



UNIVERSIDAD NACIONAL
SANTIAGO ANTÚNEZ DE MAYOLO
FACULTAD DE ECONOMÍA Y CONTABILIDAD
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

CONTROL INTERNO Y RENTABILIDAD EN EL
RESTAURANTE TRIVIO RESTOBAR 2020-2023

TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE
CONTADOR PÚBLICO

PRESENTADO POR:

BACH. HUAMAN HERRERA MATILDE LUCERO

ASESOR:

MG. SÁENZ MELGAREJO JUSTINA MARITZA

HUARAZ-PERÚ

2024





ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

Los miembros del Jurado que suscriben, se reunieron en Acto Público a horas...9:00... del día...26... del mes de...junio... del 2024, en el...auditorium de la F.E.C.... para calificar en segunda oportunidad la sustentación de la Tesis denominada:

"CONTROL INTERNO Y RENTABILIDAD EN EL RESTAURANTE TRIVIO RESTOBAR 2020-2023"

Presentado por el (la) Bachiller:

APELLIDOS Y NOMBRES	CALIFICATIVO	ESCUELA PROFESIONAL CONTABILIDAD
HUAMAN HERRERA MATILDE LUCERO	<u>CATORCE... 14</u>	

Después de haber escuchado la sustentación y las respuestas a las preguntas formuladas, lo declararon:

- **APROBADO POR UNANIMIDAD** (X...) quedando en condiciones para recibir el **Título Profesional Universitario** de: **CONTADOR PUBLICO**
- **APROBADO POR MAYORÍA** (.....) quedando en condiciones para recibir el **Título Profesional Universitario** de: **CONTADOR PUBLICO**
- **DESAPROBADO POR UNANIMIDAD** (.....)
- **DESAPROBADO POR MAYORÍA** (.....)

Para mayor constancia firmamos


 DR. ABRAHAM CASTILLO ROMERO
 Presidente


 DR. JAVIER PEDRO HUALDO MEJÍA
 Secretario

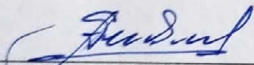

 MG. ROSA MELDA RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ
 Vocal

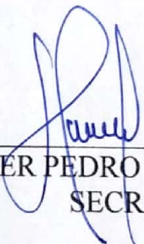


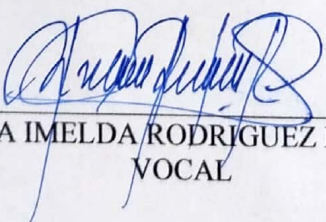
AUTORIZACIÓN DE EMPASTADO

Los miembros del jurado evaluador de la Tesis: ***"CONTROL INTERNO Y RENTABILIDAD EN EL RESTAURANTE TRIVIO RESTOBAR 2020 - 2023"***, presentado por la bachiller **HUAMAN HERRERA, Matilde Lucero**, el cual observa las características y esquemas establecidos por la Facultad de Economía y Contabilidad de la UNASAM, por lo que se encuentra en condiciones para proceder al EMPASTADO correspondiente.

Huaraz, 09 Agosto del 2024


Dr. ABRAHAN CASTILLO ROMERO
PRESIDENTE


Dr. JAVIER PEDRO HIDALGO MEJÍA
SECRETARIO


Mag. ROSA IMELDA RODRIGUEZ RODRIGUEZ
VOCAL

Anexo de la R.C.U N° 126 -2022 -UNASAM
ANEXO 1
INFORME DE SIMILITUD.

El que suscribe (asesor) del trabajo de investigación titulado:

CONTROL INTERNO Y RENTABILIDAD EN EL RESTAURANTE TRIVIO RESTOBAR 2020-2023

Presentado por:

HUAMAN HERRERA MATILDE LUCERO

con DNI N°: 76028779

para optar el Título Profesional de:

CONTADOR PÚBLICO

Informo que el documento del trabajo anteriormente indicado ha sido sometido a revisión, mediante la plataforma de evaluación de similitud, conforme al Artículo 11° del presente reglamento y de la evaluación de originalidad se tiene un porcentaje de : 18% de similitud.

Evaluación y acciones del reporte de similitud de los trabajos de los estudiantes/ tesis de pre grado (Art. 11, inc. 1).

Porcentaje			
Trabajos de estudiantes	Tesis de pregrado	Evaluación y acciones	Seleccione donde corresponda <input type="radio"/>
Del 1 al 30%	Del 1 al 25%	Esta dentro del rango aceptable de similitud y podrá pasar al siguiente paso según sea el caso.	<input checked="" type="radio"/>
Del 31 al 50%	Del 26 al 50%	Se debe devolver al estudiante o egresado para las correcciones con las sugerencias que amerita y que se presente nuevamente el trabajo.	<input type="radio"/>
Mayores a 51%	Mayores a 51%	El docente o asesor que es el responsable de la revisión del documento emite un informe y el autor recibe una observación en un primer momento y si persistiese el trabajo es invalidado.	<input type="radio"/>

Por tanto, en mi condición de Asesor/ Jefe de Grados y Títulos de la EPG UNASAM/ Director o Editor responsable, firmo el presente informe en señal de conformidad y adjunto la primera hoja del reporte del software anti-plagio.

Huaraz, 11/08/2024



FIRMA

Apellidos y Nombres: Mag. SAENZ MELGAREJO JUSTINA MARITZA

DNI N°: 40581758

Se adjunta:

1. Reporte completo Generado por la plataforma de evaluación de similitud

NOMBRE DEL TRABAJO

INFORME FINAL CONTROL INTERNO Y RENTABILIDAD EN EL RESTAURANTE TRIVIO RESTOBAR 2020-2023 1.pdf

AUTOR

HUAMAN MATILDE

RECUENTO DE PALABRAS

21019 Words

RECUENTO DE CARACTERES

121290 Characters

RECUENTO DE PÁGINAS

124 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO

3.7MB

FECHA DE ENTREGA

Aug 11, 2024 12:02 PM GMT-5

FECHA DEL INFORME

Aug 11, 2024 12:03 PM GMT-5

● 18% de similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base de datos.

- 15% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 15% Base de datos de trabajos entregados
- 3% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Crossref

● Excluir del Reporte de Similitud

- Material bibliográfico
- Material citado
- Material citado
- Coincidencia baja (menos de 8 palabras)

DEDICATORIA

A Dios, porque nos brinda un día más de vida, a mis padres, hermanos y amigos, por el amor, esfuerzo y apoyo sacrificado para enfrentar adversidades.

AGRADECIMIENTO

A nuestros docentes, que nos impartieron conocimientos, vivencias y valores con el único fin de ser una generación respetable de personas y profesionales.



MIEMBROS DEL JURADO



Dr. ABRAHAN CASTILLO ROMERO
PRESIDENTE



Dr. JAVIER PEDRO HIDALGO MEJÍA
SECRETARIO



Mag. ROSA IMELDA RODRIGUEZ RODRIGUEZ
VOCAL

RESUMEN

En la presente investigación realizada en el restaurante Trivio Restobar ubicado en la ciudad de Huaraz planteó el objetivo de identificar los factores de control interno que limitan la rentabilidad en el restaurante Restobar Trivio 2020-2023 por ello, en comparación con la teoría de Control Interno y la realidad se evidencian muchas distorsiones, deficiencias e incumplimientos normativos que elevan riesgos significativos, para el estudio respectivo se empleó el enfoque cuantitativo, con nivel descriptivo, diseño no experimental y transeccional, donde se acudió al análisis documental y entrevista, en consecuencia los resultados obtenidos para el sistema de control interno obtuvo una valoración de 1.90 con calificación de insuficiente así como en la rentabilidad evidenció índices de rentabilidad de 6.2% resultado debajo de lo estimado, por tanto se concluyó que los factores limitantes del control interno y rentabilidad son las debilidades considerables afines al aspecto organizacional tanto en lo documental y gestión del personal, identificación de riesgos potenciales, evaluaciones inconstantes, poca priorización en mecanismos de mejora continua para evitar desperdicios y desviaciones, así como bajo dinamismo en la gestión de los índices de rentabilidad.

Palabras claves: Deficiencias, factores, gestión, organizacional, riesgos.

ABSTRACT

In the present investigation carried out in the Trivio Restobar restaurant located in the city of Huaraz, the objective of identifying the internal control factors that limit profitability in the Restobar Trivio restaurant 2020-2023 was therefore set, in comparison with the theory of Internal Control and In reality, many distortions, deficiencies and regulatory non-compliance are evident that raise significant risks. For the respective study, the quantitative approach was used, with a descriptive level, non-experimental and transectional design, where documentary analysis and interviews were used, consequently the results obtained For the internal control system, it obtained a rating of 1.90 with a rating of insufficient, as well as in profitability, it showed profitability indices of 6.2%, a result below what was estimated, therefore it was concluded that the limiting factors of internal control and profitability are considerable weaknesses. related to the organizational aspect both in terms of documentation and personnel management, identification of potential risks, inconsistent evaluations, little prioritization in continuous improvement mechanisms to avoid waste and deviations, as well as low dynamism in the management of profitability indices.

Keywords: risks, deficiencies, factors, organizational, management.

ÍNDICE

ÍNDICE.....	6
DATOS GENERALES.....	9
I. Control Interno y Rentabilidad en el restaurante Trivio Restobar 2020-2023	10
II. INTRODUCCIÓN.....	11
2.1. Descripción de la realidad problemática	11
2.2. Formulación del Problema de investigación:	15
2.3. Objetivos de la Investigación:	16
2.4. Justificación de la Investigación:.....	17
2.5. Delimitación de la Investigación:	18
III. MARCO TEÓRICO.....	19
3.1. Antecedentes de la investigación.....	19
3.2. Bases Teóricas	21
3.1.1. Sistema de Control Interno:.....	21
3.1.2. Teoría De Rentabilidad:	24
3.3. Definición de Términos	33
IV. HIPÓTESIS Y VARIABLES:	42
4.1. Operacionalización de Variables	43
4.2. Variables:.....	45
4.2.1. Formalización de la Hipótesis:.....	46
V. METODOLOGÍA:.....	47
4.1. Enfoque de Investigación:	47

4.2.	Tipo de la Investigación	47
4.3.	Nivel de la Investigación	47
4.4.	Diseño de la Investigación.....	48
4.5.	Método.....	48
4.6.	Población y Muestra	48
4.7.	Técnicas e Instrumentos de recolección de datos	49
4.8.	Forma de Análisis de las Informaciones:	49
4.9.	Técnica de Procesamiento de Datos:	50
VI.	RESULTADOS.....	51
6.1.	Datos generales.....	51
6.2.	Resultados de Control Interno	52
6.3.	Resultado de Rentabilidad	64
VII.	DISCUSIÓN.....	67
7.1.	Discusión del Objetivo general.....	67
7.2.	Discusión del Objetivo específico N° 01.....	69
7.3.	Discusión del Objetivo específico N° 02.....	72
7.4.	Discusión del Objetivo específico N° 03.....	74
7.5.	Discusión del Objetivo específico N° 04.....	76
7.6.	Discusión del Objetivo específico N° 05.....	78
VIII.	CONCLUSIONES	81
IX.	RECOMENDACIONES	83

X.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:	86
XI.	ANEXOS:	92



DATOS GENERALES

1. Línea de investigación y sublínea de investigación:

Línea: Ciencias económicas

Sublínea: Comercio internacional, toma de decisiones y análisis de estados financieros

2. Investigador: Huaman Herrera Matilde lucero

3. Responsabilidad del Investigador: Planificar y ejecutar acorde a la normativa brindada por el protocolo de la Facultad de Economía y Contabilidad, escuela profesional de Contabilidad, así el empleo de la normativa APA 7MA Edición.

**I. Control Interno y Rentabilidad en el restaurante Trivio Restobar
2020-2023**



II. INTRODUCCIÓN

2.1. Descripción de la realidad problemática

América latina es un atractivo turístico importante gracias a los recursos naturales, así como la biodiversidad natural y cultura por lo cual es un destino turístico acertado para viajeros internacionales que demandan servicios de restauración de alimentos. América Latina tiene casi el doble de población de Estados Unidos y el Producto Bruto Interno para el 2020 fue \$4.4 billones, debido a la crisis COVID - 19 el crecimiento económico fue negativo con una mediana de -8%; esto se vio reflejado en cierre de muchos establecimientos de comercio, servicio y producción de distintos países que lo conforman. Antes de la pandemia entre el año 2015—2019 el crecimiento PIB promedio de Perú fue 3%, crecimiento que fue afectado debido a la pandemia mostrando que Perú para el año 2020 tuvo un crecimiento negativo de -11%; en post pandemia el crecimiento PIB proyectado entre los años 2021 - 2025 será de 5% (Allen & Associates, 2022).

Latinoamérica cuenta con un nicho de mercado en restauración valorizado en \$250 miles de millones(mm) de dólares considerando 7 países entre ellos Brasil \$147.5 mm, México \$50.3 mm, Argentina \$20.9 mm, Colombia \$12.9 mm, Perú \$ 8.9 mm, Chile \$ 5.5 mm y Venezuela \$1.1 mm, debido a la situación vivida por la pandemia algunos negocios se vieron más afectados que otros entre ellos el sector de restaurantes.

El gasto per cápita anual revela que Brasil tiene el mayor gasto per cápita con \$698, seguido por Argentina \$460, México \$393, Chile \$284, Perú \$266, Colombia \$253 y Venezuela \$39. Se observa que el Perú se encuentra en el quinto lugar tanto en representación monetaria en miles de millones de dólares con \$8.9 mm, así como en gasto en restaurantes per cápita de \$266 posiciones poco atractivos en comparación con los demás países. Del total de establecimientos de restaurantes presentes en el Perú el 17%

son cadenas de restaurantes mientras que el 83% son establecimientos independientes (Allen & Associates, 2022).

En Perú, las pequeñas empresas son el soporte económico peruano, el 96.5% son microempresas, 3.8 % pequeña y 0.1% mediana, De las cuales el 85.2% se dedican a la actividad de comercio y servicios, (Ministerio de la Producción, 2020) .

Además, según el consolidado histórico de PIB por actividades económicas y el informe de Panorama de la Economía Peruana: 1950-2021 en el país muestra que el sector restaurantes tiene un crecimiento de 43.3% para el año 2021 y con respecto al crecimiento de otros años la tendencia es creciente (INEI, 2022) ver anexos Fig(11).

Además, según IV Censo Nacional Económico 2008 evidencia que la actividad económica de Servicios de comida y bebida cuentan con una rentabilidad sobre ventas de 20.7% (INEI, 2008). Así mismo los márgenes de ganancias dependen en gran medida de tres factores: tipo de industria, objetivos de expansión y tamaño. En el caso de restaurantes deberían apuntar a un margen de ganancias de aproximadamente del 9-15% según el entorno (SHNEIR, 2022). Así mismo según el informe emitido por la Municipalidad Provincial De Huaraz Establecimiento Seguro Y Saludable 2022 se encontraron un total de 750 Restaurantes (Municipalidad Provincial de Huaraz, 2022). Para lo cual la investigación tomará como objeto de estudio el restaurante Trivio Restobar 2020-2023.

En el caso de la empresa Trivio Restobar presenta la siguiente figura de Rentabilidad Neta sobre Ventas: ver anexos Fig N° (12)

Como se evidenció la tendencia de rentabilidad neta sobre ventas viene decreciendo desde el año 2020 hasta el 2023 por otra parte el Control Interno es un plan de organización y el conjunto de métodos y procedimientos que sirven para salvaguardar los activos y mostrar una información contable fidedigna (Marín, 2014) en contradicción a lo

establecido se evidencian empirismos normativos ya que en el componente ambiente de control donde presenta aspectos organizacionales podemos observar carencia de instrumentos de gestión, carencia de estructura orgánica funcional y operativa, desconocimiento de una planificación estratégica adecuada, gestión empírica de la administración y carencia de estrategias adaptables afrontar impactos negativos externos ya que hay una discordancia entre lo establecido documentariamente y la realidad.

Por otra parte, en la evaluación de riesgos se evidencia que hay deficiencias que abarcan los mecanismos de identificación cuantificación de los riesgos que son inherentes a los objetivos definidos en las áreas y niveles de la entidad.

Así mismo se detecta deficiencias en actividades de control tanto en los procesos y actividades, así como en segregación de funciones y reportes estos se manifiestan en el alto grado de riesgo y la distorsión de resultado de rentabilidad esperada.

Además de lo mencionado anteriormente en el aspecto de información y comunicación se percibe distorsión tanto en la captación manejo e intercambio de información necesaria de modo que los reportes dejan de ser periódicos y oportunos en la línea de comunicación interna.

En cuanto la disposición de la supervisión de actividades y acciones que realiza la empresa son limitadas ya que las evaluaciones son esporádicas y tienden a no ser comunicadas oportunamente para corregir errores y minimizar riesgos que orillan a la baja rentabilidad empresarial.

La permanencia continua de la empresa en dicha situación nada beneficiosa lleva a un estado de adormecimiento económico, los cuales inducirán a una muerte empresarial y posteriormente a la desaparición de fuente de desarrollo para la localidad.

El presente trabajo de investigación describió los factores que dificultan el control interno y la rentabilidad de modo que brindó alternativas de mejora continua que contribuirán a la consecución de objetivos operativos y de rentabilidad de modo que se anticipen situaciones de riesgo; de manera extensiva beneficiara otros establecimientos del mismo rubro que operen en el mismo contexto o ámbito económico.



2.2. Formulación del Problema de investigación:

Problema principal:

¿Qué factores de control interno limitan alcanzar la rentabilidad en el restaurante restobar trivio 2020-2023?

Problemas específicos:

1. ¿Cuáles son las deficiencias en el ambiente de control y la rentabilidad en el restaurante restobar trivio 2020-2023?
2. ¿Qué deficiencias dificultan la evaluación de riesgos y rentabilidad en el restaurante restobar trivio 2020-2023?
3. ¿Qué discordancias presentan las actividades de control y la rentabilidad en el restaurante restobar trivio 2020-2023?
4. ¿Cuáles son las distorsiones que presenta en la información y comunicación en el restaurante restobar trivio 2020-2023?
5. ¿Cuáles son las limitaciones del monitoreo y la rentabilidad en el restaurante restobar trivio 2020-2023?

2.3. Objetivos de la Investigación:

Objetivo principal:

Identificar los factores de control interno que limitan la rentabilidad en el restaurante restobar trivio 2020-2023.

Objetivos específicos:

1. Identificar las deficiencias del ambiente de control y la rentabilidad en el restaurante Restobar Trivio 2020-2023.
2. Identificar las deficiencias que dificultan la evaluación de riesgos y rentabilidad en el restaurante restobar trivio 2020-2023.
3. Describir las discordancias que presenta las actividades de control y la rentabilidad en el restaurante Restobar Trivio 2020-2023.
4. Describir las distorsiones que presenta en la información y comunicación en el restaurante restobar trivio 2020-2023.
5. Describir las limitaciones del monitoreo y la rentabilidad en el restaurante Restobar Trivio 2020-2023.

2.4. Justificación de la Investigación:

Justificación Teórica:

La investigación se ejecutó ya que muchas entidades con características similares no toman en consideración las bases teóricas universales de modo que trabajan de manera empírica en los procesos y actividades.

En respuesta a la situación identificada fue necesario dar a conocer los lineamientos teóricos que guíen los procesos y actividades que maximicen la productividad y rentabilidad en la entidad de ese modo contribuye a la sinergia con otras áreas que nos ayuden a entender fenómenos que se presenten en el futuro.

Justificación Práctica:

La investigación se realizó porque la rentabilidad de la empresa Trivio Restobar está por debajo del estándar del rubro de restaurantes.

Como Justificación práctica, se brindó alternativas de mejora en el empleo de instrumentos de control interno para cada área y actividad así mismo reducir riesgos y optimizar recursos de la empresa, incentivar a la empresa a tener una estructura orgánica funcional y operativa para alcanzar resultados positivos e implementar un adecuado sistema de control interno a fin a las prioridades de la entidad para reducir riesgos. La utilidad de la presente investigación fue de referencia a restaurantes que cumplan con características similares.

Justificación Social:

La investigación se realizó puesto que el sustento económico del país son micro y pequeñas empresas con similares características, y la existencia de deficiencias comunes en dichas entidades debilita el adecuado flujo económico de la localidad.

En respuesta a dicha situación fue necesario brindar alternativa de mejora que procure un entorno económico y social prospero que genere puestos de trabajo y desarrollo para la comunidad.

Justificación metodológica

La investigación presentó una secuencia metodológica donde abordó variables y dimensiones que fueron corroborados con la hipótesis planteada, se empleó el método deductivo, técnica de análisis documental y entrevista los cual dio una visión amplia en el desarrollo de otras investigaciones similares.

2.5. Delimitación de la Investigación:

Delimitación Teórica:

La referida investigación contó con fundamento teórico de sistema de control interno basado en el modelo COSO III y teoría en Rentabilidad.

Delimitación Espacial:

En cuanto al espacio geográfico se realizó dicho estudio en la empresa Trivio Restobar que se encuentra ubicado en el distrito de Huaraz, provincia de Huaraz, del departamento de Áncash.

Delimitación Temporal:

De acuerdo a los objetivos planteados de la referida investigación se estudió los hechos ocurridos en la empresa Trivio Restobar en los periodos 2020-2023.

III. MARCO TEÓRICO

3.1. Antecedentes de la investigación

Antecedentes Internacionales:

Ortiz (2022) En la investigación presentada Análisis del Control Interno en el Restaurante La Gran Estación, el fin alcanzado fue realizar el análisis del control interno de la entidad del rubro Restauración, con metodología de investigación descriptiva, de grado cualitativo. Para el llevar a cabo dicha investigación se caracterizó el control interno y su importancia de la priorización en la implementación para las áreas específicas de la entidad, se descompuso cada procedimiento implementado a la mínima expresión, se precisó las bondades a los que incurriría el centro de restauración al realizar mejoras continuas en procesos de control interno efectuados y finalmente arribo a que se establecen las acciones de mejora en para áreas descritas en la entidad.

Consuelo (2020) en la investigación “El Control Interno De Los Inventarios: Su Incidencia En La Gestión Financiera De Due Amici Pizzería” menciona que el manejo y el control del existencias o inventario son particularidades fundamentales para avalar los nichos financieros de las empresas en desarrollo. La investigación está direccionada a evidenciar el tratamiento del control interno de las existencias y el impacto en el aspecto financiero de la entidad Due Amici Pizzería. El aspecto metodológico está contemplado desde el enfoque cualitativo y fundamentada en un estudio de caso particular. Se determino la inexistencia de lineamientos de existencias para indicar un óptimo proceso de compras, el almacenamiento y otras fases. En consecuencia, el 80 % de los procesos son implementados a través de empirismos del administrador, asi como 20 % adheridos a la formalización, a pesar de no emplear lineamientos administrativo o contable.

Antecedentes Nacionales

Oré (2019) en su investigación Control Interno y su incidencia en la Rentabilidad del Grupo Económico Rustica - Período 2018, cuya finalidad fue la determinación de la incidencia del control interno en la rentabilidad de la entidad mencionada. El aspecto metodológico empleado fue de tipo descriptivo, método cuantitativo cualitativo y diseño no experimental de corte transversal y correlacional, muestreo probabilístico con criterio de inclusión de 68 trabajadores del universo de 83 personas considerados de las áreas de finanzas, contabilidad y tributaria de la entidad Grupo Económico Rustica personal considerado en planilla periodo 2018. En consecuencia, se determinó la repercusión significativa directamente proporcional entre el Control Interno y la Rentabilidad de la entidad. Así mismo las dimensiones del control interno de Operaciones, Información y Cumplimiento de leyes y normas aplicables influyen considerablemente de manera directamente proporcional con la rentabilidad del Grupo Económico Rustica para el año 2018.

Lizonde (2022) en la investigación titulada El Control Interno y su incidencia en la Rentabilidad del Sector Gastronómico de Villa María del Triunfo, Lima, Período 2021, tuvo como fin principal demostrar de qué manera el control interno incide en la rentabilidad. El estudio presentó el aspecto metodológico de enfoque cuantitativo de tipo básica, de nivel descriptivo y diseño no experimental, con un universo de 59 trabajadores, de los cuales la muestra empleada fue de 33 trabajadores. Donde se expuso la sólida influencia y relevancia del control interno para optima ejecución de procesos de la entidad y la consecución del objetivo de rentabilidad.

Antecedente regional:

Acuña (2021) En su investigación denominada Sistema de Control Interno y Rentabilidad de la Empresa Mype Don Filippi Sector Restaurante, Nuevo Chimbote-2020;

el fin primordial fue establecer la relación del sistema de control interno y la rentabilidad de la empresa en objeto, en el aspecto metodológico con enfoque cuantitativo, de alcance correlacional, y diseño no experimental y correlacional, tomando como herramienta cuestionario, así como el análisis de documentos y análisis inferencial con el programa SPSS, el total de personas tomadas como muestra para el estudio fueron 10 trabajadores de Don Filippi, en consecuencia se determinó que sistema de control interno presenta relación positiva y convenientemente con la rentabilidad, puesto que al poner en efecto acciones para cada aspecto de la entidad procura a alcanzar mejoras en el control, en consecuencia queda expuesto por la correlación de Pearson con 0.812, que hay existencia de correlación entre las variables.

3.2. Bases Teóricas

3.1.1. Sistema de Control Interno:

Existen criterios particulares esenciales de las entidades, adheridos al control, tales son los procedimientos de autorización, los supervisores y posición del contralor. En cuanto a procedimientos de autorización, se establece en términos de responsabilidad y competencia se reparte el poder de delegación, así como la autoridad. De modo que la autoridad significa la competencia o facultad para ejecutar actividades o impartir autoridad a las líneas jerárquica subalternas. para la aplicación del control interno es indispensable las competencias se encuentre precisamente detalladas en los documentos que indican los procesos de la entidad, aspecto que permite el desempeño de la entidad. Por tanto, se determina el poder de decisión al que, cómo y cuánto, deben ocurrir las interacciones y actividades de la entidad, los cuales presentan un amplio poder de delegación para la debida ejecución de actividades (Pirela, 2005).

En relación a la autoridad y las competencias, entendido como un componente de un sistema de control, debe ampararse en un conjunto de cautelas bajo las que se

establecerán las consignas de actuación, manifestándose las prohibiciones, las limitaciones, las obligaciones, las medidas de autenticidad y la tolerancia donde muchos actos se pueden dar sin la autorización delimitada por el control interno (Pirela, 2005)

Con respecto a los procedimientos de supervisión es un sistema cuya finalidad básica es garantizar el correcto funcionamiento de los restantes procedimientos del control interno. En consecuencia, la supervisión permitirá poner de manifiesto las deficiencias o fallas que se produzcan. A razón de esto, La acción de supervisar permite un flujo de control de interrelación de los trabajadores que se desempeñan en la entidad, donde se aprecia las acciones y actividades, estableciendo una planificación coordinada(Pirela, 2005).

El supervisor adopta el control interno con el fin de buscar una amplia conexión con el sistema de relaciones que se da en la organización, teniendo que controlar su propio trabajo, haciendo control interno, que consiste que el trabajo de una persona sea sistemáticamente revisado por otro, y para la cual separa funciones y responsabilidades (Pirela, 2005).

Por otra parte, el jefe de departamento controla el grupo que tiene bajo su mando asegurándose que todos cumplan con las actividades y entre departamentos también se harían chequeos para saber qué, cómo y cuánto se está haciendo en ellos para beneficio de la empresa (Pirela, 2005)

No obstante la función de supervisor puede ser ejercida por un órgano especializado y ya en este caso podría ser directamente de la empresa, mediante el departamento de auditoría interna y por un contralor, que pudiera ser el director de control interno de la empresa, que pudiera ocupar un puesto de staff emitiendo informes y este a las órdenes directas de sus respectivos jefes o pueda pertenecer a la línea jerárquica,

dependiendo directamente del departamento de contabilidad, finanzas y presupuesto (Pirela, 2005).

Así mismo, según Pirela (2005) el control interno presenta las siguientes propiedades:

- Punto de confrontación: Se presenta como proceso, modelo, programa, política, norma, estándar o un objetivo.
- Realidad: circunstancia comparada con el término de referencia de lo mencionado precedentemente.
- Desviación: producto de comparación de realidad con lo establecido óptimamente.
- Análisis de desviación: origen de desperdicio o desviación entre realidad y estado optimo.
- Elección de decisiones: Decisiones y acciones tomadas para corregir desviaciones. Se establece estructura del proceso de control interno para la entidad, de manera adecuada, definiéndose como entorno que facilite evidenciar debilidades para analizar el origen ocasionando y tomar decisiones que permitan la consecución de objetivos de la entidad.

3.1.2. *Teoría De Rentabilidad:*

En el marco normativo de la teoría financiera el análisis de los procesos de asignación de recursos en el tiempo hace referencia tanto a las decisiones financieras de la empresa como a las decisiones financieras de los inversores individuales. Entidades, personas independientes con intenciones de invertir y mercados financieros son elementos que conforma y simplifica la realidad. A efectos del análisis se supone que los inversores individuales se comportan racionalmente y que su problema fundamental es distribuir en el tiempo su presupuesto inicial entre consumo e inversión. (Palenzuela y Fernández,1992)

Las inclinaciones actuales se presentan entorno a contribuciones de la reciente economía institucional, en particular referente al compromiso con conflictos de intereses entre las partes interesadas en valoración de la empresa, del mismo modo en la influencia de de la divergencia de la información intrínseca y la repercusión de la teoría de seriales sobre las decisiones financieras individuales y de la empresa. En contexto de un nuevo enfoque, la definida estructura de capital de la entidad presenta una cartera de contratos financieros, e interacción de los accionistas propietarios de la entidad es, como la empresa misma, una ficción legal. Bajo estos preceptos, las interacciones contractuales establecidas entre acreedores y accionistas internos y externos afines a la dirección de la empresa se analiza como interacciones de agencia y la separación entre propiedad y control como una demostración del dilema principal-agente. El estudio de los factores que resuelven la forma contractual de equilibrio entre la dirección y los aportantes de fondos a la empresa sienta las bases para la construcción de una nueva teoría de la estructura de propiedad/capital de la empresa (Palenzuela y Fernández, 1992).

Teoría de la agencia

Las acciones evidenciadas hasta la actualidad se inclinan a evidenciar que la teoría financiera contiene, fundamentalmente, dos pilares de orden general: la teoría económica y la teoría de mercados financieros. En estas condiciones, la teoría financiera de la empresa no sería sino una teoría de los mercados financieros en los cuales la empresa se percibe como un agente económico cuyas decisiones son el reflejo de comportamientos dictados y, eventualmente, sancionados por el mercado (Palenzuela y Fernández, 1992).

La teoría económica se encuentra inmersa de referencias a la «teoría de la firma», a pesar lo planteado subyace no una teoría de la firma sino, realmente, una teoría de los mercados donde la empresa es protagonista. En consecuencia, la empresa es una «caja negra» que funciona con el fin establecer condiciones marginales importantes respecto a inputs y outputs, procurando maximizar el valor actual. Por el contrario, la empresa es un modelo de producción que debe ser evaluada de manera consensuada entre los diferentes grupos de interés, impulsados por su de utilidad correspondiente, seleccionando medios de cooperación para procurar el alcance de objetivos, tomando en cuenta el contexto de la realidad. Es así como surgen y se comprenden mejor las implicaciones económico-financieras del problema de la separación entre propiedad y control (Palenzuela y Fernández, 1992).

Cuando existe divergencia entre el control y la propiedad en una entidad, la dirección no se alinea ni se identifica con la conveniencia de los accionistas. De modo que al estar pendiente por su particular seguridad, enfoca conducta hacia la satisfacción de utilidad y decisiones hacia la exploración de un desarrollo sostenido de la empresa que asegure la continuidad propia. Sin embargo, la dirección de la empresa aceptará el criterio de maximizar la riqueza de los accionistas en la medida en que los sistemas de incentivos y penalización

establecidos motiven un comportamiento de sus miembros que asuma como propio el interés de los accionistas (Palenzuela y Fernández, 1992).

Desde una óptica planteada, la dirección no procede acorde con los objetivos planteados, es necesario examinar su actuar con limitación y precisar el costo de oportunidad relacionada propiamente. Este coste debe evaluarse por comparación con los resultados que la empresa conseguiría si la dirección tuviera como argumento principal la maximización de la riqueza de los accionistas (Palenzuela y Fernández, 1992).

En el aspecto contemporáneo La teoría financiera es resultado de la ya planteado economía de mercado. Como resultado, el mercado personifica el pilar central de las interacciones. Este se basa en la utilidad del tramo incremental (marginal) y, tal como corresponde a los modelos estadísticos y econométricos que formalizan gran parte de sus conclusiones y herramientas, se erige a partir de supuestos, tales como el principio de "no saciedad", que supone que se prefiere siempre más a menos riqueza; la homogeneidad de las expectativas de los agentes económicos, derivada del carácter público y su accesibilidad irrestricta de la información; la no existencia de fricciones tales, como impuestos o costos de transacción; la eficiencia de los mercados, entre otros (Con, 2016).

En consecuencia, al ya definirse los aspectos fundamentales, lo primordial en la mencionada teoría son las técnicas planteadas que presentan específicamente, orientadas a la aportación para la consecución de objetivo central de maximizar la utilidad y alcanzar estándares esperados de beneficios para propietarios, que es análogo a maximizar el nuevo valor creado. Este fin, que es común a todas las organizaciones económicas (Con, 2016).

Por otro lado, se presentan tres factores fundamentales que es necesario contemplar para esta doctrina. En primer orden, la teoría financiera contemporánea se manifiesta sobre la base de los conflictos inherentes a la realidad industrializada y de sistemas financieros

correctamente afianzados. De modo que manera absoluta hace referencia a un solo modelo de organización empresarial: las corporaciones. Este sistema, si bien es el más difundido en ese mundo y puede ser el más eficiente en determinados sectores de la economía, no es el único, e ignora los problemas de gran parte de los países que conforman, en su conjunto, la mayoría de la economía mundial, que interactúa con aquella y, hasta cierto punto, la sostiene (Con, 2016).

Se conoce que, en buena parte de las economías del sur del planeta, las medianas y pequeñas empresas -incluyendo los negocios familiares- representan una forma de organización empresarial ampliamente difundida y cuyas características difieren de las grandes corporaciones, entre otras razones, por las limitaciones naturales que tiene para ellas el uso de las técnicas de la administración financiera tradicional (Con, 2016).

En segunda instancia, la teoría financiera contemporánea brinda aspectos y técnicas afianzadas en el uso de modelos de aspecto matemáticos tanto en estadística econométricos los cuales están orientadas a refrendar aspectos de carácter social donde el aspecto psicológico un fuerte pilar. Es por ello que los axiomas de Von Neumann y Morgenstern permiten ser el fundamento de la teoría de la utilidad marginal en consecuencia, a la teoría financiera; así mismo sobresale el aspecto subjetivo particularidad y preferencia de los individuos, representadas en expresiones matemáticas donde se expone la divergencia de la precisión matemática y lo dificultad subjetiva del ser humano. En el presente conflicto del aspecto psicológico y la estructura matemática establece, la dicotomía principal de la teoría financiera en relación con el análisis de fenómenos como la estructura financiera, la política de dividendos, la teoría de agencia, la eficiencia del mercado. Por lo expuesto, se evidencia la incapacidad para la gestión de riesgos, representado como el aspecto voluble de variables económicas y financieras, en es preciso tener en cuenta que los factores de aspecto psicosocial influyen en gran magnitud (Con, 2016).

En el contexto actual se viene explorando rama interdisciplinaria denominada Finanzas del comportamiento (Behavioral Finance). Donde presenta el objetivo de "el estudio de impacto psicológicos en comportamiento financiero" (Shefrin, 2005, p. 1), reestructura lineamientos de la teoría financiera desde el eje fundamental para la toma de decisiones acertadas: el aspecto psicológico interviene la interacción de agentes económicos. (Con, 2016).

Por última instancia, aunque exista necesidad de mercados financieros donde se transaccionen títulos valores, la teoría no fundamenta de manera precisa la debida relación entre economía real, a cargo de generar bienes y servicios, y la economía virtual encargada de crear transacciones de volumen hipertrofiado en esos mercados. El día que se resuelva este problema, podrán preverse con mayor exactitud y evitarse las crisis financieras que tanto afectan a ese propio mundo industrializado (Con, 2016).

Ratios financieros

Según la revista Actualidad Empresarial (2019) instrumento matemático de preferencia masiva y de alto nivel de beneficio empleado para determinar situaciones financieras de las entidades con utilidad de medir grado la eficacia y desempeño de la entidad así mismo posee la bondad de ser evaluada con otras entidades, representa instrumento fundamental para decisiones acertadas. En expresiones matemáticas, es una razón entre dos cifras tomadas de los documentos de carácter financiero que son estados financieros que buscan expresar el rendimiento de la empresa. Ofrece información relevante para elección de mejores decisiones. Tiene una distribución de: Índices de liquidez, de gestión, de solvencia y de rentabilidad.

Por lo cual se presenta:

Ratios de Liquidez: Miden la capacidad de pago a corto plazo.

Ratios de Solvencia: Encargado de medición de capacidad de pago a largo plazo.

Ratios de Actividad o de gestión: Encargado de medición de eficiencia en el empleo de recursos.

Ratios de Rentabilidad: Encargado de medición de eficiencia del empleo de recursos para generar actividades.

Ratios de Valor de Mercado: Encargado de medición del precio del valor d mercado por acción del capital accionario.

La Rentabilidad:

Diaz (2006) Se entiende por rentabilidad de una empresa la tasa con que remunera a los capitales o recursos que utiliza. Desde un punto de vista puramente económico, uno de los fines primordiales de la empresa consiste en hacer máxima la rentabilidad de los capitales invertidos en la misma.

Según Baca (1987), desde el punto de la inversión del capital, “La rentabilidad es la tasa mínima de ganancia que una persona o institución tiene en mente, sobre el monto de capital invertido en una empresa o proyecto”.

Tipos de Rentabilidad

La Rentabilidad Económica:

Según Ayrton y Trujillo (2019) La rentabilidad económica o de la inversión es una medida, referida a un determinado periodo de tiempo, del rendimiento de los activos de una empresa con independencia de la financiación de estos. De aquí que, según la opinión más extendida, la rentabilidad económica sea considerada como una medida de la capacidad de los activos de una empresa para generar valor con independencia de cómo han sido financiados, lo que permite la comparación de la rentabilidad entre empresas sin que la diferencia en las

distintas estructuras financieras, puesta de manifiesto en el pago de intereses, afecte al valor de la rentabilidad.

La rentabilidad económica se erige así en indicador básico para juzgar la eficiencia en la gestión empresarial, pues es precisamente el comportamiento de los activos, con independencia de su financiación, el que determina con carácter general que una empresa sea o no rentable en términos económicos. Además, el no tener en cuenta la forma en que han sido financiados los activos permitirá determinar si una empresa no rentable lo es por problemas en el desarrollo de su actividad económica o por una deficiente política de financiación (De La Hoz, 2008).

Rentabilidad financiera

La rentabilidad financiera o de los fondos propios, denominada en la literatura anglosajona return on equity (ROE), es una medida, referida a un determinado periodo de tiempo, del rendimiento obtenido por esos capitales propios, generalmente con independencia de la distribución del resultado. La rentabilidad financiera puede considerarse así una medida de rentabilidad más cercana a los accionistas o propietarios que la rentabilidad económica, y de ahí que teóricamente, y según la opinión más extendida, sea el indicador de rentabilidad que los directivos buscan maximizar en interés de los propietarios. Además, una rentabilidad financiera insuficiente supone una limitación por dos vías en el acceso a nuevos fondos propios. Primero, porque ese bajo nivel de rentabilidad financiera es indicativo de los fondos generados internamente por la empresa; y segundo, porque puede restringir la financiación externa (Ayrton y Trujillo, 2019).

En este sentido, la rentabilidad financiera debería estar en consonancia con lo que el inversor puede obtener en el mercado más una prima de riesgo como accionista. Sin embargo, esto admite ciertas matizaciones, puesto que la rentabilidad financiera sigue siendo una

rentabilidad referida a la empresa y no al accionista, ya que aunque los fondos propios representen la participación de los socios en la empresa, en sentido estricto el cálculo de la rentabilidad del accionista debería realizarse incluyendo en el numerador magnitudes tales como beneficio distribuable, dividendos, variación de las cotizaciones, etc., y en el denominador la inversión que corresponde a esa remuneración, lo que no es el caso de la rentabilidad financiera, que, por tanto, es una rentabilidad de la empresa (De La Hoz, 2008).

La rentabilidad financiera es, por ello, un concepto de rentabilidad final que al contemplar la estructura financiera de la empresa (en el concepto de resultado y en el de inversión), viene determinada tanto por los factores incluidos en la rentabilidad económica como por la estructura financiera consecuencia de las decisiones de financiación (De La Hoz, 2008).

Ratios de Rentabilidad:

Según la revista Actualidad Empresarial (2019) Son razones que evalúan o miden la capacidad de la empresa para generar utilidades, a través de los recursos que emplea, sean estos propios o ajenos, y, por otro lado, la eficiencia de sus operaciones en un determinado periodo. Es de suma importancia porque permiten evaluar el resultado de la eficacia en la gestión y administración de los recursos económicos y financieros de la empresa.

Rentabilidad de activos (ROA)

Llamado también rendimiento sobre la inversión. Este índice mide la capacidad de la empresa para generar utilidades con los recursos que dispone. Matemáticamente se expresa de la siguiente forma (Actualidad Empresarial, 2019).

$$ROA = \frac{UTILIDAD\ NETA}{ACTIVOS\ TOTALES}$$

De lo anterior, se deduce que, si el coeficiente es alto, entonces la empresa está empleando eficientemente sus recursos y está obteniendo mayores retornos por cada unidad de activos que posee. Caso contrario, estaría perdiendo la oportunidad de lograr mejores resultados (Actualidad Empresarial, 2019).

Rendimiento del capital (ROE):

Mide la eficiencia de la administración para generar rendimientos a partir de los aportes de los socios. En términos sencillos esta ratio implica el rendimiento obtenido a favor de los accionistas. Matemáticamente se calcula de la siguiente manera (Actualidad Empresarial, 2019).

$$ROE = \frac{UTILIDAD\ NETA}{PATRIMONIO\ NETO}$$

Margen de utilidad neta

Esta ratio relaciona la utilidad neta con el nivel de ventas y mide los beneficios que obtiene la empresa por cada unidad monetaria vendida. Es una medida más exacta porque considera además los gastos operacionales y financieros de la empresa (Actualidad Empresarial, 2019).

$$MARGEN\ UTILIDAD\ NETA = \frac{UTILIDAD\ NETA}{VENTAS\ NETAS}$$

Esta razón mide la efectividad de la gerencia de ventas ya que muestra su capacidad para hacer cumplir la misión de la empresa. Si a los ingresos operacionales se les compara con el motor de una máquina, se dice que la rentabilidad sobre ingresos es la medida de eficiencia de este motor. Mientras más alto sea este ratio, la empresa obtendrá mayores ganancias por sus ventas realizadas (Actualidad Empresarial, 2019).

3.3. Definición de Términos

Componentes, principios y puntos de enfoque según Modelo COSO III

Ambiente De Control

Es el ambiente donde se desarrollan todas las actividades organizacionales bajo la gestión de la administración. Comprende las normas, procesos y estructuras que constituyen la base para desarrollar el control interno de la organización. Para lograr un Ambiente de control apropiado deben tenerse en cuenta aspectos como la estructura organizacional, la división del trabajo y asignación de responsabilidades, el estilo de gerencia y el compromiso (Gonzalez, 2023).

Principio:

La dirección establece con la supervisión del Consejo, las estructuras, líneas de reporte y los niveles de autoridad y responsabilidad apropiados para la consecución de los objetivos. (Gonzalez, 2023)

Punto de enfoque:

Considera todas las estructuras de la entidad.

La Administración y la Junta Directiva consideran las estructuras múltiples utilizadas (incluyendo unidades operativas, entidades legales, distribución geográfica, y proveedores de servicios externos) para apoyar la consecución de los objetivos. (Gonzalez, 2023)

Establece líneas de reporte.

La Administración diseña y evalúa las líneas de reporte para cada estructura de la entidad, para permitir la ejecución de autoridades y responsabilidades, y el flujo de información para gestionar las actividades de la entidad. (Gonzalez, 2023)

Define, asigna y delimita autoridades y responsabilidades.

Según Gonzalez (2023) La Administración y la Junta Directiva delegan autoridad, definen responsabilidades, y utilizan procesos y tecnologías adecuadas para asignar responsabilidad, segregar funciones según sea necesario en varios niveles de la organización:

- Junta directiva: conserva autoridad sobre las decisiones significativas y revisa las evaluaciones de la administración y las limitaciones de autoridades y responsabilidades.

Alta Dirección: establece instrucciones, guías, y control habilitando a la administración y otro personal para entender y llevar a cabo sus responsabilidades de control interno.

- Administración: guía y facilita la ejecución de las instrucciones de la Alta Dirección dentro de la entidad y sus sub-unidades.

- Personal: entiende los estándares de conducta de la entidad, los riesgos evaluados para los objetivos, y las actividades de control relacionadas con sus respectivos niveles de la entidad, la información esperada y los flujos de comunicación, así como las actividades de monitoreo relevantes para el cumplimiento de los objetivos.

- Proveedores de servicios externos: cumple con la definición de la administración del alcance de la autoridad y la responsabilidad para todos los que no sean empleados comprometidos.

Principio:

La organización define las responsabilidades de las personas a nivel de control interno para la consecución de los objetivos (Gonzalez, 2023).

Punto de enfoque:

Hace cumplir la responsabilidad a través de estructuras, autoridades y responsabilidades.

La Administración y la Junta Directiva establecen los mecanismos para comunicar y mantener profesionales responsables para el desempeño de las responsabilidades de control interno a

través de la organización, e implementan acciones correctivas cuando es necesario. (Gonzalez, 2023)

Establece medidas de desempeño, incentivos y premios.

La Administración y la Junta Directiva establecen medidas de desempeño, incentivos, y otros premios apropiados para las responsabilidades en todos los niveles de la entidad, reflejando dimensiones de desempeño apropiadas y estándares de conducta esperados, y considerando el cumplimiento de objetivos a corto y largo plazo (Gonzalez, 2023)

Evalúa medidas de desempeño, incentivos y premios para la relevancia en curso.

La Administración y la Junta Directiva alinean incentivos y premios con el cumplimiento de las responsabilidades de control interno para la consecución de los objetivos. Considera presiones excesivas. La administración y la Junta Directiva evalúan y ajustan las presiones asociadas con el cumplimiento de los objetivos; asimismo asignan responsabilidades, desarrollan medidas de desempeño y evalúan el desempeño (Gonzalez, 2023).

Evaluación de Riesgos

Este componente identifica los posibles riesgos asociados con el logro de los objetivos de la organización. Toda organización debe hacer frente a una serie de riesgos de origen tanto interno como externo, que deben ser evaluados. Estos riesgos afectan a las entidades en diferentes sentidos, como en su habilidad para competir con éxito, mantener una posición financiera fuerte y una imagen pública positiva. Por ende, se entiende por riesgo cualquier causa probable de que no se cumplan los objetivos de la organización (Gonzalez, 2023) .

Principio

La organización define los objetivos con suficiente claridad para permitir la identificación y evaluación de los riesgos relacionados (Gonzalez, 2023).

Punto de enfoque

Objetivos Operativos:

- Refleja las elecciones de la administración.
- Considera la tolerancia al riesgo.
- Incluye las metas de desempeño operativo y financiero.
- Constituye una base para administrar los recursos.

Principio

La organización identifica los riesgos para la consecución de sus objetivos en todos los niveles de la entidad y los analiza como base sobre la cual determina cómo se deben gestionar (Gonzalez, 2023).

Punto de enfoque

Involucra niveles apropiados de administración. La dirección evalúa si existen mecanismos adecuados para la identificación y análisis de riesgos (Gonzalez, 2023).

Analiza la relevancia potencial de los riesgos identificados y entiende la tolerancia al riesgo de la organización (Gonzalez, 2023).

Determina la respuesta a los riesgos. La evaluación de riesgos incluye la consideración de cómo el riesgo debería ser gestionado y si aceptar, evitar, reducir o compartir el riesgo.

Actividades de Control

En el diseño organizacional deben establecerse las políticas y procedimientos que ayuden a que las normas de la organización se ejecuten con una seguridad razonable para enfrentar de forma eficaz los riesgos (Gonzalez, 2023).

Las actividades de control se definen como las acciones establecidas a través de las políticas y procedimientos que contribuyen a garantizar que se lleven a cabo las instrucciones de la dirección para mitigar los riesgos con impacto potencial en los objetivos (Gonzalez, 2023).

Principio

La organización define y desarrolla actividades de control que contribuyen a la mitigación de los riesgos hasta niveles aceptables para la consecución de los objetivos (Gonzalez, 2023).

Punto de enfoque

Se integra con la evaluación de riesgos. Las actividades de control ayudan a asegurar que las respuestas a los riesgos que direccionan y mitigan los riesgos son llevadas a cabo (Gonzalez, 2023).

Evalúa una mezcla de tipos de actividades de control.

Las actividades de control incluyen un rango y una variedad de controles que pueden incluir un equilibrio de enfoques para mitigar los riesgos teniendo en cuenta controles manuales y automatizados, y controles preventivos y de detección (Gonzalez, 2023).

Considera en qué nivel las actividades son aplicadas. La administración considera las actividades de control en varios niveles de la entidad (Gonzalez, 2023).

Direcciona la segregación de funciones. La administración segrega funciones incompatibles, y donde dicha segregación no es práctica, la administración selecciona y desarrolla actividades de control alternativas (Gonzalez, 2023).

Principio

La organización despliega las actividades de control a través de políticas que establecen las líneas generales del control interno y procedimientos (Gonzalez, 2023).

Punto de enfoque

Establece políticas y procedimientos para apoyar el despliegue de las directivas de la administración: la administración establece actividades de control que están construidas dentro de los procesos del negocio y las actividades del día a día de los empleados a través de políticas estableciendo lo que se espera y los procedimientos relevantes especificando acciones (Gonzalez, 2023).

Establece responsabilidad y rendición de cuentas para ejecutar las políticas y procedimientos: la administración establece la responsabilidad y rendición de cuentas para las actividades de control con la administración (u otro personal asignado) de la unidad de negocios o función en el cual los riesgos relevantes residen (Gonzalez, 2023).

Funciona oportunamente: el personal responsable desarrolla las actividades de control oportunamente, como es definido en las políticas y procedimientos (Gonzalez, 2023).

Toma acciones correctivas: el personal responsable investiga y actúa sobre temas identificados como resultado de la ejecución de actividades de control (Gonzalez, 2023).

Trabaja con personal competente: personal competente con la suficiente autoridad desarrolla actividades de control con diligencia y continúa atención (Gonzalez, 2023).

Reevalúa políticas y procedimientos:

la administración revisa periódicamente las actividades de control para determinar su continua relevancia, y las actualiza cuando es necesario.

Información y Comunicación

El personal debe no solo captar una información sino también intercambiarla para desarrollar, gestionar y controlar sus operaciones. Por lo tanto, este componente hace referencia a la forma

en que las áreas operativas, administrativas y financieras de la organización identifican, capturan e intercambian información (Gonzalez, 2023).

Principio

La organización obtiene o genera y utiliza información relevante y de calidad para apoyar el funcionamiento del control interno (Gonzalez, 2023).

Punto de enfoque

Mantiene la calidad a través de procesamiento: los sistemas de información producen información que es oportuna, actual, precisa, completa, accesible, protegida, verificable y retenida. La información es revisada para evaluar su relevancia en el soporte de los componentes de control interno (Gonzalez, 2023).

Principio

La organización comunica la información internamente, incluidos los objetivos y responsabilidades que son necesarios para apoyar el funcionamiento del sistema de control interno (Gonzalez, 2023).

Punto de enfoque

Proporciona líneas de comunicación separadas: separa canales de comunicación, como líneas directas de denuncia de irregularidades, las cuales sirven como mecanismos a prueba de fallos para permitir la comunicación anónima o confidencial cuando los canales normales son inoperantes o ineficientes (Gonzalez, 2023).

Selecciona métodos de comunicación relevantes: los métodos de comunicación consideran tiempo, público y la naturaleza de la información (Gonzalez, 2023).

Supervisión del Sistema de Control – Monitoreo

Todo el proceso ha de ser monitoreado con el fin de incorporar el concepto de mejoramiento continuo; así mismo, el Sistema de Control Interno debe ser flexible para reaccionar ágilmente y adaptarse a las circunstancias. Las actividades de monitoreo y supervisión deben evaluar si los componentes y principios están presentes y funcionando en la entidad. Es importante determinar, supervisar y medir la calidad del desempeño de la estructura de control interno, teniendo en cuenta (Gonzalez, 2023).

Las actividades de monitoreo durante el curso ordinario de las operaciones de la entidad. Evaluaciones separadas. Condiciones reportables. Papel asumido por cada miembro de la organización en los niveles de control

Principio

La organización selecciona, desarrolla y realiza evaluaciones continuas y/o independientes para determinar si los componentes del sistema están presentes y funcionando (Gonzalez, 2023).

Punto de enfoque

Considera una combinación de evaluaciones continuas e independientes: la administración incluye un balance de evaluaciones continuas e independientes (Gonzalez, 2023).

Evalúa objetivamente: las evaluaciones independientes son desarrolladas periódicamente para proporcionar una retroalimentación objetiva (Gonzalez, 2023).

Principio

La organización evalúa y comunica las deficiencias de control interno de forma oportuna a las partes responsables de aplicar medidas correctivas, incluyendo la alta dirección y el consejo, según corresponda (Gonzalez, 2023).

Punto de enfoque

Evalúa resultados: la Administración o la Junta Directiva, según corresponda, evalúa los resultados de las evaluaciones continuas e independientes.

Comunica deficiencias: las deficiencias son comunicadas a las partes responsables para tomar las acciones correctivas y a la Alta Dirección y la Junta Directiva, según corresponda.

Supervisa acciones correctivas: la administración monitorea si las deficiencias son corregidas

Oportunamente (Gonzalez, 2023).

Ratio financiero

Según la revista Actualidad Empresarial (2019) es una relación entre dos cifras extraídas de los estados financieros que buscan tener una medición de los resultados internos y externos de una empresa.

Rentabilidad

La rentabilidad es uno de los objetivos que se traza toda empresa para conocer el rendimiento de lo invertido al realizar una serie de actividades en un determinado período de tiempo. Se puede definir, además como el resultado de las decisiones que toma la administración de una empresa (De La Hoz, 2008)

Margen de utilidad neta

Relaciona la utilidad neta con el nivel de ventas y mide los beneficios que obtiene la empresa por cada unidad monetaria vendida (Actualidad Empresarial, 2019).

IV. HIPÓTESIS Y VARIABLES:

Hipótesis general:

Los factores que limitan el control interno y rentabilidad en el restaurante restobar trivio 2020-2023 son el desuso y desactualización del sistema de control interno y reportes de rentabilidad

Hipótesis específicas:

1. Las deficiencias que limitan el ambiente de control y rentabilidad es la no priorización de aspectos organizacionales en el restaurante Restobar Trivio 2020-2023.
2. las deficiencias que dificultan la evaluación de riesgos y rentabilidad son la no priorización de mecanismo de gestión de riesgos internos y externos que son inherentes a los objetivos en el restaurante Restobar Trivio 2020-2023.
3. Las discordancias de las actividades de control son las carencias de estructura definida de actividades y reportes que distorsionan la rentabilidad en el restaurante Restobar Trivio 2020-2023.
4. Las distorsiones de la información y comunicación son la débil interrelación de información entre las líneas y áreas, así como la intermitencia en la emisión y presentación de reportes en el restaurante Restobar Trivio 2020-2023
5. Las evaluaciones intermitentes y esporádicas son limitaciones del monitoreo y rentabilidad que se manifiestan en el restaurante Restobar Trivio 2020-2023.

4.1. Operacionalización de Variables

VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES
Variable X: Control Interno	Control interno es un plan de organización y el conjunto de métodos y procedimientos que sirven para salvaguardar los activos y mostrar una información contable fidedigna (Marín, 2014)	Se estudió los componentes del control interno mediante la entrevista los cuales son Ambiente de control, Evaluación de riesgos, Actividades de Control, Información y Comunicación y Monitoreo.	Ambiente de Control	<ul style="list-style-type: none"> establece estructura, autoridad, y responsabilidad Hace cumplir con la responsabilidad
			Evaluación de Riesgos	<ul style="list-style-type: none"> Especifica objetivos adecuados Identifica y analiza los riesgos para alcanzar objetivos empresariales sostenibles
			Actividades de control	<ul style="list-style-type: none"> Selecciona y desarrolla actividades de control Se implementa a través de políticas y procedimientos
			Información y comunicación	<ul style="list-style-type: none"> Utiliza información relevante Comunicación interna



Monitoreo

- Conduce evaluaciones continuas y/o independientes
- Evalúa y comunica deficiencias

Variable Y:
Rentabilidad

La rentabilidad es uno de los objetivos que se traza toda empresa para conocer el rendimiento de lo invertido al realizar una serie de actividades en un determinado período de tiempo. Se puede definir, además, como el resultado de las decisiones que toma la administración de una empresa (De La Hoz, 2008)

Se analizó mediante el análisis documentario, teniendo en cuenta la ratio de Rentabilidad Neta Sobre Ventas

- Rentabilidad neta sobre ventas



4.2. Variables:

Variable X: Control interno

Dimensiones:

X1. Ambiente de Control

X2. Evaluación de Riesgos

X3. Actividades de control

X4. Información y comunicación

X5. Monitoreo

Indicadores:

1. Establece estructura, autoridad, y responsabilidad
2. Hace cumplir con la responsabilidad
3. Especifica objetivos adecuados
4. Identifica y analiza los riesgos para alcanzar objetivos empresariales sostenibles
5. Selecciona y desarrolla actividades de control
6. Se implementa a través de políticas y procedimientos
7. Utiliza información relevante
8. Comunicación interna
9. Conduce evaluaciones continuas y/o independientes
10. Evalúa y comunica deficiencias

Variable Y: Rentabilidad

Indicadores:

1. Rentabilidad Neta sobre Ventas

4.2.1. Formalización de la Hipótesis:

De modo que la presente investigación tiene enfoque cuantitativo y nivel descriptivo donde se cuenta con dos variables es necesario la representación matemática de la hipótesis que a continuación se presenta:

X Y

Donde:

X = control interno

Y = Rentabilidad

V. METODOLOGÍA:

4.1. Enfoque de Investigación:

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

El enfoque que se empleó fue cuantitativo, ya que, en la determinación de los resultados, se obtendrán valores medibles, a diferencia de la investigación con enfoque cualitativa.

4.2. Tipo de la Investigación

Este tipo de investigación se caracteriza porque toma en cuenta los fines prácticos del conocimiento. El propósito de este tipo de investigación es el desarrollo de un conocimiento técnico que tenga una aplicación inmediata para solucionar una situación determinada (Cortez y Escudero , 2018)

La investigación fue aplicada ya que se confrontó las bases teóricas con los resultados relacionadas al control interno y la rentabilidad para poder brindar vías de solución a males específicos que aquejan a la empresa Trivio Restobar.

4.3. Nivel de la Investigación

El tipo de investigación que tiene como objetivo describir algunas características fundamentales de conjuntos homogéneos de fenómenos, utiliza criterios sistemáticos que permiten establecer la estructura o el comportamiento de los fenómenos en estudio, proporcionando información sistemática y comparable con la de otras fuentes (Alban, 2020).

La investigación fue nivel descriptivo ya que describió la problemática dando a conocer los factores que aqueja el control interno y la rentabilidad.

4.4. Diseño de la Investigación

El diseño sirve como instrumento de dirección para el investigador, en tal sentido, se convierte en un conjunto de pautas bajo las cuales se va a realizar un estudio o experimento. En otras palabras, el diseño, implica pasos o acciones que debe seguir en la ejecución y procesamiento de la información para poder encontrar las posibles soluciones a los problemas formulados (Sanchez y Reyes, 2015).

El diseño en la presente investigación fue no experimental ya que no se sometió a experimentación al elemento o grupo de estudio, así mismo se consideró no experimental transversal ya que la investigación se realizó en un determinado tiempo y no se estudió la evolución de las variables en el 2020-2023.

4.5. Método

Se analizó mediante el análisis deductivo la evolución o comportamiento de los indicadores financieros de los periodos 2020-2023.

4.6. Población y Muestra

Población:

La población fue constituida por documentos y personal de Trivio Restobar.

Muestra:

La investigación presentó muestreo no probabilístico selectivo e intencional ya que se escogió intencionalmente la unidad de estudio de manera consiente, ya que proporciona información para realizar viablemente la investigación.

La muestra representativa para la variable rentabilidad se trabajó con la información de Estados Financieros de los periodos 2020-2023 Y para la variable control interno se tomó

información de 4 trabajadores empleando el criterio de inclusión donde se tomó personal encargado de áreas como (administración, contabilidad, caja, área de operaciones de preparación de alimentos y bar) y el criterio de exclusión no se consideró a personal operativo (limpieza, atención al cliente y chefs).

4.7. Técnicas e Instrumentos de recolección de datos

Técnica

La técnica que se empleó en el presente trabajo de investigación para la variable rentabilidad fue el análisis documentario basado en el análisis financiero de las ratios inherentes a la determinación de la rentabilidad de Trivio Restobar y para la variable control interno fue la entrevista.

Instrumentos de investigación científica:

Los instrumentos que se empleó en la presente investigación fueron:

- Guía de entrevista.
- Cuadros de análisis documental.

Fuentes de recolección de datos:

La empresa Trivio Restobar brindo la información necesaria para hacer posible la investigación, tanto en fuentes documentarias como interacciones personales.

4.8. Forma de Análisis de las Informaciones:

La información que se recolecto se presentó de manera didáctica cuadros para que sea de mayor comprensión, de modo que la información sea representativa tanto para el investigador y público en general.

4.9. Técnica de Procesamiento de Datos:

Se empleó la técnica manual porque se ingresó datos numéricos que fueron analizados por el instrumento Excel.

VI. RESULTADOS

6.1. Datos generales

Tabla 01

Tabla de personal responsable de áreas

Área	Profesión	hi	f%
Administración	Administrador	0.25	25%
Contabilidad	Contador	0.25	25%
Caja	Contador	0.25	25%
Operación de Preparación de Alimentos y Bebidas	Técnico Chef	0.25	25%
Total		1.00	100%

Descripción: Según a los datos recopilados se registra que en las distintas áreas se encuentran personal a fin al área donde se desempeñan como responsables de las actividades pertinentes para el funcionamiento de la entidad contando profesiones en administración, contabilidad y técnico Chef.

Tabla 02

Tabla de Grado de Instrucción de responsable de áreas

Área	Grado de Instrucción	hi	f%
Administración	Egresado	0.25	25%
Contabilidad	Titulado	0.25	25%
Caja	Egresado	0.25	25%
Operación de Preparación de Alimentos y Bebidas	Titulado Técnico	0.25	25%
Total		1.00	100%

Descripción: Según a los datos recopilados se registra que el 50% del personal de responsable de las áreas tienen el grado de Instrucción de egresados universitarios y el 25 % titulado universitario y 25% Titulado Técnico.

Tabla 03*Tabla de especialización de responsable de áreas*

Área	Especialización	hi	f %
Administración	-	0.25	25%
Contabilidad	Tributación	0.25	25%
Caja	-	0.25	25%
Operación de Preparación de Alimentos y Bebidas	Comidas frías	0.25	25%
		1.00	100%

Descripción: Según a los datos recopilados se registra que solo en 50 % del personal responsable cuentan con especializaciones para desempeñar sus funciones como responsable que son: responsable de Contabilidad, responsable del área de Operación de Preparación de Alimentos y Bebidas.

6.2. Resultados de Control Interno

Para la medición realizada se tomó la metodología planteada en el *Informe de Diagnóstico del Sistema de Control del Gobierno Regional De Ancash N.º 001-2013 GRA/GRAD/CCI*.

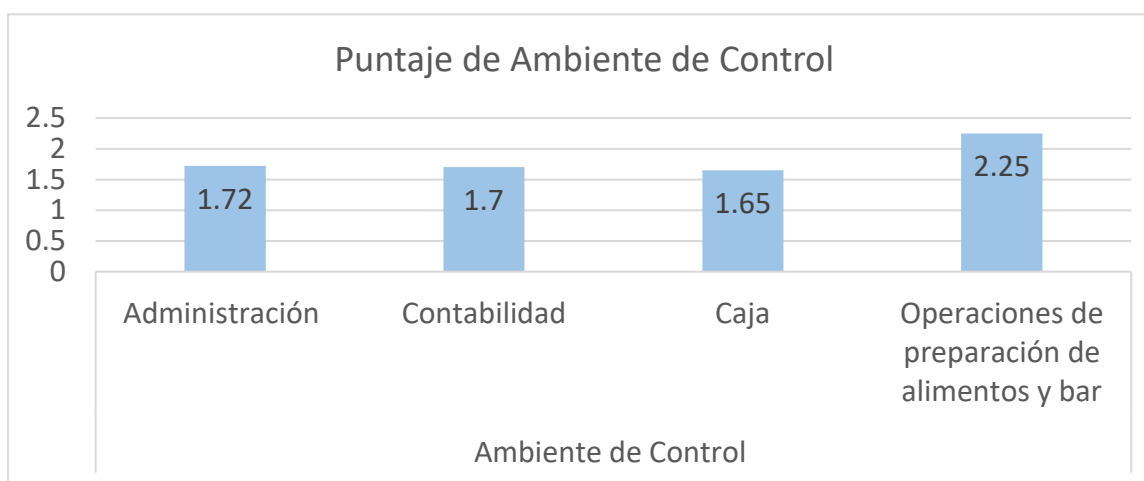
Tabla 04*Rango de Calificación componentes del Control Interno*

N.º	RANGO		CALIFICACIÓN
	DESDE	HASTA	
1	0.00	1.00	Inadecuado
2	1.01	2.00	Insuficiente
3	2.01	2.50	Satisfactorio
4	2.51	3.00	Adecuado

Tabla 05*Medición por Componente*

Componente	Área	Puntaje	Puntaje total	Calificación
Ambiente de Control	Administración	1.72	1.83	Insuficiente
	Contabilidad	1.70		
	Caja	1.65		
	Operaciones de preparación de alimentos y bar	2.25		

Descripción: Según a los datos recopilados se evidencia que el componente Ambiente de Control cuenta con el puntaje más elevado con 2.25 en el área de Operaciones de preparación de alimentos y bar dando una calificación de 2.25 que es satisfactorio, sin embargo, en la puntuación total se evidencia un puntaje de 1.83 que califica como Insuficiente.

Figura 01*Puntuación de componente Ambiente de control por áreas*

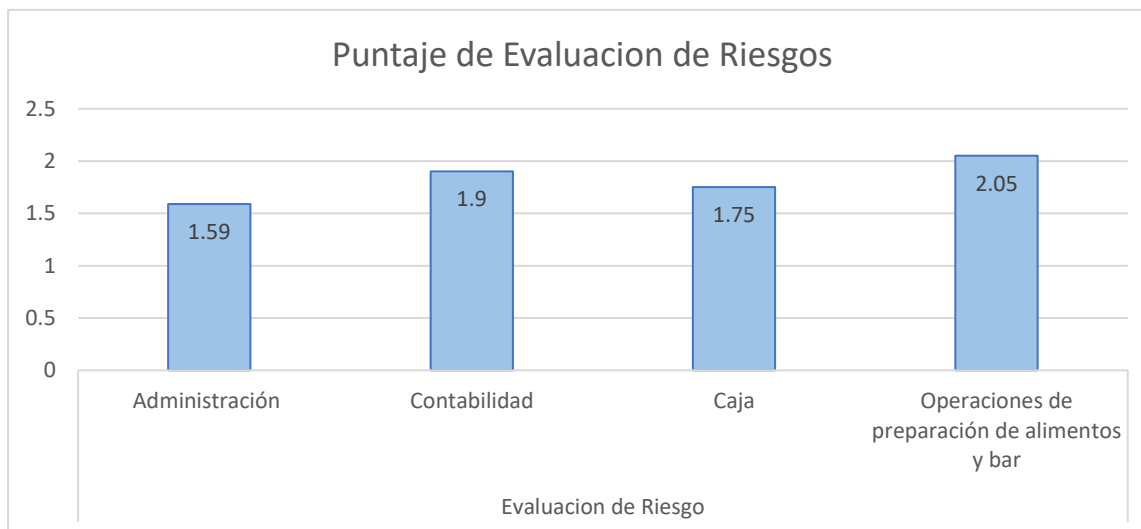
Descripción: Según a lo analizado se presenta la figura donde el área de Contabilidad es el área que presenta mas baja puntuacion con 1.70 de igual manera el área de Administracion con puntuacion con 1.72.

Tabla 06

Medición por Componente

Componente	Área	Puntaje	Puntaje total	Calificación
Evaluación de Riesgos	Administración	1.59	1.82	INSUFICIENTE
	Contabilidad	1.90		
	Caja	1.75		
	Operaciones de preparación de alimentos y bar	2.05		

Descripción: Según a los datos recopilados se evidencia que el componente Evaluación de Riesgos cuenta con una calificación satisfactorio en el área de Operaciones de preparación de alimentos y bar con un puntaje de 2.05 seguidamente del Área de contabilidad con 1.90 que califica como insuficiente y puntaje total por componente evidencia 1.82 que califica como Insuficiente.

Figura 02*Puntuación de componente Evaluación de Riesgos por áreas*

Descripción: Según a lo analizado se presenta la figura donde el area de Administracion es el que presenta uan baja puntuación con 1.59 y el area de Operaciones de preparacion de alimentos y bar te presenta la mayor puntuación con 2.05.

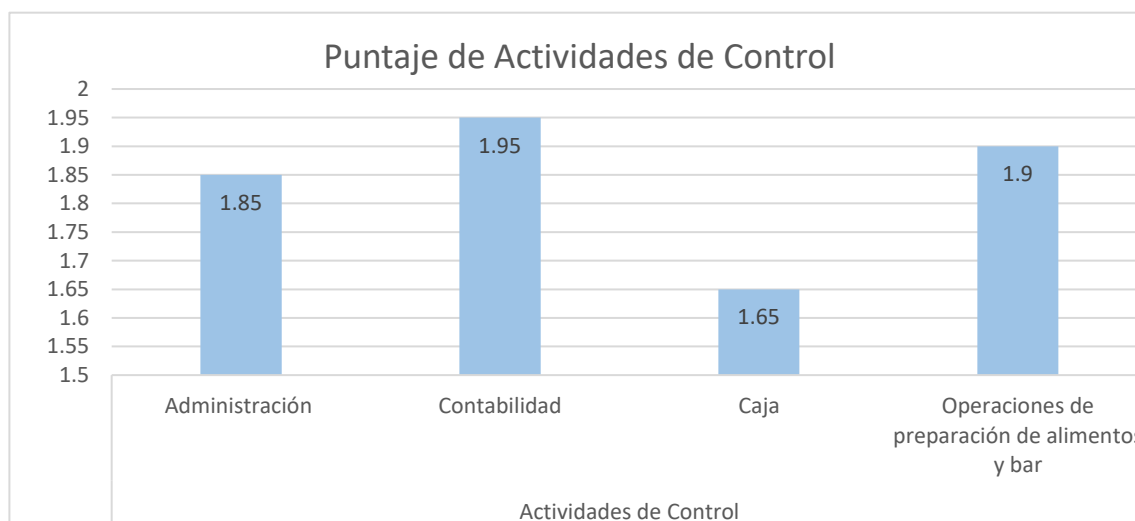
Tabla 07

<i>Medición por Componente</i>				
Componente	Área	Puntaje	Puntaje total	Calificación
Actividades de Control	Administración	1.85	1.84	INSUFICIENTE
	Contabilidad	1.95		
	Caja	1.65		
	Operaciones de preparación de alimentos y bar	1.90		

Descripción: Según a los datos recopilados se evidencia que el componente Actividades de Control cuenta con un puntaje total de 1.84 calificando insuficiente, así como el área que ha registrado mayor puntuación es el área de Contabilidad con un puntaje de 1.95 sin embargo no supera el 2.0.

Figura 03

Puntuación de componente Actividades de Control por áreas

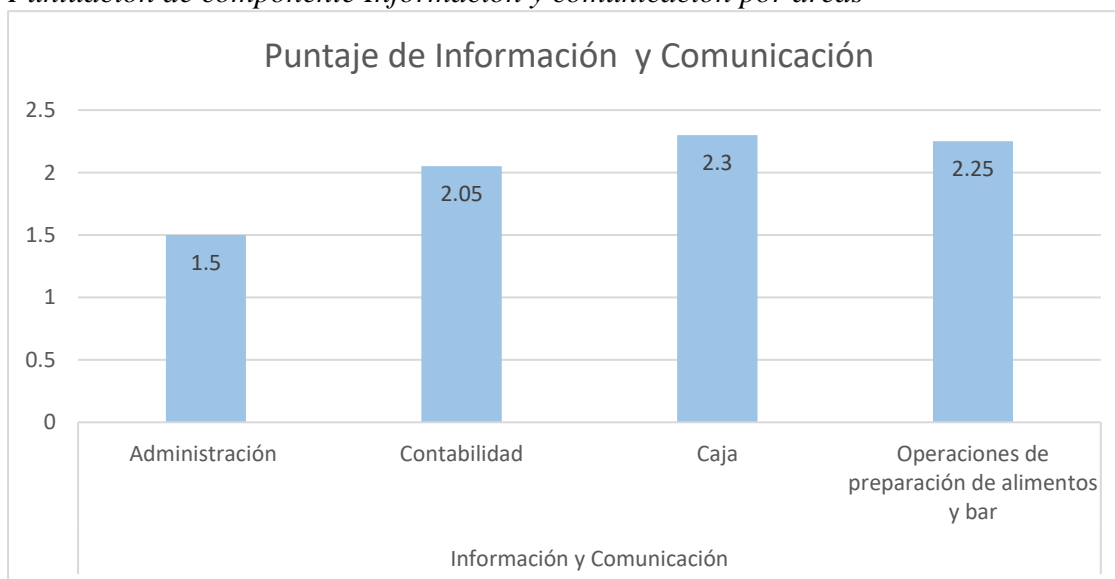


Descripción: Según a lo analizado se presenta la figura donde el área de caja presenta la más baja puntuación con 1.65 y el área de contabilidad por el contrario presenta la puntuación de 1.95

Tabla 08*Medición por Componente*

Componente	Área	Puntaje	Puntaje total	Calificación
Información y Comunicación	Administración	1.50	2.03	SATISFACTORIO
	Contabilidad	2.05		
	Caja	2.30		
	Operaciones de preparación de alimentos y bar	2.25		

Descripción: Según a los datos recopilados se evidencia que el componente Información y Comunicación tiene una puntuación total de 2.03 con calificación Satisfactorio, así mismo el área que tiene mejor puntuación el área de caja donde registra puntuación de 2.3 con calificación satisfactorio.

Figura 04*Puntuación de componente Información y comunicación por áreas*

Descripción: Según a lo analizado se presenta la figura donde el área de caja presenta la mayor puntuación con 2.3 y el área de administración con 1.5.

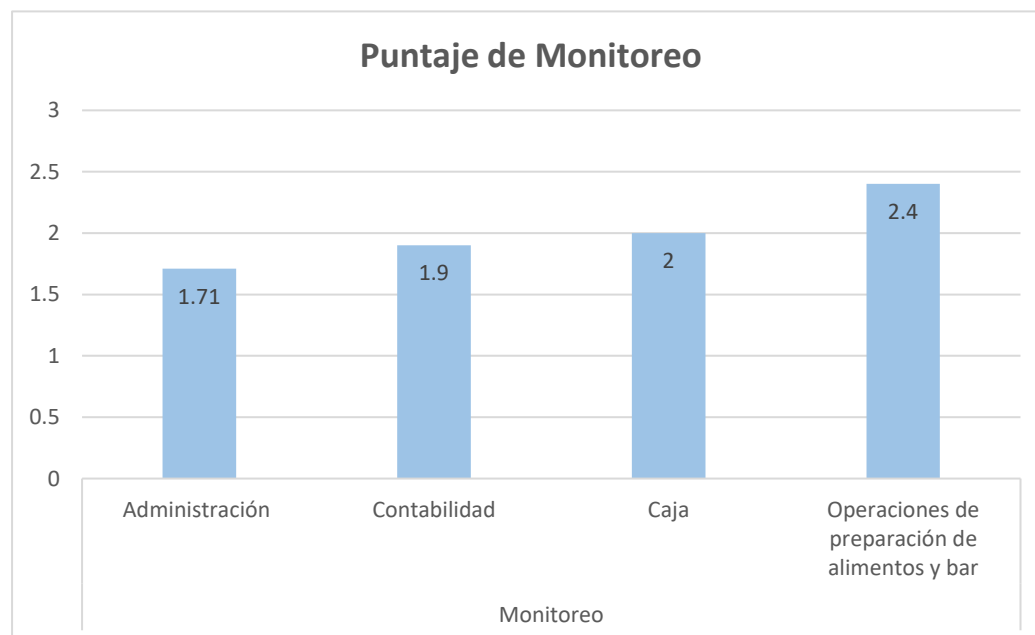
Tabla 09
Medición por Componente

Componente	Área	Puntaje	Puntaje total	Calificación
Monitoreo	Administración	1.71	2.00	INSUFICIENTE
	Contabilidad	1.90		
	Caja	2.00		
	Operaciones de preparación de alimentos y bar	2.40		

Descripción: Según a los datos recopilados se evidencia que el componente Monitoreo tiene una puntuación general de 2.0 donde califica como Insuficiente, así mismo en el área de Operaciones de preparación de alimentos y bar un puntaje de 2.4 siendo el área que tiene mayor puntuación.

Figura 05

Puntuación de componente Monitoreo por áreas



Descripción: Según a lo analizado se presenta la figura donde el área Operaciones de preparacion de alimentos y bar presenta la mayor puntacion con 2.4 y el area de Administracion todo lo contrario con una puntuacion de 1.71.

Tabla 10

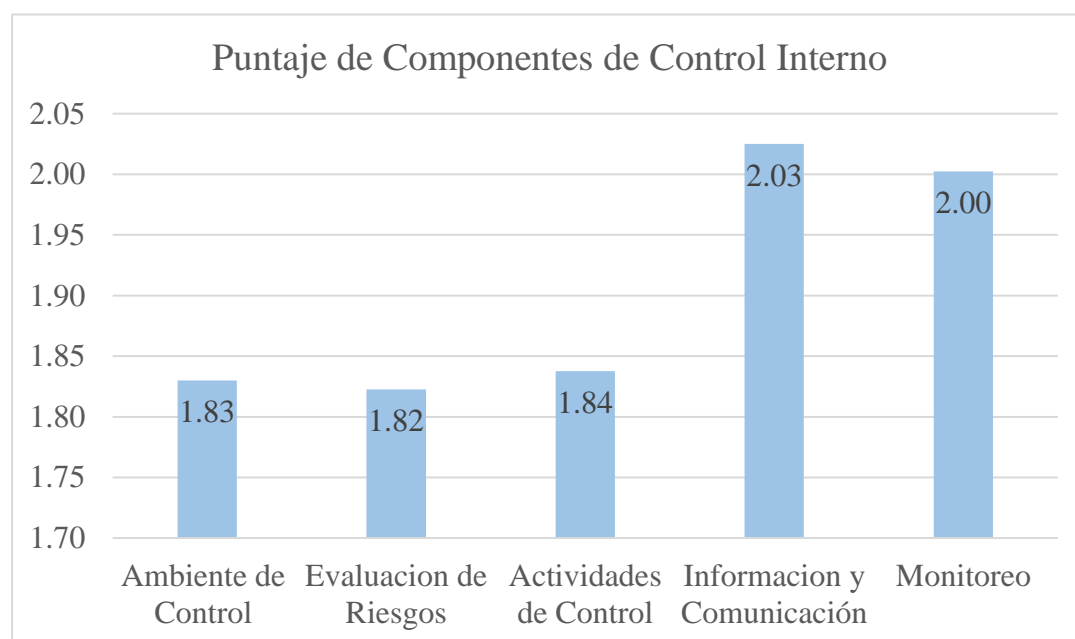
Componentes de Control Interno en la Entidad

Componente	Puntaje	Calificación	Puntaje Total	Calificación
Ambiente de Control	1.83	Insuficiente		
Evaluación de Riesgos	1.82	Insuficiente		
Actividades de Control	1.84	Insuficiente	1.90	INSUFICIENTE
Información y Comunicación	2.03	Satisfactorio		
Monitoreo	2.00	Satisfactorio		

Descripción: Según los datos recopilados sobre los Componentes de Control Interno en la Entidad se evidencia que en los Componentes Ambiente de Control que obtuvo un puntaje de 1.83, Evaluación de Riesgos con puntaje 1.82 y en el componente Actividades de Control que obtuvo una puntuación de 1.84, presentan una calificación de INSUFICIENTE así mismo los componentes Información y Comunicación que presenta un puntaje de 2.03 así como el Componente Monitoreo registra un puntaje de 2.0 y registran calificación de Satisfactorio.

Figura 06

Puntuación de Componentes de Control Interno



Descripción: Según a lo analizado se presenta la figura donde el componente con mayor puntuación es el componente Información y Comunicación con un puntaje de 2.03 y los componentes con baja puntuación son Ambiente de control con 1.83 y Evaluación de Riesgos con un puntaje de 1.82.

Tabla 11

Componentes de Control Interno en Área de Administración

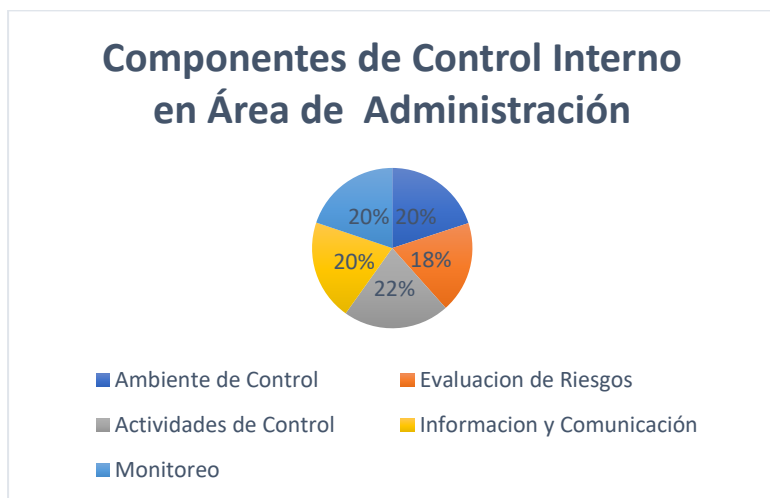
Componente	Puntaje	Calificación
Ambiente de Control	1.72	Insuficiente
Evaluación de Riesgos	1.59	Insuficiente
Actividades de Control	1.85	Insuficiente
Información y Comunicación	1.75	Insuficiente
Monitoreo	1.71	Insuficiente

1.72 INSUFICIENTE

Descripción: Según a los datos recopilados en el área de Administración obtuvo un puntaje total de 1.72 con calificación de Insuficiente, así mismo registrando un puntaje más elevado el componente Actividades de Control con que califica con un puntaje de 1.85.

Figura 07

Distribución porcentual de componentes de control interno en el área de Administración



Descripción : Según el análisis realizado se evidencia que el componente Actividades de Control presenta un mayor porcentaje 22% de manejo en el Área de administración y el componente Evaluación de Riesgos presenta un 18% de aplicación.

Tabla 12

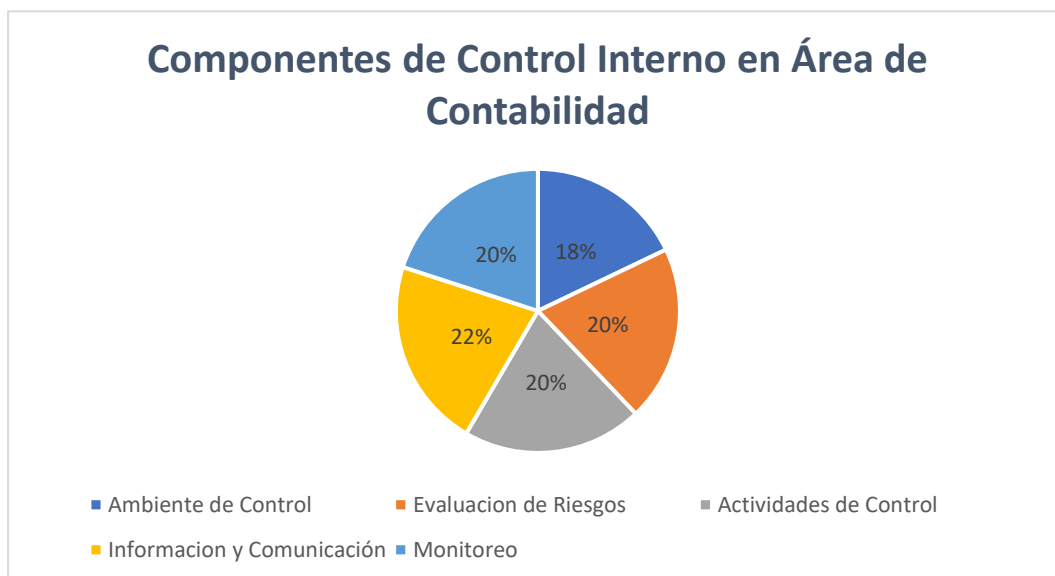
Componentes de Control Interno en Área de Contabilidad

Componente	Puntaje	Calificación		
Ambiente de Control	1.7	Insuficiente		
Evaluación de Riesgos	1.9	Insuficiente		
Actividades de Control	1.95	Insuficiente	1.90	INSUFICIENTE
Información y Comunicación	2.05	Satisfactorio		
Monitoreo	1.9	Insuficiente		

Descripción: Según a los datos recopilados en el area de Contabilidad la calificacion que registro el componente Informacion y Comunicación es el unico que registro con 2.05 con calificacion Satisfactorio, asi mismo en la puntuacion global registro un puntaje de 1.90 con una calificacion de Insuficiente.

Figura 08

Distribución porcentual de componentes de control interno en el área de contabilidad



Descripción: Según el análisis realizado se evidencia que el componente Ambiente de Control representa un 18% de aplicación en el area de Contabilidad.

Tabla 13

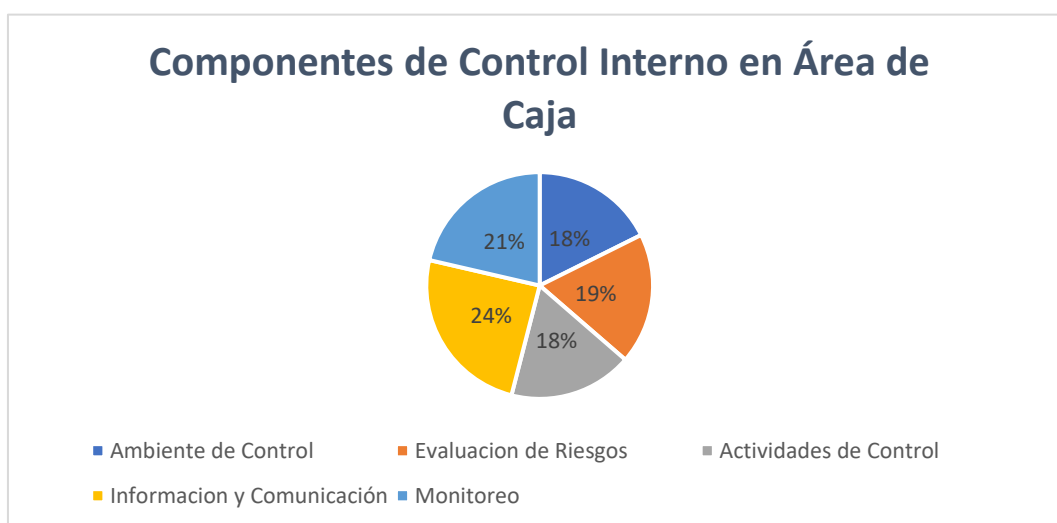
Componentes de Control Interno en Área de Caja

Componente	Puntaje	Calificación		
Ambiente de Control	1.65	Insuficiente		
Evaluación de Riesgos	1.75	Insuficiente		
Actividades de Control	1.65	Insuficiente	1.87	INSUFICIENTE
Información y Comunicación	2.3	Satisfactorio		
Monitoreo	2	Satisfactorio		

Descripción: Según a los datos recopilados en el area de Caja el componente de Información y comunicación tiene una puntuación de 2.3 de la misma manera el componente de Monitoreo obtiene una puntuación de 2. Ambos obteniendo una calificación de Satisfactorio, y en general el área obtiene una puntuación de 1.87 y calificación de Insuficiente.

Figura 09

Distribución porcentual de componentes de control interno en el área de caja



Descripción: Según el análisis realizado se evidencia que el componente Información y Comunicación representa un 24% de funcionalidad del control interno en la mencionada área.

Tabla 14

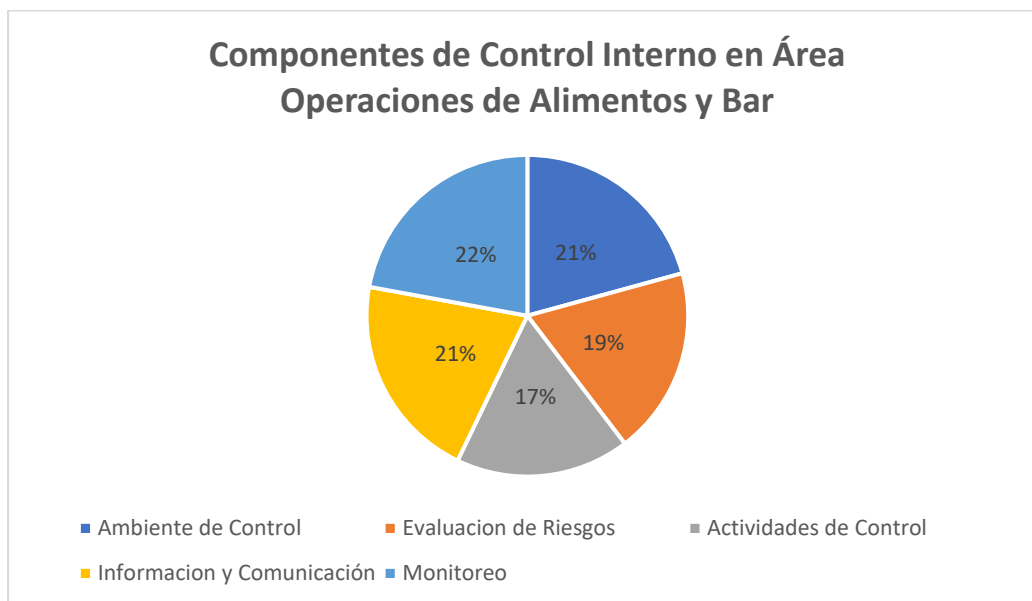
Componentes de Control Interno en Área Operaciones de alimentos y Bar

Componente	Puntaje	Calificación	
Ambiente de Control	2.25	Satisfactorio	
Evaluación de Riesgos	2.05	Satisfactorio	
Actividades de Control	1.9	Insuficiente	2.17 SATISFACTORIO
Información y Comunicación	2.25	Satisfactorio	
Monitoreo	2.4	Satisfactorio	

Descripción: Según a los datos recopilados en el area de Operaciones de alimentos y Bar el componente Actividades de Control es el único componente que tiene una puntuación 1.9 calificando Insuficiente, así mismo el área alcanza una puntuación general de 2.17 calificando con Satisfactorio.

Figura 10

Distribución porcentual de componentes de control interno en el área de Operaciones de alimentos y Bar



Descripción: Según el análisis realizado se evidencia que el componente Actividades de control es el componente que presenta menor porcentaje con 17% de funcionalidad en la mencionada área.

6.3. Resultado de Rentabilidad

Tabla 15

Rango de Calificación de ratios de rentabilidad

N.º	RANGO		CALIFICACIÓN
	DESDE	HASTA	
1	0%	5%	Inadecuado
2	5.01%	10.0%	Insuficiente
3	10.1%	15.0%	Satisfactorio
4	15.1%	20.0%	Adecuado

Tabla 16

Cuadro Resumen De Ratio -Rentabilidad Neta Sobre Ventas

Descripción	2020	2021	2022	2023
Utilidad neta	24110.83	19665.90	11990.70	10730.70
Venta	190739.81	175638.00	175826.00	173826.00
Ratio %	12.6%	11.2%	6.8%	6.2%

Descripción: Según a lo recopilado en el cuadro resumen se obtiene un porcentaje decreciente evidenciando un porcentaje insuficiente para el año 2023 con un porcentaje de 6.2% de rentabilidad sobre venta donde se califica como inadecuado.

Tabla 17

Rentabilidad Neta sobre Ventas año 2020

Descripción	2020	Ratio Empresa	Diferencia	Ratio Estándar
Utilidad Neta	24110.83	12.6%	8.1%	20.70%
Venta	190739.81			

Descripción: Según los valores extraídos de utilidad neta y ventas arrojan una ratio de rentabilidad neta sobre ventas de 12.6% y una diferencia de 8.1% de diferencia del estándar por lo cual obtiene una calificación de Satisfactorio para el año 2020.

Tabla 18

Rentabilidad Neta sobre Ventas año 2021

Descripción	2021	Ratio Empresa	Diferencia	Ratio Estandar
Utilidad Neta	19665.90	11.2%	9.5%	20.70%
Venta	175638.00			

Descripción: Según los valores extraídos de utilidad neta y ventas arrojan una ratio de rentabilidad neta sobre ventas de 11.2% y una diferencia de 9.5% de diferencia del estándar por lo cual obtiene una calificación Satisfactorio para el año 2021.

Tabla 19

Rentabilidad Neta sobre Ventas año 2022

Descripción	2022	Ratio Empresa	Diferencia	Ratio Estandar
Utilidad Neta	11990.70	6.8%	13.9%	20.70%
Venta	175826.00			

Descripción: Según los valores extraídos de utilidad neta y ventas arrojan una ratio de rentabilidad neta sobre ventas de 6.8 % y una diferencia de 13.9 % de diferencia del estándar por lo cual obtiene una calificación Satisfactorio para el año 2022.

Tabla 20*Rentabilidad Neta sobre Ventas año 2023*

Descripción	2023	Ratio Empresa	Diferencia	Ratio Estandar
Utilidad Neta	10730.70	6.2%	14.5%	20.70%
Venta	173826.00			

Descripción: Según los valores extraídos de utilidad neta y ventas arrojan una ratio de rentabilidad neta sobre ventas de 6.2 % y una diferencia de 14.5 % de diferencia del estándar por lo cual obtiene una calificación Satisfactorio para el año 2023.

VII. DISCUSIÓN

7.1. Discusión del Objetivo general

Siendo el objetivo general

Identificar los factores de control interno que limitan la rentabilidad en el restaurante restobar trivio 2020-2023 se puede mencionar sobre este particular que fundado en la teoría del control interno donde menciona que según Pirela (2005) el control interno se estructura bajo algunas condiciones, son las siguientes: Un término de comparación, que puede ser un proceso, un programa, una norma, un estándar o un objetivo; Un hecho real, el cual se compara con la condición o término de referencia del punto anterior, una desviación que surge como resultado de la comparación de los dos puntos anteriores, un análisis de causa, Los cuales han dado origen a la desviación entre el hecho real y la condición ideal o término de referencia. Las decisiones electas y las acciones se presentan para retractar desperdicios y desviaciones. Por lo expuesto se presenta la adecua estructura del control interno para la entidad, planteándose una circunstancia de la realidad que evidencie debilidades para ser tratada y analizada determinando la causa para tomar decisiones correctivas frente a dicha situación que propicien el logro efectivo de los objetivos de la empresa. Así mismo según los resultados se registra que en la tabla N° 10 Pag (55) Componentes del control Interno registra la calificación por cada uno de ellos y en general la entidad obtuvo una puntaje de 1.90 que califica como Insuficiente, así mismo en el la tabla N° 16 Pag (58) se evidencia que los ratios de rentabilidad de los años 2020 al 2023 donde se registra los siguientes ratios respectivamente 12.6%,11.2%,6.8% y 6.2% demostrando una tendencia negativa algo lejano a lo establecido o el ratio estándar 20.70% según IV Censo Nacional Económico 2008 evidencia que la actividad económica de Servicios de comida y bebida cuentan con una rentabilidad sobre ventas de 20.7% (INEI, 2008) En contraste **Ortiz (2022)** En su investigación “Análisis Del Control

Interno en el Restaurante la Gran Estación”, se expuso las bondades que obtendría la entidad mencionada, al perfeccionar dichos procedimientos de control interno y consecuentemente se instaura las acciones de mejora continua para las áreas de la entidad. En consideración a lo mencionado precedentemente se puede decir que el control interno es todo un mescolanza de acciones, normas, estándares procesos conductas que permiten desarrollar actividades de la entidad para reducir riesgos y desperdicios que afecten o distorsiones y desvíen el alcance de su objetivos predispuestos, en ese contexto es necesario tener en primer lugar un diagnóstico para determinar la situación en la que atraviesa la entidad, describir detalladamente cuales son la debilidades, carencias, falencias, desviaciones ver como se manifiestan, en consecuencia hallar cual es la causa para poder erradicar esa situación por ello se concuerda con el autor donde describe la situación del sistema de control interno, a causa de ello se ha establecido una descripción donde se determina la situación de la entidad después de la verificación de aspectos fundamentales de los componentes de control interno valorando y calificando se determinó que cada componente tiene limitaciones evidenciando que el componente Ambiente de control presenta limitaciones y deficiencias en los documentos internos por su carencia como el Reglamento Interno de Trabajo, se enfrenta a la carencia de Manual de Organización y Reglamento de Organización y Funciones, Estrategias de Planificación así como directivas o políticas para selección de personal, en el componente Evaluación de riesgos se evidencia la dificultad en identificación de objetivos y riesgos así como no cuenta con directivas de medición de riesgos que contempla una matriz de riesgo que evalúa la probabilidad y severidad del riesgo presente así mismo check list para verificar los procedimientos, actividades y situaciones que afronta la entidad con respecto al riesgo inherente, inacción ante ellos y poca medición de resultados con estándares, por otra parte en el componente Actividades de control se presenta Inconstancia de interacción de jefes con personal,

plazos muy extendidos para reportes, así como control interno disfuncional, también se observó en el componente de Información y comunicación poca sinergia entre las áreas con el área de administración y la gerencia, deficiencia en captación de información y procesamiento de datos y por último en el componente monitoreo es la Intermitencia en evaluaciones de control en el área directiva de administración así como en la corrección de desviaciones, En contrastación de la hipótesis correspondiente Los factores que limitan el control interno y rentabilidad en el restaurante restobar Trivio 2020-2023 son el desuso y desactualización del sistema de control interno y reportes de rentabilidad se acepta ya que en lo descrito precedentemente se pone en manifiesto lo aseverado en la hipótesis.

7.2. Discusión del Objetivo específico N° 01

Siendo el objetivo específico N° 01

Identificar las deficiencias del ambiente de control y la rentabilidad en el restaurante Restobar Trivio 2020-2023, se puede mencionar sobre este particular que fundado en la teoría del control interno es fundamental que para el empleo del control interno las políticas, normas se encuentren debidamente detalladas en los documentos internos, políticas manuales actividades y procedimientos, aspectos que permiten el desempeño de la entidad. En tal sentido, se establece el poder de decisión al que, cómo y cuánto, respecto a las transacciones y demás actos de la empresa, los cuales son acompañados por un amplio poder de delegación respecto a la ejecución propiamente dicha. (Pirela, 2005), es preciso mencionar que en la teoría de la rentabilidad cuando la propiedad y el control de la empresa se encuentran separados, la dirección pudiera no identificarse con los intereses de los accionistas. En consecuencia, al estar pendiente de la singular seguridad, su comportamiento se enfoque el resultado de utilidad y la toma de decisiones se orienta en la necesidad de desarrollo sostenido de la entidad que asegure la persistencia de la misma. Sin

embargo, la dirección de la empresa aceptará el criterio de maximizar la riqueza de los accionistas en la medida en que los sistemas de incentivos y penalización establecidos motiven un comportamiento de sus miembros que asuma como propio el interés de los accionistas (Palenzuela y Fernández, 1992).

Así mismo en los resultados obtenidos se evidencia en los datos generales en la tabla N°01 Pag(51) que las áreas cuenta con variedad profesional como administrador, contador y técnico Chef, por otro lado en la tabla N°02 Pag (51) se evidencia el grado de instrucción donde presenta personal egresado, titulado y titulado técnico, según los resultados se registra que en toda la entidad el componente Ambiente de Control obtuvo un puntaje de 1.83 obteniendo una calificación de Insuficiente Tabla N° 10 Pag (55) así mismo en la figura N° 06 Pag (103) se registra que es uno de los componentes con puntuación baja, además el área Operaciones de alimentos y Bar obtiene un puntaje total por área de los componentes de 2.17 tabla N°14 Pag (57) y calificación Satisfactorio.

Según a los resultados obtenido por la entrevista tomada determino que el componente ambiente de control presenta deficiencias ya que obtuvo baja calificación en general después del análisis en la estructura orgánica, en los instrumentos de gestión y personal.

Así mismo en la tabla N° 16 Pag (58), se evidencia la decreciente tendencia de ratios de rentabilidad en los años 2020-2023 donde presenta los siguientes datos 2020 con 12.6%, 2021 con 11.2%, 2022 con 6.8% y 6.2%

En concordancia con el autor de la investigación Lizonde y Rodriguez (2022) en la investigación “El Control Interno y su Incidencia en la Rentabilidad del Sector Gastronómico de Villa María del Triunfo, Lima, Período 2021” determinó la gran influencia y grado de bondad del

control interno para el óptimo desempeño de los procesos de la empresa y el alcance de rentabilidad. Por consecuencia, como sugerencia al personal según el área donde se desempeñan para que el sector gastronómico se debe optimizar el control interno así mismo la rentabilidad.

En consideración a lo mencionado precedentemente se puede decir que el componente Ambiente de Control debería estar bajo un sustento documental plasmado en políticas y normas, evaluadas y aceptadas por los directivos de la empresa. Estos documentos son los lineamientos que indican y guían las actividades a las cuales deben regirse de modo que son normas tangibles establecidas como la estructura orgánica, donde la entidad evidencia la deficiencia funcional demostrado en su puntuación de Insuficiente, de modo que se presenta una discordancia entre lo establecido donde la teoría explica que se encuentren claramente especificadas en los manuales de procedimientos, en concordancia con el antecedente menciona que efectivamente el control interno incide enormemente para el logro de los objetivos, en contraste a la realidad los instrumentos de gestión de la entidad se encuentra si bien es cierto documentado como el Organigrama , “Manual de Bienvenida” donde precisa de manera genérica las actividades hace falta verificar la utilidad y funcionamiento de dichos instrumentos por otra parte no se cuenta con Reglamento Interno de Trabajo, se enfrenta a la carencia de Manual de Organización y Reglamento de Organización y Funciones, Estrategias de Planificación, puesto que en una organización todos apuntan a lograr la consecución de objetivos establecidos, en este caso la rentabilidad donde menciona la teoría que Tanto el control como los bienes deben actuar direccionados hacia los interés de los propietarios, es por ello la necesidad de identificar el estado del componente mencionado ya que es la base para el buen funcionamiento de los demás, en menester que dichos lineamientos se encuentren debidamente diseñadas aprobadas e implementadas en toda la organización, desde las áreas operativas hasta las de dirección. Por otra parte con respecto al personal o recurso humano es

preciso delegar funciones, establecer responsabilidades, así como implementar estándares de conducta y de desempeño del personal, estos criterios son débiles en la entidad debido a que la mitad del personal encargado de las áreas cuenta con preparación si bien es cierta profesional con grado de instrucción insuficiente para desempeñar las funciones óptimamente como se puede observar en el cuadro de grado de instrucción cuanto más preparado está el personal mejores resultados presentan los áreas en caso del área Operación de Preparación de Alimentos y Bebidas el personal responsable es titulado Técnico Chef y obtuvo calificación Satisfactorio en el área evaluado en consecuencia a la realidad encontrada es debido a la falta de directivas para la selección del personal donde nos precise todo el perfil optimo que debe cumplir para desempeñar cargos de jefaturas así como directivas de capacitación para medir la instrucción que reciben así como la medición de desempeño en las actividades de la entidad . así mismo con respecto a la rentabilidad es preciso una evaluación constante de sus valores a través de sus indicadores matemáticos para poder medir el desempeño general de la entidad, En contrastación de la hipótesis correspondiente Las deficiencias que limitan el ambiente de control y rentabilidad es la no priorización de aspectos organizacionales en el restaurante Restobar Trivio 2020-2023. Es aceptada ya que en la descripción precedida el aspecto organización tanto en documentación y del personal son las que se encuentran con deficiencias considerables.

7.3. Discusión del Objetivo específico N° 02

Siendo el objetivo específico N° 02

Identificar las deficiencias que dificultan la evaluación de riesgos y rentabilidad en el restaurante restobar trivio 2020-2023 se puede mencionar sobre este particular que fundado en la teoría del control interno donde menciona que es esencial que para la aplicación del control interno las competencias se hallen claramente específicas en los manuales de procedimientos, punto que

viene a constituir el desarrollo de la organización. (Pirela, 2005). Así mismo en la teoría de la rentabilidad menciona que en el entorno actual se desarrolla rama interdisciplinar denominada Finanzas del comportamiento (Behavioral Finance). Esta rama, cuya finalidad es el estudio de cómo los fenómenos psicológicos impactan el comportamiento financiero (Shefrin, 2005), replantea los fundamentos de la teoría financiera a partir de esa arista clave para la toma de decisiones: los resortes psicológicos que influyen sobre la actuación de los agentes económicos.

Así mismo según los resultados se registra que en toda la entidad el componente Evaluación de Riesgos presenta un puntaje de 1.82 y calificación Insuficiente tabla N° 06 Pag(53) y en la figura N°02 Pag (101) se evidencia que el área Operaciones de preparación de alimentos y bar tiene la mayor puntuación, así mismo en la tabla N° 17 Rentabilidad Neta sobre Ventas año 2020 presenta un ratio de 12.6% , año 2021 presenta un ratio de 11.2%, año 2022 presenta un ratio de 6.8% y año 2023 presenta un ratio de 6.2%. Pag (58)

En contraste con Oré (2019) en su investigación Control Interno y su Incidencia en la Rentabilidad del Grupo Económico Rustica - Período 2018, menciona que, al no inclinarse hacia mejoras y cambios en la estructura del sistema de control interno presente, perjudica principalmente el aspecto financiero referido a la rentabilidad por no contar con control específico para el aspecto de gastos realizados como es ocasionado en la rentabilidad de la entidad.

En consideración a lo mencionado precedentemente se puede decir que el componente Evaluación de Riesgos es medidor de cuan expuesto se encuentra la entidad a situaciones adversas y como se gestiona para minimizar los efectos negativos obtener la puntuación resultante de 1.82 y calificación insuficiente es alarmante porque dicho componente se centra en establecer los objetivos claros precisos de los cuales se guía la institución además como se menciona en la teoría que estos deben estar plasmado en los manuales de no tener claridad exponen a más riesgos a la

institución, en concordancia a lo mencionado anteriormente con el antecedente se puede ver que ante riesgos de inacción se presenta situaciones adversas como inexistencia de mejora continua esto perjudica a la rentabilidad, debido a que no se cuenta con directivas de medición de riesgos que contempla una matriz de riesgo que evalúa la probabilidad y severidad del riesgo presente así mismo check list para verificar los procedimientos, actividades y situaciones que afronta la entidad con respecto al riesgo inherente, así mismo la esporádica medición de valoraciones con el estándar sobre la rentabilidad afectó considerablemente a través del tiempo, como se aprecia precedentemente no se tomó acción ya que el estándar o nivel alcanzado promedio es de 20.70% valorado en el último censo nacional, esto debido a que no se ha implementado mecanismos para identificar dichos escenarios, por lo cual es complicado gestionar dichos riesgos tanto para reducir evitar y compartirlo. En contrastación de la hipótesis correspondiente las deficiencias que dificultan la evaluación de riesgos y rentabilidad son carencia y no priorización de directivas de gestión de riesgos internos que son inherentes a los objetivos en el restaurante Restobar Trivio 2020-2023. Es aceptada ya que en la descripción precedida no priorizar aspectos claves genera gran malestar en la entidad.

7.4. Discusión del Objetivo específico N° 03

Siendo el objetivo específico N°03

Describir las discordancias que presenta las actividades de control y la rentabilidad en el restaurante Restobar Trivio 2020-2023 se puede mencionar sobre este particular que fundado en la teoría del control interno donde menciona que el supervisor adopta el control interno con el fin de buscar una amplia conexión con el sistema de relaciones que se da en la organización, teniendo que controlar su propio trabajo, haciendo control interno, que consiste que el trabajo de una persona sea sistemáticamente revisado por otro, y para la cual separa funciones y

responsabilidades. Por otra parte, el jefe de departamento controla el grupo que tiene bajo su mando asegurándose que todos cumplan con las actividades y entre departamentos también se harían chequeos para saber que, cómo y cuánto se está haciendo en ellos para beneficio de la empresa (Pirela, 2005).

Así mismo según los resultados se registra que en toda la entidad el componente Actividades de Control obtuvo un puntaje de 1.84 con calificación de Insuficiente Tabla N° 10 Pag (55) y en la figura N° 06 Pag (103) se evidencia que es uno de los componentes que tiene menor calificación. Ya que en la entrevista se pudo determinar que la entidad despliega actividades poco recurrentes tanto en procesos de control como en el cumplimiento de este proceso, así mismo tiene medidas correctivas, pero no tan sofisticadas.

En contrastación con el autor de la investigación Acuña (2021) En la investigación “Sistema De Control Interno Y Rentabilidad De La Empresa Mype Don Filippi Sector Restaurante, Nuevo Chimbote-2020” se determinó que sistema de control interno presenta relación positiva y convenientemente con la rentabilidad, puesto que al poner en efecto acciones para cada aspecto de la entidad procura a alcanzar mejoras en el control, en consideración a lo mencionado precedentemente se puede decir que las actividades de control son mecanismos dinámicos del día a día, que hacen posible en funcionamiento de la entidad es por ello que es necesario apearse a las políticas establecidas así mismo la revisión de trabajo de una persona sea sistemáticamente evaluado mediante reportes estos deben ser evaluados internamente en las áreas específicas de la entidad así como entre departamentos o áreas midiendo el desempeño y rendición de cuentas es por ello que en las áreas específicas de la entidad solo el área de Operaciones de alimentos y Bar tiene un mejor desempeño evidenciado en la tabla N°14 Pag (57) donde su puntuación es de 2.17 y calificación de Satisfactorio, esto debido a que hay mayor interacción y control de reportes por

la naturaleza de la entidad ya que la materia prima que son los alimentos o comestibles son productos sensibles y perecibles que necesitan ser manejados de manera diaria, Con respecto a otras áreas los reportes cuentan con otro ritmo de control y periodicidad. se puede decir que cuanto sea más extenso el tiempo o lapso para generar los reportes más discordancia habrá entre lo establecido como se puede evidenciar la evaluación y reportes de las ratios financieros que fueron tomados por periodos anuales Tabla N° 16 Pag (58) y se evidencia una tendencia negativa algo que podría haberse revertido si se hubiese aplicado controles estructurados según a las actividades realizados en periodos más cortos. En contrastación de la hipótesis correspondiente Las discordancias de las actividades de control son las carencias de estructura definida de actividades y reportes que distorsionan la rentabilidad en el restaurante Restobar Trivio 2020-2023. Es aceptada ya que en la descripción precedida evidencia el malestar debido a la carencia de procesos de control, así como reportes son esporádicos.

7.5. Discusión del Objetivo específico N° 04

Siendo el objetivo específico N° 04

Describir las distorsiones que presenta en la información y comunicación en el restaurante restobar trivio 2020-2023 se puede mencionar sobre este particular que fundado en la teoría del control interno donde menciona que El supervisor adopta el control interno con el fin de buscar una amplia conexión con el sistema de relaciones que se da en la organización, teniendo que controlar su propio trabajo, haciendo control interno, que consiste que el trabajo de una persona sea sistemáticamente revisado por otro, y para la cual separa funciones y responsabilidades (Pirela, 2005).

Así mismo según los resultados se registra que en toda la entidad el componente Información y Comunicación obtuvo un puntaje de 2.03 calificando como Satisfactorio Tabla N°

10 Pag (55) y en la figura N° 06 Pag (103) muestra que es el componente que obtuvo la mayor calificación esto debido a que en su mayoría todas las áreas comunican la información generada de cómo se puede visualizar en la tabla N° 08 Pag (54)

En contraste con la investigación realizada por Oré (2019) en la investigación “Control Interno Y Su Incidencia En La Rentabilidad Del Grupo Económico Rustica - Período 2018” Las conclusiones obtenidas es que existe una incidencia significativa directamente proporcional entre el Control Interno y la Rentabilidad en la empresa. Así mismo , las aspectos del control interno como operaciones, transmisión de información y el acatamiento de leyes, políticas y normas aplicables presenta una influencia significativa de gran manera así como directamente proporcional con la el aspecto de rentabilidad del Grupo Económico Rustica, En consideración a lo mencionado precedentemente se puede decir aunque el componente obtuvo una calificación de Satisfactorio es preciso evaluar las áreas en las que se encuentra fortalecida ya que si bien es cierto el área de Contabilidad , caja y Operaciones de preparación de alimentos y bar son las áreas que obtienen una puntuación de Satisfactorio tabla N° 08 Pag (54) el área de administración no alcanza ni el puntaje ni la calificación necesario, al percibir esta situación podemos mencionar que desde la parte directiva es necesario comunicar y tener una interrelación fortalecida de políticas, normas y reportes ya que con la información generada en las áreas operativas proporcionan lo necesario para tomar decisiones si bien es cierto el área de administración obtuvo una puntuación de 1.5 y calificación insuficiente tabla N° 08 Pag (54) es debido a deficiencias para capturar información de las demás áreas, se puede generar información de calidad pero si estas no son capturadas de manera adecuada poco o nada se puede hacer, además en el procesamiento se verá afectado ya que si en el primer proceso de toma de información no es la selección optima , se procesara información irrelevante, es por ello que también nos centramos en identificar la debilidad en los métodos de

selección y procesamiento, si bien es cierto hay una contradicción con la teoría puesto q menciona debería existir conexión con el sistema de relaciones internas de la organización. Así como es corroborado por investigaciones precedentes afirma que el componente de información influye en la rentabilidad. En contrastación de la hipótesis correspondiente Las distorsiones de la información y comunicación son la débil interrelación de información entre las líneas y áreas así como la intermitencia en la emisión y presentación de reportes en el restaurante Restobar Trivio 2020-2023, ya que si bien es cierto las áreas generan información relevante la no sinergia y débil interrelación con el área de administración limita en buen proceso y emisión de reportes para toma de decisiones que se vean reflejados en la rentabilidad.

7.6. Discusión del Objetivo específico N° 05

Siendo el objetivo específico N° 05

Describir las limitaciones del monitoreo y la rentabilidad en el restaurante Restobar Trivio 2020-2023 se puede mencionar sobre este particular que fundado en la teoría del control interno donde menciona que en referencia a los activades de monitoreo es un mecanismo cuyo objetivo fundamental es brindar el óptimo desempeño de los procesos del control interno. En consecuencia, el monitoreo propicio exponer las deficiencias, debilidades o desviaciones generadas. En razón de esto, el personal encargado de monitorear plantea propuestas y mecanismo de control para interrelacionar al personal que se desempeña en la entidad, de modo que puedan considerar las acciones, planificando y coordinándolo. No obstante la función de supervisor puede ser ejercida por un órgano especializado y ya en este caso podría ser directamente de la empresa, mediante el departamento de auditoría interna y por un contralor, que pudiera ser el director de control interno de la empresa, que pudiera ocupar un puesto de staff emitiendo informes y este a las órdenes

directas de sus respectivos jefes o pueda pertenecer a la línea jerárquica, dependiendo directamente del departamento de contabilidad, finanzas y presupuesto (Pirela, 2005).

Así mismo según los resultados se registra que en toda la entidad el componente Monitoreo obtuvo un puntaje de 2.0 Tabla N° 09 Pag (55) que califica con insuficiente así mismo se observa que el área que cuenta con mayor calificación es Operaciones de preparación de alimentos y bar con un Puntaje de 2.4 y calificación Satisfactorio. En contraste con la investigación realizada por Ortiz (2022) En su investigación “Análisis Del Control Interno en el Restaurante La Gran Estación” determinó los beneficios a los que incurrirían el restaurante al mejorar los procesos de control interno y finalmente como resultado se establece las acciones de mejora en algunas áreas de la empresa. En consideración a lo mencionado precedentemente se puede decir que el componente Monitoreo es termómetro del control ejecutado por la entidad de manera que se concuerda con la teoría ya que este componente evidencia las desviaciones en las áreas debido a que evalúa los reportes emitidos por cada área muchas de ellas con deficiencias tanto en elaboración así como en su comunicación, la entidad a evidenciado que este componente tiene mejor puntuación en el área de Operaciones de preparación de alimentos y bar con un puntaje de 2.4 Tabla 09 Pag (55) y calificación de Satisfactorio esto nos indica ante la detección de desviaciones que pueden presentarse se da respuesta con medidas correctivas con los inventarios de alimentos según a las condiciones presenciadas por la entidad, solo ha sido efectuado en el área mencionada ya que por la misma naturaleza los comestibles son perecibles y es necesario una intervención permanente, por ello es necesario enfocar de manera precisa las desviaciones incurridas de modo que evita desperdicios que afecten a los resultados expresados en bienes monetarios, en concordancia con el autor de la investigación citada se asevera que al aplicar dichos controles se llega a mejoras continuas, los controles siempre apuntan a mejor desempeño y una

vez evaluado mencionados controles nos ayudan a mejorar más de lo que se pretende ya que se reestructura, reevalúa y crea controles, para minimizar los riesgos y evitar desperdicios monetarios esfuerzo humano, tiempo en consecuencia lo demás se ve reflejado en los índices de rentabilidad. Al evidenciar la baja puntuación de este componente en el área de administración de 1.7 figura N°05 Pag (103) registro alarmante ya que es un área de dirección donde emite normativas y políticas que rigen las actividades de la empresa, al tener una baja puntuación da entender que hay intermitencia en evaluación de reportes emitidos por las demás áreas, así como las correcciones fueron esporádicas de modo que no se gestiona los riesgos que afecta a la rentabilidad. En contrastación de la hipótesis correspondiente Las evaluaciones intermitentes y esporádicas son limitaciones del monitoreo y rentabilidad que se manifiestan en el restaurante Restobar Trivio 2020-2023. Se acepta ya que las áreas presentadas evidencia discordancias y limitaciones al ejecutar las evaluaciones pertinentes al monitoreo.

VIII. CONCLUSIONES

1. Según el objetivo general se concluyó que los factores limitantes del control interno y rentabilidad son las debilidades considerables afines a el aspecto organizacional donde se manifiesta la carencia de Organigrama definido y estructurado, carencia de Manual de Organización y Funciones, Reglamento Interno de Trabajo y Reglamento de Organización y Funciones así mismo no cuenta Estrategias de planificación, directivas para para selección del personal del mismo modo referente a la medición de desempeño de funciones, debilidad en identificación de riesgos potenciales así como carencia de directivas que planteen Matriz de medición de riesgos y Check list de riesgos, evaluaciones inconstantes, poca priorización en mecanismos de mejora continua para evitar desperdicios y desviaciones, así como bajo dinamismo en la gestión de los índices de rentabilidad, en concordancia a lo mencionado por Ortiz (2022) es importante la priorización en la implementación del control interno en las áreas específicas de la entidad, por tanto se presenta factores limitantes en todos los componentes del control interno .
2. Según el objetivo específico N°1 se concluyó que las deficiencias manifiestas en el componente Ambiente de Control son la carencia Organigrama defina falta Instrumentos de Gestión como Manual de Organización y Funciones, Reglamento Interno de Trabajo, Reglamento de Organización y Funciones así mismo no cuenta Estrategias de planificación, directivas para selección del personal así como falta de verificación del funcionamiento y utilidad del manual vigente que presenta la entidad.

3. Según el objetivo específico N°2 se concluyó que las deficiencias que dificultan al componente Evaluación de Riesgos es la dificultad en identificación de objetivos y riesgos, falta de directivas o políticas de gestión de riesgo potenciales que propongan matriz de medición de los mismo así como un check list para valorar los procesos pertinente, así como inacción sobre mecanismos de medición de resultados con estándares tanto normativos direccionales así como financieros orientados en la rentabilidad.
4. Según el objetivo específico N°3 se concluyó que las discordancias que presenta el componente Actividades de Control son la inconstancia de interacción de jefes con personal, plazos muy extendidos para emisión de reportes, así como control interno disfuncional en aspectos prioritarios de naturaleza cotidiana.
5. Según el objetivo específico N°4 se concluyó que las distorsiones que presenta en el componente Información y Comunicación son la poca sinergia entre las áreas con el área de dirección que es administración así mismo la deficiencia en captación de información emitida por Contabilidad, Caja y procesamiento de datos y operaciones de preparación de alimentos y bar, así como intermitencia de emisión de reportes.
6. Según el objetivo específico N°5 se concluyó que las limitaciones que presenta el componente Monitoreo son la intermitencia en evaluaciones de control en el área directiva de administración, así como correcciones esporádicas de desviaciones y desperdicios.

IX. RECOMENDACIONES

1. En referencia al control interno y rentabilidad se recomienda al administrador, jefes de cada área a reestructurar el organigrama, implementar Manual de Organización y Funciones, Reglamento Interno de Trabajo y el Reglamento de Organización y Funciones, así mismo Políticas o directivas para selección de personal así como Directivas de desempeño de funciones, que rijan a la entidad para efectuar controles en la entidad que tengan la característica de oportunos de esa manera el aspecto organizacional de la institución será fortalecida en consecuencia las actividades esenciales tendrán un desempeño óptimo, se contara con un sistema de control interno funcional y adecuado permite identificación de riesgos potenciales que se manifiesten en reportes financieros como la rentabilidad, así mismo se insta a todo el personal a ceñirse al sistema de control interno porque todos son parte fundamental para que cumpla el objetivo que es la seguridad razonable de la entidad gestionando riesgos inherentes a la entidad para el logro de objetivos definidos.
2. En referencia al componente Ambiente de Control se recomienda al área de administración conformar una directiva exclusiva o contratar servicios profesionales para reestructurar el Organigrama, implementar instrumentos como Manual Organización y Funciones, Reglamento Interno de trabajo, Reglamento de Organización y Funciones, según a las dimensión de la entidad así como una reestructuración integral del actividades direccionales, del mismo modo se recomienda implementar Políticas o Directivas para selección de personal que exija un perfil profesional mínimo para estar a cargo de jefatura de área.

3. En referencia al componente Evaluación de Riesgos se recomienda al área de Administración, implementar Políticas de gestión de riesgos donde se planteen matrices de riesgo donde se valore los riesgos inherentes a las actividades así mismo establecer Check list con respecto a para actividades y procesos de modo las areas de Contabilidad, Caja, y operaciones de preparación de alimentos y bar con el equipo de trabajo cumplan sus objetivos específicos y precisos que satisfagan metas por periodicidad mensual, semanal según a lo requerido de modo cumplan los objetivos evitando deficiencias, riesgos y distorsiones para evitar desvíos en consecuencia afecte resultados de rentabilidad.

4. En referencia al componente Actividades de Control se recomienda al área de Administración realizar controles presenciales así como la interacción de personal que representa autoridad y los subordinados de modos que se lleve mejor control en las actividades, por otra parte se recomienda exigir reportes de manera periódica sea diario o por semana internamente por área y un plazo más extendido según lo requieran al área de dirección , de esa manera se reactiva dichos controles de naturaleza cotidiana.

5. En referencia al componente Información y Comunicación se recomienda al área de Administración identificar los puntos débiles de mencionada área para poder habilitar un canal o línea de comunicación para captación relevante que permita un flujo adecuado de la mencionada de modo que suministre información relevante y oportuna, así mismo la comunicación por cada área con reportes concisos, claros y debidamente justificados evitando la intermitencia.

6. En referencia al componente Monitoreo se recomienda al área de Administración conformar un comité de evaluación de actividades, así como de los controles implementados de ese modo se podrá evitar las desviaciones de objetivos en consecuencia las correcciones sumaran para mejoras continuas en la entidad.



X. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Ayrton , H., & Trujillo , O. (2019). *Influencia del control interno y la rentabilidad en las pequeñas y medianas empresas comerciales en el año 2018*.
<https://repositorio.urp.edu.pe/handle/20.500.14138/3074?locale-attribute=en>

Restrepo,C., Chamorro, C., & Carvajal, D. (24 de agosto de 2020). *El control interno de los inventarios: su incidencia en la gestión financiera de Due Amici Pizzería*.
<https://revistas.usantotomas.edu.co/index.php/activos/article/view/6264/5914>

González, R. (2014). *Marco Integrado de Control Interno. Modelo COSO III - Manual del Participante*.

Alle, A. & Associates (2022). *Aaron Allen & Associates*. Industria de Restaurantes en America Latina: <https://aaronallen.com/blog/industria-de-restaurantes-america-latina>

Actualidad Empresarial. (2019). *Análisis Financiero en las empresas*. Actualidad empresarial, 13.

Acuña, D.(2021).*Sistema de control interno y rentabilidad de la empresa Mype Don Filippi Sector restaurante, Nuevo Chimbote-2020*. Recuperado de:
[https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/107690/Acu%c3%b1a_LD O-SD.pdf?sequence=4&isAllowed=y](https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/107690/Acu%c3%b1a_LD%20O-SD.pdf?sequence=4&isAllowed=y)

Alban, G. (2020). *Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción)*.
<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7591592.pdf>

Arribas, J. (1959). *Técnica del organigrama.*

<https://revistasonline.inap.es/index.php/DA/article/view/1203>

Cauas, D. (2015). *Definición de las variables, enfoque y tipo de investigación.*

<https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/36805674/1-Variables->

[libre.pdf?1425133381=&response-content-](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/36805674/1-Variables-libre.pdf?1425133381=&response-content-)

[disposition=inline%3B+filename%3Dvariables_de_Daniel_Cauas.pdf&Expires=1705261](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/36805674/1-Variables-libre.pdf?1425133381=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3Dvariables_de_Daniel_Cauas.pdf&Expires=1705261)

[326&Signature=OAJ2QWCOTbGvOmQrNKzUcmv1ozfxtOcIheR-](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/36805674/1-Variables-libre.pdf?1425133381=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3Dvariables_de_Daniel_Cauas.pdf&Expires=1705261326&Signature=OAJ2QWCOTbGvOmQrNKzUcmv1ozfxtOcIheR-)

[WT5ZfQosqOnLTAFkJT49LyUkGeZhJ](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/36805674/1-Variables-libre.pdf?1425133381=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3Dvariables_de_Daniel_Cauas.pdf&Expires=1705261326&Signature=OAJ2QWCOTbGvOmQrNKzUcmv1ozfxtOcIheR-WT5ZfQosqOnLTAFkJT49LyUkGeZhJ)

Con, F. (2016). *Scielo.* La teoría financiera contemporánea: sus aciertos, retos y necesidad para

Cuba:

<http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S2073->

[60612016000100006&script=sci_arttext&tlng=en](http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S2073-60612016000100006&script=sci_arttext&tlng=en)

Cortés, J. (2018). *Clasificación de los riesgos financieros.*

<https://www.redalyc.org/journal/5718/571864088006/>

Cortez, L., & Escudero, S. (2018). *Técnicas y métodos cualitativos para la investigación científica.* Recuperado de:

<http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/14207/1/Cap.1->

[Introducci%C3%B3n%20a%20la%20investigaci%C3%B3n%20cient%C3%ADfica.pdf](http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/14207/1/Cap.1-Introducci%C3%B3n%20a%20la%20investigaci%C3%B3n%20cient%C3%ADfica.pdf)

De La Hoz, B., Ferrer, M., & De La Hoz, A. (2008). *SCIELO.* Indicadores de rentabilidad:

herramientas para la toma de decisiones financieras en hoteles de categoría media ubicados

en

Maracaibo:

Recuperado

de:

https://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1315-95182008000100008

DIAZ, I. (2006). *Rentabilidad y riesgo en el comportamiento financiero de la empresa.*

- Faneite, S. (2023). *Revista Latinoamericana Ogmios*. Los enfoques de investigación en las Ciencias Sociales: <https://idicap.com/ojs/index.php/ogmios/article/view/226>
- Gonzalez, R. (2023). *Marco Integrado de Control Interno. Modelo COSO III*. <https://www.ofstlaxcala.gob.mx/doc/material/27.pdf>
- INEI. (2008). *IV Censo nacional economico* . http://censos.inei.gob.pe/cenec2008/redatam_inei/#
- INEI. (2022). *INEI. Panorama de la Economía Peruana: 1950-2021*: <https://www.gob.pe/institucion/inei/informes-publicaciones/3035451-panorama-de-la-economia-peruana-1950-2021>
- IPNM. (2021). *¿Cómo elaborar instrumentos de Gestión Institucional?* https://www.dar.org.pe/archivos/publicacion/62_Separata_Directores_-_Abril.pdf
- La Contraloría General de la República. (21 de FEBRERO de 2024). *Control interno*. https://doc.contraloria.gob.pe/PACK_anticorrupcion/documentos/3_CONTROL_INTERNO_2016.pdf
- La Contraloría General de República. (AGOSTO de 2014). *Marco conceptual del control interno*. https://archivos.unf.edu.pe/uploads/SCI/Marco_Conceptual_del_Control_Interno_Contraloria.pdf
- Leal, Bolívar, & astillo. (2011). *SCIELO*. La Planificación Estratégica como proceso de integración de un equipo de salud: https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1695-61412011000400015
- Lizonde, S., & Rodriguez, G.(2022). *El control interno y su incidencia en la rentabilidad del sector gastronómico de villa maría del triunfo, lima, período 2021*.

- https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/102710/Lizonde_PSA-Rodriguez_SGE-SD.pdf?sequence=4
- Marín, S. (2014). *El control interno basado en el modelo COSO*.
https://revistas.upeu.edu.pe/index.php/ri_vc/article/view/832/800
- MDM. (2021). *Documentos de Gestion*.
<https://www.gob.pe/institucion/munimarcavelica/informes-publicaciones/2212924-reglamento-de-organizacion-y-funciones-rof>
- Ministerio de la Producción. (2020). *Estadística mipyme*. Micro, pequeña y mediana empresas (mipyme): <https://ogeiee.produce.gob.pe/index.php/en/2017-11-05-06-56-11/estadisticas-mipyme-2>
- Municipalidad Provincial de Huaraz. (1 de FEBRERO de 2022). *portal de transparencia*.
<https://transparencia.munihuaraz.gob.pe/?subcategory=58>
- Napurí, H. (2016). *LOS INSTRUMENTOS DE GESTION*.
<http://blog.pucp.edu.pe/blog/christianguzmannapurí/2016/09/12/los-instrumentos-de-gestion/>
- ORÉ, C. (2019). *Control interno y su incidencia en la rentabilidad del grupo económico rustica - período 2018*. https://repositorio.urp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14138/31110/CONT-T030_47518421_T%20ROCA%20OR%c3%89%20CESAR%20RODOLFO.pdf?sequence=1&isAllowed=y

- Ortiz, M. (2022). *Análisis Del Control Interno En El Restaurante La Gran Estación*.
http://repositorio.uan.edu.co/bitstream/123456789/7042/1/2022_MayiAlexandraPerdomoOrtiz.pdf
- Palenzuela, V, & Fernández, A. (1992). *Dialnet*. Evolucion reciente de la moderna teoria financiera: <https://dialnet.unirioja.es/metricas/documentos/ARTREV/786119>
- Pirela, A. (Diciembre de 2005). *Redalyc*. Estudio de un caso de control interno:
<https://www.redalyc.org/pdf/993/99318837010.pdf>
- Ríos, L. (2023). *Reflexiones en la toma de decisiones financieras*.
<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4897852.pdf>
- Rodríguez, M.(2020). *SCIELO*. laneación Estratégica, instrumento funcional al interior de las organizaciones: https://www.scielo.sa.cr/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1659-49322020000200006
- Sanchez , H., & Reyes , C. (2015). *Metodologia y diseños en la investigacion cientifica*.
https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/85200155/metodologia_y_diseno_de_la_inve_hugo_sanchez_carlessi_coaguila_valdivia_compress-libre.pdf?1651283577=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DMETODOLOGIA_Y_DISENOS_EN_LA_INVESTIGACION.pdf&Expires=17
- Santander Universidades. (29 de junio de 2022). *Riesgos financieros: qué son, tipos y consejos para enfrentarse a ellos*. <https://www.santanderopenacademy.com/es/blog/riesgos-financieros.html>

SHNEIR, J. (2022). *margen de ganancias en las industrias más comunes*. camino financiero:
<https://www.caminofinancial.com/es/margen-de-ganancias-en-las-industrias-mas-comunes/>

Sierra, E. (Julio de 2013). *Redayc.org*. El concepto de estrategia como fundamento de la planeación estratégica: <https://www.redalyc.org/pdf/646/64629832007.pdf>



XI. ANEXOS:

MATRIZ DE CONSISTENCIA:

Título: CONTROL INTERNO Y RENTABILIDAD EN EL RESTAURANTE RESTOBAR TRIVIO 2020-2023

PROBLEMAS	OBJETIVOS	HIPOTESIS	VARIABLES E INDICADORES	MÉTODO
<p>PROBLEMA PRINCIPAL</p> <p>¿Qué factores de control interno limitan alcanzar la rentabilidad en el restaurante restobar trivio 2020-2023?</p> <p>PROBLEMAS ESPECÍFICOS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Cuáles son las deficiencias en el ambiente de control y la rentabilidad en el restaurante restobar trivio 2020-2023? 2. ¿Qué deficiencias dificultan la evaluación de riesgos y rentabilidad en el restaurante restobar trivio 2020-2023? 3. ¿Qué discordancias presentan las actividades de control y la rentabilidad en el restaurante restobar trivio 2020-2023? 4. ¿Cuáles son las distorsiones que presenta en la información y comunicación en el restaurante restobar trivio 2020-2023? 5. ¿Cuáles son las limitaciones del monitoreo y la rentabilidad en el restaurante restobar trivio 2020-2023? 	<p>OBJETIVO GENERAL</p> <p>Identificar los factores de control interno que limitan la rentabilidad en el restaurante restobar trivio 2020-2023?.</p> <p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar las deficiencias del ambiente de control y la rentabilidad en el restaurante Restobar Trivio 2020-2023 2. Identificar las deficiencias que dificultan la evaluación de riesgos y rentabilidad en el restaurante restobar trivio 2020-2023 3. Describir las discordancias que presenta las actividades de control y la rentabilidad en el restaurante Restobar Trivio 2020-2023 4. Describir las distorsiones que presenta en la información y comunicación en el restaurante restobar trivio 2020-2023 5. Describir las limitaciones del monitoreo y la rentabilidad en el restaurante Restobar Trivio 2020-2023 	<p>HIPOTESIS GENERAL:</p> <p>Los factores que limitan el control interno y rentabilidad en el restaurante restobar trivio 2020-2023 son el desuso y desactualización del sistema de control interno y reportes de rentabilidad</p> <p>HIPOTESIS ESPECÍFICAS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Las deficiencias que limitan el ambiente de control y rentabilidad es la no priorización de aspectos organizacionales en el restaurante Restobar Trivio 2020-2023 2. las deficiencias que dificultan la evaluación de riesgos y rentabilidad son la no priorización de mecanismo de gestión de riesgos internos y externos que son inherentes a los objetivos en el restaurante Restobar Trivio 2020-2023. 3. las discordancias de las actividades de control son la carencia de estructura definida especialmente de actividades y reportes que distorsionan la rentabilidad en el restaurante Restobar Trivio 2020-2023 4. Las distorsiones de la información y comunicación son la débil interrelación de información entre las líneas y áreas así como la intermitencia en la emisión y presentación de reportes en el restaurante Restobar Trivio 2020-2023 5. las evaluaciones intermitentes y esporádicas son limitaciones del monitoreo y rentabilidad que se manifiestan en el restaurante Restobar Trivio 2020-2023. 	<p>X. Control interno</p> <p>Dimensiones:</p> <p>X1. Ambiente de control X2. Evaluación de riesgos X3 Actividades de control X4. Información y comunicación. X3. Monitoreo</p> <p>Indicadores:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Establece estructura, autoridad, y responsabilidad • Hace cumplir con la responsabilidad • Especifica objetivos adecuados • Identifica y analiza los riesgos para alcanzar objetivos empresariales sostenibles • Selecciona y desarrolla actividades de control • Se implementa a través de políticas y procedimientos • Utiliza información relevante • Comunicación interna • Conduce evaluaciones continuas y/o independientes • Evalúa y comunica deficiencias <p>Y. Rentabilidad</p> <p>Dimensiones:</p> <p>Indicadores:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rentabilidad neta sobre ventas <p>INSTITUCIONES RELACIONADAS:</p> <p style="text-align: center;">Z.</p> <p>Empresa Trivio Restobar Huaraz -Ancash – Perú</p>	<p>El enfoque que se empleó fue cuantitativo.</p> <p>El tipo de investigación que se empleó fue aplicada. La investigación de nivel descriptivo. La investigación tuvo diseño no experimental transeccional El método empleado fue deductivo.</p> <p>Muestra que se empleó fue la no probabilística selectiva: 4 trabajadores criterio de inclusión personal encargado de áreas como (administración, contabilidad, caja, área de operaciones de preparación de alimentos y bar) EE. FF de la empresa Trivio Restobar 2020 -2023.</p> <p>Técnica fue análisis documental y entrevista.</p> <p>Instrumentos que se empleó fueron:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guía de entrevista. • Cuadros de análisis documental. <p>Técnica de procesamiento de datos fue manual</p>



INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS:



UNIVERSIDAD NACIONAL
"SANTIAGO ANTÚNEZ DE MAYOLO"
FACULTAD DE ECONOMÍA Y CONTABILIDAD

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

CONTROL INTERNO Y RENTABILIDAD EN EL RESTAURANTE TRIVIO RESTOBAR 2020-2023

GUIA ENTREVISTA PARA LA VARIABLE CONTROL INTERNO

DIRIGIDO A RESPONSABLES DE AREA ADMINISTRACIÓN RESTAURANTE

TRIVIO RESTOBAR

INSTRUCCIONES: El cuestionario es anónimo, brindar su respuesta de manera honestidad y concisa, ello permitirá un diagnóstico relevante en la investigación.

1. GENERALIDADES

- Edad
- sexo
- Profesión u oficio
- Grado de instrucción
- Especialización

2. METODOLOGÍA

Se ha establecido una escala de asignación de calificación y puntaje correspondiente para su debida ponderación según cada dimensión e indicador.

Cuadro N.º 01			
Rango de Calificación componentes del Control Interno			
N.º	RANGO		CALIFICACIÓN
	DESDE	HASTA	
1	0.00	1.00	Inadecuado
2	1.01	2.00	Insuficiente
3	2.01	2.50	Satisfactorio
4	2.51	3.00	Adecuado



3. EVALUACIÓN DE COMPONENTES

Cuadro N.º 2

DIMENSION: AMBIENTE DE CONTROL						
N.º	INDICADOR	PREGUNTAS	PUNTAJE POR PREGUNTA	PUNTAJE POR INDICADOR	CALIFICACIÓN POR INDICADOR	PUNTAJE POR DIMENSION
1	La dirección establece con la supervisión del Consejo, las estructuras, líneas de reporte y los niveles de autoridad y responsabilidad apropiados para la consecución de los objetivos.	La empresa cuenta con estructura orgánica				
		La empresa cuenta con instrumentos de gestión vigentes				
		La empresa elabora estrategias				
		La empresa elabora planes de contingencia				
		La empresa segrega responsabilidades de personal				
		La empresa capacita al personal en las actividades				
		La empresa crea mecanismo para delegar responsabilidades				
2	La organización define las responsabilidades de las personas a nivel de control interno para la consecución de los objetivos	La empresa desarrolla incentivos por la responsabilidad asignada				
		La empresa establece				

	estandares de conductas			
	La empresa evalua el desempeño del personal			

Cuadro N.º 3

DIMENSION: EVALUACION DE RIESGOS						
N.º	INDICADOR	PREGUNTAS	PUNTAJE POR PREGUNTA	PUNTAJE POR INDICADOR	CALIFICACIÓN POR INDICADOR	PUNTAJE POR DIMESION
1	La organización define los objetivos con suficiente claridad para permitir la identificación y evaluación de los riesgos relacionados	La empresa cosidera tolerancia al riesgo				
		Incluye metas de desempeño operativo y financiero				
		Cumple con estandare contables				
		Cumple con estandares y marcos externos				
2	La organización identifica los riesgos para la consecución de sus objetivos en todos los niveles de la entidad y los analiza como base sobre la cual determina cómo se deben gestionar	La entidad identifica y evalua riesgos internos externos				
		La entidad evalua si los mecanismos de indentificacion son adecuados				
		Gestiona riesgos asi como aceptar, evitarr reducir o compartir el riesgo				

Cuadro N.º 4

DIMENSION: ACTIVIDADES DE CONTROL						
N.º	INDICADOR	PREGUNTAS	PUNTAJE POR PREGUNTA	PUNTAJE POR INDICADOR	CALIFICACIÓN POR INDICADOR	PUNTAJE POR DIMESION
1	La organización define y desarrolla actividades de control que contribuyen a la mitigación de los riesgos hasta niveles aceptables para la consecución de los objetivos	La empresa genera respuesta a riesgos presentes				
		La empresa toma en cuenta particularidades de las operaciones que afecten el desarrollo de actividades				
		La empresa brinda relevancia a los procesos de empresa				
		La empresa segrega funciones y desarrolla actividades de control				
2	La organización despliega las actividades de control a través de políticas que establecen las líneas generales del control interno y procedimientos.	La empresa establece políticas en los procesos diarios				
		La empresa controla cumplimiento de políticas en los procesos diarios				
		La empresa controla las rendiciones de cuentas				
		La empresa toma acciones correctivas sobre situaciones identificadas				
		La empresa reevalua las políticas y procedimientos y los actualiza				

Cuadro N.º 5

DIMENSION: INFORMACION Y COMUNICACIÓN						
N.º	INDICADOR	PREGUNTAS	PUNTAJE POR PREGUNTA	PUNTAJE POR INDICADOR	CALIFICACIÓN POR INDICADOR	PUNTAJE POR DIMESION
1	La organización obtiene o genera y utiliza información relevante y de calidad para apoyar el funcionamiento de la entidad	Captura informacion internas y externas				
		Procesa datos relevantes para informacion				
		Genra informacion de calidad como oportuna, actual precisa y verifcale				
2	La organización obtiene o genera y utiliza información relevante y de calidad para apoyar el funcionamiento del Sistema de control interno	Comunica la información de control interno				
		Proporciona líneas de comunicación separadas:				
		Selecciona metodos de comunicación, considerando tiempo, publico e informacion				

Cuadro N.º 6

DIMENSION: MONITOREO						
N.º	INDICADOR	PREGUNTAS	PUNTAJE POR PREGUNTA	PUNTAJE POR INDICADOR	CALIFICACIÓN POR INDICADOR	PUNTAJE POR DIMENSION
1	La organización selecciona, desarrolla y realiza evaluaciones continuas y/o independientes para determinar si los componentes del sistema están presentes y funcionando	La empresa combina evaluaciones continuas e independientes				
		Las evaluaciones son concordantes a las condiciones variantes de la empresa				
		La empresa varía frecuencia y alcance de evaluaciones según el nivel de riesgo				
		Las evaluaciones proporcional retroalimentación objetiva				
2	La organización evalúa y comunica las deficiencias de control interno de forma oportuna a las partes responsables de aplicar medidas correctivas	La empresa evalúa todos los resultados de las evaluaciones continuas e independientes				
		La empresa comunica las deficiencias a las responsables para medidas correctivas				
		La empresa monitorea las deficiencias que son subsanadas				



UNIVERSIDAD NACIONAL
“SANTIAGO ANTÚNEZ DE MAYOLO”
FACULTAD DE ECONOMÍA Y CONTABILIDAD

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

CONTROL INTERNO Y RENTABILIDAD EN EL RESTAURANTE TRIVIO RESTOBAR 2020-2023

GUIA ENTREVISTA PARA LA VARIABLE CONTROL INTERNO

DIRIGIDO A RESPONSABLES DE AREA CONTABILIDAD RESTAURANTE

TRIVIO RESTOBAR

INSTRUCCIONES: El cuestionario es anónimo, brindar su respuesta de manera honestidad y concisa, ello permitirá un diagnóstico relevante en la investigación.

1. GENERALIDADES

- Edad
- sexo
- Profesión u oficio
- Grado de instrucción
- Especialización

2. METODOLOGIA

Se ha establecido una escala de asignación de calificación y puntaje correspondiente para su debida ponderación según cada dimensión e indicador.

Cuadro N.º 01			
Rango de Calificación componentes del Control Interno			
N.º	RANGO		CALIFICACIÓN
	DESDE	HASTA	
1	0.00	1.00	Inadecuado
2	1.01	2.00	Insuficiente
3	2.01	2.50	Satisfactorio
4	2.51	3.00	Adecuado



Cuadro N.º 2

AREA CONTABILIDAD						
N.º	DIMENSION	PREGUNTAS	PUNTAJE POR PREGUNTA	PUNTAJE POR DIMENSION	CALIFICACIÓN POR AREA	PUNTAJE POR AREA
1	AMBIENTE DE CONTROL	El personal recolecta y procesa información documental de manera ética				
		Aplica manuales contables				
2	EVALUACION DE RIESGO	Identifica objetivos de cumplimiento				
		Gestiona el riesgo sobre la información financiera				
3	ACTIVIDADES DE CONTROL	Realiza controles específicos en los reportes contables				
		Realiza rendiciones de cuentas				
4	INFORMACION Y COMUNICACION	Genera reportes contables compresibles y de calidad				
		Facilita reportes contables de manera oportuna y precisa al momento solicitado				
5	MONITOREO	Revisa los control emitidos				
		Subsana los errores contables detectados				



UNIVERSIDAD NACIONAL
“SANTIAGO ANTÚNEZ DE MAYOLO”
FACULTAD DE ECONOMÍA Y CONTABILIDAD

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

CONTROL INTERNO Y RENTABILIDAD EN EL RESTAURANTE TRIVIO RESTOBAR 2020-2023

GUIA ENTREVISTA PARA LA VARIABLE CONTROL INTERNO

DIRIGIDO A RESPONSABLES DE AREA CAJA RESTAURANTE TRIVIO

RESTOBAR

INSTRUCCIONES: El cuestionario es anónimo, brindar su respuesta de manera honestidad y concisa, ello permitirá un diagnóstico relevante en la investigación.

1. GENERALIDADES

- Edad
- sexo
- Profesión u oficio
- Grado de instrucción
- Especialización

2. METODOLOGIA

Se ha establecido una escala de asignación de calificación y puntaje correspondiente para su debida ponderación según cada dimensión e indicador.

Cuadro N.º 01			
Rango de Calificación componentes del Control Interno			
N.º	RANGO		CALIFICACIÓN
	DESDE	HASTA	
1	0.00	1.00	Inadecuado
2	1.01	2.00	Insuficiente
3	2.01	2.50	Satisfactorio
4	2.51	3.00	Adecuado



Cuadro N.º 2

AREA CAJA						
N.º	DIMENSION	PREGUNTAS	PUNTAJE POR PREGUNTA	PUNTAJE POR DIMENSION	CALIFICACIÓN POR AREA	PUNTAJE POR AREA
1	AMBIENTE DE CONTROL	Recibe charlas de valores y principios éticos				
		Evalúa estándares de conducta para el manejo de caja				
2	EVALUACION DE RIESGO	Establece objetivos de arqueo de caja				
		Considera márgenes de materialidad de riesgo en cuanto al manejo del dinero				
	ACTIVIDADES DE CONTROL	Emplea de mecanismos de control de ingreso y salida de efectivo				
		Realiza rendiciones de efectivo al término del turno de actividades				
4	INFORMACION Y COMUNICACION	Procesa la información de ingreso y salida de efectivo de manera oportuna y calidad				
		Comunica oportuna y constantemente los flujos de efectivo a las áreas interesadas				
5	MONITOREO	Evalúa los descuadres de caja de manera oportuna				
		Realiza actividades correctivas para descuadre de caja				



UNIVERSIDAD NACIONAL
“SANTIAGO ANTÚNEZ DE MAYOLO”
FACULTAD DE ECONOMÍA Y CONTABILIDAD

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

CONTROL INTERNO Y RENTABILIDAD EN EL RESTAURANTE TRIVIO RESTOBAR 2020-2023

GUIA ENTREVISTA PARA LA VARIABLE CONTROL INTERNO

DIRIGIDO A RESPONSABLES DE AREA OPERACIONES DE PREPARACION

DE ALIMENTOS Y BAR RESTAURANTE TRIVIO RESTOBAR

INSTRUCCIONES: El cuestionario es anónimo, brindar su respuesta de manera honestidad y concisa, ello permitirá un diagnóstico relevante en la investigación.

1. GENERALIDADES

- Edad
- sexo
- Profesión u oficio
- Grado de instrucción
- Especialización

2. METODOLOGIA

Se ha establecido una escala de asignación de calificación y puntaje correspondiente para su debida ponderación según cada dimensión e indicador.

Cuadro N.º 01			
Rango de Calificación componentes del Control Interno			
N.º	RANGO		CALIFICACIÓN
	DESDE	HASTA	
1	0.00	1.00	Inadecuado
2	1.01	2.00	Insuficiente
3	2.01	2.50	Satisfactorio
4	2.51	3.00	Adecuado



Cuadro N.º 2

AREA OPERACIONES DE PREPARACION DE ALIMENTOS Y BAR						
N.º	DIMENSION	PREGUNTAS	PUNTAJE POR PREGUNTA	PUNTAJE POR DIMENSION	CALIFICACIÓN POR AREA	PUNTAJE POR AREA
1	AMBIENTE DE CONTROL	Selecciona personal calificado para operaciones de comida y bebidas				
		Segrega responsabilidad en los procesos de preparación de alimentos				
2	EVALUACION DE RIESGO	Realiza controles para administrar los suministros				
		Emplea de mecanismos par identificar los desperdicios de los suministros				
	ACTIVIDADES DE CONTROL	Emplea manual de procedimientos para preparación de alimentos y comestibles				
		Cumple con estándares establecidos para la preparación de alimentos y bebidas				
4	INFORMACION Y COMUNICACION	Comunica el estock de sumnistros de manera oportuna para su abastecimiento adecuado				
		Establecen medios de comunicación indemediata entre areas				
5	MONITOREO	Evalua calidad de preparacion de alimentos y bebidas de manera periodica				
		Entrevista a consumidores sobre calidad de alimentos y bebidas para corregir deficiencias				

INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS:



UNIVERSIDAD NACIONAL
"SANTIAGO ANTÚNEZ DE MAYOLO"
FACULTAD DE ECONOMÍA Y CONTABILIDAD

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

CONTROL INTERNO Y RENTABILIDAD EN EL RESTAURANTE TRIVIO RESTOBAR 2020-2023

CUADRO DE ANALISIS DOCUMENTAL PARA RENTABILIDAD

CUADRO RESUMEN DE RATIO -RENTABILIDAD NETA SOBRE VENTAS				
DESCRIPCION	2020	2021	2022	2023
UTILIDAD NETA				
VENTA				
RATIO %				

DESCRIPCION	2020	RATIO EMPRESA	DIFERENCIA	RATIO ESTANDAR
UTILIDAD NETA				
VENTA				



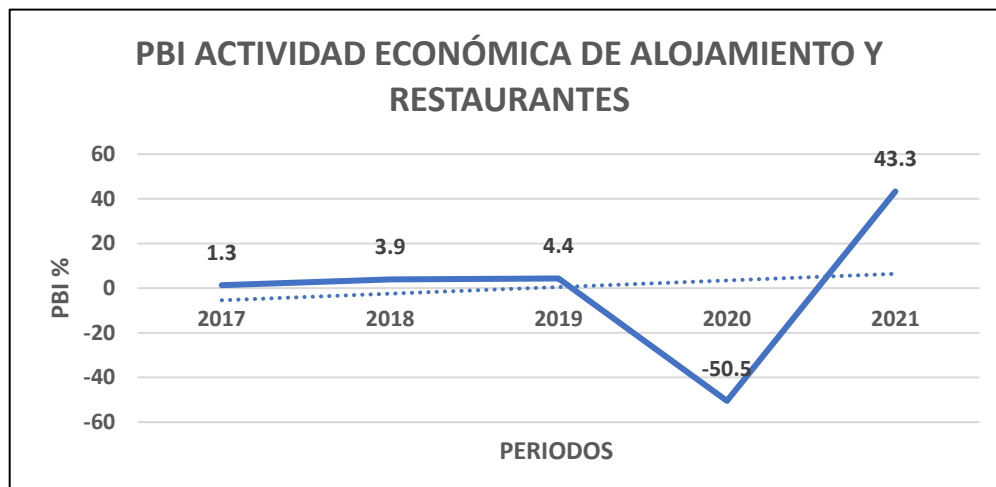
DESCRIPCION	2021	RATIO EMPRESA	DIFERENCIA	RATIO ESTANDAR
UTILIDAD NETA				
VENTA				

DESCRIPCION	2022	RATIO EMPRESA	DIFERENCIA	RATIO ESTANDAR
UTILIDAD NETA				
VENTA				

DESCRIPCION	2023	RATIO EMPRESA	DIFERENCIA	RATIO ESTANDAR
UTILIDAD NETA				
VENTA				

Figura 11

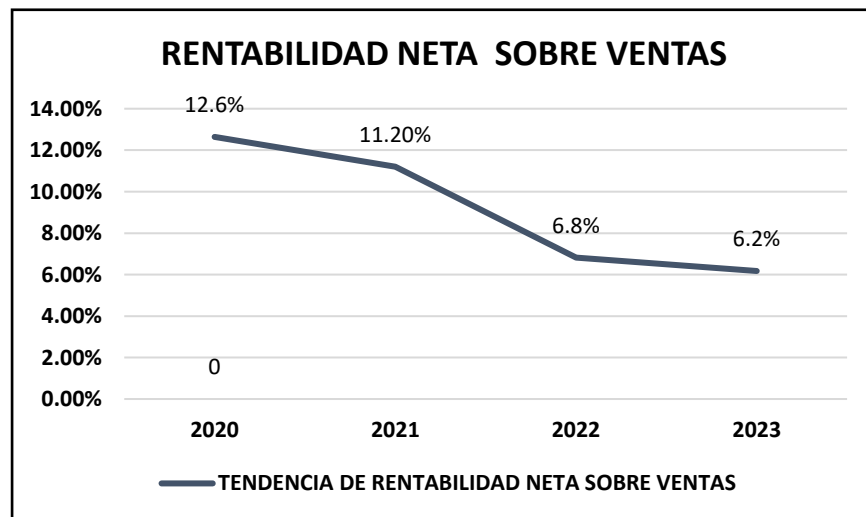
PBI de actividad económica de restauración Perú 2017-2021



Descripción: tendencia lineal del año 2017 al 2019 con caída abrupta para el año 2020 por efectos de la pandemia con registro de -50.5 y recuperación acelerada para el año 2021 con modalidad de atención delibery.

Figura 12

Tendencia de rentabilidad neta sobre ventas de la entidad Trivo Restobar



Descripción: Se evidencia una tendencia negativa donde el año 2020 registra 12.6% y para el año 2023 6.2%

ORGANIGRAMA DE LA ENTIDAD TRIVIO RESTO-BAR

