

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE TRUJILLO
“BENEDICTO XVI”
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y
ECONÓMICAS
PROGRAMA DE ESTUDIOS DE CONTABILIDAD



**CONTROL INTERNO Y SU INFLUENCIA EN LA OPERATIVIDAD DE
LA MYPE RESTAURANTE PEÑA DISCOTECA MR. BLACK - PAITA**
**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE CONTADOR
PÚBLICO**

AUTOR

Br. Valdiviezo Arrese, Christian Joel

<https://orcid.org/0000-0001-7050-5168>

ASESOR (A)

Dra. Osorio Pascacio, Patricia Sofía

<https://orcid.org/0000-0003-0925-4026>

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

Normas éticas contables en empresas públicas y privadas

TRUJILLO – PERÚ

2025

DECLARATORIA DE ORIGINALIDAD

Señor Decano de la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas:

Yo, Patricia Sofía Osorio Pascacio con DNI N° 32904925, como asesora del trabajo de investigación titulado “CONTROL INTERNO Y SU INFLUENCIA EN LA OPERATIVIDAD DE LA MYPE RESTAURANTE PEÑA DISCOTECA MR. BLACK - PAITA”, desarrollado por el egresado Christian Joel Valdiviezo Arrese con DNI 70060135 del Programa de estudios de Contabilidad; considero que dicho trabajo reúne las condiciones tanto técnicas como científicos, las cuales están alineadas a las normas establecidas en el reglamento de titulación de la Universidad Católica de Trujillo Benedicto XVI y en la normativa para la presentación de trabajos de graduación de la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas. Por tanto, autorizo la presentación del mismo ante el organismo pertinente para que sea sometido a evaluación por los jurados designados por la mencionada facultad.



Dra. Patricia Sofía Osorio Pascacio
DNI: 32904925

AUTORIDADES UNIVERSITARIAS

EXCMO. MONS. GILBERTO ALFREDO VIZCARRA MORI, SJ

Arzobispo Metropolitano de Trujillo

Gran Canciller

Universidad Católica de Trujillo Benedicto XVI

DRA. MARIANA GERALDINE SILVA BALAREZO

Rectora de la Universidad Católica de Trujillo Benedicto XVI

DRA. ROMY ANGELICA DÍAZ FERNÁNDEZ

Vicerrectora Académica

DRA. ENA CECILIA OBANDO PERALTA

Vicerrectora de Investigación

DR. JAIME ROBERTO RAMÍREZ GARCÍA

Decano de la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas

DRA. TERESA SOFÍA REÁTEGUI MARÍN

Secretaria General

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mis padres, por su apoyo incondicional, los sacrificios que hicieron para que pudiera alcanzar mis metas, y la educación que me brindaron, la cual forjó mi carácter y me convirtió en un hombre de bien.

A mi hermano, quien siempre estuvo presente en mis momentos más difíciles, cuidó de mí y me brindó sus valiosos consejos. Agradezco todos los sacrificios que hizo por mi bienestar.

A mis compañeros y compañeras de clase, con quienes compartí conocimientos, apoyo mutuo y ánimos a lo largo de este camino.

El Autor.

AGRADECIMIENTO

A Dios, por todas las bendiciones, fortalezas y oportunidades que me ha brindado a lo largo de mi vida.

A mi asesora de investigación, cuya guía, paciencia, profesionalismo, y valiosos consejos y recomendaciones a lo largo del desarrollo de esta tesis me ayudaron a alcanzar el objetivo.

A la Universidad Católica de Trujillo Benedicto XVI, por brindarme la oportunidad de desarrollar y culminar mis estudios en su prestigiosa institución.

A los profesores Alejandro Saavedra, Andrés Zapata y Primitivo Bruno, por su dedicación, guía, consejos y enseñanzas, que contribuyeron significativamente a mi formación profesional.

El Autor.

DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD

Yo, Christian Joel Valdiviezo Arrese con DNI 70060135, egresado del Programa de Estudios de Contabilidad de la Universidad Católica de Trujillo Benedicto XVI, doy fe que he seguido rigurosamente los procedimientos académicos y administrativos emanados por la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas para la elaboración y sustentación del informe de tesis titulado: “CONTROL INTERNO Y SU INFLUENCIA EN LA OPERATIVIDAD DE LA MYPE RESTAURANTE PEÑA DISCOTECA MR. BLACK - PAITA”, el cual consta de un total de 117 páginas, en las que se incluye 3 tablas y 0 figuras, más un total de 63 páginas en anexos.

Dejo constancia de la originalidad y autenticidad de la mencionada investigación y declara bajo juramento en razón a los requerimientos éticos, que el contenido de dicho documento corresponde a mi autoría respecto a redacción, organización, metodología y diagramación. Asimismo, garantizo que los fundamentos teóricos están respaldados por el referencial bibliográfico, asumiendo un mínimo porcentaje de omisión involuntaria respecto al tratamiento de cita de autores, lo cual es de mi entera responsabilidad.

El autor



Christian Joel Valdiviezo Arrese
DNI 70060135

ÍNDICE

DECLARATORIA DE ORIGINALIDAD	ii
AUTORIDADES UNIVERSITARIAS	iii
DEDICATORIA	iv
AGRADECIMIENTO	v
DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD	vi
ÍNDICE.....	vii
ÍNDICE DE TABLAS	viii
RESUMEN	ix
ABSTRACT	x
I. INTRODUCCIÓN	11
II. METODOLOGÍA	27
2.1. Enfoque, tipo	27
2.2. Diseño de investigación.....	28
2.3. Población, muestra y muestreo.....	28
2.4. Técnicas e instrumentos de recojo de datos.....	29
2.5. Técnicas de procesamiento y análisis de la información.....	29
2.6. Aspectos éticos en investigación	30
III. RESULTADOS.....	31
3.1. Resultados descriptivos	31
IV. DISCUSIÓN.....	46
V. CONCLUSIONES	48
VI. RECOMENDACIONES	49
VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	50
ANEXOS	55

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Ficha de identificación de oportunidades de mejora aplicado al gerente de la mype	31
Tabla 2 Deficiencias de control y propuestas de mejora	41
Tabla 3 Evaluación de riesgos y propuestas de mejora en el control interno	44

RESUMEN

La presente investigación tuvo como objetivo proponer un sistema de control interno para mejorar la operatividad de la micro y pequeña empresa Restaurante Peña Discoteca MR. Black, de Leyla Elían Suárez Medina. La investigación es de tipo básica y descriptiva, ya que busca contribuir al conocimiento sobre el control interno y su influencia en la operatividad de las microempresas del sector restaurantes en Paita, Piura. El diseño del estudio es no experimental y bibliográfico, ya que no se manipulan las variables de estudio. La población está representada por cuatro trabajadores de la microempresa, de los cuales se tomó como muestra al gerente y propietario. Se utilizó la técnica de la entrevista y como instrumento la encuesta. Los principales resultados indican que la microempresa no cuenta con normas de control interno, el personal no ha recibido capacitaciones sobre el control interno y el gerente desconoce el impacto de la falta de normas en las operaciones. Se concluye que es esencial establecer normas de control interno en el Restaurante Peña Discoteca MR. Black, ya que su ausencia afecta significativamente la eficiencia operativa.

Palabras clave: Control, normas, oportunidades y propuestas.

ABSTRACT

This research aimed to propose an internal control system to improve the operability of the micro and small business Restaurante Peña Discoteca MR. Black, owned by Leyla Elian Suarez Medina. The study is basic and descriptive, as it seeks to contribute to the knowledge of internal control and the operability of microenterprises in the restaurant sector in Paita, Piura. The research design is non-experimental and bibliographic, as the study variables are not manipulated. The population comprises four workers from the microenterprise, with the manager and owner selected as the sample. The interview technique was used, and the survey served as the instrument. The main results indicate that the microenterprise lacks internal control norms, the staff has not received training on internal control, and the manager is unaware of the impact of the lack of norms on operations. It is concluded that establishing internal control norms in Restaurante Peña Discoteca MR. Black is essential, as their absence significantly affects operational efficiency.

Keywords: Control, standards, opportunities and proposals

I. INTRODUCCIÓN

En el contexto **internacional**, según Cortés (2019) se destaca la relevancia de que los directivos de una empresa dispongan de sistemas de control interno adecuados. Estos sistemas les permiten cumplir efectivamente con su responsabilidad de supervisar y monitorear todas las áreas de la organización para alcanzar sus metas y prevenir posibles desviaciones (p.22).

Lo cual nos muestra que así mismo, una de las debilidades del control es la participación excesiva de miembro de un mismo grupo familiar.

Mendieta et al. (2022) afirma. “En todo tipo de empresas es preciso implementar controles internos adaptados a su giro de negocio, industria y complejidad organizacional para disminuir el riesgo de pérdidas económicas debido a fraudes y/o errores que pueden afectar de manera significativa su rentabilidad” (p.2).

Mendoza y Bayón (2019) indican que el control interno en las pequeñas y medianas empresas (Pymes) surge debido a la necesidad de reducir los riesgos relacionados con diversos aspectos, como la gestión, el desperdicio, los procesos de producción, la comercialización y el manejo de costos. Asimismo, este control busca minimizar los problemas que los administradores enfrentan al no cumplir con las normativas que regulan sus actividades, las cuales sirven como una guía para el seguimiento de procesos específicos (p. 25).

Nájera et al. (2018) sugiere que en las pequeñas empresas es esencial tener un plan organizativo claro, junto con métodos y procedimientos bien definidos, para que la empresa pueda lograr sus metas principales. Estas metas incluyen la obtención de información financiera precisa y segura, la protección de los activos y, por consiguiente, la eficiencia en las operaciones, lo que contribuye a un adecuado control interno (p. 310).

En el ámbito **nacional**, Trigos (2019) “Dentro de estos, los factores identificados que limitan el crecimiento de las MYPES tienen relación con aspectos de mercadeo, establecimiento de precios, control de la producción y control de inventarios”. (p. 21), por lo que se hace cada vez más necesario el establecimiento de un manual de control interno o una propuesta de mejora que se adecue a las posibilidades económicas de las MYPE;

centrando el presente trabajo, mayor importancia al caso de la micro y pequeña empresa Restaurante Peña Discoteca MR. Black, Paita, 2020.

Sanabria (2021) señala que “se hace indispensable estudiar y analizar los factores asociados al control interno que podrían verse en afectación de consolidar a las PYMES como una opción empresarial social” (p. 10).

Espinoza et al. (2021) destacan que existe una correlación significativa entre el control interno y la gestión empresarial en los centros comerciales durante la pandemia de COVID-19, como se evidencia en el 77,8% de los negocios encuestados. Además, se observa que esta relación es directa, lo que sugiere que un mejor control interno conlleva a una gestión empresarial más efectiva, y viceversa. Asimismo, se encontró que la relación entre la responsabilidad funcional y los recursos disponibles es fuerte tanto para la gestión operativa como para la financiera (p. 65).

Campos (2022) afirma que “el control interno brinda oportunidades para la estabilidad y desarrollo a largo plazo para las Pymes, así como formas de aumentar el rendimiento empresarial basado en el control de los sistemas de gestión” (p. 3)

En el entorno local, Toledo (2020) destaca que las pequeñas y medianas empresas (PYMES) suelen carecer de una gestión de control interno adecuada. En muchas ocasiones, las metas empresariales no se documentan formalmente, sino que se manejan de manera informal, abordando los problemas a medida que surgen y según las necesidades del momento. Esta falta de planificación puede resultar en imprevistos, especialmente de naturaleza financiera, como fraudes, pérdida de dinero o malversación de fondos, así como en el incumplimiento de normativas legales y en una posible mala reputación para la empresa. Para evitar estos problemas, se destaca la importancia de gestionar anticipadamente el control interno (p. 15).

Tal como se evidencia en la presente cita, la falta de un adecuado control interno, pueden generar un impacto adverso en el resultado financiero de las operaciones.

Rosas (2021) concluye que la empresa carece de un sistema de control interno que garantice su protección. Por lo tanto, sugiere que, a través de actividades de control y monitoreo continuo, se puedan mitigar los riesgos futuros. Además, propone mantener informados a los responsables de la microempresa Ferretería Sembrera E.I.R.L. sobre los errores identificados, con el fin de tomar medidas correctivas y precauciones para lograr

rendimientos significativos. También señala que la falta de un adecuado manejo en las áreas continuas de la empresa ocasiona problemas, ya que la falta de información precisa puede generar confusión entre los trabajadores y obstaculizar su desarrollo (p. 9).

Merino (2021) revela que el 52% de los colaboradores considera que el nivel de control interno es poco adecuado, mientras que un 28% lo percibe como inadecuado. Además, el 48% de los encuestados opina que el nivel de planificación es poco adecuado, con un 24% que lo considera inadecuado. Respecto a la dimensión de organización, el 76% de los colaboradores coincide en que presenta un nivel inadecuado, especialmente en aspectos como la selección de personal, capacitaciones y supervisiones. Estos resultados reflejan la percepción de los colaboradores sobre la necesidad de mejorar el control interno en la empresa, lo cual coincide con las observaciones de Vásquez Holguín (2019) acerca de la importancia de contar con controles internos y un manual de organización y funciones que defina claramente las responsabilidades de cada área. Merino Chumacero también señala la importancia de que los colaboradores cumplan con un perfil específico para cada puesto y reciban la capacitación adecuada para desempeñar sus funciones, lo que contribuiría a elevar el nivel de la dimensión organizativa en la empresa objeto de estudio (p. 20).

Ipanaqué (2021) concluye, basándose en antecedentes relevantes, que el control interno en las empresas del Perú presenta deficiencias en la implementación de un sistema contable adecuado para el registro de operaciones. Esta carencia afecta la capacidad de la gerencia para obtener información contable y financiera precisa y útil. Además, señala que muchas de estas empresas descuidan aspectos esenciales del control interno, lo que puede derivar en errores involuntarios. Destaca la importancia de identificar y evaluar los factores internos para garantizar un funcionamiento óptimo. Aunque algunas empresas agroexportadoras implementan mecanismos de control interno adecuados, otras carecen de estos para promover la calidad y seguridad de manera constante. Estos mecanismos son cruciales para evitar riesgos y alcanzar los objetivos establecidos. Asimismo, se observa que algunas empresas mantienen un inventario actualizado de productos, lo que facilita la supervisión diaria. Sin embargo, se reconocen deficiencias que deben mejorarse, lo que sugiere la necesidad de implementar medidas efectivas de monitoreo y protección de los activos (p. 80).

Los problemas encontrados en el Restaurante Peña Discoteca MR. Black, Paita, han sido que la empresa no lleva un adecuado control de insumos, no sabe cuánto es el costo de

elaboración de cada platillo, no ha establecido parámetros de control en relación a los insumos, tales como cada que tiempo se debe comprar insumos, como almacenarlo, a que temperatura almacenarlos, cual es el tiempo máximo que puede estar la materia prima almacenada, cada que tiempo rotan la existencias, tales como cerveza, gaseosas entre otras bebidas, no llevan un adecuado control de inventarios, no tiene proveedores establecidos, no lleva un registro de ingresos y egresos de caja, no ha sido asignado un personal fijo en caja durante una jornada laboral, no se aplican arqueos de caja, no llevan un registro de cuántos platillos ha elaborado el personal de cocina que pueda ser comparado con lo que se registran en caja, el personal no tiene un horario laboral estable, no existe un manual de funciones, existe duplicidad de funciones, entre otras, por lo cual nos podemos dar cuenta que debido a ausencia de controles establecidos se generan múltiples riesgos con respecto a la información financiera, eficacia y eficiencia de las operaciones y el cumplimiento de las leyes.

Realizado el análisis de la problemática, se plantea la interrogante ¿De qué manera el control interno influye en la operatividad de la micro y pequeña empresa Restaurante Peña Discoteca MR. Black Paita, 2023?

La investigación se justificó desde lo teórico, la literatura académica sobre control interno y operatividad en las MYPEs del sector restaurantero en la provincia de Piura es escasa y fragmentada, aunque existen modelos conceptuales y teorías bien establecidas en la gestión empresarial, su aplicación específica a este sector geográfico y económico no ha sido explorada en profundidad. Por lo tanto, esta investigación busca llenar ese vacío, ofreciendo un análisis sistemático y riguroso que aporte nuevas perspectivas y herramientas para el estudio y fortalecimiento de estas empresas en contextos similares. Rivas (2022) “La justificación teórica busca aportar nuevo conocimiento, validez, teorías o argumentos a una investigación ya publicada”. En resumen, este proyecto de tesis busca avanzar en el conocimiento teórico sobre el control interno y la operatividad de las MYPEs del rubro restaurante en la provincia de Piura, proporcionando una base sólida para futuras investigaciones y contribuyendo al desarrollo de teorías más completas y aplicables en el campo de la gestión empresarial. El presente trabajo presenta teorías, enfoques y estudios que amplían nuestro conocimiento y nos ayudan a entender la problemática y establecer propuestas de mejora que se adecuen en lo posible a las micro y pequeñas empresas. Desde el punto de vista metodológico, la presente investigación tiene como objetivo principal analizar el impacto de la implementación de un sistema de control interno en la operatividad del Restaurante Peña Discoteca MR. Black, una micro y pequeña empresa ubicada en el

distrito de Paita, durante el año 2023. Para lograr este objetivo, se seguirá una metodología cuantitativa, lo que permitirá obtener una comprensión holística y detallada de los procesos y efectos del control interno en la operatividad empresarial. Rivas (2022) “La justificación metodológica es considerado como un nuevo aporte para los investigadores, éste tipo debe sustentar la ineficacia o validar las publicaciones ya existentes pero proponiendo nuevo procedimientos independientemente de los resultados obtenidos”. En resumen, la metodología propuesta es cualitativa para abordar de manera integral el impacto del control interno en la operatividad del Restaurante Peña Discoteca MR. Black. Esta metodología permitirá obtener resultados rigurosos y relevantes, con el fin de contribuir al desarrollo empresarial y académico en el ámbito del control interno en las micro y pequeñas empresas.

Se planteó como objetivo general Determinar la influencia del control interno en la operatividad de la micro y pequeña empresa Restaurante Peña Discoteca MR. Black de: Leyla Elían Suarez Medina del distrito de Paita, año 2023. Para alcanzar este objetivo, se definieron los siguientes objetivos específicos: a) Diagnosticar el nivel del control interno y la operatividad de la micro y pequeña empresa Restaurante Peña Discoteca MR. Black, Paita, año 2023, b) Analizar la influencia de las actividades de control en la operatividad de la MYPE Restaurante Peña Discoteca MR. Black - Paita. 2023, y c) Analizar la influencia de la evaluación del riesgo en la operatividad de la micro y pequeña empresa Restaurante Peña Discoteca MR. Black Paita, año 2023.

Para proporcionar respaldo científico, se presentan los antecedentes a nivel internacional; Según Vergara (2018) quien en su artículo "Modelo de Control Interno para pequeños y medianos restaurantes, Cartagena, Colombia", propone un Modelo de Control Interno Contable y Financiero para pequeños y medianos restaurantes. Para lograr esto, se utilizó una metodología inductiva para analizar individualmente cada unidad de operación de los restaurantes, recopilando información sobre su situación organizacional. Además, se empleó el método deductivo. El estudio culminó con la elaboración de un "Modelo de control interno para uso de los restaurantes asociados a ACODRES capítulo Bolívar que deseen controlar sus procesos. Dicho modelo debe ser entendido como una herramienta que permite tener mayor control sobre las áreas de compras, inventarios, tesorería, activos, talento humano y contabilidad. El mismo debe tomarse como base o punto de partida para la adaptación de un modelo de acuerdo con las necesidades propias de cada restaurante, conservando los derechos de autor". En conclusión, el artículo presenta un enfoque

innovador al proponer un Modelo de Control Interno Contable y Financiero específicamente diseñado para pequeños y medianos restaurantes.

Muñoz (2018) en su tesis "Sistema de control interno para el restaurante Pídeme la Luna de Quito", estableció como objetivo principal diseñar un sistema de control interno para el área administrativa y contable que permita disminuir riesgos y facilite la toma de decisiones en el restaurante Pídeme la Luna. Para ello, se realizó una investigación de campo y se aplicó una metodología descriptiva, explicativa e inferencial. El trabajo de investigación concluyó que "la propuesta de sistema de control interno se fundamentó en las teorías de Estupiñán Gaitán y Blanco Luna, quienes aportan al desarrollo del sistema de control interno" y que "se utilizaron métodos e instrumentos de investigación, como el cuestionario del sistema COSO II, el cual mostró que existen deficiencias en el manejo de caja chica y nómina, por lo que se estaba entregando la información contable de manera incorrecta, ocasionando ineficiencia e ineficacia en la entrega de la documentación requerida". En resumen, la tesis presenta un enfoque claro y específico al diseñar un sistema de control interno administrativo para el restaurante Pídeme la Luna de Quito con el propósito de fortalecer la gestión de las actividades del negocio.

Perdomo (2022) en su trabajo "Análisis del Control Interno en el Restaurante La Gran Estación", planteó como objetivo general "realizar un análisis de la adecuada implementación del control interno en el Restaurante La Gran Estación". Para ello, se aplicó una investigación descriptiva con un enfoque cualitativo, utilizando técnicas de observación, entrevista y análisis documental. El trabajo de investigación concluyó que "el ambiente de control en el área administrativa del Restaurante La Gran Estación carece de políticas que permitan una adecuada selección de proveedores, lo que tiene como finalidad obtener óptimos beneficios económicos" y que "se lograron determinar acciones de mejora que permitirán un mayor control sobre el área administrativa y de producción". Según el estudio, el ambiente de control en el área administrativa del restaurante carece de políticas que faciliten una selección adecuada de proveedores, afectando negativamente los beneficios económicos. Además, se identificaron acciones de mejora que podrían implementarse para lograr un mayor control en las áreas administrativa y de producción. Estas conclusiones sugieren la necesidad de desarrollar e implementar políticas y procedimientos más sólidos en el restaurante para mejorar su eficiencia y rentabilidad.

Mujica (2018) en su tesis, "El control interno de las pequeñas y medianas empresas bolivianas del sector comercial de la paz - la contabilidad gerencial en la toma de

decisiones”, planteó como objetivo general “Presentar una propuesta de control interno para pymes del sector industrial comercial de La Paz con base en el modelo COSO”, para el cual realizó una investigación de campo no experimental. El trabajo de investigación concluyó en que “Por lo expuesto en el problema del sector de este grupo de PYMES y no solo sin temor a equivocarme del universo de todas ellas en nuestro país tienen como causa de sus problemas el desconocimiento de si control interno en forma esencial, por consiguiente el efecto se manifiesta de forma clara en la revelación de sus estados financieros y de la falta de comprensión de los propietarios, lleva a gran parte de los diferentes usuarios a los que está expuesta, además que no es útil, oportuna y fiable para la toma de decisiones y oír ellos provoca que no puedan consolidarse en el tiempo y generar fuentes laborables estables, ni para los propietarios por los resultados a conseguir y retribuir el capital invertido y obtener las ganancias esperadas y el crecimiento y desarrollo empresarial”. El trabajo de Mujica Monroy resalta la importancia crítica del control interno adecuado en las PYMES del sector comercial para su sostenibilidad, competitividad y éxito a largo plazo. Además, sugiere la necesidad de implementar medidas efectivas de control interno, como la propuesta basada en el modelo COSO, para abordar estos desafíos y mejorar la gestión empresarial en el sector comercial de La Paz, Bolivia.

En el ámbito nacional; Mori (2019) en su tesis, “Propuestas de mejora del financiamiento, rentabilidad, control interno y tributos de las micro y pequeñas empresas nacionales, sector servicio, rubro restaurantes del distrito de Iquitos, 2019”, de la Universidad Católica Los Ángeles de Chimbote, Iquitos. Como objetivo general de investigación propuso describir las principales propuestas de mejora del financiamiento, rentabilidad, control interno y tributos de las micro y pequeñas empresas nacionales sector servicio, rubro restaurantes del distrito de Iquitos, 2019. Para lo cual el nivel de investigación utilizado fue descriptivo, el diseño que se utilizó en la investigación fue del tipo no experimental-transversal-retrospectivo-descriptivo. Tomando como muestra a 23 micro y pequeñas empresas del sector servicio, rubro restaurantes del distrito de Iquitos, de lo cual concluyó que: “El 34.80% de las empresas no cuentan con control interno, 47.80% no conocen algo referente al control interno, pero sin embargo el 60.9% de los propietarios si creen que el control interno no mejoraría su empresa”. El estudio resalta la necesidad de mejorar la comprensión y la implementación del control interno en las micro y pequeñas empresas del sector de servicios, especialmente en el rubro de restaurantes en el distrito de Iquitos.

Tello (2021) en su tesis, “Caracterización de factores relevantes del financiamiento, rentabilidad, control interno y/o tributos de las micro empresas del rubro de restaurantes en el distrito de Yarinacocha, 2020”. Tesis en la cual planteó como objetivo general “Establecer las características del financiamiento, rentabilidad, control interno y tributos en el rubro restaurantes en el distrito de Yarinacocha, 2020”. En su tesis el autor aplicó un diseño no experimental, descriptivo, metodología cuantitativa. La tesis concluyó que: “Las MYPES se sostienen en el negocio por la experiencia de los representantes legales, respecto al préstamo otorgado ha sido oportuna y adecuada, gracias a este crédito se obtuvo una rentabilidad deseada, están interesados a ser capacitados en temas de control interno, para reforzar la ejecución de las actividades y la toma de decisiones oportunas para los procesos de los tributos, ya que ellos no quieren tener problemas en el futuro con la administración tributaria y conllevar a pagar una multa”. Se puede concluir que la tesis ofrece una comprensión profunda de las dinámicas financieras y de gestión dentro del sector de restaurantes en el distrito de Yarinacocha, destacando la importancia de factores como la experiencia, el financiamiento adecuado, el control interno y el cumplimiento tributario para el éxito y la sostenibilidad de estas microempresas.

Ruiz (2021) en su tesis, “Caracterización del control interno y el financiamiento de la microempresa restaurante Churrasquería Mila’s S.A.C.. – Huacho, 2021 ”, el formula la siguiente problemática ¿Cuáles son las características del control interno y el financiamiento de la microempresa “RESTAURANTE CHURRASQUERIA MILA’S S.A.C.” HUACHO 2021?”, para poder dar respuesta a la problemática estableció como objetivo general “Determinar y describir las características del control interno y el financiamiento de la microempresa “RESTAURANTE CHURRASQUERIA MILA’S S.A.C.” HUACHO 2021”. Por lo que el trabajo de investigación concluyó: “la empresa con un manual de control interno brinda un mejor soporte en la gestión administrativa, operativa y de servicio. Así mismo el financiamiento le permite ser más competitivo y tener una solidez hacia sus competidores, las variables mencionadas brindan mejoras en la relación de la microempresa. Para todo ello, se conservó la ética profesional, cultura institucional y calidad de servicio, en bienestar de la empresa”. La investigación destaca la interrelación entre el control interno y el financiamiento en el contexto de la microempresa "RESTAURANTE CHURRASQUERIA MILA’S S.A.C.", destacando cómo estos aspectos se combinan para mejorar la gestión y la competitividad de la empresa.

Quihui (2020) en su tesis, “Control interno y la rentabilidad de las micro y pequeñas empresas de servicio del rubro restaurantes en Huamanga-2018, caso restaurant el Jardín del Encanto”, en el cual plantea como objetivo general “Determinar las características de control interno y la rentabilidad de las micro y pequeñas empresas de servicio en el rubro de los restaurantes en Huamanga”. La tesis concluyó que “Existe un solo sistema de control interno, el administrativo, que es el plan de organización que adopta cada empresa, con sus correspondientes procedimientos y métodos operacionales y contables, que pueden ayudar al logro de los objetivos administrativos; llegando así a una conclusión que el control interno en Huamanga tiene una gran importancia en las micro y pequeñas empresas porque resguarda los recursos de la empresa evitando pérdidas por fraude o negligencia, a la vez detecta las desviaciones que se presenta en la empresa que pueden afectar el cumplimiento de sus metas y objetivos como empresa”. Concluyó que en Huamanga existe un único sistema de control interno, el administrativo, el cual se basa en un plan de organización adoptado por cada empresa, con sus respectivos procedimientos y métodos operacionales y contables.

En el contexto local; Echeandia (2018) en su tesis, “Propuestas de mejora de los factores relevantes del control interno para el área del personal al restaurant y hospedaje San Felipe, Colán – 2018”. En su tesis la autora plantea como objetivo general “Identificar los factores relevantes del control interno que mejoren las posibilidades para el área del personal al Restaurant y Hospedaje San Felipe, Colán-2018”. Para el desarrollo de la investigación usó como metodología de tipo descriptivo y diseño no experimental, transaccional, descriptivo. La tesis concluyó que: “Es necesario la implementación de un organigrama en la empresa para que entre el gerente y los trabajadores haya una comunicación adecuada, utilizando el organigrama de una manera estratégica, podrá ayudar con los procesos dentro de la empresa; por lo que se propone la implementación de un cronograma de capacitaciones permitiendo conseguir que el personal esté más preparado y cuente con mayor conocimiento sobre sus funciones a realizar dentro de la empresa”. El estudio destaca la importancia de establecer una estructura organizativa clara y de proporcionar capacitación adecuada al personal como medidas clave para mejorar los factores relevantes del control interno en el Restaurant y Hospedaje San Felipe, Colán.

Sunción (2018) en su tesis "Los mecanismos de control interno en el rubro restaurantes del Perú. caso: Servicios generales Medsun restaurante Blanquiroja – Piura, 2018 " En su tesis la autora plantea como objetivo general “Determinar y describir los

mecanismos de control interno en el rubro restaurantes del Perú y de Servicios Generales MEDSUN Restaurante Blanquirroja – Piura, 2018”. Para el desarrollo de la investigación usó como metodología tipo cualitativo, descriptivo, diseño no experimental, bibliográfico, documental y de caso. La tesis concluyó que: “La empresa controla las entradas de caja a través de liquidaciones diarias, confrontando los comprobantes de pago emitidos, por ventas en efectivo o con los reportes del POS (Punto de venta) emitidos por pago con tarjetas de crédito. No es política de la empresa realizar arqueos de caja. No realiza un presupuesto de ingresos y gastos, sólo determina la ganancia del día con la diferencia de sus ingresos y gastos. No mantiene un fondo fijo de caja chica para gastos eventuales menores, no realiza depósitos bancarios con regularidad (a diario) no realiza conciliaciones bancarias. Las compras (diarias) son pagadas en efectivo, incumpliendo la norma de bancarización o Ley para la Lucha contra la Evasión y para la Formalización de la Economía LEY N° 28194”

Chinchay (2021) En su tesis “Caracterización de los factores relevantes del control interno en la microempresa restaurant El Rocoto Piurano S.R.L. período 2019-Piura”, de la Universidad Católica Los Ángeles de Chimbote. En su tesis el autor plantea como objetivo general “Identificar las principales características y factores relevantes del control interno en la microempresa el rocoto”. Para el desarrollo de la investigación usó como metodología de tipo descriptivo y nivel cualitativa. La tesis concluyó que: “La empresa de estudio por parte de los controles de inventarios que, si se realizan mediante el periodo, por parte de la calidad de servicio tiene excelente calidad ya que es reconocida localmente, cuentan con un plan de organización, pero no hubo una difusión sobre los objetivos de la empresa a futuro y presente, el personal es debidamente capacitado pero no cumplen con la designación de función correctamente”. La investigación resalta la importancia de una gestión adecuada del control interno en una microempresa para garantizar la eficiencia operativa, la calidad del servicio y el cumplimiento de los objetivos empresariales. Estos hallazgos pueden servir como base para mejorar los procesos de control interno en la microempresa Restaurante El Rocoto y promover un crecimiento sostenible y exitoso en el mercado.

Sánchez (2021) en su tesis titulada “Característica del financiamiento, control interno y rentabilidad de las micro y pequeñas empresas del sector comercio del Perú - Rubro restaurantes, Piura”, establece como objetivo general “Describir las principales características del financiamiento, control interno y rentabilidad de las Mype del sector comercio del Perú - rubro restaurantes Piura, 2021”. La metodología empleada fue cuantitativa, de carácter descriptivo, bibliográfica no experimental, la cual obtuvo como

resultado lo siguiente: “El 63% SI tiene implementado un control interno en el área de venta, el 50% SI tiene implementado un control interno en el área de almacén, el 38% SI tiene implementado un control interno en el área de personal, el 100% considera importante que cada área tenga un control interno, el 100% considera que implementar controles internos en distintas áreas se obtiene buenos resultados en la rentabilidad”. Como conclusión, este estudio destaca la necesidad de fortalecer y ampliar la implementación de controles internos en todas las áreas operativas de las empresas para maximizar su eficiencia y rentabilidad en el competitivo mercado del rubro restaurantero.

Respecto a las teorías relacionadas al control interno de una organización, podemos destacar 3 teorías principales; teoría de la agencia, teoría del riesgo y teoría de auditoría:

Teoría de la agencia, según Valls Grau (2023) define la teoría de la agencia como el proceso en el cual el principal otorga al agente cierto grado de autoridad para tomar decisiones en su nombre. Esta dinámica se manifiesta, por ejemplo, cuando los accionistas de una empresa confían la gestión de la misma a un consejo de administración. En esta relación de agencia, surge el problema del riesgo moral, que implica la posibilidad de que el agente (ya sea un gestor político, empresarial u otro) persiga objetivos personales en detrimento de los intereses del principal (el ciudadano o el accionista). Cuando el agente actúa en contra de los intereses del principal, se produce una pérdida de eficiencia, especialmente si los costos y las consecuencias negativas de la decisión no recaen sobre el agente mismo.

Esta teoría se centra en la relación principal-agente dentro de una organización, donde los propietarios (principales) delegan autoridad y responsabilidad a los gerentes (agentes) para actuar en su nombre. El control interno ayuda a mitigar los problemas de agencia al establecer mecanismos para supervisar y controlar las acciones de los agentes.

Teoría del riesgo, según Vegas Fernández (2019) la teoría del riesgo se puede entender mejor reflexionando sobre el significado de la palabra "riesgo". En términos más simples, el riesgo puede ser visto como la probabilidad de que ocurra algo desfavorable. En el contexto empresarial y de dirección de proyectos, esto implica que los objetivos de la empresa o de sus proyectos están expuestos a circunstancias adversas que pueden ponerlos en peligro o afectar su éxito.

Esta teoría sostiene que el control interno debe diseñarse para identificar, evaluar y mitigar los riesgos que enfrenta una organización en la consecución de sus objetivos. Se

centra en la gestión proactiva de los riesgos para minimizar pérdidas y maximizar oportunidades.

Teoría del control, según Munive (2019) el Control Interno es primordialmente una responsabilidad gerencial que debe ser ejercida de manera autónoma. Esta responsabilidad recae en las autoridades, funcionarios y servidores públicos como parte inherente de sus funciones dentro de sus respectivas áreas de competencia. La supervisión y el monitoreo son responsabilidades del gerente y de los funcionarios delegados, lo que hace necesario establecer un Sistema de Control Interno que garantice que las acciones administrativas y financieras se ajusten a las normas legales y reglamentarias aplicables. Esta característica es esencial ya que permite la participación activa de todos los involucrados en la entidad, incluyendo la gerencia y las jefaturas, a través del establecimiento de normas y procedimientos internos para llevar a cabo sus actividades. Además, las dependencias de apoyo deben utilizar procesos administrativos adecuados, como la planificación, ejecución, control y evaluación del desempeño. La responsabilidad de establecer, mantener y mejorar el Sistema de Control Interno también recae en la máxima autoridad administrativa de cada área de la organización, y el encargado de la dirección debe asumir esta responsabilidad de acuerdo con los niveles de autoridad y las líneas de responsabilidad establecidas.

Committee of Sponsoring Organizations (1997) el control interno se define como “Un proceso llevado a cabo por el consejo de administración, la dirección y el resto del personal de una entidad, diseñado para proporcionar un grado de seguridad razonable en relación con el logro de los objetivos en las siguientes categorías: eficacia y eficiencia de las operaciones, confiabilidad de la información financiera, y cumplimiento de las leyes y regulaciones aplicables”. En tal sentido podemos decir que el control interno son disposiciones establecidas por la administración de la entidad con la finalidad de poder dar cierto nivel de garantía en que los objetivos de la empresa podrán ser logrados.

“En sus raíces históricas, el concepto de “control interno” fue influenciado por las formas de organización del estado en los diferentes países, y con el transcurrir del tiempo, ha sido marcado por el desarrollo de la administración pública en las naciones. Hoy por hoy, responde a un marco conceptual que reúne los principios comunes e integra las diversas definiciones que corresponden a las expectativas de todos los sectores involucrados”. (Organización Latinoamericana y del Caribe de Entidades Fiscalizadoras Superiores, 2015).

Una vez comprendidos estos conceptos, podemos decir pues, que el control interno es un conjunto de normas, órdenes y disposiciones establecidos por la directiva o la

administración de la empresa con el fin de establecer una estructura de funcionamiento operativo y administrativo firme que otorgue relevante seguridad con respecto a la consecución de los objetivos de la empresa.

Hurtado y Álavarez (2016) explican que el control es una actividad que involucra a todos los miembros de una empresa o entidad. Se trata de una acción destinada a asegurar el cumplimiento de metas u objetivos, ya que, a través de su implementación, las personas pueden identificar y evidenciar las desviaciones que puedan surgir en el desarrollo de un proceso, programa o proyecto. El control se refiere a los mecanismos, acciones e intervenciones utilizados para garantizar que lo planificado se cumpla de acuerdo con las reglas y procedimientos establecidos. Aunque algunas personas asocian el término control con restricción, vigilancia o imposición, en la realidad cotidiana de las empresas y entidades, el control es necesario para asegurar un flujo normal de trabajo y el cumplimiento efectivo de la misión o plan de trabajo. Es importante porque permite establecer medidas correctivas para asegurar que lo planificado se lleve a cabo de manera exitosa. El control se aplica tanto a las acciones, las personas y las normas. Además, permite identificar y analizar las causas de las desviaciones para prevenir su repetición en el futuro. También ayuda a determinar los responsables de las desviaciones y establecer medidas correctivas. El control proporciona información sobre el estado de desarrollo o ejecución de los procesos, la cual se utiliza para mejorar los procesos desde su planificación inicial. Además, optimiza la ejecución del proceso al reducir costos, ahorrar tiempo y disminuir la presencia de errores. En resumen, la aplicación del control contribuye a racionalizar las acciones cotidianas y a mejorar la productividad de las empresas o entidades.

Estupiñán (2002) “El control interno consiste en establecimiento de un entorno que estimule e influencie la actividad del personal con respecto al control de sus actividades”.

El control interno es definido de maneras diferentes y por consiguiente aplicado en formas distintas. Esa es, posiblemente, su mayor dificultad inherente. En la búsqueda de soluciones a ello, se ha intentado recoger en una sola definición los distintos elementos comunes que permiten alcanzar consenso sobre el particular. De esos esfuerzos, el que más éxito y reconocimiento internacional ha tenido es COSO, si bien hay otras alternativas entre las cuales se destacan GRC (Estados Unidos).

Mantilla (2013) explica que el control interno se define y aplica de diversas maneras, lo que puede ser su mayor desafío inherente. Para abordar esta dificultad, se ha intentado consolidar los diferentes elementos comunes en una sola definición que permita alcanzar un

consenso sobre el tema. De estos esfuerzos, el que ha tenido más éxito y reconocimiento internacional es el modelo COSO, aunque existen otras alternativas destacadas como el enfoque de GRC (Gobierno, Riesgo y Cumplimiento) en Estados Unidos.

Teoría de contabilidad; García (2003) describe la contabilidad como una ciencia aplicada de naturaleza factual y cultural que se encarga de explicar y regular las actividades de descripción, principalmente cuantitativa, de la existencia y movimiento de diversos objetos, hechos y personas en cada entidad de la sociedad humana, así como de sus proyecciones, con el objetivo de alcanzar sus metas. Esto se logra mediante sistemas específicos adaptados a cada situación.

Sunder (1944) destaca tres ideas esenciales para comprender la contabilidad y el control en las organizaciones. En primer lugar, señala que todas las organizaciones son conjuntos de contratos entre individuos o grupos de individuos. En segundo lugar, resalta que el suministro de información compartida entre las partes contratantes facilita el diseño y la ejecución de estos contratos. Por último, menciona que el control de las organizaciones implica un equilibrio sostenido entre los intereses de sus participantes, y subraya la importancia de distinguirlo del control en las organizaciones, que implica la manipulación o explotación de algunos participantes por otros.

En relación con la definición de términos básicos tenemos, **Control interno** “El control interno comprende el plan de organización y todos los métodos y procedimientos que en forma coordinada se adoptan en un negocio para salvaguardar sus activos, verificar la exactitud y la confiabilidad de su información financiera, promover la eficiencia operacional y fomentar su adherencia a las políticas prescritas por la administración”. (Fonseca Luna, 2011, p. 15)

Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission, (2013) El control interno es un proceso, efectuado por la junta directiva, la administración y otro personal de una entidad, diseñado para proporcionar seguridad razonable con respecto al logro de los objetivos relacionados con las operaciones, la presentación de informes y el cumplimiento. (p. 15)

El control interno tiene como objetivo principal proporcionar a las empresas una estructura que les permita alcanzar sus metas y salvar sus recursos. Estos objetivos se clasifican en tres categorías principales, cada una de las cuales se centra en aspectos específicos.

En primer lugar, el **objetivo operativo** busca garantizar la eficiencia y eficacia de las operaciones comerciales, incluyendo tanto los aspectos financieros como operativos. Este objetivo está orientado a optimizar el uso de los recursos y asegurar que las actividades realizadas contribuyan al logro de las metas organizacionales.

En segundo lugar, el **objetivo de información financiera** se centra en la generación de información, tanto financiera como no financiera, que sea transparente, confiable y relevante. Este objetivo incluye aspectos como la rentabilidad y la conformidad con las normativas internas y externas, proporcionando a los usuarios de la información financiera una base sólida para la toma de decisiones.

Por último, el **objetivo de cumplimiento de la ley** enfatiza la necesidad de que las operaciones y funciones empresariales se alineen con las leyes y normas legales aplicables. Esto asegura que la empresa actúe dentro del marco regulatorio y reduzca los riesgos asociados al incumplimiento legal.

En el contexto de las microempresas, los principios del control interno son fundamentales para desarrollar una estructura organizativa sólida y eficiente. Uno de los principios más relevantes es el de la **responsabilidad delimitada**, que, según Meléndez (2016) implica "la fijación clara de las funciones y responsabilidades que adquiere cada departamento de la empresa o empleado en particular, definiendo también el grado de autoridad que se le corresponde" (p. 29). Este principio permite establecer roles bien definidos dentro de la organización, promoviendo una gestión más efectiva y un control adecuado de los procesos

Separación de funciones incompatibles, Meléndez (2016) explica que este principio sugiere que se debe evitar asignar a un mismo trabajador la ejecución de todas las etapas de una operación. Por lo tanto, se debe separar el nivel de autoridad, los registros y la custodia dentro de una misma operación con el fin de prevenir o reducir riesgos relevantes, como la manipulación de información o la comisión de actos ilícitos. (p. 29)

Instrucciones por escrito, se refiere a la descripción escrita de las operaciones, funciones, niveles jerárquicos y responsabilidades de cada persona y departamento que reflejan las políticas de la empresa.

Selección de personal hábil y capacitado, Meléndez (2016) "Este principio nos indica que se debe seleccionar al personal idóneo para cada puesto de trabajo, es decir que disponga de las habilidades básicas necesarias para desenvolverse correctamente en el puesto que se le sea asignado". (p. 32)

Capacitación continua, Meléndez (2016) “Este principio hace referencia a que el personal debe ser capacitado periódicamente con el fin de que la empresa disponga de un personal apto para responder a las exigencias del mercado”. (p. 32)

Ambiente de control, Meléndez (2016) señala que el ambiente de control como el conjunto de normas, procesos y estructuras que forman la base para el desarrollo del control interno en una organización. Este ambiente comprende la integridad y los valores éticos de la organización, los criterios que habilitan al consejo para cumplir sus responsabilidades de supervisión del gobierno corporativo, así como la estructura organizacional y la asignación de autoridad y responsabilidad. (p. 32)

Evaluación de riesgos, La evaluación de riesgos es el proceso interactivo y eficiente de detectar y analizar los riesgos que puedan obstruir el logro de los objetivos de la empresa.

Actividades de control, Meléndez (2016) “Son las acciones que se establecen por medio de normas y procesos que contribuyan a avalar que cumplan las directrices de la dirección para aminorar los riesgos que puedan ocasionar un potencial impacto en los objetivos”.

Información y comunicación, Meléndez (2016) detalla que la comunicación es un proceso continuo y repetitivo que implica proporcionar, compartir y obtener la información necesaria. La comunicación interna, por su parte, actúa como el medio a través del cual la información se difunde en toda la organización, moviéndose en direcciones ascendentes, descendentes y a través de todos los niveles de la entidad.

Actividades de supervisión, es la evaluación continua e independiente necesaria para determinar si las operaciones y funciones se están ejecutando de acuerdo con las normas, principios y componentes del control interno.

Micro y pequeña empresa, una micro y pequeña empresa es un ente económico, por general de recursos limitados, que desarrolla una actividad empresarial en diversos sectores económicos como los pueden ser el sector servicio, comercio y productivo con el fin de satisfacer las necesidades de cierto sector de consumidores y en una determinada área geográfica que crea conveniente a cambio de obtener beneficios económicos.

II. METODOLOGÍA

2.1. Enfoque, tipo

2.1.1. Enfoque de investigación

Acosta (2023) señaló, “Los enfoques de investigación son un conjunto de planteamientos, sistematizados y controlados, que se encargan de orientar la resolución de un problema”.

El trabajo de investigación se ha realizado desde un enfoque cualitativo ya que, según Cruz et al., (2019) “En los estudios con enfoque cualitativo, el investigador comienza examinando el mundo social y en este proceso desarrolla una teoría coherente con los datos, la cual es denominada teoría fundamentada”.

2.1.2. Tipo de investigación

Guevara et al. (2020) “Los métodos de investigación localizan y delimitan un problema, permiten recolectar datos importantes para generar hipótesis que posteriormente sean probadas o respaldadas. De esta forma se pueden tomar las decisiones más acordes al caso de estudio”.

Por su finalidad; básica. Según Esteban, (2018) “Se dice que es básica porque sirve de cimiento a la investigación aplicada o tecnológica; y es fundamental porque es esencial para el desarrollo de la ciencia”.

Por su profundidad; descriptiva. Según Guevara et al., (2020) “La investigación descriptiva se efectúa cuando se desea describir, en todos sus componentes principales, una realidad”

El trabajo de investigación tuvo una finalidad básica, ya que busca contribuir al conocimiento sobre el control interno y la operatividad de las microempresas del sector restaurantes en Paita - Piura. Se trata de un estudio de caso descriptivo que tiene como objetivo principal describir y analizar las deficiencias en el control interno, así como su impacto en la eficiencia operativa del Restaurante Peña Discoteca MR. Black. A través de la aplicación de una encuesta estructurada y una entrevista en profundidad al propietario, se pretende comprender en profundidad las causas de estas deficiencias y generar información relevante para el diseño de sistemas de control interno más robustos en microempresas

similares de la región. Según Guevara Albán et al. (2020) la investigación descriptiva "se encarga de puntualizar las características de la población que está estudiando".

2.2. Diseño de investigación

Pino (2020) "El diseño metodológico de una investigación al esquema en que quedan representadas las variables y como van a ser tratadas en el estudio. Por lo general se representa en un esquema matemático, donde la simbolización sintetiza las relaciones de las variables, y como van a ser medidas a través de los estadígrafos o de los modelos matemáticos"

El nivel de estudio del trabajo fue descriptivo, ya que solo se encargará de describir las características que presente la empresa con respecto a su control interno, de igual modo será de nivel bibliográfico, ya se estudiarán textos y libros relacionados con la variable de estudio (el control interno).

El diseño del trabajo de investigación fue no experimental, descriptivo y bibliográfico, ya que no se altera o manipula la variable de estudio, solo se describen las características de la variable y la información recolectada se encuentra como esta en las fuentes primarias y secundarias de información.

2.3. Población, muestra y muestreo

Reales et al. (2022) indica "El muestreo de la población total es un tipo de técnica de muestreo intencionado en el que se elige como muestra a todo el universo de elementos que tiene un determinado conjunto de atributos".

La población está representada por 4 trabajadores de la microempresa Restaurante Peña Discoteca MR. Black del distrito de Paita, año 2023, del asentamiento humano Tablazo del distrito de Paita de la provincia de Paita.

Porras (2020) señala "Una muestra es cualquier conjunto de 'n' unidades tomadas a partir de una población, tiene que ser representativa y sus características deben reflejar las de la población. Por otra parte, la población se debe definir en términos de a) unidades, b) elementos, c) áreas y d) periodos de tiempo".

La presente investigación sólo tomó de muestra a un solo trabajador que es el gerente y propietario de la microempresa Restaurante Peña Discoteca MR. Black del distrito de Paita, año 2023.

Debido a que la metodología del trabajo fué cualitativa, se utilizó un muestreo no probabilístico por conveniencia.

2.4. Técnicas e instrumentos de recojo de datos

Según Hernandez y Duana, (2020) señala “las técnicas constituyen el conjunto de instrumentos en el cuál se efectúa el método, mientras que el instrumento incorpora el recurso o medio que ayuda a realizar la investigación, además el uso de técnicas de recolección de información es una etapa donde se inspecciona y se transforman los datos con el objetivo de resaltar información útil, lo que sugiere conclusiones y apoyo a la toma de decisiones”.

En el presente trabajo, se emplearon las siguientes técnicas e instrumentos de recolección de datos:

La entrevista: Feria et al. (2020) “La entrevista es el método empírico, basado en la comunicación interpersonal establecida entre el investigador y el sujeto o los sujetos de estudio, para obtener respuestas verbales a las interrogantes planteadas sobre el problema”.

La encuesta: Feria et al. (2020) “La encuesta es considerada como una entrevista por cuestionario. Si se considera el carácter autoadministrado de ese método, no se puede compartir dicha aseveración, toda vez que el diálogo aquí es del encuestado consigo mismo, mediado por el cuestionario del correspondiente instrumento metodológico”.

Análisis documental: Martínez et al. (2022) “Se reconoce como un procedimiento científico y obedece a un proceso que se caracteriza por ser sistemático para indagar, recolectar, organizar, analizar e interpretar información alrededor de un tema”.

2.5. Técnicas de procesamiento y análisis de la información

Con el propósito de cumplir con los objetivos establecidos para este estudio, se llevó a cabo un análisis detallado del sistema de control interno y su impacto en la operatividad de la micro y pequeña empresa Restaurante Peña Discoteca MR. Black de Leyla Elían Suarez Medina en el distrito de Paita, año 2023, para el cual se usó de la técnica de la entrevista y como instrumento la encuesta.

Para lograr el objetivo específico 1, se empleó la técnica de entrevista y se utilizó como instrumento la encuesta para obtener información sobre el sistema de control interno.

Esta información se procesó y analizó para diagnosticar el nivel del control interno establecido y su influencia en la operatividad de la empresa.

En relación con el objetivo específico 2, se realizó un análisis exhaustivo de las actividades operativas de la empresa. Los datos obtenidos de la técnica de entrevista se interpretaron para identificar las actividades operativas actuales del Restaurante Peña Discoteca MR. Black.

Finalmente, para cumplir con el objetivo específico 3, se diseñó una propuesta de control interno que tenga como objetivo mejorar la operatividad de la empresa. Se analizó la información obtenida de la entrevista junto con los antecedentes relevantes para identificar oportunidades de mejora y desarrollar una propuesta de control interno personalizada para el Restaurante Peña Discoteca MR. Black.

Es importante destacar que la entrevista se realizó con el gerente de la empresa, previa obtención de su consentimiento y autorización para el uso de la información necesaria en el desarrollo de este trabajo de investigación con fines académicos.

2.6. Aspectos éticos en investigación

Espinoza y Calva, (2020) fundamenta “La ética es un factor presente en cualquier ámbito del quehacer humano, que con frecuencia se ve vulnerada por disímiles razones; realidad de la que no escapa el contexto de las investigaciones educativas”.

El presente trabajo será elaborado respetando todos los principios éticos que deben regir toda investigación, tales como el principio de confidencialidad y anonimato establecido en el código de ética de la Asociación Peruana de Investigación de Mercado (APEIM). Por otro lado también se respetó los derechos de autoría de las personas a las que se acudió en busca de información debido a su amplio conocimiento del tema que nos ayudó a tener un mejor entendimiento de este, también se respetó el principio de honestidad al usar información verídica sin la alteración de los datos expuestos en el presente trabajo, para la elaboración de esta investigación no se recurrió a prácticas indecentes tales como: Plagio, alteración de información, sobornos, violación de la privacidad, chantaje, engaño, entre otros.

III. RESULTADOS

3.1.Resultados descriptivos

a. Objetivo específico N° 01

Diagnosticar el nivel del control interno en la operatividad de la micro y pequeña empresa Restaurante Peña Discoteca MR. Black, Paita, 2023.

Tabla 1. *Ficha de identificación de oportunidades de mejora aplicado al gerente de la mype*

Orden	Pregunta	Descripción	Análisis
OBJETIVO DE CUMPLIMIENTO DE LA LEY			
1	¿La empresa cuenta con todos los permisos y licencia necesarios para su funcionamiento?	Falta de permisos y licencias completos	No se cuenta con todos los permisos y licencias necesarios para operar, lo que afecta la legalidad y seguridad del negocio. Esto indica un control interno deficiente en este aspecto.
2	¿Conoce el reglamento de restaurantes Decreto Supremo N° 025-2004-Mincetur?	Desconocimiento del reglamento de restaurantes	La empresa desconoce el reglamento vigente, lo que puede provocar incumplimientos legales y normativos en su funcionamiento.
3	¿El restaurante cumple con la regulación establecida en el Decreto Supremo N° 011-2019-Mincetur?	Falta de cumplimiento con el Decreto Supremo N° 011-2019-Mincetur	No se cumple con esta regulación, lo que genera riesgos legales y posibles sanciones.
4	¿Los colaboradores se encuentran en planilla?	Ausencia de formalidad laboral	Los colaboradores no están registrados en planilla, lo que evidencia incumplimiento de las normativas laborales y falta de protección de los derechos de los trabajadores.
5	¿El titular del negocio está registrado en SUNAT como persona natural con negocio?	Registro en SUNAT	El titular está registrado en SUNAT, lo que asegura que el negocio opera formalmente desde el punto de vista tributario.
EFICIENCIA EN LAS OPERACIONES			
CONTROL DE CAJA			

6	¿Existe algún tipo de control de caja?	Control de caja implementado	La empresa cuenta con un control de caja, lo que permite un manejo más transparente de los flujos de efectivo.
7	¿Hace uso del libro caja?	Falta de registro en libro caja	No se utiliza un libro caja, lo que dificulta el registro estructurado y detallado de las operaciones diarias.
8	¿Lleva a cabo algún tipo de registro de ingresos y egresos de dinero en caja?	Registro de ingresos y egresos de caja	Existe un registro de ingresos y egresos, lo que contribuye al control financiero y la transparencia en el manejo de dinero.
9	¿Emite algún documento o constancia que acredite el ingreso o egreso de dinero en caja?	Ausencia de constancias para transacciones en caja	No se emiten constancias para acreditar transacciones, lo que dificulta la trazabilidad y transparencia en las operaciones de caja.
10	¿Realiza arqueos de caja?	Ausencia de arqueos de caja	La empresa no realiza arqueos periódicos, lo que genera riesgos de fraude o errores en la gestión de efectivo.
11	¿El responsable de caja es el mismo durante toda la jornada?	Uniformidad en el responsable de caja	La asignación de un único responsable durante la jornada asegura un mayor control y disminuye los riesgos de errores y mal manejo.
12	¿Existen restricciones de ingreso al área de caja?	Falta de restricciones al acceso	No se han implementado restricciones en el área de caja, lo que incrementa los riesgos de acceso no autorizado y posibles pérdidas.
13	¿El dinero recaudado durante una jornada laboral es depositado en una cuenta bancaria en un plazo no mayor de 24 horas?	Falta de depósitos inmediatos	No se realiza un depósito oportuno de las recaudaciones, lo que incrementa riesgos de pérdida o manejo inadecuado de efectivo.
14	¿Antes de realizar un pago o giro de dinero verifican la realización de la transacción física del bien o servicio adquirido?	Verificación de transacciones	La empresa verifica las transacciones antes de realizar pagos, lo que reduce riesgos de fraude o errores en la compra de bienes o servicios.
CONTROL DE ALMACÉN			
15	¿Existe establecido algún tipo de control de insumos y existencias?	Falta de control de insumos y existencias	La ausencia de un control formal de insumos y existencias dificulta la gestión eficiente del inventario y puede llevar a pérdidas económicas.

16	¿Hace uso de Kardex?	Falta de uso de Kardex	La no implementación del Kardex limita la capacidad de seguimiento de inventarios y costos.
17	¿Supervisa que las existencias estén correctamente almacenadas?	Supervisión de almacenamiento	Existe supervisión en el almacenamiento, lo que asegura el adecuado manejo de insumos y reducción de riesgos de deterioro.
18	¿Lleva a cabo algún tipo de registro de ingresos y egresos de existencias en almacén?	Falta de registro de movimientos	No se registra formalmente el ingreso y salida de existencias, lo que dificulta el control y la trazabilidad.
19	¿Emite algún documento o constancia que sea exigible para el ingreso o egreso de insumos o mercaderías del almacén?	Falta de documentación	No se emiten documentos que respalden los movimientos del almacén, lo que puede generar discrepancias y falta de control.
20	¿Ha establecido algún sistema de almacenamiento?	Falta de sistema de almacenamiento	La ausencia de un sistema formal de almacenamiento genera desorden y dificultades para mantener la calidad de los insumos.
21	¿Consta con un registro de inventario permanente en unidades físicas y valorizadas?	Falta de inventario permanente	No se realiza un registro continuo del inventario, lo que afecta la capacidad de evaluación de existencias y control de costos.
22	¿Realiza revisión de inventarios periódicos?	Falta de revisión de inventarios	No se llevan a cabo revisiones regulares de inventarios, lo que aumenta los riesgos de pérdidas y discrepancias en existencias.
23	¿Lleva algún registro del tiempo que lleva almacenada la mercadería?	Falta de control de antigüedad de existencias	No se lleva registro del tiempo de almacenamiento, lo que dificulta la gestión de inventarios según la rotación necesaria.
24	¿Están las funciones de compra, debidamente separadas de las funciones de: Recepción, Caja – Desembolsos, ¿Administración - Control de Existencias?	Falta de segregación de funciones	La falta de separación de funciones incrementa riesgos de errores o fraudes debido a la falta de controles cruzados en procesos clave.
25	¿Los requerimientos de compra se realizan mediante algún documento autorizado?	Falta de formalización en requerimientos de compra	No se utilizan documentos autorizados para requerimientos de compra, lo que afecta la trazabilidad y control en el proceso de adquisición de bienes.

26	¿Las compras se realizan mediante previa autorización de compra?	Existe un control de autorización previa en el proceso de compra.	Contar con este control asegura que las compras estén alineadas con las necesidades y políticas de la organización, minimizando riesgos de compras no planificadas.
27	¿Se mantiene información actualizada de precios que permitan detectar los momentos oportunos de compra?	No se actualiza información de precios para identificar oportunidades.	La falta de actualización de precios reduce la capacidad de aprovechar descuentos o condiciones favorables, afectando la rentabilidad.
28	¿Se mantiene en el almacén un stock mínimo de existencias?	No se gestiona un stock mínimo.	No contar con un stock mínimo pone en riesgo la continuidad operativa y puede ocasionar retrasos en la producción o incumplimientos.
29	¿Mantiene el almacén ordenado permanentemente?	El almacén se mantiene en orden.	Un almacén ordenado facilita la localización de insumos, mejora la eficiencia y reduce los errores operativos.
CONTROL DE EXISTENCIAS			
30	¿Periódicamente rotan los insumos? ¿Cada cuánto tiempo?	Se realiza rotación periódica de insumos.	La rotación periódica de insumos evita pérdidas por vencimiento o deterioro y optimiza el uso de recursos.
31	¿Rotula los insumos?	Falta de rotulación de los insumos	El no rotular los insumos no permite llevar un adecuado control de la fecha de ingreso de estos al almacén, lo cual conlleva al riesgo de perderlos por caducidad o poner en riesgo la calidad del servicio.
32	¿Controla que los insumos estén correctamente refrigerados?	Existe control sobre la refrigeración de insumos.	Garantizar la refrigeración adecuada preserva la calidad de los insumos y minimiza pérdidas por deterioro.
33	¿Lleva un control de las fechas de vencimientos de los insumos y productos?	No se lleva control de las fechas de vencimiento.	No gestionar los vencimientos puede ocasionar pérdidas económicas y riesgos de calidad en los productos entregados.
34	¿Tiene proveedores específicos?	No se cuenta con proveedores específicos.	La falta de proveedores definidos puede dificultar la negociación de mejores condiciones y generar inconsistencias en el suministro.
35	¿Tiene contratos de consignación?	No existen contratos de consignación.	No contar con contratos de consignación limita la flexibilidad financiera y la gestión eficiente de inventarios.

36	¿Se controla diariamente lo que se pide en relación a las cantidades que ingresan?	No se realiza un control diario entre lo solicitado y lo ingresado.	La falta de control puede derivar en discrepancias entre lo planificado y lo recibido, afectando la gestión de inventarios y generando desperdicios o faltantes.
37	¿Se han establecido procedimientos de inspección para comprobar las especificaciones de las adquisiciones ingresadas al almacén?	No existen procedimientos de inspección establecidos.	Sin inspecciones, es difícil asegurar la calidad y cumplimiento de especificaciones de las adquisiciones, lo que podría impactar la producción o servicios.
CONTROL DE COCINA			
38	¿Existen medidas de seguridad establecidas?	No se tienen medidas de seguridad implementadas.	La ausencia de medidas de seguridad aumenta el riesgo de accidentes, pérdidas materiales o problemas con el cumplimiento de normativas.
39	¿Se lleva un control de insumos por platillo?	No se realiza control por platillo.	Esto puede derivar en un uso ineficiente de los insumos, afectando la rentabilidad y el control de costos operativos.
40	¿Se lleva un control de mermas?	No se lleva control de mermas.	La falta de seguimiento a las mermas dificulta identificar áreas de mejora, optimizar procesos y reducir pérdidas.
41	¿Cuenta con todos los instrumentos necesarios para realizar adecuadamente las funciones?	Sí, se dispone de los instrumentos necesarios.	Contar con herramientas adecuadas permite realizar las funciones de manera eficiente, asegurando calidad y productividad.
42	¿El área de cocina está debidamente implementada?	Sí, la cocina está bien implementada.	Una adecuada implementación asegura un entorno óptimo para la preparación de alimentos, cumpliendo con estándares operativos y sanitarios.
43	¿El personal de cocina ha recibido capacitación en lo referente a las Normas de BPMA (Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos) y POES (Procedimientos Operativos Estandarizados)?	No se ha capacitado al personal en BPMA y POES.	La falta de capacitación puede generar incumplimientos en normativas alimentarias, afectando la calidad y seguridad de los productos.

CONTROL DEL PERSONAL

44	¿Existe algún proceso de selección de personal?	No existe un proceso definido de selección.	La ausencia de un proceso formal puede resultar en contrataciones que no cumplan con las competencias requeridas, impactando el desempeño.
45	¿Los trabajadores están formalmente contratados?	No hay formalización de contratos laborales.	La informalidad laboral puede generar conflictos legales, problemas con los derechos laborales y comprometer el cumplimiento normativo.
46	¿Los colaboradores están debidamente capacitados con respecto a las labores que desarrollan?	Los colaboradores están capacitados en relación a sus labores.	Contar con personal capacitado garantiza el cumplimiento de las funciones asignadas. Sin embargo, la capacitación debe ser complementada con programas periódicos para reforzar habilidades.
47	¿Realiza capacitaciones periódicas a su personal?	No se realizan capacitaciones periódicas.	La falta de capacitaciones regulares puede limitar la actualización del personal frente a nuevas normativas, tecnologías o procesos, afectando la eficiencia y competitividad.
48	¿Los trabajadores conocen sus funciones?	Los trabajadores tienen claridad sobre sus funciones.	Este conocimiento es clave para una operación eficiente y para evitar errores operativos por falta de comprensión de responsabilidades.

CONTROL DE ACTIVOS

49	¿Cuenta con un inventario de activos?	No se cuenta con un inventario de activos.	La ausencia de un inventario dificulta el control y seguimiento de los bienes, lo que puede derivar en pérdidas, duplicaciones de compras o uso ineficiente de recursos.
50	¿Realiza periódicamente mantenimiento a sus activos?	No se realiza mantenimiento regular a los activos.	La falta de mantenimiento periódico puede incrementar el desgaste de los activos, generar fallas inesperadas y aumentar los costos por reparaciones correctivas.
51	¿Sus activos cuentan con carta de control de mantenimiento?	No se dispone de una carta de control para los activos.	La ausencia de este documento refleja una falta de planificación en el mantenimiento, lo que dificulta la supervisión y la priorización de reparaciones.

52	¿Conoce el porcentaje de depreciación de sus activos?	No se conoce el porcentaje de depreciación de los activos.	Esto afecta la contabilidad y dificulta la valoración precisa de los bienes, además de impactar en la toma de decisiones financieras.
53	¿Hay un plazo establecido para la renovación de activos?	No se cuenta con un plazo para renovar los activos.	La ausencia de un cronograma de renovación puede afectar la operatividad y provocar el uso de activos obsoletos o ineficientes.
OBJETIVO DE INFORMACIÓN			
54	¿Hace uso de los servicios de un contador?	No se cuenta con un contador.	La falta de un contador puede impactar negativamente en el cumplimiento de obligaciones tributarias y en la precisión de los estados financieros.
55	¿Cuenta con algún sistema contable?	No se dispone de un sistema contable.	La ausencia de un sistema contable limita la gestión financiera, dificultando el seguimiento de transacciones y afectando la toma de decisiones basada en datos confiables.
56	¿Archiva los documentos contables, comprobantes de compra o venta generados en el transcurso de las operaciones de la empresa?	Los documentos contables y comprobantes son archivados.	Contar con un archivo ordenado de los documentos es esencial para el cumplimiento de obligaciones legales y para facilitar auditorías internas o externas. Sin embargo, debe garantizarse que el archivo sea completo y accesible.
57	¿Realiza evaluaciones periódicas de la rentabilidad del negocio?	No se realizan evaluaciones periódicas de la rentabilidad.	La falta de estas evaluaciones limita la capacidad de identificar áreas de mejora y de implementar estrategias para maximizar las utilidades. Esto puede generar decisiones basadas en información incompleta.
58	¿Sabe cuál es el valor de sus activos y pasivos?	No se conoce el valor de los activos y pasivos.	Esto dificulta la elaboración de estados financieros precisos y puede generar incertidumbre en la toma de decisiones estratégicas, especialmente en aspectos relacionados con inversiones y financiamiento.
59	¿Conoce el costo de sus operaciones?	No se tiene conocimiento del costo de las operaciones.	La ausencia de este control puede llevar a problemas de fijación de precios, reduciendo la rentabilidad y generando pérdidas por una inadecuada administración de los costos.

CONOCIMIENTO Y CONTROL DE OPERACIONES

1	¿La empresa cuenta con un manual de organización y funciones?	No se cuenta con un manual de organización y funciones.	La falta de este documento puede generar confusión entre los colaboradores respecto a sus roles y responsabilidades, afectando la coordinación y eficiencia operativa.
2	¿Existe algún tipo de control de operaciones establecido por escrito en su empresa?	No existen controles de operaciones por escrito.	La carencia de controles documentados dificulta la supervisión y evaluación de procesos, aumentando el riesgo de errores y pérdidas por falta de seguimiento adecuado.
3	¿Conoce la estructura organizacional de las operaciones?	No se tiene conocimiento de la estructura organizacional.	La falta de claridad en la estructura dificulta la asignación de responsabilidades y el flujo eficiente de la información dentro de la empresa.
4	¿Tiene conocimiento de todas las operaciones que se realizan por área?	No se tiene conocimiento de todas las operaciones realizadas en cada área.	Esto puede generar descoordinación y una falta de supervisión efectiva, afectando la productividad y la detección de ineficiencias.
5	¿Las áreas operativas se encuentran integradas?	Las áreas operativas no están integradas.	La falta de integración limita la sinergia entre áreas, generando duplicidades de esfuerzo, retrasos en los procesos y menor eficiencia general.
6	¿Están establecidas las funciones y responsabilidades de cada colaborador por escrito?	No están documentadas las funciones y responsabilidades.	Esto puede causar confusión, conflictos entre colaboradores y una distribución ineficiente de las tareas, afectando la productividad.
7	¿Hay colaboradores que lleven a cabo todas las labores de una misma operación?	Existen colaboradores que realizan todas las labores de una operación.	Esto puede ser positivo si se trata de operaciones pequeñas; sin embargo, en operaciones más complejas, puede generar sobrecarga laboral y aumentar el riesgo de errores.
8	¿Hay colaboradores que realicen funciones que no competen a su área?	Algunos colaboradores realizan funciones fuera de su área.	Esto puede indicar una mala distribución de tareas o falta de personal capacitado, afectando la calidad y eficiencia de las operaciones.
9	¿Existen medidas preventivas de seguridad del local?	No existen medidas preventivas de seguridad.	La ausencia de estas medidas aumenta el riesgo de pérdidas por incidentes como robos o desastres,

contra incendios y robos?

afectando la continuidad del negocio.

10	¿Supervisa regularmente que los colaboradores realicen sus funciones correctamente?	Se supervisa regularmente a los colaboradores en el cumplimiento de sus funciones.	La supervisión constante asegura el correcto desempeño de los colaboradores y facilita la detección temprana de problemas o desviaciones.
----	---	--	---

Nota: Elaboración propia

A partir de la entrevista realizada, y el análisis de sus resultados, se ha identificado una serie de deficiencias en el sistema de control interno de la MYPE Restaurante Peña Discoteca MR. Black, las cuales afectan directamente su operatividad. Estas deficiencias incluyen, entre otras:

Falta de permisos y licencias completos (ítem 1): No se cuenta con todos los permisos y licencias necesarios para operar, lo que afecta la legalidad y seguridad del negocio. Esto es un indicador clave de que no existe un control interno adecuado para asegurar el cumplimiento normativo.

Incumplimiento de normativas municipales y sectoriales (ítems 2 y 3): Se evidencia que no se conoce ni se cumple con las regulaciones establecidas por el Decreto Supremo N° 025-2004-Mincetur y el Decreto Supremo N° 011-2019-Mincetur, lo que indica una brecha en el control de cumplimiento de normas.

Ausencia de un sistema adecuado de control de caja y almacén: Según los resultados (ítems 6-10 y 15-24), no existe un control riguroso de caja ni un sistema eficiente de manejo de inventarios en almacén, lo que limita la capacidad operativa al no tener un control de los recursos financieros y materiales.

Con base en estos hallazgos, el diagnóstico revela que la falta de control interno está impactando negativamente la operatividad de la empresa, lo cual confirma el cumplimiento de OE1.

El diagnóstico realizado a través de la encuesta evidencia un bajo nivel de implementación del control interno, lo que afecta aspectos claves como el cumplimiento de normas legales,

la eficiencia en el manejo de caja, almacén y control de inventarios. Esto genera ineficiencias en la operatividad diaria, afectando la rentabilidad y sostenibilidad del negocio. La mejora en el control interno sería esencial para optimizar estas áreas críticas.

Objetivo específico N° 02

Analizar la influencia de las actividades de control en la operatividad de la MYPE Restaurante Peña Discoteca MR. Black, Paíta, 2023.

El análisis de los resultados de la encuesta también permite identificar problemas operativos relacionados con el manejo de recursos y procesos internos. Algunos de los puntos relevantes incluyen:

Falta de formalidad en el control de activos (ítems 49-53): No se lleva un inventario adecuado de los activos, ni se realiza mantenimiento periódico, lo que afecta la vida útil de los recursos y la capacidad operativa.

Deficiencias en la organización del personal (ítems 44-48): No existe un proceso formal de selección de personal ni contratos formales, lo que puede generar ineficiencias en la asignación de responsabilidades y la calidad de las funciones desempeñadas.

Control limitado en operaciones específicas (ítems 38-43): En el área de cocina, no se realizan controles de insumos ni mermas, lo que puede generar desperdicios y afectar la rentabilidad operativa.

El análisis de estas actividades demuestra que la falta de procedimientos estandarizados y controles efectivos está generando ineficiencias operativas. El cumplimiento del OE2 se da al analizar estas áreas y establecer que la mejora de las actividades operativas requiere la implementación de un control interno más riguroso.

El análisis de las actividades operativas revela que la ausencia de controles formales, tanto en el manejo de recursos como en la gestión del personal, impacta negativamente en la eficiencia de la empresa. La propuesta de un sistema de control interno no solo ayudaría a

regular estas actividades, sino que también garantizaría una mejor asignación de recursos, reducción de desperdicios y mejora de la productividad general.

A continuación, se presenta un cuadro resumen de las deficiencias de control detectadas:

Tabla 2 Deficiencias de control y propuestas de mejora

Oportunidades de mejora	Descripción	Propuesta de mejora
1. El Restaurante Peña Discoteca Mr. Black no cuenta con un manual de control interno establecido.	La empresa no cuenta con un manual de control interno, lo que maximiza los riesgos de control por lo cual minimiza la capacidad del gerente sobre el control de las operaciones y su capacidad de reacción ante cualquier dificultad.	Propuesta N° 1: Establecer un manual de normas de control interno.
2. El restaurante cuenta con algunos controles de caja establecidos.	En relación al área de caja, si existen controles de caja, pero estos están establecidos de una forma informal (no se encuentran establecidos por escrito), el hecho de no hacer uso del libro caja, no	
3. No hace uso del “libro caja”.	emitir documentos que acrediten el ingreso y salida de dinero de caja y no realizar los arqueos correspondientes	
4. No emite documentos que acrediten los ingresos y/o egresos de dinero en caja.	dificulta la labor de identificar y clasificar los ingresos y egresos de dinero por consiguiente dificulta también la estimación los ingresos reales de las operaciones.	
5. No realiza arqueos de caja.		
6. En el área de almacén no se han establecido controles adecuados.	Respecto al área de almacén no se encuentra establecido ningún tipo de control (todo lo realizan sobre la marcha de las operaciones), no hacen uso del kardex u otro documento que les facilite la información respecto a la clasificación y número de unidades de las existencias en el almacén, por otro lado el hecho de	
7. No hacen uso de Kardex o de algún tipo de registro que controle el ingreso o salida de insumos y/o existencias.	no contar con un registro de inventarios ni emitir documentos que respalden los ingresos y salidas de existencias de almacén aumenta el riesgo de pérdidas o mal uso de las mercaderías e insumos.	
8. Al momento de realizar un ingreso o salida de existencias del almacén, no se emite ningún tipo de documento que lo acredite.		
9. La empresa no cuenta con un registro de inventario permanente en unidades físicas y valorizadas.		
10. Los requerimientos de compra se realizan de forma verbal.	Con respecto a las compras, el hecho que los requerimientos de compra se realicen solo de forma verbal puede ocasionar	

11. Las compras de existencias no se realizan a proveedores específicos.	problemas al momento de controlar las necesidades de compra y el momento en que estas se deben realizar e incluso se puede generar el olvido de las compras, generando inconvenientes en la operatividad del restaurante. Por otro lado, el no contar con contratos con proveedores específicos puede ocasionar problemas de desabastecimiento de insumos y/o mercaderías, ya que los proveedores no darán prioridad al restaurante en el caso llegara a existir escasez de productos en el mercado.
12. La empresa no cuenta con un inventario de activos.	
13. No se lleva un control del mantenimiento que se les realiza.	Con respecto a los activos, la empresa no ha establecido ningún tipo control de activos lo que genera el riesgo de una depreciación acelerada de estos, por consiguiente un tiempo de vida útil más corto, lo que genera el incremento de los costos operativos al generar mayores gastos de reparación o tener que reemplazar los activos con una mayor frecuencia. Por otro lado genera ineficiencia en las operaciones lo que perjudica la calidad del producto del producto y servicio que se ofrece al público consumidor.
14. El mantenimiento de los activos los realiza una persona que no está capacitada técnicamente para realizarlo.	
15. El gerente de la empresa desconoce el porcentaje de depreciación de sus activos.	
16. No se ha establecido los parámetros o periodo en el que los activos deben ser reemplazados.	
17. Los trabajadores del restaurante no se encuentran en planilla.	Que los trabajadores no se encuentren debidamente formalizados y en planilla incrementa el riesgo de recibir sanciones por parte de las entidades públicas como lo pueden ser SUNAFIL y SUNAT.
18. El personal de cocina no ha sido capacitado en lo que refiere a las normas de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos.	Que el personal no sea capacitado de forma periódica genera el riesgo de un mal uso de los recursos de la empresa y la disminución de la calidad del servicio, esto sumado a que los trabajadores no están formalmente contratados genera insatisfacción e incertidumbre de permanencia de los colaboradores.
19. Los trabajadores son informales.	
20. Los colaboradores no son capacitados.	
21. En el área de cocina no realizan un control de insumos por patillo, por otro parte las mermas no se contabilizan.	En el área de cocina no se lleva un adecuado control de insumos por platillo, lo que genera desperdicios innecesarios de estos, complicando la situación el hecho de contabilizar la merma lo que

Propuesta N° 2:
Formalizar a los trabajadores y períodos de capacitación.

Propuesta N° 3:
Establecer métodos de estandarización de platillos y reglamentos de

impide estimar monetariamente las procesamiento de
pérdidas por mermas. mermas

22. El gerente de la MYPE
no cuenta con
conocimientos relacionados
al control interno.

23. La empresa no cuenta
con los servicios de una
persona o entidad que la
asesore en temas relevantes
a la contabilidad de su
negocio, por otra parte,
tampoco ha establecido
algún tipo de sistema
contable.

24. Los comprobantes de
pago que la empresa archiva
solo son los que emite, más
no los que recibe a cambio
por la compra de bienes o
servicios.

25. La empresa no evalúa
de forma periódica la
rentabilidad del negocio.

26. Desconoce el valor de
sus activos y pasivos.

27. El conocimiento del
costo de sus operaciones es
muy escaso.

El hecho que el gerente de la
microempresa no cuente con los
conocimientos básicos de control
conllea a que el establecimiento de un
manual o reglamento interno de control
interno y la supervisión de este sea muy
complicado o ineficiente.

En lo que refiere a la información
confiable y oportuna, la empresa no
cuenta con un sistema contable ni hace
uso de los servicios de una persona o
empresa especializada que realice el
trabajo de identificar, reconocer, medir,
elaborar y presentar la información
financiera, provenientes de las
operaciones de la empresa, necesaria para
evaluar la situación económica y
financiera de la empresa y así facilitar la
toma de decisiones.

Propuesta N° 4:
Capacitar al gerente
en lo que respecta a
gestión contable y
control interno.

Nota: Elaboración propia

Diagnóstico del Control Interno

El análisis de la encuesta aplicada a los responsables de la empresa muestra que la falta de un sistema de control interno está afectando áreas fundamentales como la regulación legal, control de caja, almacén y activos. Estos hallazgos confirman que la empresa no cuenta con controles adecuados para garantizar la eficiencia y sostenibilidad de sus operaciones.

Análisis de las Actividades Operativas

Se evidenció que la empresa no lleva un control adecuado de las actividades operativas, como el manejo de insumos, el control de activos y la organización del personal. La falta de procedimientos establecidos y controles operativos impacta negativamente la operatividad y rentabilidad del negocio.

Finalmente, estos análisis justifican la necesidad de proponer un sistema de control interno que permita mejorar la operatividad y asegurar el cumplimiento de las normativas vigentes.

c. Objetivo específico N° 03

Analizar la influencia de la evaluación de riesgos en la operatividad de la MYPE Restaurante Peña Discoteca MR. Black - Paita. 2023.

Tabla 3 *Evaluación de riesgos y propuestas de mejora en el control interno*

Evaluación del riesgo	Descripción	Descripción
Manual de normas de control interno	Del análisis evidenció deficiencias significativas, tales como: Falta de formalidad en controles de caja, almacén y activos; Ausencia de procedimientos documentados para inventarios y finanzas; Personal no formalizado ni capacitado adecuadamente y Ineficiencias operativas que afectan la rentabilidad.	Revisión inicial: Identificación de procesos críticos y diseño del contenido del manual. Capacitación: Formación del personal en las nuevas normas y procedimientos. Implementación: Aplicación gradual del manual en áreas clave. Monitoreo y ajustes: Evaluación de resultados y ajustes según sea necesario. Supervisión periódica: Evaluación trimestral de cumplimiento de normas. Revisión de procesos: Identificación de mejoras continuas y actualización del manual según cambios operativos.
	Formalización de trabajadores y capacitación	Contrato de trabajo: Redacción y registro en el MTPE. Alta en T-Registro: Registro de empleados en el sistema de SUNAT. Capacitación en BPM: Formación anual sobre Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos. Plan de inducción: Programa de orientación para nuevos empleados. Evaluación de desempeño: Seguimiento de habilidades adquiridas y mejoras en procesos laborales.

Estandarización de platillos y control de mermas	No existe un control claro sobre costos y procesos de producción, lo que impacta en la rentabilidad y calidad.	Definición de recetas estándar: Cuantificación exacta de ingredientes por platillo. Elaboración de informes: Registro de costos y supervisión de cumplimiento. Clasificación de porciones: Pesaje y control detallado. Reducción de desperdicios: Implementación de un sistema de gestión de mermas. Optimización del menú: Ajuste del menú según costos y demanda.
Capacitación del gerente en gestión contable y control interno	El gerente no tiene formación en contabilidad y control interno, lo que limita la eficiencia de la empresa.	Identificación de necesidades: Evaluación de conocimientos previos. Fases de la gestión contable: Registro, categorización y presentación de información financiera. Implementación de herramientas contables: Uso de software y registros manuales. Asesoría financiera periódica: Consultoría especializada en gestión contable. Planificación estratégica: Implementación de análisis financiero para la toma de decisiones.

Nota: Elaboración propia.

IV. DISCUSIÓN

Objetivo General: Proponer un sistema de control interno para mejorar la operatividad de la micro y pequeña empresa Restaurante Peña Discoteca MR. Black de Leyla Elian Suarez Medina del distrito de Paita, año 2023.

La investigación permitió identificar que la implementación de un sistema de control interno es una herramienta necesaria para mejorar la operatividad de la empresa MR. Black. Actualmente, la ausencia de procedimientos estandarizados y controles adecuados ha resultado en una gestión operativa ineficiente, especialmente en áreas clave como la organización del personal, la administración de inventarios y el manejo de los recursos financieros. Este hallazgo coincide con estudios como el de Mori (2019) el cual concluyó que: *“El 34.80% de las empresas no cuentan con control interno, 47.80% no conocen algo referente al control interno, pero sin embargo el 60.9% de los propietarios si creen que el control interno no mejoraría su empresa”*, respaldan que las micro y pequeñas empresas suelen enfrentar problemas similares debido a la falta de control interno, lo que lleva a una mayor vulnerabilidad ante errores operativos y pérdida de activos. Esto coincide con los resultados obtenidos en la empresa MR. Black, donde se identificó la falta de formalización en el inventario de activos y en la organización del personal como factores críticos de ineficiencia operativa.

Objetivo Específico 1: Diagnosticar el nivel del sistema de control interno y su influencia en la operatividad de la micro y pequeña empresa Restaurante Peña Discoteca MR. Black de Leyla Elian Suarez Medina en el distrito de Paita, año 2023.

El diagnóstico realizado reveló que el restaurante carece de un sistema de control interno formalizado, lo cual afecta directamente su operatividad. Se evidenció la falta de monitoreo en áreas como el inventario de activos y los procesos operativos de cocina, lo que incrementa la vulnerabilidad a errores y pérdidas. Esto está en línea con los resultados de Mujica Monroy (2018) *“por consiguiente el efecto se manifiesta de forma clara en la revelación de sus estados financieros y de la falta de comprensión de los propietarios, lleva a gran parte de los diferentes usuarios a los que está expuesta, además que no es útil, oportuna y fiable para la toma de*

decisiones”, quien concluyó que la falta de controles adecuados no solo impacta en la organización operativa, sino también en la calidad y oportunidad de la información financiera. La identificación de estas debilidades justifica la necesidad de un sistema que permita la estandarización y el control efectivo de los procesos clave.

Objetivo Específico 2: Diagnosticar el nivel del sistema de control interno y su influencia en la operatividad de la micro y pequeña empresa Restaurante Peña Discoteca MR. Black de Leyla Elian Suarez Medina en el distrito de Paita, año 2023.

El análisis de las actividades operativas evidenció deficiencias significativas en la capacitación del personal, la formalización de roles y la supervisión de tareas clave. Según Meléndez Torres (2016) *“hace referencia a que el personal debe ser capacitado periódicamente con el fin de que la empresa disponga de un personal apto para responder a las exigencias del mercado”* señala que la capacitación y formalización del personal son elementos fundamentales para garantizar un servicio de calidad y la eficiencia en empresas del sector de alimentos. En el caso de MR. Black, se observó que la falta de capacitación genera desorganización, impactando negativamente en la calidad del servicio ofrecido. Esto sugiere que la mejora de las actividades operativas debe estar acompañada de un enfoque en el desarrollo del capital humano, lo cual será un pilar clave en el diseño del sistema propuesto.

Objetivo Específico 3: Diseñar la propuesta de un sistema de control interno para mejorar la operatividad de la micro y pequeña empresa Restaurante Peña Discoteca MR. Black de Leyla Elian Suarez Medina en el distrito de Paita, año 2023.

Basándose en los hallazgos obtenidos, se diseñó una propuesta de control interno que prioriza la formalización de procedimientos en áreas críticas, como inventarios, finanzas y gestión de personal. La literatura revisada sugiere que un manual de control interno puede servir como guía para estandarizar procesos, mejorar la transparencia financiera y garantizar la sostenibilidad operativa (Mori, 2019). No obstante, se identificó como una limitación relevante la falta de personal especializado, lo que representa un desafío para la implementación completa de esta propuesta. Por ello, se recomienda un enfoque progresivo, comenzando con la capacitación básica del personal existente y la integración gradual de recursos externos especializados.

V. CONCLUSIONES

La investigación concluyó que el restaurante Peña Discoteca MR. Black presenta deficiencias críticas en el control de activos, organización del personal y operaciones de cocina. Estas áreas carecen de procedimientos estandarizados, lo cual genera ineficiencias que impactan negativamente en la rentabilidad y operatividad del negocio.

La ausencia de un sistema de control interno formalizado y de procedimientos documentados contribuye a la pérdida de activos y dificulta la estimación precisa de ingresos y egresos, limitando la capacidad de toma de decisiones del gerente y el crecimiento sostenido de la empresa.

La falta de control de insumos y sillas en el área de cocina demuestra que la empresa no cuenta con métodos efectivos para monitorear el uso y desperdicio de recursos. Esto repercute en una gestión ineficiente que afecta directamente la rentabilidad.

La ausencia de formalización y capacitación del personal impide una gestión efectiva del talento humano, disminuyendo la calidad del servicio y aumentando el riesgo de incumplimiento de normativas laborales.

Se concluye que implementar un sistema de control interno podría mejorar la operatividad del restaurante, optimizando el uso de recursos y permitiendo un crecimiento más estable en el mediano plazo.

VI. RECOMENDACIONES

A la gerencia Implementar un manual de normas de control interno que permita establecer procedimientos claros para la gestión de activos, control de caja y organización de personal. Esto fortalecerá la capacidad de supervisión y reducirá la exposición a pérdidas y desperdicios operativos.

A la gerencia implementar un sistema de control de insumos por platillo y contabilizar las mermas. Esta medida optimizará el uso de recursos y permitirá identificar posibles desperdicios o áreas de mejora en la preparación de alimentos, aumentando la rentabilidad.

A la gerencia formalizar a los trabajadores e incluirlos en un régimen laboral adecuado, además de establecer un programa de capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos. Esto asegurará una mayor calidad en el servicio y reducirá el riesgo de sanciones.

A la gerencia implementar un sistema contable básico o contratar los servicios de un profesional en contabilidad para llevar un registro confiable de los ingresos y gastos. La creación de un registro contable adecuado facilitará la toma de decisiones financieras informadas.

A la gerencia capacitar al personal contable con el fin de adquirir conocimientos básicos en el manejo de estos sistemas, lo cual permitirá una administración más eficiente y orientada a la sostenibilidad del negocio.

VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Acosta Faneite, S. F. (2023). Los enfoques de investigación en las Ciencias Sociales. *Revista Latinoamericana Ogmios*, 82-95.
- Aguirre Choix, R. (2012). La importancia del control interno en las pequeñas y medianas empresas en México. *El Buzón de Pacioli*, 1-17.
- Campos Vasquez, H. (Abril de 2022). Modelo de control interno para mejora de la competitividad de pymes - Perú 2022. Tesis para optar el grado de maestro en Dirección de Operaciones y Cadena de Abastecimiento. Universidad Privada del Norte, Trujillo, Perú.
- Carvalho, S. W., & Castro, L. C. (2017). Internal Controls in Small Businesses: The Case of Family Businesses. *Revista de Administração, Contabilidade e Economia*, 1083-1104.
- Cevallos Maldonado, H. M. (Febrero de 2017). Diseño de un sistema de control interno administrativo-contable, aplicado a la empresa Gestorinsa S.A, en la ciudad de Quito. Trabajo de titulación, modalidad proyecto de investigación para la obtención del título de ingeniero en contabilidad y auditoría, contador público autorizado. Quito, Ecuador: Universidad central de Ecuador.
- Chinchay Sernaque, W. A. (2021). caracterización de los factores relevantes del control interno en la microempresa restaurant el Rocoto piurano S.R.L, Piura 2019. Trabajo de investigación para optar el grado académico de bachiller en ciencias contables y financieras. Universidad Católica Los Ángeles de Chimbote, Piura.
- Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission. (31 de March de 2013). Internal Control—Integrated Framework. Obtenido de Contraloría del estado de Jalisco: [chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://ce.jalisco.gob.mx/sites/ce.jalisco.gob.mx/files/coso_mejoras_al_control_interno.pdf](https://ce.jalisco.gob.mx/sites/ce.jalisco.gob.mx/files/coso_mejoras_al_control_interno.pdf)
- Cortés, A. (2019). El control interno como proceso administrativo para las PYMES. *Freco Sapiens*, 2, 13-26.
- Cruz Coria, E., Velázquez Castro, J. A., & Briones Juárez, A. (2019). Formas, enfoques y tipos de investigación. *Instituto de Ciencias Económico Administrativas*, 1-17.
- Dávila, A. (2015). Internal Control Systems in Small Businesses: A Study of Practices in Mexico. *Journal of Small Business Management*, 1045-1061.

- Escandon Barbosa, D. M., Rivera Vargas, P., & García García, J. A. (2018). Internal Control Systems in Micro and Small Enterprises: Insights from Colombia. *Journal of Accounting in Emerging Economies*, 2-20.
- Espinoza Cruz, M. A., Espinoza Gamboa, E. N., & Chumpitaz Caycho, H. E. (2021). Control interno y gestión empresarial de centros comerciales peruanos en tiempos de la actual pandemia (2020). *Contabilidad y negocios*, 57-70.
- Espinoza Freire, E. E., & Calva Nagua, D. X. (2020). La ética en las investigaciones educativas. *Revista Universidad y Sociedad*, 333-340.
- Esteban Nieto, N. T. (2018). Tipos de investigación. *CORE*, 1.
- Feria Avila, H., Matilla González, M., & Mantecón Licea, S. (2020). La entrevista y la encuesta: ¿Métodos o técnicas de indagación empírica? *Revista Didasc*, 62-79.
- Fonseca Luna, O. (2011). *Sistemas de control interno para las organizaciones*. Lima: Instituto de investigación en Accountability y Control - IICO.
- Guevara Alban, G. P., Verdesoto Arguello, A. E., & Castro Molina, N. E. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). *Revista científica mundo de la investigación y el conocimiento*, 163-173.
- Hernandez Mendoza, S., & Duana Avila, D. (2020). Técnicas e instrumentos de recolección de datos. *Boletín Científico De Las Ciencias Económico Administrativas Del ICEA*, 51-53.
- Ipanaqué Risco, C. E. (2021). Caracterización de los factores relevantes del control interno de las empresas del Perú. Caso: Sunshine export S.A.C. Trabajo de investigación para optar el grado académico de bachiller en ciencias contables y financieras. Universidad Católica Los Ángeles de Chimbote, Tambogrande.
- Martínez-Corona, J. I., Palacios-Almón, G. E., & Oliva-Garza, D. B. (2022). Guía para la revisión y el análisis documental: Propuesta. *Ra Ximhai*, 67-83.
- Meléndez Torres, J. B. (2016). *Control interno*. Chimbote, Ancash: Utex.
- Mendieta Tumbaco, E., Navarrete Carreño, O., & Romero Molina, M. (2022). Incidencia de la implementación del control interno basado en el método COSO, en la rentabilidad de las pymes del sector comercial de Guayaquil, Ecuador. *Cuadernos de contabilidad*, 23, 1-18.
- Mendoza Saltos, M. F., & Bayón Sosa, M. L. (2019). El control interno y las pymes. *Sinapsis*, 19-30.

- Merino Chumacero, J. A. (2021). Mejora del Control Interno en Almacén, con Influencia en la Gestión de Inventarios en una Empresa de Cine. Tesis para obtener el título profesional de contador público. Universidad Cesar Vallejo, Piura.
- Mujica Monroy, M. J. (2018). El control interno de las pequeñas y medianas empresas bolivianas del sector comercial de la paz - la contabilidad gerencial en la toma de decisiones. Proyecto de grado para la obtención de grado de licenciatura. Universidad Mayor de San Andrés, La paz.
- Munive Guerra, K. A. (2019). Mecanismos de control interno en el área de tesorería del hospital docente Belén, Lambayeque – 2018. Trabajo de investigación. Universidad Señor de Sipán, Pimentel.
- Muñoz Párraga, C. E. (2018). Sistema de control interno para el restaurante Pídeme la Luna de Quito. Trabajo de titulación en opción al grado de licenciada en contabilidad pública y auditoría. Universidad Tecnológica Israel, Quito.
- Nájera Zúñiga, G., Araiza Romero, L. O., & Velázquez Pérez, F. C. (2018). Descripción del control interno en las pequeñas empresas ubicadas en el circuito universitario de la ciudad de Chihuahua. *Revista Estudios Gerenciales y de las Organizaciones*, 2(4), 309-326.
- Perdomo Ortiz, M. A. (2022). Análisis Del Control Interno En El Restaurante La Gran Estación. Tesis para la obtención de grado. Universidad Antonio Nariño, Neiva, Huila.
- Pino Gotuzzo, R. (1 de Marzo de 2020). Diseño metodológico de una investigación. Obtenido de Gestopolis: <https://www.gestiopolis.com/disenio-metodologico-de-una-investigacion/>
- Porras Velázquez, A. (2020). Tipos de muestreo. Centro público de investigación CONACYT, 1-14.
- Quihui Sanchez, E. (2020). Control interno y la rentabilidad de las micro y pequeñas empresas de servicio en el rubro de los restaurantes en Huamanga-2018. Caso restaurante El Jardín del Encanto. Trabajo de investigación para obtener el grado académico de bachiller en ciencias contables y financieras. Ayacucho, Perú: Universidad Católica los Ángeles de Chimbote.
- Reales Chacón, L. J., Robalino Morales, G. E., Peñafiel Luna, A. C., Cárdenas Medina, J. H., & Cantuña-Vallejo, P. F. (2022). El muestreo intencional no-probabilístico: Herramienta de investigación científica. *Revista Universidad y Sociedad*, 681-691.

- Romero González, Z. (2014). Enfoque de la investigación. Saber, ciencia y libertad, 12-15. Obtenido de Enfoque de la investigación.
- Rosas Melendez, A. M. (2021). Factores relevantes del control interno de la micro-empresa ferretería Sembrera E.I.R.L. Trabajo de investigación para optar el grado académico de bachiller en ciencias contables y financieras. Chimbote.
- Ruiz Berastian, J. L. (2021). Caracterización del control interno y el financiamiento de la microempresa restaurante churrasquería mila's S.A.C. – Huacho, 2021. Tesis para optar el título profesional de contador público. Universidad Católica Los Ángeles de Chimbote, Chimbote.
- Sanabria-Boudri, F. M. (2021). Análisis del control interno en PYMES del Perú. Revista Multidisciplinaria Perspectivas Investigativas, 1, 9-14.
- Sanchez Calero, H. J. (2021). Característica del financiamiento, control interno y rentabilidad de las micro y pequeñas empresas del sector comercio del Perú - Rubro restaurantes, Piura. Tesis para optar el título profesional de contador público. Piura, Piura, Perú: Universidad Católica los Ángeles de Chimbote.
- Sunción Apesteagua, M. C. (2018). Los mecanismos de control interno en el rubro restaurantes del Perú. caso: Servicios generales Medsun restaurante Blanquiroja – piura, 2018. Tesis para optar el título profesional de contador público. Universidad Católica Los Angeles de Cimbote, Piura.
- Tam Malaga, J., Vera, G., & Olivero Ramos, R. (2008). Tipos, Métodos y Estrategias de Investigación Científica. Lima: Escuela de posgrado.
- Tello Montenegro, J. L. (2021). Caracterización de factores relevantes del Financiamiento, Rentabilidad, Control Interno y Tributos en las micro y pequeñas empresas del rubro de restaurantes en el distrito de Yarinacocha, año 2020. Trabajo de investigación para optar el grado académico de bachiller en ciencias contables y financieras. Universidad Católica Los Ángeles de Chimbote, Chimbote.
- Toledo Yzasiga, V. A. (2020). Control interno y su incidencia en la liquidez de la empresa comercial Inversiones y servicios Horizonte SAC de la ciudad de Trujillo – 2019. Trujillo: Universidad Señor de Sipan.
- Trigoso Rojas, E. (2019). Factores determinantes que limitan a la (MPYMES) Micro, Pequeña y Mediana Empresa en su desarrollo económico en el Emporio Comercial de Gamarra distrito de La Victoria. Revista de Investigación Científica UNTRM: Ciencias Sociales y Humanidades, 18-23.

- Valls Grau, E. (16 de abril de 2023). La teoría de la agencia. Obtenido de Rankia:
<https://www.rankia.com/diccionario/economia/teoria-agencia>
- Vegas Fernández, F. (2019). Factor de visibilidad nuevo indicador para la evaluación cuantitativa de riesgos. Tesis doctoral. Universidad Politécnica de Madrid, Madrid.

ANEXOS

Anexo 1: Instrumentos de recolección de la información



FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

CARRERA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

ENCUESTA

Encuestas 1: Encuesta para reconocer los riesgos de control interno

La presente encuesta forma parte del presente trabajo de investigación, cuya finalidad general es identificar los riesgos de Control interno de la MYPE restaurante peña discoteca Mr. Black - Paíta. Por anticipado le agradecemos por la información que usted nos brinde, la misma que será tratada con fines académicos e investigativo y será guardada con absoluta confidencialidad

Encuestador: Christian Joel Valdiviezo Arrese.

N°	Preguntas sobre el control interno	Respuesta		Observaciones
		SÍ	NO	
OBJETIVO DE CUMPLIMIENTO DE LA LEY				
1.	¿La empresa cuenta con todos los permisos y licencia necesarios para su funcionamiento?			
2.	¿Conoce el reglamento de restaurantes Decreto Supremo N° 025-2004-Mincetur?			

3.	¿El restaurante cumple con la regulación establecida en el Decreto Supremo N° 011-2019-Mincetur?			
4.	¿Los colaboradores se encuentran en planilla?			
5.	¿El titular del negocio está registrado en SUNAT como persona natural con negocio?			
EFICIENCIA EN LAS OPERACIONES				
CONTROL DE CAJA				
6.	¿Existe algún tipo de control de caja?			
7.	¿Hace uso del libro caja?			
8.	¿Lleva a cabo algún tipo de registro de ingresos y egresos de dinero en caja?			
9.	¿Emite algún documento o constancia que acredite el ingreso o egreso de dinero en caja?			
10.	¿Realiza arqueos de caja?			
11.	¿El responsable de caja es el mismo durante toda la jornada?			
12.	¿Existen restricciones de ingreso al área de caja?			
13.	¿El dinero recaudado durante una jornada laboral es depositado en una cuenta bancaria en un plazo no mayor de 24 horas?			
14.	¿Antes de realizar un pago o giro de dinero verifican la realización de la transacción física del bien o servicio adquirido?			
CONTROL DE ALMACÉN				

15.	¿Existe establecido algún tipo de control de insumos y existencias?			
16.	¿Hace uso de Kardex?			
17.	¿Supervisa que las existencias estén correctamente almacenadas?			
18.	¿Lleva a cabo algún tipo de registro de ingresos y egresos de existencias en almacén?			
19.	¿Emite algún documento o constancia que sea exigible para el ingreso o egreso de insumos o mercaderías del almacén?			
20.	¿Ha establecido algún sistema de almacenamiento?			
21.	¿Consta con un registro de registro de inventario permanente en unidades físicas y valorizadas?			
22.	¿Realiza revisión de inventarios periódicos?			
23.	¿Lleva algún registro del tiempo que lleva almacenada la mercadería?			
24.	¿Están las funciones de compra, debidamente separadas de las funciones de: Recepción Caja – Desembolsos Administración - Control de Existencias?			
25.	¿Los requerimientos de compra se realizan mediante algún documento autorizado?			
26.	¿Las compras se realizan mediante previa autorización de compra?			

27.	¿Se mantiene información actualizada de precios que permitan detectar los momentos oportunos de compra?			
28.	¿Se mantiene en el almacén un stock mínimo de existencias?			
29.	¿Mantiene el almacén ordenado permanentemente?			
CONTROL DE EXISTENCIAS				
30.	¿Periódicamente rotan los insumos? ¿Cada cuánto tiempo?			
31.	¿Rotula los insumos?			
32.	¿Controla que los insumos estén correctamente refrigerados?			
33.	¿Lleva un control de las fechas de vencimientos de los insumos y productos?			
34.	¿Tiene proveedores específicos?			
35.	¿Tiene contratos de consignación?			
36.	¿Se controla diariamente lo que se pide en relación a las cantidades que ingresan?			
37.	¿Se han establecido procedimientos de inspección para comprobar las especificaciones de las adquisiciones ingresadas al almacén?			
	● Se pesa			
	● Se mide			
	● Se cuenta			
	● Se revisa			

CONTROL DE COCINA				
38.	¿Existen medidas de seguridad establecidas?			
39.	¿Se lleva un control de insumos por platillo?			
40.	¿Se lleva un control de mermas?			
41.	¿Cuenta con todos los instrumentos necesarios para realizar adecuadamente las funciones?			
42.	¿El área de cocina está debidamente implementada?			
43.	¿El personal de cocina ha recibido capacitación en lo referente a las Normas de BPMA (Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos) y POES (Procedimientos Operativos Estandarizados)?			
CONTROL DEL PERSONAL				
44.	¿Existe algún proceso de selección de personal?			
45.	¿Los trabajadores están formalmente contratados?			
46.	¿Los colaboradores están debidamente capacitados con respecto a las labores que desarrollan?			
47.	¿Realiza capacitaciones periódicas a su personal?			
48.	¿Los trabajadores conocen sus funciones?			
CONTROL DE ACTIVOS				
49.	¿Cuenta con un inventario de activos?			
50.	¿Realiza periódicamente mantenimiento a sus activos?			

51.	¿Sus activos cuentan con carta de control de mantenimiento?			
52.	¿Conoce el porcentaje de depreciación de sus activos?			
53.	¿Hay un plazo establecido para la renovación de activos?			
OBJETIVO DE INFORMACIÓN				
54.	¿Hace uso de los servicios de un contador?			
55.	¿Cuenta con algún sistema contable?			
56.	¿Archiva los documentos contables, comprobantes de compra o venta generados en el transcurso de las operaciones de la empresa?			
57.	¿Realiza evaluaciones periódicas de la rentabilidad del negocio?			
58.	¿Sabe cuál es el valor de sus activos y pasivos?			
59.	¿Conoce el costo de sus operaciones?			

Encuestas 2: Encuesta para reconocer los riesgos operativos

La siguiente encuesta forma parte del presente trabajo de investigación, cuya finalidad general es identificar los riesgos de la operatividad de la MYPE restaurante Peña discoteca Mr. Black - Paíta. Por anticipado le agradecemos por la información que usted nos brinde, la misma que será tratada con fines académicos e investigativo y será guardada con absoluta confidencialidad

Encuestador: Christian Joel Valdiviezo Arrese.

Nº	Preguntas sobre la operatividad	Respuesta		Observaciones
		SÍ	NO	
CONOCIMIENTO Y CONTROL DE OPERACIONES				
1.	¿La empresa cuenta con un manual de organización y funciones?			
2.	¿Existe algún tipo de control de operaciones establecido por escrito en su empresa?			
3.	¿Conoce la estructura organizacional de las operaciones?			
4.	¿Tiene conocimiento de todas las operaciones que se realizan por área?			
5.	¿Las áreas operativas se encuentran integradas?			
6.	¿Están establecidas las funciones y responsabilidades de cada colaborador por escrito?			
7.	¿Hay colaboradores que lleven a cabo todas las labores de una misma operación?			
8.	¿Hay colaboradores que realicen funciones que no competen a su área?			

9.	¿Existen medidas preventivas de seguridad del local contra incendios y robos?			
10.	¿Supervisa regularmente que los colaboradores realicen sus funciones correctamente?			

Anexo 2: Cuadro de categorización apriorística

Ámbito temático	Problema de investigación	Preguntas de investigación	Objetivos generales	Objetivos específicos	Categorías	Subcategorías	Preguntas a participantes
CONTROL INTERNO Y OPERATIVIDAD DE LA MYPE RESTAURANTE PEÑA DISCOTECA MR. BLACK - PAITA	¿De qué manera la propuesta de un control interno mejorará la operatividad de la micro y pequeña empresa Restaurante Peña Discoteca MR. Black de Leyla Elian Suarez Medina en el distrito de Paita, año 2023?	¿De qué manera el cumplimiento de la ley influirá en la operatividad de la micro y pequeña empresa Restaurante Peña Discoteca MR. Black de Leyla Elian Suarez Medina en el distrito de Paita, año 2023? ¿De qué manera la propuesta de un control interno influirá en la	¿De qué manera la propuesta de un control interno mejorará la operatividad de la micro y pequeña empresa Restaurante Peña Discoteca MR. Black de Leyla Elian Suarez Medina en el distrito de Paita, año 2023?	✓ Diagnosticar el nivel del sistema de control interno y su influencia en la operatividad de la micro y pequeña empresa Restaurante Peña Discoteca MR. Black de Leyla Elian Suarez Medina en el distrito de Paita, año 2023. ✓ Objetivo específico 2: Analizar las actividades operativas que actualmente realiza la micro y pequeña	CONTROL INTERNO	Cumplimiento de la ley.	- 6 a 10
						Eficiencia en las operaciones.	- 11 a 63
						Información financiera confiable.	- 64 a 69

		eficiencia de las operaciones de la micro y pequeña empresa Restaurante Peña Discoteca MR. Black de Leyla Elian Suarez Medina en el distrito de Paita, año 2023? ¿De qué manera la información financiera confiable influirá en la operatividad de la micro y pequeña empresa Restaurante Peña Discoteca MR. Black de Leyla Elian Suarez Medina en el distrito de Paita, año 2023?		empresa Restaurante Peña Discoteca MR. Black de Leyla Elian Suarez Medina en el distrito de Paita, año 2023. ✓ Objetivo específico 3: Diseñar la propuesta de un sistema de control interno para mejorar la operatividad de la micro y pequeña empresa Restaurante Peña Discoteca MR. Black de Leyla Elian Suarez Medina en el distrito de Paita, año 2023.	CONOCIMIENTO Y CONTROL DE LAS OPERACIONES.	Manual de organización y funciones. Establecimiento de una estructura operacional. Integración de operaciones.	- 1 y 2. - 3 y 4. - 5 al 10
--	--	---	--	--	--	---	--

Anexo 3: Carta de autorización emitida por la entidad que faculta el recojo de datos

**UNIVERSIDAD CATÓLICA DE TRUJILLO**

CARTA DE AUTORIZACIÓN DE USO DE INFORMACIÓN DE EMPRESA PARA EL DESARROLLO DE TESIS

Yo, Leyla Elian Suárez Medina, identificado con DNI 70087898, en mi calidad de Representante Legal de la empresa/institución Rest. Mr. Black, con RUC N° 10700878983 ubicada en la ciudad de Paita, Perú.

OTORGO LA AUTORIZACIÓN

Al Sr.(ta) Christian Soel Valdivia Asese identificado (a) con DNI N° 70060135, bachiller (es) del programa de estudios de Contabilidad, para que utilice la siguiente información de la empresa, tener acceso, utilizar información y aplicar instrumentos de recolección de información para la tesis titulada Implementación del Control interno para mejorar la oportunidad de la MYPE Rest. Peña Discoteca Mr. Black, Paita, 2023 para obtener el Título Profesional. Adjunto a esta carta la siguiente documentación:

() Ficha RUC


Firma y sello del Representante Legal
DNI: 70087898

El bachiller declara que los datos emitidos en esta carta y Tesis. En caso de comprobarse la falsedad de datos y será sometido al inicio del procedimiento disciplinario correspondiente y así mismo asumirá la responsabilidad antes posible acciones legales que la empresa, otorgante de la información, pueda ejecutar.


Firma del Bachiller
DNI: 70060135

Campus Universitario: Panamericana Norte Km. 555 - Trujillo - Perú
Teléfonos: +51(044) 607430 / +51(044) 607431 / +51(044) 607432 / +51(044) 607433
informes@uct.edu.pe www.uct.edu.pe

Anexo 4: Validez y confiabilidad



PRESENTACIÓN A JUICIO DE EXPERTO

Estimado Validador:

Me es grato dirigirme a usted, a fin de solicitar su colaboración como experto para validar el instrumento que adjunto denominado:

I- ENCUESTA DE CONTROL INTERNO, diseñado por el Bachiller Christian Joel Valdiviezo Arrese, cuyo propósito es medir la relación entre variables, control interno y la operatividad, el cual será aplicado al gerente de la microempresa Restaurante Peña Discoteca MR. Black de Leyla Elian Suarez Medina, por cuanto considero que sus observaciones, apreciaciones y acertados aportes serán de utilidad.

El presente instrumento tiene como finalidad recoger información directa para la investigación que se realiza en los actuales momentos, titulado:

CONTROL INTERNO Y OPERATIVIDAD DE LA MYPE RESTAURANTE PEÑA DISCOTECA MR. BLACK - PAITA

Tesis que será presentada a la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas de la Universidad Católica de Trujillo Benedicto XVI, como requisito para obtener el Título Profesional de:

CONTADOR PÚBLICO

Para efectuar la validación del instrumento, usted deberá leer cuidadosamente cada enunciado y sus correspondientes alternativas de respuesta, en donde se pueden seleccionar una, varias o ninguna alternativa de acuerdo al criterio personal y profesional del actor que responda al instrumento. Se le agradece cualquier sugerencia referente a redacción, contenido, pertinencia y congruencia u otro aspecto que se considere relevante para mejorar el mismo.

Gracias por su aporte

JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

Instrucciones: Marque con una X en donde corresponde, que, según su criterio, Si cumple o No cumple, la coherencia entre dimensiones e indicadores de la variable en estudio.

Variable	Dimensiones	Indicadores	N° de ítem	COHERENCIA	
				SI	NO
CONTROL INTERNO	Objetivo de cumplimiento de la ley	✓ Cumplimiento normativo.	3	X	
		✓ Cumplimiento laboral.	1	X	
		✓ Cumplimiento tributario.	1	X	
	Eficiencia en las operaciones	✓ Control de operativo de las áreas.	48	X	
	Objetivo de información	✓ Gestión de la información financiera	6	X	

Instrucciones de Evaluación de ítems: Coloque en cada casilla de valoración la letra o letras correspondiente al aspecto cualitativo que según su criterio, cumple cada ítem a medir los aspectos o dimensiones de la variable en estudio. Las valoraciones son las siguientes:

MA= Muy adecuado / BA= Bastante adecuado / A = Adecuado / PA= Poco adecuado / NA= No adecuado

Categorías a evaluar: Redacción, contenido, congruencia y coherencia en relación a la variable de estudio. En la casilla de observaciones puede sugerir mejoras.

Preguntas		Valoración					Observaciones
Nº	Ítems	MA	BA	A	PA	NA	
1	¿La empresa cuenta con todos los permisos y licencia necesarios para su funcionamiento?		X				
2	¿Conoce el reglamento de restaurantes Decreto Supremo N° 025-2004-Mincetur?	X					
3	¿El restaurante cumple con la regulación establecida en el Decreto Supremo N° 011-2019-Mincetur?		X				
4	¿Los colaboradores se encuentran en planilla?		X				
5	¿El titular del negocio está registrado en SUNAT como persona natural con negocio?	X					
6	¿Existe algún tipo de control de caja?	X					
7	¿Hace uso del libro caja?	X					
8	¿Lleva a cabo algún tipo de registro de ingresos y egresos de dinero en caja?	X					
9	¿Emite algún documento o constancia que acredite el ingreso o egreso de dinero en caja?	X					
10	¿Realiza arqueos de caja?	X					
11	¿El responsable de caja es el mismo durante toda la jornada?		X				
12	¿Existen restricciones de ingreso al área de caja?		X				

13	¿El dinero recaudado durante una jornada laboral es depositado en una cuenta bancaria en un plazo no mayor de 24 horas?		X				
14	¿Antes de realizar un pago o giro de dinero verifican la realización de la transacción física del bien o servicio adquirido?			X			
15	¿Existe establecido algún tipo de control de insumos y existencias?		X				
16	¿Hace uso de Kardex?		X				
17	¿Supervisa que las existencias estén correctamente almacenadas?	X					
18	¿Lleva a cabo algún tipo de registro de ingresos y egresos de existencias en almacén?	X					
19	¿Emite algún documento o constancia que sea exigible para el ingreso o egreso de insumos o mercaderías del almacén?	X					
20	¿Ha establecido algún sistema de almacenamiento?		X				
21	¿Cuenta con un registro de inventario permanente en unidades físicas y valorizadas?	X					
22	¿Realiza revisión de inventarios periódicos?	X					
23	¿Lleva algún registro del tiempo que lleva almacenada la mercadería?		X				
24	¿Están las funciones de compra, debidamente separadas de las funciones de: Recepción Caja – Desembolsos Administración - Control de Existencias		X				
25	¿Los requerimientos de compra se realizan mediante algún documento autorizado?	X					
26	¿Las compras se realizan mediante previa autorización de compra?		X				

27	¿Se mantiene información actualizada de precios que permitan detectar los momentos oportunos de compra?			X			
28	¿Se mantiene en el almacén un stock mínimo de existencias?		X				
29	¿Mantiene el almacén ordenado permanentemente?	X					
30	¿Periódicamente rotan los insumos? ¿Cada cuánto tiempo?		X				
31	¿Rotula los insumos?		X				
32	¿Controla que los insumos estén correctamente refrigerados?		X				
33	¿Lleva un control de las fechas de vencimientos de los insumos y productos?	X					
34	¿Tiene proveedores específicos?		X				
35	¿Tiene contratos de consignación?			X			
36	¿Se controla diariamente lo que se pide en relación con las cantidades que ingresan?		X				
37	¿Se han establecido procedimientos de inspección para comprobar las especificaciones de las adquisiciones ingresadas al almacén?	X					
•	Se pesa						
•	Se mide						
•	Se cuenta						
•	Se revisa						
38	¿Existen medidas de seguridad establecidas?		X				

39	¿Se lleva un control de insumos por platillo?	X					
40	¿Se lleva un control de mermas?	X					
41	¿Cuenta con todos los instrumentos necesarios para realizar adecuadamente las funciones?		X				
42	¿El área de cocina está debidamente implementada?		X				
43	¿El personal de cocina ha recibido capacitación en lo referente a las Normas de BPMA (Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos) y POES (Procedimientos Operativos Estandarizados)?	X					
44	¿Existe algún proceso de selección de personal?		X				
45	¿Los trabajadores están formalmente contratados?	X					
46	¿Los colaboradores están debidamente capacitados con respecto a las labores que desarrollan?		X				
47	¿Realiza capacitaciones periódicas a su personal?		X				
48	¿Los trabajadores conocen sus funciones?	X					
49	¿Cuenta con un inventario de activos?	X					
50	¿Realiza periódicamente mantenimiento a sus activos?	X					
51	¿Sus activos cuentan con carta de control de mantenimiento?		X				
52	¿Conoce el porcentaje de depreciación de sus activos?	X					
53	¿Hay un plazo establecido para la renovación de activos?		X				

54	¿Hace uso de los servicios de un contador?	X					
55	¿Cuenta con algún sistema contable?	X					
56	¿Archiva los documentos contables, comprobantes de compra o venta generados en el transcurso de las operaciones de la empresa?	X					
57	¿Realiza evaluaciones periódicas de la rentabilidad del negocio?		X				
58	¿Sabe cuál es el valor de sus activos y pasivos?	X					
59	¿Conoce el costo de sus operaciones?	X					
Total:		29	27	3			

Evaluated by: Juana Maribel Manrique Plácido

D.N.I.: -32910780

Fecha: 18-07-2024

Firma:

CONSULTORÍA Y ASESORÍA CONTABLE
Juana Maribel Manrique Plácido
CPC. Maribel Manrique Plácido
 Mat. 06 - 2117

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Juana Maribel Manrique Plácido, con Documento Nacional de Identidad N° 32910780, de profesión Contadora Público, grado académico Magister en Contabilidad mención Tributación, con código de colegiatura 06-2117, labor que ejerzo actualmente como docente tutor, en la empresa Universidad Católica Los Ángeles de Chimbote.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación el Instrumento denominado "I CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO". Cuyo propósito es medir la relación de control interno, a los efectos de su aplicación al gerente de la microempresa Restaurante Peña Discoteca MR. Black de Leyla Elian Suarez Medina.

Luego de hacer las observaciones pertinentes a los ítems, concluyo en las siguientes apreciaciones.

Criterios evaluados	Valoración positiva			Valoración negativa	
	MA (3)	BA (2)	A (1)	PA	NA
Calidad de redacción de los ítems.	X				
Amplitud del contenido a evaluar.	X				
Congruencia con los indicadores.		X			
Coherencia con las dimensiones.		X			
Nivel de aporte parcial:				No aporta	
Puntaje total: (máximo 12 puntos)	10				

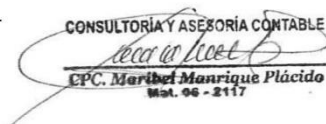
Apreciación total: (10) puntos **No aporta:** ()

Trujillo, a los 18 días del mes de julio del 2024

Apellidos y Nombres: Juana Maribel Manrique Plácido

D.N.I.: 32910780

Firma: _____

CONSULTORÍA Y ASESORÍA CONTABLE

CPC. Maribel Manrique Plácido
 Mat. 06 - 2117

PRESENTACIÓN A JUICIO DE EXPERTO

Estimado Validador:

Me es grato dirigirme a usted, a fin de solicitar su colaboración como experto para validar el instrumento que adjunto denominado:

II-CUESTIONARIO DE OPERATIVIDAD, diseñado por el Bachiller Christian Joel Valdiviezo Arrese, cuyo propósito es medir la relación entre variables, control interno y la operatividad, el cual será aplicado al gerente de la microempresa Restaurante Peña Discoteca MR. Black de Leyla Elian Suarez Medina, por cuanto considero que sus observaciones, apreciaciones y acertados aportes serán de utilidad.

El presente instrumento tiene como finalidad recoger información directa para la investigación que se realiza en los actuales momentos, titulado:

CONTROL INTERNO Y OPERATIVIDAD DE LA MYPE RESTAURANTE PEÑA DISCOTECA MR. BLACK, PAITA

Tesis que será presentada a la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas de la Universidad Católica de Trujillo Benedicto XVI, como requisito para obtener el Título Profesional de:

CONTADOR PÚBLICO

Para efectuar la validación del instrumento, usted deberá leer cuidadosamente cada enunciado y sus correspondientes alternativas de respuesta, en donde se pueden seleccionar una, varias o ninguna alternativa de acuerdo al criterio personal y profesional del actor que responda al instrumento. Se le agradece cualquier sugerencia referente a redacción, contenido, pertinencia y congruencia u otro aspecto que se considere relevante para mejorar el mismo.

Gracias por su aporte

JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

Instrucciones: Marque con una X en donde corresponde, que, según su criterio, Si cumple o No cumple, la coherencia entre dimensiones e indicadores de la variable en estudio.

Variable	Dimensiones	Indicadores	N° de ítem	COHERENCIA	
				SI	NO
OPERATIVIDAD	Conocimiento y control de las operaciones.	✓ Manual de organización y funciones.	2	X	
		✓ Establecimiento de una estructura operacional.	2	X	
		✓ Integración de operaciones.	6	X	

Instrucciones de Evaluación de ítems: Coloque en cada casilla de valoración la letra o letras correspondiente al aspecto cualitativo que según su criterio, cumple cada ítem a medir los aspectos o dimensiones de la variable en estudio. Las valoraciones son las siguientes:

MA= Muy adecuado / BA= Bastante adecuado / A = Adecuado / PA= Poco adecuado / NA= No adecuado

Categorías a evaluar: Redacción, contenido, congruencia y coherencia en relación a la variable de estudio. En la casilla de observaciones puede sugerir mejoras.

Preguntas		Valoración					Observaciones
N°	Ítems	MA	BA	A	PA	NA	
1	¿La empresa cuenta con un manual de organización y funciones?	X					
2	¿Existe algún tipo de control de operaciones establecido por escrito en su empresa?	X					
3	¿Conoce la estructura organizacional de las operaciones?	X					
4	¿Tiene conocimiento de todas las operaciones que se realizan por área?	X					

5	¿Las áreas operativas se encuentran integradas?	X					
6	¿Están establecidas las funciones y responsabilidades de cada colaborador por escrito?	X					
7	¿Hay colaboradores que lleven a cabo todas las labores de una misma operación?	X					
8	¿Hay colaboradores que realicen funciones que no competen a su área?	X					
9	¿Existen medidas preventivas de seguridad del local contra incendios y robos?		X				
10	¿Supervisa regularmente que los colaboradores realicen sus funciones correctamente?	X					
Total:		9	1				

Evaluated by: Juana Maribel Manrique Plácido

D.N.I.: -32910780

Fecha: 18-07-2024

Firma:

CONSULTORÍA Y ASESORÍA CONTABLE
Juana Maribel Manrique Plácido
CPC. Maribel Manrique Plácido
 Mat. 06 - 2117

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Juana Maribel Manrique Plácido, con Documento Nacional de Identidad N° 32910780, de profesión Contadora Público, grado académico Magister en Contabilidad mención Tributación, con código de colegiatura 06-2117, labor que ejerzo actualmente como docente tutor, en la empresa Universidad Católico Los Ángeles de Chimbote.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación el Instrumento denominado "I CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO". Cuyo propósito es medir la relación de control interno, a los efectos de su aplicación al gerente de la microempresa Restaurante Peña Discoteca MR. Black de Leyla Elian Suarez Medina.

Luego de hacer las observaciones pertinentes a los ítems, concluyo en las siguientes apreciaciones.

Criterios evaluados	Valoración positiva			Valoración negativa	
	MA (3)	BA (2)	A (1)	PA(0)	NA(0)
Calidad de redacción de los ítems.	X				
Amplitud del contenido a evaluar.		X			
Congruencia con los indicadores.	X				
Coherencia con las dimensiones.		X			
Nivel de aporte parcial:				No aporta	
Puntaje total: (máximo 12 puntos)	10				

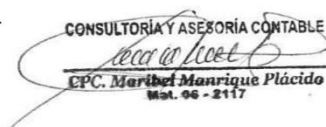
Apreciación total: (10) puntos **No aporta:** ()

Trujillo, a los 18 días del mes de julio del 2024

Apellidos y Nombres: Juana Maribel Manrique Plácido

D.N.I.: 32910780

Firma: _____

CONSULTORÍA Y ASESORÍA CONTABLE

CPC. Maribel Manrique Plácido
 Mat. 06 - 2117

PRESENTACIÓN A JUICIO DE EXPERTO

Estimado Validador:

Me es grato dirigirme a usted, a fin de solicitar su colaboración como experto para validar el instrumento que adjunto denominado:

I- ENCUESTA DE CONTROL INTERNO, diseñado por el Bachiller Christian Joel Valdiviezo Arrese, cuyo propósito es medir la relación entre variables, control interno y la operatividad, el cual será aplicado al gerente de la microempresa Restaurante Peña Discoteca MR. Black de Leyla Elian Suarez Medina, por cuanto considero que sus observaciones, apreciaciones y acertados aportes serán de utilidad.

El presente instrumento tiene como finalidad recoger información directa para la investigación que se realiza en los actuales momentos, titulado:

CONTROL INTERNO Y OPERATIVIDAD DE LA MYPE RESTAURANTE PEÑA DISCOTECA MR. BLACK - PAITA

Tesis que será presentada a la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas de la Universidad Católica de Trujillo Benedicto XVI, como requisito para obtener el Título Profesional de:

CONTADOR PÚBLICO

Para efectuar la validación del instrumento, usted deberá leer cuidadosamente cada enunciado y sus correspondientes alternativas de respuesta, en donde se pueden seleccionar una, varias o ninguna alternativa de acuerdo al criterio personal y profesional del actor que responda al instrumento. Se le agradece cualquier sugerencia referente a redacción, contenido, pertinencia y congruencia u otro aspecto que se considere relevante para mejorar el mismo.

Gracias por su aporte

JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

Instrucciones: Marque con una X en donde corresponde, que, según su criterio, Si cumple o No cumple, la coherencia entre dimensiones e indicadores de la variable en estudio.

Variable	Dimensiones	Indicadores	N° de ítem	COHERENCIA	
				SI	NO
CONTROL INTERNO	Objetivo de cumplimiento de la ley	✓ Cumplimiento normativo.	3	X	
		✓ Cumplimiento laboral.	1	X	
		✓ Cumplimiento tributario.	1	X	
	Eficiencia en las operaciones	✓ Control de operativo de las áreas.	48	X	
	Objetivo de información	✓ Gestión de la información financiera	6	X	

Instrucciones de Evaluación de ítems: Coloque en cada casilla de valoración la letra o letras correspondiente al aspecto cualitativo que según su criterio, cumple cada ítem a medir los aspectos o dimensiones de la variable en estudio. Las valoraciones son las siguientes:

MA= Muy adecuado / BA= Bastante adecuado / A = Adecuado / PA= Poco adecuado / NA= No adecuado

Categorías a evaluar: Redacción, contenido, congruencia y coherencia en relación a la variable de estudio. En la casilla de observaciones puede sugerir mejoras.

Preguntas		Valoración					Observaciones
Nº	Ítems	MA	BA	A	PA	NA	
1	¿La empresa cuenta con todos los permisos y licencia necesarios para su funcionamiento?		X				
2	¿Conoce el reglamento de restaurantes Decreto Supremo N° 025-2004-Mincetur?	X					
3	¿El restaurante cumple con la regulación establecida en el Decreto Supremo N° 011-2019-Mincetur?		X				
4	¿Los colaboradores se encuentran en planilla?		X				
5	¿El titular del negocio está registrado en SUNAT como persona natural con negocio?	X					
6	¿Existe algún tipo de control de caja?	X					
7	¿Hace uso del libro caja?	X					
8	¿Lleva a cabo algún tipo de registro de ingresos y egresos de dinero en caja?	X					
9	¿Emite algún documento o constancia que acredite el ingreso o egreso de dinero en caja?	X					
10	¿Realiza arqueos de caja?	X					
11	¿El responsable de caja es el mismo durante toda la jornada?		X				
12	¿Existen restricciones de ingreso al área de caja?		X				

13	¿El dinero recaudado durante una jornada laboral es depositado en una cuenta bancaria en un plazo no mayor de 24 horas?		X				
14	¿Antes de realizar un pago o giro de dinero verifican la realización de la transacción física del bien o servicio adquirido?			X			
15	¿Existe establecido algún tipo de control de insumos y existencias?		X				
16	¿Hace uso de Kardex?		X				
17	¿Supervisa que las existencias estén correctamente almacenadas?	X					
18	¿Lleva a cabo algún tipo de registro de ingresos y egresos de existencias en almacén?	X					
19	¿Emite algún documento o constancia que sea exigible para el ingreso o egreso de insumos o mercaderías del almacén?	X					
20	¿Ha establecido algún sistema de almacenamiento?		X				
21	¿Cuenta con un registro de inventario permanente en unidades físicas y valorizadas?	X					
22	¿Realiza revisión de inventarios periódicos?	X					
23	¿Lleva algún registro del tiempo que lleva almacenada la mercadería?		X				
24	¿Están las funciones de compra, debidamente separadas de las funciones de: Recepción Caja – Desembolsos Administración - Control de Existencias		X				
25	¿Los requerimientos de compra se realizan mediante algún documento autorizado?	X					
26	¿Las compras se realizan mediante previa autorización de compra?		X				

27	¿Se mantiene información actualizada de precios que permitan detectar los momentos oportunos de compra?			X			
28	¿Se mantiene en el almacén un stock mínimo de existencias?		X				
29	¿Mantiene el almacén ordenado permanentemente?	X					
30	¿Periódicamente rotan los insumos? ¿Cada cuánto tiempo?		X				
31	¿Rotula los insumos?		X				
32	¿Controla que los insumos estén correctamente refrigerados?		X				
33	¿Lleva un control de las fechas de vencimientos de los insumos y productos?	X					
34	¿Tiene proveedores específicos?		X				
35	¿Tiene contratos de consignación?			X			
36	¿Se controla diariamente lo que se pide en relación con las cantidades que ingresan?		X				
37	¿Se han establecido procedimientos de inspección para comprobar las especificaciones de las adquisiciones ingresadas al almacén?	X					
•	Se pesa						
•	Se mide						
•	Se cuenta						
•	Se revisa						
38	¿Existen medidas de seguridad establecidas?		X				

39	¿Se lleva un control de insumos por platillo?	X					
40	¿Se lleva un control de mermas?	X					
41	¿Cuenta con todos los instrumentos necesarios para realizar adecuadamente las funciones?		X				
42	¿El área de cocina está debidamente implementada?		X				
43	¿El personal de cocina ha recibido capacitación en lo referente a las Normas de BPMA (Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos) y POES (Procedimientos Operativos Estandarizados)?	X					
44	¿Existe algún proceso de selección de personal?		X				
45	¿Los trabajadores están formalmente contratados?	X					
46	¿Los colaboradores están debidamente capacitados con respecto a las labores que desarrollan?		X				
47	¿Realiza capacitaciones periódicas a su personal?		X				
48	¿Los trabajadores conocen sus funciones?	X					
49	¿Cuenta con un inventario de activos?	X					
50	¿Realiza periódicamente mantenimiento a sus activos?	X					
51	¿Sus activos cuentan con carta de control de mantenimiento?		X				
52	¿Conoce el porcentaje de depreciación de sus activos?	X					
53	¿Hay un plazo establecido para la renovación de activos?		X				

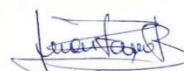
54	¿Hace uso de los servicios de un contador?	X					
55	¿Cuenta con algún sistema contable?	X					
56	¿Archiva los documentos contables, comprobantes de compra o venta generados en el transcurso de las operaciones de la empresa?	X					
57	¿Realiza evaluaciones periódicas de la rentabilidad del negocio?		X				
58	¿Sabe cuál es el valor de sus activos y pasivos?	X					
59	¿Conoce el costo de sus operaciones?	X					
Total:		29	27	3			

Evaluado por: Montano Barbuda Julio Javier

D.N.I.: -32910780

Fecha: 18-07-2024

Firma:


 Mgr. CPC. Julio Montano Barbuda
 CONTADOR PÚBLICO COLEGIADO
 Matrícula N° 2379

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Julio Javier Montano Barbuda, con Documento Nacional de Identidad N° 32979469, de profesión Contador Público, grado académico Magister en Contabilidad Mención en Tributación, con código de colegiatura 06-2379, labor que ejerzo actualmente como docente, en la empresa Universidad Católica los Ángeles de Chimbote.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación el Instrumento denominado "I CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO". Cuyo propósito es medir la relación de control interno, a los efectos de su aplicación al gerente de la microempresa Restaurante Peña Discoteca MR. Black de Leyla Elian Suarez Medina.

Luego de hacer las observaciones pertinentes a los ítems, concluyo en las siguientes apreciaciones.

Criterios evaluados	Valoración positiva			Valoración negativa	
	MA (3)	BA (2)	A (1)	PA	NA
Calidad de redacción de los ítems.	X				
Amplitud del contenido a evaluar.	X				
Congruencia con los indicadores.		X			
Coherencia con las dimensiones.		X			
Nivel de aporte parcial:				No aporta	
Puntaje total: (máximo 12 puntos)	10				

Apreciación total: (10) puntos **No aporta:** ()

Trujillo, a los 18 días del mes de julio del 2024

Apellidos y Nombres: Montano Barbuda Julio Javier

D.N.I.: 32979469

Firma: 
 Mag. CPC. Julio Montano Barbuda
 CONTADOR PÚBLICO COLEGIADO
 Matrícula N° 2379

PRESENTACIÓN A JUICIO DE EXPERTO

Estimado Validador:

Me es grato dirigirme a usted, a fin de solicitar su colaboración como experto para validar el instrumento que adjunto denominado:

II-CUESTIONARIO DE OPERATIVIDAD, diseñado por el Bachiller Christian Joel Valdiviezo Arrese, cuyo propósito es medir la relación entre variables, control interno y la operatividad, el cual será aplicado al gerente de la microempresa Restaurante Peña Discoteca MR. Black de Leyla Elian Suarez Medina, por cuanto considero que sus observaciones, apreciaciones y acertados aportes serán de utilidad.

El presente instrumento tiene como finalidad recoger información directa para la investigación que se realiza en los actuales momentos, titulado:

CONTROL INTERNO Y OPERATIVIDAD DE LA MYPE RESTAURANTE PEÑA DISCOTECA MR. BLACK, PAITA

Tesis que será presentada a la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas de la Universidad Católica de Trujillo Benedicto XVI, como requisito para obtener el Título Profesional de:

CONTADOR PÚBLICO

Para efectuar la validación del instrumento, usted deberá leer cuidadosamente cada enunciado y sus correspondientes alternativas de respuesta, en donde se pueden seleccionar una, varias o ninguna alternativa de acuerdo al criterio personal y profesional del actor que responda al instrumento. Se le agradece cualquier sugerencia referente a redacción, contenido, pertinencia y congruencia u otro aspecto que se considere relevante para mejorar el mismo.

Gracias por su aporte

JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

Instrucciones: Marque con una X en donde corresponde, que, según su criterio, Si cumple o No cumple, la coherencia entre dimensiones e indicadores de la variable en estudio.

Variable	Dimensiones	Indicadores	N° de ítem	COHERENCIA	
				SI	NO
OPERATIVIDAD	Conocimiento y control de las operaciones.	✓ Manual de organización y funciones.	2	X	
		✓ Establecimiento de una estructura operacional.	2	X	
		✓ Integración de operaciones.	6	X	

Instrucciones de Evaluación de ítems: Coloque en cada casilla de valoración la letra o letras correspondiente al aspecto cualitativo que según su criterio, cumple cada ítem a medir los aspectos o dimensiones de la variable en estudio. Las valoraciones son las siguientes:

MA= Muy adecuado / BA= Bastante adecuado / A = Adecuado / PA= Poco adecuado / NA= No adecuado

Categorías a evaluar: Redacción, contenido, congruencia y coherencia en relación a la variable de estudio. En la casilla de observaciones puede sugerir mejoras.

Preguntas		Valoración					Observaciones
N°	Ítems	MA	BA	A	PA	NA	
1	¿La empresa cuenta con un manual de organización y funciones?	X					
2	¿Existe algún tipo de control de operaciones establecido por escrito en su empresa?	X					
3	¿Conoce la estructura organizacional de las operaciones?	X					
4	¿Tiene conocimiento de todas las operaciones que se realizan por área?	X					

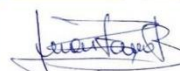
5	¿Las áreas operativas se encuentran integradas?	X					
6	¿Están establecidas las funciones y responsabilidades de cada colaborador por escrito?	X					
7	¿Hay colaboradores que lleven a cabo todas las labores de una misma operación?	X					
8	¿Hay colaboradores que realicen funciones que no competen a su área?	X					
9	¿Existen medidas preventivas de seguridad del local contra incendios y robos?		X				
10	¿Supervisa regularmente que los colaboradores realicen sus funciones correctamente?	X					
Total:		9	1				

Evaluated by: Montano Barbuda Julio Javier

D.N.I.: -32910780

Fecha: 18-07-2024

Firma:


 Mgr. CPC Julio Montano Barbuda
 CONTADOR PÚBLICO COLEGADO
 Matrícula N° 2379

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Julio Javier Montano Barbuda, con Documento Nacional de Identidad N° 32979469, de profesión Contador Público, grado académico Magister en Contabilidad Mención en Tributación, con código de colegiatura 06-2379, labor que ejerzo actualmente como docente, en la empresa Universidad Católica los Ángeles de Chimbote.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación el Instrumento denominado "I CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO". Cuyo propósito es medir la relación de control interno, a los efectos de su aplicación al gerente de la microempresa Restaurante Peña Discoteca MR. Black de Leyla Elian Suarez Medina.

Luego de hacer las observaciones pertinentes a los ítems, concluyo en las siguientes apreciaciones.

Criterios evaluados	Valoración positiva			Valoración negativa	
	MA (3)	BA (2)	A (1)	PA(0)	NA(0)
Calidad de redacción de los ítems.	X				
Amplitud del contenido a evaluar.		X			
Congruencia con los indicadores.	X				
Coherencia con las dimensiones.		X			
Nivel de aporte parcial:				No aporta	
Puntaje total: (máximo 12 puntos)	10				

Apreciación total: (10) puntos

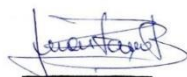
No aporta: ()

Trujillo, a los 18 días del mes de julio del 2024

Apellidos y Nombres: Montano Barbuda Julio Javier

D.N.I.: 32979469

Firma:



Mgtr. CPC Julio Montano Barbuda
Contador Público Colegiado
Matrícula N° 2379

PRESENTACIÓN A JUICIO DE EXPERTO

Estimado Validador:

Me es grato dirigirme a usted, a fin de solicitar su colaboración como experto para validar el instrumento que adjunto denominado:

I- ENCUESTA DE CONTROL INTERNO, diseñado por el Bachiller Christian Joel Valdiviezo Arrese, cuyo propósito es medir la relación entre variables, control interno y la operatividad, el cual será aplicado al gerente de la microempresa Restaurante Peña Discoteca MR. Black de Leyla Elian Suarez Medina, por cuanto considero que sus observaciones, apreciaciones y acertados aportes serán de utilidad.

El presente instrumento tiene como finalidad recoger información directa para la investigación que se realiza en los actuales momentos, titulado:

CONTROL INTERNO Y OPERATIVIDAD DE LA MYPE RESTAURANTE PEÑA DISCOTECA MR. BLACK - PAITA

Tesis que será presentada a la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas de la Universidad Católica de Trujillo Benedicto XVI, como requisito para obtener el Título Profesional de:

CONTADOR PÚBLICO

Para efectuar la validación del instrumento, usted deberá leer cuidadosamente cada enunciado y sus correspondientes alternativas de respuesta, en donde se pueden seleccionar una, varias o ninguna alternativa de acuerdo al criterio personal y profesional del actor que responda al instrumento. Se le agradece cualquier sugerencia referente a redacción, contenido, pertinencia y congruencia u otro aspecto que se considere relevante para mejorar el mismo.

Gracias por su aporte

JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

Instrucciones: Marque con una X en donde corresponde, que, según su criterio, Si cumple o No cumple, la coherencia entre dimensiones e indicadores de la variable en estudio.

Variable	Dimensiones	Indicadores	N° de ítem	COHERENCIA	
				SI	NO
CONTROL INTERNO	Objetivo de cumplimiento de la ley	✓ Cumplimiento normativo.	3	X	
		✓ Cumplimiento laboral.	1	X	
		✓ Cumplimiento tributario.	1	X	
	Eficiencia en las operaciones	✓ Control de operativo de las áreas.	48	X	
	Objetivo de información	✓ Gestión de la información financiera	6	X	

Instrucciones de Evaluación de ítems: Coloque en cada casilla de valoración la letra o letras correspondiente al aspecto cualitativo que según su criterio, cumple cada ítem a medir los aspectos o dimensiones de la variable en estudio. Las valoraciones son las siguientes:

MA= Muy adecuado / BA= Bastante adecuado / A = Adecuado / PA= Poco adecuado / NA= No adecuado

Categorías a evaluar: Redacción, contenido, congruencia y coherencia en relación a la variable de estudio. En la casilla de observaciones puede sugerir mejoras.

Preguntas		Valoración					Observaciones
Nº	Ítems	MA	BA	A	PA	NA	
1	¿La empresa cuenta con todos los permisos y licencia necesarios para su funcionamiento?		X				
2	¿Conoce el reglamento de restaurantes Decreto Supremo N° 025-2004-Mincetur?	X					
3	¿El restaurante cumple con la regulación establecida en el Decreto Supremo N° 011-2019-Mincetur?		X				
4	¿Los colaboradores se encuentran en planilla?		X				
5	¿El titular del negocio está registrado en SUNAT como persona natural con negocio?	X					
6	¿Existe algún tipo de control de caja?	X					
7	¿Hace uso del libro caja?	X					
8	¿Lleva a cabo algún tipo de registro de ingresos y egresos de dinero en caja?	X					
9	¿Emite algún documento o constancia que acredite el ingreso o egreso de dinero en caja?	X					
10	¿Realiza arqueos de caja?	X					
11	¿El responsable de caja es el mismo durante toda la jornada?		X				
12	¿Existen restricciones de ingreso al área de caja?		X				

13	¿El dinero recaudado durante una jornada laboral es depositado en una cuenta bancaria en un plazo no mayor de 24 horas?		X				
14	¿Antes de realizar un pago o giro de dinero verifican la realización de la transacción física del bien o servicio adquirido?			X			
15	¿Existe establecido algún tipo de control de insumos y existencias?		X				
16	¿Hace uso de Kardex?		X				
17	¿Supervisa que las existencias estén correctamente almacenadas?	X					
18	¿Lleva a cabo algún tipo de registro de ingresos y egresos de existencias en almacén?	X					
19	¿Emite algún documento o constancia que sea exigible para el ingreso o egreso de insumos o mercaderías del almacén?	X					
20	¿Ha establecido algún sistema de almacenamiento?		X				
21	¿Cuenta con un registro de inventario permanente en unidades físicas y valorizadas?	X					
22	¿Realiza revisión de inventarios periódicos?	X					
23	¿Lleva algún registro del tiempo que lleva almacenada la mercadería?		X				
24	¿Están las funciones de compra, debidamente separadas de las funciones de: Recepción Caja – Desembolsos Administración - Control de Existencias		X				
25	¿Los requerimientos de compra se realizan mediante algún documento autorizado?	X					
26	¿Las compras se realizan mediante previa autorización de compra?		X				

27	¿Se mantiene información actualizada de precios que permitan detectar los momentos oportunos de compra?			X			
28	¿Se mantiene en el almacén un stock mínimo de existencias?		X				
29	¿Mantiene el almacén ordenado permanentemente?	X					
30	¿Periódicamente rotan los insumos? ¿Cada cuánto tiempo?		X				
31	¿Rotula los insumos?		X				
32	¿Controla que los insumos estén correctamente refrigerados?		X				
33	¿Lleva un control de las fechas de vencimientos de los insumos y productos?	X					
34	¿Tiene proveedores específicos?		X				
35	¿Tiene contratos de consignación?			X			
36	¿Se controla diariamente lo que se pide en relación con las cantidades que ingresan?		X				
37	¿Se han establecido procedimientos de inspección para comprobar las especificaciones de las adquisiciones ingresadas al almacén?	X					
•	Se pesa						
•	Se mide						
•	Se cuenta						
•	Se revisa						
38	¿Existen medidas de seguridad establecidas?		X				

39	¿Se lleva un control de insumos por platillo?	X					
40	¿Se lleva un control de mermas?	X					
41	¿Cuenta con todos los instrumentos necesarios para realizar adecuadamente las funciones?		X				
42	¿El área de cocina está debidamente implementada?		X				
43	¿El personal de cocina ha recibido capacitación en lo referente a las Normas de BPMA (Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos) y POES (Procedimientos Operativos Estandarizados)?	X					
44	¿Existe algún proceso de selección de personal?		X				
45	¿Los trabajadores están formalmente contratados?	X					
46	¿Los colaboradores están debidamente capacitados con respecto a las labores que desarrollan?		X				
47	¿Realiza capacitaciones periódicas a su personal?		X				
48	¿Los trabajadores conocen sus funciones?	X					
49	¿Cuenta con un inventario de activos?	X					
50	¿Realiza periódicamente mantenimiento a sus activos?	X					
51	¿Sus activos cuentan con carta de control de mantenimiento?		X				
52	¿Conoce el porcentaje de depreciación de sus activos?	X					
53	¿Hay un plazo establecido para la renovación de activos?		X				

54	¿Hace uso de los servicios de un contador?	X					
55	¿Cuenta con algún sistema contable?	X					
56	¿Archiva los documentos contables, comprobantes de compra o venta generados en el transcurso de las operaciones de la empresa?	X					
57	¿Realiza evaluaciones periódicas de la rentabilidad del negocio?		X				
58	¿Sabe cuál es el valor de sus activos y pasivos?	X					
59	¿Conoce el costo de sus operaciones?	X					
Total:		29	27	3			

Evaluado por: Yépez Pretel Nidia Erlinda

D.N.I.: - 18102275 Fecha: 18/07/2024

Firma:



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Nidia Erlinda Yépez Pretel, con Documento Nacional de Identidad N° **18102275**, de profesión Contador Público, grado académico Magister en Contabilidad Mención en Auditoría, con código de colegiatura 06- 693, labor que ejerzo actualmente como docente, en la empresa Universidad Tecnológica del Perú.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación el Instrumento denominado "I CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO". Cuyo propósito es medir la relación de control interno, a los efectos de su aplicación al gerente de la microempresa Restaurante Peña Discoteca MR. Black de Leyla Elian Suarez Medina.

Luego de hacer las observaciones pertinentes a los ítems, concluyo en las siguientes apreciaciones.

Criterios evaluados	Valoración positiva			Valoración negativa	
	MA (3)	BA (2)	A (1)	PA	NA
Calidad de redacción de los ítems.	X				
Amplitud del contenido a evaluar.	X				
Congruencia con los indicadores.		X			
Coherencia con las dimensiones.		X			
Nivel de aporte parcial:				No aporta	
Puntaje total: (máximo 12 puntos)	10				

Apreciación total: (10) puntos

No aporta: ()

Trujillo, a los 18 días del mes de julio del 2024

Apellidos y Nombres: Yépez Pretel Nidia Erlinda

D.N.I.: 18102275

Firma:



PRESENTACIÓN A JUICIO DE EXPERTO

Estimado Validador:

Me es grato dirigirme a usted, a fin de solicitar su colaboración como experto para validar el instrumento que adjunto denominado:

II-CUESTIONARIO DE OPERATIVIDAD, diseñado por el Bachiller Christian Joel Valdiviezo Arrese, cuyo propósito es medir la relación entre variables, control interno y la operatividad, el cual será aplicado al gerente de la microempresa Restaurante Peña Discoteca MR. Black de Leyla Elian Suarez Medina, por cuanto considero que sus observaciones, apreciaciones y acertados aportes serán de utilidad.

El presente instrumento tiene como finalidad recoger información directa para la investigación que se realiza en los actuales momentos, titulado:

CONTROL INTERNO Y OPERATIVIDAD DE LA MYPE RESTAURANTE PEÑA DISCOTECA MR. BLACK, PAITA

Tesis que será presentada a la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas de la Universidad Católica de Trujillo Benedicto XVI, como requisito para obtener el Título Profesional de:

CONTADOR PÚBLICO

Para efectuar la validación del instrumento, usted deberá leer cuidadosamente cada enunciado y sus correspondientes alternativas de respuesta, en donde se pueden seleccionar una, varias o ninguna alternativa de acuerdo al criterio personal y profesional del actor que responda al instrumento. Se le agradece cualquier sugerencia referente a redacción, contenido, pertinencia y congruencia u otro aspecto que se considere relevante para mejorar el mismo.

Gracias por su aporte

JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

Instrucciones: Marque con una X en donde corresponde, que, según su criterio, Si cumple o No cumple, la coherencia entre dimensiones e indicadores de la variable en estudio.

Variable	Dimensiones	Indicadores	N° de ítem	COHERENCIA	
				SI	NO
OPERATIVIDAD	Conocimiento y control de las operaciones.	✓ Manual de organización y funciones.	2	X	
		✓ Establecimiento de una estructura operacional.	2	X	
		✓ Integración de operaciones.	6	X	

Instrucciones de Evaluación de ítems: Coloque en cada casilla de valoración la letra o letras correspondiente al aspecto cualitativo que según su criterio, cumple cada ítem a medir los aspectos o dimensiones de la variable en estudio. Las valoraciones son las siguientes:

MA= Muy adecuado / BA= Bastante adecuado / A = Adecuado / PA= Poco adecuado / NA= No adecuado

Categorías a evaluar: Redacción, contenido, congruencia y coherencia en relación a la variable de estudio. En la casilla de observaciones puede sugerir mejoras.

Preguntas		Valoración					Observaciones
N°	Ítems	MA	BA	A	PA	NA	
1	¿La empresa cuenta con un manual de organización y funciones?	X					
2	¿Existe algún tipo de control de operaciones establecido por escrito en su empresa?	X					
3	¿Conoce la estructura organizacional de las operaciones?	X					
4	¿Tiene conocimiento de todas las operaciones que se realizan por área?	X					

5	¿Las áreas operativas se encuentran integradas?	X					
6	¿Están establecidas las funciones y responsabilidades de cada colaborador por escrito?	X					
7	¿Hay colaboradores que lleven a cabo todas las labores de una misma operación?	X					
8	¿Hay colaboradores que realicen funciones que no competen a su área?	X					
9	¿Existen medidas preventivas de seguridad del local contra incendios y robos?		X				
10	¿Supervisa regularmente que los colaboradores realicen sus funciones correctamente?	X					
Total:		9	1				

Evaluado por: Yépez Pretel Nidia Erlinda

D.N.I.: - 18102275 Fecha: 18/07/2024

Firma:



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Nidia Erlinda Yépez Pretel, con Documento Nacional de Identidad N° **18102275**, de profesión Contador Público, grado académico Magister en Contabilidad Mención en Auditoría, con código de colegiatura 06- 693, labor que ejerzo actualmente como docente, en la empresa Universidad Tecnológica del Perú.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación el Instrumento denominado “I CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO”. Cuyo propósito es medir la relación de control interno, a los efectos de su aplicación al gerente de la microempresa Restaurante Peña Discoteca MR. Black de Leyla Elian Suarez Medina.

Luego de hacer las observaciones pertinentes a los ítems, concluyo en las siguientes apreciaciones.

Criterios evaluados	Valoración positiva			Valoración negativa	
	MA (3)	BA (2)	A (1)	PA()	NA()
Calidad de redacción de los ítems.	X				
Amplitud del contenido a evaluar.		X			
Congruencia con los indicadores.	X				
Coherencia con las dimensiones.		X			
Nivel de aporte parcial:				No aporta	
Puntaje total: (máximo 12 puntos)	10				

Apreciación total: (10) puntos

No aporta: ()

Trujillo, a los 18 días del mes de julio del 2024

Apellidos y Nombres: Yépez Pretel Nidia Erlinda

D.N.I.: 18102275

Firma:



Anexo 5: Formatos de documentos de control.

Tabla 4 *Formato de cuadro de recetas*

Cuadro de receta estándar						
Nombre del plato:						
Tamaño de la porción: (Personal/ Mediana/Familiar)						
Peso de la porción:						
Detalles:						
Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida	Rendimiento	Merma	Costo unitario	Costo total
Preparación: _____						

Tabla 5 *Formato de cédula de necesidades de capacitaciones*

Cédula de necesidades de capacitación					
Puesto: Gerente.				Área: Administración.	
Nivel académico: Secundaria. Experiencia interna: 2 años.					
Requerimientos de aprendizaje	Justificación de los requerimientos de aprendizaje	Total de personas por puesto	Personal a capacitar	Prioridad 1	Prioridad 2
• Liderazgo. • Control. • Gestión contable. • Evaluación de costos.	Desarrollar la capacidad de gestión y análisis de la información financiera de la empresa; mejorar la capacidad de control y supervisión del gerente para una mejor administración de los recursos de la empresa.	1	1	A	5
Prioridad 1: (A) Prioridad alta, (B) prioridad baja, (C) prioridad baja.					
Prioridad 2: Escala del 1 al 6 (superficial a muy profunda)					

Anexo 6: Manual de normas de control interno

RESTAURANTE PEÑA DISCOTECA MR. BLACK

Manual de normas de control interno

Áreas de aplicación:

- Área administrativa.
- Área operativa.

Elaborado por:

- Valdiviezo Arrese Christian Joel.

Paíta – Piura, 2023

Tabla 6 *Generalidades del manual de control interno*

	GENERALIDADES	Página 1
Introducción El presente manual de normas de control interno busca establecer directrices para el correcto funcionamiento administrativo y operativo para el Restaurante Peña Discoteca Mr. Black, que permita reducir riesgos y ejercer un mayor control sobre las operaciones por parte de gerente de esta micro empresa. El contenido del presente manual está debidamente adaptado al volumen de operaciones de la microempresa, en tal sentido que sea de fácil entendimiento y aplicación. Objetivo del manual ➤ Establecer normas de control interno del Restaurante Peña Discoteca Mr. Black, para alcanzar la eficiencia de las operaciones, el cumplimiento de la ley y obtener información confiable y oportuna. Alcance del manual de control interno ➤ El actual manual de control interno tiene como alcance al personal administrativo (gerente) y el área operativa del Restaurante Peña Discoteca Mr. Black. Responsabilidades: ➤ La comunicación y consecuente aplicación del manual de control interno es de responsabilidad del actual gerente del Restaurante Peña Discoteca Mr. Black.		
Elaborado por: Valdiviezo Arrese Christian.	Aprobado por:	Vigencia:

Tabla 7 Normas del área de caja

	NORMAS DE CONTROL	Página 2
Normas del área de caja Objetivo ✓ Instaurar los procesos necesarios para un adecuado manejo y control del efectivo en caja. ✓ Establecer la documentación necesaria para un adecuado control de ingresos y egresos de dinero de caja. ✓ Fijar al responsable de custodiar el efectivo en caja. Controles ✓ Fijar a un solo responsable de caja por turno. ✓ Elaborar un cuaderno de control de ventas. ✓ Establecer el uso de talonarios, sellados y firmados por el gerente, para el control de pedidos de platillos en cocina. ✓ Hacer uso del libro caja. ✓ Realizar arqueos de caja al finalizar cada turno laboral. ✓ Depositar en una cuenta bancaria el dinero obtenido por las operaciones de la empresa en un plazo no mayor de 24 horas después de haber terminado las labores diarias. ✓ Emitir recibos de caja de ingreso y/o egreso de dinero de caja. ✓ El encargado de custodiar el dinero es el gerente de la mype.		
Elaborado por: Valdiviezo Arrese Christian.	Aprobado por:	Vigencia:

Tabla 8 *Ejemplo de formato de recibo de caja: Ingreso*

Recibo de caja: Ingreso N° 001-_____	
Recibí de: _____	
La suma de: _____ (monto en números y letras).	
Por concepto de: _____ _____	
Fecha: _____	
Firma del cajero _____	

*Se debe realizar dos copias, una copia se queda en caja y otra copia para la persona que realiza el desembolso.

Tabla 9 *Ejemplo de formato de recibo de caja: Egreso*

Recibo de caja: Egreso N° 002-_____	
Pagamos a: _____	
La suma de: _____ (monto en números y letras).	
Por concepto de: _____ _____	
Fecha: _____	
_____ *nombre y firma del cajero(a) *nombre y firma del interesado	

*Se debe realizar dos copias, una copia se queda en caja y otra copia para el interesado.

Tabla 10 Normas del área de almacén

	NORMAS DE CONTROL	Página 3
Normas del área de almacén Objetivo ✓ Establecer los procedimientos para el control de los ingresos y salidas de insumos y mercaderías del almacén. ✓ Implementar la documentación necesaria para el área de almacén. ✓ Fijar al responsable del control del área de almacén. Controles ✓ Elaborar un registro de inventario permanente en unidades físicas y valorizadas. ✓ Hacer uso de Kardex, notas de entrada y salida de existencias del almacén. ✓ Actualizar el inventario permanente en unidades físicas y valorizadas semanalmente, cruzando información con el Kardex y los documentos de ingresos y salidas de existencias. ✓ Mantener el área de almacén limpia y ordenada permanentemente. ✓ Verificar que las existencias entrantes al almacén cumplan con las especificaciones indicadas en el comprobante de compra. ✓ Verificar que los insumos y mercaderías estén correctamente almacenadas. ✓ El responsable del área de almacén será el jefe de cocina.		
Elaborado por: Valdiviezo Arrese Christian.	Aprobado por:	Vigencia:

Tabla 11 *Formato de inventario de unidades físicas*

[illegible]

Tabla 12 *Formato de Kardex*

			RESTAURANTE PEÑA DISCOTECA MR. BLACK								
			KARDEX						N° 003-_____		
Producto:											
			Entradas			Salidas			Saldo final		
N°	Fecha	Descripción	Cantidad	Costo unitario	Costo total	Cantidad	Costo unitario	Costo total	Cantidad	Costo unitario	Costo total

Tabla 13 *Normas para el control de compras*

	NORMAS DE CONTROL	Página 4
Normas para el control de compras Objetivo ✓ Establecer los procedimientos para el control de las compras. ✓ Implementar la documentación necesaria para la realización de compras. ✓ Fijar al responsable del control de las compras. Controles ✓ Establecer contratos trimestrales con 3 proveedores estratégicos tomando como referencia la calidad y precio de los productos y/o servicio que ofrecen. ✓ Las compras se deben realizar con presentación previa de requerimiento de compra autorizada por el gerente. ✓ Los requerimientos de compra se deben realizar con 24 horas de anticipación por el encargado del área que lo solicite. ✓ Mantener el área de almacén limpia y ordenada permanentemente. ✓ Los requerimientos de compras deben contener la descripción del bien o servicio requerido y cotización de 3 proveedores distintos. ✓ Se debe solicitar un comprobante de pago detallado por cada compra realizada. ✓ Actualizar trimestralmente la lista de proveedores. ✓ El encargado de realizar las compras será el jefe del salón (mozo).		
Elaborado por: Valdiviezo Arrese Christian.	Aprobado por:	Vigencia:

Tabla 14 *Formato de requisición de compra*

RESTAURANTE PEÑA DISCOTECA MR. BLACK		
REQUISICIÓN DE COMPRA		N° 004-
Departamento que solicita:		
Fecha del pedido:		Fecha de entrega:
Cantidad	Unidad de medida	Descripción
Elaborado por:	Autorizado por:	Recibido por:
Responsable del área:	Fecha:	Aprobado () No aprobado()

Tabla 15 *Normas para el control de activos*

	NORMAS DE CONTROL	Página 5
Normas para el control de activos Objetivo ✓ Establecer los procedimientos para el control de los activos. ✓ Implementar la documentación necesaria para el adecuado control de los activos. ✓ Conocer las características de los activos y verificar el registro de los mismos. Controles ✓ Realizar un inventario de activos detallado. ✓ Verificar el estado de los activos. ✓ Establecer las tasas de depreciación de los activos. ✓ Realizar toma fotográfica de los bienes registrados. ✓ Registrar debidamente los activos que se den de baja. ✓ Asignar una tarjeta de control para cada activo. ✓ Actualizar anualmente el inventario de activos.		
Elaborado por: Valdiviezo Arrese Christian.	Aprobado por:	Vigencia:

Tabla 16 *Formato de inventario de activo fijo*

RESTAURANTE PEÑA DISCOTECA MR. BLACK INVENTARIO DE ACTIVO FIJO 											
Ubicación:				Periodo:			Fecha de elaboración del inventario:				
N° de orden	Fecha de adquisición	Proveedor	Número de la factura o comprobante de compra	Tipo de bien	Descripción del bien	Unidad de medida	Valor de adquisición	Estado físico actual	Área del bien	Código asignado por la empresa	Responsable del bien

Firma del gerente
Firma del encargado de la

elaboración del inventario

Tabla 17 *Formato de tarjeta de control*

RESTAURANTE PEÑA DISCOTECA MR. BLACK TARJETA DE CONTROL 							
Código:					Tarjeta N°: 005-		
Área:					Método de depreciación:		
Unidad de medida:					Tasa de depreciación:		
Fecha	Detalle	Comprobante N°	Valor de adquisición	Revisión técnica	Depreciación	Depreciación acumulada	Valor residual

Tabla 18 Normas para el control del área de cocina

	NORMAS DE CONTROL	Página 6
Normas para el control del área de cocina Objetivo ✓ Establecer los procedimientos para el control del área de cocina. ✓ Establecer las normas de trabajo del personal de cocina. Controles ✓ El personal de cocina debe de contar con Carnet de sanidad actualizado. ✓ La persona que desee ingresar al área de cocina debe de contar con toca y mascarilla. ✓ El personal de cocina debe desinfectarse las manos y el calzado antes de ingresar al área de cocina y realizarlo constantemente. ✓ La materia prima como (carne, pescado, mariscos, etc) deben ser racionados y correctamente almacenados el mismo día que ingresan. ✓ Al finalizar cada jornada laboral el responsable de cocina debe alcanzar un listado de insumos o requerimientos que se necesitarán para el correcto funcionamiento del área. ✓ Se debe mantener un registro de las mermas. ✓ El jefe de cocina es el responsable del área de cocina.		
Elaborado por: Valdiviezo Arrese Christian.	Aprobado por:	Vigencia:

Anexo 7: REPORTE TURNITIN

CONTROL INTERNO Y SU INFLUENCIA EN LA OPERATIVIDAD DE LA MYPE RESTAURANTE PEÑA DISCOTECA MR. BLACK - PAITA

INFORME DE ORIGINALIDAD

7 %	8 %	2 %	6 %
INDICE DE SIMILITUD	FUENTES DE INTERNET	PUBLICACIONES	TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	repositorio.uladech.edu.pe Fuente de Internet	4 %
2	repositorio.uct.edu.pe Fuente de Internet	1 %
3	repositorio.ucv.edu.pe Fuente de Internet	1 %
4	revistas.unilibre.edu.co Fuente de Internet	1 %
5	Submitted to Universidad Catolica Los Angeles de Chimbote Trabajo del estudiante	1 %

Excluir citas

Activo

Excluir coincidencias

< 1 %

Excluir bibliografía

Activo