

UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

EXTENSIÓN EN EL CARMEN



Uleam

Extensión El Carmen

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

TÍTULO:

**CONTROL INTERNO PARA MEJORAR INVENTARIOS EN LA PANADERÍA
Y PASTELERÍA DULCE PECADO EN CANTÓN EL CARMEN, PERÍODO
2024.**

AUTOR(A):

GÓMEZ GARCÍA KATHERINE DAYANA

TUTOR:

ING. HENRRY MARCELINO PINARGOTE PINARGOTE, MG.

El Carmen, 20 de diciembre del 2024

 Uleam <small>UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ</small>	NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A)	CÓDIGO: PAT-01-F-010
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO	REVISIÓN: 2 Página 1 de 1

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor de la Carrera de Contabilidad y Auditoría de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido y revisado el trabajo de titulación, bajo la autoría de la estudiante **Gómez García Katherin Dayana** legalmente matriculada en la carrera de Contabilidad Y Auditoría, período académico 2024 (2), cumpliendo el total de 400 horas, bajo la opción de titulación de proyecto de investigación, cuyo tema del proyecto es *"Control interno para mejorar inventarios en la panadería y pastelería dulce pecado en cantón El Carmen, periodo 2024."*

La investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

El Carmen, 23 de diciembre del 2024.

Lo certifico,



Ing. Henry Marcelino Pinargote Pinargote, Mg.
Docente Tutor
Área: Gestión Contable y Financiera



UNIVERSIDAD LAICA "ELOY ALFARO" DE MANABÍ

EXTENSIÓN EL CARMEN

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Trabajo de Titulación con modalidad Proyecto Integrador, titulado "CONTROL INTERNO PARA MEJORAR INVENTARIOS EN LA PANADERÍA Y PASTELERÍA DULCE PECADO EN CANTÓN EL CARMEN, PERIODO 2024." cuyo autor es Katherin Dayana Gómez García estudiante de la Carrera de Contabilidad y auditoría y como Tutor de Trabajo de Titulación el Ing. Henry M. Pinargote Pinargote, Mg.

El Carmen, enero de 2025

Ing. Zambrano Vera Ana Maribel, Mg
Presidente del tribunal de titulación

Eco. Tito Alexander Cedeño Loo, Mg.

Miembro del tribunal de titulación

Ing. Alcivar Cedeño Paulina Annabel, Mg
Miembro del tribunal de titulación



DECLARACIÓN DE AUTORIA

La responsabilidad de este proyecto de Titulación: "**CONTROL INTERNO PARA MEJORAR INVENTARIOS EN LA PANADERÍA Y PASTELERÍA DULCE PECADO EN CANTÓN EL CARMEN, PERIODO 2024.**" corresponde exclusivamente a **(Katherin Dayana Gómez García)** con C.I 1313668046 y los derechos patrimoniales del mismo a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.

El Carmen – Manabí

Autor

Katherin Dayana Gómez García

C.I 1313668046

DEDICATORIA

Con todo mi amor, dedico esta tesis a mis padres, Wilmer Gómez y Mariuxy García, quienes con su esfuerzo, dedicación y ejemplo de vida me han enseñado el valor del trabajo, la perseverancia y los sueños. Gracias por ser mi fuente de fortaleza y motivación constante.

A mi esposo, Asahel Vélez, por su amor, paciencia y apoyo incondicional en cada paso de este camino. Tu compañía ha sido mi refugio y tu confianza en mí, mi impulso para seguir adelante.

A mi hijo, Emiliano, mi mayor tesoro y la razón más grande de mi esfuerzo. Cada logro es también para ti, como un ejemplo de que con dedicación y fe todo es posible.

Y a Dios, por ser mi guía y fuente infinita de fortaleza en cada etapa de mi vida.

AGRADECIMIENTO

Agradezco profundamente a mis padres, Wilmer Gómez y Mariuxy García, por su amor incondicional, enseñanzas y sacrificios que me han permitido llegar hasta aquí.

A mi esposo, Asahel Vélez, por su apoyo constante, su comprensión y por caminar a mi lado en los momentos de alegría y en los de desafío.

A mi hijo, Emiliano, quien ha sido mi mayor inspiración para culminar este sueño. Tu presencia llena mi vida de amor y propósito.

A mi tutor/a de tesis, por su guía y consejos durante este proceso, y a cada docente que contribuyó con su conocimiento y experiencia a mi formación académica.

Finalmente, agradezco a Dios, por darme la fortaleza y la sabiduría para superar cada reto y por llenar mi vida de bendiciones.

ÍNDICE

TITULO:	1
CERTIFICACIÓN	II
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	III
APROBACIÓN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	IV
DEDICATORIA	V
AGRADECIMIENTO	VI
ÍNDICE DE FIGURAS.....	IX
ÍNDICE DE TABLAS	X
RESUMEN.....	XII
INTRODUCCIÓN	1
CAPITULO I.....	2
1. MARCO TEÓRICO.....	2
1.1. Control Interno	2
1.4.1. Control interno	3
1.4.1. Mejora en los inventarios.....	4
CAPITULO II.....	5
2. DIAGNÓSTICO O ESTUDIO DE CAMPO	5
2.1. Naturaleza de la empresa	5
2.2. Descripción de la empresa.....	5
2.3. Aspectos de Mercado.....	6
2.4. Aspecto Técnico	7
2.5. Marco estratégico empresarial.....	8
2.9. Metodología	9
2.9.1. Método inductivo.....	10
2.9.2. Método deductivo	10
2.9.3. Método descriptivo	10
2.10. Técnicas	10

2.10.1.	Entrevista.....	10
2.10.2.	Aplicación de la entrevista.....	10
2.10.3.	Resultados obtenidos de la entrevista al gerente	10
2.10.4.	Análisis e interpretación.....	11
2.11.	DISEÑO DE LA PROPUESTA.....	12
2.12.	Título.....	12
2.13.	Justificación.....	12
2.14.	Objetivos	12
2.14.1.	General	12
2.14.2.	Específicos.....	13
2.15.	Alcance	13
2.16.	Base legal	13
2.17.	Desarrollo de la propuesta.....	14
2.19.	Procedimiento y Desarrollo de los Componentes de la Propuesta ...	16
2.19.1.	Diagnóstico de la Situación Actual	16
ANEXOS.....		27

ÍNDICE DE FIGURAS

Figure 1 Organigrama	9
Figure 2 Hoja de Control de Inventarios	17
Figure 3 Hoja de Control de Inventario Semanal	18

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Hoja de Control de Inventarios	21
Tabla 2 Hoja Control de Inventarios Semanal.....	24

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1 Entrevista al propietario	28
Anexo 2 Inventario de Materia Prima.....	29
Anexo 3 Inventario de materiales	30

RESUMEN

Este estudio analizó y diseñó un sistema de control interno enfocado en la gestión de inventarios para la Panadería y Pastelería Dulce Pecado, situada en El Carmen, Provincia de Manabí, durante el período 2024. La investigación respondió a la necesidad de optimizar los procesos de inventario en la panadería, con el objetivo de mejorar la eficiencia operativa y disminuir el impacto ambiental derivado de las actividades comerciales. Para ello, se planteó un enfoque metodológico mixto que abarcó tanto el análisis cuantitativo de los datos actuales de inventario como la implementación de prácticas sostenibles adaptadas a las necesidades del negocio.

El diseño del sistema de control interno propuesto incluyó la incorporación de tecnologías modernas y técnicas ecológicas, tales como el uso de herramientas de registro digital, metodologías para la reducción de residuos y estrategias de manejo de stock que promuevan la precisión y transparencia en el control de productos. Además, se consideraron las normativas ambientales locales para alinear las prácticas del negocio con los estándares de sostenibilidad exigidos por la comunidad y las autoridades.

Los resultados esperados incluyeron una reducción significativa en los desperdicios generados, un aumento en la precisión del control de stock y una mayor coherencia con las políticas ambientales vigentes. Este trabajo, por tanto, buscó no solo proporcionar beneficios específicos para Dulce Pecado en términos de eficiencia operativa y responsabilidad ecológica, sino también establecer un modelo de gestión que pudiera ser replicado en otros negocios de la región.

INTRODUCCIÓN

La gestión eficiente de inventarios es un factor fundamental para el éxito de cualquier empresa, siendo especialmente relevante en el sector alimentario, donde los productos manejados son perecederos. En este ámbito, se ha observado un interés creciente en incorporar prácticas sostenibles en los procesos operativos, lo que permite no solo la optimización de recursos, sino también una mayor responsabilidad ambiental por parte de las empresas.

La Panadería y Pastelería Dulce Pecado, ubicada en el cantón El Carmen, enfrenta desafíos particulares en la gestión de sus inventarios debido a la naturaleza de su oferta de productos, que incluye tanto panadería como pastelería. La empresa reconoce la necesidad de mejorar su sistema de control interno para asegurar no solo la eficiencia operativa, sino también el cumplimiento de prácticas sostenibles que le permitan optimizar el uso de sus recursos y reducir su impacto ambiental.

Este estudio tiene como objetivo analizar y diseñar un sistema de control interno para la gestión de inventarios de Dulce Pecado. A través de este análisis, se identificarán áreas de mejora en el sistema de gestión actual, con el fin de desarrollar estrategias que integren tecnologías modernas y principios de sostenibilidad. Estos cambios no solo contribuirán a reducir el desperdicio y mejorar la precisión del inventario, sino que también podrán posicionar a Dulce Pecado como un referente en prácticas empresariales responsables dentro de su comunidad.

La investigación se realizará durante el año 2024 y se fundamentará en el análisis de datos cuantitativos y cualitativos sobre la gestión de inventarios en la pastelería. Asimismo, se revisarán las mejores prácticas de la industria, adaptándolas al contexto específico de Dulce Pecado para diseñar un modelo de control interno efectivo y sostenible. La tesis se estructura en los siguientes capítulos: en el primer capítulo, se presentan los antecedentes, marco teórico y conceptual que fundamentan el estudio. El segundo capítulo aborda la metodología empleada, describiendo el enfoque, las técnicas de recolección de datos y el proceso de análisis de los mismos. En el tercer capítulo se desarrollan los resultados y se discute su relevancia en el contexto de Dulce Pecado, mientras que el cuarto capítulo está dedicado a las conclusiones y recomendaciones, que incluyen estrategias específicas de implementación y propuestas para el mejoramiento continuo en la gestión de inventarios de la empresa.

CAPITULO I

1. MARCO TEÓRICO

1.1. Control Interno

El control interno es un conjunto de procedimientos y políticas diseñadas para salvaguardar los activos de una organización, asegurar la precisión de su información financiera y operativa, y promover la eficiencia de sus operaciones (Walter M., 2018) En el contexto de la Panadería y Pastelería Dulce Pecado, un sistema de control interno eficaz es fundamental para gestionar los recursos de manera eficiente, minimizar riesgos y optimizar la toma de decisiones.

1.1.1 Fases del Control Interno

El proceso de control interno se estructura en varias fases que son esenciales para su implementación efectiva (Yoza Rodríguez, 2024)

1.1.2 Planificación

La planificación es la fase inicial del control interno y consiste en definir objetivos claros y alcanzables, así como identificar y evaluar los riesgos que podrían impedir el logro de estos objetivos. En una pastelería, esto implica planificar la adquisición de materias primas, gestionar el inventario y programar la producción diaria (Etecé, 2020)

1.1.3 Monitoreo y Evaluación

El monitoreo y evaluación son cruciales para asegurar que el sistema de control interno funcione adecuadamente. Esta fase implica la revisión continua del sistema, la realización de auditorías internas y el análisis de los resultados obtenidos. Para la Pastelería Dulce Pecado, esto puede incluir inventarios físicos periódicos y la revisión de procedimientos operativos (Holgin, 2010)

1.1.4 Retroalimentación y Mejora Continua

Basada en los resultados de la evaluación, esta fase se centra en identificar áreas de mejora y realizar los ajustes necesarios para optimizar el sistema de control interno.

Fomenta una cultura de mejora continua dentro de la organización, asegurando que los controles se mantengan efectivos y actualizados (Guzman, 2003)

1.2 Tipos de Control Interno

Los controles internos se clasifican en diferentes tipos según su naturaleza y función dentro de la organización. Los tipos de control interno más relevantes para una pastelería incluyen (Rodríguez, 2006)

1.2.1 Control Interno Preventivo

Los controles preventivos están diseñados para evitar la ocurrencia de errores o irregularidades antes de que se produzcan. Ejemplos de controles preventivos en una pastelería incluyen la separación de funciones, la autorización de transacciones por personal cualificado, y el uso de sistemas automatizados para el seguimiento del inventario (Hall, 2016)

1.2.2 Control Interno de Detección

Los controles de detección se centran en identificar y detectar errores o irregularidades que ya han ocurrido. En una pastelería, estos pueden incluir la realización de inventarios físicos periódicos, la revisión de informes financieros y la implementación de auditorías internas (Rodríguez, 2006)

1.2.3 Control Interno Correctivo

Los controles correctivos están destinados a corregir los problemas identificados a través de los controles de detección. En la Pastelería Dulce Pecado, esto puede implicar la corrección de discrepancias en el inventario, la revisión y ajuste de procedimientos operativos, y la capacitación adicional del personal (Serrano, 2014)

1.3 Variable Dependiente Conceptual (V.D. Conceptual)

1.4.1. Control interno

Se refiere a los procedimientos implementados dentro de una organización para garantizar la protección de sus activos, la fiabilidad de su información financiera y

la eficiencia operativa. El control interno es esencial para una adecuada gestión de inventarios, ya que previene errores y minimiza riesgos (Palomo, 2019)

1.4 Variable Dependiente Operacional (V.D. Operacional)

1.4.1. Mejora en los inventarios

Se refiere a la optimización en el manejo, control y registro de los productos almacenados en la panadería, lo que reduce pérdidas y mejora la disponibilidad y rotación de inventarios (Julio, 2010)

CAPITULO II

2. DIAGNÓSTICO O ESTUDIO DE CAMPO

2.1. Naturaleza de la empresa

Propietario: Holger Cedeño

Teléfono: 0968236663

Dirección: Av. 4 de diciembre calle Buenos Aires

Email: pasteleriadulcepecado@gmail.com

RUC: 1313668046001

2.2. Descripción de la empresa

2.2.1. Como inició la empresa

La Pastelería Dulce Pecado fue fundada en 2008 en El Carmen, Provincia de Manabí, por María López, una emprendedora con pasión por la repostería. La empresa comenzó como un pequeño negocio familiar, operando desde la cocina de la casa de María. Gracias a la alta calidad de sus productos y al boca a boca entre los habitantes de la comunidad, la pastelería experimentó un rápido crecimiento. En menos de dos años, Dulce Pecado logró establecerse en un local comercial propio, incrementando su capacidad de producción y ampliando su clientela.

2.2.2. Actividad económica.

La actividad económica principal de la Pastelería Dulce Pecado es la producción y venta de productos de repostería. La empresa se especializa en la elaboración de pasteles, tartas, galletas y otros dulces. Además, ofrece servicios personalizados para eventos especiales como bodas, cumpleaños y celebraciones corporativas. Su enfoque está en la utilización de ingredientes de alta calidad y recetas artesanales, lo que ha permitido posicionarse como una pastelería de referencia en la región.

2.2.3. Principales productos y clientes.

Los principales productos de la Pastelería Dulce Pecado incluyen:

- Pasteles personalizados para eventos

- Tartas de diferentes sabores
- Galletas decoradas
- Cupcakes y muffins
- Postres tradicionales ecuatorianos

Su clientela está compuesta por una variedad de segmentos, incluyendo familias locales, empresas que requieren servicios de catering para eventos, y turistas que visitan El Carmen y buscan productos artesanales de alta calidad. La empresa también ha desarrollado una sólida base de clientes recurrentes que aprecian la consistencia y calidad de sus productos

2.2.4. Comportamiento de le empresa en esta emergencia sanitaria.

Durante la emergencia sanitaria provocada por la pandemia de COVID-19, la Pastelería Dulce Pecado enfrentó desafíos significativos. La disminución de eventos sociales y el cierre temporal de negocios afectaron sus ventas. Sin embargo, la empresa respondió de manera proactiva al adaptar sus operaciones para cumplir con las nuevas regulaciones de salud y seguridad. Implementaron servicios de entrega a domicilio y promovieron la venta en línea a través de redes sociales y una plataforma de comercio electrónico

La relación con sus proveedores se mantuvo sólida durante la emergencia sanitaria. La pastelería se comprometió a seguir comprando insumos locales, apoyando así a la economía regional. Con los clientes, Dulce Pecado implementó medidas de bioseguridad estrictas para garantizar la seguridad en la entrega de productos y mantuvo una comunicación constante para informar sobre las nuevas modalidades de servicio.

En cuanto a las líneas de crédito, la empresa negoció con entidades financieras locales para obtener condiciones favorables que le permitieran mantener su flujo de caja y superar los momentos más críticos de la pandemia. Estas acciones incluyeron la renegociación de plazos y tasas de interés, permitiendo a Dulce Pecado conservar su estabilidad financiera y continuar operando sin interrupciones significativas.

2.3. Aspectos de Mercado

La Pastelería Dulce Pecado ha tenido un impacto significativo en el sector de la repostería y la economía local en El Carmen, Provincia de Manabí. Su influencia se puede observar en varios aspectos clave:

2.3.1. Apoyo a Proveedores Locales

La empresa se ha comprometido a trabajar con proveedores locales para adquirir materias primas e insumos. Esto no solo reduce costos y tiempos de entrega, sino que también fortalece la economía regional al apoyar a pequeños productores y comerciantes. La política

de aprovisionamiento local de Dulce Pecado promueve la sostenibilidad y resiliencia de la cadena de suministro en la región.

2.3.2. Innovación y Calidad

Dulce Pecado ha establecido un estándar elevado en términos de calidad e innovación en productos de repostería. Su enfoque en el uso de ingredientes de alta calidad y técnicas artesanales ha incentivado a otras pastelerías y negocios similares en la región a mejorar sus propios estándares. Además, la implementación de servicios personalizados y productos innovadores ha aumentado la competencia, beneficiando a los consumidores con más opciones y mejor calidad.

2.4. Aspecto Técnico

Cuantos colaboradores tiene, protocolos de seguridad para empleados, clientes y proveedores.

Para asegurar la seguridad y salud de todos sus colaboradores, clientes y proveedores, la Pastelería Dulce Pecado ha implementado rigurosos protocolos de seguridad:

2.4.1. Empleados

- **Capacitación:** Los empleados reciben formación continua en prácticas de higiene y seguridad alimentaria.
- **EPP (Equipo de Protección Personal):** Todo el personal utiliza mascarillas, guantes y delantales desinfectados durante sus turnos.
- **Monitoreo de Salud:** Se realizan controles diarios de temperatura y se monitorean síntomas relacionados con enfermedades contagiosas.
- **Distanciamiento Social:** Se han reconfigurado las áreas de trabajo para asegurar el distanciamiento adecuado entre empleados.

2.4.2. Clientes

- **Entrega Segura:** Se han implementado sistemas de entrega sin contacto y pagos electrónicos para minimizar el contacto físico.
- **Higiene en Locales:** Los puntos de venta y áreas de atención al cliente se desinfectan regularmente, y se han instalado dispensadores de gel desinfectante.
- **Aforo Controlado:** Se controla el número de clientes dentro de las tiendas para evitar aglomeraciones y se recomienda el uso de mascarillas.

2.4.3. Proveedores

- **Protocolos de Recepción:** Los proveedores deben seguir estrictos protocolos de higiene al entregar productos, incluyendo el uso de EPP y desinfección de insumos.

- **Monitoreo:** Se verifica la salud de los proveedores y se exige la presentación de certificados de salud y pruebas de COVID-19 cuando es necesario.
- **Comunicación:** Se mantiene una comunicación constante con los proveedores para asegurar el cumplimiento de las medidas de seguridad.

2.5. Marco estratégico empresarial.

2.5.1. Misión.

Ofrecer productos de repostería de alta calidad, elaborados con ingredientes frescos y técnicas artesanales, para satisfacer los gustos y necesidades de nuestros clientes, mientras promovemos la sostenibilidad y apoyamos a nuestra comunidad local."

2.5.2. Visión

ser reconocidos como la pastelería líder en la región de Manabí, conocida por nuestra excelencia en productos, innovación constante y compromiso con la sostenibilidad y el desarrollo comunitario."

2.5.3. Valores

- **Calidad:** Compromiso con la excelencia en cada producto que elaboramos.
- **Innovación:** Búsqueda constante de nuevas ideas y mejoras en nuestros procesos y productos.
- **Sostenibilidad:** Prácticas responsables que protegen el medio ambiente y apoyan a nuestra comunidad.
- **Integridad:** Actuar con honestidad y ética en todas nuestras relaciones y actividades.
- **Servicio al Cliente:** Priorizar las necesidades y satisfacción de nuestros clientes en cada interacción.

2.5.4. Principios

- **Compromiso con la Calidad:** No comprometer nunca los estándares de calidad, asegurando que cada producto cumple con nuestras estrictas especificaciones.
- **Responsabilidad Social:** Participar activamente en iniciativas que beneficien a la comunidad y promuevan el bienestar social.
- **Transparencia:** Mantener una comunicación abierta y honesta con todos los participantes.

- **Innovación Continua:** Adoptar nuevas tecnologías y métodos para mejorar la eficiencia y la calidad.
- **Respeto por el Medio Ambiente:** Implementar prácticas sostenibles que minimicen el impacto ambiental de nuestras operaciones.

2.6. Logotipo

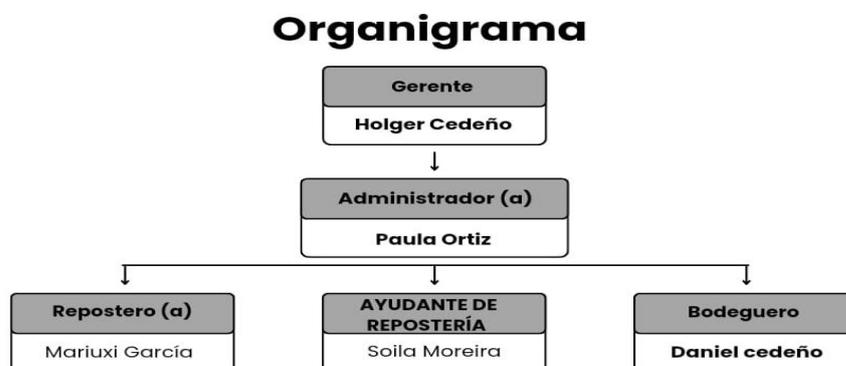


2.7. Slogan

"El placer más dulce, hecho con amor y sabor".

2.8. Organigrama

Figure 1 Organigrama



Elaborado por: Katherin Gómez García para la pastelería "Dulce Pecado".

2.9. Metodología

La metodología es el conjunto de procedimientos y técnicas que guiarán el proceso de investigación. En este caso, se aplicarán métodos cualitativos y cuantitativos para obtener información precisa sobre el estado del control interno y la gestión de inventarios en la panadería.

2.9.1. Método inductivo

El método inductivo parte de la observación y análisis de casos particulares (en este caso, la panadería y pastelería) para llegar a conclusiones generales sobre la necesidad de mejorar el control interno en el manejo de inventarios (Hernández, Fernández & Baptista, 2014). Se analizará el estado actual de los inventarios para identificar patrones y deficiencias.

2.9.2. Método deductivo

El método deductivo se aplicará para contrastar las teorías y normas del control interno con la realidad observada en la empresa. Se partirá de principios generales del control interno para verificar su aplicación y resultados en el caso específico de la panadería (Sampieri, 2018).

2.9.3. Método descriptivo

El método descriptivo permitirá detallar cómo el control interno en la empresa afecta la gestión de inventarios, describiendo su estado actual, políticas y procedimientos internos (Arana, 2017). Esto incluirá la descripción de las operaciones diarias y cómo influyen en el manejo de inventarios.

2.10. Técnicas

Se realizará una entrevista estructurada al gerente de la panadería para conocer el estado actual del control interno aplicado a los inventarios.

2.10.1. Entrevista

La entrevista será realizada de forma presencial, enfocándose en la política de inventarios, control de productos, pérdidas y gestión de recursos en la panadería.

2.10.2. Aplicación de la entrevista

2.10.3. Resultados obtenidos de la entrevista al gerente

- 1) La panadería no cuenta con ningún sistema de control de inventarios, lo que provoca desorganización y pérdidas económicas.
- 2) Actualmente no utilizan métodos para registrar movimientos de inventarios, dependiendo únicamente de la experiencia y conocimiento empírico de los empleados.
- 3) Las principales problemáticas incluyen desabastecimiento en momentos clave y excesos de inventarios que terminan deteriorándose.

- 4) Existe interés en implementar una solución tecnológica básica, como hojas de cálculo, que sea accesible y funcional.
- 5) El personal está dispuesto a recibir capacitación para adaptarse al nuevo sistema.
- 6) Los objetivos del gerente incluyen reducir pérdidas, conocer los niveles exactos de inventario y tomar decisiones informadas.

2.10.4. Análisis e interpretación

1. **Falta de un sistema formal:** La ausencia total de control genera desorganización y problemas significativos en la operación del negocio.
2. **Interés en soluciones accesibles:** La propuesta de utilizar hojas de cálculo como herramienta básica y económica es viable y responde directamente a las necesidades identificadas.
3. **Impacto del desabastecimiento:** La falta de control de inventarios afecta tanto las finanzas como la satisfacción del cliente, lo que perjudica la reputación del negocio.
4. **Capacitación del personal:** La disposición del equipo para aprender nuevas herramientas facilita la implementación de la propuesta y asegura su sostenibilidad a largo plazo.
5. **Información en tiempo real:** Tener datos actualizados permitirá mejorar la planificación y la toma de decisiones, alineándose con los objetivos estratégicos del negocio.

CAPITULO III

2.11. DISEÑO DE LA PROPUESTA

2.12. Título

Diseño de un Sistema Integral de Control Interno para la Optimización de Inventarios en la Panadería y Pastelería "Dulce Pecado", Cantón El Carmen, Manabí

Este título refleja el objetivo general de la propuesta y se alinea con los principios establecidos en el reglamento de la Universidad para el desarrollo de proyectos de investigación en el área de contabilidad y auditoría.

2.13. Justificación

La presente investigación es pertinente debido a la necesidad de la Panadería y Pastelería Dulce Pecado de mejorar la eficiencia en la gestión de sus inventarios. En un contexto económico y ambientalmente consciente, es crucial optimizar los procesos de control de inventarios, reducir pérdidas y garantizar una mayor precisión en el registro y manejo de productos perecederos.

Este sistema de control interno busca ofrecer beneficios específicos a la empresa, como la reducción de desperdicios, una mejora en la precisión del inventario y una alineación con las normativas locales sobre sostenibilidad. La propuesta se traducirá en mayor eficiencia operativa y permitirá a Dulce Pecado establecerse como un modelo de buenas prácticas empresariales en la comunidad de El Carmen.

2.14. Objetivos

2.14.1. General

Diseñar un sistema de control interno integral que optimice la gestión de inventarios en la Panadería y Pastelería Dulce Pecado, asegurando mayor eficiencia y sostenibilidad en las operaciones comerciales.

2.14.2. Específicos

- Diagnosticar el estado actual del control de inventarios en la Panadería y Pastelería Dulce Pecado, identificando debilidades y áreas de oportunidad que afectan la eficiencia en las operaciones comerciales.
- Analizar los procesos contables y administrativos relacionados con la gestión de inventarios, verificando su cumplimiento con las normativas y principios de contabilidad generalmente aceptados.
- Diseñar políticas y procedimientos que refuercen el control interno, estableciendo herramientas prácticas para garantizar la precisión en el registro, manejo y control de inventarios.
- Proponer indicadores de gestión para evaluar el desempeño del sistema de control interno en la gestión de inventarios, garantizando su sostenibilidad y contribución al logro de los objetivos comerciales.
- Validar el diseño del sistema de control interno mediante la simulación o aplicación de casos prácticos, asegurando que cumpla con los estándares de eficiencia y sostenibilidad requeridos.

2.15. Alcance

La propuesta está diseñada específicamente para la Panadería y Pastelería Dulce Pecado, con el objetivo de mejorar su sistema de inventarios y permitirle alcanzar un estándar de sostenibilidad y eficiencia operativa. Aunque el sistema está adaptado a las necesidades de este negocio en particular, también puede servir como modelo para otras empresas de la región que enfrentan retos similares en la gestión de sus inventarios.

2.16. Base legal

La base legal para esta propuesta se fundamenta en diversas normativas y códigos de Ecuador, que establecen las directrices para la implementación de sistemas de control interno y la responsabilidad ambiental de las empresas. Las siguientes son las disposiciones legales clave:

- **Código Orgánico Integral Penal (COIP)**
 - Artículo 197: Dispone que toda actividad empresarial debe realizarse respetando las normas de cuidado y protección ambiental, siendo responsable

de las afectaciones causadas a terceros. Esto respalda la inclusión de prácticas sostenibles en la propuesta de gestión de inventarios (Egas, 2014)

- **Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno**

Artículo 57: Establece la obligatoriedad de llevar un sistema de inventarios actualizado y exacto, lo cual es fundamental para la transparencia y precisión en la gestión de inventarios de cualquier empresa (Leiva, 307)

- **Normas Internacionales de Contabilidad (NIC 2) - Inventarios**

Esta normativa establece el reconocimiento, la valoración y la presentación de los inventarios en los estados financieros. La NIC 2 sirve de guía para asegurar que los inventarios de Dulce Pecado se gestionen correctamente, se valoren de manera justa y se reflejen adecuadamente en los estados financieros, promoviendo así la eficiencia en el control de inventarios (Carlos Alberto García Montaña, 2021)

- **Norma Técnica de Control Interno del Sector Público del Ecuador**

Disposición del Ministerio de Finanzas para el control eficiente y eficaz de los recursos en las entidades públicas, cuyas buenas prácticas también se aplican al sector privado en la gestión de inventarios y otros recursos (Padilla, 2012)

- **Reglamento a la Ley Orgánica de Eficiencia Energética**

Artículo 15: Promueve prácticas empresariales sostenibles y la adopción de tecnologías que reduzcan el consumo energético. Este marco legal es relevante para Dulce Pecado en la implementación de prácticas sostenibles y de reducción de desperdicios dentro de sus operaciones comerciales (Julieta Evangelina Sánchez Cano, 2023)

2.17. Desarrollo de la propuesta

2.17.1. Portada

Título: Control Interno para Mejorar Inventarios en la Panadería y Pastelería Dulce Pecado, Cantón El Carmen, Período 2024.

Autor: Katherin Dayana Gómez García

Tutor: Ing. Henry Marcelino Pinargote

Institución: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí extensión El Carmen

2.17.2. Datos informativos de la empresa

Nombre Comercial: Panadería y Pastelería Dulce Pecado.

Ubicación: Cantón El Carmen, Manabí, Ecuador.

RUC: 1313668046

Año de Fundación: 2015

Actividad Principal: Elaboración y comercialización de productos de panadería y pastelería.

Tamaño: Pequeña empresa familiar.

Misión: Proveer productos de alta calidad en panadería y pastelería, satisfaciendo las necesidades de los clientes mediante un servicio personalizado.

Visión: Ser líder en el mercado local, destacándose por la innovación y excelencia en productos.

Valores: Compromiso, responsabilidad, calidad, honestidad, y orientación al cliente.

Problema Principal Identificado: Ineficiencias en el manejo de inventarios que generan pérdidas económicas y desabastecimiento.

2.18. Marco estratégico empresarial

- **Misión:** Satisfacer las necesidades de los clientes mediante la elaboración de productos frescos y de calidad, optimizando los recursos disponibles y garantizando un servicio eficiente.
- **Visión:** Convertirse en la empresa de referencia en panadería y pastelería del cantón El Carmen, destacándose por la gestión eficiente de sus procesos y el compromiso con la comunidad.
- **Valores Organizacionales:** Calidad, innovación, transparencia, sostenibilidad y trabajo en equipo.

2.19. Procedimiento y Desarrollo de los Componentes de la Propuesta

2.19.1. Diagnóstico de la Situación Actual

2.19.2. Identificación de Problemas:

- Falta de un sistema formal de registro y control de inventarios.
- Uso de métodos manuales que generan errores y retrasos en el abastecimiento.
- Pérdidas de productos debido a caducidad o deterioro.

2.19.3. Análisis del Contexto:

- Evaluación de las herramientas tecnológicas disponibles y su compatibilidad con las capacidades económicas de la empresa.
- Diagnóstico del flujo de productos, desde la adquisición de materias primas hasta la venta final.

2.19.4. Resultados Identificados:

- Pérdidas mensuales estimadas en monto o porcentaje.
- Insatisfacción de los clientes por falta de productos en stock en momentos clave.

2.20. Diseño del Sistema de Control Interno Basado en Hojas de Cálculo

2.20.1. Objetivo General

Diseñar un método práctico y accesible mediante hojas de cálculo que permita un registro básico pero eficiente del control de inventarios, adaptado a los recursos y necesidades de la empresa.

2.20.2. Componentes del Sistema:

2.20.2.1. Hoja De Control De Inventarios

La hoja de control de inventarios es una herramienta esencial para la gestión eficiente de los insumos en una empresa, en este caso, una panadería y pastelería. Consiste en un formato organizado donde se registra el listado de productos disponibles, junto con sus respectivas fechas de elaboración y caducidad. Su principal función es facilitar el monitoreo de los insumos, identificar aquellos próximos a caducar para garantizar su uso oportuno, reducir desperdicios y mantener un registro claro y actualizado. El proceso de llenado incluye detallar

2.21. Resultados

2.21.1. Hoja De Control De Inventarios

La Hoja de Control de Inventarios fue diseñada como una herramienta fundamental para optimizar la gestión de los insumos en la Panadería y Pastelería Dulce Pecado, permitiéndonos llevar un control detallado y sistematizado de los materiales utilizados en los procesos de producción. Este documento fue elaborado con el objetivo de registrar, de manera clara y organizada, las fechas de adquisición y caducidad de cada uno de los insumos necesarios para la elaboración de productos de panadería y pastelería. La implementación de esta herramienta responde a la necesidad de mejorar la eficiencia en la administración de inventarios, que hasta ahora había sido manejada de forma empírica, lo que generaba errores y pérdidas innecesarias.

El proceso de elaboración de la hoja incluyó un análisis exhaustivo de los insumos utilizados diariamente en la empresa, desde materias primas básicas como harina, azúcar, y huevos, hasta productos más específicos como colorantes comestibles, fondant, y cremas para decoración. Para cada producto, se establecieron tres elementos clave: el nombre del insumo, la fecha en la que fue adquirido o ingresó al inventario, y su fecha de caducidad. Este sistema no solo nos permite tener una visión clara del estado actual de nuestros inventarios, sino también prever cuáles productos deben ser utilizados con mayor urgencia para evitar su vencimiento.

La utilidad de esta herramienta en la empresa es múltiple. En primer lugar, nos ayuda a reducir desperdicios, ya que al conocer las fechas de caducidad podemos priorizar el uso de los insumos que están más próximos a vencer. Esto no solo implica un ahorro económico significativo, sino que también refleja un compromiso con la sostenibilidad, al minimizar el impacto ambiental que podría derivarse del desperdicio de alimentos. En segundo lugar, la hoja de control nos facilita la planificación de compras, permitiendo identificar con precisión los insumos que están a punto de agotarse. Esto evita interrupciones en la producción por falta de materiales, garantizando la continuidad de las operaciones y la satisfacción de los clientes.

Además, el registro detallado en la hoja permite mejorar la trazabilidad de los productos utilizados, lo cual es esencial para mantener los estándares de calidad en nuestros productos finales. La capacidad de rastrear el origen y la vigencia de cada insumo también refuerza la

confianza de nuestros clientes, ya que podemos garantizar que los productos ofrecidos cumplen con los más altos estándares de frescura y calidad.

Por otro lado, la asignación de responsabilidades a personas encargadas de elaborar y revisar la hoja de control fortalece el compromiso del equipo con la gestión eficiente de los recursos. Esto fomenta una cultura organizacional basada en la rendición de cuentas y la mejora continua, contribuyendo al desarrollo profesional de los colaboradores y a la consolidación de buenas prácticas empresariales.

En términos generales, la implementación de la Hoja de Control de Inventarios representa un paso importante hacia la modernización y profesionalización de la gestión administrativa en la Panadería y Pastelería Dulce Pecado. Con esta herramienta, no solo optimizamos el uso de nuestros recursos, sino que también nos alineamos con los principios de sostenibilidad y eficiencia que son esenciales para competir en un mercado cada vez más exigente. En el mediano y largo plazo, esta práctica nos ayudará a posicionarnos como una empresa modelo en la comunidad de El Carmen, destacándonos por nuestra capacidad de innovar y adaptarnos a las necesidades del mercado.

Tabla 1 Hoja de Control de Inventarios



HOJA DE CONTROL DE INVENTARIOS

Inventario del _____ al _____ del 20_____

Departamento _____

Realizado por: _____ Revisado por: _____

INVENTARIOS	FECHA DE ELABORACIÓN	FECHA DE CADUCIDAD
Harina	11/8/2024	7/2/2025
Azúcar	4/9/2024	3/3/2025
Aceite	15/10/2024	13/4/2025
Mantequilla	7/11/2024	6/5/2025
Chocolate en polvo	11/8/2024	7/2/2025
Chocolate en barra	4/9/2024	3/3/2025
Colorantes comestibles	15/10/2024	13/4/2025
Fondant	7/11/2024	6/5/2025
Huevo	11/8/2024	7/2/2025
Polvo de hornear	4/9/2024	3/3/2025
Bicarbonato	15/10/2024	13/4/2025
Levadura	7/11/2024	6/5/2025
Esencias	11/8/2024	7/2/2025
Vinagre	4/9/2024	3/3/2025
Frutos secos	15/10/2024	13/4/2025
Pulpa de frutas	7/11/2024	6/5/2025
Frutos en almíbar	11/8/2024	7/2/2025
Licores	4/9/2024	3/3/2025
Café	15/10/2024	13/4/2025
Sal	7/11/2024	6/5/2025
Leche	11/8/2024	7/2/2025
Crema de leche	4/9/2024	3/3/2025
Crema para decorar	15/10/2024	13/4/2025
Productos para decorar	7/11/2024	6/5/2025

2.21.2. Hoja De Control De Inventarios Semanal

La **Hoja de Control de Inventarios Semanal** fue diseñada con el objetivo de mejorar la gestión y el monitoreo del flujo de insumos en la Panadería y Pastelería Dulce Pecado. Para su elaboración, se identificaron todos los productos esenciales utilizados en los procesos de producción, como harina, azúcar, mantequilla, chocolate, colorantes y otros insumos indispensables para las recetas y decoraciones. Esta herramienta está estructurada para registrar, de forma clara y ordenada, los movimientos de inventario durante un periodo semanal, incluyendo información sobre las cantidades iniciales, las entradas de nuevos productos, las salidas destinadas a la producción y el stock final al cierre del periodo.

El diseño de la hoja de control incluye columnas específicas que permiten detallar los datos de cada insumo, categorizándolos según su unidad de medida, como kilogramos, litros o unidades. Este nivel de detalle es crucial para garantizar la precisión en el registro de inventarios y evitar inconsistencias que puedan generar problemas operativos. Por ejemplo, si al inicio de la semana se cuenta con 50 kg de harina, y durante el periodo ingresan 30 kg adicionales mientras se utilizan 70 kg en la producción, el registro mostrará un stock final de 10 kg. Este tipo de cálculo detallado se realiza para cada producto, lo que permite tener un panorama completo y actualizado del estado de los insumos.

La implementación de esta herramienta no solo facilita el control del inventario, sino que también ofrece múltiples beneficios estratégicos para la panadería y pastelería. Uno de los principales aportes es la mejora en la organización y el monitoreo constante, ya que se puede identificar con precisión el consumo real de cada producto, detectar posibles desperdicios y prever necesidades futuras. Esto ayuda a evitar faltantes imprevistos que podrían interrumpir la producción y afectar la capacidad de la empresa para satisfacer la demanda de los clientes.

Otro beneficio importante es la optimización de las compras. Al contar con un registro semanal detallado, es posible planificar las adquisiciones de manera más eficiente, adquiriendo únicamente las cantidades necesarias para reponer los insumos utilizados durante la semana. Esto evita tanto el exceso de productos, que podría generar pérdidas por vencimiento, como la escasez, que podría ralentizar la producción. Además, el control constante del inventario garantiza que todos los productos se utilicen dentro de su fecha de caducidad, asegurando la calidad de los productos finales.

La hoja de control también tiene un impacto directo en la reducción de costos. Al minimizar los desperdicios y optimizar las compras, se contribuye a un uso más eficiente de los recursos financieros de la empresa. Asimismo, permite detectar posibles irregularidades, como desbalances entre las entradas y salidas de inventario, que podrían indicar errores en el manejo de los productos o incluso pérdidas no justificadas.

En términos de gestión operativa, esta herramienta ayuda a mantener una producción más fluida y organizada. Por ejemplo, insumos como el huevo, que tienen un alto nivel de consumo semanal, pueden ser monitoreados con precisión para garantizar que siempre haya suficiente stock disponible. De igual forma, productos con un menor ritmo de consumo, como los colorantes comestibles o los productos para decorar, pueden ser gestionados de forma más estratégica para evitar acumulaciones innecesarias.

En conclusión, la Hoja de Control de Inventarios Semanal representa un avance significativo en la administración de los recursos de la Panadería y Pastelería Dulce Pecado. Su implementación no solo facilita el registro y monitoreo de los insumos, sino que también fortalece la capacidad de la empresa para tomar decisiones informadas, mejorar la eficiencia operativa y garantizar la calidad de los productos ofrecidos. A largo plazo, esta herramienta contribuye al crecimiento sostenible de la empresa, aumentando la rentabilidad y reforzando la satisfacción de los clientes al asegurar una producción constante y de alta calidad.

Tabla 2 Hoja Control de Inventarios Semanal



HOJA DE CONTROL DE INVENTARIOS SEMANAL

Inventario del _____ al _____ del 20_____

Departamento _____

Realizado por: _____ Revisado por: _____

Producto	Unidad de medida	Stock inicial	Entradas (U)	Salidas (U)	Stock final
Harina	Kg	50	30	70	10
Azúcar	Kg	40	20	50	10
Aceite	Litros	30	15	37	8
Mantequilla	Kg	25	10	32	3
Chocolate en polvo	Kg	20	10	27	3
Chocolate en barra	Kg	15	8	20	3
Colorantes comestibles	Unidades	10	5	8	7
Fondant	Kg	10	5	7	8
Huevo	Unidades	200	100	240	60
Polvo de hornear	Kg	15	8	14	9
Bicarbonato	Kg	10	5	9	6
Levadura	Kg	20	10	18	12
Esencias	Botellas pequeñas	20	10	15	15
Vinagre	Litros	10	5	7	8
Frutos secos	Kg	30	15	22	23
Pulpa de frutas	Kg	25	10	20	15
Frutos en almíbar	Tarros	20	10	15	15
Licores	Botellas	10	5	6	9
Café	Kg	10	5	7	8
Sal	Kg	25	10	22	13
Leche	Litros	50	20	35	35
Crema de leche	Litros	20	10	15	15
Crema para decorar	Litros	15	10	12	13
Productos para decorar	Unidades	30	20	25	25

Referencias

- Carlos Alberto García Montaña, L. A. (2021). Normas Internacionales de Contabilidad: entendiendo las normas internacionales de contabilidad. En L. A. Carlos Alberto García Montaña, *Normas Internacionales de Contabilidad: entendiendo las normas internacionales de contabilidad* (pág. 424). Ediciones de la U.
- Egas, J. E. (2014). Código orgánico integral penal (COIP). En J. E. Egas, *Código orgánico integral penal (COIP)* (pág. 509). Murillo Editores.
- Etecé, E. (19 de 09 de 2020). Obtenido de <https://concepto.de/planeacion/>
- Guzman, M. D. (2003). Mejora continua . En M. D. Guzman. Barcelona : <https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/5034/mdmg1de3.pdf;jsessionid=F71CB3700473219B0DFC52029F2F7A68?sequence=1>.
- Holgin, C. J. (2010). Fundamentos de control y gestion de inventario. En C. J. Holgin, *Fundamentos de control y gestion de inventario* (pág. 34). Cali, Colombia : https://www.google.com.ec/books/edition/Fundamentos_de_control_y_gesti%C3%B3n_de_inv/HjmnEAAAQBAJ?hl=es-419&gbpv=1&dq=implementacion+en+base+a+los+inventarios&printsec=frontcover.
- Julieta Evangelina Sánchez Cano, e. a. (2023). Sector energetico. En e. a. Julieta Evangelina Sánchez Cano, *Sector energetico* (pág. 237). Universidad Juárez del Estado de Durango.
- Julio, V. H. (2010). Fundamentos de control y gestión de inventarios. En V. H. Julio, *Fundamentos de control y gestión de inventarios* (pág. 433). Universidad del Valle .
- Leiva, J. P. (307). Las relaciones Ecuador-Estados Unidos en 25 años de democracia (1979-2004). En J. P. Leiva, *Las relaciones Ecuador-Estados Unidos en 25 años de democracia (1979-2004)* (pág. 2005). Abya-Yala.
- Padilla, M. C. (2012). Gestion financiera . En M. C. Padilla, *Gestion financiera* (pág. 444). Ecoe Ediciones.
- Palomo, C. A. (2019). Control interno en la empresas, su aplicacion y efectividada . En *Control interno en la empresas, su aplicacion y efectividada* . https://www.google.com.ec/books/edition/Control_interno_en_las_empresas/xM_DDwAAQBAJ?hl=es-419&gbpv=0.
- Rodríguez, R. E. (2006). El Emprendedor de Exito. En R. E. Rodríguez, *Rafael E. Alcaraz Rodríguez* (pág. 310). McGraw-Hill/Interamericana .

- Serrano, A. T. (2014). Sistema de control interno y de gestión de calidad. En A. T. Serrano, *Sistema de control interno y de gestión de calidad* (pág. 290). Ediciones de la U.
- Walter M., M. I. (28 de 10 de 2018). *Dialet* . Obtenido de Dailet :
file:///C:/Users/chich/Downloads/Dialnet-
ElControlInternoYSuInfluenciaEnLaGestionAdministra-6656251.pdf
- Yoza Rodríguez, N. R. (15 de 07 de 2024). *Revista Científica Multidisciplinaria Arbitrada YACHASUN*. Obtenido de Revista Científica Multidisciplinaria Arbitrada YACHASUN: <https://doi.org/10.46296/yc.v8i15.0472>

ANEXOS

Anexos 1 Entrevista realiza al Gerente



UNIVERSIDAD LAICA "ELOY ALFARO" DE MANABÍ
EXTENSIÓN EN EL CARMEN

Creada Ley No. 10 – Registro Oficial 313 de noviembre 13 de 1985

Teléfono: 052660695 ext. 111

EL CARMEN – MANABÍ – ECUADOR

CARRERA INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

ENTREVISTA

Entrevista al Gerente de la Panadería y Pastelería Dulce Pecado

Preguntas

1. ¿Cuál es el principal problema que enfrenta la panadería en la gestión de inventarios?

2. ¿Qué métodos utilizan actualmente para el registro y control de inventarios?

3. ¿Cuáles son las principales consecuencias de no tener un control adecuado del inventario?

4. ¿Ha considerado implementar alguna herramienta tecnológica para mejorar el control de inventarios?

5. ¿Cómo evalúa la disposición del personal para adaptarse a un nuevo sistema de gestión?

6. ¿Qué objetivos le gustaría alcanzar con un sistema de control de inventarios?

Anexo 1 Entrevista al propietario



Anexo 2 Inventario de Materia Prima



Anexo 3 Inventario de materiales

