



UNIVERSIDAD  
DE PIURA

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES**

**Análisis del sistema de control interno en el proceso de la  
gestión de inventarios de un restaurante piurano**

Trabajo de Suficiencia Profesional para optar el Título de  
Contador Público

**Edy Rocio Colán Vargas**

Revisor(es):  
**Mgtr. Claudia María Rivera Távara**

**Piura, noviembre de 2020**



## Resumen Analítico-Informativo

**Análisis del sistema de control interno en el proceso de la gestión de inventarios de un restaurante piurano**

**Edy Rocio Colán Vargas**

**Revisor(es): Mgtr. Claudia María Rivera Távara**

**Trabajo de Suficiencia Profesional.**

**Título de Contador Público.**

**Universidad de Piura. Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales.**

**Piura, 21 de noviembre de 2020**

**Palabras claves:** Inventarios / COSO / Control Interno/ Riesgo / Actividades de control

**Introducción:** Se analizó el sistema de control de inventarios de un restaurante piurano con el objetivo de especificar los riesgos del proceso, identificar las causas de insumos y productos faltantes en almacén, evitar el vencimiento de insumos y, por lo tanto, pérdidas económicas.

**Metodología:** Para lograr los objetivos propuestos se desarrollaron entrevistas, se aplicó el modelo COSO, el diseño de un flujograma y se diseñó una matriz de riesgos.

**Resultados:** Disminuyó la cantidad de productos vencidos debido a la capacitación sobre el uso del sistema de control de inventarios, a la mejor distribución del almacén; asimismo, gracias a la revisión semanal del reporte Kardex de insumos y productos el número de faltantes en almacén es menor.

**Conclusiones:** Se puede afirmar que el ambiente de control es el principio base del control interno, se deben documentar los objetivos y procesos de la empresa a fin de poder identificar los riesgos y controles requeridos.

**Fecha de elaboración del resumen:** 3 de noviembre de 2020

## Analytical-Informative Summary

**Análisis del sistema de control interno en el proceso de la gestión de inventarios de un restaurante piurano**

**Edy Rocio Colán Vargas**

**Revisor(es): Mgtr. Claudia María Rivera Távara**

**Trabajo de Suficiencia Profesional.**

**Título de Contador Público.**

**Universidad de Piura. Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales.**

**Piura, 21 de noviembre de 2020**

**Keywords:** Inventories / COSO / Internal Control / Risk / Control Activities

**Introduction:** The inventory control system of a Piura restaurant was analyzed with the objective of specifying the risks of the process, identifying the causes of supplies and missing products in the warehouse, avoiding the expiration of supplies and, therefore, economic losses.

**Methodology:** To achieve the proposed objectives, interviews were developed, the COSO model was applied, the design of a flow chart and a risk matrix was designed.

**Results:** The quantity of expired products decreased due to the training on the use of the inventory control system, to the better distribution of the warehouse; Likewise, thanks to the weekly review of the Kardex report of supplies and products, the number of shortages in the warehouse is lower.

**Conclusions:** It can be said that the control environment is the basic principle of internal control, the objectives and processes of the company must be documented in order to be able to identify the risks and required controls.

**Summary date:** November 3, 2020