



**UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE
DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ADMINISTRACION
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADO EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA**

TEMA

**EL CONTROL INTERNO Y SU INCIDENCIA EN EL PROCESO
FINANCIERO DE LA EMPRESA CARNES Y ASADOS S.A. DE LA
CIUDAD DE GUAYAQUIL.**

TUTOR

MSC. PATRICIO FRAY VILLACRES

AUTORES

JHONNY FELIX ARTEAGA RODRIGUEZ

GUAYAQUIL

2022

REPOSITARIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA	
FICHA DE REGISTRO DE TESIS	
TÍTULO Y SUBTÍTULO: El control interno y su incidencia en el proceso financiero de la empresa Carnes y Asados S.A. de la ciudad de Guayaquil.	
AUTOR/ES: Arteaga Rodríguez Jhonny Félix	REVISORES O TUTORES: Fray Villacrés Patricio.
INSTITUCIÓN: Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil	Grado obtenido: Licenciatura en contabilidad y Auditoría.
FACULTAD: ADMINISTRACIÓN	CARRERA: CONTABILIDAD Y AUDITORIA
FECHA DE PUBLICACIÓN: 2022	N. DE PAGS: 96
ÁREAS TEMÁTICAS: Educación comercial y administración.	
PALABRAS CLAVE: Control interno, auditoría financiera, análisis económico, información económica, auditoría de gestión.	
<p>RESUMEN:</p> <p>La finalidad del presente proyecto es analizar la incidencia del control interno en los procesos financieros de la empresa Carnes y Asados S.A. en la ciudad de Guayaquil, evaluando la situación actual de la empresa para medir la eficiencia en cada uno de ellos, recolectando información a través de entrevistas a los departamentos principales que permiten el desarrollo económico empresarial. Se analizó el control interno mediante Normas de Auditoría donde se contemplan modelos para medir el grado de eficiencia y su nivel de confianza en los procesos, de la misma manera se tomó de referencia información del organismo de la Superintendencia de Compañías para el análisis de indicadores financieros para verificar la evolución económica en las cuentas principales de los estados financieros. Se comprobó la veracidad de la información sustraída a través de técnicas de investigación para analizar de manera real y objetiva los datos. Al momento de realizar la investigación se manejó una metodología mixta ya que permite analizar datos de manera específica y global para determinar información completa para la determinación de los resultados.</p>	
N. DE REGISTRO (en base de datos):	N. DE CLASIFICACIÓN:
DIRECCIÓN URL (tesis en la web):	

ADJUNTO PDF:	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
CONTACTO CON AUTOR/ES: Arteaga Rodríguez Jhonny Félix	Teléfono: 0986200900	E-mail: jarteagar@ulvr.edu.ec
CONTACTO EN LA INSTITUCIÓN:	Mgtr. Oscar Machado Álvarez, Decano Teléfono: 2596500 Ext. 201 E-mail: omachadoa@ulvr.edu.ec Msc. José Roberto Bastidas Romero, Director Teléfono: 259 6500 Ext. 201 E-mail: jbastidasr@ulvr.edu.ec	

CERTIFICADO DE ANTIPLAGIO ACADÉMICO

TESIS

INFORME DE ORIGINALIDAD

9%

INDICE DE SIMILITUD

10%

FUENTES DE INTERNET

1%

PUBLICACIONES

7%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	docplayer.es Fuente de Internet	3%
2	repositorio.uti.edu.ec Fuente de Internet	2%
3	hdl.handle.net Fuente de Internet	1%
4	repositorio.uta.edu.ec Fuente de Internet	1%
5	www.dspace.espol.edu.ec Fuente de Internet	1%
6	Submitted to Universidad del Istmo de Panamá Trabajo del estudiante	1%
7	dspace.utb.edu.ec Fuente de Internet	1%
8	Submitted to Universidad Continental Trabajo del estudiante	1%
9	repositorio.ulvr.edu.ec Fuente de Internet	



Firmado electrónicamente por:

**PATRICIO
XAVIER FRAY
VILLACRES**

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS PATRIMONIALES

El estudiante egresado JHONNY FELIX ARTEAGA RODRIGUEZ, declara bajo juramento, que la autoría del presente proyecto de investigación, El control interno y su incidencia en el proceso financiero de la empresa Carnes y Asados S.A. de la ciudad de Guayaquil., corresponde totalmente a él suscrito y me responsabilizo con los criterios y opiniones científicas que en el mismo se declaran, como producto de la investigación realizada.

De la misma forma, cedo los derechos patrimoniales y de titularidad a la Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil, según lo establece la normativa vigente.

Autor

Firma:



JHONNY FELIX ARTEAGA RODRIGUEZ

1350424949

CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación El control interno y su incidencia en el proceso financiero de la empresa Carnes y Asados S.A. de la ciudad de Guayaquil, designado por el Consejo Directivo de la Facultad de Administración de la Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil.

CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado en todas sus partes el Proyecto de Investigación titulado: El control interno y su incidencia en el proceso financiero de la empresa Carnes y Asados S.A. de la ciudad de Guayaquil, presentado por el estudiante Jhonny Félix Arteaga Rodríguez como requisito previo, para optar al Título de LINCENCIADO EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA, encontrándose apto para su sustentación.

Firma:



Firmado electrónicamente por:

**PATRICIO
XAVIER FRAY
VILLACRES**

PATRICIO FRAY VILLACRES

C.C. 0916279045

AGRADECIMIENTO

En agradecimiento a Dios que a pesar de los tiempos malos que existen en este mundo, es la luz y calma de todos en aquellos momentos.

A mis maestros que enseñan con vocación y dedicación a sus alumnos y que se esfuerzan no solo por construir nuevos profesionales sino mejores personas.

DEDICATORIA

En dedicación a nuestro único y especial ser amado que desde el primer instante es nuestro amor eterno, a mamá que nos da el sentimiento de impulso para sobresalir y conseguir todo lo que nos proponemos.

Todos los logros a nombre de ella.

ÍNDICE

CAPÍTULO I	3
1. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	3
1.1. Tema.....	3
1.2. Planteamiento del Problema.....	3
1.2.1. Árbol del problema.....	5
1.3. Formulación del Problema	5
1.4. Sistematización del Problema	5
1.5. Objetivo General	5
1.6. Objetivos Específicos	6
1.7. Justificación de la investigación	6
1.8. Delimitación del Problema	6
1.9. Idea a Defender	7
1.10. Línea de Investigación Institucional/Facultad.	7
CAPÍTULO II	8
2. MARCO TEÓRICO.....	8
2.1. Marco Teórico	8
2.1.1. 2.1.1. Antecedentes Teóricos.	8
2.1.2. Marco Teórico Referencial.	10
2.2. Marco Conceptual	27
2.3. Marco Legal.	28
2.3.1. Norma Internacional de Auditoría 315.	28
2.3.2. Reglamento turístico de alimentos y bebidas.	28
2.3.3. Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria	28
2.3.4. Ley Orgánica de Defensa del Consumidor.	29
2.3.5. Ley de Régimen Tributario Interno.	30
CAPÍTULO III	31
3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	31
3.1. Metodología.	31
3.2. Tipo de investigación.	31
3.2.1. Investigación descriptiva.....	31

3.2.2.	Investigación bibliográfica.	31
3.2.3.	Investigación de campo.	31
3.3.	Enfoque.....	32
3.3.1.	Enfoque mixto, cualitativo – cuantitativo.....	32
3.4.	Técnica e instrumentos.....	32
3.4.1.	Entrevista	32
3.4.2.	Observación directa.	32
3.4.3.	Análisis documental.	33
3.5.	Población.	33
3.6.	Muestra.....	34
3.7.	Análisis de resultados	34
3.7.1.	Análisis de la entrevista al gerente general.....	34
3.7.2.	Entrevista al jefe del departamento Administrativo.....	37
3.7.3.	Entrevista al jefe del departamento Financiero.....	39
3.7.4.	Entrevista al jefe de Producción.....	40
3.7.5.	Entrevista externa a experto en el área de control de alimentos.	42
3.7.6.	Análisis e interpretación de los Estados Financieros del 2019.....	44
3.7.7.	Análisis horizontal de los Estados Financieros.	47
3.7.8.	Interpretación del análisis horizontal de los estados financieros.	49
3.7.9.	Análisis de los estados de resultados.....	49
3.7.10.	Interpretación del análisis horizontal de los estados de resultados.	51
3.7.11.	Cuestionario de control interno.	51
3.7.12.	Ficha.....	55
3.7.13.	Resultados de las encuestas realizadas de Carnes y Asados S.A.	57
3.8.	Flujograma para compras de Inventario.	67
3.9.	Flujograma de pago a proveedores.	69
3.10.	Matriz de riesgos.	70
3.11.	Procesos Financieros de Carnes y Asados S.A.	72
3.12.	Productos	73
3.13.	Estructura organizacional de Carnes y Asados S.A.	74
CAPÍTULO IV		75
4.	INFORME FINAL.....	75
4.1.	Antecedente.....	75

4.2. Analizar el control interno y su incidencia en los procesos financiero de la empresa Carnes y Asados S.A. de la ciudad de Guayaquil.	75
4.2.1. Identificar la situación actual de la empresa en el cumplimiento del control interno en los procesos financieros.	75
4.2.2. Diagnosticar los procedimientos de control implantados en los procesos financieros de la Carnes Y Asados S.A.....	76
4.2.3. Examinar la información financiera mediante la aplicación de los procedimientos analíticos sustantivos.....	78
CONCLUSIONES.....	80
RECOMENDACIONES	81
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	82
BIBLIOGRAFÍA	82
ANEXOS	84

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Componentes Modelo COSO.....	12
Tabla 2. Tabla de indicadores.	19
Tabla 3. Población de Carnes y Asados S.A.	33
Tabla 4. Muestra de Carnes y Asados S.A.	34
Tabla 5. Perfil del entrevistado.....	35
Tabla 6. Perfil del entrevistado.....	37
Tabla 7. Perfil del entrevistado.....	39
Tabla 8. Perfil del entrevistado.....	40
Tabla 9. Perfil del entrevistado.....	42
Tabla 10. Análisis horizontal de estados financieros.	48
Tabla 11. Análisis horizontal de estados de resultado.....	50
Tabla 12. Cuestionario de control interno – cuentas por cobrar.....	52
Tabla 13. Cuestionario de control interno – inventario.	53

Tabla 14. Cuestionario de control interno – cuentas por pagar.	54
Tabla 15. Pregunta 1	57
Tabla 16. Pregunta 2	57
Tabla 17. Pregunta 3	58
Tabla 18. Pregunta 4	59
Tabla 19. Pregunta 5	60
Tabla 20. Pregunta 6	61
Tabla 21. Pregunta 7	62
Tabla 22. Pregunta 8	62
Tabla 23. Pregunta 9	63
Tabla 24. Pregunta 10	64
Tabla 25. Pregunta 11	65
Tabla 26. Matriz de riesgos y controles.	71
Tabla 27. Productos de ventas de Carnes y Asados S.A.	73

ÍNDICE DE FIGURAS

	Pág.
Figura 1. Árbol del problema.....	5
Figura 2. Entes y usuarios económicos	17
Figura 3. Proceso básico de compras.	20
Figura 4. Proceso de gestión de pago a proveedores.	21
Figura 5. Representación simbólica de flujogramas.	25
Figura 6. Diagrama de flujograma.	25
Figura 7. Prueba de recorrido.....	26
Figura 8. Lineamientos para recepción de materia prima.....	29

Figura 9. Ficha de observación.....	56
Figura 10. Difusión de la misión y visión de la empresa.	58
Figura 11. Existencia física de planificación financiera.	59
Figura 12. Pago oportuno a proveedores.	60
Figura 13. Comunicación de incumplimiento de pago.	61
Figura 14. Monitoreo de cobros a empresas delivery.....	63
Figura 15. Ambiente adecuado para desempeño de funciones.....	64
Figura 16. Compras oportunas y completas.	65
Figura 17: Ficha de observación.....	67
Figura 18: Narrativa de la ficha de observación.....	68
Figura 19: Ficha de observación.....	69
Figura 20: Narrativa de ficha de observación.	70
Figura 21. Detalle de indicadores.....	71
Figura 22. Procesos financieros de Carnes y Asados S.A.	72
Figura 23. Organigrama de Carnes y Asados S.A.	74
Figura 24: Nivel de confianza del control interno.....	77
Figura 25: Disponibilidad de productos.	78
Figura 26: Ventas comparativas.	79

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo A. <i>Entrevista a experto en alimentos.</i>	84
--	----

INTRODUCCIÓN

Este proyecto de investigación trata sobre El control interno y su incidencia en los procesos financieros de Carnes y Asados S.A. de la ciudad de Guayaquil, a través del tiempo el control en las empresas ha sido un concepto principal y de vital importancia para el desarrollo financiero, el mantener controles internos eficientes asegura tener dominio de las actividades dentro de los procesos y que se cumplan de manera oportuna y planificada.

Carnes y Asados S.A es una empresa dedicada a la producción y venta de alimentos procesados y ha mantenido controles internos desde sus inicios, eso le ha permitido crecer y mantenerse en el mercado.

El control interno es una herramienta que debe ser utilizada de manera efectiva, si la empresa mantiene controles internos dentro de los procesos financieros, pero no evalúa el cumplimiento de las actividades y el resultado de las mismas, existe probabilidades de tener riesgos y deficiencia en alcanzar los objetivos y metas.

Entonces, se plantea la problemática:

¿Como incide el control interno en los procesos financieros de la empresa Carnes y Asados S.A. de la ciudad de Guayaquil?

Para el desarrollo de la presente investigación se formuló objetivos específicos que ayudan a corroborar la problemática existente, es así que se va a identificar la situación actual de la empresa en el cumplimiento del control interno en los procesos financieros, diagnosticar los procedimientos de control implantados y analizar la información financiera mediante la aplicación de los procedimientos analíticos sustantivos.

Dentro de la investigación y utilización metodológica se desarrollaron diversas actividades como entrevistas, cuestionarios, encuestas, fichas de observación que ayudaron a recolectar información para el respectivo análisis de la incidencia del control interno dentro de los procesos financieros de la empresa, donde se identificó las áreas y procesos vulnerables con mayor probabilidad de riesgo.

Entre el análisis de la información recolectada se pudo emitir recomendaciones como la implementación de manual de políticas y procedimientos para el desarrollo óptimo de las actividades, así como una buena planificación dentro de los procesos financieros para la buena gestión de pagos a proveedores.

Así mismo se puede concluir que la empresa Carnes y Asados S.A. mantiene controles deficientes dentro de sus procesos financieros.

CAPÍTULO I

1. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. Tema

EL CONTROL INTERNO Y SU INCIDENCIA EN EL PROCESO FINANCIERO DE LA EMPRESA CARNES Y ASADOS S.A. DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL.

1.2. Planteamiento del Problema

En la actualidad, las empresas se enfrentan problemas financieros muy frecuentes y se debe al frágil control interno que manejan, según la firma auditora SMS Ecuador una de las principales causas del fracaso de las empresas es el deficiente control interno “Lo que no se mide no se controla y lo que no se controla no se puede mejorar. Para asegurar que se lleguen a los objetivos es importante implantar un sistema independiente de control” (SMS Ecuador)

La falta de conocimientos y técnicas para determinar factores que ayudan a brindar información financiera, conlleva a interpretaciones erróneas por parte de la administración para la toma de decisiones. De acuerdo a un artículo sobre la influencia de la información de las empresas, (Universidad de los Andes, 2019) señala:

En las pequeñas empresas, el tema de herramientas financieras no es tan conocido para los gerentes, que en su mayoría de los casos son los mismos propietarios, lo que genera un mal manejo de la información, ocasionando trastornos y desequilibrios en los resultados finales de cada periodo.

La globalización también tiene un punto importante en las empresas, según un artículo de la comunidad de directivos APD, indica “Los beneficios son también para las empresas, que pueden agilizar todos sus procesos y aumentar sus venta” (APD, 2018), es así indispensable actualizar y adaptarse a nuevos procesos para maximizar los recursos, así la empresa pueda mantenerse en marcha. Las empresas en cualquier ambiente en el que se desarrollen son importantes que cuenten con un control interno efectivo y eficaz, que implante como factor principal la verificación de todos los procesos y a la misma vez, sea utilizado como una herramienta que facilite

la gestión financiera. Si no existe un adecuado control interno la posibilidad de que fallen los procedimientos administrativos-financieros van hacer muy altos.

Para una empresa, cualquiera que sea la actividad en el mercado, es importante y primordial el excelente desempeño de los departamentos que ésta constituye. Siendo el caso contrario y que uno de ellos no aplique controles internos adecuados, existe la posibilidad de que los procesos, actividades y toma de decisiones no sean capaz de lograr un objetivo por la información insuficiente y poca confiable.

En Carnes y Asados S.A. existe control interno en sus procesos financieros, pero hay posible deficiencia en estos controles, debido a información preliminar que se ha obtenido mediante entrevistas con el personal de trabajo, existen problemas con los procesos financieros y el principal de ellos son los atrasos en el pago a proveedores de la empresa, probablemente este no se debe a la falta de liquidez, sino a la falta de comunicación en la relación empleado-empendedor, al no existir el factor de una información oportuna surgen dificultades y atrasos en los procesos financieros.

La debilidad del control interno en Carnes y Asados S.A. recae también en la planificación de la adquisición en el departamento de compras, el contratiempo que existe al momento de adquirir materia prima afecta directamente en la disponibilidad de los productos que ofrece diariamente la empresa y esto conlleva a reducir la utilidad por reducción de ventas.

La falta de supervisión constante se refleja en los problemas que existen en la entrada de flujo por parte de las empresas que prestan servicios de delivery al momento de conciliar las cuentas bancarias según la información que nos brindó el gerente de la empresa Carnes y Asados S.A.

1.2.1. Árbol del problema.

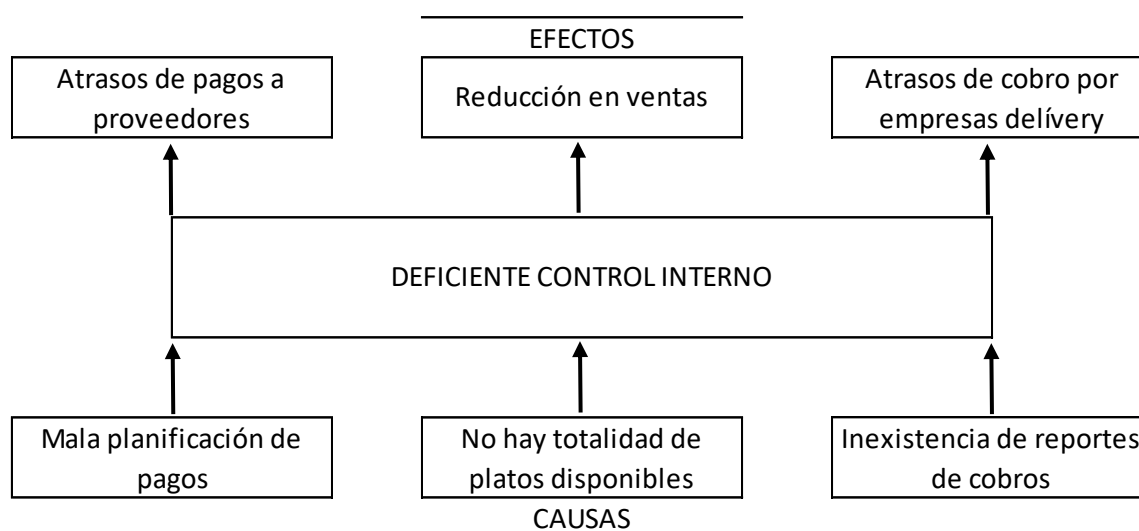


Figura 1. Árbol del problema

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

1.3. Formulación del Problema

¿Cómo incide el control interno en los procesos financieros de la empresa Carnes Y Asados S.A. de la ciudad de Guayaquil?

1.4. Sistematización del Problema

¿Cuál es la situación actual de la empresa con respecto al cumplimiento del control interno en los procesos financieros?

¿Cómo reflejar de manera adecuada los procedimientos del control en los procesos financieros?

¿Cómo está estructurada la información financiera de la empresa?

1.5. Objetivo General

Analizar el control interno y su incidencia en los procesos financieros de la empresa Carnes Y Asados S.A. de la ciudad de Guayaquil.

1.6. Objetivos Específicos

- Identificar la situación actual de la empresa en el cumplimiento del control interno en los procesos financieros.
- Diagnosticar los procedimientos de control implantados en los procesos financieros de la Carnes Y Asados S.A.
- Examinar la información financiera mediante la aplicación de los procedimientos analíticos sustantivos.

1.7. Justificación de la investigación

Un adecuado control interno permite que las empresas tengan viabilidad en las actividades, independientemente de las áreas, es así que, con un análisis y herramientas podemos analizar las probabilidades de ser eficiente al momento de tomar decisiones en base a proyectos, desembolsos, actividades, ya que se cuenta con información financiera real.

La investigación del control interno en los procesos financieros de Carnes Y Asados S.A. de la ciudad de Guayaquil, permite determinar el grado eficiencia de aquellos controles, operaciones e información del área, de esta manera es muy importante analizar todos los procesos del negocio y así optimizar los controles para mejorar la gestión financiera.

Al analizar y emplear herramientas como índices financieros, nos darán información sobre la liquidez, solvencia y gestión de la empresa en un tiempo o periodo determinado, de esta manera se puede tomar decisiones con bases analizadas y que van a influir de manera positiva en los resultados de los proyectos propuestos.

1.8. Delimitación del Problema

Campo: Contabilidad- Financiera

Aspecto: Control interno

Área específica: Contable - Financiera.

Periodo: 2019

1.9. Idea a Defender

El analizar el control interno permitirá conocer la incidencia que existe en los procesos financieros de la empresa Carnes y Asados S.A.

1.10. Línea de Investigación Institucional/Facultad.

La presente investigación se encuentra en relación cuyo dominio 1 de la Universidad Laica Vicente Rocafuerte establece Emprendimientos sustentables y sostenibles con atención a sectores tradicionalmente excluidos de la economía social y solidaria, el cual corresponde a la facultad de Administración la línea institucional número 4 de Desarrollo estratégico empresarial y emprendimiento sustentables del cual se desprende las líneas de Contabilidad, Finanzas, Auditoria y Tributación.

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1. Marco Teórico

2.1.1. Antecedentes Teóricos.

Carnes y Asados S.A.

Carnes y Asados S.A. fue fundada el 06 de marzo del 2006, en la ciudad de Guayaquil, la creación de esta empresa tuvo una ideología de combinar la parrillada gaucha y los platos típicos del Ecuador; encontrando a si de manera beneficiosa la satisfacción del cliente en el sabor de su comida.

La evolución de esta empresa se vio determinada por la asistencia regular de las personas y el aumento de clientes fijos a través del tiempo, de esta manera obteniendo recursos para mejorar constantemente las estructuras y la atención al cliente. El control y la administración efectiva por parte de los propietarios tomo un rol muy importante en el crecimiento financiero y solvencia de la empresa, de esta manera se plasmaron proyectos viables y que se ejecutaron al pasar de los años.

Actualmente Carnes y Asados S.A. cuenta con 3 locales ubicados en la ciudad de Guayaquil, administrados por los mismos propietarios y con propuestas de nuevos proyectos en un largo plazo.

La importancia de tener un buen control interno dentro de los procesos de una empresa recae en que toda la información sea confiable y oportuna para la toma de decisiones y así de esa manera haya estabilidad económica.

Jurado (2014) desarrollo el trabajo de investigación; El control interno y su incidencia en la determinación de información financiera en la empresa AGROLABSA. La finalidad del presente trabajo investigativo fue determinar de qué manera una evaluación del control interno contribuye a mejorar el proceso contable de la empresa Agrolabsa, mediante el desarrollo de cada uno de los elementos que componen el control interno, tales como ambiente de control, evaluación de riesgos , actividades de control, información y comunicación, supervisión y monitoreo, para así determinar información financiera confiable que permita la oportuna toma de decisiones y logro

de objetivos, el cual como principal fue evaluar el control interno y su incidencia en la determinación de Información Financiera de la empresa AGROLABSA, analizando el proceso contable para identificar las fortalezas y debilidades que impiden el eficiente control interno, definiendo el control interno en el proceso contable para medir su incidencia en la generación de información financiera real para la toma de decisiones y proponiendo una evaluación de control interno en el proceso contable como herramienta para la determinación de la información financiera. Las conclusiones del respectivo proyecto de investigación es que la empresa no cuenta con un control interno adecuado, por ello sus integrantes desconocen sus funciones y responsabilidades lo que afecta en los procesos y en la comunicación de los resultados, también existe un incumplimiento de las leyes y regulaciones contables, tributarias, financieras y laborales debido a la falta de información, desconocimiento, inaplicación de planes de capacitación, o ya sea desorganización o desinterés por parte del personal o de sus administradores.

Onofre (2011) desarrollo el trabajo de investigación; Evaluación al sistema de control interno y su incidencia en el desempeño financiero de la Corporación Nacional de Electricidad regional Esmeralda periodo 2010. El presente estudio se desarrolló con el propósito de lograr cambios estructurales físicos y humanos permitan mejorar las técnicas y los procedimientos de la Corporación Nacional de Electricidad Regional Esmeraldas. La evaluación fue una tarea de comprobación lo cual permite a sus directivos garantizar que todo el desarrollo interno de la empresa sea correcto, todo esto mediante una oportuna comunicación y aplicación de la normatividad que coadyuve a tomar apropiadas decisiones y se evite a futuro situaciones que puede provocar malestar y deficiencia en el cumplimiento de los objetivos. Luego del proceso de investigación en el cual se aplicaron encuestas a los funcionarios de la empresa de la Dirección Financiera y entrevista con el Auditor Interno, el jefe de Talento Humano, y el Director Financiero se llegó a la conclusión que en los casi cincuenta años que tiene la Empresa no existe un Manual de procedimiento, por tal razón las operaciones pueden ser muy repetitivas.

El control interno ha sido una de las razones primordiales para que una empresa opere de manera eficiente, los trabajos de investigaciones que se han llevado a cabo,

resaltan la importancia de ello, es así que, realizar un control interno de la mejor manera y evaluando cada uno de sus componentes, permite que se cumplan los procedimientos de cada departamento y se pueda alcanzar los objetivos a corto y largo plazo propuestos por la empresa. También depende la información que se maneja y la fiabilidad de ello si existe un control interno específico, que no dé lugar a tomar decisiones erróneas afectando la rentabilidad de manera negativa y ponga en riesgo la estabilidad económica permitiéndole ser competitivo en el mercado.

2.1.2. Marco Teórico Referencial.

Control Interno.

Según La Enciclopedia de la Auditoria. (2003) . Manifiesta que la primera definición formal de control interno fue establecida originalmente en el año 1949 por el Comité de Principios Contables del Instituto Americano de Contadores Públicos Titulados (AICPA), el cual, definió el control interno como plan de organización y los métodos coordinados y medidas adoptadas dentro de la empresa para salvaguardar sus activos, verificar la adecuación y fiabilidad de la información de la contabilidad, promover la eficacia operacional y fomentar la adherencia a las políticas establecidas en la dirección. (p. 239)

Según la Norma Internacional de Auditoria define el control interno como el proceso diseñado, implementado y mantenido por los responsables del gobierno de la entidad, la dirección y otro personal, con la finalidad de proporcionar una seguridad razonable sobre la consecución de los objetivos de la entidad relativos a la fiabilidad de la información financiera, la eficacia y eficiencia de las operaciones, así como sobre el cumplimiento de las disposiciones legales y reglamentarias aplicables. El término "controles" se refiere a cualquier aspecto relativo a uno o más componentes del control interno. (NIA 315, p. 2)

Por otro lado, para Gonzales (Gonzalez, 2013) el control interno: “Es una herramienta surgida de la imperiosa necesidad de accionar proactivamente a los efectos de suprimir y/o disminuir significativamente la multitud de riesgos”

El control interno es un proceso llevado a cabo por el consejo de administración, la dirección y el resto del personal de una organización, diseñado con el objeto de proporcionar un grado de aseguramiento razonable para la consecución de los

objetivos relativos a las operaciones, a la información y al cumplimiento. (Aguilar, 2012)

El control interno es un mecanismo para dar lugar a eficientes procesos e información para el desarrollo de actividades de la empresa, que sea constante la hace más efectiva al momento de la toma de decisiones y así exista una estabilidad económica. De esta manera se obtienen mejores resultados y se reflejan en las ventas mediante la información de los estados financieros.

Analizando la información previstas por algunos autores de fuentes confiables, se conceptualiza el control interno como una herramienta, proceso, evaluación o plan organizacional que, junto con los adecuados métodos, proporciona información financiera de procesos y gestión en el desarrollo de la actividad de una empresa, mediante ello, se puede realizar un análisis y deducir la eficiencia de los resultados y optar por mejorarlos.

El modelo COSO

COSO, comisionado por los cinco organismos profesionales financieros más importantes de los Estados Unidos, fue definido en 1992, tras cinco años de estudio y discusión, de modo que surgió un nuevo marco conceptual del control interno con el objetivo fundamental de integrar las diversas definiciones y conceptos vigentes en ese momento. (Ponce Álava, Quinaluisa Morán, Muñoz Macías, Ortega Haro, & Pérez Salazar, 2018)

Actualmente, existen tres modelos del COSO: COSO 1, COSO 2 y COSO 3, esta evolución ha surgido a través de los años adaptándose a las necesidades y requerimientos más complejos de las estructuras empresariales. Actualmente las empresas en su utilización de este método, optan por generalizar de manera conjunta y completa este método, por lo cual podemos exponerlo en la Tabla 1.

Tabla 1.

Componentes Modelo COSO

#	Componentes
1	Ambiente o entorno de control
2	Evaluación de riesgos
3	Actividades de control
4	Sistemas de información y comunicación
5	Supervisión y Monitoreo

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

Como se pudo apreciar, el control interno COSO consta de cinco categorías o componentes que la administración diseña y aplica para proporcionar la seguridad razonable de que sus objetivos de control se llevarán a cabo adecuadamente. (Ponce

Álava, Quinaluisa Morán, Muñoz Macías, Ortega Haro, & Pérez Salazar, 2018). Estos son:

A continuación, se detalla cada uno:

1. **Ambiente o entorno de control:** Consiste en acciones que reflejan las actitudes de manera general en cada departamento de las empresas, administración, financiero, directores, propietarios y toda aquella persona que mantiene una relación directa con la empresa y empleados, que es de suma importancia para el adecuado desarrollo de la organización. De acuerdo a la (Ley General de Control Interno) inciso e) del artículo 2, define al ambiente de control como el conjunto de factores del ambiente organizacional que deben establecer y mantener el jerarca, los titulares subordinados y demás funcionarios, para permitir el desarrollo de una actitud positiva y de apoyo para el control interno y para una administración escrupulosa. Este ambiente debe de transmitir una acción de trabajo ordenado y de mejor manera para el desarrollo de las actividades.
2. **Evaluación de los riesgos:** Este componente se direcciona para que los ejecutivos o personal gerencial puedan en primera instancia identificar los riesgos del negocio, para después analizar, administrar y enfrentarlos. Indistintamente la actividad, tamaño, naturaleza, estructura o clase de la empresa, todas se enfrentan a riesgos de cualquier nivel, para ello se debe hacer una evaluación de riesgos para elaborar un plan de acción y prevenir aquellos riesgos.

Existen factores que dan lugar al aumento frecuentemente de riesgos para la empresa y se detallan a continuación:

- Cambios en el ambiente de operaciones.
- Rotación de personal frecuente.
- Sistemas de información nuevos o reconstruidos.
- Crecimiento rápido.
- Tecnología nueva y compleja.
- Líneas de productos o actividades nuevas.
- Reestructuración corporativa.
- Operaciones en el extranjero.

3. Actividades de control: Establecen normas, políticas y procedimientos que mantiene y aseguran el cumplimiento de las directrices administrativas que se lleva a cabo en las actividades de la empresa, de esta manera se garantiza el alcance de las metas propuestas de la empresa. De acuerdo al modelo coso dentro de las actividades de control se detallan las siguientes:

- **Revisiones de alto nivel:** Incluyen la comparación del desempeño contra presupuestos, pronósticos, etc.
- **Procesamiento de la información:** Consiste en la realización de varios controles que verifiquen y analicen la precisión, integridad y autorización de las transacciones de la empresa.
- **Funciones directas o actividades administrativas:** los administradores o personal de control, las dirigen mediante la revisión de informes de desempeño por cada departamento.
- **Controles físicos:** Se toman en cuenta aquellos equipos, inventarios u otros activos y se aseguran físicamente de manera periódica, de manera que son contados y comparados con las cantidades presentadas en los registros para un control real.
- **Indicadores de desempeño:** Se relacionan con el nivel de desempeño de acuerdo a datos operacionales o financieros, además de analizar las interrelaciones, investigar y corregir las acciones.

4. Información y comunicación: Son elementos muy esenciales en la estructura de una empresa y su control interno. Toda la información acerca del ambiente o entorno de control, la evaluación de los riesgos, las actividades de control y la supervisión o monitoreo, resulta necesaria para que los administradores realicen un análisis, puedan dirigir las operaciones, garantizar y emplear las normativas legales, reglamentarias y de información.

Este componente se refiere, entonces, a los métodos empleados para identificar, reunir, clasificar, registrar e informar acerca de las operaciones de la entidad y para conservar la contabilidad de los activos relacionados. (

Ponce Álava, Quinaluisa Morán, Muñoz Macías, Ortega Haro, & Pérez Salazar, 2018)

5. Supervisión y Monitoreo: Las actividades de monitoreo se refieren a la evaluación continua o periódica de la calidad del desempeño del control interno, con el propósito de determinar qué controles están operando de acuerdo con lo planeado y la necesidad de su modificación según los cambios de las condiciones. (Ponce Álava, Quinaluisa Morán, Muñoz Macías, Ortega Haro, & Pérez Salazar, 2018)

Para este tipo de evaluación es importante tener presente lo siguiente:

- El alcance y frecuencia de la evaluación.
- El proceso de evaluación.
- La metodología de evaluación.
- El nivel de documentación.

Finanzas.

Las finanzas es una rama de la economía, la cual se define como el arte y la ciencia de administrar el dinero, es empleada en los diversos campos de la economía, desde los presupuestos, en empresas, en compañías financieras o en las familias e incluso están presentes en los mercados, y además, están en la inversión y la financiación. (Bezares Gomez, Apraiz A., & Madariaga, 2013). A su vez, estudia el comportamiento de los entes económicos con base a la relación de bienes de capital que existe entre ellos.

Al saber el principal aporte que brinda las finanzas en una empresa, podemos deducir que es de vital importancia manejarla y aplicarla para tener una completa información a través del tiempo y obtener beneficios de ello.

Los entes financieros están conformados por las personas o grupos de personas que realizan una transferencia de bienes o servicios dentro de una actividad económica.

A continuación se definen algunos tipos de usuarios y diferentes entes económicos:

- a. **Empresas:** organizaciones las cuales tienen como principal función satisfacer las necesidades de los clientes mediante la oferta de bienes o servicios teniendo como contraparte el lucro o beneficio económico para dichas empresas.
- b. **Clientes:** son la fuente primordial de ingresos de toda empresa por eso se dice que los clientes son el corazón o la razón de ser de una organización, ya que son ellos los que compran los bienes o servicios que producen las empresas.
- c. **Empleados:** personas que intervienen en la operatividad de las empresas, los cuales poseen habilidades para realizar actividades dentro de la empresa teniendo como compensación un ingreso, por la actividad ofrecida en la empresa. En los estados financieros, éstos se registran dentro de la cuenta de gastos administrativos.
- d. **Proveedores:** personas que proveen bienes o servicios para el funcionamiento de las empresas cuyo rubro se registra en la cuenta de pasivo, ya sea de corto o largo plazo.
- e. **Bancos:** empresas financieras encargadas de la prestación de capital para las personas o grupos de personas, mediante el otorgamiento de préstamos o créditos económicos para el funcionamiento o creación de nuevos negocios o empresas, registrándose en las cuentas de activos en los estados financieros. (Fajardo Ortíz & Soto González, 2017).
Existe también el movimiento financiero a través de la entidad bancaria que las realizan las empresas delivery, el cual maneja pagos por transferencias bancarias y periodos acorde al contrato.



Figura 2. Entes y usuarios económicos

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

Planificación Financiera

De acuerdo a (Núñez, 2020) indica que: la planificación financiera, se presenta como un útil y eficiente mecanismo para las empresas, por su alcance de adaptarse a las disposiciones y características de estas, propiciando beneficios sostenibles en el tiempo. Es por ello que las Entidades deben efectuar continua y oportunamente planificación financiera a fin de optimizar los ya existentes procesos, mejorar las Finanzas y determinar en la empresa que áreas no cuentan con una adecuada operatividad y necesitan especial atención para mejorar su gestión y alcanzar los objetivos propuestos. (pág. 161)

La planificación financiera es el proceso de elaboración de un plan financiero integral, organizado, detallado y personalizado, que garantice alcanzar los objetivos financieros determinados previamente, así como los plazos, costes y recursos necesarios para que sea posible. (Andbank, 2015)

La planificación financiera es uno de los elementos fundamentales en los procesos financieros de una empresa, es aquel que en primer instancia se realiza para mejorar

su gestión y alcanzar con los objetivos, para ello se debe generar o elaborar un plan financiero integral que contemple todas las actividades rutinarias y posibles imprevistos económicos para hacer frente en el periodo oportuno.

Relación de las Gestión Financiera con la contabilidad

De acuerdo a (Ortiz, 2013) indica que: la gestión financiera tiene una alta relación con la contabilidad, siendo esta una de las bases fundamentales de la administración financiera, por la cual se puede tener una idea de cómo está la empresa económica y financieramente, con base a los estados financieros de la entidad u organización, los cuales son utilizados por el gestor financiero junto con los ratios financieros para la toma de decisiones de inversión, administración y financiamiento de la empresa. (Ortiz, 2013)

Por otro lado, también debemos hacer referencia a la NIC-1, párrafo 9 en la cual se determina que los estados financieros son la representación estructural de la situación financiera y del rendimiento financiero que tiene una organización. Los cuales tienen como objetivos suministrar información, con base a la situación financiera, del rendimiento financiero y de los flujos de efectivo de una empresa, en la que dicha información, sea útil para la toma de decisiones económicas y financieras. Los estados financieros también exponen los resultados de la gestión ejecutada por los administradores con los recursos que les han sido otorgados. Para cumplimiento de este objetivo, los estados financieros proveerán información acerca de los siguientes elementos de una empresa (Fajardo Ortiz & Soto González, 2017):

- a) Activos;
- b) Pasivos;
- c) Patrimonio;
- d) Ingresos y gastos, en los que se incluyen las ganancias y pérdidas;
- e) Aportaciones de los propietarios y distribuciones a los mismos en su condición de tales; y
- f) Flujos de efectivo.

Esta información, ayuda a los gestores financieros a predecir los flujos de efectivo futuros de la entidad y a su vez al cálculo financiero de factores relevantes para la

empresa, los cuales se demuestran los necesarios para la presente investigacio en la siguiente tabla.

Tabla 2.

Tabla de indicadores.

FACTOR	INDICADORES TÉCNICOS	FÓRMULA
Liquidez	1. Liquidez corriente	Activo Corriente / Pasivo Corriente
	2. Prueba ácida	Activo Corriente - Inventarios / Pasivo Corriente
Gestión	5. Periodo medio de pago	(Cuentas y Documentos por Pagar * 365) / Compras
		(Ventas / Activo) * (UAI/Ventas) *
Rentabilidad	6. Rentabilidad financiera	(Activo/Patrimonio) * (UAI/UAI) * (UN/UAI)

UAI: Utilidad antes de Impuestos

UAI: Utilidad antes de Impuestos e Intereses

Utilidad Neta: Después del 15% de trabajadores e impuesto a la renta

UO: Utilidad Operacional (Ingresos operacionales - costo de ventas - gastos de administración y ventas)

Fuente: Superintendencias de compañías.

Proceso de compras.

El proceso de compras corresponde a la actividad que se realiza cuando hay una necesidad en un departamento, es la adquisicion de materia prima o insumos para la produccion de un bien o complementacion de un servicio. Las empresas encargadas de ofrecer alimentacion, deben de tener un grado de importancia al realizar este proceso, ya que de ello depende el tiempo adecuado en realizar una venta.

La adquisición de materia prima está relacionada a la calidad del producto, a la variación de precios, proveedores y demás factores que influyen en la compra. A continuación se refleja el ciclo de compras en la Figura 3.

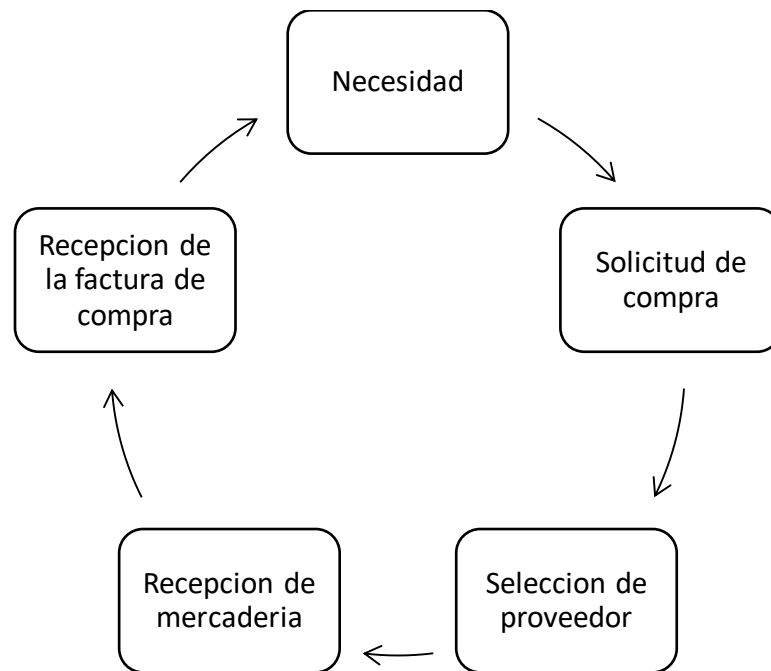


Figura 3. Proceso básico de compras.

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

Este proceso o ciclo de compra encamina de manera básica la adquisición partiendo de una necesidad, es importante plasmar este proceso en el departamento encargado de estas funciones para que se realice de manera eficaz y oportuna estas actividades.

Pago a proveedores.

El pago a proveedores es una gestión que puede beneficiar tanto a la empresa como también generar inconformidad en relación empresa-proveedor, en el primer punto se retiene o extiende al máximo el plazo de pago para que la recepción de materia prima pueda dar beneficios y tener liquidez para de baja la cuenta por pagar y en el segundo punto, fijar fecha de pago y no cancelar el valor de la deuda, existiendo pérdida de tiempo por parte del proveedor que asiste de manera personal a realizar el cobro e inconformidad por el departamento de desembolso si no está

autorizado a realizar el pago por falta de liquidez o por mala gestión en el proceso de cancelación.

Para que todo funcione es necesario que cumplas con tus obligaciones en el pago a proveedores, sin errores ni demoras, para ganarse su confianza y recibir una buena atención (Circulantis). Es necesario equematizar unas actividades para facilitar el gestionamiento del proceso de pago a proveedores y que este sea satisfactorio para empresa-proveedores.

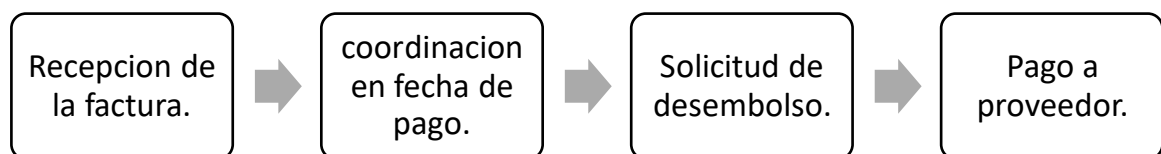


Figura 4. Proceso de gestión de pago a proveedores.

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

Importancia del inventario en la rentabilidad.

Los inventarios de materias primas sirven como entradas a una determinada etapa del proceso de producción y los inventarios de productos terminados sirven para satisfacer las necesidades o demanda de los clientes (Guerrero Salas, 2009). Según (Ramírez Reyes & Manotas Duque) los inventarios constituyen, en la mayoría de los casos, uno de los principales componentes del capital de trabajo de las organizaciones y las decisiones de inversión en este rubro. Por tanto, deberían tomarse teniendo en cuenta además del factor costo, que es el principal objetivo de los enfoques de gestión, algunos elementos asociados al riesgo y rendimiento de las mismas (pág. 251).

El inventario además de ser uno de los principales componentes del capital de trabajo, aporta un control en la calidad de los productos, así mismo influye en la rentabilidad de la empresa al contar con todas las materias primas para el desarrollo, fabricación o transformación de un bien o servicio.

En un restaurante el inventario de materia prima y de productos procesados es el elemento fundamental para el desarrollo de actividades, pues es así, que debe contener la totalidad de los productos para que la rentabilidad de la empresa no se vea afectada.

Conciliación bancaria.

La conciliación bancaria es un proceso de control entre los registros contables de tu empresa y los movimientos de tu cuenta bancaria. Llevar un control así te ayudará a descubrir y corregir errores en tu contabilidad (Debitoor). La conciliación bancaria es muy importante en la entrada de flujo de efectivo en la cuenta bancaria, en la actualidad se han creado empresas independientes de entrega de productos, es así que también lo realizan mediante transferencias bancarias el pago a las empresas comercializadoras y asociadas, de manera directa los clientes aceptan pagos mediante tarjetas de créditos, depósitos y transferencias, el conocer y realizar conciliaciones simultáneamente para ver la actividad de entrada de dinero en la cuenta es de suma importancia, debido a que conocemos si efectivamente se ha realizado el pago acorde a lo establecido por la empresa.

Cuestionario de control interno.

El cuestionario de control interno es una herramienta que nos permite recolectar datos cualitativos en base a los procesos y controles dentro de la empresa, esta información sirve para realizar una auditoría la cual se analiza las áreas donde existan debilidades o riesgos y poder establecer un plan de mejora.

Según el artículo realizado por (Questión Pro) el objetivo de este cuestionario es ayudar a evaluar los controles generales e internos de una empresa. Cada pregunta se refiere a los controles internos globales a un alto nivel, mientras que los detalles específicos de los controles internos pueden ser revisados durante las visitas a las instalaciones.

El cuestionario de control interno abarca no solo el personal de los departamentos operacionales de la empresa, sino también permite evaluar la efectividad de la junta directiva en cuanto si realiza controles en los procesos, sustracción y análisis de información.

Levantamiento y descripción de procesos.

El levantamiento y descripción de procesos es una herramienta que ayuda a conocer de manera más específica y real de cómo se llevan las actividades y procedimientos dentro de la empresa.

De acuerdo a un artículo de (Pepper Bergholz, 2011) indica que el levantamiento y descripción de los procesos es una forma de representar la realidad de la manera más exacta posible, a partir de la identificación de las diferentes actividades y tareas que se realizan en un proceso para lograr un determinado resultado o producto.

Este levantamiento de procesos se debe identificar con las personas que están relacionadas y realizan directamente las actividades, de esta manera se obtienen detalladamente los procesos para analizar y obtener o proponer mejores resultados.

Para realizar un levantamiento de procesos en una empresa es indispensable tener en cuenta algunos factores o etapas, lo cual de acuerdo a (Riquelme, 2012) se muestran a continuación:

Entendimiento de los procesos de negocio. - En esta etapa se debe realizar una descripción de los procesos, de esto desprende una serie de procedimientos, actividades y tareas que se desarrollan dentro de la misma. Para que esta descripción sea de validez y adecuada debe contar con un conocimiento claro y preciso de los procesos, para ello es muy importante tomar en cuenta con el personal que interviene directamente en ellos.

Identificación de etapas y actividades específicas de los procesos. - En esta etapa se identifica cada subproceso y procedimiento que debe ser registrado dentro del levantamiento de procesos.

Generar fichas y diagramas de flujo de los procesos. - Después de identificar los procesos, subprocesos y procedimientos, en esta etapa se describirán de manera

detallada cada uno de ellos y se documentará de manera sistemática acorde al tiempo, esto se realizará a través de fichas y diagramas de flujos.

Establecer indicadores de gestión. - En esta etapa se establece o se implanta indicadores para analizar el control de gestión y retroalimentación de la mejora continua de procesos.

Diagrama de flujograma de procesos.

Es la expresión gráfica del proceso, que resulta de mucha utilidad porque facilita su análisis y rediseño (Pepper Bergholz, 2011). El diagrama de flujo de procesos es una herramienta indispensable para representar secuencialmente los procesos o actividades a través de símbolos gráficos, de esta manera es entendible el funcionamiento de una empresa y sus departamentos.

Al analizar un diagrama de flujogramas de procesos, se puede focalizar las actividades de bajo desarrollo y maximizarlas a través de controles, así mismo ayuda a la comprensión del personal para realizar un proceso del trabajo, ya que muestra los pasos a seguir.

Símbolos del flujograma. - El diagrama de flujos de procesos está conformado con ciertos símbolos que permiten un mejor entendimiento en los procesos que se quieren analizar, esta simbología está representada con su significado y forma específica.






Símbolo	Nombre	Función
	Inicio / Final	Representa el inicio y el final de un proceso
	Línea de Flujo	Indica el orden de la ejecución de las operaciones. La flecha indica la siguiente instrucción.
	Entrada / Salida	Representa la lectura de datos en la entrada y la impresión de datos en la salida
	Proceso	Representa cualquier tipo de operación
	Decisión	Nos permite analizar una situación, con base en los valores verdadero y falso

Figura 5. Representación simbólica de flujogramas.

Fuente: María Estela Raffino. Concepto.de.

Cada símbolo representa una actividad o función dentro de un proceso que realiza la empresa, de esta manera la visualización es muy sencilla, teniendo claro la simbología se procede a realizar el diagrama de flujogramas de procesos. De esta manera se presenta un diagrama de flujograma simple:

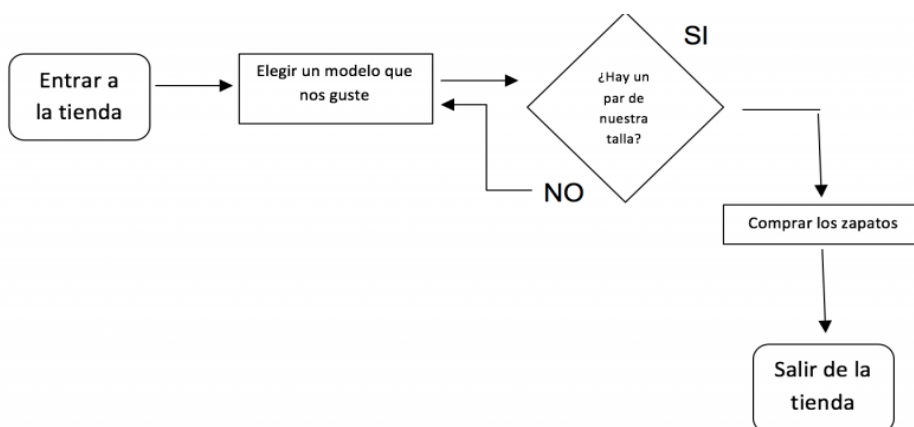


Figura 6. Diagrama de flujograma.

Fuente: María Estela Raffino. Concepto.de.

Prueba de recorrido.

Las pruebas de recorrido buscan verificar la comprensión de proceso, subproceso o actividad analizada con sus riesgos identificados y controles claves (Quiñonez Molina & Villavicencio Díaz, 2015). Por medio de la prueba de recorrido, se conoce a profundidad cada uno de los procesos que realiza cada departamento, área o empresa, a partir de esta identificación se tiene una visión clara de los riesgos y los controles que existen para mitigar cada uno de ellos.

Las pruebas de recorrido es una herramienta que se utiliza principalmente en dos campos, los procesos claves financieros y los procesos claves presupuestario. Se debe realizar un formato por cada proceso clave, es así, que se puede analizar de manera adecuada y oportuna los resultados de las pruebas de recorrido. De acuerdo a (Quiñonez Molina & Villavicencio Díaz) se puede formular la prueba de recorrido de acuerdo a la Figura 7.

Prueba de recorrido		Ciclo de Compras - Cuentas por pagar			Atributos a probar				
Ref. No.	Procedimientos de recorrido	Evidencia examinada	Deficiencia identificada (S/N)	Reportado al cliente (S/N)	No. Documento	Fecha	Nombre proveedor	Detalle	Valor
1	Compra de materia prima	Orden de compra No. 6498, fecha: 22/08/2014, proveedor: Proveedor 1. Se adjunta orden de compra (ver Grafico 1)	Si	No	✓	✓	✓	✓	✓
2	Cuentas por pagar	Factura No. 005-002-00416218, fecha: 22/08/2014, proveedor: Proveedor 1. Se adjunta factura (ver Grafico 2)	No	No	✓	✓	✓	✓	✓
3	Tesoreria	Transaccion bancaria. Id orden: 3403792, fecha 27/08/2014, proveedor: Proveedor 1. Se adjunta transaccion bancaria (ver Grafico 3)	No	No	✓	✓	✓	✓	✓
4	Contabilizacion	Asiento contable No. 3245, fecha: 23/08/2014, proveedor: Proveedor 1. Se adjunta Asiento contable (ver Grafico 4)	No	No	✓	✓	✓	✓	✓

Figura 7. Prueba de recorrido.

Fuente: (Quiñonez Molina & Villavicencio Díaz, 2015)

Para realizar un diseño de prueba de recorrido es necesario segmentar las actividades y especificar los controles de manera objetiva, dado que se pueda validar la información que se planea analizar.

2.2. Marco Conceptual

Empresas Delivery: Son entidades que prestan servicios a domicilio, como entregas de productos desde una determinada empresa hasta el destino que desee el cliente, esto se realiza mediante aplicaciones web.

Carta o menú: Es el compendio de todos los productos o platos que contiene y ofrece el restaurante a través de un documento ilustrativo y detallado.

Cuadre: es el reporte de finalización de un turno laboral donde se verifica las ventas y detalles económicos durante el periodo.

Inventario: Es el reporte físico o digital de bienes de una empresa, que consta en una lista detallada con sus unidades correspondientes.

Transacciones de cobro: Son aquellos movimientos bancarios que realiza cada banco a la empresa por cobros mediante el sistema financiero, como tarjetas de crédito o débito, cheques, transferencias y transacciones de empresas delivery.

Conciliación bancaria: Es el proceso que permite confrontar y conciliar valores económicos de una cuenta en la empresa.

2.3. Marco Legal.

2.3.1. Norma Internacional de Auditoría 315.

Párrafo 43.- El control interno, según se discute en esta NIA. Consiste de los siguientes componentes:

- a) El ambiente de control.
- b) El proceso de evaluación del riesgo por la entidad.
- c) El sistema de información, incluyendo los procesos del negocio relacionados, relevantes a la información financiera y la comunicación.
- d) Actividades de control.
- e) Monitoreo de controles.

2.3.2. Reglamento turístico de alimentos y bebidas.

Art.14.- - De su clasificación. - Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas se clasificarán en:

- a) Cafetería
- b) Bar
- c) Restaurante
- d) Discoteca
- e) Establecimiento móvil
- f) Plazas de comida
- g) Servicio de Catering.

2.3.3. Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

ANEXO 1.- Manual de prácticas de higiene y manipulación de alimentos en Restaurantes y Cafeterías.

En su contenido sobre la recepción, indica que se deben considerar los siguientes lineamientos para la recepción de materia prima:

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	
1	Solicitar que las entregas se realicen en horas de menos movimiento para poder realizar una inspección adecuada
2	Planificar la recepción de los productos, asegurando un lugar disponible para almacenarlos.
3	Verificar las características como olor, color, sabor, aroma y textura que corresponden a cada tipo de producto.
4	Verificar la temperatura de llegada de los alimentos de acuerdo a las pautas para su conservación en congelación, refrigeración o en caliente.
5	Almacenar de inmediato los alimentos en lugares apropiados y en condiciones de temperatura indicadas para cada uno.
6	Evitar sobrecargar las heladeras o los congeladores porque esto reduce la circulación del frío y dificulta que los productos se congelen o enfríen debidamente. Todo esto sin descartar la limpieza de los equipos
7	Los alimentos crudos deben colocarse en las partes bajas y aquellos listos para consumir o que no requieren cocción en la parte superior, para evitar la contaminación cruzada. Esto tiene fundamento en que los alimentos crudos pueden liberar jugos y caer sobre los alimentos ya cocinados
8	Se debe tener en cuenta las recomendaciones de los fabricantes de los equipos acerca de los lugares donde se deben acomodar los alimentos.
9	Evitar guardar cantidades importantes de alimentos calientes en grandes recipientes, porque esto hace que la temperatura de la heladera suba hasta el punto de colocar otros alimentos dentro de la zona de peligro (temperatura entre 5 a 60°C). Esta operación se puede facilitar, distribuyendo los alimentos en varios recipientes de poca profundidad, lo cual favorece su enfriamiento más rápido.
10	Todos los alimentos almacenados deberán estar debidamente tapados.
11	No compre productos caducados o a la fecha de vencimiento.

Figura 8. Lineamientos para recepción de materia prima

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

2.3.4. Ley Orgánica de Defensa del Consumidor.

Art.17.- Obligaciones del proveedor. - Es obligación de todo proveedor, entregar al consumidor información veraz, suficiente, clara, completa y oportuna de los bienes o servicios, de tal modo que éste pueda realizar una elección adecuada y razonable.

2.3.5. Ley de Régimen Tributario Interno.

Art. 64.- - Facturación del impuesto. - Los sujetos pasivos del IVA tienen la obligación de emitir y entregar al adquirente del bien o al beneficiario del servicio facturas, boletas o notas de venta, según el caso, por las operaciones que efectúe, en conformidad con el reglamento. Esta obligación regirá aun cuando la venta o prestación de servicios no se encuentren gravados o tengan tarifa cero. En las facturas, notas o boletas de venta deberá hacerse constar por separado el valor de las mercaderías transferidas o el precio de los servicios prestados y la tarifa del impuesto; y el IVA cobrado.

CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. Metodología.

El método que utilizamos en la presente investigación es un método inductivo, de acuerdo a la información recopilada en la empresa Carnes y Asados S.A. a través de las técnicas como la observación directa que nos permitió conocer detalladamente los controles dentro de los procesos financieros para llegar a una conclusión general de la eficiencia o deficiencia que existe en la empresa referente al control interno.

3.2. Tipo de investigación.

Los tipos de investigación desarrollados en este trabajo de investigación son:

3.2.1. Investigación descriptiva.

La investigación descriptiva tuvo la finalidad de puntualizar las características de aquella información que se está estudiando, de manera que se detalla los eventos, análisis y registros ocurridos en la problemática de la investigación.

En este caso, se analizará de manera específica la incidencia que tiene el control en los procesos financieros de la empresa Carnes y Asados S.A.

3.2.2. Investigación bibliográfica.

Este tipo de investigación permitió sustraer la información objeto de análisis como: conceptos, teorías, investigaciones complementarias y bases legales, que ayuda a deducir las posibles causas de la problemática en los procesos financieros de la empresa y tener bases de información de terceros acorde a la investigación.

3.2.3. Investigación de campo.

Esta investigación es de vital importancia en el desarrollo de la misma, nos permitió conocer de manera personal y compacta toda la gestión de control dentro de sus procesos en la empresa. Dentro de esta actividad visualizamos el desarrollo cotidiano, ambiente y conducta del personal dentro de la organización, que nos ayuda analizar el cumplimiento de sus labores.

3.3. Enfoque.

3.3.1. Enfoque mixto, cualitativo – cuantitativo.

Dentro de esta investigación se procedió a utilizar un enfoque mixto, ya que nos permitió recolectar y analizar datos cualitativos y cuantitativos para corroborar con el planteamiento del problema y lograr un mayor entendimiento sobre la información numérica, textual y verbal que se pudo sustraer de la empresa.

3.4. Técnica e instrumentos

3.4.1. Entrevista

Dentro de las técnicas de investigación utilizamos de manera personal entrevistas, realizadas a personas que manejan información relevante y sujeto al tema de investigación para poder ser concisos en el análisis, esta entrevista fue de manera subjetiva para identificar de manera abierta los controles y procesos. También se tomó en cuenta a un experto en el área de control de alimentos de un restaurante internacional reconocido y muy estructurado a nivel de organización para analizar y tener un enfoque más objetivo y profesional sobre los procesos que se llevan a cabo de manera eficiente dentro de una empresa encargada a la venta de servicio de alimentos y bebidas.

3.4.2. Observación directa.

Esta técnica se enfocó en las principales áreas de negocio para canalizar directamente con la problemática existente. La observación directa nos proporcionó la información real de cómo se manejan los procesos financieros en la empresa y el control que recae en ellos, de manera detallada se pudo verificar los principales procesos como son los de compra y pago a proveedores que permiten comprobar la importancia del control interno. Se procedió a realizar una ficha de observación para documentar la información de las actividades dentro de los procesos financieros, así mismo se realizó levantamiento de procesos, diagrama de flujogramas para corroborar con los controles que existen en cada uno de ellos y los posibles riesgos que se desprenden y afectan a la productividad de la empresa.

3.4.3. Análisis documental.

Este análisis es de aquella información obtenida de manera directa con la empresa, tal como documentos bases de la gestión, control y procesos que se llevan a cabo de manera interna y en departamentos específicos, esta información ayuda de manera complementaria a validar los datos obtenidos a lo largo de la investigación. Se pudo analizar los datos cualitativos y cuantitativos documentados como son los estados financieros de empresa, fichas y reportes que sustentan el control de inventario, compras pagos a proveedores, que dan lugar a la gestión de los procesos financieros.

3.5. Población.

La población referente a la investigación en la empresa Carnes y Asados S.A esta conformado por:

Tabla 3.
Población de Carnes y Asados S.A.

ÁREA	No. EMPLEADOS
Gerencial	2
Dep. Administrativo	2
Dep. Financiero	1
Dep. Producción	4
Meseros	4
Total	13

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

3.6. Muestra.

Dentro del proceso de investigación se tomó como muestra el personal de mayor relevancia y aquellos que intervienen directamente en el control y en los procesos financieros de Carnes y Asados S.A, de esta manera obtener información concreta y específica de las actividades para el desarrollo de la presente investigación.

Tabla 4.

Muestra de Carnes y Asados S.A.

ÁREA	No. EMPLEADOS
Gerencial	2
Dep. Administrativo	2
Dep. Financiero	1
Dep. Producción	1
Total	6

Elaborado por. Arteaga, J. (2021)

3.7. Análisis de resultados

De acuerdo a la información obtenida con las técnicas e instrumentos aplicados a las personas y departamentos vinculados a la problemática de la investigación, se analizó los resultados para el mayor entendimiento sobre la incidencia que tiene el control interno en los procesos financieros de la empresa Carnes y Asados S.A.

3.7.1. Análisis de la entrevista al gerente general.

Se realizó una entrevista personalmente con el gerente general del restaurante Carnes y Asados S.A. para obtener información del control que se está efectuando dentro de los procesos financieros, de esa manera analizar la problemática de la investigación y contribuir a la solución del mismo.

Entrevista al Gerente General.

Tabla 5.

Perfil del entrevistado.

Descripción	Actividad
Cargo	Gerente General
Tiempo laborando	10 años

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

La entrevista realizada al gerente general de Carnes y Asados S.A tuvo como objetivo principal conocer la información que maneja de acuerdo a los controles que se realizan en los procesos financieros y los problemas que existen en ellos, a continuación, se detalla la información a través de las preguntas dirigidas al gerente.

1. ¿Se desarrollan plan de mejoras en los controles internos de la empresa?

Se mantienen los controles internos de manera estándar debido al funcionamiento desde la creación de empresa y que esto ha permitido mantenerse en el mercado competitivo.

2. ¿Existe información para analizar la efectividad de los procesos financieros dentro de la empresa?

Tenemos la visión de enfocarnos directamente en satisfacer las necesidades del cliente, no abandonamos la importancia de nuestros procesos fuente de análisis y confiamos en el trabajo en equipo de nuestro personal, pero lo más relevante es conocer al cliente para mantenerlo junto a nosotros.

3. ¿Existe un sistema que permita monitorear los departamentos donde intervienen el flujo de efectivo?

Contamos con sistemas de cámara de seguridad que nos permite monitorear y revisar cuando sea necesario el área que nos interese, aunque no lo hacemos rutinariamente, nos despeja las dudas que se dan a través del tiempo.

4. ¿De acuerdo a la productividad, se mantiene una comunicación con el personal administrativo sobre eventualidades del negocio?

Mantenemos una comunicación a base de inconvenientes por parte de quejas o sugerencias de los clientes, se estructura soluciones y se imparten para mejoras.

5. ¿Se mantiene una comunicación constante para la planificación y ejecución de pagos a proveedores?

Normalmente este proceso no es de gran importancia, no afecta la productividad de la empresa, sin embargo, planificamos la fecha de pago y se emiten cheques para el respectivo pago.

6. ¿Cómo maneja el proceso de adquisición de materia prima?

Existen dos partes en este proceso, contamos con proveedores que nos entregan el producto directamente en la empresa y también se adquiere a través de mercados de comercialización, en donde toca trasladar por cuenta propia los productos.

7. ¿Existe información referente a la disponibilidad de productos que ofrece el restaurant?

Manejamos un sistema de reportes de disponibilidad de platos, eso nos permite abastecer en el tiempo oportuno, contamos con casi la totalidad de platos a excepción de 4 que se implementaron a principios de este periodo.

8. ¿Cuál es el procedimiento de control para monitorear el pago de las empresas delivery a través del sistema bancario?

Se verifica de manera semanal o mensual las transacciones bancarias para revisar el ingreso por parte de las empresas asociadas al servicio de entrega a domicilio.

Análisis:

Dentro de la entrevista que se realizó al gerente General, la empresa mantiene información diaria, procesos, sistema de monitoreo y controles de manera continua, sin embargo, no se revisa o analiza dicha información por parte del Gerente, él confía mucho en la metodología que se ha llevado a cabo a través de los años.

3.7.2. Entrevista al jefe del departamento Administrativo.

Tabla 6.

Perfil del entrevistado.

Descripción	Actividad
Cargo	Jefe Administrativo
Tiempo laborando	6 años

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

La entrevista realizada al jefe del departamento Administrativo tuvo como objetivo constatar los controles y los problemas que existen por la falta de productos que se ofrece en la carta de menú, a continuación, se detalla la información fuente de análisis.

1. ¿Existe quejas de parte de los clientes por falta de disponibilidad de platos que ofrecen en la carta de menú?

Regularmente los clientes nuevos optan por consumir y degustar platos no típicos, quieren probar algo nuevo, sin embargo, el restaurante aún no cuenta con productos físicos que se ofrecen en la carta, esto ocasiona molestias y disgustos a los clientes.

2. ¿Se comunica a la gerencia las quejas de los clientes por falta de disponibilidad de platos?

Se comunica de manera diaria las quejas al gerente general que se encarga de realizar el envío de materia prima a la empresa, sin embargo, no se toma en consideración los nuevos platos que se presentan en la carta.

3. ¿Se evalúan los riesgos que existen en los procesos financieros de la empresa?

La empresa se maneja con un control interno superficial, se mantienen actividades de control, pero no se analiza y evalúan si son eficientes y si existen riesgos relevantes que pueda afectar la rentabilidad y productividad de la empresa.

4. ¿Existe reportes diarios de las actividades o información relevante para análisis de ventas?

Se efectúan los reportes de ventas de manera diaria en donde se muestran las ventas en efectivo, tarjetas de créditos y empresas delivery para su respectivo análisis por parte del Gerente General.

5. ¿Cuál es el procedimiento de control para analizar y verificar el ingreso monetario de las empresas delivery?

Se reporta los ingresos y la documentación física al Gerente General por el servicio de las empresas delivery para su respectiva comprobación de pago a través del sistema bancario.

Análisis:

El Jefe Administrativo mantiene y controla los procedimientos que se desarrollan a través de los días en su área respectiva, realiza y supervisa la información por parte de los colaboradores y comunica las inquietudes y sugerencias por parte de los clientes para que se tomen medidas referentes a ellas, sin embargo, no existe respuesta alguna por parte de la gerencia para las tomas de decisiones.

3.7.3. Entrevista al jefe del departamento Financiero.

Tabla 7.

Perfil del entrevistado.

Descripción	Actividad
Cargo	Jefe Financiero
Tiempo laborando	4 años

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

La entrevista realizada al jefe del departamento Financiero tuvo como objetivo conocer los procesos financieros y su gestión.

1. ¿Existe planificación en el proceso de pago a proveedores?

Se planifica el pago a proveedores, sin embargo, no se puede ejecutar el pago por falta de envío o firma en el cheque, este es uno de los problemas que se presentan regularmente en el proceso de pago

2. ¿Existen reportes dirigidos al Gerente General sobre los flujos de entrada y salida de dinero?

Se reporta de manera diaria las entradas y salidas de flujo de efectivo mediante documentación física, esto ayuda a dar a conocer las actividades financieras que se llevan a cabo.

3. ¿Existe liquidez para cubrir los gastos a corto plazo?

Normalmente los gastos menores a \$100 se cancelan sin ningún problema, los gastos mayores que se cancelan mediante cheque si hay atrasos por la emisión de parte del Gerente General.

4. ¿Qué controles implementan para los procesos de salida de efectivo por pagos?

Se verifica con la documentación adecuada como facturas o comprobantes, se autoriza la salida de efectivo con el Gerente General y se deja constancia a través de copia y recibo de pago.

5. ¿Se emiten documentos para analizar los costos de pago a proveedores o comparar costos para aliar nuevos proveedores?

Se registran los pagos y se envía la documentación al gerente general, no se realizan comparaciones o información fuente de análisis para costear nuevos productos o proveedores.

Análisis:

Se realizan reportes de ventas, planificación financiera, documentos fuentes de análisis dirigido para la gerencia, el departamento financiero otorga toda información respecto a la actividad económica, verifican documentación para sus respectivos pagos, de acuerdo al jefe del departamento financiero su inquietud recae en los pagos de cheques y análisis de costeo de productos por parte de nuevos proveedores.

3.7.4. Entrevista al jefe de Producción.

Tabla 8.

Perfil del entrevistado.

Descripción	Actividad
Cargo	Jefe de Producción
Tiempo laborando	10 años

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

La entrevista realizada al jefe de Producción se enfocó para conocer los procesos, controles y sugerencias del área.

1. ¿Se cuenta con la materia prima necesaria para la producción diaria de la empresa?

Normalmente se abastece al inicio de todos los días, lo que no es muy bueno para nosotros, debido a que a veces hay retrasos en la llegada de la mercadería y por ende se atrasa la producción.

2. ¿Qué procedimiento se realiza cuándo no hay existencias de materia prima o un producto en específico?

Cuando existe falta de un producto en específico se comunica directamente al personal administrativo para que informe al proveedor o al Gerente General para su respectiva adquisición.

3. ¿Se produce la totalidad de los platos que ofrecen en la carta?

Contamos con la totalidad de la materia prima para producir los platos que se ofrecen en la carta a excepción de 4 nuevos platos que no existe abastecimiento por parte del Gerente General, se le ha informado sobre adquirir y abastecer de aquellos productos, pero no tenemos respuesta alguna.

4. ¿Manejan un control de inventario adecuado para el abastecimiento de mercadería?

Se maneja un reporte físico de manera diaria para el respectivo control y abastecimiento de los productos, en donde se visualiza los productos de mayor y menor salida.

5. ¿El abastecimiento por parte de los proveedores es oportuno?

Cuando el abastecimiento es por parte de los proveedores y no del Gerente la mayoría de las veces llegan de manera oportuna, aunque en ciertas ocasiones existe un retraso en la llegada de la mercadería.

Análisis:

De acuerdo al Jefe de Producción, el área se abastece de manera diaria, aunque este método no les favorece en su totalidad debido a los atrasos que se pueden dar de improviso, la mercadería no se abastece de manera completa aun realizando un reporte físico donde se detalla la materia prima faltante para la totalidad de los platos que se ofrecen.

3.7.5. Entrevista externa a experto en el área de control de alimentos.

Tabla 9.

Perfil del entrevistado.

Descripción	Actividad
Cargo	Jefe de Producción
Trayectoria	25 años
Especialista	Alimentos

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

La entrevista realizada a un especialista externo sobre control de alimentos tuvo como objetivo conocer la gestión y procesos de control en el área de producción para ofrecer productos de calidad en los restaurantes.

1. ¿Cuál es el primer punto a considerar para brindar productos de calidad?

Para tener productos de calidad se debe tener materia prima o insumos de calidad, todo esto viene de la mano para que todo salga bien.

2. ¿Es importante el control en el departamento de producción?

No solo es importante, es indispensable el control en todos los departamentos, esto ayuda a que las actividades se cumplan de la mejor manera y se obtengan resultados positivos, del control depende la gestión y calidad de los productos y servicios.

3. ¿La falta de materia prima puede afectar la venta o ingresos de la empresa?

Indudablemente, al no tener disponibilidad de materia prima o insumos afecta directamente en la parte monetaria, debido a que la idea es satisfacer al cliente en primera instancia, si el cliente pide un plato en específico y no hay, se le puede sugerir otro, sin embargo, no se satisface la necesidad principal de degustación, solo se le reemplaza.

4. ¿Cómo mantener la calidad de los productos a través del tiempo?

La calidad del producto no se mantiene, se mejora cada vez más, cuando hablamos de alimentos procesados en el campo de restaurantes es importante tener una sazón que se distinga de otras empresas, pero eso no quiere decir que se mantenga esa esencia, se debe mejorar debido a la evolución de hábitos alimenticios y nuevos productos en materia prima, como se mencionó anteriormente, el control es indispensable para que las cosas salgan bien si se realiza de forma eficiente.

5. ¿Cómo tener una buena gestión en los procesos de producción y administración?

La buena gestión viene enmarcada desde los objetivos, una empresa debe tener y difundir un manual de procedimientos y políticas para la ejecución adecuada de actividades, con ello se le da un lineamiento al personal para alcanzar la meta plasmada.

De acuerdo a la información sustraída en la entrevista al personal relevante y que interviene directamente en los procesos y controles dentro de cada departamento se pudo verificar que se llevan controles de manera habitual y se monitorea las áreas de financiamiento y productividad, cuentan con personal que realiza la supervisión y se comunica los problemas que suceden dentro de la empresa, se maneja información que puede ser fuente de análisis, sin embargo no existe la ejecución, se abastece la mercadería pero existen retrasos y falta de disponibilidad de productos terminados que incide a que los clientes se retiren del restaurante por no tener platos específicos de su preferencia y que afecta de manera negativa a la rentabilidad de la empresa.

Los controles que se ejecutan en los procesos no se evalúan y no existe evaluación de riesgos que mida el nivel de confianza en las actividades o procedimientos dentro de la empresa, así mismo no se realizan conciliaciones bancarias para el control de ingresos a través del sistema financiero.

La empresa maneja controles básicos dentro de los procesos financieros lo cual genera posibilidades de existir riesgos y deficiencia en aquellos procesos y que afecta en la gestión administrativa y de producción.

3.7.6. Análisis e interpretación de los Estados Financieros del 2019.

Indicadores de liquidez.

Estos indicadores nos ayudan y proporcionan datos reales del contenido de liquidez que tiene la empresa Carnes y Asados S.A. para hacer frente a las obligaciones de corto y largo plazo.

Liquidez corriente.

Activo corriente \$ 93.484,70

Pasivo corriente \$44.155,79

$$\text{Liquidez corriente} = \frac{\text{Activo Corriente}}{\text{Pasivo Corriente}}$$

$$\text{Liquidez corriente} = \frac{93.484,70}{44.155,79}$$

$$\text{Liquidez corriente} = 2.12$$

De acuerdo al resultado obtenido, la empresa tiene liquidez para hacer frente a las deudas a corto plazo tomando como referencia que, mayor que 1 es un resultado positivo y fundamental para la liquidez en Carnes y Asados S.A. esto nos ayuda a comprobar que la empresa no tiene problemas al momento de desembolsos para pagos a proveedores.

Prueba Ácida.

Activo corriente \$93.484,70

Pasivo corriente \$44.155,79

Inventario \$8.684,80

$$\text{Prueba ácida} = \frac{\text{Activo corriente} - \text{Inventario}}{\text{Pasivo corriente}}$$

$$\text{Prueba ácida} = \frac{93.484,70 - 8.684,80}{44.155,79}$$

$$\text{Prueba ácida} = 1.92$$

El resultado de la prueba acida es la dependencia del inventario en la liquidez de la empresa, si el resultado es mayor a 1, la empresa no necesita dar rotación al inventario para pagar las deudas a corto plazo, es así que este índice nos ayudó a confirmar que, aunque no se tome en cuenta el inventario, la empresa tiene liquidez para cancelar las deudas.

Indicadores de gestión.

Estos indicadores nos ayudan a medir la eficiencia en relación a los recursos utilizados en la empresa Carnes y Asados S.A.

Periodo promedio de pago.

Cuentas por pagar \$28.098,65

Compras \$119.331.54

$$\text{Período promedio de pago} = \frac{\text{Cuentas por pagar} * 365}{\text{Compras}}$$

$$\text{Período promedio de pago} = \frac{28.098,65 \cdot 365}{119.331,54}$$

$$\text{Período promedio de pago} = \frac{10.256.007,25}{119.331,54}$$

$$\text{Período promedio de pago} = 85,95$$

De acuerdo al índice financiero, la empresa tarda 86 días aproximadamente en cancelar las deudas pendientes y de acuerdo a la información sustraída en las entrevistas, tarda aún más por falta de documentos fuentes de pago, sin embargo, el problema no es la liquidez sino la gestión por parte del Gerente General.

Indicadores de rentabilidad.

Este indicador nos ayuda a evaluar el desempeño que ha tenido Carnes y Asados S.A. para conocer la rentabilidad financiera.

Rentabilidad financiera.

Ventas \$442.144,50

Activo \$570.207,40

Utilidad antes de impuestos e intereses \$78.219,16

Patrimonio \$24.387,20

Utilidad antes de impuestos \$72.075,69

Utilidad neta \$31.525,91

Rentabilidad Financiera =

$$(\text{Ventas}/\text{Activo}) \cdot (\text{UAI}/\text{Ventas}) \cdot (\text{Activo}/\text{Patrimonio}) \cdot (\text{UAI}/\text{UAI}) \cdot (\text{UN}/\text{UAI})$$

Rentabilidad Financiera =

$$\frac{442.144,50}{570.207,40} * \frac{78.219,16}{442.144,50} * \frac{570.207,40}{24.387,20} * \frac{72.075,69}{78.219,16} * \frac{31.525,91}{72.075,69}$$

Rentabilidad Financiera=

$$0.7754099*0.1769085*23.3814214*0.9214582*0.4374000$$

Rentabilidad Financiera = 1.29

Este índice del 129 % nos comprueba que la rentabilidad de la empresa está eficientemente estable de acuerdo a la información proporcionada por Carnes y Asados S.A.

3.7.7. Análisis horizontal de los Estados Financieros.

El análisis horizontal fue realizado a los periodos consecutivos 2018 – 2019 de la empresa Carnes y Asados S.A. se tomó en consideración las cuentas más relevantes para el desarrollo de la investigación.

Tabla 10. Análisis horizontal de estados financieros.

CARNES Y ASADOS S.A.				
ESTADO DE SITUACION FINANCIERA				
	2018	2019	VARIACION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA
ACTIVO	\$450.350,40	570.207,10	119.856,70	27%
<u>ACTIVOS CORRIENTES</u>	146.601,20	93.484,70	-53.116,50	-36%
EFFECTIVO Y EQUIVALENTE DE EFFECTIVO	45.644,20	44.835,40	-808,30	-2%
CUENTAS POR COBRAR	51.702,00	21.210,90	-30.491,30	-59%
INVENTARIO	37.028,00	8.684,80	-28.343,20	-77%
ACTIVOS POR IMPUESTOS CORRIENTES	12.226,80	18.753,60	6.526,80	53%
<u>ACTIVOS FIJOS</u>	303.749,20	476.722,40	172.973,20	57%
PROPIEDADES PLANTA Y EQUIPO	297.592,80	472.095,40	174.502,60	59%
ACTIVOS POR IMPUESTOS DIFERIDOS	6.156,40	4.627,00	-1.529,40	-25%
PASIVO	54.590,88	44.155,79	-10.435,09	-19%
<u>PASIVOS CORRIENTES</u>	54.590,88	44.155,79	-10.435,09	-19%
CUENTAS POR PAGAR	41.554,30	28.098,65	-13.455,66	-32%
PASIVOS ACUMULADOS	5.521,30	9.014,10	3.492,80	63%
PASIVOS POR IMPUESTOS CORRIENTES	7.515,28	7.043,04	-472,24	-6%
PATRIMONIO	23.969,00	24.387,20	418,20	2%
RESERVAS	26.850,00	26.850,00	-	00%
RESULTADOS ACUMULADOS	-2.881,00	-2.462,00	418,20	-15%

Fuente: Carnes y Asados S.A.

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

3.7.8. Interpretación del análisis horizontal de los estados financieros.

Activos.

De acuerdo a la presentación de los ejercicios fiscales 2018 y 2019, tomamos como referencia el último año, dentro de las cuentas con mayor relevancia en el análisis con mayor variación en los activos, tenemos al componente inventario con el 77% de disminución, donde está representado por las ventas y por bajas de mercadería en mal estado o caducadas, lo cual representa que existe un problema dentro de este componente, seguida de las cuentas por cobrar que disminuyen el 59% al año anterior, este se debe al pago realizado por las empresas delivery y sistemas de cobros financieros como tarjetas de créditos, también se ve reflejado un variación significativa positiva del 59% en propiedades, planta y equipos por compras de equipos, repuestos y mantenimientos dentro del área producción.

Pasivos y Patrimonio.

Dentro de los componentes del pasivo tenemos a los pasivos acumulados con una variación del 63% de aumento, debido a los valores a pagar al Instituto de Seguridad Social y provisiones de acuerdo a lo que establece la ley como las utilidades a trabajadores, también existe una variación del 32% de disminución en las cuentas por pagar resultante de pagos realizados a proveedores relacionados los cuales se mantenían deudas a corto plazo.

3.7.9. Análisis de los estados de resultados.

El análisis horizontal de los estados de resultados nos ayuda a verificar las variaciones de las cuentas más relevantes en la investigación, es así que nos facilita la comprobación de los cambios por la problemática a través de los periodos fiscales.

Tabla 11. Análisis horizontal de estados de resultado.

CARNES Y ASADOS S.A.				
ESTADO DE RESULTADO INTEGRAL				
	2018	2019	VARIACION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA
INGRESOS	486.768,60	442.144,50	-44.624,10	-9%
COSTO DE VENTA	125.000,76	119.331,54	-5.669,22	-5%
MARGEN BRUTO	361.767,84	322.812,96	-38.954,88	-11%
GASTOS				
GASTOS DE ADMINISTRACION	-254.509,40	-244.593,8	9.915,60	-4%
GASTOS FINANCIEROS.	-9.628,95	-8.420,40	1.208,55	-13%
OTROS INGRESOS	-	2.276,76	2.276,76	00%
UTILIDAD NETA	42.703,14	31.525,91	-11.177,23	-19%

Fuente: Carnes y Asados S.A.

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

3.7.10. Interpretación del análisis horizontal de los estados de resultados.

De acuerdo a los estados de resultados del periodo 2018 – 2019 existen una disminución en las ventas con una variación del 9% al periodo anterior, debido a ello existe decremento en el costo de ventas y en el margen bruto con un 11%.

Los gastos financieros del periodo disminuyeron un 13%, esto se debe a las comisiones pagadas a instituciones financieras referente al sistema de cobro por tarjetas de créditos, sobregiros y otros.

Dentro de la utilidad neta con una variación significativa del 19% se ve disminuida en base al año anterior, esto referente a la disminución de las ventas del periodo que conlleva principalmente la afectación de la utilidad.

3.7.11. Cuestionario de control interno.

Se realizaron cuestionarios de control interno para corroborar la información de los procesos y actividades que nos ayudan a identificar, evaluar y administrar los riesgos de acuerdo a las cuentas con mayor relevancia y variaciones dentro del análisis financiero, de esa manera se presenta la información sustraída a través de los cuestionarios.

Tabla 12.

Cuestionario de control interno – cuentas por cobrar.

Cuestionario de control interno					
Componente: Cuentas por cobrar					
Objetivo: Analizar el control dentro de los procesos de cobros por empresas delivery e instituciones financieras por tarjetas de crédito.					
#	PREGUNTAS	%	SI	NO	OBSERVACIONES
1	¿Existe un manual de políticas y procedimientos?	0 de 10		X	
2	¿Se define la fecha de pago por estas empresas e instituciones?	0 de 20		X	
3	¿Se realizan informes de las cuentas por cobrar de cada sistema o empresa delivery?	10 de 10	X		
4	¿Se realiza conciliaciones bancarias para comprobar las acreditaciones?	10 de 10	X		Una vez al mes o cada dos meses
5	¿Existe documentos o informes para realizar conciliaciones bancarias?	10 de 10	X		
6	¿Se analiza los montos de acreditación?	0 de 10		X	
7	¿Se comunica a la empresa o institución financiera cuando existe dudas sobre las transacciones?	0 de 10		X	
8	¿Se monitorea los montos no acreditados?	0 de 10		X	
9	¿Existe una persona que le dé seguimiento a las cuentas por cobrar?	0 de 10		X	
Ponderación		30% de 100%			
CONFIANZA		30%			
RIESGO		70%			

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

Dentro de las cuentas por cobrar como mayor problemática que tiene la empresa es la inexistencia del manual de políticas y procedimientos para las respectivas actividades dentro de los procesos que conlleva al control y análisis de transacciones financieras de flujos por parte de las empresas delivery e instituciones por cobros de tarjetas de crédito, de la misma manera no se realizan conciliaciones bancarias de manera frecuente.

Tabla 13.

Cuestionario de control interno – inventario.

Cuestionario de control interno					
Componente: Inventario					
Objetivo: Analizar el control dentro de los procesos y manejo de inventario.					
#	PREGUNTAS	%	SI	NO	OBSERVACIONES
1	¿Existe un manual de políticas y procedimientos?	0 de 20		X	
2	¿El inventario se encuentra en un lugar adecuado con acceso restringido?	0 de 20		X	
3	¿Se monitorea el inventario a través de sistemas de seguridad?	10 de 10	X		
4	¿Existe baja de mercadería por mal estado?	10 de 10	X		
5	¿Se realizan informes por baja de inventario?	0 de 10		X	
6	¿Existe un supervisor en el área de inventario?	0 de 10		X	
7	¿Se mantiene un control a través de kardex?	10 de 10	X		
8	¿Se analiza los inventarios de salida con los realmente utilizados?	0 de 10		X	
	Ponderación	30% del 100%			
	CONFIANZA	30%			
	RIESGO	100%			

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

De la misma manera dentro del área de inventario no existe manual de políticas y procedimientos que ayuden a realizar las actividades de acuerdo a un sistema lineal que asegure el cumplimiento de los objetivos y maximice los recursos de la empresa, existe un control muy bajo en el área donde dan paso a probabilidades de riesgos.

Tabla 14.

Cuestionario de control interno – cuentas por pagar.

Cuestionario de control interno					
Componente: Cuentas por pagar					
Objetivo: Analizar el control dentro de los procesos de pago a proveedores.					
#	PREGUNTAS	%	SI	NO	OBSERVACIONES
1	¿Existe un manual de políticas y procedimientos?	0 de 10		X	
2	¿Se mantiene clasificados las cuentas por pagar a proveedores?	10 de 10	X		
3	¿Se monitorean las fechas de pagos?	0 de 10		X	
4	¿Se establecen fechas de pago?	20 de 20	X		
5	¿Se confirman los pagos realizados?	0 de 10		X	
6	¿Se planifica presupuesto para pagos?	0 de 10		X	
7	¿Se evalúan los pagos realizados?	10 de 10	X		
8	¿Se monitorean las transacciones de pagos?	0 de 10		X	
9	¿Existe alguien que valide los pagos para la respectiva cancelación?	0 de 10		X	
	Ponderación	40% del 100%			
CONFIANZA		40%			
RIESGO		60%			

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

El manual de políticas y procedimiento es uno de los documentos con mayor relevancia para realizar actividades de manera objetiva, al no contar con este manual dentro de las cuentas por pagar resulta una deficiencia en los procesos de pago, este componente se ve afectado por un control bajo para el cumplimiento y supervisión de las actividades.

En las áreas o componentes donde se realizó el cuestionario de control interno se detectó que existe menos del 50% de confianza en los controles empleados y que existe riesgos de incumplimiento en ellos, es así que se debe emplear y evaluar aquellas actividades.

La empresa ha mantenido estos controles estándares y no ha evaluado su eficiencia a través del tiempo, no se analiza la información que proporcionan los empleados dentro de las actividades pertinentes y así mismo no se toman en consideración los riesgos que ello conlleva.

Se debe emplear y monitorear las actividades relevantes que ayudan al crecimiento de rentabilidad de la empresa para poder tener dominio de ello.

3.7.12. Ficha de observación.

Dentro de la observación directa, se pudo plasmar las actividades que se realiza rutinariamente dentro de la empresa, de este modo se realizaron las fichas que se presentan a continuación:

FICHA DE OBSERVACION - CARNES Y ASADOS S.A.					
Observador: Arteaga Rodriguez Jhonny Felix					
Fecha: 14 de julio del 2021 hasta el 16 de julio del 2021					
Obejtivo: Verificar las actividades y relacion que existe los departamentos de financiamiento, administracion y compras.					
ACTIVIDAD	ITEMS	ESTADO			OBSERVACION
		NUNCA	AVECES	SIEMPRE	
Planificacion financiera	Se planifica de manera periodica los pagos		X		No se establece como prioridad las planificaciones
	Se archivan los documentos de pago			X	
	Se analizan los desembolsos.	X			
	Se realizan reuniones para tratar temas financieros	X			
	Existe capacitaciones sobre analisis financiero	X			La empresa nunca ha brindado capacitaciones al personal
Comunicación.	Existe comunicación sobre detalles de pago y cobro		X		Solo cuando la cantidad es relevante se comunica
	Se comunica a la Gerencia los desembolsos diarios		X		Solo cuando la cantidad es relevante se comunica
	Existe comunicación con los proveedores antes del pago.		X		
	Existe comunicación constante entre empleado y empleador		X		Solo cuando existe inconvenientes y entrega de reportes
Supervision	Se cumplen las disposiciones emitidas por Gerencia			X	
	Existe Jefe de cada área que supervise las actividades			X	
	Se evalua a los supervisores de cada área.	X			No se establece persona, ni metodos para evaluar
	Existe equipos de monitoreo en la empresa.			X	
	Se cumple con los horarios establecidos en la empresa			X	
Compras	Se establece fechas de abastecimiento de productos		X		En algunos casos.
	Se abastece en su totalidad los productos.		X		En su mayoría se abastece, pero en algunos productos no.
	Se comprueba la mercaderia llegada con el pedido.	X			Solo se recepta la mercaderia.
	La mercaderia llega en buen estado			X	
	Existe sobreabastecimiento de mercaderia.		X		En algunos productos si existe.

Figura 9. Ficha de observación.

Fuente: Carnes y Asados S.A.

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

Dentro del método de observación directa las actividades que se analizaron dentro de los departamentos de mayor relevancia en la investigación denotan un control deficiente en algunas áreas de la empresa, la falta de comunicación y supervisión conlleva a que no se establezcan actividades fundamentales para el control y desarrollo de los procesos.

3.7.13. Resultados de las encuestas realizadas al personal de Carnes y Asados S.A.

A continuación, se detalla las preguntas plasmadas en las encuestas realizadas al personal de Carnes y Asados S.A. para su respectivo análisis de resultados.

1. ¿Existe manual de procedimientos y políticas en el área financiera?

Tabla 15.

Pregunta 1

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Sí	0	0%
No	6	100%
Total	6	100%

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

Análisis.

De acuerdo a la encuesta realizada a los empleados de la empresa, ellos afirman que no existe manual de políticas y procedimientos, por esa manera no se ha difundido o expresado aquello. Esto conlleva a que los lineamientos no estén claros y presentes al momento de realizar las actividades en un nuevo personal.

2. ¿Se ha difundido la misión y visión del restaurante Carnes y Asados S.A.?

Tabla 16.

Pregunta 2

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Sí	2	33%
No	4	67%
Total	6	100%

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)



Figura 10. Difusión de la misión y visión de la empresa.

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

Análisis.

De acuerdo a los colaboradores de la empresa, solo se ha comunicado al personal administrativo la misión y visión del restaurante, a los otros departamentos no ha existido difusión alguna, al no tener planteados los objetivos, los empleados no pueden alcanzar la meta de la empresa.

3. ¿Se realiza reportes físicos de una planificación financiera?

Tabla 17.

Pregunta 3

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Sí	4	80%
No	1	10%
Total	5	100%

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

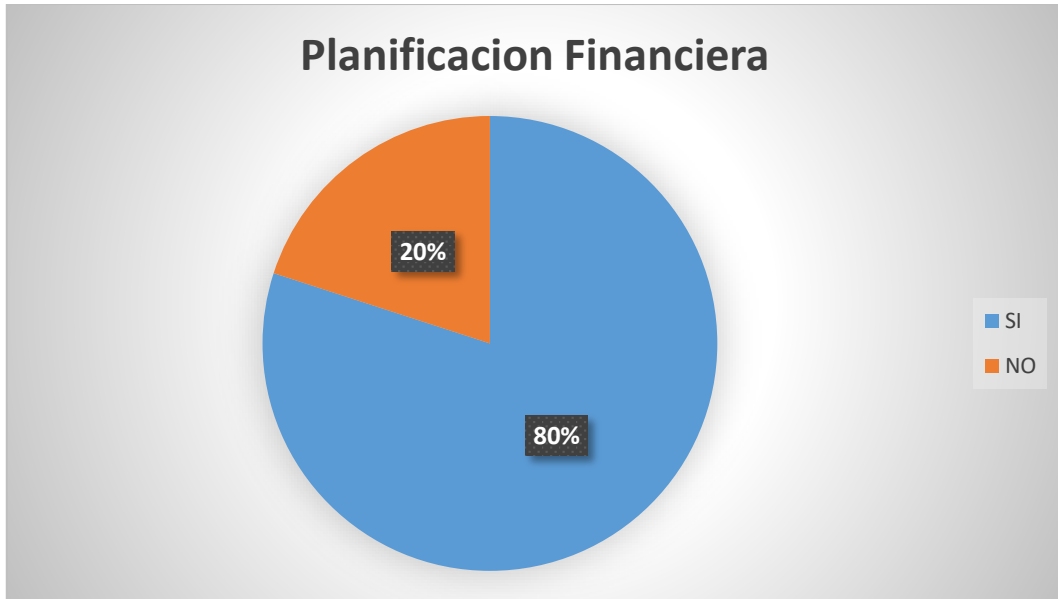


Figura 11. Existencia física de planificación financiera.

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

Análisis.

El 80% de los empleados indica que, si existen reportes físicos para una planificación financiera, sin embargo, no es fuente de análisis para la toma de decisiones por parte del Gerente General.

4. ¿Se cumple con el periodo de pago con los proveedores?

Tabla 18.

Pregunta 4

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Sí	1	20%
No	4	80%
Total	5	100%

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

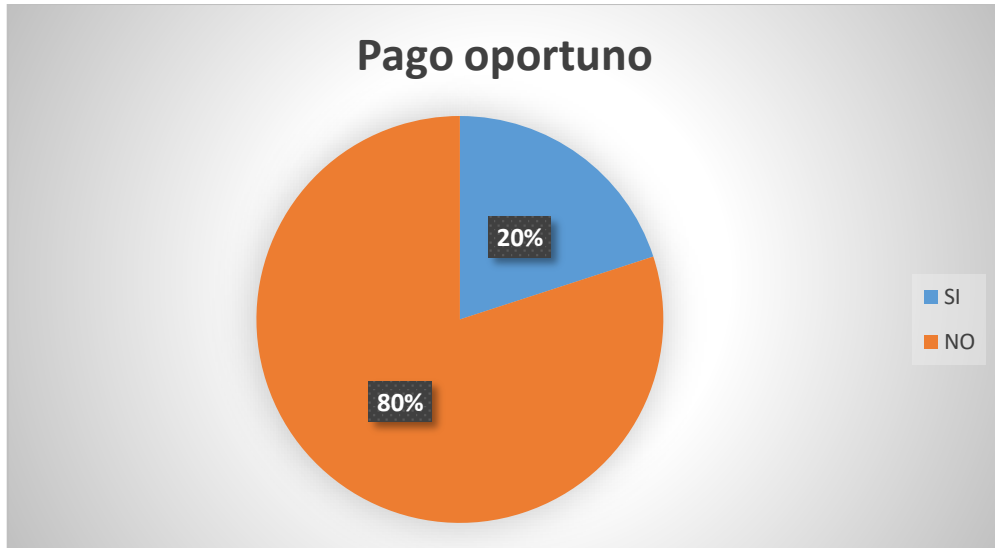


Figura 12. Pago oportuno a proveedores.

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

Análisis.

El pago a proveedores es uno de los principales problemas que se presentan en la empresa Carnes y Asados S.A. debido a que se estipula una fecha de cancelación, pero no se efectuaba el pago al vencerse el periodo, esto se basa a falta de firma o documentos por parte del Gerente General para el pago respectivo.

5. ¿Se le comunica al Gerente General el incumplimiento de pago por falta de documentación?

Tabla 19.

Pregunta 5

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Sí	3	60%
No	2	40%
Total	5	100%

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

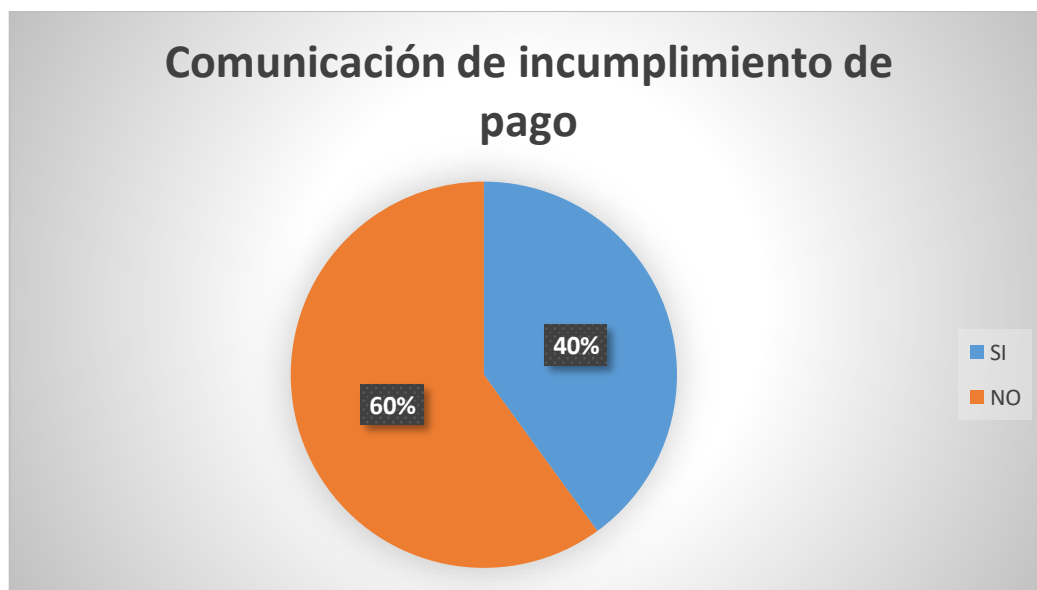


Figura 13. Comunicación de incumplimiento de pago.

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

Análisis.

El 60% no le comunica al Gerente general el incumplimiento de pago debido a que no tienen respuesta de cambio alguno y el 40% le comunica el atraso de pago por motivos de falta de documentación.

6. ¿Existe supervisor en el área financiera?

Tabla 20.

Pregunta 6

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Sí	5	100%
No	0	0%
Total	5	100%

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

Analisis.

De acuerdo a los datos, si existe supervision en el area de financiamiento, hay actividades de control para los procedimientos de pago y cobro en transacciones rutinarias, como confirmaciones de saldos, respaldos documentales, evidencias de los saldos pagados y cobrados.

7. ¿Existe una comunicación adecuada entre el personal del área financiera?

Tabla 21.

Pregunta 7

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Sí	5	100%
No	0	0%
Total	5	100%

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

Análisis.

En el área financiera existe una comunicación adecuada en todas las actividades que se realizan de manera diaria, así mismo en la planificación de desembolsos e información relevante a procesos de control.

8. ¿Se monitorea las transacciones de cobro a empresas delivery?

Tabla 22.

Pregunta 8

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Sí	1	20%
No	4	80%
Total	5	100%

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)



Figura 14. Monitoreo de cobros a empresas delivery.

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

Análisis.

Según los datos de la encuesta, el 80% afirma que no hay monitoreo en las cuentas de cobro a empresas delivery, no existe control como conciliación bancaria para monitorear los ingresos por este servicio, esto es un problema para la liquidez de la empresa, puesto que no se sabe la fecha ni el monto que entra a través del sistema financiero.

9. ¿Existen evaluaciones al personal para responder a situaciones por quejas o necesidades?

Tabla 23.

Pregunta 9

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Sí	0	0%
No	6	100%
Total	6	100%

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

Analisis.

No existe evaluación o capacitación alguna por parte de la empresa para que el personal responda a situaciones no habituales como tratar una queja, una necesidad o un problema en el desarrollo de los procesos.

10. ¿Se propician las condiciones y ambiente adecuado para que el personal realice sus funciones y actividades respectivas?

Tabla 24.

Pregunta 10

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Sí	5	83%
No	1	17%
Total	6	100%

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

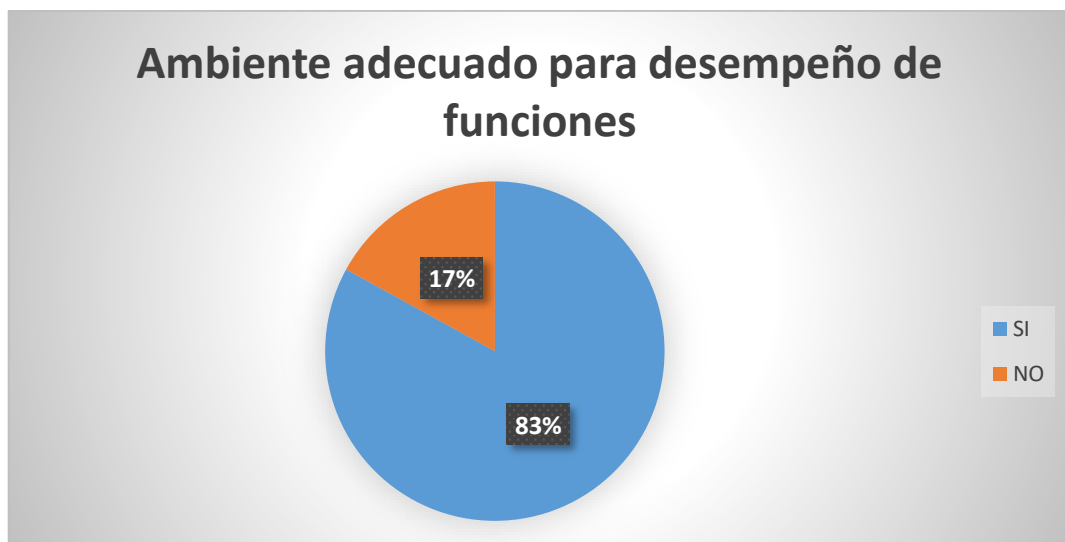


Figura 15. Ambiente adecuado para desempeño de funciones.

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

Análisis.

El 83% de los empleados de Carnes y Asados S.A. afirman realizar sus funciones en un ambiente adecuado, a excepción del área de producción que representa el 17% de inconformidad en el ambiente debido a la falta de insumos que altera el orden en la elaboración de los productos procesados.

11. ¿Existe abastecimiento de compras de manera oportuna y en su totalidad?

Tabla 25.

Pregunta 11

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Sí	4	67%
No	2	33%
Total	6	100%

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)



Figura 16. Compras oportunas y completas.

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

Análisis.

Más de la mitad de los encuestados afirman que la mayor parte del abastecimiento se hace de manera oportuna y en su totalidad, sin embargo, en algunas ocasiones hay retrasos y no llegan de manera completa el abastecimiento.

3.8. Flujograma para compras de Inventario.

Se establece un flujograma donde se detalla el proceso de adquisición de materia prima en los departamentos que interviene, desde la necesidad hasta la llegada a las instalaciones de Carnes y Asados S.A.

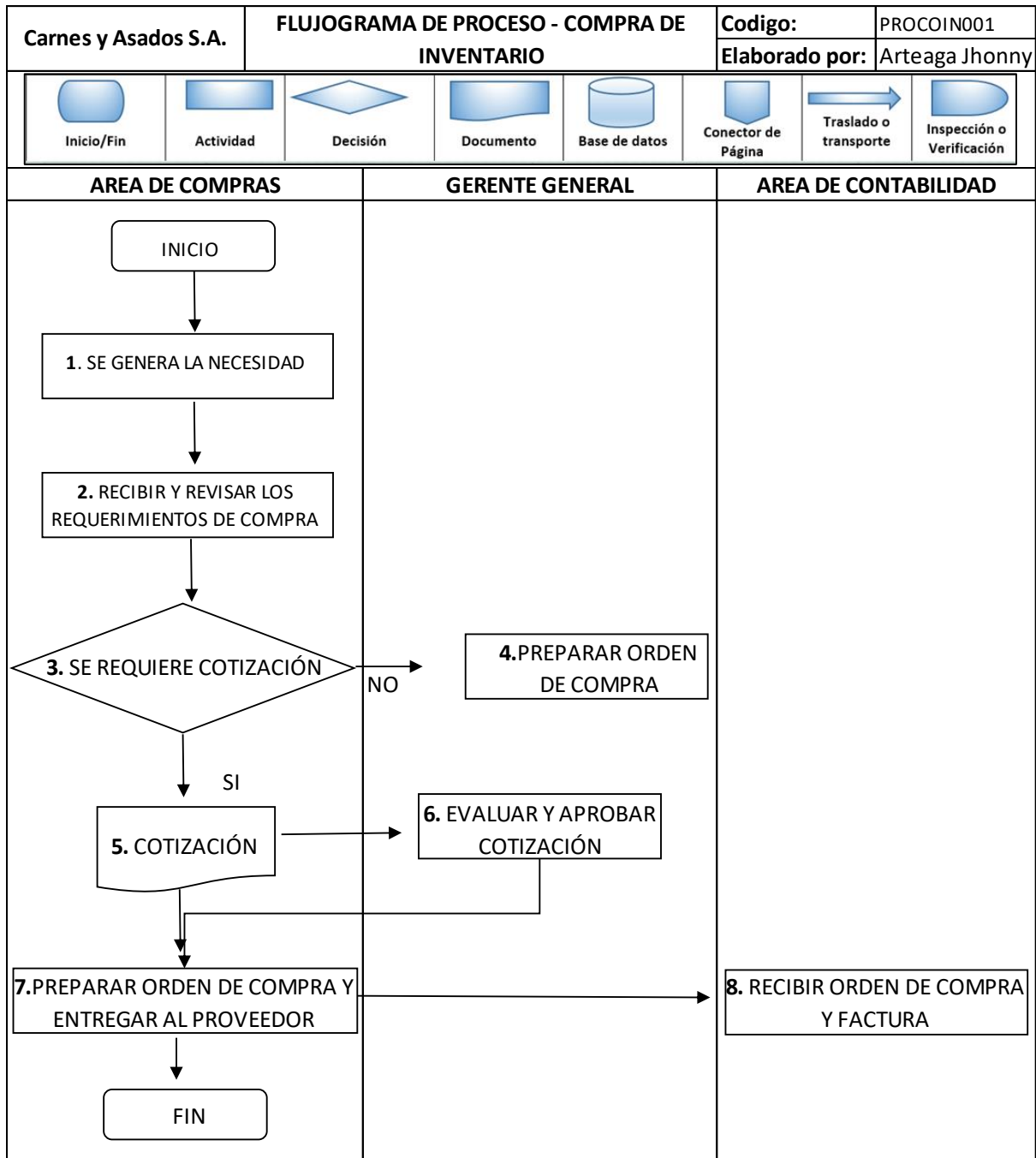


Figura 17: Ficha de observación.

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

CARNES Y ASADOS S.A.	FLUJOGRAMA DE PROCESO PARA COMPRA DE INVENTARIO	Codigo: PROCOIN001
		Elaborado por: Jhonny Arteaga
RESPONSABLE	NARRATIVA	
Jefe de Producción	1. Se genera la necesidad de acuerdo al reporte de producción o desabastecimiento de la materia prima.	
Jefe Administrativo	2. Se recibe y revisa los detalles de productos y cantidades que se requieren.	
Jefe Administrativo	3. De acuerdo a la diversidad, características y proveedor de los productos, se decide si se requiere o no de una cotización.	
Jefe Administrativo	4. Se prepara la orden de compra con su respectiva aprobación gerencial.	
Jefe Administrativo	5. Se emite un documento para pedir una cotización de acuerdo a los productos y cantidades requeridas.	
Gerente General	6. Se evalúa y se aprueba la cotización para su respectiva compra.	
Jefe Administrativo	7. Se prepara la orden de compra con su respectiva aprobación gerencial.	
Jefe Administrativo	8. Se recibe orden de compra con su respectiva factura.	

Figura 18: Narrativa de la ficha de observación.

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

Dentro del proceso de compras de inventario existen actividades específicas que permiten llevar un control general de todas las adquisiciones de los insumos, esto hace referencia al vínculo departamental y a las personas que deben de realizar dichas acciones mediante este proceso.

3.9. Flujograma de pago a proveedores.

Se establece un flujograma del proceso de pago a proveedores para verificar el manejo y relación que existe al momento de la planificación financiera de acuerdo a las áreas que intervienen.

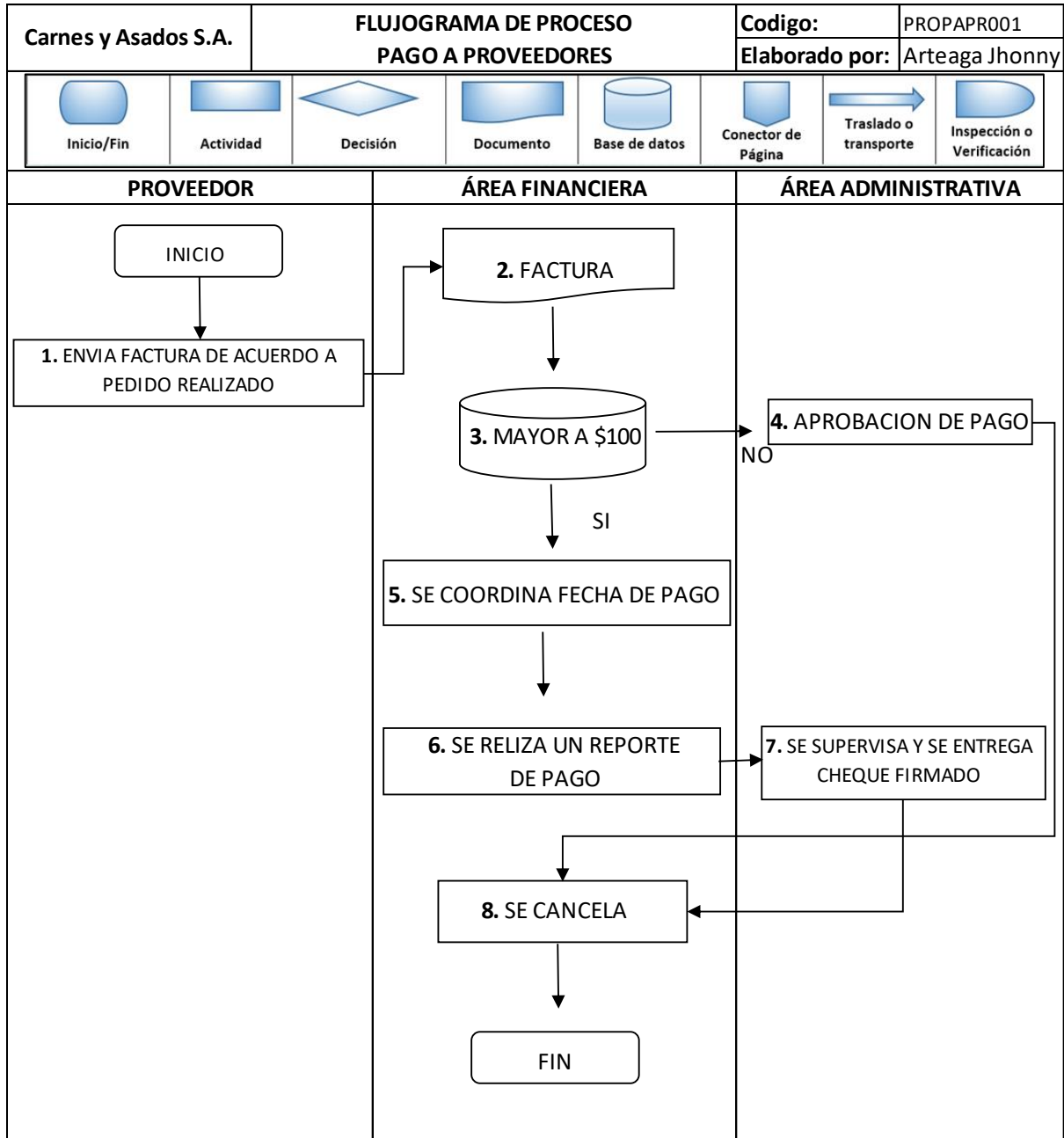


Figura 19: Ficha de observación.

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

CARNES Y ASADOS S.A.	FLUJOGRAMA DE PROCESO PAGO A PROVEEDORES	Codigo: PROPAPR001
		Elaborado por: Jhonny Arteaga
RESPONSABLE	NARRATIVA	
	1.El proveedor emite y envia la factura a la empresa	
Jefe Administrativo	2. Se recibe y verifica la factura de acuerdo a lo solicitado y parametros que tiene que cumplir (Datos de la empresa).	
Jefe Administrativo	3. La empresa sugiere la cantidad de \$100 para la cancelación o no en efectivo	
Jefe Administrativo	4. Se aprueba el pago para su cancelacion respectiva.	
Jefe Administrativo	5. Se establece una fecha de pago para la cancelacion de la factura.	
Gerente General	6. Se realiza un reporte de pago con los valores adeudados y las fechas de emision de las facturas.	
Jefe Administrativo	7. Se supervisa el reporte de pago y se entrega el cheque firmado para su respectivo pago.	
Jefe Administrativo	8. Se cancela al proveedor el valor adeudado.	

Figura 20: Narrativa de ficha de observación.

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

Dentro de los procesos que maneja Carnes y Asados S.A. se detallan de manera específica las personas responsables de cada una de las actividades para mantener un control en el cumplimiento de acuerdo al proceso de compras y pagos, esta asignación no está plasmado ni documentado de manera física o electrónica, solo se comunica de manera habitual.

3.10. Matriz de riesgos.

Se desarrolló una matriz tomando en cuenta los riesgos que se identificaron a través de las técnicas e instrumentos de investigación los cuales se presentan de manera estructurada teniendo en cuenta el impacto de cada uno de los riesgos para la comprensión y análisis de la afectación para la empresa. En esta matriz se definen actividades de control con el objetivo de monitorear y supervisar el proceso.

DETALLES DE INDICADORES			
RIESGO		OCURRENCIA	
ALTO	Tiene un impacto negativo e incidencia global en la empresa	FRECUENTE	Ocurre de manera muy habitual y continua.
MEDIO	Tiene un impacto negativo e incidencia en actividades de control	OCASIONAL	Ocurre de vez en cuando
BAJO	Tiene un impacto egativo y se puede manejar de manera directa	IMPROBABLE	No ocurre nunca

Figura 21. Detalle de indicadores

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

Tabla 26. Matriz de riesgos y controles.

MATRIZ DE RIESGOS Y CONTROL							
No	RIESGOS	OCURRENCIA	IMPACTO	ACTIVIDADES DE CONTROL	FRECUENCIA	RESPONSABLE DE EJECUCION	RESPONSABLE SUPERVISOR
1	Inexistencia presupuestaria para compras de mercadería.	Frecuente	Medio	Plasmar y evaluar presupuesto y aprobación en compras	Diario	Jefe Financiero	Jefe Administrativo
2	Escases de Conciliaciones Bancarias	Ocasional	Alto	Revisión y análisis de las conciliaciones	Semanal	Jefe Financiero	Jefe Administrativo
4	Falta de comunicación para procesos de pago proveedores	Ocasional	Medio	Realizar reportes y evaluar la planificación de pagos.	Semanal	Jefe Financiero	Jefe Administrativo
5	Falta de análisis Financieros	Frecuente	Alto	Revisar informes y documentos fuentes de análisis.	Mensual	Jefe Financiero	Gerente General
6	Falta de Manual de políticas y procedimientos.	Frecuente	Alto	Evaluar cumplimiento y difusión del manual de procedimiento	Semanal	Jefe Administrativo	Gerente General
7	Productos o platos no disponibles	Frecuente	Alto	Realizar informes de ventas por producto	Semanal	Jefe Administrativo	Gerente General

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

3.11. Procesos Financieros de Carnes y Asados S.A.

De acuerdo a la información presentada por Carnes y Asados S.A la empresa maneja procesos financieros básicos, teniendo en cuenta los más importantes dentro de la empresa y donde se plasma políticas de manera que detalla algunas actividades como las formas de pago de acuerdo al monto, que ayuda a la gestión en cuanto a desembolsos. Estos procesos están documentados de manera arbitraria y realizados por los empleados del departamento administrativo que han tenido la necesidad de hacerlos para guiarse en las actividades rutinarias.

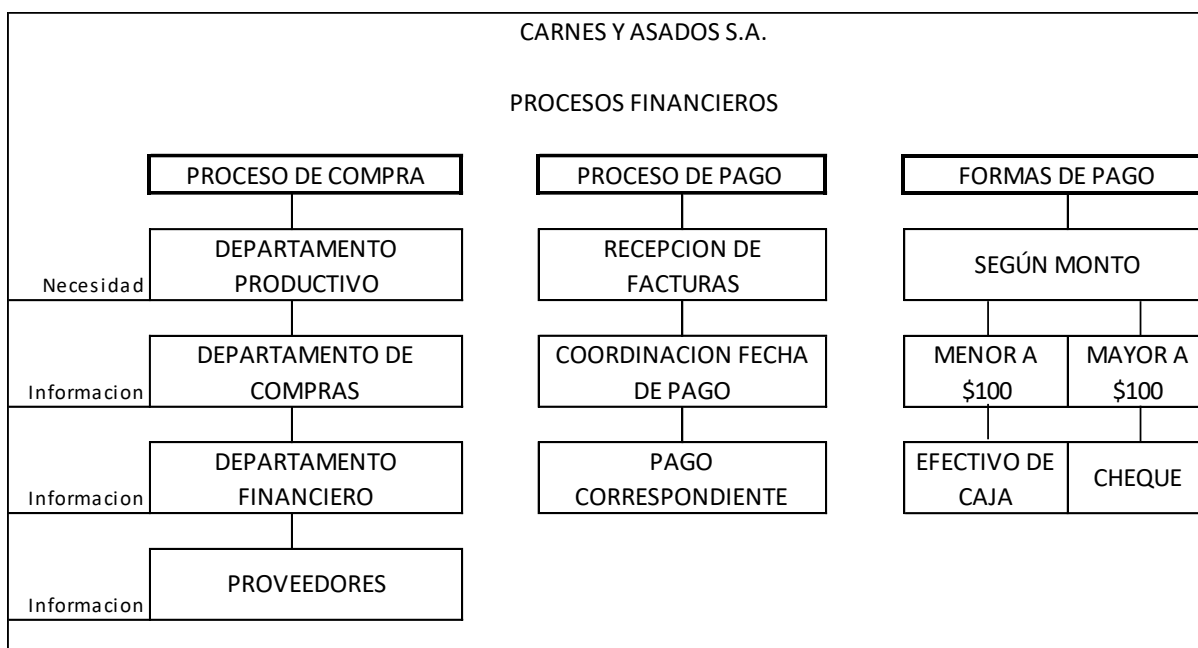


Figura 22. Procesos financieros de Carnes y Asados S.A.

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

La empresa maneja estos procesos financieros como una guía propia para realizar estas actividades, en donde se establece una estructura de acuerdo a las experiencias durante el tiempo que se ha laborado.

3.12. Productos

Los productos o platos que ofrece Carnes y Asados S.A. están identificados por códigos para el proceso de descripción dentro del sistema financiero y de facturación, así mismo se contempla la disponibilidad de cada uno de ellos, la totalidad de los productos reflejados en la carta menú es de 45 platos específicos los cuales se presentan a continuación:

Tabla 27.

Productos de ventas de Carnes y Asados S.A.

Ítem	Código	Producto	Disponibilidad
1001	PFA	Parrillada Familiar	SI
1002	PS	Parrillada Sencilla	SI
1003	PM	Parrillada Mini	SI
1004	AT	Asado de Tira	NO
1005	TB	T- Bone	NO
1006	PÑ	Picaña	NO
1007	PMT	Parrillada Mar y Tierra	SI
1008	RE	RIB - EYE	NO
1009	PC	Piqueo Parrillero	SI
1010	PP	Lomo Pecho de Paloma	SI
1011	LF	Lomo fino	SI
1012	BCH	Bife de Chorizo	SI
1013	LC	Lomo a Caballo	SI
1014	FM	Filet Migñon	SI
1015	LP	Lomo a la Pimienta	SI
1016	PCHA	Pollo Champiñones	SI
1017	CCHA	Chuleta Champiñones	SI
1018	MC	Milanesa de Carne	SI
1019	MP	Milanesa de Pollo	SI
1020	BMCHO	Baby milanesa de chorizo	SI
1021	PA	Pollo Apanado	SI
1022	CA	Carne Apanada	SI
1023	CCHE	Camatones al estilo chef	SI
1024	CGRA	Camarones gratinados	SI
1025	CAPA	Camarones Apanados	SI
1026	CAJ	Camarones al Ajillo	SI
1027	CPL	Camarones a la Plancha	SI
1028	PGB	Pollo Cordon Blue	SI
1029	CHB	Chuleta a la BBQ	SI
1030	PPL	Pollo a la Plancha	SI
1031	PCH	Porción de Chuletas	SI
1032	PCA	Porción de Carne	SI
1033	CHU	Churrasco	SI

1034	SG	Seco de Gallina	SI
1035	AMUB	Arroz con menestra Ubre	SI
1036	AMCO	Arroz con menestra Costilla	SI
1037	AMCH	Arroz con menestra Chuleta	SI
1038	AMC	Arroz con menestra Carne	SI
1039	AMP	Arroz con menestra Pollo	SI
1040	AMCHO	Arroz con menestra Chorizo	SI
1041	CM	Costilla con moro	SI
1042	MOCH	Moro con Chuletas	SI
1043	MOC	Moro con Carne	SI
1044	MOP	Moro con Pollo	SI
1045	MOCHO	Moro Chorizo	SI

Fuente: Carnes y Asados S.A.

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

3.13. Estructura organizacional de Carnes y Asados S.A.

Carnes y Asados mantiene una estructura organizacional donde se establece el grado de jerarquía de acuerdo al control, información y actividades que realizan dentro de la empresa.

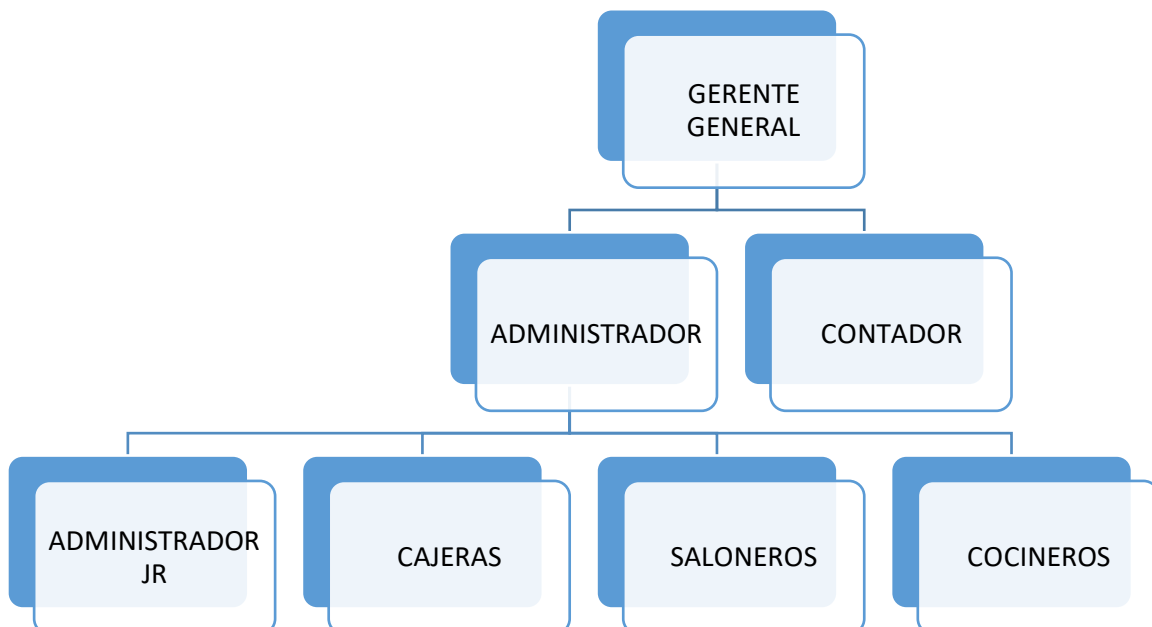


Figura 23. Organigrama de Carnes y Asados S.A.

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

CAPÍTULO IV

4. INFORME FINAL

4.1. Antecedente.

En el desarrollo de la presente investigación dentro de la empresa Carnes y Asados S.A. se evaluaron los procesos financieros y actividades de control que mantiene en cada uno de ellos, mediante la información presentada y recolectada se realizó un análisis para corroborar con la problemática del control interno y su incidencia en los procesos financieros , mismos que se identifican dentro del proceso de pago a proveedores, la adquisición de materia prima e insumos y la situación financiera que mantiene la empresa, así mismo mediante la metodología empleada se realizó entrevistas con los Jefes de los departamentos más relevantes, encuestas con el personal de la empresa, revisión y análisis de los estados financieros mediante indicadores, fichas de observación para plasmar las actividades que se realizan rutinariamente y flujogramas que permiten analizar los procesos y responsables que intervienen en ellos, en base al conjunto de herramientas utilizadas se encontraron situaciones que validaron con la problemática existente dentro del proyecto de investigación y se ha dado cumplimiento con los objetivos tales como identificar la situación actual de la empresa en el cumplimiento del control interno en los procesos financieros, diagnosticar los procedimientos de control implantados en los procesos financieros de la Carnes Y Asados S.A. y analizar la información financiera mediante la aplicación de los procedimientos analíticos sustantivos.

4.2. Analizar el control interno y su incidencia en los procesos financiero de la empresa Carnes y Asados S.A. de la ciudad de Guayaquil.

Para el cumplimiento del análisis del control interno y su incidencia en los procesos financieros de la empresa se plantearon los siguientes objetivos:

4.2.1. Identificar la situación actual de la empresa en el cumplimiento del control interno en los procesos financieros.

De acuerdo al desarrollo de la investigación se pudo identificar los controles que emplea la empresa dentro de los procesos financieros mediante un levantamiento de

información en donde las entrevistas, encuestas y fichas de observación, se concluyó que existen controles, pero no son eficientes en ciertas actividades o procesos como el abastecimiento de productos, análisis de cuentas por cobrar y planificación financiera en pagos.

Uno de los principales problemas que se pudo identificar dentro de la empresa, es que no cuentan con manual de políticas y procedimientos lo que genera que las actividades se realicen sin un sustento documental que permita la efectividad de los procesos.

La empresa no realiza análisis de información financiera para verificar su rentabilidad y posición en el mercado, esto conlleva a tener desconocimiento de incrementos o decrementos y afectación en la situación financiera de la empresa.

No existe control adecuado dentro de los procesos de pago a proveedores al momento de la cancelación de la deuda, esto se debe por motivos de falta de cheque firmado para el respectivo pago, esto influye en la gestión financiera para futuras compras con el proveedor.

Dentro del abastecimiento de materia prima existen productos que no se entregan al departamento de producción esto afecta directamente las ventas teniendo una disminución al final del ejercicio fiscal.

No se realiza conciliaciones bancarias frecuentemente para analizar los movimientos bancarios y que es una de las principales entradas de dinero por ventas a través de empresas delivery, esto conlleva a tener un riesgo muy importante y que puede afectar monetariamente a la empresa si no se tiene control de ello.

4.2.2. Diagnosticar los procedimientos de control implantados en los procesos financieros de la Carnes Y Asados S.A.

Para diagnosticar los procedimientos de controles se realizó cuestionarios de control interno que permitieron medir el nivel de confianza en los procesos.

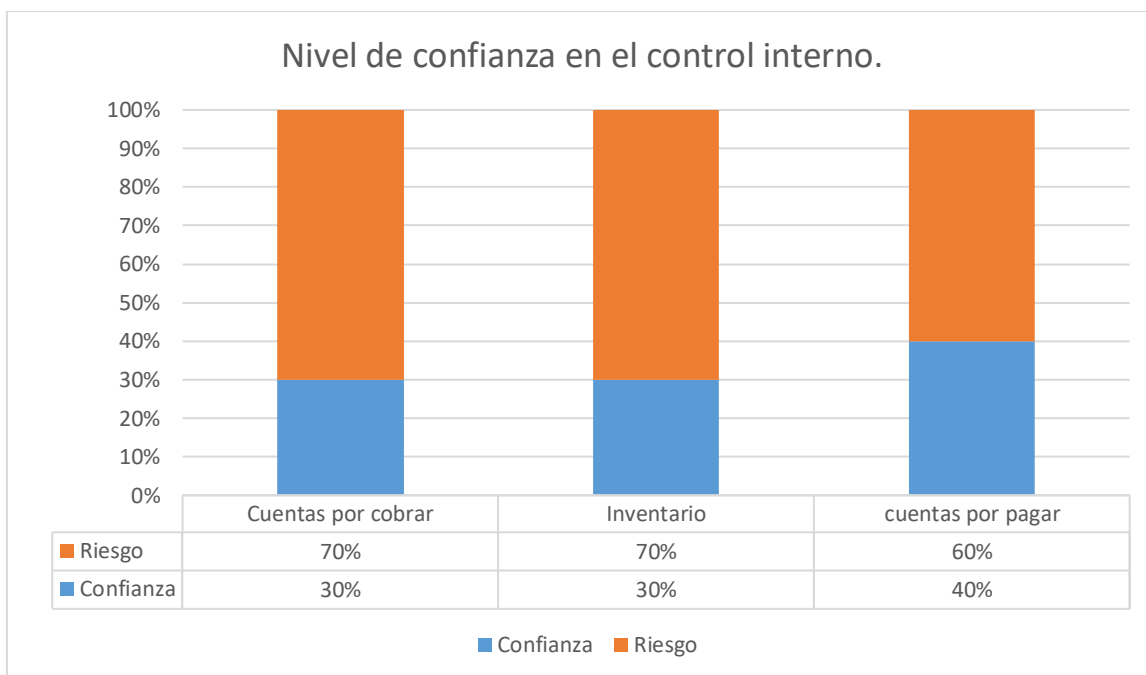


Figura 24: Nivel de confianza del control interno.

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

La empresa Carnes y Asados S.A. mantiene controles débiles en sus procesos, esto se pudo comprobar a través de pruebas sustantivas y análisis del cumplimiento dentro de la organización, el nivel de confianza en las cuentas que sufrieron variaciones en el periodo 2019 son menores del 50% en todas las actividades de cumplimiento, teniendo así un alto riesgo en los controles que no se evalúan para el desarrollo eficiente de los procesos.

Proceso de compra y abastecimiento.

El proceso de compra se ve afectado dentro del desabastecimiento de los productos que corresponden inexistentes dentro de la carta del menú que ofrece la empresa, por otra parte, no hay un control eficiente para realizar informes de acuerdo a los insumos necesarios y bajas por sobreabastecimiento de ciertos productos, debido a la problemática el 9% de los productos no están disponibles.

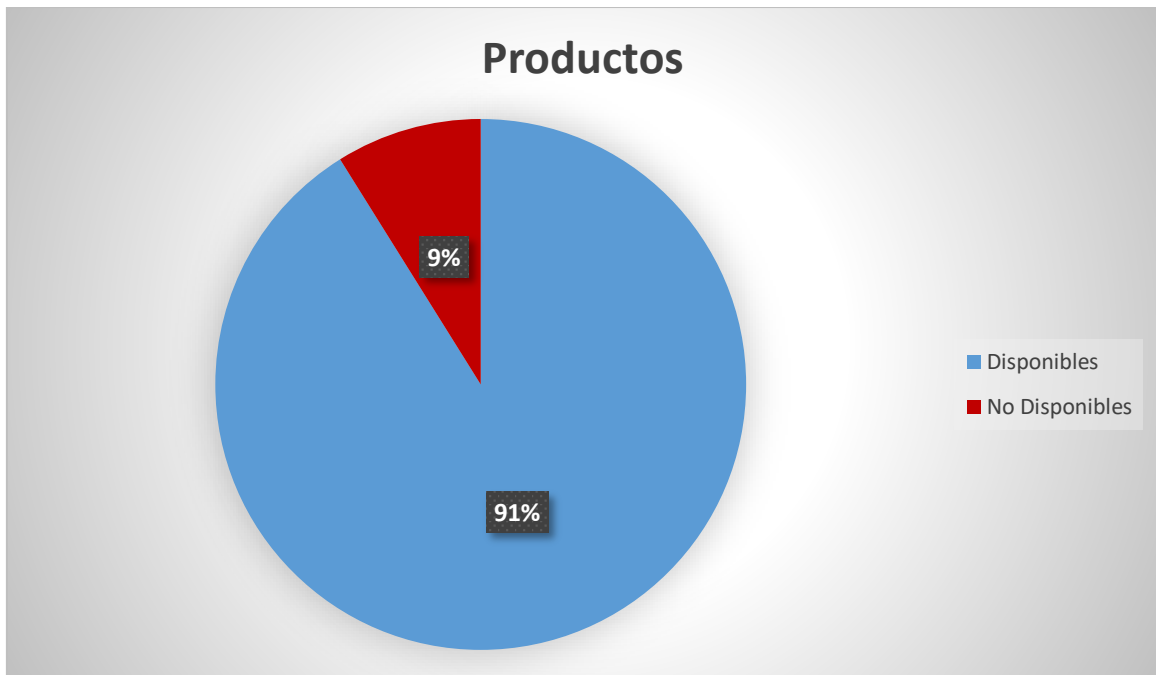


Figura 25: Disponibilidad de productos.

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

Proceso de pago a proveedores.

Dentro de la documentación y técnicas realizadas dentro del proceso de pago a proveedores se evidencio y observo que no se planifica y gestiona de manera adecuada la cancelación por la compra de insumos y materia prima, esta problemática surge por no contar con la documentación completa para realizar el pago cuando este es mayor a \$100.

4.2.3. Examinar la información financiera mediante la aplicación de los procedimientos analíticos sustantivos.

En relación al examinar y analizar de la información financiera mediante la aplicación de procedimientos analíticos sustantivos se realizaron evaluaciones que permitieron determinar la incidencia de acuerdo a la problemática empleada.

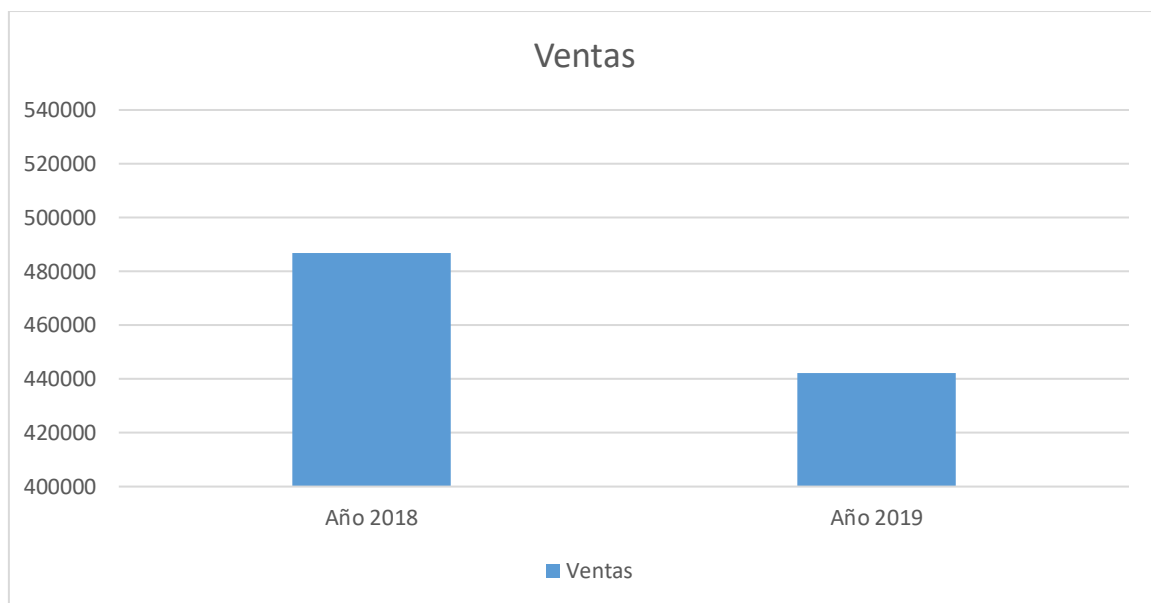


Figura 26: Ventas comparativas.

Elaborado por: Arteaga, J. (2021)

De acuerdo a la investigación realizada se comprobó que existen atrasos en los pagos por falta de planificación y comunicación dentro de la empresa, así mismo no existe el abastecimiento adecuado de materia prima para la producción y productos que expone en el menú carta, de acuerdo a los factores expuestos en la presente se ve afectado en la gestión y en la rentabilidad de la empresa teniendo una disminución 9 % en las ventas, debido a los controles ineficientes dentro de los procesos financieros y bajas de inventario por sobreabastecimiento en algunos productos dentro del periodo del 2019.

Planificación financiera.

No existe una planificación financiera adecuada y estructurada dentro de la empresa Carnes y Asados S.A. esto da una desventaja o probabilidades de que las decisiones que se tomen a través del tiempo no sean efectivas y que existan situaciones no favorables al momento de alcanzar metas.

La empresa no se plantea objetivos a cumplir en el ámbito financiero o rentable para medir la eficiencia en los procesos y actividades de los empleados, no se exige ni se delega al personal información fuente de análisis financiero para medir liquidez y solvencia, así mismo no se evalúan la rentabilidad ni se diagnostica la situación actual de la empresa.

CONCLUSIONES

- Carnes y Asados S.A. no cuenta con controles internos adecuados dentro de los procesos financieros que le permitan tener el control de los riesgos dentro de las actividades que se realizan a diario.
- La empresa no cuenta con manual de políticas y procedimientos para realizar las actividades de manera objetiva y efectiva dentro de los departamentos, es así que existe procesos que dan espacio a la duda al momento de realizarlas.
- No existe una planificación adecuada dentro de los procesos financieros, existen atrasos de pagos por falta de cheques firmados para su respectiva cancelación, lo que incurre pérdida de tiempo y posibles disgustos con los proveedores en donde se ve afectado el abastecimiento incompleto.
- La falta de análisis de información conlleva al desconocimiento de ingresos y rentabilidad de la empresa y al no contar con ella, se tornan difíciles las tomas de decisiones que se requieran a corto y largo plazo.

RECOMENDACIONES

- Es importante que la empresa implemente o mejore sus controles internos dentro de los procesos financieros en donde se compruebe la confianza de aquellos y permitan minimizar los riesgos.
- La empresa debe establecer manual de políticas y procedimientos dentro de cada área para su respectiva gestión y efectividad de los procesos más importantes de la empresa, esto ayudará y dará lineamientos a realizar las actividades y conseguir el resultado esperado.
- Es importante que la administración planifique de manera adecuada y en el tiempo oportuno los procesos financieros en donde se plasmen criterios que den cumplimiento a las actividades para pagos a los proveedores y abastecimiento de mercadería en su totalidad para ofrecer y satisfacer las necesidades de los clientes.
- La empresa debe diagnosticar la situación financiera a través del análisis de la información que existe, esto ayudará a que la toma de decisiones tenga fundamento y se logre alcanzar las metas planteadas, así mismo se tendrá proyecciones y conocimientos de las entradas de flujos de efectivos y variaciones a través del tiempo.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BIBLIOGRAFÍA

- Cedeño Zambrano, R. M., & Morell González, L. M. (Diciembre de 2018). *SciELO*. Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2073-60612018000200022#:~:text=En%20Ecuador%2C%20el%20control%20interno,de%20Administraci%C3%B3n%20Financiera%20y%20Control.
- Ponce Álava, V. A., Quinaluisa Morán, N. V., Muñoz Macías, S. C., Ortega Haro, X. F., & Pérez Salazar, J. A. (Junio de 2018). *SciELO*. Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2073-60612018000100018
- Aguilar. (2012). *Slideshare*. Obtenido de <https://es.slideshare.net/miguelserrano5851127/cursomarco-integrado-de-control-interno-coso-2013-dr-miguel-aguilar-serrano-22feb2015>
- Andbank. (julio de 2015). *Andbank.es*. Obtenido de <https://www.andbank.es/observatoriodelinversor/las-4-claves-de-la-planificacion-financiera-objetivos-plazos-presupuesto-y-control-de-las-decisiones/#:~:text=La%20planificaci%C3%B3n%20financiera%20es%20el,necesarios%20para%20que%20sea%20posible>.
- APD. (2018). *Apd.es*. Obtenido de <https://www.apd.es/globalizacion-ventajas-y-desventajas/>
- Bezares Gomez, Apraiz A., & Madariaga. (2013). *Finanzas de Empresas*. (D. B. Schoo, Ed.)
- Carrillo, D. V. (2011). *Evaluación al sistema de control interno y su incidencia en el desempeño financiero de la Corporación Nacional de Electricidad regional Esmeralda periodo 2010*. Universidad Técnica Estatal de Quevedo, Esmeraldas.
- Circulantis. (s.f.). *Circulantis*. Obtenido de <https://circulantis.com/blog/gestionar-el-pago-proveedores/>
- Contraloría General del Estado. (2002). *oas.org*. Obtenido de https://www.oas.org/juridico/PDFs/mesicic5_ecu_ane_cge_12_nor_con_int_400_cge.pdf
- Contraloría General del Estado. (2009). *oas.org*. Obtenido de https://www.oas.org/juridico/PDFs/mesicic5_ecu_ane_cge_12_nor_con_int_400_cge.pdf
- Estupiñan. (2006). COSO.
- Fajardo Ortíz, M., & Soto González, C. (2017). *Gestión Financiera Empresarial*. Utmach.
- Gonzalez. (17 de Septiembre de 2013). *soyconta*. Obtenido de <https://www.soyconta.com/la-importancia-del-control-interno-en-la-empresa/>
- Jurado, V. K. (2014). El control interno y su incidencia en la determinación de información financiera en la empresa Agrolabsa. 2014. Universidad Técnica de Ambato, Ambato, Ecuador. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/20419/1/T2444i.pdf>
- La Enciclopedia de la Auditoría*. (2003). España: Editorial Grupo Océano.
- Lawrence J., G., & Chad J., Z. (2012). *Principios de la Administración Financiera*. Pearson Education.

- Márquez, G. R. (2011). *Redalyc.org*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=219022148007>
- Norma Internacional de Auditoría. (s.f.). Obtenido de <http://www.icac.meh.es/NIAS/NIA%20315%20p%20def.pdf>
- Núñez, A. P. (2020). La planificación financiera una herramienta para el logro de los objetivos empresariales. *Universidad y Sociedad*, 160-166.
- Ortiz. (2013). *Gestión Financiera*. Madrid: Editex S. A.
- Roberto, H. S., Fernandez Collado, C., & Baptista Lucio, M. (2014). *Metodología de la investigación*. (6ta ed.). INTERAMERICANA EDITORES, S.A. Obtenido de <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>
- SMS Ecuador. (s.f.). *smsecuador.ec*. Obtenido de <https://smsecuador.ec/10-causas-del-fracaso-en-las-empresas/>
- Treadwey, C. o. (mayo de 2013). *Audidores internos*. Obtenido de https://audidoresinternos.es/uploads/media_items/coso-resumen-ejecutivo.original.pdf
- Universidad de los Andes. (2019). *Redalyc.org*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/jatsRepo/257/25757716003/html/index.html>

ANEXOS

Anexo A. *Entrevista a experto en alimentos.*



Entrevista con el Sr. Cesar Lucio experto en alimentos y bebidas por más de 25 años, Jefe de Producción y control de alimentos del Hotel HILTON COLON-GUAYAQUIL.