	<p>Identificación de eventos:</p> <p>Este puede tener un impacto en el cumplimiento de los objetivos.</p>	Actividades de control	<p>Principio 10: Selecciona y desarrolla actividades de control.</p> <p>Principio 11: Selecciona y desarrolla controles generales sobre tecnología.</p> <p>Principio 12: Se implementa a través de políticas y procedimientos.</p> <p>Principio 13: Usa información relevante como sistema de información.</p>
Información y comunicación	<p>Evaluación de riesgo:</p> <p>Indica la identificación y análisis de los riesgos relevantes para la consecución de los objetivos.</p>	Sistema de información	<p>Principio 14: Comunica internamente.</p> <p>Principio 15: Comunica externamente.</p>
Supervisión	<p>Respuesta de los riesgos:</p> <p>Muestra la determinación de las acciones frente a los riesgos.</p>	Supervisión del control interno – Monitoreo	<p>Principio 16: Conduce a evaluaciones continuas y/o independientes.</p> <p>Principio 17: Evalúa y comunica deficiencias.</p>

	<p>Actividades de control: Se establecen políticas y procedimientos que aseguran que se lleva a cabo acciones contra los riesgos.</p>		
	<p>Información y comunicación: Contiene un eficaz contenido y tiempo que permite a los trabajadores cumplir con sus responsabilidades.</p>		
	<p>Supervisión: Hace referencia al seguimiento de las actividades.</p>		

Fuente: Quinaluisa, Ponce, Muñoz, Ortega & Pérez (2018)

Elaborado por: Molina (2023)

1.7 Tipos de riesgo

De acuerdo Laski (2018) el control interno se da a conocer los tipos de riesgos que se puede tener o causar dentro de la empresa.

Riesgo inherente

Está relacionado de manera directa con la actividad económica de la empresa, independientemente de los sistemas de control interno.

Tabla 11. Identificación de riesgo inherente

Identificación de riesgo inherente		
1.- Reunir información básica sobre la entidad y control interno:	2.- Diseñar y realizar procedimientos de identificación y valoración del riesgo	3.- Relacionar o mapear los riesgos identificados hacia áreas de importancia relativa de los estados financieros
Consiste en obtener (o actualizar) información básica relevante sobre la entidad, sus objetivos, cultura, operaciones y personal clave.	en esta etapa se deben identificar las fuentes de riesgo de incorrección material.	Para cada factor o causa de riesgo se debe identificar el efecto que consiste en incorrecciones específicas como fraude y error en los estados financieros.

Fuente: Laski (2018)

Elaborado por: Molina (2023)

Riesgo de control

Para el que influyen los sistemas de control interno implementados en la empresa, los cuales podrían resultar insuficientes o inadecuados para la aplicación y detección oportuna de irregularidades.

Tabla 12. Evaluación preliminar de riesgo de control

Evaluación preliminar de riesgo de control
Identificar controles internos relevantes a la aseveración que sea probable que prevengan o detecten y corrijan una representación errónea de importancia relativa.
desempeñar pruebas de control para soportar la evaluación.

Fuente: Laski (2018)

Elaborado por: Molina (2023)

Riesgo de detección

Riesgos se enfoca justamente en evaluar los riesgos del negocio para comprender en qué aspecto de las actividades de una organización existe una mayor exposición a que se produzca información financiera errónea.

Tabla 13. Riesgo de detección

Riesgos de detección
No aplicar los procedimientos en el momento adecuado
Aplicar procedimientos erróneos
No asignar las tareas a los colaboradores correspondientes

Fuente: Laski (2018)

Elaborado por: Molina (2023)

1.8 Sistema de control interno

De igual importancia el sistema de Control Interno es parte importante de una entidad bien organizada, pues garantiza la salvaguarda de los bienes y hace confiables los registros y resultados de la contabilidad, que resultan indispensables para la buena marcha de cualquier organización, grande o pequeña (Plasencia, 2010). Al igual Sanmiguel (2019) muestra que el sistema de control interno en una organización es la actividad que sirve de guía y orientación para conseguir los objetivos organizacionales en el ámbito de la administración, esto incluye las actividades, el mercadeo, los objetivos y los costos derivados. Se asume que la obtención de un producto de calidad es un condicionante para un buen desarrollo de la empresa, sin embargo, se deja de lado la capacidad de transformación de la empresa como detonante de la competitividad, en condiciones y exigencias de los mercados de influencia de la empresa.

1.9 Inventarios

1.9.1 Concepto

De acuerdo Arenal (2020) manifiesta que un inventario es una relación de los bienes de que se disponen, por clasificados, según familias y categorías y por lugar de ocupación. Por otra parte Mantilla (2013) menciona que el termino inventario encierra los bienes en espera de su venta (las mercancías de una empresa comercial, y los productos terminados de un fabricante), los artículos en proceso de producción y los artículos que serán consumidos directa o indirectamente en la producción.

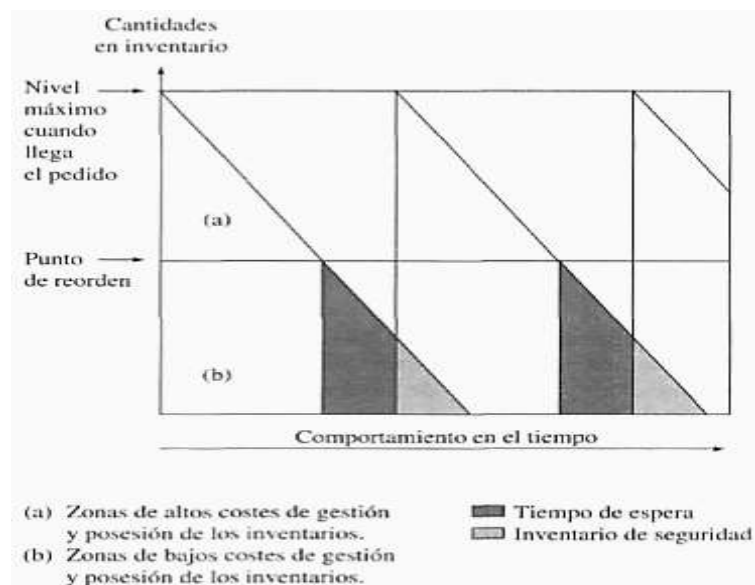
1.10 Importancia del manejo de los inventarios

Por otra parte, Sanmiguel (2019) muestra que el control de inventarios en empresa consiste en comprender lo que se tiene, dónde está en el almacén o cuándo entran y salen las existencias para ayudar a reducir los costes, acelerar el cumplimiento

y prevenir el fraude. La compañía también puede confiar en los sistemas de control de inventario para evaluar sus activos actuales, equilibrar sus cuentas y proporcionar informes financieros. De igual manera ConnectAmericas (2015) manifiesta que los inventarios o stocks son la cantidad de bienes o activos fijos que una empresa mantiene en existencia en un momento determinado. Pero por lo general, el control de inventarios es un tema poco atendido por muchas Pymes.

Los ciclos del inventario

Figura 10. Ciclos del inventario



Fuente: Publishing (2007)

Elaborado por: Molina (2023)

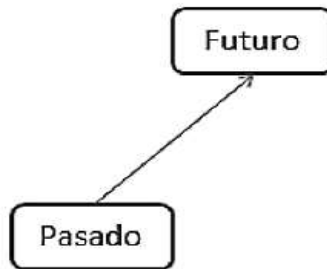
1.11 Modelos de gestión de inventarios

1.11.1 Modelo determinista

De acuerdo a Arenal (2020) manifiesta que un modelo determinístico es un modelo matemático donde las mismas entradas producirán invariablemente las mismas salidas, no contemplándose la existencia del azar ni el principio de incertidumbre.

Figura 11. Modelo determinista

**MODELO I:
DETERMINÍSTICO**



Fuente: Arenal (2020)

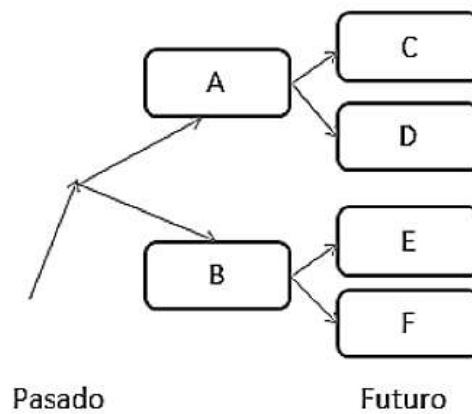
Elaborado por: Molina (2023)

1.11.2 Modelo no determinista

Por otro lado, un modelo no determinista o estocástico considera que intervienen factores aleatorios, imposibles de modelar ni predecir (Arenal, 2020).

Figura 12. Modelo no determinista

MODELO II : ESTOCÁSTICO



Fuente: Arenal (2020)

Elaborado por: Molina (2023)

1.12 Tipos de Inventarios

De acuerdo Publishing (2007) nos indica que existen diversos tipos de inventarios como se lo demuestra a continuación.

Materias primas:

Compuesto por los elementos simples y elementales que requieren cierto grado de transformación antes de que se les pueda considerar como un producto. Como ejemplo de materia prima se menciona la madera, la lana, el algodón, la leche, entre otros

De acuerdo a su origen la materia se divide en:

Tabla 14. Origen de la materia prima

Origen de la materia prima	
Animal	Leche, la lana, el cuero
Vegetal	Madera, el algodón
Mineral	Arena, carbón, arcilla

Fuente: Pereira (2019)

Elaborado por: Molina (2023)

Empaquetado

Artículos que se utilizan para empaquetar los productos terminados antes de su venta; también incluye los artículos que se destinan al empaquetado de protección, tanto para proceder a su venta como para preservar mejor los materiales.

Tabla 15. Procesamiento de empaquetado

Procesamiento	
	El diseño adaptable al producto
	Elección del mejor material según la mercancía
	El etiquetado y montaje
	El ahorro del espacio para la distribución

Fuente: Pereira (2019)

Elaborado por: Molina (2023)

Productos en proceso

Son activos que se encuentran en un proceso de modificación y que se utilizarán en la producción de otros productos en proceso o productos terminados. A medida que la materia prima se transforma, esta aumenta su valor debido a los costos de producción involucrados.

Ejemplo

Tabla 16. Productos en proceso

Productos en proceso	
Empresas textiles:	Diseñan y confeccionan prendas
Empresas del sector de bebidas:	Envasan vinos, aguas, refrescos o licores

Fuente: Pereira (2019)

Elaborado por: Molina (2023)

Productos terminados

Artículos completos, funcionando y listos para su venta.

Ejemplo

Tabla 17. Ejemplo de productos terminados

Productos terminados
Empresas comercializadoras o distribuidoras
Empresas del sector salud <ul style="list-style-type: none">• Laboratorios• Farmacias• Hospitales• Ópticas• Dentistas

Fuente: Pereira

Elaborado por: Molina (2023)

(2019)

1.13 Control interno de los inventarios

Por otra parte, el control de inventarios es un área de la logística que estudia el manejo que se le debe dar al material, sea materia prima, producto en proceso o producto terminado en cualquier tipo de empresa (Yuseff, Alvarado, Gacía, & Cordona, 2020).

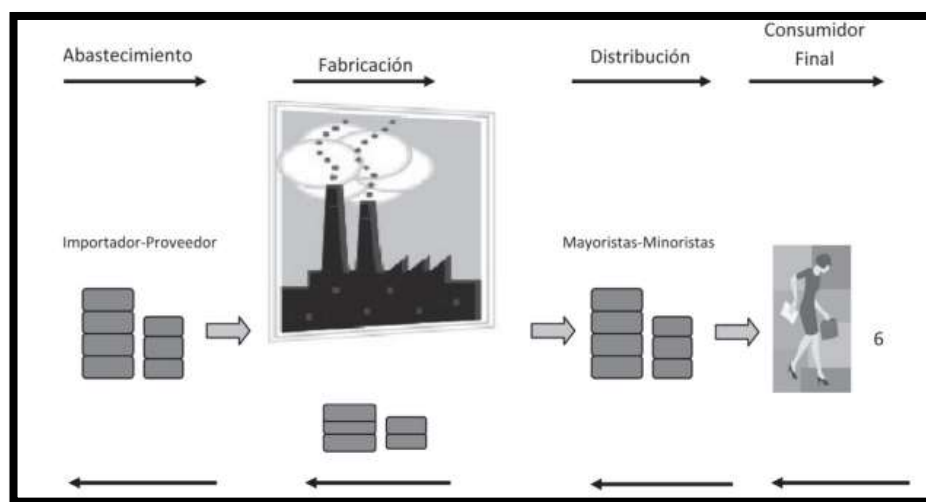
Ejemplo de control interno de inventario

- **Seguimiento.** - Todas las ubicaciones del inventario deben estar enumeradas y los artículos del inventario identificados con esos números.
- **Seguridad.** – Todas las entregas de los proveedores requieren un recuento antes de entrar al inventario a fin de que las discrepancias entre las entregas y las órdenes de compra sean inmediatamente subsanadas.
- **Revisión.** – Es importante mantener un inventario actualizado ya que los productos permanecen demasiado tiempo podrían perder el valor.
- **Auditorías.** - Realizar auditorías periódicas de la lista de productos, los saldos negativos en el inventario y la mala asignación de materias primas.

1.14 Caracterización del inventario

Por lo contrario, Díaz (1999) indica que la caracterización de los inventarios son la cantidad de bienes que una empresa mantiene en existencia en un momento dado, bien sea para la venta ordinaria del negocio o para ser consumidos en la producción de bienes o servicios para su posterior comercialización. Constituye el nexo entre la producción y la venta de un producto y representa una inversión considerable para la empresa, lo cual debe ser controlado cuidadosamente por ser el activo corriente de menor liquidez.

Figura 13. Caracterización del inventario




Fuente: extraído de Díaz (1999)

1.15 Manejo de inventarios

De acuerdo con Aduanas (2020) manifiesta que el manejo de inventario hace referencia al conjunto de procesos que involucran el suministro, accesibilidad y almacenamiento de materia prima, materiales para el ensamble de otros productos, o productos terminados, con el objetivo de minimizar los tiempos y costos. Es, pues, un mecanismo que permite a las empresas la administración eficiente del movimiento, almacenamiento, flujo de información y recursos resultantes.

Tabla 18. Métodos de control

N ^a	Métodos de control																															
1	El método ABC	Define la importancia de los productos con base en la cantidad y el valor.																														
		<p data-bbox="563 898 1468 981">Ejemplo de análisis ABC con criterio de clasificación precio o costo unitario</p>  <table border="1" data-bbox="683 1234 1326 1854"> <thead> <tr> <th>Artículo</th> <th>Promedio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Art 12</td><td>19372,0</td></tr> <tr><td>Art 2</td><td>16601,5</td></tr> <tr><td>Art 10</td><td>15698,0</td></tr> <tr><td>Art 4</td><td>13993,8</td></tr> <tr><td>Art 8</td><td>12543,0</td></tr> <tr><td>Art 7</td><td>10776,7</td></tr> <tr><td>Art 5</td><td>9528,0</td></tr> <tr><td>Art 6</td><td>8488,8</td></tr> <tr><td>Art 3</td><td>6444,2</td></tr> <tr><td>Art 15</td><td>6220,3</td></tr> <tr><td>Art 1</td><td>5844,3</td></tr> <tr><td>Art 14</td><td>3548,3</td></tr> <tr><td>Art 13</td><td>3468,5</td></tr> <tr><td>Art 9</td><td>2090,5</td></tr> <tr><td>Art 11</td><td>1411,8</td></tr> </tbody> </table>	Artículo	Promedio	Art 12	19372,0	Art 2	16601,5	Art 10	15698,0	Art 4	13993,8	Art 8	12543,0	Art 7	10776,7	Art 5	9528,0	Art 6	8488,8	Art 3	6444,2	Art 15	6220,3	Art 1	5844,3	Art 14	3548,3	Art 13	3468,5	Art 9	2090,5
Artículo	Promedio																															
Art 12	19372,0																															
Art 2	16601,5																															
Art 10	15698,0																															
Art 4	13993,8																															
Art 8	12543,0																															
Art 7	10776,7																															
Art 5	9528,0																															
Art 6	8488,8																															
Art 3	6444,2																															
Art 15	6220,3																															
Art 1	5844,3																															
Art 14	3548,3																															
Art 13	3468,5																															
Art 9	2090,5																															
Art 11	1411,8																															

2	Método PEPS	Identifica los primeros artículos que entran al almacén para que sean los primeros que se vendan.																																																																				
		<p>Ejemplo a través del método PEPS: en el día uno se compraron 5 unidades a 6.000 cada una, de manera que el total de la compra suma 30.000</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Fecha</th> <th rowspan="2">Concepto</th> <th colspan="2">Entradas</th> <th colspan="2">Salidas</th> <th colspan="2">Saldo</th> </tr> <tr> <th>Unidades</th> <th>Valor</th> <th>Unidades</th> <th>Valor</th> <th>Unidades</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Día 0</td> <td>Inventario inicial</td> <td>10</td> <td>5.000</td> <td></td> <td></td> <td>10</td> <td>50.000</td> </tr> <tr> <td>Día 1</td> <td>Compra</td> <td>5</td> <td>6.000</td> <td></td> <td></td> <td>15</td> <td>80.000</td> </tr> <tr> <td>Día 2</td> <td>Compra</td> <td>8</td> <td>5.500</td> <td></td> <td></td> <td>23</td> <td>124.000</td> </tr> <tr> <td>Día 3</td> <td>Venta</td> <td></td> <td></td> <td>10</td> <td>5.000</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>5</td> <td>6.000</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>2</td> <td>5.500</td> <td>6</td> <td>33.000</td> </tr> <tr> <td>Día 4</td> <td>Compra</td> <td>10</td> <td>6.200</td> <td></td> <td></td> <td>16</td> <td>95.000</td> </tr> </tbody> </table>	Fecha	Concepto	Entradas		Salidas		Saldo		Unidades	Valor	Unidades	Valor	Unidades	Valor	Día 0	Inventario inicial	10	5.000			10	50.000	Día 1	Compra	5	6.000			15	80.000	Día 2	Compra	8	5.500			23	124.000	Día 3	Venta			10	5.000							5	6.000							2	5.500	6	33.000	Día 4	Compra	10	6.200		
Fecha	Concepto	Entradas			Salidas		Saldo																																																															
		Unidades	Valor	Unidades	Valor	Unidades	Valor																																																															
Día 0	Inventario inicial	10	5.000			10	50.000																																																															
Día 1	Compra	5	6.000			15	80.000																																																															
Día 2	Compra	8	5.500			23	124.000																																																															
Día 3	Venta			10	5.000																																																																	
				5	6.000																																																																	
				2	5.500	6	33.000																																																															
Día 4	Compra	10	6.200			16	95.000																																																															
3	Método EOQ	Determina el monitoreo de pedido que reduzca en mayor medida los costos del inventario.																																																																				
		<p>Ejemplo a través de la fórmula de EOQ</p> $Q^* = \sqrt{\frac{2DS}{H}} = \sqrt{\frac{2(1200)(20)}{0,3}} = \sqrt{\frac{48000}{0,3}} = 400$ $N = \frac{1200}{400} = 3$ $L = \frac{\text{Días de trabajo por año}}{N} = \frac{240}{3} = 80$ $R = \frac{D}{\text{Días de trabajo al año}} \cdot L = \frac{1200}{240} \cdot 80 = 400$ $\text{Costo de ordenar} = \frac{D}{Q} S = \frac{1200}{400} \cdot 20 = 60$ $\text{Costo de mantener} = \frac{Q}{2} H = \frac{400}{2} \cdot 0,3 = 60$ $\text{Costo total} = DC + \frac{D}{Q} S + \frac{Q}{2} H = 24000 + 60 + 60 = 24120$																																																																				

Fuente: Aduanas (2020)

Elaborado por: Molina (2023)

1.16 Componentes de un modelo de inventarios

De igual manera, Guerrero (2017) afirma que existe componentes para llevar un mejor modelo de los inventarios por lo que se muestra en lo siguiente:

- **Costos:** pueden ser mantenimiento, por ordenar, penalización y variable. Cada uno de ellos se definirá más adelante.
- **Demanda:** de un determinado artículo es el número de unidades que se proyecta vender en un período futuro; más vale aclarar que no es la cantidad vendida. En muchas ocasiones la demanda es mayor que la cantidad vendida por falta de inventario.
- **Tiempo de anticipación:** tiempo que transcurre entre el momento en que se coloca una orden de producción o compra y el instante en que se inicia la producción o se recibe la compra.

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

2.1. Descripción de la metodología

2.1.1 Unidad de análisis

Para el presente proyecto integrador se consideró como unidad de análisis a la empresa de lácteos Tanilact ubicada en la ciudad de Latacunga, la provincia de la Cotopaxi. En la actualidad esta empresa se dedica a la elaboración de leche pasteurizada y sus derivados como son queso, mantequilla, yogurt, crema de leche, entre otros.

La inexistencia de un proceso de control interno de inventario en la empresa Pasteurizadora Tanilact debilita la eficiencia y optimización de la productividad y la rentabilidad de la empresa, todo esto en función de la toma de decisiones que realizan los administrativos, sin haber realizado un estudio exhaustivo y riguroso del inventario, en el que se utilizó la metodología Coso 2013 para realizar el control interno del inventario de productos terminados de la empresa, el objetivo que se ve truncado y desmerecido debido al desconocimiento de la dirigencia ante un estado actual del inventario. Por ello, se ha investigado la manera mejorar la fiabilidad y la veracidad del conocimiento de inventario a través de un sistema, el mismo que permitirá a la empresa tomar decisiones acertadas y mejorando el desarrollo de la producción y su distribución.

2.1.2. Fuentes y técnicas de recolección de información

2.1.2.1 Fuentes de información primaria

En el presente proyecto integrador se aplicó la técnica de la entrevista y como instrumento una guía de entrevista y además un cuadro comparativo, para obtener información previa sobre la entidad se realizó al Gerente de la empresa Pasteurizadora Tanilact.

Entrevista

De acuerdo con Gonzáles (2016) “la entrevista es un proceso interactivo que involucra muchos aspectos de la comunicación más allá que el simple hablar o escuchar, como

además de posturas, expresiones faciales y otros comportamientos comunicativos” (pág. 63).

La entrevista realizada en el presente proyecto integrado se aplicó el día 09 del mes de mayo del 2023 a las 10h00 a través de una reunión presencial, dirigida al Sr. Ricardo Chancusig Gerente de la empresa con el fin de obtener información real de la entidad acerca del control que esta lleva en el área de inventarios.

Guion de entrevista

En la entrevista aplicada en la entidad se elaboraron 12 preguntas basadas en los aspectos internos y externos que influyen en el control de inventarios, esta entrevista fue dirigida al Sr. Ricardo Chancusig gerente de la empresa y la duración de la misma fue alrededor de 10 minutos. A continuación, se presenta las preguntas aplicadas en la entrevista.

Tabla 19. Guion de entrevista

No.	Preguntas
1	¿Existe un control sobre el mínimo y máximo de existencias de los inventarios?
2	¿Existe algún formulario que determine el ingreso y salidas de inventarios?
3	¿Existe un manual que describan los procesos relacionados con la recepción, registro, control y responsabilidad de inventarios?
4	¿Los inventarios registran las firmas de los formularios correspondientes?
5	¿Existen informes sobre las perdidas y manejo de los inventarios?
6	¿Tiene personal capacitado para llevar el correspondiente control de los inventarios?
7	¿Se encuentra debidamente asegurados los inventarios, teniendo en cuenta el valor de los mismos?
8	¿Existe un tratamiento contable para el inventario obsoleto?
9	¿Se efectúa de forma periódica comprobaciones físicas de las existencias del inventario?
10	¿Son los inventarios físicos tomados por personas ajenas a la custodia de los inventarios?

11	¿Tiene acceso a las existencias solo el encargado de bodega?
12	¿Están claramente definidas las responsabilidades para el manejo de los inventarios en cuanto a la custodia y registro?

Elaborado por: Molina (2023)

Cuestionario de control interno

En el presente proyecto integrador para la recolección de información se utilizó como instrumento de medición el cuestionario de control interno COSO, en que estuvo estructurado con preguntas cerradas con respuestas de SI o NO, que se permitió tener respuestas concretas por parte del Sr. Byron Franco jefe de bodega al cual estuvo dirigido dicho cuestionario. De tal forma se pudo comprender el ambiente de control dentro del área de inventarios.

A continuación, se presentará parte del cuestionario de control interno que fue aplicado al Jefe de bodega donde se será reflejado su respuesta SI y NO donde se clasificó de la siguiente forma SI (1) y NO (0).

Tabla 20. Cuestionario de control interno

No	DESCRIPCIÓN	RESPUESTAS		CALIFIC.	
		SI	NO	PT	CT
A	SUBCOMPONENTE: Ambiente de Control				
	¿Existen capacitaciones que favorezcan la competencia laboral para los cargos del departamento de inventarios?				
	¿La empresa cuenta con políticas y procedimientos para el cuidado de los inventarios?				
B	SUBCOMPONENTE: Evaluación de Riesgos				
	¿Existen controles para la autorización y aprobación de ajustes de inventario en el sistema?				
	¿Los documentos se encuentran resguardados y con sus respectivas copias de seguridad?				

C	COMPONENTE: Actividades de Control				
	¿Se realiza informes mensuales de pérdidas, ajustes, bajas y novedades del inventario?				
	¿Se ha designado a un responsable que supervise la toma física de inventarios?				
D	COMPONENTE: Sistemas de Información y Comunicación				
	¿Se realiza el ingreso inmediato en el sistema de la información de entradas, salidas y movimientos de la mercadería en las bodegas?				
	¿Existen canales de comunicación adecuadas para reportas, sugerencias, quejas y demás información dentro del departamento de bodega?				
E	COMPONENTE: Supervisión del sistema de control - Monitoreo				
	¿Se controla y supervisa las actividades asignadas al personal encargado?				
	¿Se comunica las deficiencias detectadas al personal del nivel directivo para la supervisión pertinente?				

Elaborado por: Molina (2023)

2.1.3. Métodos, procedimientos y técnicas

Para el desarrollo del presente proyecto integrador se utilizó: Fuentes primarias que consiste la información nueva y original obtenida como resultado de la investigación científica, como: documentos oficiales de la institución, informes técnicos, normas, entre otras, que permita la obtención de la información directa de la institución. Por otra parte, la técnica de la observación es un conjunto de técnicas y herramientas orientadas a evaluar un fenómeno, un individuo o un grupo de personas en donde implican una manera de acercarse a la realidad del sujeto para conocerla, de igual manera la ficha de observación es un instrumento de investigación de campo en el cual se realiza una descripción específica de lugares o personas. Para realizar esta

observación el investigador necesita trasladarse a donde surgió el hecho o acontecimiento que es objeto de estudio. Asimismo, la metodología Coso 2013 es un sistema de control que permite diagnosticar problemas y a la vez generar cambios necesarios para gestionar y evaluar la situación de la empresa en cuanto:

- El ambiente de control
- La evaluación de riesgo
- Las actividades de control
- Información y comunicación
- Supervisión y seguimiento

2.1.4 Fases de desarrollo

Para la ejecución del manual de control interno fue importante describir las etapas o fases en conjunto con los objetivos propuestos en el presente proyecto integrado en donde se muestra a continuación.

Fase I: Planificación

En la primera fase se cumplió con el primer objetivo que es diagnosticar la situación actual para el manejo de inventarios de productos terminados de la empresa Pasteurizadora Tanilact para la identificación de vulnerabilidades y riesgos.

En esta fase se realizó el levantamiento de la información, se utilizó fuentes primarias, la técnica de la entrevista y como instrumento guía de entrevista y un cuadro comparativo.

Se procedió al análisis de la situación actual del manejo de inventarios:

- Mediante la entrevista dirigida gerente se determinó los aspectos internos y externos que influyen en el control de inventarios.
- Se realizó un cuadro comparativo de los productos terminados más rentables como el yogurt, queso y leche.

Adicionalmente, se aplicó un cuestionario de control interno basado en la metodología Coso 2013 que consta de 5 componentes: Ambiente de control, Evaluación de riesgo, Actividades de control, Información y comunicación y supervisión y monitoreo. Con los resultados del cuestionario se procedió a la elaboración de la matriz de riesgo y confianza por cada componente, y el informe de los puntos de control identificado.

Fase II: Desarrollo

En la segunda fase dio cumplimiento, al segundo objetivo que es desarrollar el sistema de control interno para el manejo de inventarios en la empresa Pasteurizadora Tanilact con el establecimiento de políticas y procedimientos con el fin de alcanzar una mejora en sus procesos.

En esta fase se realizó el diseño de un sistema de control interno basado en la metodología Coso 2013 para el manejo de inventarios de productos terminados de la empresa Tanilact, considerando que:

1. Ambiente de control que establece el entorno organizacional mediante valores, conductas y reglas.
2. Evaluación de riesgo que define los mecanismos necesarios para la identificación, análisis y tratamiento de la empresa.
3. Actividades de control identifica las políticas y procedimientos que permitan a la máxima autoridad mejorar el control de los riesgos y la consecución de los objetivos de la empresa.
4. Información y comunicación que se refiere a establecer el procedimiento para la comunicación en la empresa.
5. Supervisión y monitoreo verifica las evaluaciones realizadas por parte de la empresa para el mejoramiento de control interno.
6. Para el cumplimiento de este objetivo se basó en los resultados obtenidos del objetivo 1 y el objetivo 2 del presente estudio.

CAPÍTULO III

DESARROLLO

3.1 Resultados

Para el desarrollo del presente proyecto integrador se solicitó el apoyo de la empresa Pasteurizadora Tanilact que, por medio de la gerencia y el departamento de bodega se realizó la recolección de información necesaria para conocer el estado actual de la empresa sobre el control interno del inventario de producto terminado.

3.1.1 Descripción total de los resultados

La importancia de la implementación del sistema de control interno en la empresa “Pasteurizadora Tanilact” para el área de inventario de productos terminados, el diseño de control interno brindara un apoyo para la mejora de las operaciones y actividad. De acuerdo a los resultados obtenidos de la entrevista y el cuestionario de control interno de cada componente se analizó que la empresa no cuenta con:

- Un manual de políticas y procedimientos para el manejo de los inventarios,
- Una planificación estratégica donde muestre claramente la misión, visión y perfiles de cargo para el área de inventario.
- La evaluación de la competencia y la identificación de los objetivos.
- Actividades de supervisión en los procesos de los inventarios.

De igual forma, este sistema permitirá minimizar los riesgos existentes en la empresa por la falta de control interno y además permitirá que este sistema ayude para el cumplimiento de los objetivos ya propuestos y a su vez con sus metas planteadas con el fin de que la empresa continúe con su crecimiento.



**DIAGNÓSTICO DE
LA SITUACIÓN
ACTUAL DEL
ÁREA DE
INVENTARIOS**

3.1.2 Resultados de la entrevista

DIRIGIDO A: GERENTE PROPIETARIO

Tabla 21. Guía de entrevista

DESCRIPCIÓN		RESPUESTAS	
		SI	NO
No.	Preguntas		
1	¿Existe un control sobre el mínimo y máximo de existencias de los inventarios?	x	
2	¿Existe algún formulario que determine el ingreso y salidas de inventarios?	x	
3	¿Existe un manual que describan los procesos relacionados con la recepción, registro, control y responsabilidad de inventarios?		x
4	¿Los inventarios registran las firmas de los formularios correspondientes?	x	
5	¿Existen informes sobre las perdidas y manejo de los inventarios?	x	
6	¿Tiene personal capacitado para llevar el correspondiente control de los inventarios?	x	
7	¿Se encuentra debidamente asegurados los inventarios, teniendo en cuenta el valor de los mismos?		x
8	¿Existe un tratamiento contable para el inventario obsoleto?		x
9	¿Se efectúa de forma periódica comprobaciones físicas de las existencias del inventario?	x	
10	¿Son los inventarios físicos tomados por personas ajenas a la custodia de los inventarios?	x	
11	¿Tiene acceso a las existencias solo el encargado de bodega?	x	
12	¿Están claramente definidas las responsabilidades para el manejo de los inventarios en cuanto a la custodia y registro?	x	
TOTAL		9	3

PASTEURIZADORA TANILACT



GUÍA DE LA ENTREVISTA

Elaborado por: Molina (2023)

Análisis:

De acuerdo a la figura N^a 13 se pudo observar que, a través de la entrevista realizada al gerente propietario de la empresa en cuento al control interno de los inventarios se observó que la empresa no describe los procesos relacionados con el registro y responsabilidades de los inventarios, que sus productos no se encuentran debidamente asegurados y que además no cuentan con un tratamiento para un inventario obsoleto.

**Cuadro comparativo productos vendidos
DEL 1 AL 10 DE FEBRERO 2022**

Tabla 22. Cuadro comparativo productos vendidos

Queso	Total vendido desde el 01 - 10 de febrero	15.195,00
Yogurt	Total vendido desde el 01 - 10 de febrero	21.833,00
Leche	Total vendido desde el 01 - 10 de febrero	228.310,00

Fuente: Pasteurizadora Tanilact (2023)

Elaborado por: Molina (2023)

Figura 14. Cuadro comparativo



Elaborado por: Molina (2023)

Análisis

De acuerdo a la figura N^a 14 y tabla N^a 22 se observó que los productos vendidos en la fecha del 01 al 10 de febrero como son el queso, yogurt y leche, se tuvo en cuenta que el producto que mejor se ha distribuido es la leche teniendo un total vendido de 228.310,00 con un 86% a diferencia de los dos productos como son el queso y yogurt.



CUESTIONARIO

DE

CONTROL

INTERNO

3.1.3 Cuestionario de control interno

El cuestionario de control interno de los inventarios de productos terminados se realizó al Ing. Byron Franco quien es el jefe de bodega de la entidad, teniendo en cuenta que conoce las condiciones de cómo se está realizando las entradas y salidas del inventario y a su vez el control que se lleva en el manejo del mismo. Por lo que se aplicó el cuestionario de control interno con el objetivo de conocer la situación de la empresa e implementar un sistema de control.

Tabla 23. Cuestionario de control interno

No.		DESCRIPCIÓN	RESPUESTAS		CALIFIC.		
			SI	NO	PT	CT	
A		SUBCOMPONENTE: Ambiente de Control					
1	¿El personal que labora en la empresa en el departamento de bodega tiene habilidades y conocimientos necesarios para el desempeño de sus actividades?	x		1	1		
2	¿Cuenta la empresa con un Código de Ética aprobado por la máxima seguridad?	x		1	1		
3	¿El bodeguero conoce todas sus obligaciones y responsabilidades que debe cumplir en la entidad?	x		1	1		
4	¿La entidad posee una planeación estratégica que contenga claramente establecidos la misión, visión, objetivos, metas y valores corporativos?		x	1	0		
5	¿Los perfiles y descripciones de los puestos del departamento de bodega están definidos y alineados con las funciones de la unidad administrativa?		x	1	0		
6	¿El personal encargado de bodega conoce los principios y valores de empresa?	x		1	1		
7	¿El bodeguero de la empresa cuenta con la capacidad adecuada para con las tareas a él encomendadas?	x		1	1		

8	¿La selección de aspirantes a empleados es suficiente para la contratación?	x		1	1
9	¿Se evalúa el desempeño del personal del departamento de inventarios para el cumplimiento de los objetivos?		x	1	0
10	¿Existen capacitaciones que favorezcan la competencia laboral para los cargos del departamento de inventarios?	x		1	1
11	¿Realiza actividades que fomentan la integración de su personal y favorecen el clima laboral?	x		1	1
12	¿El bodeguero conoce las leyes y la normativa en relación al manejo de inventarios?	x		1	1
13	¿La empresa cuenta con políticas y procedimientos para el cuidado de los inventarios?	x		1	1
TOTAL		10	3	13	10
B	SUBCOMPONENTE: Evaluación de Riesgos				
1	¿Los objetivos en bodega son estructurados de acuerdo a la necesidad de la empresa?	x		1	1
2	¿Existen controles para la autorización y aprobación de ajustes de inventario en el sistema?	x		1	1
3	¿Es posible que mercancía llegue completa y sin alteración en todas las entradas a bodega?	x		1	1
4	¿Se cumple con los objetivos que establece el área de ventas y bodega en la entidad?	x		1	1
5	¿El personal de bodega conoce los objetivos de ventas de la entidad?		x	1	0
6	¿Los principales proyectos y procesos cuentan con planes de contingencia y mitigación de riesgos?	x		1	1
7	¿El acceso a la bodega está restringido a personal autorizado?	x		1	1
8	¿Se toman las acciones necesarias para evaluar a la competencia?		x	1	0
9	¿La empresa está sujeta a cambios tecnológicos?	x		1	1
10	¿Son razonables y medibles los objetivos de manejo y control de inventarios?	x		1	1
11	¿Los documentos se encuentran resguardados y con sus respectivas copias de seguridad?	x		1	1
12	¿La empresa cumple con un Plan Operativo Anual?	x		1	1
TOTAL		10	2	12	10

C	COMPONENTE: Actividades de Control				
1	¿Se realiza informes mensuales de pérdidas, ajustes, bajas y novedades del inventario?		x	1	0
2	¿Se ha designado a un responsable que supervise la toma física de inventarios?	x		1	1
3	¿Se utiliza un sistema de inventarios que refleje stock de mercaderías diariamente?	x		1	1
4	¿El registro de actividades de existencias se basa en un manual de políticas y procedimientos?		x	1	0
5	¿Se involucra una persona de otra área para la realización de costeos físicos?		x	1	0
6	¿Se actualiza oportunamente los precios de la mercadería en las actividades comerciales como descuentos y promociones?	x		1	1
7	¿Para efectuar adquisiciones se utiliza un proceso o modelo de control de inventarios?	x		1	1
8	¿Se clasifican los inventarios de acuerdo a su descripción, tipo y marca?	x		1	1
9	¿Se cuenta con alguna póliza de cubrimiento en caso de robos, catástrofes naturales o pérdidas de mercancía?		x	1	0
10	¿Se realiza frecuentemente un levantamiento de la información para verificar que se encuentre correctamente los valores de los inventarios?	x		1	1
TOTAL		6	4	10	6
D	COMPONENTE: Sistemas de Información y Comunicación				
1	¿Los datos sobre descripción y cantidades de la mercadería en el sistema son exactas a la mercadería física?		x	1	0
2	¿Se realiza el ingreso inmediato en el sistema de la información de entradas, salidas y movimientos de la mercadería en las bodegas?	x		1	1
3	¿Tiene formalmente establecidas líneas de comunicación e información con su personal para difundir los programas, metas y objetivos de la unidad administrativa?	x		1	1
4	¿Existe un sistema adecuado que facilite la obtención de información interna y externa para la toma de decisiones?	x		1	1
5	¿Existen canales de comunicación adecuadas para reportas, sugerencias, quejas y demás información dentro del departamento de bodega?	x		1	1
TOTAL		4	1	5	4

E COMPONENTE: Supervisión del sistema de control - Monitoreo					
1	¿Se controla y supervisa las actividades asignadas al personal encargado?	x		1	1
2	¿Se comunica las deficiencias detectadas al personal del nivel directivo para la supervisión pertinente?	x		1	1
3	¿Se realizan evaluaciones al cumplimiento de funciones y responsabilidades del personal de bodega?		x	1	0
4	¿Se evalúa, investiga y corrige las deficiencias encontradas dentro del departamento de bodega?	x		1	1
5	¿ En el departamento de bodega se realiza un monitoreo continuo por el administrador?	x		1	1
TOTAL		4	1	5	4

TOTAL GENERAL			45	34
----------------------	--	--	-----------	-----------

Elaborado por: Molina (2023)

VALORACIÓN		
Calificación Total	(C.T.)=	34
Ponderación Total	(P.T.)=	45
Nivel de Confianza	NC= CT/PT x 100	75,56%
Nivel de Riesgo de Control	RC= 100% - NC%	24,44%
BAJO		

Semaforización


NIVEL DE CONFIANZA		
BAJO	MODERADO	ALTO
15%-50%	51% - 75%	76% - 95%
NIVEL DE RIESGO (100-NC)		
85%-50%	49% - 25%	24% - 5%
ALTO	MODERADO	BAJO

Explicación

De acuerdo a la tabla Nª23 se pudo observar que, a través del cuestionario de control interno de todos los componentes se observó un nivel de confianza alto con el 73,33% y aun nivel de riesgo bajo con un 26,67% por lo que se examinó cada una de ellas.

AMBIENTE DE CONTROL

Tabla 24. Cuestionario control interno – Ambiente de control

PASTEURIZADORA TANILACT					
<u>CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO</u>					
No.	DESCRIPCIÓN	RESPUESTAS		CALIFIC.	
		SI	NO	PT	CT
A	SUBCOMPONENTE: Ambiente de Control				
1	¿El personal que labora en la empresa en el departamento de bodega tiene habilidades y conocimientos necesarios para el desempeño de sus actividades?	x		1	1
2	¿Cuenta la empresa con un Código de Ética aprobado por la máxima seguridad?	x		1	1
3	¿El bodeguero conoce todas sus obligaciones y responsabilidades que debe cumplir en la entidad?	x		1	1
4	¿La entidad posee una planeación estratégica que contenga claramente establecidos la misión, visión, objetivos, metas y valores corporativos?		x	1	0
5	¿Los perfiles y descripciones de los puestos del departamento de bodega están definidos y alineados con las funciones de la unidad administrativa?		x	1	0
6	¿El personal encargado de bodega conoce los principios y valores de empresa?	x		1	1
7	¿El bodeguero de la empresa cuenta con la capacidad adecuada para con las tareas a él encomendadas?	x		1	1
8	¿La selección de aspirantes a empleados es suficiente para la contratación?	x		1	1

9	¿Se evalúa el desempeño del personal del departamento de inventarios para el cumplimiento de los objetivos?		x	1	0
10	¿Existen capacitaciones que favorezcan la competencia laboral para los cargos del departamento de inventarios?	x		1	1
11	¿Realiza actividades que fomentan la integración de su personal y favorecen el clima laboral?	x		1	1
12	¿El bodeguero conoce las leyes y la normativa en relación al manejo de inventarios?	x		1	1
13	¿La empresa cuenta con políticas y procedimientos para el cuidado de los inventarios?	x		1	1
TOTAL		10	3	13	10

Elaborado por: Molina (2023)

VALORACIÓN		
Calificación Total	(C.T.)=	10
Ponderación Total	(P.T.)=	13
Nivel de Confianza	$NC = CT/PT \times 100$	76,92%
Nivel de Riesgo de Control	$RC = 100\% - NC\%$	23,08%
BAJO		

Semaforización

NIVEL DE CONFIANZA		
BAJO	MODERADO	ALTO
15%-50%	51% - 75%	76% - 95%
NIVEL DE RIESGO (100-NC)		
85%-50%	49% - 25%	24% - 5%
ALTO	MODERADO	BAJO

Análisis:

De acuerdo a la tabla Nª 24 se pudo observar que, a través del cuestionario de control interno aplicado del primer componente como es ambiente de control se observó un nivel de confianza alto con el 76,92% y aun nivel de riesgo bajo con un 23,08%, sin embargo, la empresa no cuenta con una planeación estratégica donde muestre

claramente la misión, visión, entre otros y además no posee perfiles de cargo para el área de inventario.

Propuesta

1. Misión
2. Visión
3. Objetivos estratégicos
4. Valores éticos
5. Perfiles de cargo para el área de inventarios

EVALUACIÓN DE RIESGO

Tabla 25. Cuestionario de control interno – evaluación de riesgo

<h1>PASTEURIZADORA TANILACT</h1>					
<u>CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO</u>					
No.	DESCRIPCIÓN	RESPUESTA S		CALIFIC.	
		SI	NO	PT	CT
B	SUBCOMPONENTE: Evaluación de Riesgos				
1	¿Los objetivos en bodega son estructurados de acuerdo a la necesidad de la empresa?	x		1	1
2	¿Existe controles para la autorización y aprobación de ajustes de inventario en el sistema?	x		1	1
3	¿Es posible que mercancía llegue completa y sin alteración en todas las entradas a bodega?	x		1	1
4	¿Se cumple con los objetivos que establece el área de ventas y bodega en la entidad?	x		1	1
5	¿El personal de bodega conoce los objetivos de ventas de la entidad?		x	1	0

6	¿Los principales proyectos y procesos cuentan con planes de contingencia y mitigación de riesgos?	x		1	1
7	¿El acceso a la bodega está restringido a personal autorizado?	x		1	1
8	¿Se toman las acciones necesarias para evaluar a la competencia?		x	1	0
9	¿La empresa está sujeta a cambios tecnológicos?	x		1	1
10	¿Son razonables y medibles los objetivos de manejo y control de inventarios?	x		1	1
11	¿Los documentos se encuentran resguardados y con sus respectivas copias de seguridad?	x		1	1
12	¿La empresa cumple con un Plan Operativo Anual?	x		1	1
TOTAL		10	2	12	10

Elaborado por: Molina (2023)

VALORACIÓN		
Calificación Total	(C.T.)=	10
Ponderación Total	(P.T.)=	12
Nivel de Confianza	NC= CT/PT x 100	83,33%
Nivel de Riesgo de Control	RC= 100% - NC%	16,67%
BAJO		

Semaforización

NIVEL DE CONFIANZA		
BAJO	MODERADO	ALTO
15%-50%	51% - 75%	76% - 95%
NIVEL DE RIESGO (100-NC)		
85%-50%	49% - 25%	24% - 5%
ALTO	MODERADO	BAJO

Análisis:

De acuerdo a la tabla Nª 25 se observó que el cuestionario de control interno aplicado con respecto al segundo componente como evaluación de riesgos donde se identificó un nivel de confianza alto con el 83,33% y aun nivel de riesgo bajo con un 16,67%, por lo tanto, la empresa conoce de los riesgos, sin embargo, no toman en cuenta la evaluación de la competencia y la identificación de los objetivos.

Propuesta:

1. Identificación de los objetivos
2. Estrategias para el control el inventario

ACTIVIDADES DE CONTROL

Tabla 26. Cuestionario de control interno – actividades de control

No.		DESCRIPCIÓN	RESPUESTAS		CALIFIC.		
			SI	NO	PT	CT	
C		COMPONENTE: Actividades de Control					
1	¿Se realiza informes mensuales de pérdidas, ajustes, bajas y novedades del inventario?		x	1	0		
2	¿Se ha designado a un responsable que supervise la toma física de inventarios?	x		1	1		
3	¿Se utiliza un sistema de inventarios que refleje stock de mercaderías diariamente?	x		1	1		
4	¿El registro de actividades de existencias se basa en un manual de políticas y procedimientos?		x	1	0		
5	¿Se involucra una persona de otra área para la realización de costeos físicos?		x	1	0		
6	¿Se actualiza oportunamente los precios de le mercadería en las actividades comerciales como descuentos y promociones?	x		1	1		
7	¿Para efectuar adquisiciones se utiliza un proceso o modelo de control de inventarios?	x		1	1		
8	¿Se clasifican los inventarios de acuerdo a su descripción, tipo y marca?	x		1	1		

**PASTEURIZADORA
TANILACT**



CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO

9	¿Se cuenta con alguna póliza de cubrimiento en caso de robos, catástrofes naturales o pérdidas de mercancía?		x	1	0
10	¿Se realiza frecuentemente un levantamiento de la información para verificar que se encuentre correctamente los valores de los inventarios?	x		1	1
TOTAL		6	4	10	6

Elaborado por: Molina (2023)

VALORACIÓN		
Calificación Total	(C.T.)=	6
Ponderación Total	(P.T.)=	10
Nivel de Confianza	$NC = CT/PT \times 100$	60,00%
Nivel de Riesgo de Control	$RC = 100\% - NC\%$	40,00%
MODERADO		

Semaforización

NIVEL DE CONFIANZA		
BAJO	MODERADO	ALTO
15%-50%	51% - 75%	76% - 95%
NIVEL DE RIESGO (100-NC)		
85%-50%	49% - 25%	24% - 5%
ALTO	MODERADO	BAJO

Análisis:


De acuerdo a la tabla Nª 26 se pudo observar que, a través del cuestionario de control interno en el tercer componente como es actividades de control se observó un nivel de confianza moderado con el 60,00% y aun nivel de riesgo moderado con un 40,00%, sin embargo, la empresa debió a la falta de control de políticas y procedimientos no presentan informes de pérdidas, novedades, ajustes de los inventarios.

Propuesta

1. Manual de políticas y procedimientos de inventarios

SISTEMA DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN

Tabla 27. Cuestionario de control interno – sistema de información y comunicación

PASTEURIZADORA TANILACT						
<u>CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO</u>						
No.	DESCRIPCIÓN	RESPUESTAS		CALIFIC.		
		SI	NO	PT	CT	
D	COMPONENTE: Sistemas de Información y Comunicación					
1	¿Se controla y supervisa las actividades asignadas al personal encargado?	x		1	1	
2	¿Se comunica las deficiencias detectadas al personal del nivel directivo para la supervisión pertinente?	x		1	1	
3	¿Se realizan evaluaciones al cumplimiento de funciones y responsabilidades del personal de bodega?		x	1	0	
4	¿Se evalúa, investiga y corrige las deficiencias encontradas dentro del departamento de bodega?	x		1	1	
5	¿ En el departamento de bodega se realiza un monitoreo continuo por el administrador?	x		1	1	
TOTAL		4	1	5	4	

Elaborado por: Molina (2023)

VALORACIÓN		
Calificación Total	(C.T.)=	4
Ponderación Total	(P.T.)=	5
Nivel de Confianza	NC= CT/PT x 100	80,00%
Nivel de Riesgo de Control	RC= 100% - NC%	20,00%
BAJO		

Semaforización

NIVEL DE CONFIANZA		
BAJO	MODERADO	ALTO
15%-50%	51% - 75%	76% - 95%
NIVEL DE RIESGO (100-NC)		
85%-50%	49% - 25%	24% - 5%
ALTO	MODERADO	BAJO

Análisis:

De acuerdo a la tabla N^a 27 se observó que el cuestionario de control interno aplicado con respecto al cuarto componente como es el sistema de información y comunicación en donde se identificó un nivel de confianza alto con el 80,00% y aun nivel de riesgo bajo con un 20,00%, sin embargo, el inventario que maneja la empresa en el sistema no concuerda con el inventario físico que manejan.

Propuesta

- Diagrama de flujo del control del inventario

SUPERVISIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL - MONITOREO

Tabla 28. Cuestionario de control interno – supervisión del sistema de control interno - monitoreo

PASTEURIZADORA TANILACT						
<u>CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO</u>						
No ·	DESCRIPCIÓN	RESPUESTAS		CALIFIC.		
		SI	NO	PT	CT	
E	COMPONENTE: Supervisión del sistema de control - Monitoreo					
1	¿Se controla y supervisa las actividades asignadas al personal encargado?	x		1	1	
2	¿Se comunica las deficiencias detectadas al personal del nivel directivo para la supervisión pertinente?	x		1	1	
3	¿Se realizan evaluaciones continuas de control interno en el área de los inventarios?		x	1	0	
4	¿Se evalúa, investiga y corrige las deficiencias encontradas dentro del departamento de bodega?	x		1	1	
5	¿ En el departamento de bodega se realiza un monitoreo continuo por el administrador?	x		1	0	
TOTAL		4	1	5	4	

Elaborado por: Molina (2023)

VALORACIÓN		
Calificación Total	(C.T.)=	4
Ponderación Total	(P.T.)=	5
Nivel de Confianza	NC= CT/PT x 100	80,00%
Nivel de Riesgo de Control	RC= 100% - NC%	20,00%
BAJO		

Semaforización

NIVEL DE CONFIANZA		
BAJO	MODERADO	ALTO
15%-50%	51% - 75%	76% - 95%
NIVEL DE RIESGO (100-NC)		
85%-50%	49% - 25%	24% - 5%
ALTO	MODERADO	BAJO

Análisis:

De acuerdo a la tabla N^a 28 se pudo observar que, a través del cuestionario de control interno en el quinto componente como es la supervisión del sistema de control - Monitoreo se observó un nivel de confianza moderado con el 60,00% y aun nivel de riesgo moderado con un 40,00%, sin embargo, la empresa no tiene definido las actividades de supervisión en los procesos de los inventarios.


Propuesta

1.- Check list de control interno para cada uno de los procesos de los inventarios a fin de verificar el cumplimiento de las políticas y procedimientos de control para el área de inventarios de productos terminados.

3.1.4 Evaluación global del control interno

De acuerdo a la evaluación realizada del control interno a los inventarios, se identificó los riesgos y controles que la empresa no cumple por falta de control y políticas basados en los principios de control interno en cuanto al informe COSO.

Tabla 29. Evaluación global de control interno

<p style="text-align: center;">PASTEURIZADORA TANILACT CUESTIONARIO - BASE INFORME COSO</p> <p style="text-align: center;">EVALUACIÓN GLOBAL DEL CONTROL INTERNO</p> 				
N ^a	Punto de control	Criterio	Conclusión	Recomendación
1	¿La entidad NO posee una planeación estratégica que contenga claramente establecidos la misión, visión, objetivos, metas y valores corporativos?	<p>Principio de control interno en base al informe coso:</p> <p>Ambiente de control #1 Demuestra compromiso con la integridad y los valores éticos.</p>	La entidad no posee una planeación estratégica estructurada donde cuente con misión, visión y demás, debido a que la empresa no los tiene plasmado en algún documento sin embargo es necesario que en si la entidad conozca de cómo está organizada su planeación para alcanzar sus objetivos y metas.	Gerente: Plasmarse en un documento físico o digital la planeación estratégica para que así toda la empresa conozca claramente la misión, visión, entre otros para así alcanzar su objetivo.

2	¿Los perfiles y descripciones de los puestos del departamento de bodega NO están definidos y alineados con las funciones de la unidad administrativa?	Principio de control interno en base al informe coso: Ambiente de control #3 Establecer estructura, autoridad y responsabilidad.	Los perfiles y descripciones de los puestos del departamento de bodega no están definidos y alineados con las funciones de la unidad administrativa, debido a que la empresa en si cuentan con perfiles para los departamentos sin embargo estas no están definidas para el departamento de bodega.	Gerente: Realizar los perfiles de cargo con su respectiva descripción para los distintos departamentos principalmente para el departamento de bodega.
3	La empresa NO evalúa el desempeño del personal del departamento de inventarios para el cumplimiento de los objetivos	Principio de control interno en base al informe coso: Ambiente de control #3 Establecer estructura, autoridad y responsabilidad.	La empresa no evalúa el desempeño del personal del departamento de inventarios para el cumplimiento de los objetivos, debido a que la empresa cuenta con un personal capacitado para el cumplimiento de los objetivos, sin embargo es necesario la evaluación del personal para conocer las debilidades y fortalezas del personal.	Gerente: Brindar cursos de capacitación a todo el personal al menos 2 veces al año para un mejor desempeño en sus funciones Jefe de bodega: Asistir a las capacitación que se establezcan para el personal.
4	El personal de bodega NO conoce los objetivos de ventas de la entidad	Principio de control interno en base al informe coso: Evaluación de riesgo #6 Especifica objetivos relevantes	El personal de bodega no conoce los objetivos de ventas de la entidad, debido a que la empresa no cuenta con los objetivos actualizados de ventas.	Gerente: Actualizar los objetivos de ventas específicamente para el conocimiento del personal. Jefe de bodega: Cumplir los objetivos ya actualizados por gerencia.

5	La empresa NO toman las acciones necesarias para evaluar a la competencia	<p>Principio de control interno en base al informe coso: Evaluación de riesgo #7</p> <p>Identifica y analiza los riesgos</p>	La empresa no toman las acciones necesarias para evaluar a la competencia, debido a que la empresa cuenta con una buena distribución de sus productos, pero sin embargo sería necesario realizar una evaluación de las competencias.	<p>Gerente: Planificar el área de las competencias y además implementar el trabajo en equipo</p> <p>Jefe de bodega: Seguir la planificación realizada por gerencia para la identificación y evaluación de las competencias.</p>
6	La empresa NO realiza informes mensuales de pérdidas, ajustes, bajas y novedades del inventario	<p>Principio de control interno en base al informe coso: Actividades de control #10</p> <p>Selecciona y desarrolla actividades de control</p>	La empresa no realiza informes mensuales de pérdidas, ajustes, bajas y novedades del inventario, por falta de organización de la empresa y control en cuanto a los informes mensuales de los inventarios.	<p>Gerente: Implementar una política donde se debería exigir la presentación de un informe mensualmente de las pérdidas, ajustes y demás del departamento de inventarios.</p> <p>Jefe de bodega: Acatar las políticas implementadas para la presentación de los informes mensuales.</p>
7	La empresa NO cuenta con el registro de actividades de existencias como un manual de políticas y procedimientos	<p>Principio de control interno en base al informe coso: Ambiente de control #12:</p> <p>Se implementa a través de políticas y procedimientos.</p>	La empresa no cuenta con el registro de actividades de existencias como un manual de políticas y procedimientos, debido a que la entidad en el módulo de inventarios del sistema no está implementado en su totalidad y además las políticas son socializadas verbalmente.	<p>Gerente: Establecer las políticas y procedimientos para el manejo de inventario.</p> <p>Jefe de bodega: Acatar las políticas y procedimientos establecidos en la empresa.</p>

8	La empresa NO cuenta con alguna póliza de cubrimiento en caso de robos, catástrofes naturales o pérdidas de mercancía	Principio de control interno en base al informe coso: Actividades de control #10 Selecciona y desarrolla actividades de control	La empresa no cuenta con alguna póliza de cubrimiento en caso de robos, catástrofes naturales o pérdidas de mercancía, por lo que la empresa cuenta con los debidos controles de salida de la mercancía y un encargado de la constancia física, pero sin embargo ante los desastres naturales sería factible una póliza que cubra el inventario.	Gerente: Asegurar el inventario con una póliza en caso de catástrofes naturales o pérdidas Jefe de bodega: Tener un control del inventario mensualmente tanto físico como en el sistema.
9	Los datos sobre descripción y cantidades de la mercadería en el sistema NO son exactas a la mercadería física	Principio de control interno en base al informe coso: Sistema de información y comunicación #14 Comunica internamente	Los datos sobre descripción y cantidades de la mercadería en el sistema no son exactas a la mercadería física, debido a que los inventarios que salen de la empresa no son registradas al instante en el sistema.	Gerente: Establecer por escrito que la mercadería debe coincidir de forma física con lo registrado en el sistema. Jefe de bodega: Verificar que el inventario sea registrado en el sistema al instante de la salida de la mercadería
10	La empresa NO realizan evaluaciones al cumplimiento de funciones y responsabilidades del personal de bodega	Principio de control interno en base al informe coso: Supervisión del sistema de control y monitoreo #16 Conduce a evaluaciones continuas y/o independientes	La empresa no realizan evaluaciones al cumplimiento de funciones y responsabilidades del personal de bodega, por lo que el personal de bodega no tiene establecido por escrito las funciones y responsabilidades que deben realizar.	Gerente: Establecer las funciones y responsabilidades del personal de bodega Jefe de bodega: Cumplir las funciones y responsabilidades que se establecerán para el personal.

Elaborado por: Molina (2023)

3.1.5 Informe de control interno

INFORME

Latacunga, 05 de julio de 2023

Sr. Ricardo Chancusig

GERENTE DE LA EMPRESA PASTEURIZADORA TANILACT

Presente. –

De mi consideración:

Hemos efectuado un estudio y evaluación del sistema de control interno en el área de inventarios de la empresa PASTEURIZADORA TANILACT al 24 de junio del 2023. Nuestro estudio y evaluación se efectuó de acuerdo al control interno basado al método COSO.

La Gerencia de la empresa PASTEURIZADORA TANILACT es la responsable del establecimiento y mantenimiento del control interno en el área de inventarios de productos terminados. Para cumplir con esta responsabilidad, la gerencia necesita evaluar los beneficios esperados con los procedimientos de control. Los objetivos de un sistema son proveer a la gerencia de una seguridad razonable, pero no absoluta, de que el inventario de productos terminados tenga un control del mantenimiento, seguridad de sus productos con base y de acuerdo al método COSO.

Debido a las limitaciones inherentes a todo el sistema de control interno de productos terminados del área de inventarios, pueden ocurrir errores o irregularidades sin que sean detectados. Asimismo, el proyectar cualquier evaluación de un sistema hacia períodos futuros, está sujeto al riesgo de que los procedimientos se vuelvan inadecuados, debido a cambios en las condiciones o bien a que se deteriore el grado de cumplimiento de los procedimientos.

Nuestro estudio y evaluación reveló las siguientes condiciones en el sistema de control interno de productos terminados en el área de inventarios de la empresa PASTEURIZADORA TANILACT al 24 de junio del 2023, las cuales, en mi opinión de acuerdo a la evaluación realizada del control interno en el área de inventarios, se identificó los riesgos y controles que la empresa no cumple por falta de control y políticas basados en los principios de control interno en cuanto al informe COSO.

Al momento de la evaluación de control interno se determinó que los procedimientos, políticas y normas del INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS realizados a través de un cuestionario tiene un nivel de confianza de 75,56 % y un riesgo de control del 24,44%

A continuación, se describirán las actividades que no se cumplen dentro de la empresa en relación al método COSO:

TITULO I: La entidad NO posee una planeación estratégica que contenga claramente establecidos la misión, visión, objetivos, metas y valores corporativos

Comentario:

La entidad no posee una planeación estratégica estructurada donde cuente con misión, visión y demás, debido a que la empresa no los tiene plasmado en algún documento sin embargo es necesario que en si la entidad conozca de cómo está organizada su planificación para alcanzar sus objetivos y metas.

Recomendación dirigida a:

- **Gerente:** Plasmar en un documento físico o digital la planificación estratégica para que así toda la empresa conozca claramente la misión, visión, entre otros para así alcanzar su objetivo.

TITULO II: Los perfiles y descripciones de los puestos del departamento de bodega NO están definidos y alineados con las funciones de la unidad administrativa

Comentario:

Los perfiles y descripciones de los puestos del departamento de bodega no están definidos y alineados con las funciones de la unidad administrativa, debido a que la empresa en si cuentan con perfiles para los departamentos sin embargo estas no están definidas para el departamento de bodega.

Recomendación dirigida a:

- **Gerente:** Realizar los perfiles de cargo con su respectiva descripción para los distintos departamentos principalmente para el departamento de bodega.

TITULO III: La empresa NO evalúa el desempeño del personal del departamento de inventarios para el cumplimiento de los objetivos

Comentario:

La empresa no evalúa el desempeño del personal del departamento de inventarios para el cumplimiento de los objetivos, debido a que la empresa cuenta con un personal capacitado para el cumplimiento de los objetivos, sin embargo, es necesario la evaluación del personal para conocer las debilidades y fortalezas del personal.

Recomendación dirigida a:

- **Gerente:** Brindar cursos de capacitación a todo el personal al menos 2 veces al año para un mejor desempeño en sus funciones.
- **Jefe de bodega:** Asistir a las capacitaciones que se establezcan para el personal.

TITULO IV: El personal de bodega NO conoce los objetivos de ventas de la entidad

Comentario:

El personal de bodega no conoce los objetivos de ventas de la entidad, debido a que la empresa no cuenta con los objetivos actualizados de ventas.

Recomendación dirigida a:

- **Gerente:** Actualizar los objetivos de ventas específicamente para el conocimiento del personal.
- **Jefe de bodega:** Cumplir los objetivos ya actualizados por gerencia.

TITULO V: La empresa NO toman las acciones necesarias para evaluar a la competencia

Comentario:

La empresa no toma las acciones necesarias para evaluar a la competencia, debido a que la empresa cuenta con una buena distribución de sus productos, pero sin embargo sería necesario realizar una evaluación de las competencias.

Recomendación dirigida a:

- **Gerente:** Planificar el área de las competencias y además implementar el trabajo en equipo.
- **Jefe de bodega:** Seguir la planificación realizada por gerencia para la identificación y evaluación de las competencias.

TITULO VI: La empresa NO realiza informes mensuales de pérdidas, ajustes, bajas y novedades del inventario

Comentario:

La empresa no realiza informes mensuales de pérdidas, ajustes, bajas y novedades del inventario, por falta de organización de la empresa y control en cuanto a los informes mensuales de los inventarios.

Recomendación dirigida a:

- **Gerente:** Implementar una política donde se debería exigir la presentación de un informe mensualmente de las pérdidas, ajustes y demás del departamento de inventarios.
- **Jefe de bodega:** Acatar las políticas implementadas para la presentación de los informes mensuales.

TITULO VII: La empresa NO cuenta con el registro de actividades de existencias como un manual de políticas y procedimientos

Comentario:

La empresa no cuenta con el registro de actividades de existencias como un manual de políticas y procedimientos, debido a que la entidad en el módulo de inventarios del sistema no está implementada en su totalidad y además las políticas son socializadas verbalmente.

Recomendación dirigida a:

- **Gerente:** Establecer las políticas y procedimientos para el manejo de inventario.
- **Jefe de bodega:** Acatar las políticas y procedimientos establecidos en la empresa.

TITULO VIII: La empresa NO cuenta con alguna póliza de cubrimiento en caso de robos, catástrofes naturales o pérdidas de mercancía.

Comentario:

La empresa no cuenta con alguna póliza de cubrimiento en caso de robos, catástrofes naturales o pérdidas de mercancía, por lo que la empresa cuenta con los debidos controles de salida de la mercancía y un encargado de la constancia física, pero sin embargo ante los desastres naturales sería factible una póliza que cubra el inventario.

Recomendación dirigida a:

- **Gerente:** Asegurar el inventario con una póliza en caso de catástrofes naturales o pérdidas.
- **Jefe de bodega:** Tener un control del inventario mensualmente tanto físico como en el sistema.

TITULO IX: Los datos sobre descripción y cantidades de la mercadería en el sistema NO son exactas a la mercadería física.

Comentario:

Los datos sobre descripción y cantidades de la mercadería en el sistema no son exactos a la mercadería física, debido a que los inventarios que salen de la empresa no son registrados al instante en el sistema.

Recomendación dirigida a:

- **Gerente:** Establecer por escrito que la mercadería debe coincidir de forma física con lo registrado en el sistema.
- **Jefe de bodega:** Verificar que el inventario sea registrado en el sistema al instante de la salida de la mercadería.

TITULO X: La empresa NO realizan evaluaciones al cumplimiento de funciones y responsabilidades del personal de bodega.

Comentario:

La empresa no realiza evaluaciones al cumplimiento de funciones y responsabilidades del personal de bodega, por lo que el personal de bodega no tiene establecido por escrito las funciones y responsabilidades que deben realizar.

Recomendación dirigida a:

- **Gerente:** Establecer las funciones y responsabilidades del personal de bodega.
- **Jefe de bodega:** Cumplir las funciones y responsabilidades que se establecerán para el personal.

Puntos de control

- Organizar e implementar la información de los inventarios
- Clasificar los productos de acuerdo a su categoría
- Establecer el tiempo de los inventarios de los productos
- Comparar la información obtenida con el inventario actual
- Monitorear los inventarios en tiempo real
- Actualizar constantemente la información

CONCLUSIÓN:

- De acuerdo a los resultados obtenidos de los procesos de la administración de los inventarios de productos terminados existen falencias en el control interno, las mismas que fueron halladas dentro de un cuestionario de control interno.
- Se detectó los posibles riesgos que presenta la empresa PASTEURIZADORA TANILACT debido a las deficiencias en los controles, permitiéndolo así a la gerencia tomar las sugerencias o recomendaciones planteadas.
- El inventario de productos terminados que se maneja en la entidad es de gran importancia para su rendimiento ya que la venta de productos lácteos debe de ser de buena calidad para la satisfacción del cliente.

RECOMENDACIÓN:

- La gerencia para un mejor control debe efectuar un manual de políticas y procedimientos con el fin de garantizar una mejor administración de los inventarios de productos terminados y que además el personal debe acatar con las mismas.
- La empresa debe implementar controles de prevención para así disminuir los posibles riesgos que pueda tener en el área de inventarios.

MANUAL DE CONTROL INTERNO



3.1.6 Diseño del sistema de control interno en base al COSO 2013

Para el desarrollo del sistema de control interno fue desarrollado por cada uno de los cinco componentes del modelo COSO 2013 sabiendo que el sistema permitirá que la empresa tenga una certeza para cumplimiento de sus objetivos y el control de sus inventarios, donde a continuación se mostrara el diseño que se realizó para el sistema de control interno de la empresa Pasteurizadora Tanilact y así garantizar un mejor control.

AMBIENTE DE CONTROL

FODA

Tabla 30. FODA

Fortalezas <ul style="list-style-type: none">- Alta demanda de productos- Actitud de mejorar el proceso de control- Apoyo del personal de la empresa y coordinación administrativa- Calidad total en el producto final	Oportunidades <ul style="list-style-type: none">- La empresa se mantiene en constante crecimiento- Optimizar el control administrativo de inventario- Aumentar su nivel de participación respecto a la competencia
Debilidades <ul style="list-style-type: none">- Espacio insuficiente para el almacenamiento del inventario- Personal no capacitado para el manejo del inventario.- Diferencia del inventario entre cantidades físicas y el sistema	Amenazas <ul style="list-style-type: none">- Perdida de producto por falta de control- Menor rotación del inventario- Falta de supervision en el departamento de bodega

FODA

Elaborado por: Molina (2023)

Elementos

Para la realización del primer componente de Coso 2013 se planteó los siguientes elementos dentro del área de inventarios para la empresa Pasteurizadora Tanilact:

Tabla 31. Elementos de componente ambiente de control

ELEMENTOS DE AMBIENTE DE CONTROL	
	Misión
	Visión
	Objetivos estratégicos
	Valores éticos
	Perfiles de cargo

Elaborado por: Molina (2023)

Misión

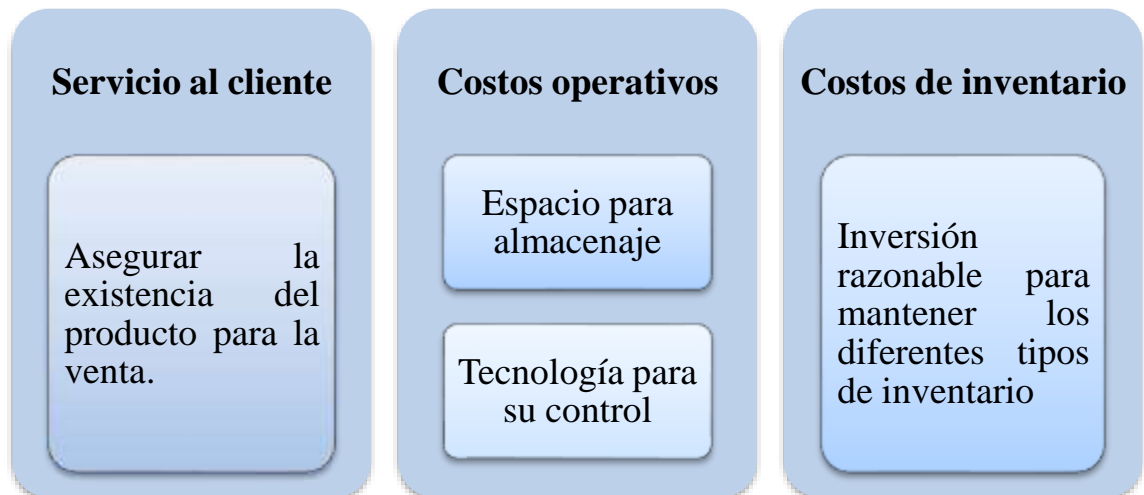
Ofrecer un servicio garantizado de almacenamiento, conservación y custodia del inventario de mercadería permitiendo tener un producto de calidad y así satisfacer necesidades de nuestros clientes, generando a la vez bienestar para nuestros empleados al momento de la distribución de nuestro producto.

Visión

Alcanzar una excelente administración donde permita hacer de este departamento uno de los mejor que desempeñan en el cuidado y manejo de los inventarios de la entidad.

Objetivos estratégicos

Tabla 32. Objetivo estratégico



Elaborado por: Molina (2023)


Valores éticos

- Transparencia
- Respeto
- Honestidad
- Responsabilidad

Perfil de cargo

Jefe de ventas

Tabla 33. Perfil de cargo – jefe de ventas


PASTEURIZADORA TANILACT		
DESCRIPCIÓN DE CARGO		
Identificación	Unidad organizativa: Departamento de ventas	
	Puesto de trabajo: Jefe operativo	
Relaciones jerárquicas	Responsable ante: Gerente general	
	Supervisa a: Vendedores ruteros	
Descripción específica del cargo	Funciones básicas: Será el responsable de planificar, controlar, dirigir y gestionar áreas del departamento de ventas creando y obteniendo resultados de estrategias para el desarrollo del departamento.	
	Responsabilidades y autoridad <ul style="list-style-type: none">• Elaborar planes y acciones a corto y medio plazo para conseguir los objetivos marcados por la empresa, diseñando las estrategias necesarias y supervisando su aplicación.• Cumplir con las metas del departamento y de la empresa.• Evaluar el desempeño de sus colaboradores.• Administrar la fuerza de ventas para dar servicio a los clientes.	

	<ul style="list-style-type: none"> • Establecer estrategias para lograr que se generen ventas de modo que se cubran las necesidades de la empresa y los clientes. • Controlar el adecuado manejo de activos propios y en custodia de terceros. • Evaluar y mejorar las competencias de su grupo de trabajo. • Planificar y dirigir las políticas de venta y distribución de los vendedores.
Perfil del cargo	
Requisito de cargo	Educación Profesional graduado en administración de empresas, mercadeo, ingeniería comercial o industrial, o carrera afín, especialización en técnicas comerciales y de mercadeo
	Experiencia Mínimo 5 años desempeñando cargos de responsabilidad gerencial, supervisión de grandes grupos de trabajo, experiencia en gestión de ventas de productos y servicios de telecomunicaciones.
	Edad 30 – 45 años
Habilidades personales	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para trabajar con base en metas y objetivos. • Capacidad para trabajar y dirigir un grupo de trabajo. • Creatividad e ingenio.
Competencias	<ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en equipo • Flexibilidad • Proactividad • Confiable • Autocontrol

Elaborado por: Molina (2023)

Jefe de bodega

Tabla 34. Perfil de cargo – jefe de bodega

PASTEURIZADORA TANILACT		
DESCRIPCIÓN DE CARGO		
Identificación	Unidad organizativa: Área de bodega	
	Puesto de trabajo: Jefe de bodega	
Relaciones jerárquicas	Responsable ante: Gerente administrativo	
	Supervisa a: Bodeguero	
Descripción específica del cargo	Funciones básicas: Encargado de la bodega, control de inventarios, requisición de pedidos, realizar reportes de inventarios, reporte de cuadros liquidación, mantener orden en el área, supervisar al personal y verificar que cumplan con sus obligaciones.	
	Responsabilidades y autoridad <ul style="list-style-type: none"> • Responsable de los documentos de bodega, orden de retiro egresos de bodega. • Registro de ingresos y egresos de mercadería en el sistema. • Agilizar los despachos y llevar el control de inventarios físicos. • Realizar pedidos para cubrir las rutas de vendedores. • Mantener los estándares adecuados de orden, aseo y seguridad de la bodega. • Planificar las tareas de bodega. • Mantener inventario en bodega 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Crear estrategias para mejorar el desempeño de sus colaboradores.
Perfil del cargo	
Requisito de cargo	Educación Diversificado graduado, deseable primeros años de universidad.
	Experiencia Mínimo 3 años de experiencia en labores de bodega, preferiblemente en empresa comercial, conocimientos en productos de telecomunicaciones.
	Edad Mínimo 25 años
Habilidades personales	<ul style="list-style-type: none"> • Manejo de bodegas y control de inventarios. • Conocimientos contables o administrativos. • Habilidades numéricas, uso avanzado de Excel.
Competencias	<ul style="list-style-type: none"> • Confiable • Responsable • Trabajo en equipo • Liderazgo

Elaborado por: Molina (2023)

EVALUACIÓN DE RIESGO

La evaluación de riesgo permite conocer e identificar los objetivos, con la finalidad de evaluar y analizar los presuntos riesgos que la empresa este teniendo y como resultado determinar el posible proceso para dar solución a los riesgos que han sido detectados durante la evaluación realizada.

Identificación de objetivos de inventarios

Tabla 35. Identificación de objetivos de inventario

Finanzas	<ul style="list-style-type: none">• Tener un bajo nivel para conservar el capital
Ventas	<ul style="list-style-type: none">• Garantizar un alto nivel para reforzar las ventas
Producción	<ul style="list-style-type: none">• Promover un alto nivel para garantizar procesos

Elaborado por: Molina (2023)

Estrategias para el control del inventario

Tabla 36. Estrategias del control del inventario


	Establecer el nivel óptimo del inventario
	Realiza un seguimiento de inventario con precisión
	Hacer un conteo físico del inventario periódicamente
	Apoyar con un software de facturación electrónica
	Llevar a cabo informes de gestión

Elaborado por: Molina (2023)

ACTIVIDADES DE CONTROL

Políticas y procedimientos

Tabla 37. Políticas y procedimientos – actividades de control

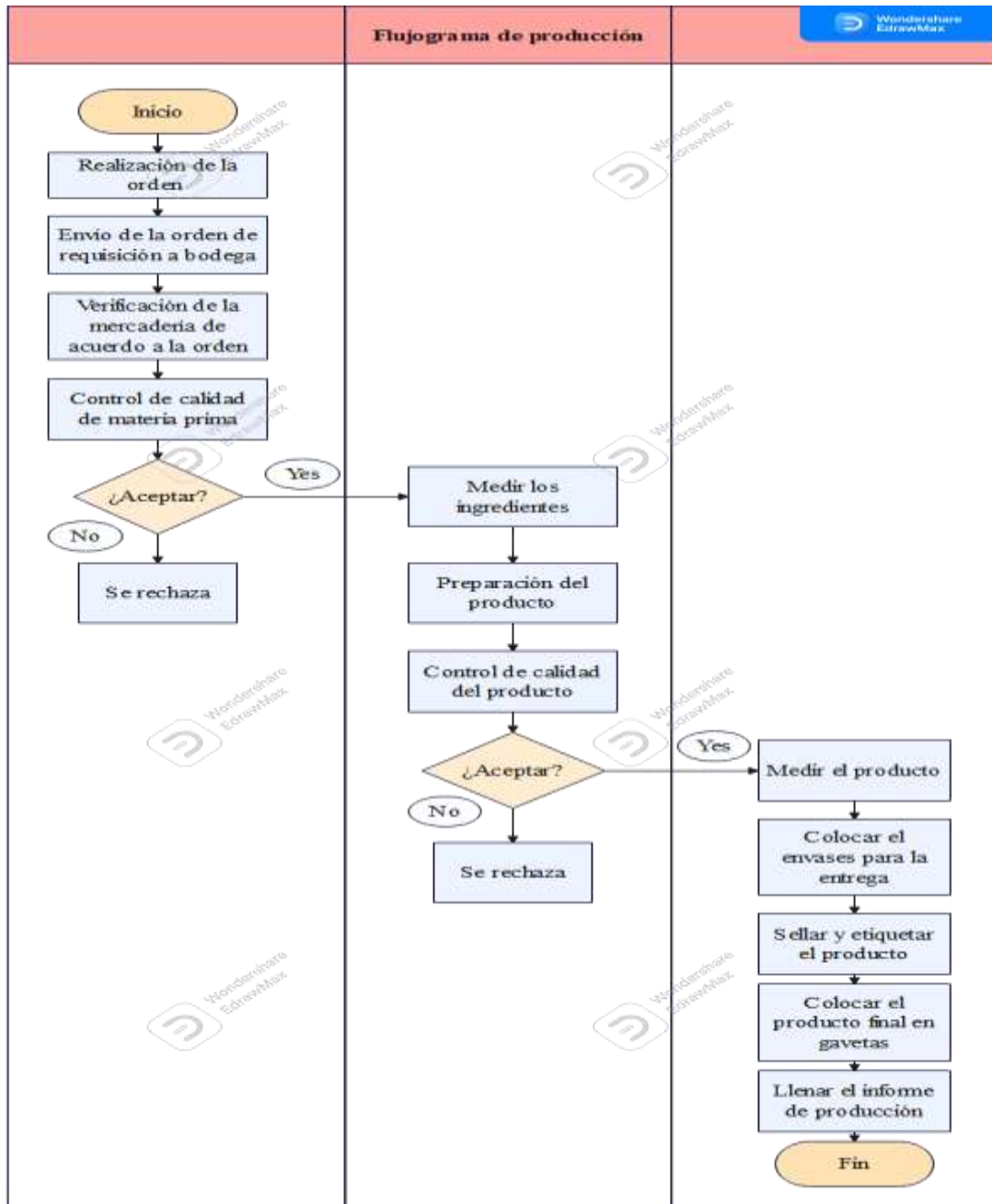
	<p>Políticas y procedimientos</p> <p>Control de inventario</p>	
	<p>Área: Producción</p>	<p>Elaborado por: Lisbeth Molina</p>
<p>Revisado y aprobado por: Gerencia general</p>		
<p>Políticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Establecer los estándares necesarios para respetar las especificaciones requeridas en cuanto a calidad, lotes de producción y stocks. • Todos los procesos productivos son confidenciales y están sujetos a lo que establece el contrato de confidencialidad. • El Departamento de Operaciones es responsable por el buen manejo de las materias primas y los insumos para la producción de inventarios para la venta. • Los insumos deberán mantenerse siempre en un lugar limpio, fresco y seco para evitar desperdicios o descomposición. • Las personas encargadas de la elaboración de producto, deberán estar debidamente aseadas y protegidas antes de la elaboración de cualquier producto. • El área de trabajo deberá estar siempre limpia y ordenada, esto deberá observarse siempre antes y después de elaborar producto. • El Gerente de Producción será el responsable de la custodia de la elaboración del producto. 		
<p>Procedimiento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizar la orden de requisición • Enviar la orden de requisición a bodega • Verificar la aceptación de los insumos y luego de producción • Recibir la materia prima 		

- Verificar que la materia prima este correcta de acuerdo a la orden de requisición
- Realizar control de calidad de la materia prima antes de ingresar al proceso de producción
- Medir los productos para la producción
- Realizar control de calidad como el sabor y la consistencia
- Medir el producto y colocar la cantidad exacta en los embaces
- Sellar el producto
- Poner la etiqueta al producto
- Colocar el producto final en gavetas para su almacenamiento
- Llenar informe de producción
- Registro en el sistema con sus respectivas copias de seguridad

Elaborado por: Molina (2023)

Gráfico del proceso de producción


Figura 15. Proceso de producción



Elaborado por: Molina (2023)

Políticas y procedimientos de bodega

Tabla 38. Políticas y procedimientos de bodega

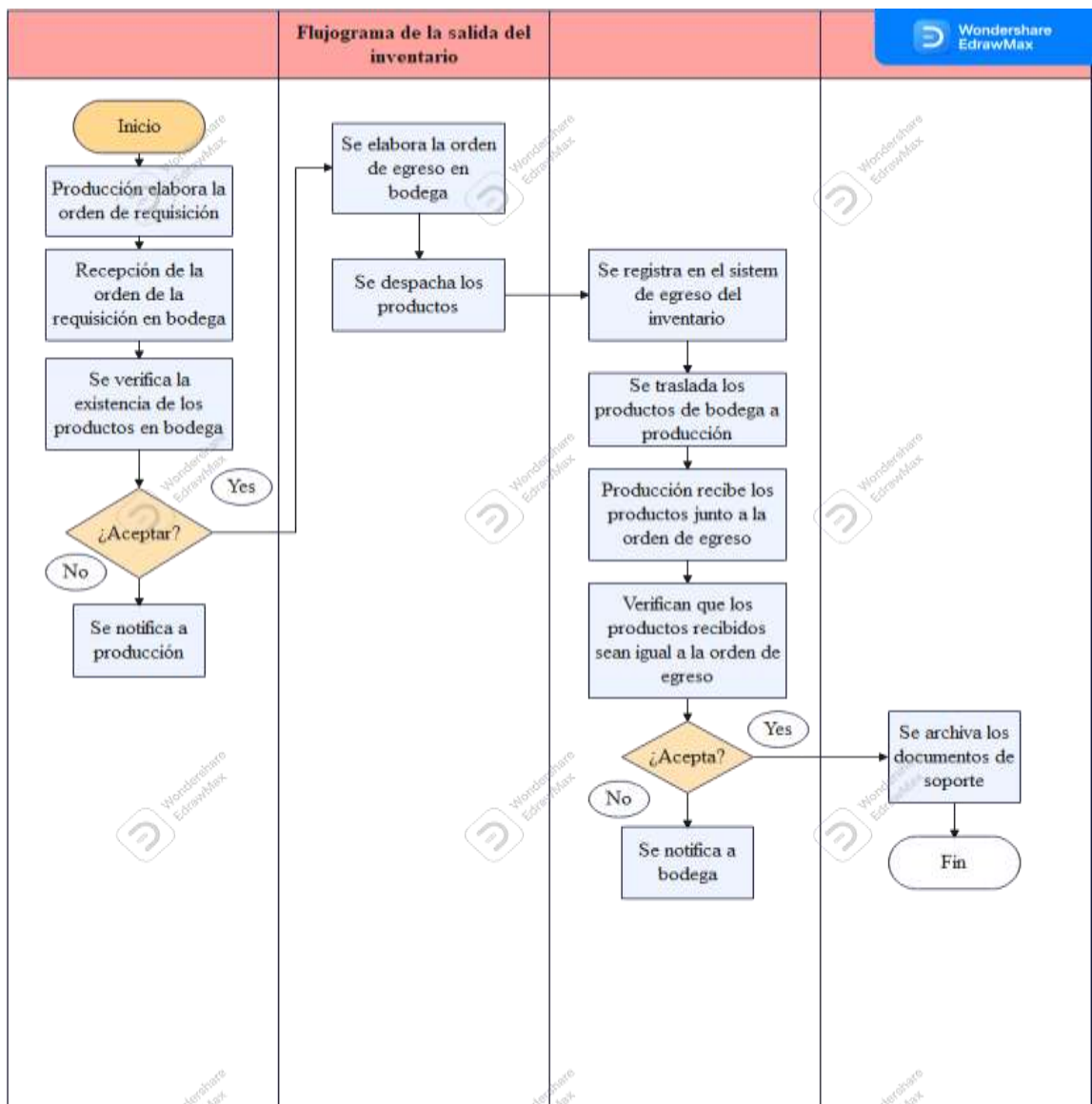
	Políticas y procedimientos	
	Control de inventario	
Revisado y aprobado por: Gerencia general	Área: Bodega	Elaborado por: Lisbeth Molina
Políticas <ul style="list-style-type: none"> • Verificar que, si algún producto de la bodega este caducado o se entre en proceso de descomposición, deterioro o se pierda, el encargado de bodega deberá registrar como salida de producto dañado. • Comunicar al Jefe de producción sobre los productos almacenados que están próximos a caducarse en el caso de que sean no perecibles, o descomponerse en el caso de ser perecible. • Informar al jefe de producción que tipo de productos tienen un nivel de rotación lento para que sean incorporados al proceso productivo con mayor frecuencia. • Para salida del producto de la bodega se debe presentar el respectivo comprobante firmado por el jefe de producción, donde se especificará la cantidad y descripción de producto solicitado. 		
Procedimiento <ul style="list-style-type: none"> • De acuerdo a la producción diaria se elabora la revisión del producto. • Se envía la revisión del producto al encargado de bodega para que proceda al despacho • Se recibe la respectiva revisión del producto • Verifica la existencia de los productos requeridos • En el caso de no existir los productos requeridos se comunica al jefe de producción inmediatamente • Si lo productos existen en el stock se procede a la elaboración de la orden de egreso • Se despachan los productos requeridos • Registrar en el sistema la salida de los productos 		

- Se traslada los productos hasta el área de producción con la copia de la orden de egreso
- Se recibe el producto junto con la orden de egreso
- Se verifica que los productos coincidan con la orden de la revisión y copia de la orden de egreso
- Se archivan los documentos de soporte.

Elaborado por: Molina (2023)

Grafica de almacenamiento de bodega

Figura 16. Almacenamiento de bodega



Elaborado por: Molina (2023)

SISTEMA DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN

Para el control que se llevó en el proyecto tenemos un diagrama de flujo donde se identifica el proceso de control en el cual se indica los siguientes puntos para un mejor control del inventario.

Manejo del inventario

Esto se realiza con el fin de controlar y registrar los inventarios, ya que permite a la empresa adoptar los sistemas pertinentes para determinar las existencias del inventario con el propósito de fijar las posibles ventas y volumen de la producción.

Los fundamentos de los sistemas de valoración del inventario son de gran importancia ya que estos reflejan realmente el punto de producción que se puede tener en un periodo determinado y entre ellos se tiene los siguientes:

Tabla 39. Sistema de inventario

Sistema de inventario	
Periódico	Permanente
Este sistema permitirá determinar el valor de las existencias del inventario mediante la realización del conteo físico en forma periódica y esto se menciona como un conteo de inventario inicial o final según sea el caso.	Este sistema permitirá a la empresa conocer el valor del inventario de su existencia en cualquier momento, sin la necesidad del conteo físico por lo que sus movimientos de venta se registran directamente al momento de ejecutar la transacción.

Elaborado por: Molina (2023)

Procesamiento de ordenes

Este proceso de ordenes se utiliza para actualizar y crear ordenes de fabricación, donde se permite la fabricación de productos terminados emitiendo la orden y a su vez el control del inventario.

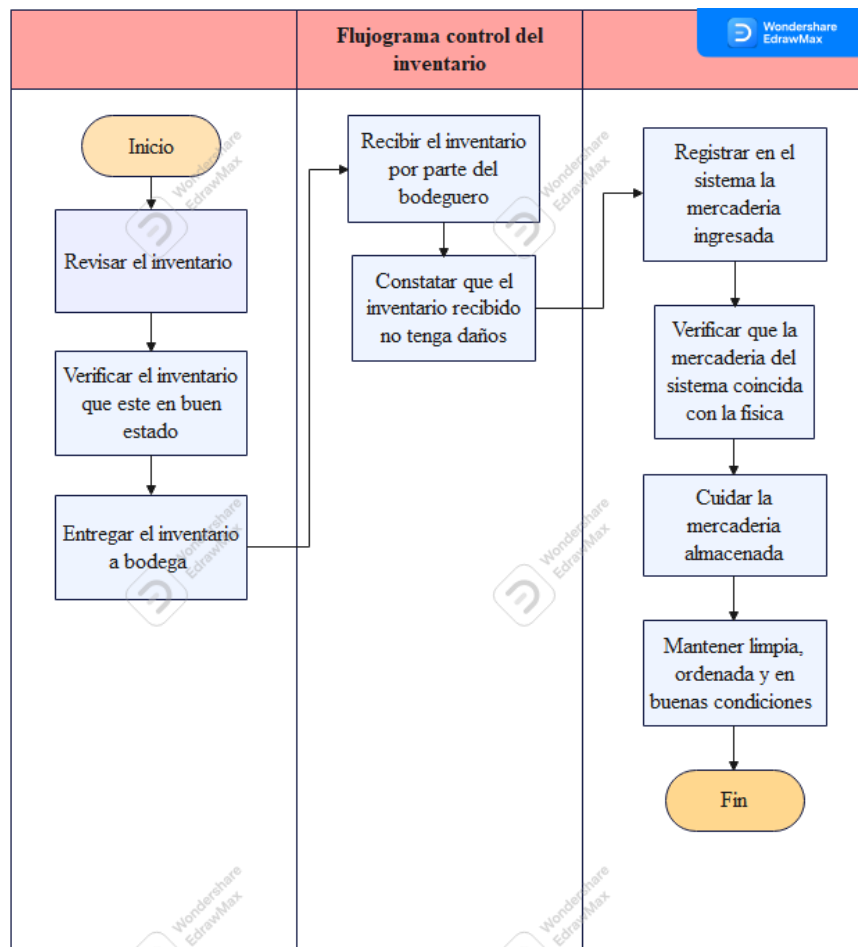
Tabla 40. Procedimiento – control del inventario

Procedimiento control del inventario
Revisar el inventario
Verificar que el inventario este en buen estado
Entregar el inventario a bodega
Recibir el inventario por parte del bodeguero
Constar que el inventario recibido no tenga daños
Registrar en el sistema la mercancía ingresada
Verificar que la mercancía del sistema coincida con la física
Cuidar la mercancía almacenada
Mantener limpia, ordenada y en buenas condiciones el producto.

Elaborado por: Molina (2023)

Diagrama de flujo de control de inventario

Figura 17. Control del inventario



Elaborado por: Molina (2023)

SUPERVISIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL – MONITOREO

Para la supervisión del sistema del control y monitoreo se aplicará un check list de control interno para cada uno de los procesos de los inventarios a fin de verificar el cumplimiento de las políticas y procedimiento de control para el área de los inventarios de productos terminados.

Toma física del inventario

La toma física del inventario consiste en verificar cada uno de los productos, con el fin de dar a conocer los datos precisos de la existencia del inventario.


La empresa **PASTEURIZADORA TANILACT** debe realizar una nueva toma física del inventario para conocer con exactitud el estado de los productos y así tener una información verídica y actualizada de los mismos.

Figura 18. Hoja de control de inventario

"PASTEURIZADORA TANILACT"			
HOJA DE CONTROL INTERNO			
PRODUCTOS TERMINADOS			
			
Inventario del _____ al _____ del 201 _____			
Departamento: _____			
Contado por: _____ Revisado por: _____			
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD

Elaborado por: Molina (2023)

Tabla 41. Cuestionario de control interno para el área de inventarios

PASTEURIZADORA TANILACT				
Cuestionario de control interno para el área de inventarios				
Detalle		Si	No	Observación
1	¿Ingresan a bodega todas las mercancías adquiridas o algunas se trasladan directamente al cliente?			
2	¿Están todas las existencias centralizadas en una sola bodega o existen varias bodegas?			
3	¿En la bodega se permite el acceso solo al personal autorizado?			
4	¿Se controla el movimiento de existencias mediante el uso de formas pre impresas y pre numeradas, aprobadas por funcionarios responsables y firmados por quienes los reciben?			
5	¿Verifican los encargados de bodega las cantidades recibidas contra las facturas, órdenes de compra?			
6	¿Están protegidas las existencias contra el deterioro físico?			
7	¿Están aseguradas las existencias y vigentes las pólizas correspondientes?			
8	¿Existe algún método para evaluar el inventario?			
9	¿Existe alguna reserva con la que pueda cubrir pérdidas de los inventarios como robos, daños?			

10	¿Si se realizan y revisan los cálculos de los inventarios que realiza un funcionario?			
11	¿Se utiliza el mismo método de valuación que en el ejercicio pasado?			
12	¿La documentación de la entrega del inventario, es firmada por el receptor de la misma?			
13	¿Se requiere alguna documentación aprobada para autorizar la salida del inventario de la empresa?			
14	¿Se utilizan hojas de recuento físico o similares y a la vez enumeradas para la verificación física y su posterior control?			
15	¿Se realizan conteos físicos después de la salida del inventario para la verificación en el sistema?			
16	¿El inventario ingresado a bodega se encuentran debidamente codificadas?			
17	¿Existe una verificación del pedido antes de la entrega del inventario?			
18	¿El custodio después de recibir el inventario realiza una copia de respaldo de la documentación del inventario?			
19	¿Se realiza el recuento físico de la bodega por personas diferentes a los responsables de su custodia?			

Elaborado por: Molina (2023)

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

Al culminar el presente proyecto se ha podido identificar que la empresa Pasteurizadora Tanilact no dispone de un sistema de control interno para el área de inventarios. De igual forma la metodología que se aplicó en el presente trabajo, así como diferentes métodos de recolección de información utilizadas con el respectivo análisis.

Por otra parte, se propone un sistema de control interno de inventarios donde se determina con claridad las políticas generales, procesos, flujogramas y normas generales para la toma física de inventario, ya que este sistema va permitir tener información clara y precisa para la toma de decisiones, aportando con la disminución de riesgo en el control de inventario.

La ausencia de un Manual de Procedimientos de control en la empresa Pasteurizadora Tanilact, ha permitido que el personal no tenga claras sus funciones y procedimientos para cumplirla lo que ocasiona que el control en el área de inventarios como de igual forma de bodega tenga falencias al momento de la distribución del producto. En cuanto al diseño del mismo sirve para tener un control correcto sobre las entradas, salidas, falencias, del inventario que se encuentra en bodega y, por lo tanto, se logrará organizar y estandarizar el control a la empresa, misma que requiere de bases sólidas que le permitan mantener su crecimiento planeado.

4.2 Recomendaciones

La empresa Pasteurizadora Tanilact siempre debe de haber un monitoreo y evaluación de desempeño de las diferentes actividades que realiza cada departamento, considerando que su óptimo cumplimiento hará que el desempeño de cada área sea muy importante para las operaciones de la empresa

El manual de políticas y procedimientos deberá ponerse a disposición de todo el personal de la empresa de manera virtual o a su vez de forma escrita. Por lo tanto, los documentos diseñados para las diferentes áreas analizadas incluyen políticas para cada componente, por lo tanto, este manual ayudará directamente a las actividades a realizar. Por otra parte, este manual brindara seguridad y confiabilidad a los procesos de la entidad.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aduanas. (10 de Junio de 2020). *Olr*. Obtenido de ¿En qué consiste el manejo de inventarios?: <https://olr.com.mx/en-que-consiste-el-manejo-de-inventarios/>
- Aec. (12 de Mayo de 2019). *COSO*. Obtenido de Aec: <https://www.aec.es/web/guest/centro-conocimiento/coso>
- Altamirano Freire, O. O. (2011). *El control de costos y su impacto en la rentabilidad de la empresa Suelas Amazonas S.A. de la ciudad de Ambato durante el segundo semestre del año 2010. Teis Inédita*. Ambato, Tungurahua, Ecuador: Universidad Técnica de Ambato. Recuperado el 14 de 10 de 2015, de Repositorio Universidad Técnica de Ambato: <http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/1824>
- Arenal, C. (2020). *Gestión de inventarios*. Logroño: Tutor Formación.
- Barreres, E. (2020). *Manual de control interno en las entidades locales*. España: Wolters Kluwer.
- Benassini, M. (2001). *Introducción a la investigación de mercados: un enfoque para América Latina* (Primera Edición ed.). México, México: Pearson Educación.
- Bernal Torres, C. A. (2006). *Metodología de la Investigación* (Segunda Edición ed.). Naucalpan, México: Pearson Educación.
- Bernal, C. A. (2010). *Metodología de la investigación* (Tercera Edición ed.). Bogotá, Colombia: Prentice Hall.
- Cashin, J. A., & Polimeni, R. S. (1991). *Contabilidad de Costos* (Primera Edición ed.). Bogotá, Colombia: McGRAW-HILL Latinoamericana, S. A.
- Chacha Carrillo, C. I. (2011). *La determinación de los costos de producción y su incidencia en los resultados económicos de Produave Cía. Ltda de la ciudad de Riobamba. Tesis Inédita*. Ambato, Tungurahua, Ecuador: Universidad Técnica de Ambato. Recuperado el 21 de 10 de 2015, de Repositorio Universidad Técnica de Ambato: <http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/2026>
- Cibrán, P., Prado, C., & Huarte, C. (2013). *Planificación financiera*. Madrid: ESIC. Recuperado el 28 de Mayo de 2023

- ConnectAmericas. (14 de Agosto de 2015). *ConnectAmericas*. Obtenido de La importancia del control de inventarios:
<https://connectamericas.com/es/content/la-importancia-del-control-de-inventarios>
- Coronel, M. (2018). *Beneficios de la Implementación de un Sistema de Control Interno*. Guayaquil. Recuperado el 28 de Mayo de 2023
- COSO. (2013). *Control interno - marco integrado*. España: Instituto de contadores de España. Obtenido de
https://auditoresinternos.es/uploads/media_items/coso-resumen-ejecutivo.original.pdf
- Cruz , M. (2021). *Importancia del Sistema de Control Interno de las Empresas del Sector Comercial*. Santa Elena: Facultad de Ciencias Administrativas. Recuperado el 28 de Mayo de 2023
- Cuevas, C. (2010). *Contabilidad de Costos. Enfoque Gerencial y de gestión* (Tercera Edición ed.). Bogotá, Colombia: Pearson Educación.
- Díaz Durán, M., Gil, J., & Vílchez Olivares, P. (Julio de 2010). Hacia la convergencia mundial del marco conceptual para la preparación de los estados financieros. *Contabilidad y Negocios*, 5(9).
- Díaz, A. (1999). *Gerencia de Inventarios*. Caracas: IESA.
- Díaz, H. (2021). El control interno como herramienta indispensable para la gestión de riesgos. *Unión de información*, 85. Recuperado el 28 de Mayo de 2023
- El productor. (31 de Marzo de 2020). Ecuador: Industria láctea asegura abastecimiento de leche y mantener precios. *El productor*. Obtenido de
<https://elproductor.com/2020/03/industria-lactea-asegura-abastecimiento-de-leche-y-mantener-precios/>
- El Universo. (10 de Octubre de 2018). Arcsa realiza control en la industria láctea ecuatoriana. *El Universo*. Obtenido de
<https://www.eluniverso.com/noticias/2018/10/10/nota/6994214/arcsa-realiza-control-industria-lactea-ecuatoriana/>
- Elizondo López, A. (2002). *Metodología de la investigación contable* (Tercera Edición ed.). México, D.F., México: International Thomson Editores, S. A.

- Florencia del Médico . (15 de Junio de 2021). *Indicadores de inventarios: ¿Cuáles son los más relevantes para tu negocio?* Obtenido de Maplink:
<https://maplink.global/blog/es/principales-indicadores-de-inventarios/>
- Gómez Bravo, O. (2005). *Contabilidad de Costos* (Quinta Edición ed.). Bogotá, Colombia: McGRAW-HILL Interamericana, S. A.
- Gómez, G. (11 de Mayo de 2001). *Control interno en la organización empresarial*. Obtenido de Gestipolis: <https://www.gestipolis.com/control-interno-organizacion-empresarial/>
- Gonzáles Porras, J. F. (2016). *El arte de la entrevista*. Panamá: Seguridad y Defensa. Recuperado el 27 de Junio de 2023, de <https://elibro.net/es/ereader/uta/118535>
- González, E. (27 de Marzo de 2013). *Informe COSO I y II*. Obtenido de Auditool: <https://www.auditool.org/blog/control-interno/290-el-informe-coso-i-y-ii>
- Granja, C. (16 de Octubre de 2021). La leche, el producto estrella de una cadena de producción con una alta demanda de calidad. *El Universo*. Obtenido de <https://www.eluniverso.com/noticias/ecuador/produccion-de-leche-nota/>
- Guajardo Cantú, G., & Andrade de Guajaro, N. E. (2008). *Contabilidad Financiera* (Quinta Edición ed.). México, D.F., México: McGraw-Hill Interamericana.
- Guerrero, H. (2017). *Inventarios: manejo y control*. España: Ecoe Ediciones.
- Hargadon Jr, B. J., & Múnica Cárdenas, A. (1985). *Contabilidad de Costos*. Bogotá, Colombia: Norma.
- Hernández Blázquez, B. (2001). *Técnicas Estadísticas de Investigación Social* (Primera Edición ed.). Madrid, España: Ediciones Díaz de Santos, S.A.
- Holmes, A. (1994). *Auditorías Principios y Procedimientos*. México: Limusa.
- Hondurario. (18 de Agosto de 2021). Abastecimiento de leche para consumo nacional y exportación está asegurado: Cahle. *Hondudario*. Obtenido de <https://hondudario.com/negocios/abastecimiento-de-leche-para-consumo-nacional-y-exportacion-esta-asegurado-cahle/>
- Horngren, C. T., & Foster, G. (1996). *Biblioteca de Contabilidad de Costos* (Sexta Edición ed.). (J. Coro Pando, Trad.) Naucalpan de Juárez, México, México: Prentice-Hall INC.

- Investigadores Revista Maiz & Soya. (01 de 12 de 2013). *La realidad del huevo de mesa en Ecuador*. Recuperado el 17 de 04 de 2014, de http://issuu.com/maizsoya/docs/revista_ma__z_y_soya_diciembre2013_
- Jiménez Boulanger, F., & Espinoza Gutiérrez, C. L. (2007). *Costos Industriales* (Primera Edición ed.). Cartago, Costa Rica: Editorial Tecnológica de Costa Rica.
- Juez Martel, P., & Diez Vegas, F. J. (1997). *Probabilidad y Estadística* (Primera Edición ed.). Madrid, España: Ediciones Díaz de Santos S.A.
- Lacteos latam. (22 de Junio de 2020). Industria láctea: clave para reactivación económica en Ecuador. *lacteoslatam.com*. Obtenido de <https://www.lacteoslatam.com/sectores/36-leches/4064-industria-1%C3%A1lctea-clave-para-reactivaci%C3%B3n-econ%C3%B3mica-en-ecuador.html>
- Laski, J. (11 de Diciembre de 2018). *La auditoría basada en riesgos en la práctica*. Obtenido de Auditool: <https://www.auditool.org/blog/auditoria-externa/6316-la-auditoria-basada-en-riesgos-en-la-practica>
- Llopis Goig , R. (2004). *El grupo de discusión. Manual de aplicación a la investigación social, comercial y comunicativa* (Primera Edición ed.). Madrid, España: ESIC Editorial.
- Malhotra, N. K. (2004). *Investigación de Mercados* (Cuarta Edición ed.). México, México: Pearson Educación .
- Mantilla, S. (2013). *Auditoría del control interno*. Bogotá: Ecoe Ediciones.
- Medina, M. (20 de Noviembre de 2018). Garantizado el abastecimiento de leche a nivel nacional. *Hondurasensusmanos*. Obtenido de <http://www.hondurasensusmanos.info/2018/11/20/garantizado-el-abastecimiento-de-leche-a-nivel-nacional/>
- Molina Calvache, A. (1987). *Contabilidad de Costos*. Quito, Ecuador: Impretec.
- Molina de P., O. R. (enero-junio de 2009). La papa: Diversos elementos que intervienen en la cuantificación de su costo de producción. *Actualidad Contable FACES*, 12(18).
- Moreno, M. G. (2000). *Introducción a la metodología de la investigación educativa II* (Primera Edición ed.). Guadalajara, México: Editorial Progreso S.A. de C.V.

- Moriarity, S., & Allen, C. P. (1990). *Contabilidad de Costos*. Tlalpan, México: Compañía Editorial Continental, S.A. De C.V.
- Morillo Celin, C. P., & Cuenca Lojano, R. S. (2013). *Propuesta para incrementar la rentabilidad de la producción avícola de los sectores de San Miguel y Oyacoto ubicados en la parroquia de Calderón cantón Quito provincia de Pichincha. Tesis Inédita*. Quito, Pichincha, Ecuador: Universidad Central del Ecuador. Recuperado el 22 de 10 de 2015, de Repositorio Digital de la Universidad Central del Ecuador:
<http://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/1790>
- Muñoz Razo, C. (1998). *Cómo elaborar y asesorar una Investigación de Tesis* (Primera Edición ed.). Naucalpan de Juárez, México: Prentice Hall Hispanoamericana, S.A.
- Nava Rosillón, M. A. (octubre-diciembre de 2009). Análisis Financiero: una herramienta clave para una gestión financiera eficiente. *Revista Venezolana de Gerencia*, 14(48).
- Notaro, C. (25 de Marzo de 2020). Garantizan el abastecimiento de leche y otros productos lácteos. *Variadisimo*. Obtenido de
<https://www.variadisimotv.com/garantizan-el-abastecimiento-de-leche-y-otros-productos-lacteos/>
- Orozco Campo, R., Meleán Romero, R., & Rodríguez Medina, G. (04 de 04 de 2013). *Costos de producción en la cría de pollos de engorde*. Maracaibo, Zulia, Venezuela: Sistema de Servicios Bibliotecarios y de Información. Recuperado el 22 de 10 de 2015, de Biblioteca Digital Revicyhluz:
<http://www.produccioncientifica.luz.edu.ve/index.php/rvg/article/view/9800/9787>
- Ortíz Anaya, H. (2008). *Análisis Financiero Aplicado* (Décima Tercera Edición ed.). Bogotá, Colombia: Proyectos Editoriales Curcio Penen.
- Pereira, C. (2019). *Control interno en las empresas*. México: Instituto Mexicano de Contadores Públicos.
- Perulactea. (16 de Enero de 2018). Ecuador Continúa Trabajos de Control y Regulación de su Cadena Láctea. *Perulactea.com*. Obtenido de
<http://www.perulactea.com/2018/01/16/ecuador-continua-trabajos-de-control-y-regulacion-de-su-cadena-lactea/>

- Pintado Blanco, T., Sánchez Herrera, J., Grande Esteban, I., & Estévez Muñoz, M. (2011). *Introducción a la investigación de mercados* (Primera Edición ed.). Madrid, España: ESIC Editorial.
- Plasencia, C. (2010). El Sistema de Control Interno: garantía del logro de los objetivos. *Scielo*. Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1029-30192010000500001
- Poveda, F. (Marzo de 2015). INIAP presenta variedad 310. *AFABA*, 12.
- Publishing, M. (2007). *Compras e inventarios*. Madrid: Díaz de Santos.
- Quinaluisa, N., Ponce, V., Muñoz, S., Ortega, X., & Pérez, J. (2018). El control interno y sus herramientas de aplicación entre COSO y COCO. *Scielo*, 283. Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2073-60612018000100018
- Quingaluisa, G. (11 de Agosto de 2020). Operativo de control de leche en Salcedo. *Vanguardia*. Obtenido de <https://www.periodico-vanguardia.com/2020/09/11/operativos-de-control-de-leche-en-salcedo/>
- Rossell, J. H., Frasure, W. W., & Taylor, D. H. (1984). *Contabilidad de Costos. Un enfoque Administrativo* (Tercera Edición ed.). D.F. México, México: Nueva Editorial Interamericana, S.A. de C.V. Cedro 512.
- Sanmiguel, M. (29 de Julio de 2019). *Ekon*. Obtenido de Importancia de los inventarios en una empresa: <https://www.ekon.es/importancia-inventarios-empresa/>
- Santa Cruz, M. (28 de Julio de 2014). El control interno basado en el modelo COSO. *Investigación de contabilidad*, 1(1), 43. Recuperado el 20 de Febrero de 2022
- Santillana, J. (2015). *Sistemas de control interno*. México: Pearson.
- Tamayo, M. (2004). *El proceso de la investigación científica* (Cuarta Edición ed.). Limusa, México: Editorial Limusa, S.A de C.V.
- Terreros, D. (26 de Julio de 2021). *Control interno empresarial: sus elementos, objetivos e importancia*. Obtenido de hubspot: <https://blog.hubspot.es/marketing/control-interno>
- Transeop. (21 de Agosto de 2018). *Transeop*. Obtenido de Gestión de inventarios: Indicadores fundamentales: <https://www.transeop.com/blog/control-de-inventarios/386/>

- Vargas González, V., & Hernández, C. (Diciembre de 2009). Sistemas de Información de costos para la gestión hospitalaria. *Revista de Ciencias Sociales (RCS)*, 15(4).
- Vargas, X. (Marzo de 2015). Buenas Prácticas Avícolas estimula los niveles de producción. *AFABA*, 26.
- Villegas Valladares, E. (enero-junio de 2002). Análisis Financiero en los Agronegocios. *Revista Mexicana de Agronegocios*, 6(10).
- Vivanco, M. (2005). *Muestreo Estadístico. Diseño y Aplicaciones* (Primera Edición ed.). Santiago de Chile, Chile: Editorial Universitaria, S.A.
- Yuni, J. A., & Urbano, C. A. (2006). *Técnicas para Investigar* (Segunda Edición ed.). Córdoba, Argentina: Editorial Brujas.
- Yuseff, N., Alvarado, J., Gacía, H., & Cordona, J. (2020). *Gestión de inventarios, gestión del conocimiento, gestión de mantenimiento*. Cali: Universidad Icesi.
- Zapata Sánchez, P. (2007). *Contabilidad de Costos. Herramienta para la toma de decisiones*. (L. Solano Arévalo, Ed.) Bogotá, Colombia: McGraw-Hill Interamericana.