



Facultad de Ciencias Económicas
Licenciatura en Contaduría Pública y Auditoría

Procedimiento de recepción y despacho para optimizar el control interno de inventarios de materia prima en la industria panificadora de Retalhuleu y Mazatenango

(Artículo Científico – Trabajo de Graduación)

Esvin Feliciano Pérez Salam

Guatemala, enero 2021

Procedimiento de recepción y despacho para optimizar el control interno de inventarios de materia prima en la industria panificadora de Retalhuleu y Mazatenango

(Artículo Científico – Trabajo de Graduación)

Esvin Feliciano Pérez Salam

Lic. Willian Uriel Alvarez Tiguilá (**Asesor**)

M. Sc. Noelia Figueroa Duarte (**Revisor**)

Guatemala, enero 2021

AUTORIDADES DE UNIVERSIDAD PANAMERICANA

M. Th. Mynor Augusto Herrera Lemus

Rector

Dra. Alba Aracely Rodríguez de González

Vicerrectora Académica

M.A. César Augusto Custodio Cobar

Vicerrector Administrativo

EMBA. Adolfo Noguera Bosque

Secretario General

AUTORIDADES FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

M.A. Ronaldo Antonio Girón Díaz

Decano

Msc. Juan Francisco Lara

Coordinador

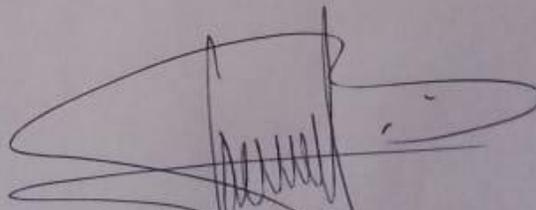
Guatemala, noviembre de 2019.

Señores
Facultad de Ciencias Económicas
Presente

Por este medio doy fe que soy autor del Artículo científico titulado "**Procedimiento de recepción y despacho para optimizar el control interno de inventarios de materia prima en la industria panificadora de Retalhuleu y Mazatenango**" y confirmo que respeté los derechos de autor de las fuentes consultadas y consigné las citas correspondientes.

Acepto la responsabilidad como autor del contenido de este Artículo científico y para efectos legales soy el único responsable de su contenido.

Atentamente,



Esvin Feliciano Pérez Salam
Licenciatura en Contaduría Pública y Auditoría
Carné No. 201903483

REF.: CCEE. CPA. 012-2020
SEDE RETALHULEU

LA DECANATURA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
GUATEMALA, 26 DE OCTUBRE DEL 2020
ORDEN DE IMPRESIÓN

Asesor (a): Licenciado William Uriel Alvarez Tigüilá

Revisor (a): Licenciada Noelia Figueroa Duarte

Carrera: Licenciatura en Contaduría Pública y Auditoría

Artículo científico titulado: "Procedimiento de recepción y despacho para optimizar el control interno de inventarios de materia prima en la industria panificadora de Retalhuleu y Mazatenango"

Presentada por: Esvin Feliciano Pérez Salam

Decanatura autoriza la impresión, como requisito previo a la graduación profesional.

En el grado de: Licenciado

M.A. Ronaldo Antonio Giron Díaz
Decano
Facultad de Ciencias Económicas



☎ 1779

🌐 upana.edu.gt

📍 Diagonal 34, 31-43 Zona 16

Retalhuleu, Retalhuleu, 07 de diciembre de 2019.

Señores
Facultad de Ciencias Económicas
Universidad Panamericana
Presente.

Estimados Señores:

En relación a la Asesoría del Artículo Científico titulado "**Procedimiento de recepción y despacho para optimizar el control interno de inventarios de materia prima en la industria panificadora de Retalhuleu y Mazatenango**" realizado por el estudiante Esvin Feliciano Pérez Salam, ID 000085660 de la Licenciatura de Contaduría Pública y Auditoría, he procedido a la asesoría del mismo, observando que cumple con los requerimientos establecidos en la reglamentación de Universidad Panamericana.

De acuerdo con lo anterior, extiendo por este medio dictamen de aprobado.

Al ofrecermé por cualquier aclaración adicional, me suscribo de ustedes.


Lic. William Uriel Alvarez Tigüita
CONTADOR PÚBLICO Y AUDITOR
Colegiado 10,764
Colegiado 10764

Guatemala, 27 de febrero 2020

Señores
Facultad de Ciencias Económicas
Universidad Panamericana
Ciudad.

Estimados Señores:

En relación al trabajo de artículo científico titulado, **“Procedimiento de recepción y despacho para optimizar el control interno de inventarios de materia prima en la industria panificadora de Retalhuleu y Mazatenango”**, realizado por Esvin Feliciano Pérez Salam, carné 201903483, estudiante de Licenciatura en Contaduría Pública y Auditoría, he procedido a la revisión del mismo, observando que cumple con los requisitos establecidos en la reglamentación de la Universidad Panamericana.

De acuerdo con lo anterior, extiendo por este medio dictamen de aprobado.

Al ofrecerme para cualquier aclaración adicional, me suscribo de ustedes.

Atentamente,



M. Sc. Noelia Figueroa Duarte
Colegiado No. 8,164

Dedicatoria

A Dios

Por la fuerza, sabiduría y oportunidad de alcanzar mis metas en este mundo, metas que servirán de testimonios para varias personas y que les permitirá entender que con la ayuda Dios todo es posible, porque si Dios conmigo quien contra mí.

A Mi madre

A quien le dedico éste triunfo, gracias por haberme dado la oportunidad y el empuje necesario, haciéndome ver la luz al final del camino, por confiar en mí, por su completo apoyo, por su amor incondicional y por sus sabios consejos.

A mi esposa

Por ser la compañera ideal que ha llenado mi mente de paz y seguridad con su paciencia y comprensión al final he aquí el resultado del esfuerzo que juntos hemos emprendido.

A mis hijos

Quienes son la razón de mi existencia, la fuerza la ternura que me impulsa cada día a ser mejor persona, mejor amigo, mejor padre y mejor guía.

A mis amigos

quienes siempre han estado allí en los buenos y malos momentos a ellos quienes se quedaron a mi lado aun cuando para mí, el cielo se tornaba nublado, para ellos éste triunfo.

Contenido

	Página
Abstrac	i
Introducción	ii
Capítulo 1	1
Metodología	1
1.1 Planteamientos del problema	1
1.2 Pregunta de investigación	2
1.3 Objetivos de la investigación	2
1.3.1 Objetivo general	2
1.3.2 Objetivos específicos	2
1.4 Definición del tipo de investigación	2
1.4.1 Investigación Descriptiva	2
1.5 Sujetos de investigación	3
1.6 Alcances de la investigación	3
1.6.1 Temporal	3
1.6.2 Geográfico	4
1.7 Definición de la Muestra	4
1.7.1 Muestra Finita	4
1.8 Definición de los instrumentos de investigación	4
1.9 Recolección de Datos	4
1.10 Procesamiento y análisis de datos	5
Capítulo 2	6
Resultados	6
2.1 Presentación de resultados	6

Capítulo 3	14
Metodología	14
3.1 Extrapolación	14
3.2 Hallazgos y análisis general	18
3.3 Conclusiones	19
Referencias	21
4.1 Bibliográficas	21
5 Anexos	22

Abstrac

El estudio se realizó con el propósito de conocer que los propietarios y/o encargados de las panaderías de Mazatenango y Retalhuleu afiliadas a la Cámara de Comercio, conocen a plenitud el concepto de control interno y los beneficios que la implementación de este produce.

La información recolectada refleja que las panaderías de Mazatenango y Retalhuleu que tienen definidos los procesos de recepción y despacho mantienen un control óptimo en sus inventarios de materias primas, generándoles mayores ingresos económicos. Se determinaron debilidades fundamentales que indican que algunas panaderías no implementan controles internos por considerarlos costosos, y otras que desconocen por completo los beneficios que estos producen.

Las panaderías que aplican controles internos, tales como procedimientos para Recepcionar y despachar materias primas, inventarios periódicos, espacios destinados para almacenar y/o resguardar insumos; mantienen controlados sus inventarios generándoles beneficios económicos como también una mejor calidad en la producción de sus productos, convirtiéndoles en empresas altamente competitivas.

Introducción

Las empresas tienen como objetivo principal la maximización de los beneficios por la gestión conjunta de los recursos materiales, es decir, que el éxito de una empresa depende en gran medida del aprovechamiento de sus recursos, ya que por medio de estos es productiva.

Derivado de lo anterior, surge la necesidad del adecuado resguardo y control de los materiales utilizados en los procesos de producción en la industria panificadora de Retalhuleu y Mazatenango, siendo parte del control la implementación de procedimientos de recepción y despacho de materias primas que optimizan el control interno de materias primas utilizadas en la elaboración de sus productos finales.

En lo que respecta al contenido del trabajo, en el mismo se analizarán los efectos que la industria panificadora de Retalhuleu y Mazatenango agremiadas a la Cámara de Comercio han tenido en el desarrollo de su producción, aplicando procedimientos de recepción y despacho de materias primas utilizadas en la elaboración de sus productos finales.

En el presente documento se desarrollan tres capítulos, en el primero el planteamiento del problema donde se generan los objetivos de la investigación científica, se evalúa el sujeto de la investigación y se da a conocer el tiempo que llevará el proceso de investigación.

El segundo capítulo corresponde a la presentación de los resultados obtenidos, tomando en cuenta el método utilizado para alcanzarlos, mismos que se grafican y se analizan verazmente, logrando determinar que las empresas de la industria panificadora que aplican procedimientos de recepción y despacho las hacen altamente competitivas brindándoles beneficios como estabilidad económica, y calidad en la fase productiva.

El tercer capítulo enfoca la metodología del proyecto mediante la extrapolación, que es lo que algunos autores mencionan sobre el tema investigado y se compara con nuestra investigación.

Capítulo 1

Metodología

1.1 Planteamientos del problema

En la actualidad se observa el surgimiento de un considerable número de pequeñas y medianas empresas, que tienen como característica principal promover el desarrollo, pero buscando como fin primordial manejar adecuadamente los controles internos de las mismas tanto en el área de efectivo, compra, venta y producción de artículos terminados.

El uso del control interno, ha logrado tener especial importancia y ha ampliado sus ámbitos de aplicación en la medida en que el incremento de la dimensión industrial ha supuesto un distanciamiento por parte de los dueños, en el control día a día.

Para que un establecimiento tenga éxito es necesario tener el control en los puntos más importantes, los cuales van a dar como resultado un excelente servicio y esto provocará que el cliente prefiera el servicio del establecimiento.

Esta investigación tiene por objetivo principal identificar la forma en la que ejercen control sobre las materias primas, al poseer procedimientos en las entradas y salidas de materias primas de sus inventarios, los cuales son utilizados en la elaboración de sus productos finales; esto puede ser útil para todo empresario interesado en invertir en la industria panificadora de cualquier parte del país.

Esta investigación se realiza con el propósito de evaluar al personal encargado de implementar controles internos que optimicen los inventarios de materias primas en la industria panificadora de Retalhuleu y Mazatenango.

1.2 Pregunta de investigación

¿Conocer los procedimientos de recepción y despacho implementados para optimizar el control interno de inventarios de materia prima en la industria panificadora de Retalhuleu y Mazatenango?

1.3 Objetivos de la investigación

1.3.1 Objetivo general

Establecer procedimientos de recepción y despacho que optimicen el control interno de inventarios de materia prima en la industria panificadora de Retalhuleu y Mazatenango.

1.3.2 Objetivos específicos

1. Identificar si las panaderías poseen controles internos de materia prima.
2. Determinar los procedimientos utilizan para la recepción y despacho de materia prima.
3. Determinar las condiciones con que cuentan para la recepción y despacho de materias primas.
4. Determinar cuáles son los costos en que se incurren al aplicar controles internos de inventarios de materias primas.

1.4 Definición del tipo de investigación

1.4.1 Investigación Descriptiva

El presente estudio utilizó la investigación descriptiva, en donde se realizó una comparación de los sistemas de control utilizados en los inventarios como lo es el procedimiento de recepción y despacho para la optimización del control interno de inventarios de materias primas en los procesos de elaboración de sus productos finales en las panaderías de Retalhuleu y Mazatenango.

Este es un estudio descriptivo de enfoque cuantitativo pues se recolectaran datos o componentes sobre diferentes aspectos del personal de las panaderías a estudiar y se realizará un análisis y medición de los mismos.

Así mismo el estudio tiene un enfoque cuantitativo, puesto que es necesario para poder analizar los resultados de las encuestas que se aplicaran al personal de la industria panificadora de Retalhuleu y Mazatenango.

1.5 Sujetos de investigación

Los sujetos de investigación estarán integrados por los propietarios y/o encargados de las dos panaderías de Retalhuleu y las dos panaderías de Mazatenango, únicas afiliadas a la cámara de comercia de Guatemala.

1.6 Alcances de la investigación

1.6.1 Temporal

La investigación se realizará a partir del día treinta de marzo del año 2019, iniciado con la aprobación del tema a investigar lo cual se calcula que se obtendrá en un mes, seguidamente se procederá a la elaboración de la metodología que tomará un tiempo de dos semanas, seguidamente se presentaran los resultados obtenidos mediante un censo que será contestado por los propietarios y/o encargados de las panaderías sujetas a investigación con una duración de dos semanas, así también se necesitaran de tres semanas para la discusión y análisis de los resultados obtenidos; posteriormente se procederá a la elaboración del documentos final el cual tendrá una duración aproximada de seis semanas, seguidamente se utilicen tres semanas para la revisión final y espera del dictamen del asesor y por último se emplearan tres semanas que estarán destinadas a la revisión del estilo de redacción del documento.

1.6.2 Geográfico

La investigación se llevará a cabo en las ciudades de Retalhuleu, departamento de Retalhuleu y Mazatenango departamento de Suchitepéquez.

1.7 Definición de la Muestra

1.7.1 Muestra Finita

Debido a la naturaleza del estudio y por considerar únicamente a las panaderías que están afiliadas a la Cámara de Comercio, siendo un universo reducido, se practicó un censo por ser únicamente expuestos al estudio únicamente 4 panaderías, aplicando por tanto un censo.

1.8 Definición de los instrumentos de investigación

En el presente trabajo se utilizará un cuestionario que servirá para conocer la situación en que se encuentran las panaderías a estudiar con respecto a procedimientos de recepción y despacho que optimicen el control interno de inventarios de materias primas, las cuales serán dirigidas a propietarios y/o encargados de la industria panificadora de Retalhuleu y Mazatenango agremiados a la cámara de comercio de Guatemala, el cual estará compuesto por quince (15) preguntas ocho (8) de estos cuestionamientos podrán ser contestados con el tipo de respuesta cerrada, seis (6) de respuesta múltiple y por ultimo una (1) pregunta con respuesta abierta.

1.9 Recolección de Datos

La recolección de datos se realizó por medio de visitas a los establecimientos, donde se le plantearon los cuestionamientos a los sujetos de investigación “propietarios y/o encargados” de las panaderías, quienes previamente fueron seleccionados por su agremiación a la Cámara de Comercio de Guatemala filial Retalhuleu y Mazatenango.

1.10 Procesamiento y análisis de datos

Los datos recolectados serán procesados y analizados mediante tablas dinámicas en una hoja de Excel del paquete de office2010.

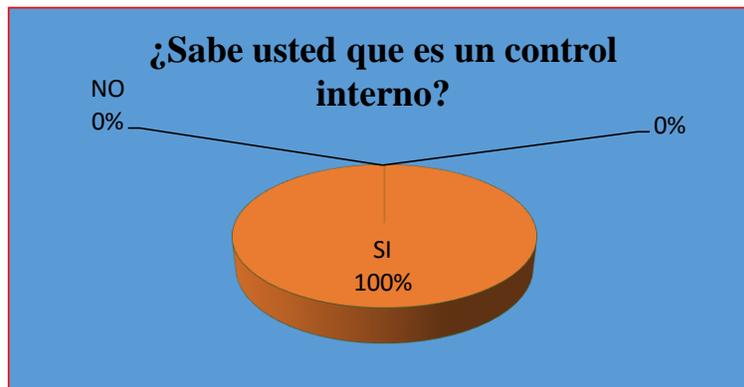
Capítulo 2

Resultados

2.1 Presentación de resultados

A continuación se realiza la presentación de los resultados obtenidos al aplicar las herramientas de recolección de datos elaborada con anterioridad, ejecutada, tabulada y representada de manera gráfica para lograr una mejor interpretación de los datos obtenidos.

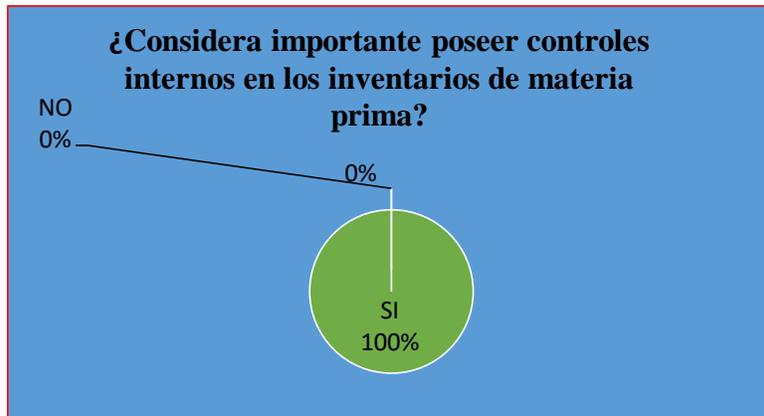
Gráfica 1



Fuente: Elaboración propia 2019.

Los resultados obtenidos indican que el 100% de los encuestados conocen que es un control interno y lo aplican en su proceso producción en la industria panificadora de Retalhuleu y Mazatenango, logrando con esto ser una industria altamente competitiva en estas regiones.

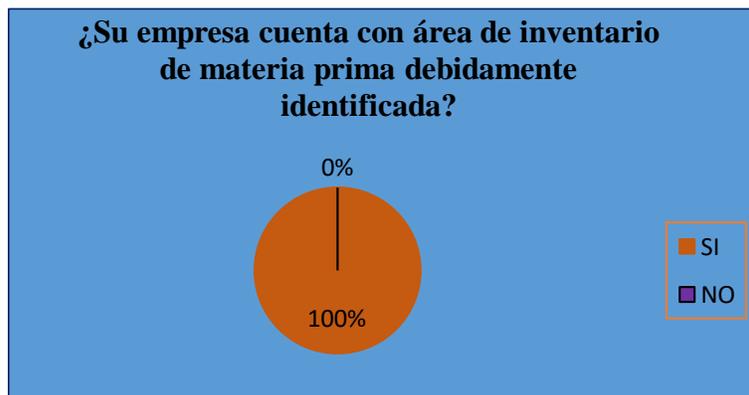
Gráfica 2



Fuente: Elaboración propia 2019.

El 100% de los encuestados responden que es importante poseer controles internos de materia prima en el proceso de elaboración del producto, durante el tiempo que tienen de implementar estos controles han sido beneficiados manteniendo el control de los materiales comprados, almacenados y utilizados en el proceso de elaboración de sus productos.

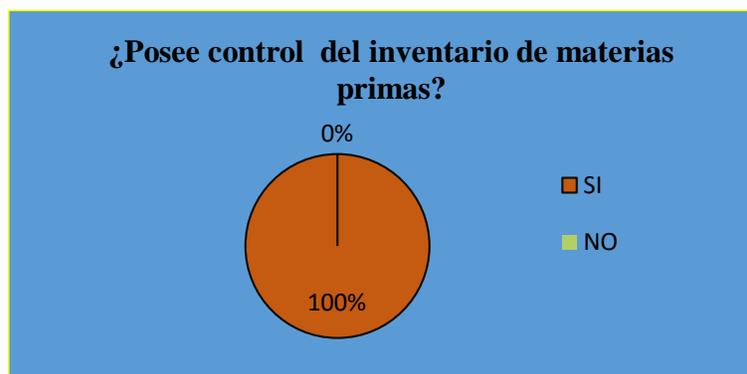
Gráfica 3



Fuente: Elaboración propia 2019.

El 100% responden afirmativamente. Consideran que el no tener un área específica para inventarios podría provocar que no puedan producir las cantidades necesarias para satisfacer la demanda de sus productos.

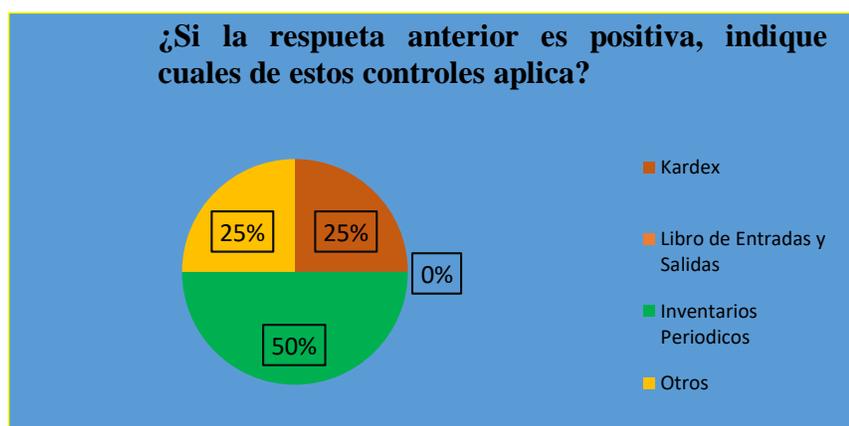
Gráfica 4



Fuente: Elaboración propia 2019.

Los resultados indican que el 100% poseen en sus empresas control de inventarios de materia prima como parte del proceso de producción con el propósito de evitar pérdidas de insumos por diferentes situaciones.

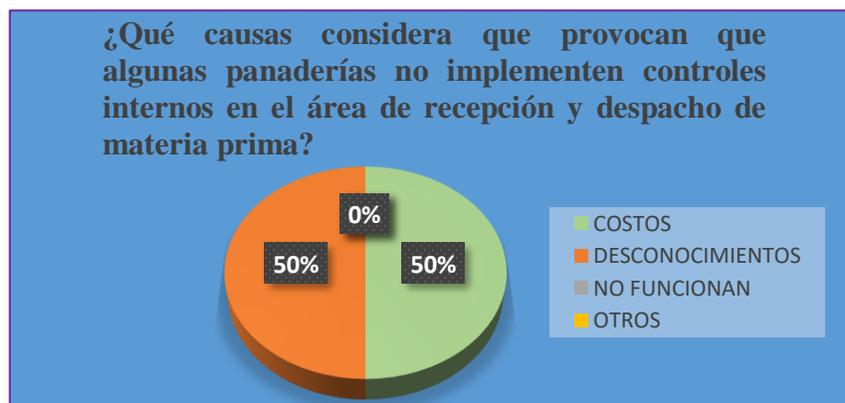
Gráfica 5



Fuente: Elaboración propia

Del 100% de las personas encuestadas, un 50% respondieron que prefieren utilizar el método de inventario periódico por ser el método que más se ajusta a las exigencias de la empresa, por otro lado un 25% indican que prefieren optar por las tarjetas Kardex, no obstante existe otro 25% que se inclina por utilizar diferentes métodos para tener un mejor control en sus inventarios.

Gráfica 6



Fuente: Elaboración propia 2019.

El 50% atribuyó su respuesta al desconocimiento; el 50% restante consideran que algunas panaderías no implementan estos controles internos por considerarlo de alto costo.

Gráfica 7



Fuente: Elaboración propia 2019.

El 100% de las personas encuestadas indicaron con rotundo sí, aduciendo que es de mucho beneficio aplicar controles de inventarios de materia prima, tales como tarjetas Kardex, libro de entradas y salidas y otros utilizan métodos como inventarios periódicos puesto que producto de su buen manejo de inventarios de materias primas mediante y la implementación de buenos controles, les ha beneficiado en la reducción de pérdida de insumos y económicos, convirtiéndolas en empresas altamente competitivas en la industria panificadora de la región.

Gráfica 8



Fuente: Elaboración Propia 2019.

El 50% respondió negativamente, un 25% manifiestan que han sufrido pérdidas a consecuencia del aumento en el costo de los insumos y el 25% restante ha sufrido pérdida por el deterioro y caducidad de los insumos almacenados.

Gráfica 9



Fuente: Elaboración propia 2019.

En un 75% que dentro de su administración si poseen un espacio definido, el 25% restante manifestó que no posee un área específica.

Gráfica 10



Fuente: Elaboración propia 2019.

El total de los entrevistados manifiestan que para poder llevar un control interno adecuado en el área de recepción y despacho de materia prima, la gerencia dictamina políticas y procedimientos que los responsables deben cumplir para su correcto proceder, estas políticas y procedimientos están estipulados en el manual de funciones aprobado por la gerencia para el personal responsable de inventarios.

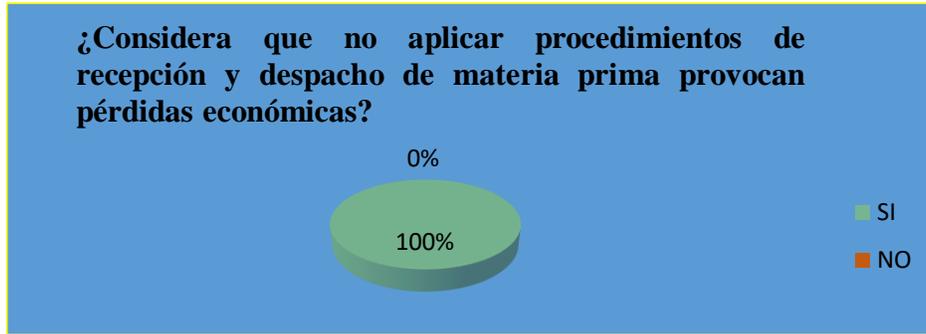
Gráfica 11



Fuente: Elaboración propia 2019.

Al realizar el análisis de los datos recolectados del 100% de la población encuestada, el 75% de los encuestados respondieron que prefieren utilizar procedimientos como llenar libro de inventarios ya que de esta manera mantienen un óptimo control de los insumos que componen el inventario de materia prima en su empresa, así también hay que mencionar que un 25% respondió que han optado por utilizar formatos cuando se recibe o se despachan materias primas.

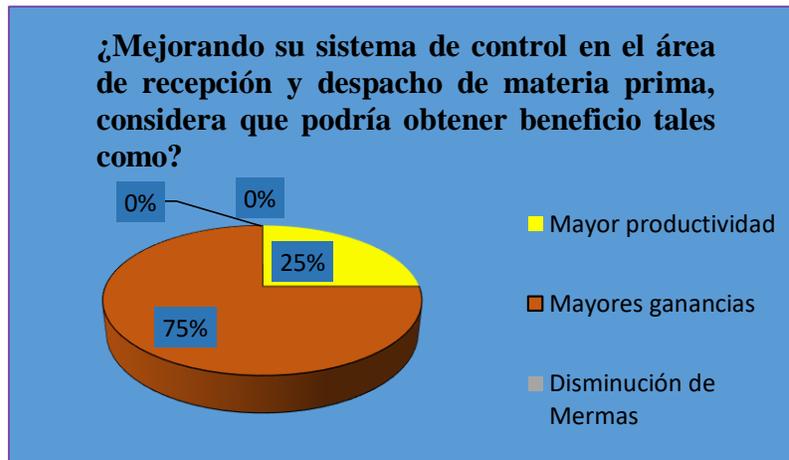
Gráfica 12



Fuente: Elaboración propia 2019.

El 100% de los encuestados respondieron que sí, concluyendo que definitivamente es importante aplicar procedimientos de recepción y despacho de materias primas porque contribuyen a evitar pérdidas económicas en su empresa.

Gráfica 13



Fuente: Elaboración propia 2019.

Del 100% de la población encuestada, el 75% considera que el beneficio que obtendría aplicando estas mejoras es el de obtener mayores ganancias económicas mientras; que un 25% respondió que mejorando su sistema de control en el área de recepción y despacho obtendría el beneficio de mayor productividad, en conclusión todos los encuestados indicaron que aplicando mejoras en esta área obtendrían beneficios que aportarían a mantener una estabilidad económica en la empresa.

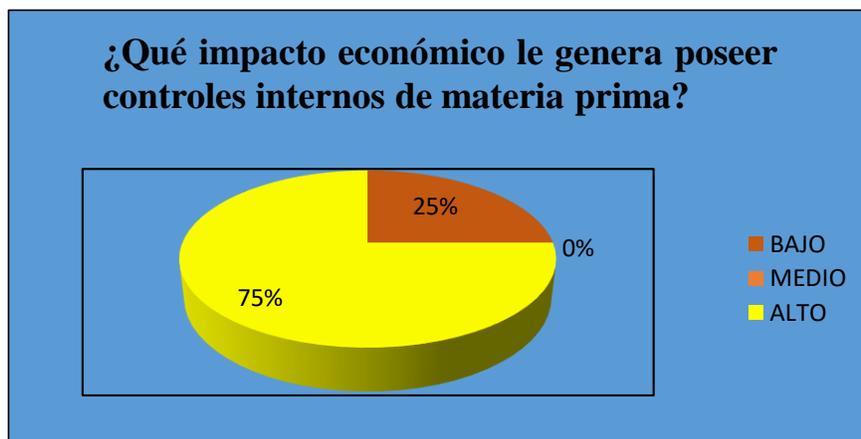
Gráfica 14



Fuente: Elaboración propia 2019.

El 75% aduce que definitivamente es necesario tener bien identificada esta área para evitar que cualquier persona pueda ingresar al área de resguardo y custodia de los insumos, el 25% respondió que no afecta en nada el tener o no identificada un área de recepción y despacho.

Gráfica 15



Fuente: Elaboración Propia 2019.

75% indican que debido al volumen de producción que manejan, el impacto económico es bastante alto; un 25% adujo que el aplicar controles internos de materia prima le genera un impacto económico bastante bajo en comparación con los beneficios obtenidos.

Capítulo 3

Metodología

3.1 Extrapolación

En toda empresa “los controles internos se implantan con el fin de detectar, en el plazo deseado, cualquier desviación respecto a los objetivos de rentabilidad establecidos por la empresa, y de limitar las sorpresas. Dichos controles permiten a la dirección hacer frente a la rápida evolución del entorno económico y competitivo, así como a las exigencias y prioridades cambiantes de los clientes y adaptar su estructura para asegurar el crecimiento futuro”. Según auditores internos, coopers, & Librand (1997). (Pág. 13).

El control Interno es una herramienta que garantiza a la alta gerencia el cumplimiento de los objetivos de la organización y el cumplimiento eficaz de las actividades asignadas a cada segmento que integra la misma. El objetivo primario del control interno es disminuir los riesgos internos que una entidad pueda ser afectada.

El Control Interno abarca el plan de la Organización y los métodos coordinados y medidas adoptadas dentro de la empresa para salvaguardar sus activos, verificar la adecuada y fiabilidad de la información de la contabilidad, promover la eficacia operacional y fomentar la adherencia a la política establecida por la dirección, según, (Cashin, Neuwirth & Levy (2008). (Pág. 15)

Un sistema de control interno en particular es una política de administración, se constituye como un instrumento de apoyo para las directivas de cualquier empresa para modernizarse, cambiar y producir mejores resultados, con eficiencia y eficacia. El control Interno busca el mejoramiento continuo y por medio de los manuales de procedimientos, afianza las fortalezas de la empresa frente a la gestión.

“El control administrativo incluye, pero no se limita al plan de organización, procedimientos y registros que se relacionan con los procesos de decisión que conducen a la autorización de operaciones por la administración. Esta autorización es una función de la administración asociada directamente con la responsabilidad de lograr los objetivos de la organización y es el punto de partida para establecer el control contable de las operaciones”. (American Institute of Certified Public Accountants, 2008)

Los sistemas de control implantados por la gestión empresarial deben ser incluyentes no limitantes para el cumplimiento del plan organizacional que conlleven a alcanzar los objetivos institucionales autorizando operaciones que fortalezcan la institucionalidad, estableciendo controles contables en todas las áreas de la empresa.

La forma de administrar una empresa depende de cómo “la gobernabilidad corporativa trata del modo en el que se dirige y controla una empresa, si el consejo de administración está al mando de su empresa y se cumplen todas las normas adecuadas, los accionistas conseguirán beneficiarse de estos hechos. Pensemos que, cuando todo está bajo control, eso significa que todos los riesgos previsible para el éxito de la empresa se han anticipado y se han analizado de la forma más eficiente posible. Esto por sí solo no ofrece la garantía de conseguir el éxito, pero significa que existe una posibilidad razonable de que la empresa mantenga o, incluso, supere las expectativas del mercado. Según Sir Adrian Cadbury (2003). (Pág. 33).

El gobierno corporativo consiste en mantener el equilibrio entre los objetivos económicos y sociales entre los objetivos individuales y los de conjunto. El marco de gobierno es establecido con el propósito de promover el uso eficiente de los recursos y, en igual manera, exigir que se rindan cuentas por la administración de esos recursos. Observando como resultado, una posible brecha que lleve al éxito empresarial.

La administración empresarial “en el entorno empresarial se conoce la gestión de inventario como al proceso encargado de asegurar la cantidad de productos adecuados en la organización, de tal manera que se pueda asegurar la operación continua de los procesos de comercialización de

productos a los clientes; es decir, asegurar que las operaciones de manufactura y distribución no se detengan, cumpliendo con las promesas de entrega de productos a los clientes. Según Zapata Cortés, Andrés j. (2014). (Pág. 11)

La gestión de inventario es un proceso cuya función principal es la producción continua y eficiente del producto para su perfecta entrega en tiempo, calidad y cantidad, asegurando con ello las rentabilidad de la empresa.

Los objetivos del control interno de inventarios se pueden considera como “la responsabilidad de servir de colchón para responder a las variaciones de la oferta y la demanda lleva a las empresas a mantener inventarios, de forma que se satisfaga al cliente. Sin embargo, mantener estos inventarios en las organizaciones presenta unos costos nada despreciables, ya que para esta actividad se requieren hacer inversiones de capital en las mercancías, se requiere espacio para guardarlos, se necesita personal para su administración y cuidado y se requieren recursos tecnológicos y energéticos para su mantenimiento entre otros. Esto lleva a un dilema entre mantener un alto número de inventarios con lo cual se satisface al cliente, pero que incurre en altos costos”. Según Zapata Cortez, Julián A. (2014). (Pág. 13)

El control interno de inventario es el compromiso del personal encargado para asegurarse que se mantenga con los insumos necesarios y en las condiciones adecuadas para producir el producto final que conseguirá el placer del cliente, aunque esto signifique cierto costo para la empresa, cuyo costo será recompensado por los beneficios que este genera.

Los centros de resguardo o “los almacenes son centros reguladores de flujo de existencias que están estructurados y planificados para llevar a cabo funciones de almacenaje como recepción, custodia, conservación, control y expedición de mercancías y productos. Según Civera Bendicho, Juan j. (2016). (Pág. 14)

Los almacenes son los lugares destinados y necesarios para preservar las mercancías y productos que le permiten a la empresa llevar a cabo su producción manteniendo un control eficiente de los ingresos y egresos de insumos.

Existen diferentes funciones, “dentro de las funciones más importantes de los inventarios se encuentra la de atender la variabilidad de la demanda. Variabilidad que se ocasionan por demandas inconsistentes de los clientes y por incumplimiento de los proveedores en los tiempos de entrega”. Según Sierra y Acosta. (2015). (Pág. 14)

El inventario tiene una función relevante la cual es prever la variante en la demanda del producto y el posible atraso de los proveedores en cuyo caso puede existir la eficiencia y el éxito de la empresa o el fracaso de la misma.

La administración de inventarios es “la necesidad de gestionar los inventarios se desprende del hecho de que asegurar los niveles de producto requeridos para el funcionamiento de la empresa y la distribución al cliente final es un proceso complejo, en cuanto que existe variaciones en los interés de los clientes y variaciones en las promesas de entrega de materias primas por parte de los proveedores, lo que genera procesos de incertidumbre que en la eventualidad de no manejarse adecuadamente puede producir desabastecimiento para la empresa y para los clientes. Los inventarios deben entonces hacer la función de colchón de manera que ante un cambio de demanda o una falencia en el proceso de abastecimiento de la empresa, esta no se vea afectada y pueda continuar funcionando adecuadamente y satisfaciendo las necesidades de los clientes”. Según Zapata (2014). (Pág. 11).

En toda empresa la administración del inventario es la tarea encomendada al personal destinado para esta tarea, cuyo fin primordial es la eficiencia que conlleva a mantener toda la materia prima necesaria para poder abastecer a las áreas que lo necesitan para sacar adelante la producción y así satisfacer las demandas de productos de sus clientes.

3.2 Hallazgos y análisis general

Los resultados obtenidos indican que el 100% de los encuestados conocen el concepto de control interno y lo aplican en el proceso producción en la industria panificadora de Retalhuleu y Mazatenango, logrando con esto ser una industria altamente competitiva en estos municipios.

Es importante que una empresa cuente con conocimientos técnicos/científicos antes de iniciar operaciones, que le encaminen sobre la ruta al éxito empresarial ya que de esta manera asegurara la conquista total de un mercado.

Al realizar la pregunta sobre que si el no aplicar procedimientos de recepción y despacho de materias primas provocan perdidas económicas, el 100% de los encuestados respondieron con un definitivo sí, concluyendo que definitivamente es importante aplicar procedimientos de recepción y despacho de materias primas en el proceso de elaboración de sus productos finales y que estos procedimientos contribuyen a evitar pérdidas económicas en su empresa.

Definitivamente es importante aplicar procedimientos de recepción y despacho de materias primas en la industria panificadora de Retalhuleu y Mazatenango, puesto que queda demostrado mediante la investigación que las empresas que aplican estos procedimientos obtienen beneficios económicos que incrementan la rentabilidad de la empresa.

No obstante la aplicación de estos procedimientos tiene como objeto principal optimizar los controles internos de los inventarios de materias primas necesarios para la elaboración de sus productos y con esto complacer a quienes demandan los productos de la industria panificadora de Retalhuleu y Mazatenango.

A pesar de aplicar sistemas de control que han demostrado ser efectivos para su utilización, no se logró verificar un proceso sistematizado o computarizado que permita mejorar la eficiencia, y con ello reducir aún más los costos en su implementación; ya que en base a la evidencia obtenida en la pregunta 5, queda demostrado que la actual aplicación de sus controles es manual, utilizando

inventarios periódicos y sistema de tarjetas kardex, aumentando el uso de horas hombre para la realización de los mismos, así como el no tener un dato exacto de manera inmediata y que el mismo pueda ser consultado de forma digital desde cualquier parte, no importando estar físicamente dentro del área de almacén.

La aplicación de la modernización en los sistemas incurre en un costo alto en su implementación pero los resultados a corto plazo son recompensados en un mejor y actualizado control, eficiente y que le permita al administrador, representante o propietario poseer datos reales en cualquier momento, logrando de esta forma abastecer de forma oportuna todos los enseres necesarios, optimizar la producción, disminuir sus costos al adquirir sus productos, reducir las mermas y obtener mejores utilidades en la producción y comercialización de su empresa.

Se logró determinar que, para lograr conocer cuáles son los márgenes de utilidad y costo en la producción de la industria panificadora de Retalhuleu y Mazatenango, es necesario la implementación de sistemas de control interno en el área fundamental de inventarios.

Las empresas entrevistadas son comercialmente reconocidas y demuestran estabilidad corporativa siendo uno de sus mayores baluartes el implementar controles internos en sus procesos de producción y área de inventarios, por lo que se establece que a pesar de ser un proceso que genera un costo adicional su implementación es necesaria y factible para lograr la eficiencia y efectividad en la producción, conocimiento de sus costos y como consecuencia el poder conocer con mayor exactitud el margen de sus utilidades.

3.3 Conclusiones

La industria panificadora de Retalhuleu y Mazatenango utilizan tarjetas kardex e inventarios periódicos por considerarlos como los procedimientos de recepción y despacho de mercadería más apropiados que les permite optimizar el control interno en sus inventarios, logrando con esto obtener una producción libre de mermas y generando beneficios económicos que les permiten alcanzar sus objetivos como empresa.

La industria panificadora es estable y reconocida en los municipios de Retalhuleu y Mazatenango, indican que para lograr la eficiencia y efectividad en su producción es necesario el aplicar procesos de control interno en el área de inventarios de materia prima para su producción.

Que la reducción de las mermas, pérdidas por caducidad, baja producción, y aumento en los precios; serán reducidos al aplicar procesos de control interno en el área de inventarios en la industria panificadora de los municipios de Retalhuleu y Mazatenango agremiadas a la cámara de comercio de Guatemala.

Los productores reconocen que el implementar o mejorar los sistemas de control de inventarios en el área de materia prima, les ayuda a mejorar en un 75% sus utilidades y en un 25% aduce que mejorando su sistema de control en el área de recepción y despacho obtendría mayor productividad, en conclusión todos los encuestados indicaron que aplicando mejoras en esta área obtendrían beneficios que aportarían a mantener una estabilidad económica en la empresa.

Las empresas que pertenecen a la industria panificadora de Retalhuleu y Mazatenango agremiadas a la cámara de comercio de Guatemala, mantienen un proceso de producción de alta calidad competitiva, producto de la aplicación de controles en las distintas áreas de producción y con énfasis en el área de inventarios, ya que el control aplicado al áreas de inventarios de materia prima le ha proporcionado un plus al proceso de producción de sus productos necesarios para satisfacer la demanda de los clientes consumidores de sus productos.

Referencias

4.1 Bibliográficas

1. American Institute of Certified Public Accountants. (2008). Audit Sampling Task Force. New York: American Institute of Certified Public Accountants.
2. Coopers, & Librand, (1997). Los Nuevos Conceptos del Control Interno Ediciones Díaz de Santos.
1. Cadbury Sir Adrian, prólogo Corporate Governance and Development, Foro Mundial sobre Gobierno Corporativo, Focus 1, 2003.
2. Cashin, J., Neuwirth, P., & Levy, J. (2008). Enciclopedia de la Auditoría. Ohio: Prentice Hall.
3. Civera Bendicho Juan José “organización, operaciones y control de almacén en la industria alimentaria” Editorial Síntesis, S. A
4. Jiménez Paneque Rosa, Metodología de la investigación “Elementos básicos para la investigación clínica” Editorial Ciencias Médicas, 1998.
5. Sierra y Costa Jorge, “Administración de Almacenes y Control de Inventarios” Enciclopedia virtual, 2015.
6. Zapata Cortes, Julián Andrés, Centro Editorial Esumer, 2014 “Fundamentos de la gestión de inventarios”.

5 Anexos

Anexo 1

Facultad Ciencias Económicas Programa de Equivalencias Integrales Licenciatura en Contaduría Pública y Auditoría

Censo realizado a: propietarios y/o encargados

OBJETIVO: éste censo tiene como objetivo conocer que procedimientos de recepción y despacho optimizan el control de los inventarios de materia prima de las panaderías de Retalhuleu y Mazatenango.

INDICACIONES: Como estudiante de la facultad de Ciencias Económicas, se establece el presente censo con la finalidad de recolectar información confiable basada en la estructura del enfoque de Investigación Descriptiva y el tema “**Procedimiento de recepción y despacho para optimizar el control interno de inventarios de materia prima en la industria panificadora de Retalhuleu y Mazatenango**”, por lo que se solicita responda los cuestionamientos siguientes, basados en los parámetros dados en las posibles respuestas.

Responda las siguientes preguntas y marque con una X en la opción que usted considere.

1 ¿Sabe usted que es un control interno?

SI NO

2 ¿considera importante poseer controles internos en los inventarios de materia prima?

SI NO

3 ¿Su empresa cuenta con área de inventario de materia prima debidamente identificada?

SI NO

4 ¿Posee control del inventario de materias primas?

SI NO

5 ¿Si la respuesta anterior es positiva, indique cuales de estos controles aplica?

Kardex_____ Libro de entradas y salidas_____

Inventarios periódicos_____ otros_____

6 ¿Qué causas considera que provocan que algunas panaderías no implementen controles internos en el área de recepción y despacho de materia prima?

Costos_____ Desconocimiento_____ No funciona Otros_____

7 ¿Considera beneficioso aplicar alguno de los tipos de control de inventario de materia prima descritos en el inciso 5?

SI NO

8 ¿Ha sufrido pérdidas económicas en el manejo de inventarios de materia prima debido a?

Baja producción por falta de insumos. Mayor gasto en el proceso de adquisición de insumos.

Aumento en el costo de los insumos. Caducidad de los insumos.

Ninguna pérdida económica

9 ¿Cuenta con un área exclusiva para la recepción y despacho de materia prima?

SI NO

1. Diario se compra lo que se utiliza _____
2. Falta de espacio en la panadería _____
3. Otros _____

10 ¿En su empresa cuentan con un manual para recepcionar y despachar materias primas?

SI NO

11 ¿Si su respuesta al enunciado anterior fue positiva, indique si este manual incluye los siguientes procesos?

1. Levantar conocimientos en cada recepción y/o despacho de materia prima.
2. Recepcionar o despachar por medio de notas de envío.
3. Llenar formatos de recepción y/o despacho de materia prima.
4. Llenar libro de ingreso a inventarios.

12 ¿Considera que no aplicar procedimientos de recepción y despacho de materia prima provocan pérdidas económicas?

SI NO

13 ¿Mejorando su sistema de control en el área de recepción y despacho de materia prima, considera que podría obtener beneficio tales como?

Mayor productividad_____ Mayores ganancias_____

Disminución de Mermas_____ Otros_____

14 ¿Cree que el área de recepción y despacho de materia prima se encuentra debidamente identificada para que el personal y proveedores sepan dónde deben esperar para recibir o entregar materia prima?

SI NO

15 ¿Qué impacto económico le genera poseer controles internos de materia prima?

Bajo_____ Medio_____ Alto_____

Porqué_____
