

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE
LA UNAC

Análisis del Control Interno del Inventario del Restaurante de la Corporación Universitaria
Adventista.

Corporación Universitaria Adventista



Britney Melissa Bravo Carrillo

Sheylla Jurannye Morales Gualdrón

Laura Emilce Guerrero Pérez

Medellín, Colombia

2017

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA ADVENTISTA

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

CENTRO DE INVESTIGACIONES

NOTA DE ACEPTACIÓN

Los suscritos miembros de la comisión Asesora del Proyecto de Grado: **"ANÁLISIS DE CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA CORPORACIÓN UNIVERSITARIA ADVENTISTA"**, elaborado por las estudiantes **Britney Melissa Bravo Carrillo, Sheylla Jurannye Morales Gualdrón y Laura Emilce Guerrero Pérez**, del programa de Contaduría Pública, nos permitimos conceptuar que éste cumple con los criterios teóricos y metodológicos exigidos por la Facultad de Ciencia Administrativas y Contables y por lo tanto se declara como:

APROBADO

Medellín, Mayo 28 de 2018

Mónica Castaño Mejía
Presidente

Carmen Elena Úsuga González
Secretaria

Personería Jurídica según Resolución del Ministerio de Educación No. 8529 del 6 de junio de 1983 / NIT 860.403.791-3

Cra. 84 No. 33AA-1 PBX. 250 83 28 Fax. 250 79 48 Medellín <http://www.unac.edu.co>

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Britney Melissa Bravo Carrillo

Britney Melissa Bravo Carrillo
Estudiante

Sheylla Juranyne Morales Gualdrón

Sheylla Juranyne Morales Gualdrón
Estudiante

Laura Guerrero Pérez

Laura Emilce Guerrero Pérez
Estudiante

Personalía Jurídica según Resolución del Ministerio de Educación No. 0029 del 6 de junio de 1983

Cra. 84 No. 33AA-1 PBX. 250 83 28 Fax. 250 79 48 Medellín <http://www.unac.edu.co>

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Dedicatoria

Dedico este trabajo principalmente a Dios por habernos dado la vida y permitirnos haber llegado a este momento tan importante de nuestra formación profesional.

A nuestros padres por el apoyo constante durante este ciclo, por sus consejos de ánimo y fortaleza, por sus valores impartidos y sobre todo por su motivación constante que nos permitió creer en nosotras y así cumplir este ciclo.

A nuestra asesora Carmen Elena Usuga por su gran apoyo y motivación para culminar este proyecto, por su constancia y tiempo compartido para terminar este proceso y porque siempre creyó en nosotras.

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Agradecimientos

A Dios por protegernos durante toda la carrera y darnos fuerzas y ánimo para superar obstáculos y tropiezos que surgieron durante nuestro proceso de formación profesional.

A nuestros padres ya que gracias a ellos logramos culminar nuestros estudios, por su apoyo y motivación constante infundiendo en nuestra mente perseverancia a través de sus valiosos consejos.

A Carmen Elena Usuga asesora de nuestro proyecto, por su valiosa guía y asesoramiento en este, por demostrarnos que podemos ser grandes amigos y a su vez un gran equipo de trabajo.

A esta universidad porque abre sus puertas a jóvenes como nosotros preparándonos para un futuro competitivo y formándonos como profesionales con valores, con sentido de pertenencia, íntegros, responsables y con capacidades académicas.

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Tabla de Contenido

Dedicatoria.....	IV
Agradecimientos	V
Tabla de Contenido.....	VI
Tabla de Figuras.....	XI
Resumen.....	12
Capítulo I - Panorama Del Proyecto	16
Título del Proyecto.....	16
Planteamiento del Problema	16
Justificación	17
Objetivos del Trabajo.....	18
Objetivo General.....	18
Objetivos Específicos	18
Viabilidad del Proyecto	19
Plan de Trabajo	19
Presupuesto del proyecto	20

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Cronograma de Actividades.....	20
Impacto del Proyecto	20
Impacto Interno (Empresa)	21
Impacto Externo (Sociedad)	21
Impacto Académico (Currículo)	21
Capítulo II - Generalidades Del Centro De Práctica.....	22
Reseña Historia	22
Misión	23
Visión.....	23
Objeto Social.....	23
Organigrama	24
Portafolio de Servicios.....	25
Capitulo III – Marco Teórico.....	26
Definición de inventario	26
Definición según la Norma Internacional de Contabilidad N° 2.....	26
Ciclo de Compras y Producción	27

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Ciclo de Compras.....	27
Objetivo de Autorización.....	28
Objetivos de procesamiento y clasificación de transacciones:	28
Objetivos de salvaguarda física	28
Ciclo de producción	29
Funciones típicas.....	29
Bases dinámicas	29
Objetivos de autorización	30
Objetivos de verificación y valuación	30
Objetivos de salvaguarda física	30
Tipos de inventario	30
Tipos de inventario por estado del producto.....	31
Tipos de inventario por función.....	31
Administración de Inventarios.....	31
Análisis del Inventario	34
Técnicas de Administración del Inventario	36

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Métodos de Control de los Inventarios	37
Métodos de Costeo.....	40
Control Interno de los Inventarios	43
Programa de Auditoría para Toma física de Inventarios	48
Objetivo	48
Procedimientos de Auditoría Etapa Preliminar	48
Procedimientos de Auditoría Etapa Intermedia	48
Procedimientos de Auditoría Etapa Final	49
Técnicas de Auditoría	49
Técnicas Usadas.....	50
Capítulo IV – Marco Metodológico.....	52
Definición	52
Los Enfoques de la Metodología de Investigación	52
Capítulo V- Análisis	55
Entrevista al Jefe de Bodega.....	55
Debilidades	57

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Entrevista al Administrador	59
Debilidades	63
Proceso de Inventario del Restaurante de la Corporación Universitaria Adventista	69
Capítulo VI- Conclusiones y Recomendaciones	74
Conclusión	74
Recomendaciones Generales	74
Recomendaciones de Recepción de Mercancía	75
Recomendaciones de Despacho de la Mercancía	75
Recomendaciones de Inventario Físico	76
Otras Recomendaciones.....	76
Referencias	78

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Tabla de Figuras

<i>Figura 1. Presupuesto.....</i>	<i>5</i>
<i>Figura 2. Cronograma proyecto de grado 2017-1.....</i>	<i>5</i>
<i>Figura 3. Organigrama UNAC.....</i>	<i>9</i>
<i>Figura 4. Recepción de Mercancía.....</i>	<i>45</i>
<i>Figura 5. Despacho de mercancía a producción.....</i>	<i>49</i>
<i>Figura 6. Administración de Inventarios.....</i>	<i>57</i>

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Resumen

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA ADVENTISTA

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

PROGRAMA CONTADURÍA PÚBLICA

Título del proyecto

Análisis del Control Interno del Inventario del Restaurante de la Corporación Universitaria Adventista.

Integrantes: Britney Melissa Bravo Carrillo

Sheylla Jurannye Morales Gualdrón

Laura Emilce Guerrero Pérez

Asesora: Carmen Elena Usuga

Fecha de terminación del proyecto: 12 de Junio de 2018

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Planteamiento del Problema

El restaurante de la Corporación Universitaria Adventista funciona dentro de las instalaciones de la UNAC y presta servicio de alimentación a los estudiantes residentes.

La mayor parte de los empleados son estudiantes de los diferentes programas que ofrece la UNAC, siendo de alta rotación en los diferentes cargos, lo que puede ocasionar dificultades que ameritan de un análisis y toma de decisiones debido a que en la actualidad no existe un responsable directo para la administración del inventario que abastece el restaurante, así mismo se ha podido evidenciar que el acceso a los insumos es libre.

De igual forma no está formalizado el formato de pedido, no existe una ficha para la producción de los alimentos, la programación de la alimentación no es fija y no hay procedimientos establecidos para las explicaciones de los faltantes en la actualización del inventario.

Debido a lo anterior es necesario confirmar y precisar el estado actual de los controles que hay en el inventario del restaurante.

Metodología

La metodología utilizada es la cualitativa y el tipo de estudio es descriptivo pues los datos se dan a través del registro narrativo de los puntos observados es decir que la información obtenida es mediante las técnicas de observación, indagación, comprobación,

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

validación entre otros; ya que observamos el manejo de la recepción de mercancía , como lo ubican, como se validan los inventarios físicos es decir si existe un instructivo que permita validar las existencia físicas de las registradas, si existen kardex para el control del consumo para llevar un control de los descargos y como estos se revisan periódicamente, también se revisó si existe una cantidad de ingredientes para hacer cada plato y para cuantas personas. De igual forma se utilizó una herramienta de evaluación como lo son los flujogramas.

Resultados

- Elaborar políticas y procedimientos para el proceso de administración de inventarios.
- Estudiar la posibilidad de un funcionario permanente si quiera medio tiempo responsable del proceso lo cual permitiría la normalización de procesos originada por la rotación del estudiante.
- Analizar la posibilidad de automatizar el proceso, lo cual permite la determinación de un inventario permanente, la definición de stock mínimos y máximos de existencias, valoración del desperdicio y seguimiento al costo de consumo, lo cual estaría armonizado por las normas internacionales relacionadas con el inventario.
- Diseño y formalización de formatos pre numerados con el fin de mejorar el control de las operaciones que generan ingreso, consumo y salida del inventario.

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

- Elaborar la hoja estándar de las recetas, esto permite conocer las cantidades requeridas para la elaboración del menú, su costo y de ahí proyectando requerimiento y costo acorde con la producción final.
- Definir los indicadores que permiten evaluar y hacer seguimiento a la gestión de la administración del inventario.
- Restricción de acceso sólo del bodeguero o persona que este permanente en la bodega.

Conclusión

Al revisar la información de los controles del inventario se puede determinar que su estado es aceptable, ya que se evidencian debilidades que afectan la gestión, la administración y el costo de las existencias.

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Capítulo I - Panorama Del Proyecto

Título del Proyecto

Análisis del Control Interno del Inventario del Restaurante de la Corporación Universitaria Adventista.

Planteamiento del Problema

El restaurante de la Corporación Universitaria Adventista funciona dentro de las instalaciones de la UNAC y presta servicio de alimentación a los estudiantes residentes.

La mayor parte de los empleados son estudiantes de los diferentes programas que ofrece la UNAC, siendo de alta rotación en los diferentes cargos, lo que puede ocasionar dificultades que ameritan de un análisis y toma de decisiones debido a que en la actualidad no existe un responsable directo para la administración del inventario que abastece el restaurante, así mismo se ha podido evidenciar que el acceso a los insumos es libre.

De igual forma no está formalizado el formato de pedido, no existe una ficha para la producción de los alimentos, la programación de la alimentación no es fija y no hay procedimientos establecidos para las explicaciones de los faltantes en la actualización del inventario.

Debido a lo anterior es necesario confirmar y precisar el estado actual de los controles que hay en el inventario del restaurante.

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Justificación

El manejo del inventario del restaurante de la Unac, presenta los siguientes riesgos:

La pérdida de producto, ya sea por: hurto, deterioro, manipulación o mala utilización de los mismos, lo incrementa los gastos.

Un abastecimiento inadecuado, por la no determinación de los stocks mínimos de las existencias, al no tener indicadores que indique el consumo promedio de los productos de acuerdo con la carta de menú y número de platos que se ofrece, lo cual se repercute en el costo, al tener que dar atención inmediata a la entrega de los productos.

Mal costeo del consumo, por no tener:

- La unidad definida de los productos acorde con la unidad de consumo, permitiendo la utilización eficiente de los mismos, al disminuir el desperdicio.
- La determinación correcta del costo promedio, realizando el registro oportuno de las entradas y devoluciones de mercancía.
- La falta de ficha técnica de la elaboración de cada menú.

Adicionalmente, no se posee una normalización de las actividades que se realizan el proceso y rotación del personal del área, conducen a que se presente reprocesos que implican un mayor costo o gasto.

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Debido a lo anterior es necesario, determinar los controles que existen para mitigar los riesgos anteriores y su efectividad, con el fin de emitir recomendaciones que se traduzcan en:

- Una disminución del gasto.
- Razonabilidad del costo y del inventario.
- Determinación de indicadores y control presupuestal, que permita demostrar una gestión eficiente y eficaz.
- Mejoramiento del control administrativo, al tener el proceso estandarizado.

Objetivos del Trabajo

Objetivo General

Analizar el estado del control del inventario de restaurante de la Corporación Universitaria Adventista para emitir las recomendaciones que permitan mejorar el proceso

Objetivos Específicos

- Conocer el proceso administrativo que se está aplicando para los inventarios de restaurante.
- Evaluar el procedimiento y control del inventario de restaurante, con las mejores prácticas determinadas en el deber ser.
- Diagnosticar el estado de la administración y control del inventario de restaurante.

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

- Emitir las recomendaciones que mejoren el proceso de administración y control del inventario de restaurante.

Viabilidad del Proyecto

La realización del trabajo se considera factible debido a que hay aceptación y autorización por parte de la institución para que las estudiantes realicen el trabajo. Adicionalmente el horario en que opera el restaurante permite a las estudiantes el manejo de horarios flexibles para la ejecución del trabajo de campo.

Plan de Trabajo

El proyecto de grado se realizará en dos etapas, así: Fase 1- Comprende el período de tiempo de agosto hasta octubre del 2017, durante el cual se dará cobertura a los temas relacionados con: el panorama del proyecto, las generalidades del centro de práctica, el marco teórico y el diseño metodológico.

Fase 2- Comprende el intervalo de tiempo de febrero a mayo del 2018, en donde se dará alcance a todo el tema del trabajo de campo, permitiendo el desarrollo de los capítulos del diagnóstico, recomendaciones y conclusiones del análisis del control interno del inventario del restaurante de la Corporación Adventista

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Detalle	Septiembre	Octubre	Semestre 2017 - 1	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Semestre 2018-1
Tiempo	\$90.000	\$90.000	\$180.000	\$108.000	\$108.000	\$108.000	\$108.000	\$432.000
Fotocopias	\$2.500	\$2.500	\$5.000			\$4.000		\$4.000
Cds							\$5.000	\$5.000
Totales	\$92.500	\$92.500	\$185.000	\$108.000	\$108.000	\$112.000	\$113.000	\$441.000

Presupuesto del proyecto

Figura 1. Presupuesto.

En cuanto al tiempo de la realización del proyecto tiene 2 fases.

Cronograma de Actividades

No	ACTIVIDAD	AGOSTO					SEPTIEMBRE				OCTUBRE				
		3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	31
1	REUNION ASESOR	■													
2	PANORAMA DEL PROYECTO		■	■											
3	REVISION DEL PANORAMA				■										
4	ENTREGA DEL PRIMER INFORME					■									
5	MARCO TEORICO						■	■	■						
6	VISITA A LAS INSTALACIONES						■	■	■						
7	ENTREGA SEGUNDA INFORME									■					
8	DISEÑO METODOLÓGICO										■	■			
9	REVISION DE CAPITULOS												■		
10	ENTREGA DEL TERCER INFORME														■

Figura 2. Cronograma proyecto de grado 2017-1.

Impacto del Proyecto

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Impacto Interno (Empresa)

Busca mejorar el proceso administrativo del inventario del restaurante.

Impacto Externo (Sociedad)

Los usuarios del restaurante podrían percibir mejoras en el servicio.

Impacto Académico (Currículo)

Permite a las estudiantes afirmar mediante la experiencia algunos conceptos relacionados con el control interno.

Capítulo II - Generalidades Del Centro De Práctica

Reseña Historia

En el año de 1937 inició labores en Medellín el “Colegio Industrial Coloveno”, con el fin de atender las necesidades educativas de la Iglesia Adventista del Séptimo Día. La tarea educativa comprendía todos los niveles de educación y buscaba preparar profesionalmente a pastores, administradores, maestros y músicos. Al comenzar el año de 1950 se adoptó el nombre “Instituto Colombo–venezolano” y continuó trabajando en los niveles de educación primaria, secundaria y terciaria. El decreto 80 de 1980 (enero 22) emanado de la presidencia de la República define el sistema de Educación Superior y tal definición obligó al “Instituto Colombo–venezolano” a revisar sus estatutos. El 18 de julio de 1981 se creó la Corporación Universitaria Adventista con el objetivo de impartir la educación post-secundaria en la modalidad universitaria. La UNAC recibió la personería Jurídica No. 8529 el 6 de junio de 1983, expedida por el Ministerio de Educación Nacional.

En el proceso de su desarrollo académico ha organizado cinco facultades desde las cuales se ofrecen los programas de pregrado: Facultad de Educación, Facultad de Teología, Facultad de Salud, Facultad de Ciencias Administrativas y Contables, Facultad de Ingenierías.

La UNAC ha trabajado con miras a formar profesionales muy competitivos y de altas calidades morales y espirituales, por ello dentro de su quehacer cotidiano participa en diferentes procesos que velan por la calidad institucional. Se destaca la Acreditación otorgada por la Agencia Acreditadora Adventista (AAA), que ha certificado la calidad de la

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

educación impartida en la UNAC. De igual manera se está participando en los procesos de calidad de la Educación Superior que promueve el Ministerio de Educación Nacional; el Registro Calificado para cada uno de sus programas, se constituye en la etapa previa antes de ingresar a los procesos de Acreditación de Alta Calidad tanto para los programas como para la institución en sí.

Misión

La Corporación Universitaria Adventista – UNAC declara como su misión: Propiciar y fomentar una relación transformadora con Dios en el educando por medio de la formación integral en las diferentes disciplinas del conocimiento, preparando profesionales competentes, éticamente responsables, con un espíritu de servicio altruista a Dios y a sus semejantes, dentro del marco de la cosmovisión bíblico cristiana que sustenta la Iglesia Adventista del Séptimo Día.

Visión

La Corporación Universitaria Adventista con la dirección de Dios, será una comunidad universitaria adventista con proyección internacional, reconocida por su alta calidad, su énfasis en la formación integral, la cultura investigativa y la excelencia en el servicio, que forma profesionales con valores cristianos, comprometidos como agentes de cambio con las necesidades de la sociedad y su preparación para la eternidad.

Objeto Social

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Educación de Instituciones universitarias o de escuelas tecnológicas. Actividad económica 8543.

Organigrama

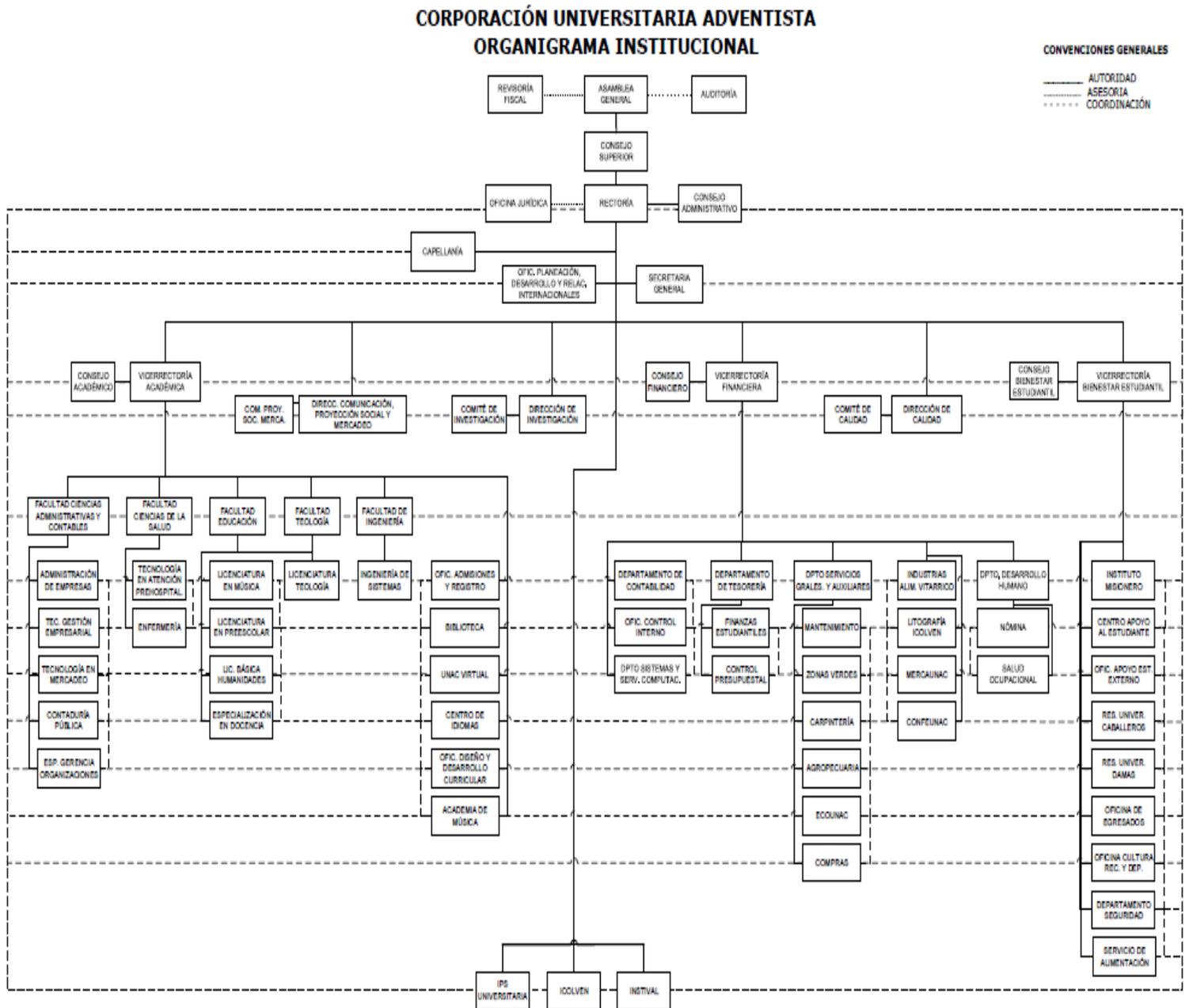


Figura 3. Organigrama UNAC.

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Portafolio de Servicios

Pregrados:

Administración de empresas, Contaduría Pública, Ingeniería en Sistemas, Licenciatura en preescolar, Licenciatura en Teología, Licenciatura en español- inglés, Licenciatura en educación básica con énfasis en matemáticas, Licenciatura en Música, Enfermería, Tecnología en mercadeo, Tecnología en APH, Tecnología en Gestión empresarial,

Posgrados:

Especialización en Gerencia de las organizaciones, Especialización en Docencia, Especialización en Gestión Tributaria.

Capítulo III – Marco Teórico

Definición de inventario

Son los bienes tangibles que se tienen para la venta en el curso ordinario del negocio o para ser consumidos en la producción de bienes o servicios para su posterior comercialización. Los inventarios comprenden además de las materias primas, productos en proceso y productos terminados o mercancías para la venta, los materiales, repuestos y accesorios para ser consumidos de bienes fabricados para la venta. (Max, 2005, pág. 68)

Definición según la Norma Internacional de Contabilidad N° 2

Los inventarios son activos:

- Poseídos para ser vendidos en el curso normal de la operación
- En procesos de producción con vistas a esa venta
- En forma de materiales o suministros para ser consumidos en el proceso de producción o en la prestación de servicios. (IASB, 2004, pág. 2)

Según la norma colombiana los inventarios se definen como:

“Bienes corporales destinados a la venta en el curso normal del negocio, así como aquellos que se hallan en proceso de producción o que se utilizarán o consumirán en la producción de otros que van a ser vendidos”. (Blanco Luna, 2012a, pág. 406).

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Ciclo de Compras y Producción

Al hablar de inventarios se interrelacionan 3 ciclos: compras, producción e inventarios.

(Blanco Luna, 2012b, pág. 420)

Ciclo de Compras

En el ciclo de compras miramos la parte de:

- Inventarios
- Suministros o abastecimientos

Las funciones típicas de compras en relación a inventarios son:

- Recepción de mercancía y suministros
- Control de calidad de las mercancías y servicios adquiridos

En cuanto a las formas y documentos que se manejan en el ciclo de compras están relacionados con los inventarios las:

- Documentos de recepción de mercancías
- Facturas de proveedores

El ciclo de compras se enlaza con el ciclo de producción en cuanto a la recepción de bienes, mercancías y servicios; estos a su vez están ligados con el tema de inventarios lo que significa que estos tres ciclos están interrelacionados. (Blanco Luna, 2012c, pág. 424)

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Objetivo de Autorización

Los objetivos de autorización tratan de todos aquellos controles que deben establecerse para asegurarse de que estén cumpliendo las políticas y criterios establecidos por la administración. (Blanco Luna, 2012d, pág. 427)

Objetivos de procesamiento y clasificación de transacciones:

Estos objetivos tratan de todos aquellos controles que deben establecerse para asegurarse del correcto reconocimiento, procesamiento, clasificación, registro e informe de las transacciones ocurridas en una empresa, así como los ajustes a estas.

- Solo deben aceptarse las mercancías y servicios que se hayan solicitado
- Los bienes y servicios recibidos deben informarse con exactitud en forma oportuna.

(Blanco Luna, 2012e, págs. 427-428)

Objetivos de salvaguarda física

Estos objetivos tratan de aquellos controles relativos al acceso a los activos, registros, formas importantes, lugares de proceso y procedimientos de proceso.

El acceso a los registros de recepción, así como a las formas importantes, lugares y procedimientos de proceso debe permitirse únicamente de acuerdo con las políticas adecuadas establecidas por la administración. (Blanco Luna, 2012f, pág. 428)

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Ciclo de producción

Las funciones del ciclo de producción manejan recursos tales como inventarios. (Blanco Luna, 2012g, pág. 438)

Funciones típicas

- Contabilidad de costos
- Control de fabricación
- Administración de inventarios
- Formas y documentos importantes:
- Ordenes de producción
- Requisiciones de materiales
- Tarjetas de tiempo (mano de obra)
- Informe de producción
- Informe de desperdicios
- Hojas de costo

Bases dinámicas

- Auxiliares de inventarios
- Hojas de costos
- Listado de valuación de inventarios

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Objetivos de autorización

El método de valuación de inventarios y el sistema de costos a seguir debe autorizarse de acuerdo con las políticas adecuadas establecidas por la administración.

- Los ajustes a los inventarios, deben autorizarse de acuerdo con políticas adecuadas establecidas por la administración. (Blanco Luna, 2012h, pág. 340)

Objetivos de verificación y valuación

- Deben verificarse y evaluarse periódicamente la base de datos, los saldos de inventarios.
- Periódicamente debe revisarse la distribución de costos a inventarios.

Objetivos de salvaguarda física

- El acceso a inventarios debe permitirse únicamente de acuerdo con políticas adecuadas establecidas por la administración.
- El acceso a los registros de producción, contabilidad de costos, de inventarios, así como a las formas y documentos de control, lugares y procedimientos de proceso, debe permitirse únicamente de acuerdo con políticas establecidas por la administración. (Blanco Luna, 2012i, pág. 345)

Tipos de inventario

Los tipos de inventario se pueden clasificar de dos formas, una es por el estado del producto y la otra por la función que desarrolla. (Lopera, 2009, pág. 3)

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Tipos de inventario por estado del producto

- Inventarios de materia prima
- Inventario de producto en proceso o WIP (work in process)
- Inventarios de suministros (productos de mantenimiento, de reparación, de operación, entre otros)
- Inventario de desperdicios.
- Inventario de materiales a reprocesar.
- Inventario de consumibles.
- Inventario de productos terminados.

Tipos de inventario por función

- Inventario de seguridad, sirve para protegerse de cambios en la demanda.
- Inventario de anticipación, sirve para protegerse de cambios coyunturales, administrativos o de país.
- Inventario de oportunidad, aprovechar una oportunidad de negocio o un momento puntual.
- Inventario de desacoplamiento, equilibrar procesos de diferentes capacidades
- Inventario de transporte el que está en circulación o tránsito a lo largo de la cadena.

Administración de Inventarios

La administración de inventarios se da para posibilitar la disponibilidad de bienes al momento de requerir su uso o venta, basada en métodos y técnicas que permiten conocer las necesidades de reabastecimiento óptimas. El inventario es el conjunto de mercancías o

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

artículos que tienen las empresas para comerciar, permitiendo la compra y venta o la fabricación antes de su venta, en un periodo económico determinado. Los inventarios forman parte del grupo de activos circulantes de toda organización. (Apunte-García & Rodríguez-Piña, 2016)

El inventario es uno de los activos más grandes existentes en una empresa, y aparece reflejado tanto en el balance general como en el estado de resultados: En el Balance General, el inventario a menudo es el activo corriente más grande. En el estado de resultados, el inventario final se resta del costo de las mercancías disponibles para la venta, determinándose el costo de las mercancías vendidas durante un periodo determinado. (Jiménez, Administración de inventarios, 2008a, pág. 3)

Un inventario es la existencia de bienes mantenidos para su uso o venta en el futuro. La administración de inventario consiste en mantener disponibles estos bienes al momento de requerir su uso o venta, basados en políticas que permitan decidir cuándo y en cuánto reabastecer el inventario. (Apunte-García & Rodríguez-Piña, 2016, pág. 4)

La administración de inventarios se centra en cuatro aspectos básicos:

1. Número de unidades que deberán producirse en un momento dado.
2. En qué momento debe producirse el inventario.
3. ¿Qué artículos del inventario merecen atención especial? y
4. ¿Podemos protegernos de los cambios en los costos de los artículos en inventario?

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

El objetivo de la administración de inventarios, tiene dos aspectos que se contraponen: Por una parte, se requiere minimizar la inversión del inventario, puesto que los recursos que no se destinan a ese fin, se pueden invertir en otros proyectos aceptables que de otro modo no se podrían financiar. Por la otra, hay que asegurarse de que la empresa cuente con inventario suficiente para hacer frente a la demanda cuando se presente y para que las operaciones de producción y venta funcionen sin obstáculos. (Apunte-García & Rodríguez-Piña, 2016, pág. 4)

Ambos aspectos del objeto son conflictivos, ya que reduciendo el inventario se minimiza la inversión, pero se corre el riesgo de no poder satisfacer la demanda de las operaciones de la empresa. Si se tienen grandes cantidades de inventario, se disminuyen las probabilidades de no poder satisfacer la demanda y de interrumpir las operaciones de producción y venta, pero también se aumenta la inversión. (Apunte-García & Rodríguez-Piña, 2016, pág. 5)

El hecho de controlar el inventario de manera eficaz tiene sus ventajas y desventajas. La ventaja principal es que la empresa puede satisfacer las demandas de sus clientes con mayor rapidez. Y como desventajas se pueden mencionar:

- Implica un costo generalmente alto (almacenamiento, manejo y rendimiento).
- Peligro de deterioro. (Jiménez, 2008b, pág. 5)

La administración de inventarios tiene entonces como meta, conciliar o equilibrar los siguientes objetivos:

- Maximizar el servicio al cliente.

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

- Maximizar la eficiencia de las unidades de compra y producción, y
- Minimizar la inversión en inventarios (Jiménez, 2008c, pág. 5).

Análisis del Inventario

Para lograr la eficiencia en el manejo de la materia prima, y que el producto final tenga un costo adecuado por este concepto, cada empresa debe fijar una política para el manejo de los inventarios, teniendo en cuenta las condiciones en las cuales desarrolla su objeto social. (Jonson, 2007)

Una política eficiente de inventarios es aquella que planea el nivel óptimo de la inversión en inventarios y mediante el control se asegura de que los niveles óptimos si se cumplen. (Jonson, 2007)

Nivel Óptimo de Inventario

Es aquel nivel que permite satisfacer plenamente las necesidades de la empresa con la mínima inversión. (Jiménez, 2008d, pág. 7).

Según Jiménez (2008e), existen diferentes áreas dentro de la empresa que tienen necesidades diferentes en cuanto al nivel de inventarios:

Al momento de fijar una política de inventarios en cuanto a su nivel óptimo, la empresa tendrá que tener en cuenta diversos factores:

1. Ritmo de los consumos: a través de la experiencia determinar cómo es el consumo de materia prima durante el año:

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

- Lineales: la producción se comporta siempre de la misma manera.
- Estacionales: hay periodos donde la producción es baja y periodos donde es alta.
- Combinados: la empresa tiene líneas de producción que se comportan de manera lineal, pero a la vez, cuenta con líneas de producción estacionales.
- Impredecibles: la producción no se puede planear, pues depende de factores externos no controlables.

2. Capacidad de compras: Suficiencia de capital para financiar las compras.

3. Carácter perecedero de los artículos: La duración de los productos es fundamental para determinar el tiempo máximo que puede permanecer el inventario en bodega.

4. Tiempo de respuesta del proveedor:

- Abastecimiento instantáneo: Justo a Tiempo
- Abastecimiento demorado: Niveles altos

5. Instalaciones de almacenamiento: Dependiendo de la capacidad de las bodegas, se podrá mantener más o menos unidades en inventario. Alternativas:

- Alquiler de bodegas.
- Pactos con proveedores para suministros periódicos.

6. Suficiencia de capital para financiar el inventario: Mantener el inventario produce un costo.

- Si la rotación es alta el costo de oportunidad es bajo.

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

- Si la rotación es baja el costo de oportunidad es alto.

7. Costos asociados a mantener el inventario:

- Manejo
- Seguros
- Depreciación
- Arriendos

8. Protección:

- Contra posible escasez del producto.
- Contra demanda intempestiva.
- Contra aumentos de precios.

9. Riesgos incluidos en los inventarios:

- Disminución de precios.
- Deterioro de los productos.
- Pérdidas accidentales y robos.
- Falta de demanda.

Técnicas de Administración del Inventario

El objetivo de la administración de inventarios, tiene dos aspectos que se contraponen:

Por una parte, se requiere minimizar la inversión del inventario, puesto que los recursos que

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

no se destinan a ese fin, se pueden invertir en otros proyectos aceptables que de otro modo no se podrían financiar. Por la otra, hay que asegurarse de que la empresa cuente con inventario suficiente para hacer frente a la demanda cuando se presente y para que las operaciones de producción y venta funcionen sin obstáculos. (Sastra, 2009, pág. 8)

Según Sastra, 2009, el objetivo de la administración de inventarios, es tratar de equilibrar la inversión en inventarios y la demanda real del producto o servicio ofertado, de manera que se satisfagan de forma eficiente, las necesidades tanto a nivel empresarial como de los clientes. Para lograr este objetivo, las organizaciones deben desarrollar métodos y técnicas de control de inventarios.

Métodos de Control de los Inventarios

El Método ABC

Según Sastra, 2009, este método consiste en efectuar un análisis de los inventarios estableciendo capas de inversión o categorías con objeto de lograr un mayor control y atención sobre los inventarios, que por su número y monto merecen una vigilancia y atención permanente.

El análisis de los inventarios es necesario para establecer tres grupos de productos: el A, B y C. Los grupos deben establecerse con base al número de partidas y su valor. Generalmente el 80% del valor del inventario está representado por el 20% de los artículos y el 80% de los artículos representan el 20% de la inversión. (Sastra, 2009, pág. 9)

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Los artículos “A” incluyen los inventarios que representan el 80% de la inversión y el 20% de los artículos, en el caso de una composición 80/20. Los artículos “B”, con un valor medio, abarcan un número menor de inventarios que los artículos “C” de este grupo y por último los artículos “C”, que tienen un valor reducido y serán un gran número de inventarios. (Sastra, 2009, pág. 9)

Este sistema permite administrar la inversión en tres categorías o grupos para poner atención al manejo de los artículos “A”, que significan el 80% de la inversión en inventarios, para que, a través de su estricto control y vigilancia, se mantenga o en algunos casos se llegue a reducir la inversión en inventarios, mediante una administración eficiente. (Sastra, 2009, pág. 9)

Determinación del Punto de Reorden

Como transcurre algún tiempo antes de recibirse el inventario ordenado, el director de finanzas debe hacer el pedido antes de que se agote el presente inventario considerando el número de días necesarios para que el proveedor reciba y procese la solicitud, así como el tiempo en que los artículos estarán en tránsito. (Sastra, 2009, pág. 10)

El punto de reorden se acostumbra a manejar en las empresas industriales, que consiste en la existencia de una señal al departamento encargado de colocar los pedidos, indicando que las existencias de determinado material o artículo han llegado a cierto nivel y que debe hacerse un nuevo pedido. (Sastra, 2009, pág. 10)

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Existen muchas formas de marcar el punto de reorden, que van desde, una señal, papel, tarjeta, o una requisición colocada en los casilleros de existencias o en pilas de costales, y las mismas indican, que debe hacerse un nuevo pedido, hasta las formas más sofisticadas como lo es llevar las existencias del inventario a través de programas de computadora. (Sastra, 2009, pág. 10)

Existencias de Reserva o Seguridad de Inventarios

La mayoría de las empresas deben mantener ciertas existencias de seguridad para hacer frente a una demanda mayor que la esperada. Estas reservas se crean para amortiguar los choques o situaciones que se crean por cambios impredecibles en las demandas de los artículos. (Sastra, 2009, pág. 11)

Los inventarios de reserva a veces son mantenidos en forma de artículos semi terminados para balancear los requerimientos de producción de los diferentes procesos o departamentos de que consta la producción y así poder ajustar las programaciones de la producción y surtir a tiempo. (Sastra, 2009, pág. 11)

Por lo regular es imposible poder anticipar todos los problemas y fluctuaciones que pueda tener la demanda, aunque es muy cierto que los negocios deben tener ciertas existencias de reserva si no quieren tener clientes insatisfechos. (Sastra, 2009, pág. 11)

La existencia de reserva de inventarios es un precio que pagan las empresas por la filosofía de servicio a la clientela que produce un incremento en la participación del mercado que se atiende. (Sastra, 2009, pág. 11)

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Control de Inventarios Justo a Tiempo

Según Sastra (2009), el control de Inventarios consiste en adquirir los inventarios e insertarlos en la producción en el momento en que se necesitan. Esto requiere de compras muy eficientes, proveedores muy confiables y un sistema eficiente de manejo de inventarios.

Una compañía puede reducir su producción en proceso mediante una administración más eficiente, esto se refiere a factores internos. Se pueden reducir las materias primas necesarias gracias a una mayor eficiencia interna, pero esto se refiere mayormente a factores externos. Con un trabajo en equipo que incorpore proveedores de confianza, se puede rebajar la cantidad de materias primas, respecto a los artículos terminados, podemos decir que, si se reabastecen con rapidez, se reduce el costo de quedarse sin existencias y de la misma manera se reducen los inventarios de éste tipo. (Sastra, 2009, pág. 12)

Métodos de Costeo

Según Jiménez (2008f), artículos idénticos pueden adquirirse o fabricarse a diferentes costos. En consecuencia, el problema a encarar, es el determinar qué costos son aplicables a los artículos que se han vendido y qué costos deben asignarse a los artículos que quedan en el inventario. La mayoría de los métodos aceptables para seleccionar los costos que han de considerarse aplicables al inventario se basan en hipótesis relativas a:

- La corriente de las mercancías, por ejemplo, la hipótesis de que las mercancías se venden en el orden en que se compran o producen; ó

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

- La corriente de los costos, por ejemplo, la hipótesis de que a las mercancías vendidas les son aplicables los costos más recientes, y que los costos más antiguos son aplicables a las mercancías en existencia.

A continuación, se hace una breve reseña de los métodos para seleccionar los costos que han de considerarse aplicables al inventario:

Método de “Identificación Específica”

Si los artículos en existencia pueden identificarse como pertenecientes a compras u órdenes de producción específicas, pueden inventariarse a los costos que muestran las facturas o los registros de costos. (Jiménez, 2008g, pág. 13)

Este método exige que se lleven registros por medio de los cuales puedan identificarse los artículos con toda precisión y determinarse sus costos con exactitud. Si bien este método parece tener excelente fundamento lógico, a menudo su aplicación es imposible o impracticable (Jiménez, 2008h, pág. 13).

Método “Precio de la última factura”

Con este método se usa el costo aplicable a la última operación de compra para valorar toda la cantidad del artículo que hay en el inventario. (Jiménez, 2008i, pág. 14)

Método del Promedio Simple

Premisa: El promedio aritmético simple de los precios por unidad se determina sumando los precios unitarios del inventario inicial y de todas las compras, y dividiendo el total.

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Método del Promedio Ponderado

Premisa: El costo de las compras más el inventario inicial se divide entre el total de las unidades compradas más las del inventario inicial, determinándose un costo unitario medio ponderado. (Jiménez, 2008j, pág. 15)

Los costos determinados por este método son afectados tanto por las primeras compras como por las últimas compras del ejercicio, puede mediar un retraso considerable entre los costos de compra y las valuaciones del inventario. Así, en un mercado en alza, los costos medios ponderados por unidad serán inferiores a los costos corrientes, y en un mercado en baja, los costos medios ponderados excederán de los costos corrientes. (Jiménez, 2008k, pág. 16)

Método del Promedio Móvil o Movable

Puede usarse este método cuando se lleva un sistema de inventario perpetuo y se calculan nuevos costos unitarios medios después de cada compra. El costo de cada venta se determina con el promedio obtenido después de la última compra, y la valuación del inventario resultante es a base del costo unitario del promedio móvil. (Jiménez, 2008l, pág. 16)

Este método está sujeto a la misma objeción teórica aplicada al promedio ponderado. Hay implícito en este método el supuesto de que cada venta consiste en parte en mercancías de todas las compras precedentes, lo que es contrario al procedimiento general de la compra venta. (Jiménez, 2008m, pág. 16)

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Método “Primero en entrar, primero en salir” (PEPS)

Este método se basa en el supuesto relativo a la corriente de los artículos: se considera que la existencia de éstos corresponde a las últimas compras. La hipótesis de que las existencias más antiguas son las que salen primero, concuerda generalmente con la política adecuada de manejar las mercancías. Aunque existen sus excepciones, por ejemplo: el primer carbón vaciado en la pila de una carbonería será el último que se venda. (Jiménez, 2008n, pág. 17)

Este método también se ha considerado conveniente porque produce una valuación del inventario más en concordancia con la tendencia de los precios; como el inventario se valora a los costos más recientes, los precios siguen la tendencia del mercado. (Jiménez, 2008o, pág. 17)

El método PEPS puede aplicarse sin gran dificultad aun en el caso que no se lleven inventarios perpetuos; únicamente es necesario determinar los precios que muestran las facturas más recientes por cantidades suficientes para igualar el número de unidades del inventario. (Jiménez, 2008p, pág. 18)

Control Interno de los Inventarios

Los diversos aspectos de la responsabilidad sobre los inventarios afectan a muchos departamentos y cada uno de éstos ejerce cierto grado de control sobre los productos, a medida que los mismos se mueven a través de los distintos procesos de inventarios. (Jiménez, 2008q, pág. 20)

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Todos estos controles que abarcan, desde el procedimiento para desarrollar presupuestos y pronósticos de ventas y producción, hasta la operación de un sistema de costo por el departamento de contabilidad para la determinación de costos de los inventarios, constituye el sistema del control interno de los inventarios, las funciones generales de este sistema son: Planeamiento, compra u obtención, recepción, almacenaje, producción, embarques y contabilidad. (Jiménez, 2008r, pág. 20)

Seguidamente se define cada una de estas funciones:

Planeamiento

Jiménez (2008s) “La base para planear la producción y estimar las necesidades en cuanto a inventarios, la constituye el presupuesto o pronóstico de ventas. Este debe ser desarrollado por el departamento de ventas” (P. 20).

Los programas de producción, presupuestos de inventarios y los detalles de la materia prima y mano de obra necesaria, se preparan o se desarrollan con vista al presupuesto de ventas. Aunque dichos planes se basan en estimados, los mismos tendrán alguna variación con los resultados reales, sin embargo, ellos facilitan un control global de las actividades de producción, niveles de inventarios y ofrecen una base para medir la efectividad de las operaciones actuales. (Jiménez, 2008t, pág. 20)

Compra u Obtención

En la función de compra u obtención se distinguen normalmente dos responsabilidades separadas: Control de producción, que consiste en determinar los tipos y cantidades de

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

materiales que se quieren y Compras, que consiste en colocar la orden de compra y mantener la vigilancia necesaria sobre la entrega oportuna del material. (Jiménez, 2008u, pág. 21)

Recepción

Es responsable de las siguientes acciones:

- La aceptación de los materiales recibidos, después que estos hayan sido debidamente contados, inspeccionados en cuanto a su calidad y comparados con una copia aprobada de la orden de compra.
- La elaboración de informes de recepción para registrar y notificar la recepción y aceptación de los materiales.
- La entrega o envío de las partidas recibidas, a los almacenes (depósitos) u otros lugares determinados. Como precaución contra la apropiación indebida de activos. (Jiménez, 2008v, pág. 21)

Almacenaje

Las materias primas disponibles para ser procesadas o armadas (ensambladas), así como los productos terminados, pueden encontrarse bajo la custodia de un departamento de almacenes. La responsabilidad sobre los inventarios en los almacenes incluye lo siguiente:

- Comprobación de las cantidades que se reciben para determinar que son correctas.

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

- Facilitar el almacenaje adecuado, como medida de protección contra los elementos y las extracciones no autorizadas.
- Extracción de materiales contra la presentación de autorizaciones de salida para producción o embarque. (Jiménez, 2008w, pág. 21)

Producción

Los materiales en proceso se encuentran, generalmente bajo control físico, el control interno de los inventarios, incluye en esta área lo siguiente:

- La información adecuada sobre el movimiento de la producción y los inventarios.
- Notificación rápida sobre desperdicios producidos, materiales dañados, etc., de modo que las cantidades y costos correspondientes de los inventarios, puedan ser debidamente ajustados en los registros.
- La información rápida y precisa de parte de la fábrica, constituye una necesidad para el debido funcionamiento del sistema de costos y los procedimientos de control de producción. (Jiménez, 2008x, pág. 22)

Embarques

Todos los embarques, incluyéndose aquellas partidas que no forman parte de los inventarios, deben efectuarse, preferiblemente, a base de órdenes de embarque, debidamente aprobadas y preparadas independientemente. (Jiménez, 2008y, pág. 22)

Contabilidad

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Con respecto a los inventarios, es mantener control contable sobre los costos de los inventarios, a medida que los materiales se mueven a través de los procesos de adquisición, producción y venta. Es decir, la administración del inventario se refiere a la determinación de la cantidad de inventario que se debería mantener, la fecha en que se deberán colocar las órdenes y la cantidad de unidades que se deberá ordenar cada vez. Los inventarios son esenciales para las ventas, y las ventas son esenciales para las utilidades. (Jiménez, Administración de inventarios, 2008z) (Jiménez, Administración de inventarios, 2008₁, pág. 22)

El control interno sobre los inventarios es importante, ya que los inventarios son el aparato circulatorio de una empresa de comercialización. Las compañías exitosas tienen gran cuidado de proteger sus inventarios. Los elementos de un buen control interno sobre los inventarios incluyen:

- Conteo físico de los inventarios por lo menos una vez al año, no importando cual sistema se utilice
- Mantenimiento eficiente de compras, recepción y procedimientos de embarque.
- Almacenamiento del inventario para protegerlo contra el robo, daño o descomposición.
- Permitir el acceso al inventario solamente al personal que no tiene acceso a los registros contables.
- Mantener registros de inventarios perpetuos para las mercancías de alto costo unitario.
- Comprar el inventario en cantidades económicas.

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

- Mantener suficiente inventario disponible para prevenir situaciones de déficit, lo cual conduce a pérdidas en ventas.
- No mantener un inventario almacenado demasiado tiempo, evitando con eso el gasto de tener dinero restringido en artículos innecesarios. (Jiménez, Administración de inventarios, 2008₂, págs. 22-23)

Programa de Auditoría para Toma física de Inventarios

Objetivo

Obtener evidencia suficiente y apropiada respecto a la existencia y condiciones del inventario.

Procedimientos de Auditoría Etapa Preliminar

1. Revise las políticas relativas a la toma física del inventario.
2. Verifique que los soportes de los inventarios, se encuentren en orden y de acuerdo a los procedimientos establecidos por la empresa.
3. Observe los procedimientos para la toma física del inventario en operación real.
4. Confirme la propiedad y posesión legal por parte de la empresa.

Procedimientos de Auditoría Etapa Intermedia

5. Realice pruebas de recuento.
6. Verifique la valuación de las partidas que integran el inventario.
7. Presente y clasifique las partidas adecuadamente en el balance.

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

8. Compruebe la precisión de los cálculos aritméticos.
9. Compare el inventario físico con los libros.
10. Verifique que los inventarios estén debidamente asegurados.
11. Compruebe que las partidas en inventario están consolidadas al costo o mercado, al que sea más bajo, de acuerdo con los principios de contabilidad generalmente aceptados.
12. Compruebe que los inventarios al cierre del periodo han sido determinados, en cuanto a cantidades, precios, cálculos, y existencia, sobre una base que guarda uniformidad con la utilizada en los inventarios al cierre del periodo anterior.

Procedimientos de Auditoría Etapa Final

13. Prepare un informe con el resultado del trabajo, con las conclusiones alcanzadas y los comentarios acerca de las fortalezas o debilidades del control interno, que requieren una acción.

Técnicas de Auditoría

Las técnicas son el conjunto de recursos que se emplean en un arte o ciencia. Son pasos lógicos para llegar al examen de auditoría.

Son los recursos particulares de investigación utilizados por el auditor para obtener los datos necesarios para corroborar la información que ha obtenido o le han suministrado (evidencia primaria). Cuellar M. (2009). *Teoría general de la auditoría y Revisoría*

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Fiscal versión B. Recuperado de:

<ftp://ftp.unicauca.edu.co/cuentas/.cuentasbajadas29092009/gcuellar.back/docs/teoria.pdf>

Técnicas Usadas

Observación

Cerciorarse en forma ocular de los hechos y circunstancias relacionadas con el desarrollo del proceso de revisión.

Indagación

Consiste en obtener información, mediante averiguaciones con empleados o quien realiza la actividad.

Comprobación

Examinar soportes y registros que sustentan una transacción mediante la obtención de evidencias suficientes que certifiquen que se ajustan a los criterios establecidos y prueban que los documentos requeridos son válidos o autorizados por la empresa, los registros confiables y las autorizaciones auténticas.

Flujograma

Es una representación gráfica de la secuencia de actividades de un proceso, se usa para enseñar visualmente las etapas de un proceso y sus interrelaciones. (*Universidad del país Vasco*).

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

La metodología utilizada es la cualitativa y el tipo de estudio es descriptivo pues los datos se dan a través del registro narrativo de los puntos observados es decir que la información obtenida es mediante las técnicas de observación, indagación, comprobación, validación entre otros; ya que observamos el manejo de la recepción de mercancía, como lo ubican, como se validan los inventarios físicos es decir si existe un instructivo que permita validar las existencias físicas de las registradas, si existen kardex para el control del consumo para llevar un control de los descargos y como estos se revisan periódicamente, también se revisó si existe una cantidad de ingredientes para hacer cada plato y para cuantas personas. De igual forma se utilizó una herramienta de evaluación como lo son los flujogramas.

Esto se llevó a cabo mediante la indagación con el personal encargado del área de inventarios del restaurante, observando el tipo de documentación que manejan, los informes y reportes contables y administrativos que se ejecutan para poder determinar así las fortalezas y debilidades que se generan en esta área, permitiendo así recomendar y proponer mejores prácticas.

Capítulo IV – Marco Metodológico

Definición

La Metodología es la ciencia que nos enseña a dirigir determinado proceso de manera eficiente y eficaz para alcanzar los resultados deseados y tiene como objetivo darnos la estrategia a seguir en el proceso. (León, Cortés, Iglesias, 2004)

Los Enfoques de la Metodología de Investigación

(Cortés & León, 2004) Los enfoques más comunes en la Metodología de investigación son el Enfoque Cualitativo y el Enfoque Cuantitativo, ambos desde su surgimiento han tenido diversidad de opiniones encontradas, diferencias sustanciales, críticas del uno al otro, etc., pero si se puede establecer en forma general algunos puntos de contacto entre ambos:

- Se basan en observaciones y evaluaciones del fenómeno.
- Se llegan a conclusiones como resultados de esas observaciones y evaluaciones.
- De alguna forma, más o menos fundamentada, demuestran el grado de realidad de las conclusiones arribadas.
- Comprueban las conclusiones arribadas y hasta son capaces de generar nuevas fundamentaciones, basándose en las tendencias encontradas.

La administración del inventario del restaurante se centra en tres subprocesos:

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

- La recepción de los productos, que debe estar vinculado con una solicitud de pedido para atender los menús definidos en un tiempo establecido, los cuales deben ser ubicados en las áreas de conservación, custodia adecuado y registro.
- El consumo de los productos, para los cuales es necesario determinar las fichas de cada menú y la cantidad de personal a atender, sin olvidar el control del costo y calidad de los alimentos.
- La administración del inventario, en donde se consideran factores como:
 - El kardex.
 - La determinación de los menús a realizar.
 - El establecimiento de los mínimos a mantener de acuerdo con las características de los productos, espacio de almacenamiento y tiempo de abastecimiento de los proveedores.
 - Informes de monitoreo al costo, promedio del inventario y desperdicio.
 - Realización de inventarios físicos, seguimiento a los resultados y acciones de mejora.
 - Restricción de acceso, definición de responsabilidades y actividades.
 - Elaboración del presupuesto y monitoreo a su ejecución.

Para dar cubrimiento a lo indicado se deben realizar las siguientes actividades:

- a) Entrevistas con los funcionarios responsables de cada subproceso.
- b) Obtención de instructivos o manuales que se tenga del proceso.
- c) Observación de cada subproceso, validando el cumplimiento indicado en la entrevista o documentación obtenida.

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

- d) Elaboración del flujograma del proceso.
- e) Revisión de la documentación, sistema de información y reportes que se generan.
- f) Determinación del diagnóstico.
- g) Elaboración de las conclusiones y recomendaciones.
- h) Proyección del flujograma con las acciones de mejoras incorporadas.
- i) Este plan de trabajo se ejecutará desde febrero a mayo del 2018.

Capítulo V- Análisis

Entrevista al Jefe de Bodega

Nombre: Víctor Manuel Lozana Guapacha

Fecha: miércoles 28 de marzo de 2018

1. Cuáles criterios se tienen establecidos al momento de pedir mercancía.

Se pide de manera empírica por parte de los jefes de producción, teniendo en cuenta las existencias del inventario.

2. ¿Cuántas son las existencias, provisiones?

No se tienen políticas establecidas para inventarios, se parte de lo que se gasta en el mes y se trata de mantener esa cantidad para el siguiente, sin considerar otros factores.

3. ¿Cómo se eligen los proveedores?

Compras elige los proveedores. Teniendo en cuenta los precios más económicos, de mejor calidad y también el mejor servicio y atención que brinden los proveedores.

5. ¿Cómo es el proceso de entrega?

- Se tiene en cuenta primero que el proveedor les entregue una factura, remisión o equivalente.
- Se cuenta la mercancía para verificar que este completa,

6. ¿Qué se hace cuando hay inconsistencias en el pedido?

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Cuando traen mercancía demás o no pedida, se realiza una devolución, y cuando hace falta se realiza una nota crédito o en el caso de las verduras se realiza un acuerdo con el proveedor para que traiga el faltante.

7. ¿Con qué periodicidad se piden los productos perecederos, existen control del vencimiento?

Los productos perecederos se piden una vez a la semana, las frutas y verduras se piden dos veces a la semana martes y viernes. Los productos se piden con fecha larga de vencimiento y cuando llegan productos con fecha corta se devuelven.

8. ¿Existen un control en el nivel de refrigeración?

Como tal no se lleva un control del nivel de refrigeración solo se tiene en cuenta que esté funcionando y refrigerando.

9. ¿Cómo pide la cocina, para hacer las comidas, quienes entregan los productos solicitados, quiénes tienen acceso a la zona de inventarios?

Se reúnen los días jueves los jefes de producción y el jefe de bodega pasa un listado de lo que necesitan para preparar las comidas de la siguiente semana según el menú establecido.

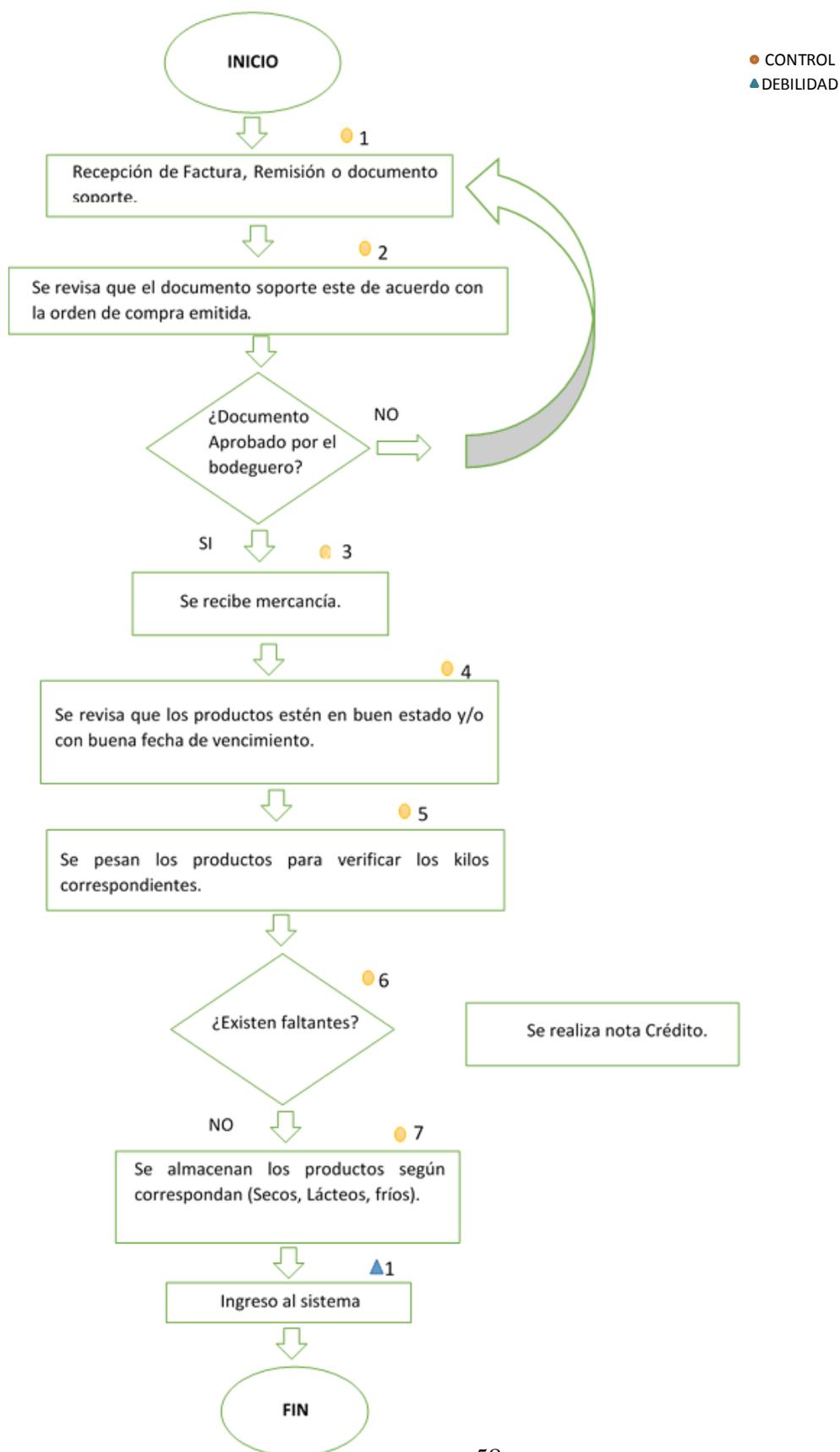
El acceso al inventario lo tienen los jefes de producción, el administrador, y el jefe de bodega, los cuales son los únicos que tienen las llaves.

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Debilidades

1. No existen políticas documentadas con respecto a la recepción de mercancía.
2. No se cuenta con un stock de mínimos y máximos para tener en cuenta en el momento de pedir mercancía.
3. No se tienen establecidas fichas de registro de entrada y salida de mercancía, estos se hacen en un cuaderno, lo cual está sujeto a errores de transcripción y no permite un control real sobre el inventario,
4. No existe un seguimiento constante de la temperatura del cuarto frío y de los refrigeradores, esto puede generar que los productos no se conserven por mucho tiempo.
5. No se tiene total control sobre la entrada a la bodega de inventario.

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC



ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Figura 4. Recepción de Mercancía

- 1: Toda mercancía se recibe con el documento soporte correspondiente.
- 2: Se revisa la mercancía recibida vs orden de compra.
- 3: El bodeguero firma la factura como constancia de recibido o satisfacción con relación a la cantidad y producto.
- 4: Sólo se recibe mercancía en buen estado.
- 5: Se confirma el peso de los productos.
- 6: Se deja observación de cualquier faltante.
- 7: Se tiene un espacio de almacenaje establecido para cada tipo de mercancía.
- ▲ 1: El ingreso al sistema de la nueva mercancía recibida no siempre es el oportuno.

Entrevista al Administrador

Fecha: lunes 5 de marzo de 2018

Nombre: Evelyn Newball

2) ¿Qué pasa con los alimentos que sobran?, ¿están registrados los alimentos catalogados como desperdicios?

Se tienen establecidas unas canecas para los desperdicios divididas así: 1 para cítricos, 2 para orgánicos y 3 para plásticos, pero como tal no se tiene un registro de la cantidad que se desperdicia.

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

D: No hay control sobre los desperdicios, solo existe una asignación del manejo de los alimentos deteriorados y sus empaques

3) ¿Tienen en cuenta el cuidado de productos perecederos?, ¿Tienen control de los desperdicios? ¿Quién los pide? ¿Con base a qué se determina cuándo pedir?

Los productos perecederos se piden para que sean entregados los días martes y viernes, teniendo en cuenta su duración para evitar que se dañen.

4) ¿Llevan control de la cantidad de personas para realizar las comidas? ¿Preparan siempre la misma cantidad?

Se lleva un control acerca de la cantidad de platos que se deben realizar durante el día, pero este control no está sistematizado, sino que se lleva en un cuaderno.

D: Registro de consumo manual, el cual se puede extraviar con facilidad y ser manipulado.

5) ¿Tienen indicadores para el abastecimiento?

No se manejan indicadores.

D: No se tienen indicadores.

6) ¿Existe algún instructivo, manual o indicación de las funciones que tiene que hacer todo el personal?

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Hasta el momento no se tienen manuales de las funciones que debe realizar cada persona, sino que se asigna funciones dependiendo su rendimiento.

D: No existen manuales de procedimientos y funciones.

7) ¿Cuáles son sus funciones?

Soy responsable de la recepción de los productos hasta el momento que salen los platos de comida.

8) ¿Qué información recibe de otras áreas?

No recibimos información de otras áreas.

9) ¿Quiénes tienen acceso a la información de los archivos y quienes conocen la contraseña?

En la administración cada quien maneja un usuario y una contraseña, dependiendo sus funciones tienen habilitada información.

C: Claves personalizadas.

10) ¿Hay controles de consumo promedio?

Se lleva un control con respecto a las recetas diarias en donde tanto el administrador y los cocineros se reúnen una vez al mes para llevar a cabo las recetas del mes y así mismo obtener el consumo promedio.

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

C: Validación de recetas

11) ¿Cómo es el manejo del inventario?

Finalizando cada mes se realiza un recuento de inventario, haciendo comparaciones con lo que existe en físico y con el sistema.

C: Conteos físicos.

12) ¿Cómo determinan el costo?

Esta determinado de acuerdo a los descargos que se realizan. De esta manera el sistema arroja el valor del costo de los víveres, pero en este costo no se incluyen los costos indirectos, es decir se generan de forma manual. Cuando se hacen cenas especiales se hacen aparte los costos y se lleva al rubro de eventos especiales.

D: Costeo general

13) ¿Existen recetas?, ¿Cómo las realizan?, ¿Quiénes las realizan? ¿Tienen estadísticas de consumo? ¿Qué registro queda de la información que se maneja en el tablero?

Se hace una reunión mensual con los directivos en la cual se realizan los menús del mes. Las recetas las manejan los jefes de cocina que están en la mañana y en la tarde, estos se imprimen y se colocan en el tablero.

14) ¿Existen acciones de mejora?

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

El gobierno de sanidad realiza una visita anual y ellos dejan las opciones de mejora, las cuales se tienen en cuenta en los proyectos anuales.

D: No hay acciones de mejora a nivel interno.

Debilidades

1. El no tener control sobre los desperdicios da como resultado de que no exista notificaciones rápidas sobre estos, por lo cual estos quedan incorporados en los consumos generando un sobre costo.

2. Aunque los alimentos perecederos se piden dos días a la semana para evitar el desperdicio, se observa que en ocasiones las existencias superan el consumo, lo cual incrementa los productos deteriorados.

3. El llevar registro en un cuaderno de la cantidad de platos es un proceso manual, con facilidad de pérdida y manipulación de la información, creando incertidumbre sobre la veracidad, precisión y segura, advirtiendo la necesidad en el sistema de costos y de procedimientos para producción.

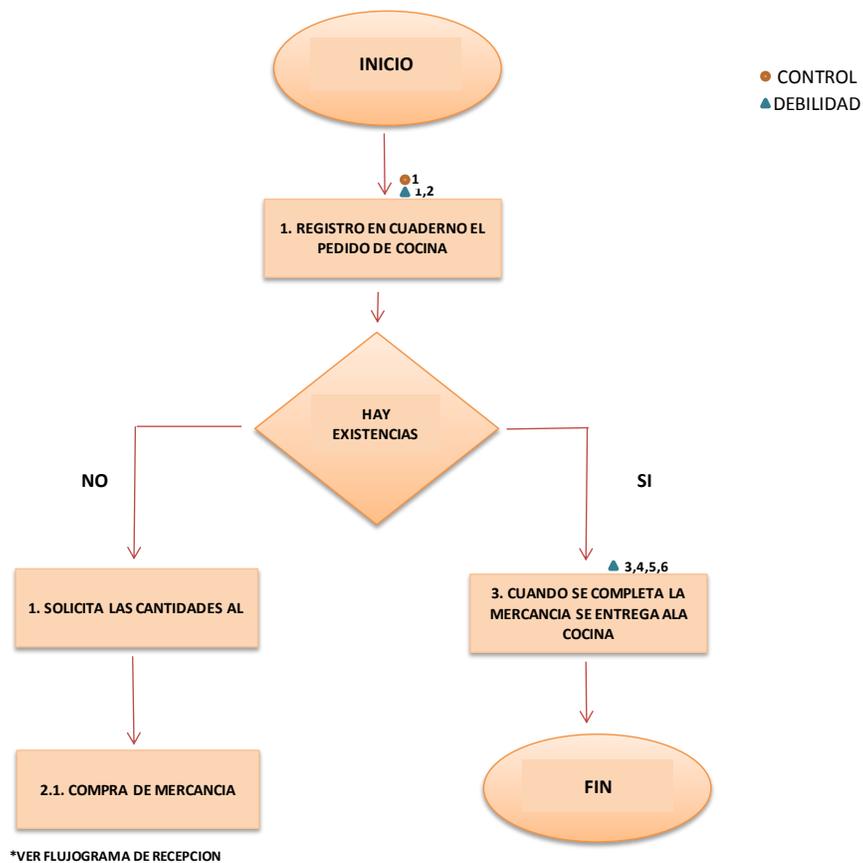
4. No se tienen indicadores de abastecimiento lo que lleva a que la información sobre el movimiento de la producción y los inventarios no sea la adecuada, limitando los resultados y la mejora del proceso traducida en una reducción de gastos y un aumento la eficiencia operativa.

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

5. El no existir un manual de procedimientos y funciones del personal genera vacíos en las responsabilidades de los funcionarios del área, se desaprovecha el potencial de las capacidades, se dejan tareas incompletas y no se optimiza el tiempo.

6. Se lleva un costeo general, no estándar, lo que se da a entender de que no hay una asignación de todos los costos de acuerdo con la concepción del mismo, no existe un registro estadístico de la operación y aplicabilidad de la normatividad contable.

7. El no existir acciones de mejora a nivel interno genera el estancamiento y limitación



ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

del crecimiento del mismo.

Figura 5. Despacho de mercancía a producción.

- ▲ 1 = NO EXISTE UN FORMATO PRENUMERADO DEL PEDIDO DE COCINA Y LA ENTREGA A LA COCINA
- ▲ 2 = DONDE SE REGISTRA EL PEDIDO PUEDE SER FACILMENTE EXTRAVIADO
- ▲ 3 = EL DESPACHO SE REGISTRA EN CUADERNO Y POSTERIORMENTE SE DIGITA EN EL SOFTWARE
- ▲ 4 = LA ENTREGA DEL PRODUCTO NO ES SIMULTANEA Y CON FIRMA DE RESPONSABLES
- ▲ 5 = LA RESPONSABILIDAD ANTE LAS DIFERENCIAS NO QUEDAN CLARAMENTE ESTABLECIDAS
- ▲ 6 = LAS DIFERENCIAS DE INVENTARIOS PUEDEN QUEDAR CAMUFLADAS EN EL CONSUMO O COMO UN AJUSTE DE INVENTARIO
- 1 = EXISTE UNA SOLICITUD DE LOS PRODUCTOS A CONSUMIR

Cuestionario de Inventario Restaurante Corporación Universitaria Adventista

01 de abril de 2018

Nombre: Víctor Manuel Lozana Guapacha

Evelyn Adasa Newball

1. ¿Cada cuánto se realizan la toma física de inventarios?

El inventario es realizado cada mes.

2. ¿Existe un manual de procedimientos para realizar el inventario?

En el área de inventarios no se maneja un manual de procedimiento para elaborar el inventario.

3. ¿Se manejan principios de lineamiento para la elaboración de inventarios?

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

En esta área no se cuenta con ningún principio ni lineamiento de inventario. Es decir, no existe un stock de inventario estandarizado, se realiza de forma empírica.

4. ¿En el almacén se lleva un registro sistemático?

En la bodega de inventarios se registran los descargos de productos en el sistema, pero las entradas lo que hace el bodeguero es tomar la factura, verificar que la mercancía coincida con las cantidades registradas en la factura, una vez haya verificado que la mercancía este bien, las facturas se emiten al departamento de compras donde se registran en Sion (software).

5. ¿Se emiten informes de cierre sustentado con el reporte de salidas y entradas?

No existe un informe detallado sobre las salidas y descargos de inventario, puesto que cuando se realiza un descargo no se baja inmediatamente de las existencias de inventario, sino que es registrado en un cuaderno, sin un control detallado y después si es registrado en el sistema, pero esto no garantiza un control previo de las existencias que se descargaron.

6. ¿Quiénes son las personas encargadas del manejo de la bodega de inventario?

Jefe de restaurante, Jefe de bodega y Jefes de producción, los cuales son cuatro (4).

7. ¿Se realizan revisiones periódicas de las existencias de inventario?

Las revisiones periódicas que se realizan son para los productos perecederos y lácteos, puesto que este tipo de productos requiere más cuidado en cuanto alto riesgo de dañarse.

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Los productos de frutos secos se revisan de forma empírica para realizar nuevos pedidos, es decir o existe un stock de inventario.

8. ¿Quién es el encargado de realizar los descargos de inventario?

El único responsable de realizar los descargos de existencia de inventario es el bodeguero.

9. ¿Existe un control en cuanto a sacar productos ya sea para donación, obsequio, venta u otro?

Existe un control riguroso en cuanto a sacar productos para estas actividades, pues solo maneja llave de la bodega el jefe y el bodeguero, en ocasiones muy particulares los jefes de producción son autorizados para sacar productos, pero estos deben registrar todo lo que sacaron y se genera un descuadre al momento del ajuste de inventario debe ser asumido por el personal encargado de inventario. Esto se empezó a implementar después de haber sido recomendado por parte de control interno y el área vice financiera de la universidad.

10. ¿La información para el registro en contabilidad es enviada de manera oportuna?

El inventario de restaurante genera días de retraso, debido a que los descargos en ocasiones no son registrados oportunamente y el ajuste de inventario genera ciertas complicaciones lo que causa que este no se entregue el día que corresponde. Estos retrasos también se deben a que se cambia muy seguido el personal y como no se cuenta con un manual de procedimientos el personal que llega no tiene los conocimientos previos para elaborar el informe de inventario.

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

11. ¿El personal de inventario plantea opciones de mejora?

Generalmente el equipo de inventario recibe opciones de mejora planteadas por control interno y la vice financiera, pero no tienen los criterios y conocimientos claros de cómo ejecutar estas mejoras en el departamento.

12. ¿Los productos del Inventario del restaurante están clasificados en la bodega?

Actualmente los productos no cuentan con una clasificación, debido a que el espacio es muy reducido. Lo único que maneja en cierto grado una clasificación son las verduras, frutas y lácteos, ya que existen dos cuartos fríos, uno es utilizado para las verduras y el otro se utiliza para las frutas y lácteos. Los demás productos se organizan, pero no de forma clasificada.

13. ¿La mercancía que se ingresa a la bodega es previamente revisada y verificada con la factura de compra?

Sí. Toda mercancía que ingresa se verifica que coincida con lo registrado en la factura, una vez revisada el jefe de bodega la firma y luego se envía al departamento de compras quien es el que ingresa la factura al sistema.

14. ¿Se manejan consecutivos para los descargos?

Todos los descargos cuentan con consecutivo, puesto que este es control que se lleva a cabo para verificar que las existencias faltantes en el inventario coincidan con las registradas en los descargos.

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

15. ¿Qué proceso se realiza cuando se dan productos de baja?

Cuando se dan productos de baja no se realiza ningún proceso, lo que hacen es llevarlo como un descargo.

16. ¿Qué se hace cuando se debe devolver mercancía al proveedor?

Cuando se presentan estos casos, lo que realiza el bodeguero es devolver como tal la mercancía y que el proveedor genere la respectiva nota crédito de la mercancía devuelta.

Proceso de Inventario del Restaurante de la Corporación Universitaria Adventista

1. Bajan un informe de SION, el cual es alimentado por todas las facturas ingresadas y los descargos realizados. Este lo exportan a Excel y lo organizan de forma alfabética. Este informe contiene una casilla con producto, otra con la cantidad y una casilla en blanco para registrar de forma manual las cantidades que hay físicas.
2. El bodeguero, el jefe del restaurante y el ayudante que este en el conteo físico, cada uno tiene un informe y se dividen para contar los productos. El bodeguero pesa todo lo que tiene medidas de kilo y lo va registrando en el informe de igual manera se va contando los productos secos, los paquetes, cereales y demás.
3. Se pasa el informe del conteo físico a la asistente del jefe del restaurante quien es la encargada de terminar el informe.
4. El bodeguero realiza todos los descargos pendientes y ya se encargan de cuadrar el ajuste de inventario.

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

5. Para hacer el ajuste de inventario, también dependen de las remisiones que emite Vitarrico y mercaunac.
6. Después de tener todo el informe listo, lo llevan a control interno junto con los descargos para que este los revise y previo a ello se pasan al departamento de contabilidad.
7. En contabilidad son registrados en el respectivo CD y previamente archivados.

Debilidades

1. Las unidades de medida no están bien definidas en el informe.
2. Se realiza muchos cambios de personal, lo que genera atrasos en el proceso.
3. No existe un manual de procedimientos para ejecutar el inventario.
4. Las facturas no se ingresan oportunamente, es decir el mismo día que ingresa la mercancía.
5. Los descargos no se registran en el momento que salen de bodega.
6. El encargado de bodega no posee un asistente que le colabore en las funciones, pues él cuenta con varias actividades asignadas y esto genera algunos atrasos.
7. Cuando se realizan actividades especiales, muchas veces no se informan con anterioridad y esto conlleva a los jefes de producción deban entrar a la bodega y sacar productos los cuales muchas veces causan descuadres.
8. Los productos en la bodega no tienen la etiqueta del nombre en los stands, lo que ocasiona pérdida de tiempo en la búsqueda del nombre del producto en el informe.
9. No existe una información adecuada sobre el movimiento de inventarios en el área de producción.

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

10. No se notifica respecto a los desperdicios producidos o materiales dañados, de modo que las cantidades y costos correspondientes de los inventarios no pueden ser debidamente ajustados en los registros.
11. El acceso de personal es muy amplio ya que a este ingresan hasta 6 personas. (bodeguero y jefes).
12. No se realiza recuento de inventario.
13. No existe precisión en cuanto a los cálculos aritméticos del inventario.
14. No existe aseguramiento para el inventario en caso de desastres.

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

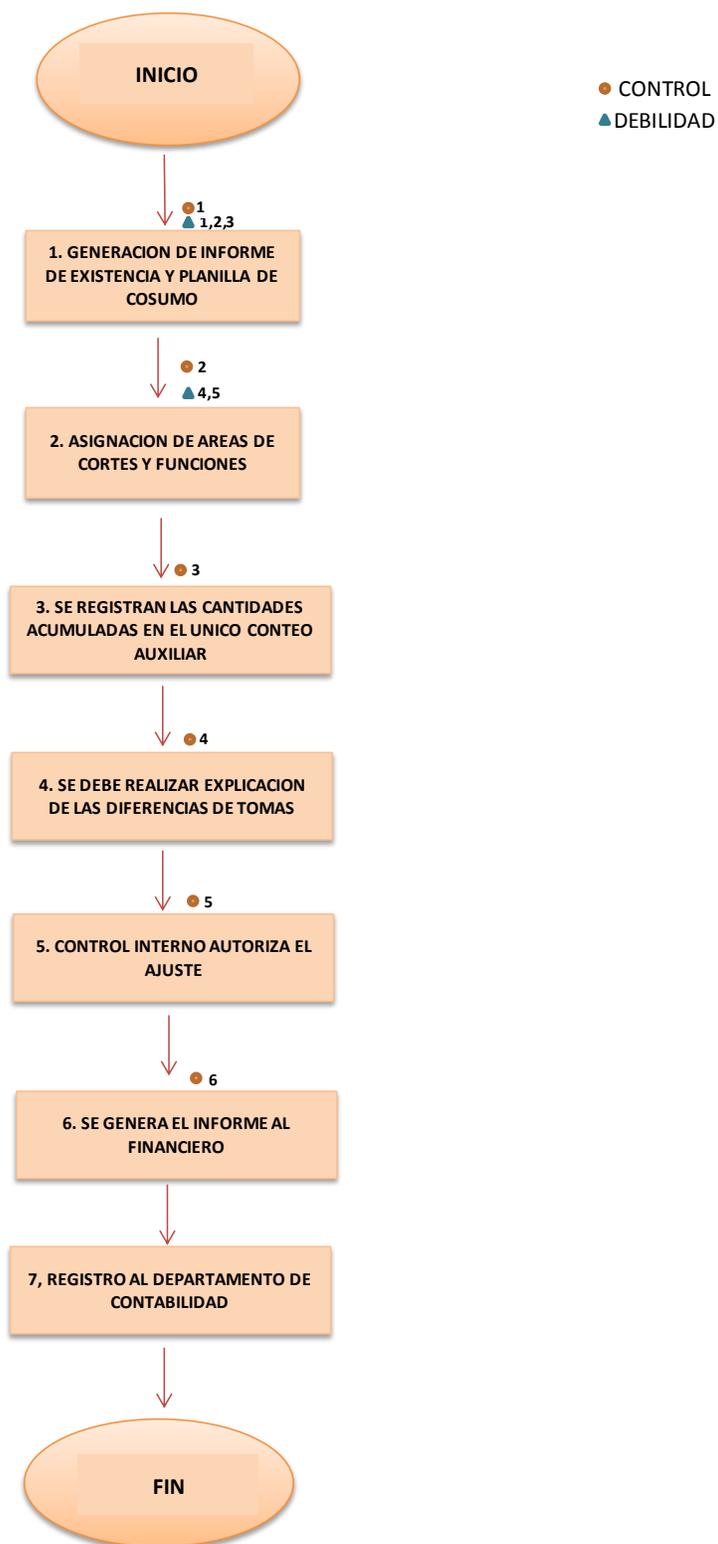


Figura 6. Administración de Inventarios.

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

- ▲ 1 = HOJAS DE CONTEO FISICAS PARA EL DATO DE EXISTENCIA
- ▲ 2 = NO HAY ORGANIZACION DE LA BODEGA E INSPECCION DE LA TOMA FISICA
- ▲ 3 = NO SE REALIZA CORTE DE DOCUMENTOS
- ▲ 4 = NO HAY UNIDADES DE CONTEO
- ▲ 5 = NO SE REALIZAN MARCAS EN EL CONTEO
- 1 = SE GENERA EL REPORTE DE EXISTENCIAS
- 2 = SE VALIDA PARA CADA AREA

Capítulo VI- Conclusiones y Recomendaciones

Conclusión

Al revisar la información de los controles del inventario se puede determinar que su estado es aceptable, ya que se evidencian debilidades que afectan la gestión, la administración y el costo de las existencias.

A continuación, indicamos las recomendaciones que contribuirán al fortalecimiento del proceso, eficiencia y eficacia de los recursos y un mejor manejo del presupuesto al obtener estadísticas que determinen la tendencia de los factores, sobre los cuales la administración deba tomar decisiones.

Recomendaciones Generales

- Elaborar políticas y procedimientos para el proceso de administración de inventarios.
- Estudiar la posibilidad de un funcionario permanente si quiera medio tiempo responsable del proceso lo cual permitiría la normalización de procesos originada por la rotación del estudiante.
- Analizar la posibilidad de automatizar el proceso, lo cual permite la determinación de un inventario permanente, la definición de stock mínimos y máximos de existencias, valoración del desperdicio y seguimiento al costo de consumo, lo cual estaría armonizado por las normas internacionales relacionadas con el inventario.

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

- Diseño y formalización de formatos pre numerados con el fin de mejorar el control de las operaciones que generan ingreso, consumo y salida del inventario.
- Elaborar la hoja estándar de las recetas, esto permite conocer las cantidades requeridas para la elaboración del menú, su costo y de ahí proyectando requerimiento y costo acorde con la producción final.
- Definir los indicadores que permiten evaluar y hacer seguimiento a la gestión de la administración del inventario.
- Restricción de acceso sólo del bodeguero o persona que este permanente en la bodega.

Recomendaciones de Recepción de Mercancía

- El registro del ingreso de la mercancía debe ser inmediato, esto permite una adecuada determinación del costo promedio, adicionalmente conocer la disponibilidad real de los productos. Actividad que se vuelve básica cuando se implementa el inventario permanente.

Recomendaciones de Despacho de la Mercancía

- Todo despacho que haga la bodega a la cocina se debe hacer de forma simultánea, es decir, que tanto el bodeguero como el jefe de producción validen la entrega y recepción de los productos dejando evidencia del proceso cumplido con su respectiva firma en el

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

formato establecido. Esto minimiza diferencias del inventario y asegura el consumo de las existencias.

- Analizar las unidades de medidas, que se tienen en el inventario con las que maneja producción, las cuales deberían de ser la misma, conduciendo a un control más adecuado del consumo, al no incluir el desperdicio de los productos no utilizados, lo cual incrementa el valor de la producción. Adicionalmente, permitiría identificar con mayor claridad los motivos y valor del desperdicio.

Recomendaciones de Inventario Físico

- Antes de iniciar la toma física se debe:

Garantizar que las áreas a inventariar estén: aseadas, organizadas e identificadas, además de contar con el espacio necesario para el desplazamiento.

Realizar el corte de documentos, esto permite confirmar que las últimas entradas, salidas y ajustes del inventario quedaron registrados en el aplicativo correspondiente.

- Las hojas de conteo del inventario físico deben ser pre numeradas y no deben contener el dato de las existencias.

- Analizar la posibilidad de que las diferencias de inventarios sean validadas con un nuevo conteo.

Otras Recomendaciones

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

- Coordinar para los eventos especiales que la solicitud de los productos sea gestionada con la debida antelación, permitiendo que sea el bodeguero quien organice el despacho y haga la entrega durante su jornada laboral con ello se minimiza el acceso al almacén permitiendo mejor control sobre las existencias y centralizado la responsabilidad en el funcionario asignado.
- Identificar en las estanterías las áreas y productos que se encuentra en cada uno de ellos, tanto para su almacenamiento en actividades de recepción y despacho como para la realización de la toma física de inventarios.
- Estudiar la posibilidad de asegurar el inventario con el fin de que este cubierto ante cualquier eventualidad.

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Referencias

- Apunte-García, R. M., & Rodríguez-Piña, R. A. (2016). Diseño y aplicación de sistema de gestión en Inventarios en empresa ecuatoriana / Design and implementation of management system Ecuadorian company Inventories. *Ciencias Holguín*, 1.
- Blanco Luna, Y. (2012). *Auditoría integral: normas y procedimientos*. Bogotá: Ecoe Ediciones.
- Cortés, M. C., & León, M. I. (2004). *Generalidades sobre Metodología de la Investigación*. Ciudad del Carmen -México: Universidad Autónoma del Carmen.
- IASB, I. A. (31 de Marzo de 2004). *Norma Internaonal de Contabilidad 2*. Obtenido de Norma Internaonal de Contabilidad 2: https://www.mef.gob.pe/contenidos/conta_publ/con_nor_co/vigentes/nic/2_NIC.pdf
- Jiménez, Y. (2008). *Administración de inventarios*.
- Jonson, R. W. (2007). *Administración Financiera- 5a Edición*. Cecsca.
- León, M. E. (2004). Generalidades sobre Metodología de la Investigación. *Primera edición*. Universidad Autónoma del Carmen. Obtenido de www.unacar.mx/contenido/gaceta/ediciones/metodologia_investigacion.pdf
- Lopera, I. T. (2009). *Administracion de Inventario*.

ANÁLISIS DEL CONTROL INTERNO DEL INVENTARIO DEL RESTAURANTE DE LA UNAC

Luna, Y. B. (2012). *Auditoría integral: normas y procedimientos*. Bogotá: Ecoe Ediciones.

Max, M. (2005).

Sastra, J. (2009). *Administración financiera de inventarios*.