



UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, GESTIÓN
EMPRESARIAL E INFORMÁTICA**

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

**TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR PREVIO A LA
OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADOS EN CONTABILIDAD Y
AUDITORÍA**

FORMA: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

TEMA:

“EVALUACIÓN AL SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS DE
MATERIA PRIMA, PRODUCTOS EN PROCESO, PRODUCTOS TERMINADOS
EN LAS OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE QUESO EN LA
COOPERATIVA DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA “SALINERITO”,
PARROQUIA SALINAS, CANTÓN GUARANDA, PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO
2023.”

AUTORES:

APUNTE NUÑEZ JOEL ESTUARDO
PUNINA REA JULISSA ALEXANDRA

DIRECTORA:

ING. MARÍA DEL CARMEN IBARRA CHANGO
GUARANDA – ECUADOR

2024

TEMA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

EVALUACIÓN AL SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS DE MATERIA PRIMA, PRODUCTOS EN PROCESO, PRODUCTOS TERMINADOS EN LAS OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE QUESO EN LA COOPERATIVA DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA “SALINERITO”, PARROQUIA SALINAS, CANTÓN GUARANDA, PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO 2023.

AGRADECIMIENTO

Expresamos nuestro agradecimiento de manera especial a nuestra querida alma mater Universidad Estatal de Bolívar por abrirnos las puertas a formar y alcanzar el sueño de concretarme como profesional, gracias por las vivencias y recuerdos que quedan impregnados en nuestras mentes por siempre, por las risas compartidas y muchas veces el llanto que formó parte de esta aventura. Así también extendemos nuestro agradecimiento a los directivos y al personal docente de la Facultad de Ciencias Administrativas Gestión Empresarial e Informática por impartir todo apostolado con nosotros y estar siempre prestos a enseñarnos y ayudar. Del mismo modo agradecemos a nuestro directora de tesis distinguida Ing. María Ibarra y Pares académicos Ing. Lorena González, Ing. Anabel Monar por guiarnos en todo el proceso de investigación, gracias por su profesionalismo y paciencia.

Extender un total agradecimiento a la Cooperativa de producción Agropecuaria el Salinerito, parroquias Salinas, Cantón Guaranda, provincia Bolívar y en sí, a todos sus colaboradores, por la apertura que nos brindaron haciendo posible el presente trabajo de investigación.

Autores

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de investigación primeramente a Dios por permitirme tener vida, salud y poder realizar cada uno de mis propósitos, el apoyo y motivación durante este hermoso camino, a mi madre María Nuñez y mi padre Holmes Apunte por ser un pilar fundamental para poder llegar a estas instancias ya que sin su apoyo y motivación no lo hubiese logrado, a mi padre por motivarme siempre a mis hermanos, amigos y compañeros por acompañarme en esta maravillosa aventura.

Joel Estuardo Apunte Nuñez

El presente trabajo de investigación está dedicado primeramente a Dios y a la Virgencita del Guayco, por brindarme sabiduría, salud, fuerzas y guiarme por un buen camino para poder culminar mis estudios.

A mi madre Luz Ortencia Rea Milán a quien le debo todo lo que soy, por su apoyo constante que ha sido la fuerza que me ha impulsado a permanecer incluso en los momentos más difíciles, en reconocimiento a su amor incondicional y sacrificio le dedico este trabajo.

A mis Hermanos queridos, por su apoyo incondicional, palabras de ánimo y gestos de solidaridad. En cada obstáculo, ustedes estuvieron allí para levantarme y alentarme a seguir adelante, este trabajo de investigación es también su logro, pues han sido parte integral de mi camino hacia el logro.

A mi querida Hija Sheyla Meléndez tú has sido mi mayor motivación y razón para esforzarme cada día. Cada logro alcanzado en este camino académico lo he hecho con la vista puesta en un futuro mejor para ti. Tu amor y tu sonrisa han sido mi motor en los momentos más difíciles, y agradezco por ser mi luz y mi razón de ser.

Julissa Alexandra Punina Rea

CERTIFICADO DE VALIDACIÓN


Ing. María Ibarra, Ing. Lorena González e Ing. Anabel Monar, en su orden Director y Pares Académicos del Trabajo de Integración Curricular “EVALUACIÓN AL SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS DE MATERIA PRIMA, PRODUCTOS EN PROCESO, PRODUCTOS TERMINADOS EN LAS OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE QUESO EN LA COOPERATIVA DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA “SALINERITO”, PARROQUIA SALINAS, CANTÓN GUARANDA, PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO 2023.” desarrollado por el señor/señorita Joel Estuardo Apunte Nuñez y Julissa Alexandra Punina Rea.

CERTIFICAN

Que, luego de revisado el Trabajo de Integración Curricular en su totalidad, cumple con las exigencias académicas de la carrera CONTABILIDAD Y AUDITORIA.

Guaranda, julio del 2024


Ing. María Ibarra
Director


Lorena González
Par Académico


Anabel Monar
Par Académico

DERECHOS DE AUTOR

Nosotros **Apunte Nuñez Joel Estuardo Y Punina Rea Julissa Alexandra** , Portadores de la Cédula de Identidad No 0250356797 y 0202708673 en calidad de autores y titulares de los Trabajo de derechos morales y patrimoniales del Trabajo de Titulación: **“EVALUACIÓN AL SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS DE MATERIA PRIMA, PRODUCTOS EN PROCESO, PRODUCTOS TERMINADOS EN LAS OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE QUESO EN LA COOPERATIVA DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA “SALINERITO”, PARROQUIA SALINAS, CANTÓN GUARANDA, PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO 2023.”**, modalidad **TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR**, de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN, concedemos a favor de la Universidad Estatal de Bolívar, unos licenciados gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos. Conservamos a nuestros favor todos los derechos de autor sobre la obra, establecidos en la normativa citada.

Así mismo, autorizamos a la Universidad Estatal de Bolívar, para que realice la digitalización y publicación de este trabajo de titulación en el Repositorio Digital, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Los autores declaran que la obra objeto de la presente autorización es original en su forma de expresión y no infringe el derecho de autor de terceros, asumiendo la responsabilidad por cualquier reclamación que pudiera presentarse por esta causa y liberando a la Universidad de toda responsabilidad.

Joel Estuardo Apunte Nuñez

CI.. 0250356797

Julissa Alexandra Punina Rea

CI.0202708673

ÍNDICE DE CONTENIDO

Contenido

TEMA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	ii
AGRADECIMIENTO	iii
DEDICATORIA	iv
CERTIFICADO DE VALIDACIÓN.....	¡Error! Marcador no definido.
ÍNDICE DE CONTENIDO	vii
ÍNDICE DE TABLAS.....	xii
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xiv
INTRODUCCIÓN	14
RESUMEN.....	15
ABSTRACT.....	16
CAPÍTULO I.....	17
FORMULACIÓN GENERAL DEL PROYECTO	17
1.1. Descripción del problema	17
1.2. Formulación del problema	19
1.3. Preguntas de investigación.....	19
1.4. Justificación.....	20
1.5. Objetivos	21
1.5.1. Objetivo General	21
1.5.2. Objetivos Específicos	21
1.6. Hipótesis.....	21
1.7. Variables	22

1.7.1. Operacionalización de variables	23
CAPÍTULO II.	26
MARCO TEÓRICO	26
2.1. Antecedentes académicos.....	26
2.2. Teoría Científica.....	28
2.2.1. Inventarios.....	28
2.2.2. Control de inventarios.....	28
2.2.3. Sistema del Control de Inventarios	29
2.2.4. Las características del sistema de gestión de inventario:	29
2.2.5. Objetivos del sistema de control de inventario	30
2.2.6. Planificación.....	31
2.2.7. Control Interno	33
2.2.8. Costos de Producción.....	40
2.2.9. Materia prima directa.....	41
2.3. Marco Conceptual	41
2.3.1 Cómo llevar un control eficiente de tus inventarios.....	44
2.4. MARCO LEGAL	44
2.4.1. LEY ORGÁNICA DE SALUD	45
2.4.3. Reglamento general para la administración, utilización, manejo y control de los bienes e inventarios del sector público.....	46
2.4. 4. Registro Oficial Órgano De La República Del Ecuador	46
2.4.5. Normas Internacionales de Contabilidad (NIA 2)	49
2.5. Marco Georeferencial	49
CAPÍTULO III.....	51

METODOLOGÍA	51
3.1. Tipo de investigación	51
3.2. Enfoque de Investigación	51
3.3. Investigación de campo.....	52
3.4. Técnicas e Instrumentos de Recopilación de Datos	52
Técnicas.....	52
Entrevista	52
Encuesta	53
3.5. Universo, Población y Muestra	53
3.6. Procesamiento de la Información.....	53
CAPITULO IV	54
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	54
4.1. Análisis, interpretación y discusión de los resultados.....	54
4.1.1. Resultados de la aplicación de la encuesta.....	55
4.1.2. Diagnóstico actual de la empresa.....	64
Misión	65
Visión.....	65
4.1.3. Organigrama Interno de la COAC Salinas Ltda.	66
5. CONTROL INTERNO.....	68
5.1. Fase I.....	68
Ambiente de Control.....	68
5.1.1. Evaluación de riesgo	71
Fase II.....	71
5.1.2. Actividades de control.....	74

Fase III	74
6.1.3. Información y comunicación.....	77
Fase IV	77
5.1.4. Supervisión Monitoreo.....	80
Fase V	80
INFORME DE CONTROL INTERNO	83
Evaluación de Riesgo.....	84
Actividades de Control	85
Componente Información y Comunicación	86
Supervisión y Monitoreo.....	86
Papeles de Trabajo Resultados de las Comparaciones de Saldos	
Contables Físicos	88
Formato Para La Toma De Inventario Físico	94
Productos Terminados.....	95
Evaluación de Control Interno- Hoja De Hallazgos	97
INFORME DE EVALUACIÓN.....	98
CONCLUSIONES.....	100
RECOMENDACIONES.....	101
BIBLIOGRAFÍA.....	102
ANEXO	108
ANEXO 1 Cronograma Tentativo.....	108
Anexo 2: Presupuesto Ejecutado.....	109
Anexo 3 : Carta de aceptación de la organización	110
Figura 8: <i>Carta de aceptación de la organización</i>	110

Anexo 4: Guía de encuesta.....	111
Anexo 5: Guía de entrevista.....	112
Anexo 6: Ficha De Observación	113
Anexo 6: Certificado de anti plagio	¡Error! Marcador no definido.
Anexo 7: Evidencia de Fotografías	116
.....	116

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: <i>Sistema del control de Inventarios</i>	23
Tabla 2: <i>Costos de Producción</i>	25
Tabla 3: <i>Detalle de la Población</i>	53
Tabla 4: <i>Regulan los procesos de inventarios.</i>	55
Tabla 5: <i>Recibio formación sobre el uso adecuado del sistema de control de inventarios.</i>	56
Tabla 6: <i>Se realiza el control de inventario en el proceso de producción.</i>	56
Tabla 7: <i>Existió diferencias entre los registros de inventario y física de materia prima.</i>	57
Tabla 8: <i>Verificación para constatar que la materia prima que ingresa se encuentra en perfecto estado.</i>	58
Tabla 9: <i>Se cumplen los plazos establecidos para la adquisición de materia prima?</i>	59
Tabla 10: <i>El sistema actual de control de inventarios facilita a la producción.</i>	59
Tabla 11: <i>Si realizan constataciones físicas de inventarios.</i>	60
Tabla 12: <i>Aplican controles para las salidas de los productos terminados.</i> .	61
Tabla 13: <i>De productos terminados es adecuado para asegurar la disponibilidad de productos para la venta.</i>	62
Tabla 14: <i>Se maneja Kardex para el control de inventarios.</i>	63
Tabla 15: <i>Análisis de competidores</i>	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 16: <i>Ambiente de control</i>	68
Tabla 17: <i>Nivel de riesgo y Nivel de confianza</i>	70
Tabla 18: <i>Evaluación de riesgos.</i>	71
Tabla 19: <i>Evaluación de riesgos.</i>	73
Tabla 20: <i>Actividades de control.</i>	74

Tabla 21: Calificación porcentual	76
Tabla 22: Información y comunicación.	77
Tabla 23: Calificación porcentual	79
Tabla 24: Supervisión y monitoreo	80
Tabla 25: Calificación porcentual	82
Tabla 26: <i>Papeles de trabajo</i>	88
Tabla 27: <i>Inventario de productos en proceso</i>	89
Tabla 28: <i>Periodo de productos en proceso</i>	92
Tabla 29: <i>Formato para la toma de inventarios físico</i>	94
Tabla 30: <i>Productos terminados</i>	95
Tabla 31: <i>Hoja de Hallazgos</i>	97
Tabla 32: <i>Cronograma Tentativo (Gantt)</i>	108
Tabla 33: <i>Presupuesto Ejecutado</i>	109
Tabla 34: <i>Ficha de Observación</i>	113

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: <i>Tomado de Google Mapas, 2023-COAC SALINAS, 2023</i>	50
Figura 2: <i>Organigrama Interno de la Cooperativa PRODUCCOOP</i>	66
Figura 3: <i>Las cinco fuerzas de Porter</i>	¡Error! Marcador no definido.
Figura 4: <i>Diagrama de Flujo de proceso</i>	¡Error! Marcador no definido.
Figura 5: <i>Diagrama de flujo – Elaboración de quesos fresco</i>	¡Error!
Marcador no definido.	
Figura 6: <i>Diagrama de producción cooperativa PRODUCCOOP., 2023</i>	¡Error! Marcador no definido.
Figura 7: <i>Diagrama de flujo Elaboración de quesos de la cooperativa PRODUCCOOP., 2023</i>	¡Error! Marcador no definido.
Figura 8: <i>Carta de aceptación de la organización</i>	110

INTRODUCCIÓN

En el presente proyecto de investigación, se aborda el tema de evaluación del sistema de control de inventarios de materia prima, productos en proceso y productos terminados en las operaciones de producción de queso en la Cooperativa de Producción Agropecuaria El Salinerito, ubicada en la Parroquia Salinas, Cantón Guaranda, Provincia Bolívar, durante el año 2023.

Capítulo I: Formulación General del Proyecto en este capítulo se describe el problema que motiva la investigación, destacando la importancia de una gestión eficiente de inventarios en un entorno empresarial marcado por la competencia global y los constantes cambios. Se plantean preguntas de investigación, se justifica la relevancia del estudio y se establecen los objetivos generales y específicos que guiarán el trabajo.

Capítulo II: Se menciona sobre el Marco Teórico ya que proporciona las bases académicas, científicas y teóricas necesarias para comprender el contexto en el que se desarrolla la investigación. Se presentan antecedentes académicos relevantes, se aborda la teoría científica relacionada con el control de inventarios y se profundiza en aspectos como los métodos de valoración de inventarios, la planificación, el marco conceptual, el marco legal y el marco georreferencial.

Capítulo III: Se hablará sobre la Metodología y se detallan las metodologías utilizadas para llevar a cabo la investigación, se describe el tipo de investigación realizada, que incluye tanto una investigación bibliográfica o documental como una investigación de campo, se explica el enfoque de la investigación, las técnicas e instrumentos de recopilación de datos empleados, así como el universo, población y muestra considerados.

Capítulo IV: Resultados y Discusión en este capítulo se presentan, analizan e interpretan los resultados obtenidos a partir de la evaluación del sistema de control de inventarios en la Cooperativa el Salinerito.

RESUMEN

El objetivo general del trabajo de investigación es evaluar el sistema de control de inventarios de materia prima, productos en proceso y productos terminados en la cooperativa de producción de quesos, con el fin de identificar posibles falencias y estimar los niveles de cumplimiento en el año 2023, esta investigación es bibliográfica y de campo, con una orientación al análisis de datos recopilados en la cooperativa el Salinerito, se utilizaron técnicas e instrumentos de recopilación de datos para evaluar el sistema de control de inventarios, considerando aspectos como la gestión de materia prima, productos en proceso y productos terminados.

Los principales resultados obtenidos de la investigación revelaron la importancia de mejorar la supervisión en el control de inventarios para optimizar la gestión de la cooperativa. Se identificaron áreas de mejora en la operatividad y desempeño del sistema de control de inventarios, con el objetivo de obtener mayores beneficios y mantener un lugar destacado en los mercados en los que opera la cooperativa. Las recomendaciones específicas propuestas buscan fortalecer la gestión de inventarios y ofrecer soluciones alternativas para mejorar la eficiencia en las operaciones de producción de queso.

Palabra clave: Sistema control inventarios, área producción y costos.

ABSTRACT

The general objective of the research work is to evaluate the inventory control system of raw materials, products in process and finished products in the cheese production cooperative, in order to identify possible shortcomings and estimate compliance levels in 2023. , this research is bibliographic and field, with an orientation to the analysis of data collected in the El Salinerito cooperative, data collection techniques and instruments were used to evaluate the inventory control system, considering aspects such as raw material management, products in process and finished products.

The main results obtained from the research revealed the importance of improving supervision in inventory control to optimize the management of the cooperative. Areas for improvement in the operation and performance of the inventory control system were identified, with the aim of obtaining greater benefits and maintaining a prominent place in the markets in which the cooperative operates. The specific recommendations proposed seek to strengthen inventory management and offer alternative solutions to improve efficiency in cheese production operations.

Palabra clave: sistema control inventarios, área producción y costos.

CAPÍTULO I

FORMULACIÓN GENERAL DEL PROYECTO

1.1. Descripción del problema

Los constantes cambios a nivel mundial y el aumento de la competencia requiere que las empresas exploren nuevas formas de adaptarse al mercado para sobrevivir y crecer económicamente. En la mayoría las empresas no manejan eficientemente los inventarios lo que causa pérdidas económicas a largo plazo y el problema empeora cuando empresarios a cargo de múltiples sucursales realizan movimientos de inventario sin registrarlos ya sea a pedido de un cliente o por motivos exteriores. El sistema de inventario es una herramienta muy importante para las empresas, ya que es necesario saber los recursos con los que se cuenta en el tiempo exacto para poder realizar producción.

En Ecuador, se puede observar la presencia de un amplio desarrollo de las empresas que desempeñan un papel fundamental en la economía del país. Estas empresas varían en tamaño y se encuentran en diversas industrias, abarcando desde pequeños emprendimientos hasta grandes corporaciones, a pesar de su diversidad, muchas de estas empresas enfrentan un desafío común: la gestión de inventarios. La falta de un adecuado control y seguimiento de los productos almacenados puede resultar en importantes pérdidas financieras para las organizaciones.

En diversas investigaciones mencionan que dentro del sistemas de control de inventarios existen problemas que enfrentan varias empresas a nivel regional, además, muchos no cuentan con políticas y procedimientos adecuados para facilitar la gestión.

Actualmente, a nivel regional las empresas son el principal motor del crecimiento económico en diversas provincias. Sin embargo, a pesar de su importancia en la economía las empresas enfrentan varios problemas que obstaculizan su desarrollo. Una

de las principales dificultades es la rentabilidad, hoy en día muchas empresas se esfuerzan por lograr una gestión eficiente.

La gestión efectiva de inventarios es fundamental para el éxito de las empresas, especialmente en el ámbito de la producción. Dentro de la región sierra, se presenta un escenario donde el sistema de inventarios en la producción enfrenta desafíos y complejidades particulares. Este problema tiene implicaciones económicas, ya que impacta directamente en la eficiencia operativa, los costos y la competitividad de las empresas de producción.

El inventario, elemento muy importante, de manera que, al no administrar adecuadamente por cada empresa, imposibilita identificar deficiencias en la gestión y realizar las correcciones oportunas, generando insatisfacción en los clientes.

La Cooperativa de Producción Agropecuaria el Salinerito “PRODUCCOOP” ubicada en la Parroquia Salinas, cantón Guaranda, provincia Bolívar, es una de las primeras queseras comunitaria de la parroquia que se dedica a la producción y comercialización de quesos frescos. Es por ello que esta cooperativa debe contar con controles internos efectivos y eficientes en sus áreas, tanto de producción como de comercialización. Por lo tanto, los registros contables deben actualizarse oportunamente para mantener volúmenes y valoraciones adecuados.

Actualmente en la Cooperativa de Producción Agropecuaria el Salinerito maneja un sistema de control interno de inventarios que no conducen hacia una adecuada planificación, por lo cual existe un desbalance tanto el inventario físico como del sistema, por lo que el personal realiza sus funciones empíricamente provocando en muchas ocasiones, conflictos con los clientes tanto internos como externos, todo esto refleja la inadecuada gestión empresarial, que no permite atender de manera eficaz y eficiente a los clientes y hacer frente a la competencia, esta influye en la rentabilidad de la cooperativa al reducir el nivel de ingresos pues los clientes al no sentirse satisfechos se excluyen y buscan el valor agregado en otras empresas.

En la Cooperativa PRODUCOOP al igual que en toda empresa dedicada a la producción y comercialización, las ventas son el motor económico y estas no podrán llevarse con efectividad mientras no se establezca un control interno adecuado del inventario que se mantiene, el mismo que permita aprovechar las fortalezas y oportunidades y minimizar las debilidades y amenazas de la empresa para obtener resultados beneficiosos de manera eficiente y se refleje en su rentabilidad.

1.2. Formulación del problema

¿De qué manera al evaluar al sistema de control de inventarios incide en los costos de producción de materia prima, productos en proceso, productos terminados en las operaciones de producción de queso en la Cooperativa de Producción Agropecuaria Salinerito, parroquia Salinas, cantón Guaranda, provincia Bolívar, año 2023?

1.3. Preguntas de investigación

- ¿Se desarrolla la gestión de inventarios dentro de la Cooperativa PRODUCOOP?
- ¿Ha experimentado problemas de desabastecimiento o exceso de inventario de materia prima dentro de la cooperativa?
- ¿Cree que se podrían implementar mejoras en el sistema de control de inventarios que utilizan en este momento para optimizar la gestión de la materia prima?
- ¿Considera que el sistema de control de inventarios actual asegura la calidad de los productos en proceso durante la producción de queso?
- ¿Ha tenido problemas de retrasos en la producción debido a la falta de productos en proceso?
- ¿Considera que el sistema de control de inventarios actual garantiza la disponibilidad de los productos terminados de queso para satisfacer la demanda de los clientes?

- ¿Considera que la cooperativa utiliza tecnología y herramientas adecuadas para el control de inventarios en la producción de queso?
- ¿Ha recibido capacitación sobre el uso de las herramientas de gestión de inventarios utilizadas en la cooperativa?

1.4. Justificación

Este trabajo de investigación es fundamental porque se realizará una evaluación de control interno del inventario en el área de producción, lo que permitirá reducir riesgos en forma de pérdida, daño, desgaste y establecer controles claros y precisos, mejorando así la protección de la producción. De igual forma, la adecuada aplicación y revisión de los procesos involucrados en esta área garantizará la exactitud y confiabilidad del inventario de la cooperativa.

Una evaluación de control de inventarios adecuado permite satisfacer de manera eficiente las demandas del mercado. Esto implica poder responder rápidamente a las variaciones en la demanda, lo que puede resultar en una mayor satisfacción de los clientes y una mejora en la competitividad de la cooperativa el propósito del estudio es evaluar el sistema de control de inventarios, con el objetivo de organizar procesos que sean claramente constructivos y no se limiten a criticar deficiencias, para sugerir las medidas que se consideren apropiadas y resalte las mejoras que se pueden lograr mediante una evaluación de control de inventario y, a la vez la empresa podrá obtener mayores beneficios con la motivación, operatividad y alto desempeño, que permitan a la empresa reservarse un lugar en los mercados en los que opera.

El alcance de esta investigación beneficia a la Cooperativa, ya que les permite obtener la información necesaria para cumplir a cabalidad con todas las normas y procedimientos que se deben seguir para lograr un buen control administrativo sobre el inventario en la materia prima, productos en proceso y productos terminados en la producción de quesos, este enfoque busca lograr un equilibrio en todas las áreas de trabajo de la Cooperativa, lo cual es importante destacar que alcanzar este objetivo está orientado a presentar ideas y encontrar soluciones alternativas en la implementación de

propuestas que contribuyan a mejorar la supervisión en el control de inventarios. La investigación busca brindar asesoramiento tanto a la Cooperativa como a otros investigadores y lectores interesados en el tema.

1.5. Objetivos

1.5.1. Objetivo General

Evaluar al sistema de control de inventarios de materia prima, productos en proceso, productos terminados en las operaciones de producción de queso en la Cooperativa de Producción Agropecuaria "Salinerito", Parroquia Salinas, cantón Guaranda, provincia Bolívar, año 2023 para verificar si existen falencias y estimar sus niveles de cumplimiento.

1.5.2. Objetivos Específicos

- Realizar un diagnóstico al sistema actual de la cooperativa PRODUCCOOP acerca de cómo se manejan los inventarios
- Desarrollar un marco metodológico utilizando una variedad de técnicas, métodos y herramientas de investigación para poder recopilar información verdadera y confiable para realizar nuestro trabajo.
- Analizar la eficacia del sistema de control de inventarios de materia prima, productos en proceso, productos terminados en la Cooperativa de Producción Agropecuaria "Salinerito" utilizando el método COSO II.

1.6. Hipótesis

Con la evaluación al sistema de control de inventarios se mejorará significativamente la eficiencia operativa y reducirá los costos de producción en la Cooperativa de Producción Agropecuaria "Salinerito", Parroquia Salinas, cantón Guaranda, provincia Bolívar.

1.7. Variables

Independiente

Costo de Producción

Dependiente

Sistema de Control de Inventarios

1.7.1. Operacionalización de variables

Tabla 1: *Sistema del control de Inventarios*

Definición	Dimensión	Indicadores	Items	Técnicas Instrumentos
Es aquel que permite gestionar sus productos e inventarios, registrar movimientos y realizar un seguimiento de las compras para que pueda organizar su cadena de suministro sin retroceder. (Trujillo Chávez, 2018).	Planificación	Cumplimiento de plazos	1. ¿Se cumplen los plazos establecidos para la adquisición de materia prima?	Encuesta
		Regulación de inventarios	2. ¿Cree que existe políticas que regulen los procesos en la gestión de inventarios?	Encuesta
		Evaluación de resultados	3. ¿Considera que se alcanzaron los objetivos de producción establecidos?	Encuesta
	Control y Organización	Control de calidad	4. ¿Considera que es necesario llevar un registro de calidad de la materia prima, productos en proceso y productos terminados?	Entrevista
			5. Se realiza algún control de verificación para constatar que la materia prima que ingresa se encuentra en perfecto estado	Entrevista
	Control interno	Organización de inventario	6. ¿Recibe capacitación o formación sobre el uso adecuado del sistema de control de inventarios?	Encuesta
			7. Ha experimentado diferencias entre los registros de inventario y la cantidad física de materia prima en existencia	Encuesta
			8. ¿Se realiza el control de inventario en el proceso de recepción?	Encuesta

	Constatación de inventarios	Constatación Física de inventarios	9. El sistema actual de control de inventarios facilita la identificación de productos en proceso en cada etapa de la producción	Encuesta
			10. ¿Con que frecuencia se realizan constataciones físicas de inventarios?	Encuesta
		11. ¿Se manejan adecuadamente los Kardex para el control de inventarios?	Encuesta	
	Cumplimiento Normativo Eficiencia Operativa	12. ¿Cuáles son los principales desafíos en términos de cumplimiento normativo en el control de inventarios en la elaboración de queso?	Entrevista	

Elaborado por los autores: *Apunte Joel, Punina Julissa, 2023*

Variable dependiente:

Tabla 2: Costos de Producción

Definición	Dimension	Indicadores	Items	Técnicas Instrumentos
Los costos de producción es una operación fundamental de una empresa ya que puede influir en su rentabilidad, cómo calcular y reducir estos costos es crucial para la gestión eficiente de la empresa (Jonzalo, 2018)	Materia Prima directa	Calcular el costo de la materia prima directa	13. ¿Considera que es necesario llevar un registro de calidad de la materia prima, productos en proceso y productos terminados?	Entrevista
	Tipos de Costos de Producción	Calidad de producto	14. ¿Se aplican controles para las salidas de los productos terminados a fin de que no exista ningún tipo de devoluciones?	Encuesta
			15. ¿Qué progresos sugiere para mejorar la calidad de sus productos?	Entrevista
		Adquisición de materiales	16. Se realizan un análisis de precios y calidad antes de tomar una decisión de compra?	Entrevista
			17. ¿Cuáles son los principales costos directos asociados a la materia prima utilizada en la elaboración de queso?	Entrevista
	costos	Costos directos variables	18. 6. ¿Cómo se determina el costo de la materia prima en el sistema de control de inventarios?	Encuesta
			19. Cuáles son los costos indirectos asociados al control de inventarios de materia prima, productos en proceso y productos terminados?	Encuesta

Elaborado por los autores: Apunte Joel, Punina Julissa, 2023

CAPÍTULO II.

MARCO TEÓRICO

Este capítulo se establece las bases académicas, científicas y teóricas en las cual la investigación, determinadas la variable para este estudio mismas que será solventadas mediante diferentes fuentes bibliografías Google académico repositorios de las universidades entre otras.

2.1. Antecedentes académicos

En este segmento se hace referencia a los artículos científicos y los proyectos de investigación relacionados al estudio definido, con el fin de percibir los antecedentes y resultados alcanzados por los diferentes autores con temas semejantes, descritos a continuación:

En un estudio realizado por. (Trujillo Chávez, 2018). Manifiesta en su investigación realizado en el diseño de un sistema de control de inventarios basándose en las NIC 2 por otra parte el tema de los inventarios se recopilara en artículo científico de farmacol C. Ltda, en el cantón Ambato, provincia Tungurahua con el tema titulado relacionado a la evaluación de un Sistema de Control de Inventario en el cual se tuvo como principales resultados un manual en donde se reflejan herramientas enfocadas al manejo y control de inventarios, con la finalidad de manipular la información de forma oportuna, precisa con la intención de evitar retrasos en las ventas y errores a la hora de que se realiza las compras.

El objetivo del inventario es reafirmar y verificar el tipo de existencias de que disponemos dentro de la empresa, y nos brindó la información del libro sobre el tema de Gestión de inventarios mediante un recuento físico de los materiales existentes consiste en administrar los inventarios que se requiere y mantenerlos dentro de una empresa se enfoque en tales elementos funcionen con la mayor efectividad y al menor coste posible, consiste en mantener los materiales disponibles para su venta, basados en políticas que permitan decidir cuándo y cuánto reabastecer el inventario, para destinar los recursos a inversiones y por otra parte tienen que asegurar que en la empresa cuenten con stock adecuado para hacer

frente a la demanda interna y externa, así las operaciones de producción y venta funcionen adecuadamente . (Meana Coalla, 2018).

La administración de inventarios tiene como objetivo equilibrar la inversión en inventarios y la demanda real del producto o servicio ofertado, de manera que se satisfagan las necesidades tanto a nivel empresarial, como la de los clientes y se debe tomar decisiones, financiar de manera que se han de combinar ambas con el fin de lograr al máximo los objetivos. (Morell , Betancourt , & Acosta, 2019)

Adicional a los aportes de los anteriores autores podemos decir que los inventarios son bienes tangibles que se tienen para la venta en el curso ordinario del negocio o para ser consumidos en la producción de bienes o servicios para su posterior comercialización que se lo realiza constantemente.

Los inventarios, más se ven enfocados en las materias primas, productos en proceso, productos terminados o mercancías, materiales, repuestos y accesorios para ser consumidos en la producción de quesos y bienes fabricados, empaques, envases para la realización de inventarios en tránsito. Para poder manejar un inventario se debe tomar en cuenta el movimiento de un producto, las causas externas e internas de la empresa. De tal manera que se pueda tener un stock mínimo que no aumente costos de almacenamiento, y tener un balance entre la atención al cliente y los activos de una empresa. (Concepto, 2018)

Según el autor (Toainga, 2018) recopilado de un Sitio web sobre el sistema de inventarios y propuesto. Recopilada del Repositorio Digital Universidad Técnica de Cotopaxi Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas Carrera de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría CPA Tesis - Ingeniería en Contabilidad y Auditoría CPA que han realizado sobre el sistema de gestión de inventarios bajo riesgo ya que se verifica que existe dos de los cinco componentes logrando buenos resultados en la identificación del riesgo crediticio, de esta forma los autores señalan que la aplicación del enfoque COSO II puede identificar errores potenciales que afecten negativamente a las oportunidades de colaboración con distintas instituciones

2.2. Teoría Científica

2.2.1. Inventarios

Según el autor (Fernando, 2023) en el libro habla sobre el inventario es un grupo de bienes o artículos propiedad de una empresa, o aquellos a quienes se les permite comprar, vender o fabricar primero, véndelos durante determinadas épocas económicas, deben estar presentes en el grupo activos circulantes, es uno de los mayores activos de la empresa que visualizan los inventario

En general el inventario suele ser el activo circulante más grande, en la cuenta de resultados ,restar el inventario final del costo de los bienes disponibles para la venta determinar el costo de los bienes vendidos durante un período determinado, los inventarios son activos tangibles mantenidos para la venta en el curso normal del negocio o consumo que produce bienes o servicios para su uso posterior, el mercado, además de las materias primas, el stock incluye: Trabajos en curso y productos terminados o ventas, materiales, Repuestos y accesorios utilizados en la producción de bienes, vendidos o prestar servicios. Recopilado la información del Instituto Universitario Es colme. (Fernando, 2023)

Según el autor (Staff, 2022) en la revista habla sobre las Ventajas y desventajas de sistema del Control de Inventarios

Ventajas

- Gestión de inventarios: permite actualizar constantemente el inventario de mercancías, evitando errores e inconsistencias en los registros contables.
- Optimizar los procesos de compras: que le permite planificar y ejecutar pedidos de reemplazo para mantener niveles óptimos de inventario
- Reducir de los costos: Reducir el inventario y los costos de gestión de inventario identificando y eliminando productos obsoletos o no rentables.

2.2.2. Control de inventarios

Según el autor (Meana Coalla, 2018) recopilada en el en su libro de Gestión de inventarios, Nos da la siguiente definición: sobre los inventario ya que es un examen de control de los materiales o activos de una empresa para ordenar las

cuentas contables de existencias en registros para calcular si se han producido pérdidas o ganancias.

2.2.3. Sistema del Control de Inventarios

Mediante este estudio realizado por. (García Amari, 2020) ,En el Informe se han realizado varios estudios relacionados con el sistema de control de inventarios para la mejora de rentabilidad de la empresa comercial recopilada de la Facultad de Ciencias Empresariales Escuela Académica Profesional De Contabilidad ,nos brinda información sobre el sistema de control de inventario ya que es un conjunto de programas y herramientas que le permiten administrar el inventario de su almacén o empresa, estos sistemas utilizan códigos de barras, imágenes o listas importadas para comprender los inventario, ya que se registrar movimientos, rastrear compras y organizar cadenas de suministro, existen diferentes tipos de sistemas de inventario, como los sistemas permanentes, que son los más eficientes pero también los más complejos, y los sistemas computarizados, que tienen la ventaja de generar rápidamente información útil sobre la compra y venta de bienes y evitar operaciones manuales ya que puede conllevar errores y facilita la toma de decisiones a corto, medio y largo plazo.

2.2.4. Las características del sistema de gestión de inventario:

- **Registro y seguimiento:** Se trata del registro y control continuo y sistemático de todo lo que signifique aumento o disminución de mercancías a la hora de producción.
- **Especificación del producto y números de identificación:** el sistema debe almacenar información detallada sobre los productos que se lo realicen
- **Gestión de códigos de barras:** implemente y controle códigos de barras para realizar un seguimiento preciso de los envíos.
- **Proceso de reabastecimiento:** Implica planificar y ejecutar órdenes de reabastecimiento para mantener niveles óptimos de inventario.
- **Seguimiento de la ubicación de las mercancías en tiempo real:** Permite conocer la ubicación exacta de los productos en todo momento.

- **Recursos y capacidades técnicas requeridas:** Los sistemas complejos de gestión de almacenes pueden requerir una mayor inversión en tecnología y capacitación de los empleados.
- **Puede crear más trabajo administrativo:** los sistemas de gestión de almacenes pueden crear más trabajo administrativo, como actualizar registros y generar informes, trimestrales, mensuales o anuales.

2.2.5. Objetivos del sistema de control de inventario

Según el autor (Jacobo, 2019), en el libro habla sobre uno de los primeros objetivo que es optimización del nivel de stock.

objetivo principal de un sistema de control de inventario es mantener un equilibrio adecuado entre el inventario disponible y la demanda del cliente, es reducir los costos totales de inventario, que incluyen costos de mantenimiento, costos de escasez y costos de pedido.

Segundo objetivo es. Mejorar la eficiencia operativa: Del control de inventarios bien implementado puede mejorar la eficiencia operativa al reducir los errores y los tiempos de procesamiento que se utilizaran dentro de la misma investigación, la gestión de inventarios efectiva puede mejorar la eficiencia de la cadena de suministro al reducir los retrasos.

Regulación de inventarios

CONCEPTO:

El control de inventario consiste en crear un sistemas y procedimientos para gestionar los distintos niveles de inventario en el almacén de una empresa, y estarán en la obligación de establecer un sistema de control de inventario, pueden satisfacer las demandas de los clientes y extender las ganancias. (Murillo & Murillo, 2024)

CARACTERISTICAS:

Según el autor (Makarchuk, 2023) mantiene que los principales aspectos funcionales del sistema de control de inventario incluyen:

- Implementación y control de códigos de barras.
- Proceso de reposición.

- Gestión de listas de inventario.
- Informes de inventario reales en tiempo real.
- Seguimiento en tiempo real de la ubicación de mercancías.
- Seguimiento del inventario.

2.2.6. Planificación

Según el autor (Fernando, 2023), Recopilado de una revista sobre planificación del sistema de gestión de inventario se refiere a prácticas y políticas operativas diseñadas para ayudar a una empresa a gestionar el inventario de forma eficaz, esto incluye pronosticar la demanda futura, establecer puntos de reordena y cantidades de pedidos, optimizar los niveles de inventario e implementar un sistema de inventario perpetuo. La planificación del inventario es especialmente importante para las pequeñas y medianas empresas porque puede mejorar los resultados y gestionar los recursos de manera más eficiente.

Los componentes importantes del proceso de planificación de inventario incluyen el análisis de escenarios de cómo los cambios en la demanda, los tiempos de entrega y las estrategias de inventario afectarán los pedidos, así como el manejo de excepciones y sorpresas, el control de inventario en sí se refiere a la gestión de activos físicos, centrándose en un inventario preciso y actualizado de cada artículo en el almacén, así como en el procesamiento eficiente de las mercancías.

CARACTERÍSTICAS DE PLANIFICACIÓN

Según el estudio realizado por. (Robbins, 2018). En la revista nos brindan información como, las características de la planificación nos encontramos con dos más importantes es la orientación al logro de objetivos: La planificación se centra en establecer metas y objetivos claros y definidos, para cualquier institución a empresa por otra parte nos da a conocer que. Estos objetivos proporcionan una dirección clara para las acciones y esfuerzos de la organización, la planificación establece qué se debe hacer, cómo se hará y quién será responsable de hacerlo.

Según el autor (Weihrich & Koontz , 2019) .Basándonos en esta revista del buen vivir nos brinda información en la segunda característica en que se Basa la información y análisis: La planificación requiere una base sólida de información y

datos relevantes, para cualquier institución, esto implica recopilar y analizar información interna y externa, como tendencias del mercado, datos financieros, capacidades organizacionales, entre otros, la planificación efectiva se basa en un análisis cuidadoso de los hechos y las condiciones que afectan la situación.

Según el autor (Wehrich & Koontz , 2019) . hablará sobre las ventajas y desventajas de una planificación son.

Ventajas de la planificación:

- **Orientación:** La planificación permite establecer metas y objetivos claros, lo que ayuda a dirigir los esfuerzos hacia un propósito común.
- **Eficiencia:** Al planear, se pueden identificar las mejores formas de utilizar los recursos disponibles, lo que puede llevar a una mayor eficiencia y productividad.
- **Evaluación:** La planificación permite establecer indicadores de rendimiento y metas medibles, lo que facilita la evaluación del progreso y el ajuste de las estrategias si es necesario.

Desventajas de la planificación:

- **Tiempo y recursos:** La planificación requiere tiempo y recursos para llevarse a cabo correctamente, lo que puede ser una desventaja si los recursos son limitados o si se necesita una respuesta rápida.
- **Falta de participación:** Si la planificación se realiza solo por parte de un grupo selecto de personas, puede haber una falta de participación y compromiso por parte de otros miembros del equipo o la organización.

Objetivos de la planificación

Según el autor (Wehrich & Koontz , 2019) En la revista se mencionó sobre los objetivos de la planificación pueden variar dependiendo del contexto y el propósito de la planificación. Sin embargo, algunos objetivos comunes de la planificación son:

- **Establecer metas y objetivos claros:** La planificación ayuda a definir y establecer metas y objetivos específicos que se desean alcanzar.

- Maximizar la eficiencia y la productividad: La planificación permite identificar y utilizar de manera óptima los recursos disponibles para lograr los resultados deseados de la manera más eficiente y productiva posible.
- Coordinar y sincronizar las acciones: La planificación facilita la coordinación y la sincronización de las acciones de diferentes personas, equipos o departamentos para lograr un objetivo común.

2.2.7. Control Interno

Concepto:

Según el autor (Maria., Mendoza Tania, & García, 2018) Establecen que el control interno es una herramienta que no sólo contribuye a la lucha contra la corrupción, sino que también ayuda de manera efectiva a distintas organizaciones con el fin de alcanzar sus objetivos, evitando peligros no reconocidos y sorpresas en el camino.

CARACTERISTICAS:

Según el autor (Juan C. , 2022) menciona que estas son las características que debe tener el control interno:

- Plan de organización
- Segregación de funciones
- Control de acceso a los activos
- Sistema de autorización y procedimiento
- Métodos para procesar los datos

VENTAJAS:

La implementación de un control interno adecuado es primordial para el correcto funcionamiento y sostenibilidad de una empresa. lo menciona el autor (Consultores, 2023)

Entre los beneficios más relevantes encontramos los siguientes:

- Protección de activos
- La confiabilidad de la información

- El cumplimiento normativo
- La eficiencia operativa
- La gestión de riesgos
- La evaluación de desempeño
- La confianza de las partes interesadas

DESVENTAJAS:

Las consecuencias más comunes que podemos apreciar de un mal control interno son las siguientes consecuencias de un mal control interno en mi empresa

- Fraude de estados contables.
- Robo.
- Compra excesiva de material.
- Mala atención a clientes.

Cumplimiento de plazos

CONCEPTO:

Cumplir con los plazos se refiere a la capacidad de completar tareas o proyectos dentro de un tiempo limitado. Cumplir los plazos a tiempo también es un indicador de eficiencia y buena gestión y suele ser muy valorado en entornos profesionales y académicos. (Juan M. , 2018)

CARACTERÍSTICAS:

Según el autor (Molly, 2024) establece algunas características importantes del cumplimiento de plazos:

- Planificación adecuada. Es importante planificar todas las tareas y actividades necesarias para completar un proyecto o una entrega a tiempo. Esto implica dividir el trabajo en partes manejables, asignar recursos y establecer un cronograma realista.

- Establecer prioridades: Priorizar las tareas más importantes y críticas para el éxito del proyecto. Esto le ayuda a centrar sus esfuerzos en lo que realmente importa.
- Gestión del tiempo: utilice técnicas eficaces de gestión del tiempo, como programación de tareas, recordatorios y seguimiento del progreso. Evite las distracciones.
- Comunicación efectiva: Mantener una comunicación clara y abierta con todos los participantes del proyecto. Comunicar el progreso, los obstáculos y cualquier cambio que pueda afectar los cronogramas.
- Flexibilidad: Esté preparado para ajustar la planificación y reasignar recursos en caso de eventos imprevistos o cambios en los requisitos del proyecto.
- Responsabilidad: Asumir la responsabilidad personal de cumplir con los plazos. Cumplir con los plazos.
- Aprendizaje continuo: revisar los proyectos completados para identificar áreas de mejora y aplicar las lecciones aprendidas a esfuerzos futuros.

VENTAJAS:

Según el estudio realizado por. (Alison, 2023). Menciona muchos beneficios de cumplir con los plazos a los que nos comprometemos. Algunos de los más importantes son:

- **Organización y enfoque:** Esto ayuda a los equipos a priorizar actividades y centrarse en los objetivos a corto y mediano plazo.
- **Medición del progreso:** Su referencia para el período lo ayudarán a evaluar el progreso y realizar ajustes si es necesario.
- **Planificación eficaz:** Esto facilita la correcta asignación de recursos y la detección temprana de posibles desviaciones.
- **Satisfacción del cliente:** Es cumplir los plazos de entrega, demuestra confiabilidad y valora el tiempo de los demás.

DESVENTAJAS:

Según el autor (Alison, 2023) establece que el no cumplir con los plazos de entrega puede tener una serie de desventajas, incluyendo:

- **Frustración del cliente:** Los clientes internos/externos se frustran si no cumple con los plazos prometidos esto conduce a la pérdida
- **Daño a la reputación:** El incumplimiento de los plazos establecidos puede dañar su reputación como proveedor dentro de cualquier institución.
- **Perder dinero:** El incumplimiento de los plazos puede provocar que perdamos dinero y esto implica que tengas que pagar multas o sanciones.

Evaluación de resultados

CONCEPTO:

La evaluación de resultados, o evaluación final, es aquella que se realiza para verificar los aprendizajes o habilidades desarrolladas por el estudiante al finalizar un período completo según el autor . (Susana Avolio de Cols, 2019)

Control de calidad

CONCEPTO:

El control de calidad se refiere a un conjunto de herramientas, acciones o mecanismos destinados a identificar posibles errores en diversos procesos dentro de la empresa y eliminar los productos o servicios detectado o que tengan algún defecto según el autor. (Amalia, 2023).

CARACTERÍSTICAS:

Según el autor (Amalia, 2023) menciona, a continuación, algunas de las características más importantes del control de calidad.

- Establecer un sistema de control de calidad no es una obligación, sino una forma de generar más ganancias.
- Permite garantizar estándares mínimos y homogeneización de productos.
- Crea un marco para la mejora de los procesos de la empresa.
- Debe adaptarse a la respectiva empresa o tipo de empresa.

- Estará orientado a los resultados, al cliente y, si es necesario, a los inversores.
- Buscar liderazgo y participación

VENTAJAS:

Según el sistema nos da a conocer. (López, 2023) Como era de esperar, la gestión de la calidad tiene grandes beneficios y ventajas que otorgan a las empresas que la utilizan una mayor ventaja competitiva.

- Aumentar la satisfacción del cliente
- Costos más bajos
- Optimización de procesos

DESVENTAJAS:

(López, 2023) Si bien este es un sistema que se usa ampliamente hoy en día (y cada vez más), también tiene sus inconvenientes. Por lo tanto, todavía hay empresas que se resisten a adoptar este tipo de gestión de la calidad y siguen utilizando sistemas de gestión deficientes.

- Mayores recursos de formación
- Requiere mucha planificación
- Control de procesos

Cumplimiento Normativo

CONCEPTO:

El cumplimiento normativo es responsabilidad de las empresas para garantizar que se cumple la normativa vigente aplicable a su tipo y actividades de la empresa. En definitiva, el cumplimiento normativo significa actuar conforme a la ley. (Cumplimiento normativo)

CARACTERÍSTICAS:

El cumplimiento normativo es una parte integral de cualquier negocio, garantizando el cumplimiento de todas las leyes y regulaciones aplicables. Esto puede incluir, entre otras, leyes laborales, fiscales y de salud y seguridad. (Diana, 2023)

VENTAJAS:

Según el autor (Diana, 2023) sostiene una serie de ventajas para la empresa, entre ellas:

- **Mejora la imagen y reputación de la empresa:** La empresa demuestra su compromiso con el Estado de Derecho y la responsabilidad social
- **Evitar sanciones y multas:** La empresa evita sanciones y multas que podrían impactar negativamente en su rentabilidad y funcionamiento.
- **facilita la obtención de financiación:** Muchas instituciones financieras exigen que las empresas a las que proporcionan financiación cumplan con las normas.
- **Evitar conflictos con los empleados:** El cumplimiento normativo también incluye el respeto a los derechos laborales y a la seguridad y salud.

DESVENTAJAS:

Según el autor (Diana, 2023) afirma que el incumplimiento de las normas pertinentes en una empresa puede tener varias consecuencias:

- **Sanción financiera:** Las autoridades competentes pueden imponer sanciones financieras a una empresa por incumplimiento de las leyes y regulaciones aplicables.
- **Pérdida de confianza de clientes y proveedores:** Si se descubre que una empresa no cumple, puede perder la confianza de sus clientes y proveedores.
- **Reputación:** El incumplimiento de los requisitos regulatorios puede dañar la reputación de una empresa.

Eficiencia Operativa

CONCEPTO:

La eficiencia operativa consiste en un mayor precisión y a menores costos, eliminando ineficiencias y dificultades internas que ralentizan y complican los procesos comerciales y causan errores. (José, 2024)

CARACTERISTICAS:

Según el autor (Pepe, 2023). Considera que la eficiencia operativa tiene muchos beneficios para las organizaciones. Primero, reducir los costos de producción eliminando desperdicios y aumentando la productividad esto puede resultar en precios más competitivos y mayores márgenes de beneficio. Además, mejorarlos puede aumentar la satisfacción del cliente.

VENTAJAS:

Según el autor (Pepe, 2023) sostiene algunas formas en las que la eficiencia operativa puede beneficiar a una empresa como son las siguientes:

- Reducción de costes
- Mejora de la productividad
- Mayor calidad y satisfacción del cliente
- Flexibilidad y adaptabilidad
- Ventaja competitiva
- Cómo mejorar la eficiencia operativa

COSTOS

CONCEPTO:

Es el costo económico de producir un bien u ofrecer un servicio. El costo incluye la adquisición de recursos, costos laborales, gastos de producción y administrativos, y otras actividades. (María, 2020)

CARACTERISTICAS:

- Se apoyan en órdenes de compra, solicitudes, facturas, sistemas de datos y reportes de consumo.
- Ofrecen un balance detallado de la situación financiera de la empresa.
- Te permiten tomar decisiones y crear estrategias asertivas para la toma de decisiones. (Marco, 2023)

VENTAJAS:

Según el libro de (Marcos, 2018) Las ventajas del autofinanciamiento incluyen:

- Esto permite conocer el costo real de producción, lo que permite a la empresa fijar precios adecuados que cubran los costos y obtengan ganancias.
- Esto ayuda a identificar los productos más rentables, lo que permite a la empresa centrar sus recursos en los productos que generan mayores ganancias.
- Esto ayuda a identificar costos innecesarios, lo que ayuda a la empresa a reducir costos y mejorar la rentabilidad.
- Esto facilita la toma de decisiones porque la información de costos que proporciona la contabilidad de costos.

DESVENTAJAS:

Según el libro de (Marcos, 2018) Las desventajas de la contabilidad de costos incluyen:

- Esto requiere recursos adicionales porque implementar un sistema de contabilidad de costos puede ser costoso y requerirá personal capacitado.
- Esto puede resultar difícil de implementar, especialmente si la empresa ya cuenta con un sistema de contabilidad establecido.
- Puede generar información confusa o errónea si el sistema contable no se implementa correctamente o no se mantiene adecuadamente.

2.2.8. Costos de Producción

CONCEPTO:

Los costos de producción o costos operativos son una serie de gastos necesarios para mantener en funcionamiento un proyecto, equipo o empresa. Pueden provenir de diversos ámbitos, ya sea la compra de insumos o materias primas, el pago del consumo de energía, los salarios de los trabajadores o el mantenimiento de los equipos. (Sofia, 2021)

CARACTERISTICAS:

- Primero, para producir bienes hay que gastar; Esto significa crear costos.
- La segunda característica es que los costos deben mantenerse lo más bajos posible y eliminar los costos innecesarios.

VENTAJAS:

Según el autor (Piña, 2018) establece las siguientes ventajas que presenta durante un sistema de costos por órdenes:

- Se conoce el costo de producción en cada orden.
- Se conoce de una manera sencilla el costo de la producción que se encuentra en proceso de elaboración al final del periodo.
- En el caso de pedidos especiales, al conocer el costo unitario se podrá determinar la utilidad obtenida

DESVENTAJAS:

Según el autor (Piña, 2018) menciona que las desventajas que presenta durante el sistema de costos por órdenes son:

- En muchas ocasiones existen entregas parciales sin haber obtenido el costo total de producción

2.2.9. Materia prima directa

CONCEPTO:

Las materias primas directas son materiales que se pueden medir y rastrear fácilmente hasta la fabricación de un producto. Dado que estos costos pueden cuantificarse producto por producto, tienen un impacto directo en los costos de producción y, por tanto, en el costo final del producto terminado.

2.3. Marco Conceptual

Control de inventarios

La gestión de inventario se refiere al conjunto de actividades y procesos diseñados para monitorear y gestionar eficazmente los niveles de inventario dentro de una empresa o negocio. El principal objetivo de la gestión de inventarios es garantizar

la disponibilidad suficiente de productos o materiales y al mismo tiempo reducir los costos asociados con el almacenamiento y la gestión de inventarios. La gestión de inventario implica rastrear y registrar las entradas y salidas de productos y monitorear los niveles de inventario en todo momento. Esto incluye realizar un seguimiento de la cantidad exacta, el lugar de almacenamiento y la fecha de vencimiento.

Sistemas de inventarios

Un sistema de gestión de inventario es un proceso que registra todos los movimientos en el inventario de materias primas, trabajos en curso, productos terminados, herramientas y productos de su empresa. Un sistema logístico está diseñado para analizar el flujo de mercancías entrantes y salientes para reducir el inventario. costos y saber cuándo los bienes escasean, la empresa tiene la ventaja de implementar un sistema de gestión de inventarios, ya que ayuda a optimizar la gestión de inventarios y las actividades de ventas, medir con más detalle el desarrollo de una empresa dinámica y tomar decisiones estratégicas para mejorar las operaciones. . . Según el autor. Según el autor (Quizhpi, 2018).

COSO II: El autor considera que el control interno es una herramienta eficaz para evaluar el control interno en una empresa u organización, ya que incluye diversos aspectos, como el entorno de control, la evaluación de riesgos, las actividades de control, la información y la comunicación y el seguimiento. (Sánchez, 2020).

Ambiente de control: El autor considera que el control interno es una herramienta eficaz para evaluar el control interno en una empresa u organización, ya que incluye diversos aspectos, como el entorno de control, la evaluación de riesgos, las actividades de control, la información y la comunicación y el seguimiento.

Actividades de control

Es un conjunto de Políticas y procedimientos que ayudan a garantizar que se lleve a cabo la administración.

La evaluación de riesgos

La evaluación de riesgos es una parte importante del control interno bajo el marco COSO. Se refiere al proceso de identificación, análisis y gestión de riesgos

relacionados con el logro de las metas organizacionales. Según COSO II, la evaluación de riesgos implica un proceso dinámico e iterativo para identificar y evaluar los riesgos para lograr los objetivos. Este proceso debe tener en cuenta los riesgos tanto internos como externos y debe ser parte de la estrategia y planificación de la organización.

Información y Comunicación

El componente de información y comunicación de la arquitectura de control interno de COSO se refiere a los procesos y sistemas dentro de una organización que identifican, capturan e intercambian información necesaria para realizar, gestionar y controlar sus operaciones.

Actividades de control

Según el COSO II considera que las actividades de control son uno de los componentes clave de la arquitectura de control interno. Se refieren a actividades definidas por políticas y procedimientos que ayudan a garantizar que se sigan las instrucciones de la administración para mitigar los riesgos que puedan afectar los objetivos.

Supervisión o monitoreo

Se refiere al proceso de evaluar continua o periódicamente la calidad del desempeño del control interno a lo largo del tiempo. Es el componente final de la estructura integral de control interno establecida por COSO II.

Materia prima : Según el autor (Chase & Jacobs, 2018) materia prima como los materiales básicos o componentes utilizados en la producción de bienes o servicios. Se discuten los diferentes tipos de materias primas, cómo se adquieren, almacenan y utilizan en el proceso de producción.

Productos en proceso: Son aquellos que se encuentran en diferentes etapas de producción. Se discute cómo se gestionan estos productos en proceso para garantizar un flujo eficiente de la producción y minimizar los tiempos de espera.

Los productos terminados: Son aquellos que han pasado por todas las etapas de producción y están listos para ser entregados a los clientes o consumidores finales. Estos productos han sido ensamblados, procesados y empaquetados según las

especificaciones y estándares de calidad establecidos. Son considerados productos finales y están listos para ser vendidos y utilizados

Las operaciones de producción: se refieren a las actividades y procesos involucrados en la transformación de insumos o materias primas en productos o servicios terminados. Estas actividades pueden incluir la planificación, programación, control y ejecución de todas las etapas de producción, desde la adquisición de materias primas hasta la entrega de los productos terminados.

2.3.1 Cómo llevar un control eficiente de tus inventarios

- Para llevar un buen control muy eficiente de las materias primas, productos en proceso y productos terminados, necesitas, primeramente, organizar y saber administrar tu bodega. a continuación, te nuestros 5 parámetros muy importante para realizarlo correctamente
- Realizar un inventario detallado de la mercancía en el almacén.
- Se debe prever un espacio de trabajo donde los trabajadores se sientan cómodos para poder clasificar las mercancías antes de colocarlas en el espacio previamente creado para cada una de las mercancías elaboradas con las materias primas y obtener un buen producto terminado.
- Clasifique y agrupe artículos porque puede colocar los artículos con menor rotación en la parte superior del almacén y los artículos con mayor tasa de rotación o peso en la parte inferior del almacén.
- Evite pérdidas de materia prima dotando a la mercancía de etiquetas codificadas de forma sencilla y transparente, identificando el producto a fabricar y accediendo a información sobre el producto que se desea consultar o fabricar.
- Organizar, categorizar y controlar todo lo relacionado con el inventario gestionado a través de un sistema de gestión de inventario para que pueda acceder a la información cuando los estudiantes o profesores la necesiten.

2.4. MARCO LEGAL

El marco legal de la presente investigación está amparado en las siguientes:

Art. 136.- Las materias primas para elaboración de productos sujetos a registro sanitario, no requieren para su importación cumplir con este registro, siempre que justifiquen su utilización en dichos productos.

2.4.1. LEY ORGÁNICA DE SALUD

Art. 137.- Están sujetos a la obtención de notificación sanitaria previamente a su comercialización, los alimentos procesados, aditivos alimentarios, cosméticos, productos higiénicos, productos nutrición, productos homeopáticos, plaguicidas para uso doméstico e industrial, y otros productos de uso y consumo humano definidos por la Autoridad Sanitaria Nacional, fabricados en el territorio nacional o en el exterior, para su importación, comercialización y expendio, están sujetos a la obtención de registro sanitario los medicamentos en general en la forma prevista en esta Ley, productos biológicos, productos naturales procesados de uso medicinal, productos dentales, dispositivos médicos y reactivos bioquímicos de diagnóstico, fabricados en el territorio nacional o en el exterior, para su importación, comercialización, dispensación y expendio, las donaciones de productos señalados en los incisos anteriores, se someterán a los requisitos establecidos en el reglamento que para el efecto dicte la autoridad competente. (Ley Organica de la, 2015)

2.4.2. Reglamento De Registro Y Control Sanitario De Alimentos

Art. 2.- Los alimentos procesados y aditivos alimentarios, en adelante "productos alimenticios", que se expendan directamente al consumidor en envases definidos y bajo una marca de fábrica o nombres y designaciones determinadas, deberán obtener el Registro Sanitario, mismo que será expedido conforme a lo establecido en el presente Reglamento. (Reglamento De Registro Y Control Sanitario De Alimentos, 2013, pág. 2)

Art. 8.- Es responsabilidad de los fabricantes de productos alimenticios nacionales y extranjeros a nivel nacional, cumplir con las especificaciones físico-químicas, bromatológicas, y microbiológicas establecidas en las disposiciones de las normas técnicas ecuatorianas INEN, o sus equivalentes, como Códex Alimentarius, Código de Regulaciones de la Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos (FDA), la Unión Europea u otros códigos reconocidos internacionalmente. En caso de no existir normativa técnica específica para un alimento procesado, el fabricante del producto establecerá y validará los criterios de inocuidad y calidad

para las especificaciones del producto, las mismas que serán verificadas en el proceso de control post registro. (CAPITULO III- De la Obtención del Registro Sanitario, 2013, pág. 3)

2.4.3. Reglamento general para la administración, utilización, manejo y control de los bienes e inventarios del sector público

Reglamento General Para La Administración, Utilización, Manejo Y Control De Los Bienes E Inventarios Del Sector Público

Art. 11.- Unidad de Administración de Bienes e Inventarios. → Las entidades u organismos comprendidos en el artículo 1 del presente reglamento, cuya estructura orgánica lo justifique, estructurarán una unidad encargada de la Administración de los Bienes e Inventarios.

La Unidad de Administración de Bienes e Inventarios, o aquella que hiciera sus veces a nivel institucional, orientará y dirigirá la correcta conservación y cuidado de los bienes que han sido adquiridos o asignados para uso de la entidad u organismo y que se hallen en custodia de los

Usuarios Finales a cualquier título como: compra venta, transferencia gratuita, comodato, depósito u otros semejantes, de acuerdo con este reglamento y las demás disposiciones que dicte la Contraloría General del Estado y la propia entidad u organismo.

Art. 12.- Titular de la Unidad de Administración de Bienes e Inventarios. → Será el/la encargado/a de supervisar la administración, utilización, egreso y baja de los bienes e inventarios de la entidad u organismo.

En las entidades u organismos cuya disponibilidad presupuestaria lo permita y su estructura orgánica lo justifique, el Titular de la Unidad de Administración de Bienes e Inventarios o quien haga sus veces, podrá contar con un equipo de apoyo para la administración, egreso o baja de los bienes e inventarios. (Reglamento General Para La Administración, 2017).

2.4.4. Registro Oficial Órgano De La República Del Ecuador

Art. 14.- Inventarios. - De conformidad con lo dispuesto en el artículo 29 del Reglamento General Sustitutivo para la Administración, Utilización, Manejo y

Control de los Bienes e Inventarios del Sector Público, los inventarios son materiales o suministros consumibles durante la prestación de los servicios que brinda la Corte Constitucional, y deberán tener las siguientes características:

Ser consumibles, es decir, poseer una vida corta menor a un año; y, a Ser utilizados para el consumo en la producción de bienes, prestación de servicios y ser susceptibles de ser almacenados. **(Corte, Costitucionalidad, & Ecuador, 2021).**

Art. 15.- Control. - Las adquisiciones y disminuciones de inventarios serán controladas y se registrarán observando lo siguiente:

a) Los registros serán controlados por el departamento encargado de su manejo a través del sistema de inventarios permanente o perpetuo, utilizando como método de control el precio promedio ponderado. Para el efecto se deberá mantener un detalle de inventarios que refleje el stock, los ítems entregados a cada unidad y para cada dispositivo y el rendimiento conforme las especificaciones del fabricante o las mejores prácticas, se remitirá a la o el Director Nacional Administrativo un reporte mensual de este registro, que servirá de base para el control de consumos y proyección presupuestaria de compras.

b). En lo que respecta a los suministros utilizados en equipos informáticos y de comunicación, el área, a través de la o el custodio administrativo, requerirá el ítem a la o el guardalmacén con copia a la Dirección Nacional de Tecnologías de la Información y Comunicaciones, para que sea esta última la que disponga el cambio del suministro y se realice el registro del uso en relación a las especificaciones técnicas emitidas por el fabricante.

c) La o el guardalmacén o quien hiciera sus veces, por medio de la o el Director Nacional Administrativo, hará llegar periódicamente a la Dirección Nacional Financiera, la información y documentación relativa al movimiento de ingresos y egresos para la valoración, actualización y conciliación respectiva de forma mensual.

d) La o el custodio administrativo de cada área llevará una hoja de control por inventarios, en la que constará la identificación y descripción de los inventarios, fecha, cantidad, nombre del usuario final y firma.

2.4.4. Código Orgánico De La Producción, Comercio E Inversiones, Copci

De los Derechos de los Inversionistas

Art. 19.- Derechos de los inversionistas. Se reconocen los siguientes derechos a los inversionistas:

La libertad de producción y comercialización de bienes y servicios lícitos, socialmente deseables y ambientalmente sustentables, así como la libre fijación de precios, a excepción de aquellos bienes y servicios cuya producción y comercialización estén regulados por la Ley;

El acceso a los procedimientos administrativos y acciones de control que establezca el Estado para evitar cualquier práctica especulativa o de monopolio u oligopolio privados, o de abuso de posición de dominio en el mercado y otras prácticas de competencia desleal;

La libertad de importación y exportación de bienes y servicios con excepción de aquellos límites establecidos por la normativa vigente y de acuerdo a lo que establecen los convenios internacionales de los que Ecuador forma parte;

Libre transferencia al exterior, en divisas, de las ganancias periódicas o utilidades que provengan de la inversión extranjera registrada, una vez cumplidas las obligaciones concernientes a la participación de los trabajadores, las obligaciones tributarias pertinentes y demás obligaciones legales que correspondan, conforme lo establecido en las normas legales, según corresponda.

Libre remisión de los recursos que se obtengan por la liquidación total o parcial de las empresas en las que se haya realizado la inversión extranjera registrada, o por la venta de las acciones, participaciones o derechos adquiridos en razón de la inversión efectuada, una vez cumplidas las obligaciones tributarias y otras responsabilidades del caso, conforme lo establecido en las normas legales;

Libertad para adquirir, transferir o enajenar acciones, participaciones o derechos de propiedad sobre su inversión a terceros, en el país o en el extranjero, cumpliendo las formalidades previstas por la ley;

Libre acceso al sistema financiero nacional y al mercado de valores para obtener recursos financieros de corto, mediano y largo plazos;

Libre acceso a los mecanismos de promoción, asistencia técnica, cooperación, tecnología y otros equivalentes; e,

Acceso a los demás beneficios generales e incentivos previstos en este Código, otras leyes y normativa aplicable. (Código, De La Producción, & Inversion, 2018)

Art. 20.- Régimen Tributario. - En materia impositiva, las inversiones nacionales y extranjeras estarán sujetas al mismo Régimen Tributario, con las excepciones previstas en este Código.

Art. 21.- Normas obligatorias. - Los inversionistas nacionales y extranjeros y sus inversiones están sujetos, de forma general, a la observancia y fiel cumplimiento de las leyes del país, y, en especial, de las relativas a los aspectos laborales, ambientales, tributarios y de seguridad social vigentes.

2.4.5. Normas Internacionales de Contabilidad (NIA 2)

En el párrafo 9, Medición de inventarios, menciona que los inventarios se medirán al costo o al valor neto realizable, el que sea menor.

Párrafo 10, Costos de adquisición, indica que los costos de las existencias comprenderán todos los costos derivados de la adquisición y transformación de los mismos, así como los costos en los que se hayan incurrido para darle sus condiciones actuales. (NIC 2_Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad (Consejo), 2003, pág. 6

2.5. Marco Georeferencial

Ubicación:

La presente investigación se desarrollará en las instalaciones físicas de la Cooperativa de Producción Agropecuaria el Salinerito., ubicada a pocos minutos de salinas a la vía Pan abuela en las coordenadas (Lat.: -1.592669; Long -79.000880) dentro de la parroquia Salinas, cantón Guaranda, provincia de Bolívar. En la imagen 1 y 2 se visualiza la Ubicación georreferencia de Cooperativa de Producción Agropecuaria.

Figura 1: Tomado de Google Mapas, 2023 de la cooperativa *PRODUCCOOP*



Elaborado por los autores: *Apunte Joel y Punina Julissa*

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

La investigación fue desarrollada y fue necesario establecer la metodología adecuada, lo cual permitió lograr un avance efectivo en el proceso investigativo. Para ello, se considerarán los tipos, métodos, enfoques y técnicas investigativas que condujeron al mejor proceso.

3.1. Tipo de investigación

Investigación bibliográfica o documental

Según el autor (Hernández, Fenández, & Baptista, 2018) menciona que la investigación documental es detectar, obtener y consultar la biografía y otros materiales que parten de otros conocimientos y/o informaciones recogidas moderadamente de cualquier realidad, de manera selectiva, de modo que puedan ser útiles para los propósitos del estudio.

Se Utilizó una variedad de fuentes para obtener una comprensión completa sobre el tema realizado, se obtuvo información en libros, artículos de revistas académicas, informes técnicos, documentos gubernamentales, tesis previas relacionadas, sitios web confiables

3.2. Enfoque de Investigación

Enfoque Cualitativo

Para el autor (Mata , 2019) refiere a este enfoque como una investigación naturalista, fenomenológica, interpretativa o etnográfica, es una especie de paraguas en el cual se incluye una variedad de concepciones, visiones, técnicas y estudios no cuantitativos. Existen diversos marcos interpretativos como el interaccionismo, la metodología, el constructivismo, el feminismo, la fenomenología, la psicología de los constructos personales, la teoría crítica, etc., que se incluyen en el paraguas cualitativo de Granel.

La investigación se enmarca en un enfoque de investigación y evaluación del sistema de control de inventarios en la Cooperativa de Producción Agropecuaria el

Salinerito ya que implica recopilar información y en analizar necesidades, así también identificar áreas de mejora, diseñar estrategias de mejora, implementar mejoras y monitorear continuamente el sistema que en este momento lo utilizan ya que en si nos ayudará para mejorar la gestión de inventarios y optimizar las operaciones de producción de queso en la cooperativa y sus niveles de eficiencia y eficacia a través del método COSO II.

3.3. Investigación de campo

El estudio realizado por. (Arias, 2017) La investigación de campo se define como recolectar toda la información directamente de la realidad del objeto o evento bajo estudio (datos brutos), sin manipular ni controlar ninguna variable, es decir, el investigador obtiene información, pero no cambia las condiciones existentes. Por supuesto, la investigación de campo también utiliza datos secundarios, especialmente datos de fuentes bibliográficas, a partir de los cuales se desarrolla el marco teórico. Sin embargo, los datos sin procesar generados por el desarrollo in situ son fundamentales para lograr objetivos y resolver desafíos.

Este método de investigación permitió en conocer a fondo el funcionamiento, y el mantenimiento del control del sistema de inventario actual, mediante visitas a la cooperativa. Para obtener la información más cercana y directa sobre el proceso administrativo y operativo de los almacenes, la observación de campo permitió identificar los problemas actuales que tiene la cooperativa.

3.4. Técnicas e Instrumentos de Recopilación de Datos

Técnicas

Entrevista

Tiene como fin obtener información de un grupo de personas o una muestra definida acerca de un tema. Puede ser oral y escrita. En la encuesta escrita se emplea como instrumento el cuestionario. En cambio, en la encuesta oral se puede utilizar: guía de encuesta y grabadora. (Barrantes , 2019).

Durante el proceso de investigación se empleó la técnica de la entrevista, basada en un banco de preguntas, para recabar datos sobre las iniciativas de control del sistema

de inventarios de la cooperativa, los cuales brinden información pertinente y oportuna para continuar con la investigación propuesta.

Encuesta

Esta herramienta permitió de su aplicación recopilar datos e información relevante sobre el sistema de control de inventarios y desde ese punto se contribuyó a la elaboración del informe con sus respectivas conclusiones y recomendaciones que es propuesto por el trabajo de integración curricular.

3.5. Universo, Población y Muestra

Universo: Cooperativa PRODUCCOOP., de la parroquia Salinas (directivos y empleados)

Población: Área de producción y administrativo

Muestra: No se tomará en consideración la muestra debido a que la población es escasa.

Participantes: funcionarios del área administrativa y producción de la Cooperativa PRODUCCOOP.

Tabla 3: Detalle de la Población

Unidades de Observación	Cantidad		Total
	Varones	Mujeres	
De producción	7	2	9
Administrativo	0	1	1
Total	7	3	10

Fuente: *Nomina de la cooperativa PRODUCCOOP., 2023*

3.6. Procesamiento de la Información

Una vez que se ha recopilado toda la información tanto de la aplicación de las encuestas como de las entrevistas, se procedió al análisis e interpretación de los resultados.

CAPITULO IV

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

A través del trabajo de campo se puede obtener la información correspondiente, la cual es importante para el análisis e interpretación para comprender la situación actual de la organización estudiada, por lo que a continuación se muestran los resultados obtenidos.

4.1. Análisis, interpretación y discusión de los resultados

Una vez realizadas las entrevistas nos basamos en la información proporcionada, en donde la cooperativa PRODUCCOOP enfrenta desafíos significativos en términos de control de inventarios como el control de calidad, las normativas laborales, gestión ambiental y la calidad de la materia prima. Sin embargo, se están implementando medidas para mejorar la calidad de los productos, como un mayor control en las materias primas y el apoyo técnico a los socios.

Además, se ha establecido un sistema de control de calidad que cumple con los parámetros requeridos, lo que demuestra un compromiso con la excelencia en la producción. En cuanto a los costos, se destaca que la materia prima representa el 60% del costo total, lo que subraya la importancia de gestionar eficientemente este recurso. Además, se menciona la necesidad de definir un precio competitivo en el mercado, sostenible a largo plazo y que permita mantener la rentabilidad de la empresa.

Análisis general, la cooperativa PRODUCCOOP está trabajando en mejorar la calidad de sus productos, optimizar el control de inventarios y gestionar eficientemente los costos asociados a la materia prima. Estas acciones reflejan un enfoque proactivo hacia la sostenibilidad y el crecimiento a largo plazo de la cooperativa.

4.1.1. Resultados de la aplicación de la encuesta

Pregunta 1: ¿Existe políticas que regulen los procesos en la gestión de inventarios?

Tabla 4: *Regulan los procesos de inventarios.*

Opción	Xi	f1
Si	2	20%
No	8	80%
TOTAL	10	100%

Elaborado por los autores: *Apunte Joel y Punina Julissa*

Análisis

Según la tabla, la mayoría de las respuestas indican que no existe políticas que regulen los procesos en la gestión de inventarios lo cual es el (80%), mientras que un porcentaje menor indica que si existe (20%).

Interpretación

Tras la realización de la encuesta, quedó claro que la mayoría de los participantes no estaban convencidos que en la PRODUCCOOP exista políticas para controlar los procesos relacionados con los inventarios. Esto quiere decir que la mayoría no tiene conocimiento de las políticas, por lo cual sería beneficioso que la cooperativa revisara y reforzara sus políticas de gestión de inventarios para disipar las preocupaciones planteadas por la gran mayoría de los empleados.

Pregunta 2: ¿Reciben capacitación o formación sobre el uso adecuado del sistema de control de inventarios?

Tabla 5: Recibo formación sobre el uso adecuado del sistema de control de inventarios.

Opción	Xi	f1
Si	0	0%
No	10	10%
A veces	0	0%
TOTAL	10	100%

Elaborado por los autores: Apunte Joel y Punina Julissa

Análisis:

De acuerdo a la información adquirida en la tabla, se pudo analizar que en su totalidad no reciben capacitación sobre el uso adecuado del sistema de control de inventarios

Interpretación

Este resultado indica que en la cooperativa de producción revelan en su totalidad que no reciben capacitaciones sobre el uso adecuado de un sistema de inventarios. Lo cual sería necesario una capacitación adecuada, ya que con esto ayudaría aumentar la eficiencia y la precisión en la gestión de inventarios, lo que a su vez puede beneficiar a la cooperativa en su conjunto.

Pregunta 3: ¿Se realiza el control de inventario en el proceso de producción?

Tabla 6: Se realiza el control de inventario en el proceso de producción.

Opción	Xi	f1
Si	7	70%
No	3	30%
Total	10	100%

Elaborado por los autores: Apunte Joel y Punina Julissa

Análisis

Mediante la encuesta realizada el 70 % señalan que, si realizan el control de inventario en el proceso de recepción, mientras que el 30% manifiestan que no realizan el control.

Interpretación

Una vez aplicada la encuesta estos resultados revelan que la mayoría de los encuestados indican que se lleva a cabo un control de inventario durante el proceso de producción. Lo cual estos resultados podrían indicar áreas de fortaleza y posibles áreas de mejora en los procesos de gestión de inventarios de la cooperativa PRODUCCOOP.

Pregunta 4: ¿Ha existido diferencias entre los registros de inventario y la cantidad física de materia prima en existencia?

Tabla 7: Existió diferencias entre los registros de inventario y física de materia prima.

Opción	Xi	f1
Siempre	0	0%
Casi siempre	0	0%
A veces	0	0%
Muy pocas veces	3	30%
Rara Vez	0	0%
Nunca	7	70%
Total	10	100%

Elaborado por los autores: Apunte Joel y Punina Julissa

Análisis

Con la información recolectada la mayoría de los trabajadores mencionan que nunca ha existido diferencias entre los registros de inventarios y la cantidad física de la materia prima, mientras que una minoría de trabajadores señalan que en ocasiones si existen diferencias

Interpretación

Este resultado se interpreta que en su mayoría de los encuestados no han enfrentado problemas significativos de este tipo en sus operaciones de gestión de inventario, de manera que una mínima parte de los trabajadores mencionan que ocasionalmente pueden ocurrir discrepancias. En general, estos resultados sugieren que las discrepancias entre los registros de inventario y la cantidad física de materia prima son poco comunes. que la cooperativa ha establecido procedimientos eficaces para garantizar que la adquisición de materia prima se realice de manera oportuna, lo cual es esencial para mantener operaciones fluidas y evitar interrupciones en la producción.

Pregunta 5: ¿Realiza algún control de verificación para constatar que la materia prima que ingresa se encuentra en perfecto estado?

Tabla 8: Verificación para constatar que la materia prima que ingresa se encuentra en perfecto estado.

Opción	Xi	f1
Si	10	100%
No	0	0%
TOTAL	10	100%

Elaborado por los autores: Apunte Joel y Punina Julissa

Análisis

Del total encuestados el 100% que correspondes a 10 personas señalan que si realiza control de verificación para constatar que la materia prima que ingresa se encuentra en perfecto estado.

Interpretación

Los resultados de esta pregunta reflejan un buen control de calidad y una preocupación por mantener altos estándares en el proceso de producción. Es un indicio positivo de que se están tomando medidas adecuadas para garantizar la calidad de la materia prima utilizada en la producción.

Pregunta 6: ¿Cumplen los plazos establecidos para la adquisición de materia prima?

Tabla 9: *Se cumplen los plazos establecidos para la adquisición de materia prima?*

Opción	Xi	f1
Si	10	100%
No	0	0%
TOTAL	10	100%

Elaborado por los autores: Apunte Joel y Punina Julissa

Análisis

Conforme a la información adquirida el 100% indican en su totalidad que si cumplen los plazos establecidos para la adquisición de materia prima.

Interpretación

De acuerdo al análisis se da a comprender que no hay incumplimiento en los plazos establecidos para la adquisición de materia prima. Es una señal positiva de que el proceso de adquisición de materia prima está bien organizado y se ejecuta de manera eficiente, lo que ayuda a mantener la cadena de suministro en funcionamiento y garantizar la continuidad de la producción de la PRODUCOOP.

Pregunta 7: ¿El sistema actual de control de inventarios facilita la identificación de productos en proceso en cada etapa de la producción?

Tabla 10: *El sistema actual de control de inventarios facilita a la producción.*

Opción	Xi	f1
Si	5	50%
No	5	50%
TOTAL	10	100%

Elaborado por los autores: Apunte Joel y Punina Julissa

Análisis

Con la información recolectado se evidencio que el 50% de los trabajadores están de acuerdo que el sistema actual de control de inventarios facilita la identificación de productos en proceso en cada etapa de la producción mientras que el otro 50% señalan que no facilita el sistema actual.

Interpretación

Luego de haber realizado y evaluado la respectiva encuesta, Esto puede indicar una percepción mixta en cuanto a la capacidad del sistema para rastrear y monitorear adecuadamente el progreso de los productos a lo largo de las diferentes etapas de producción. Esto sugiere mejorar la capacidad del sistema para rastrear y gestionar los productos en proceso podría contribuir a una producción más eficiente y a una gestión de inventarios más precisa.

Pregunta 8: ¿Con que frecuencia se realizan constataciones físicas de inventarios?

Tabla 11: Si realizan constataciones físicas de inventarios.

Opción	Xi	f1
Siempre	0	0%
Casi siempre	0	0%
A veces	0	0%
Muy pocas veces	6	60%
Rara Vez	0	0%
Nunca	4	40%
Total	10	100%

Elaborado por los autores: Apunte Joel y Punina Julissa

Análisis

La mayoría de las personas encuestadas señalan que muy pocas veces realizan constataciones físicas de inventarios, por el contrario, la minoría dicen que nunca lo realizan

Interpretación

Mediante el análisis estos resultados indican la mayoría que son realizadas con poca frecuencia las constataciones físicas. Por lo tanto, sería considerable implementar prácticas que promuevan una verificación más frecuente las constataciones del inventario.

Pregunta 9: ¿Aplican controles para las salidas de los productos terminados a fin de que no exista ningún tipo de devoluciones?

Tabla 12: *Aplican controles para las salidas de los productos terminados.*

Opción	Xi	f1
Muy de acuerdo	0	0%
Algo de acuerdo	0	0%
Ni en acuerdo ni en desacuerdo	0	0%
Algo en desacuerdo	8	80%
Muy en desacuerdo	2	20%
Total	10	100%

Elaborado por los autores: Apunte Joel y Punina Julissa

Análisis

De los datos obtenidos se refleja que la población, están algo en desacuerdo que se aplican controles para las salidas de los productos terminados a fin de que no exista ningún tipo de devoluciones, mientras que un poco de la encuestadas mencionan que están muy en desacuerdo.

Interpretación

La mayoría de los encuestados expresan cierta oposición a la afirmación de que se aplican controles efectivos para evitar devoluciones de productos terminados. Esto

podría ser una señal de que se necesitan mejoras en los procesos de controles para las salidas de los productos terminados y mejorar la satisfacción del cliente.

Pregunta 10: ¿Considera que el control de inventarios de productos terminados es adecuado para asegurar la disponibilidad de productos para la venta?

Tabla 13: *De productos terminados es adecuado para asegurar la disponibilidad de productos para la venta.*

Opción	Xi	f1
Si	3	30%
No	7	70%
A veces	0	0%
TOTAL	10	100%

Elaborado por los autores: Apunte Joel y Punina Julissa

Análisis

Mediante los resultados obtenidos, el 70% de los encuestados no considera que el control de inventarios de productos terminados es adecuado para asegurar la disponibilidad de productos para la venta, mientras que el 30% de encuestados correspondieron, que si consideran.

Interpretación

Esto indica que la mayoría de los encuestados no consideran que es adecuado el control de inventario. Esto puede indicar la necesidad de revisar y mejorar los procesos de control de inventarios para garantizar una gestión más efectiva y asegurar que los productos estén disponibles cuando los clientes los requieran.

Pregunta 11: ¿Se manejan adecuadamente los Kardex para el control de inventarios?

Tabla 14: *Se maneja Kardex para el control de inventarios.*

Opción	Xi	f1
Si	2	20%
No	8	80%
A veces	0	0%
TOTAL	10	100%

Elaborado por los autores: Apunte Joel y Punina Julissa

Análisis

Conforme a la información adquirida el 80% menciona que no se maneja adecuadamente los Kardex para el control de inventario, mientras que el 20% de los trabajadores dice que si manejan bien.

Interpretación

Esto indica que la mayoría de los encuestados mencionan que no manejan adecuadamente Kardex en cuanto a las Kardex en relación con el control de inventarios. Esta respuesta puede sugerir que los trabajadores perciben deficiencias o fallos en la forma en que se utilizan o gestionan los Kardex para controlar el inventario

ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS DE LA ENCUESTA

Realizamos un diagnóstico de la organización y situación actual de Cooperativa de producción agropecuaria “Salinerito”, tanto a nivel general como específico, para comprender las políticas y procedimientos que rigen sus departamentos administrativos y de producción con el fin de mantener adecuados controles internos. Para lograr este objetivo, realizamos entrevista con el gerente que describieron información importante sobre la cooperativa. Aquí está el resultado:

Análisis y Discusión

Después de analizar los resultados de todas las preguntas de la encuesta sobre la gestión de inventarios en la PRODUCCOOP, se pueden identificar varias tendencias y áreas de mejora.

En general, estos resultados apuntan a varias áreas clave que la cooperativa PRODUCCOOP podría abordar para mejorar su sistema de inventarios. Esto incluye la implementación de políticas claras, programas de capacitación adecuados, procedimientos de control de calidad y mejoras en los sistemas de control de inventarios existentes. La revisión y mejora continua de estos aspectos pueden contribuir significativamente a una gestión de inventarios más eficiente y efectiva, lo que a su vez beneficiará a la organización en su conjunto.

4.1.2. Diagnóstico actual de la empresa

Antecedentes de la Cooperativa

La Cooperativa de Producción Agropecuaria el Salinerito aprobada por el Ministerio de Bienestar Social a través de la Dirección Nacional de Cooperativas, mediante el acuerdo Ministerial N°.0629, de enero 03 del 2016 e inscrita en el Registro General de Cooperativas con el Número de Orden 6834, del 20 de enero del 2006, actualmente registrada y controlada por la súper Intendencia de Economía Popular y Solidaria, se encuentra domiciliada en la parroquia Salinas del cantón Guaranda de la provincia de Bolívar.

Su fin principal es promover el bienestar socio-económico de sus asociados y de la comunidad a través de la recolección, procesamiento y comercialización de los productos lácteos que están siendo distribuidos a nivel local y nacional.

En 1973 los salineros organizan la primera quesería comunitaria para elaborar queso Fresco, replicando lo que hacía el patrón en la hacienda, pero problemas de transporte y mercado hacen que en 1976 se decida cerrar la planta, mientras se buscaba cómo superar las dificultades.

Con asesoramiento de José Dubach, queso profesional de la Cooperación Técnica Suiza, en junio de 1978 los salineros retoman su empeño inaugurando una nueva quesería y un mes más tarde abren el local de Tiendas Queseras de Bolívar en el sector de Santa Clara, en la ciudad de Quito. Se inicia así el interesante proceso de producción y comercialización comunitaria de quesos artesanales semimaduros y maduros marca “Salinerito”.

Esta primera quesería genera múltiples réplicas en la misma parroquia Salinas, en la provincia de Bolívar y en varias otras provincias del país, ahora organizadas en seis consorcios y en una unión nacional de consorcios.

Misión

“Somos una empresa cooperativa de producción agropecuaria, de economía solidaria, rentable; que atiende las necesidades de sus asociados y de los pequeños y medianos productores de la cabecera parroquial de Salinas, en su ámbito de acción; con honestidad, responsabilidad y compromiso, a través de la prestación de servicios innovadores, ágiles y de calidad: en la compra, transformación, mercadeo, asistencia técnica y financiamiento productivo; contando con personal capacitado y comprometido con la organización y el bienestar de sus asociados”

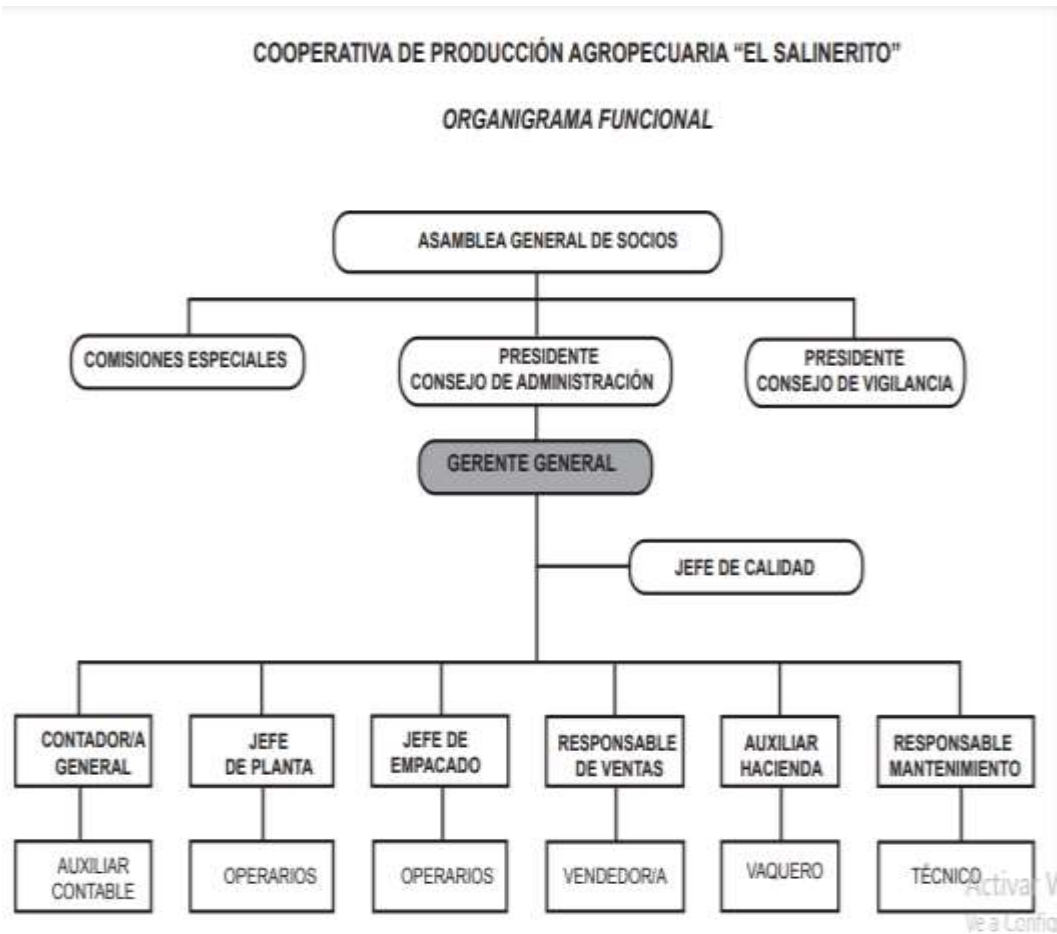
Visión

Ser líderes en cooperativas de producción agropecuaria de nuestra región, con servicios y productos confiables de acuerdo a los requerimientos de nuestros socios y clientes.

Trabajando técnica y productivamente para mejorar el nivel de vida, creando oportunidades para nuestros asociados y para la comunidad en general, conviviendo armónicamente con su entorno.

4.1.3. Organigrama Interno de la COAC Salinas Ltda.

Figura 2: Organigrama Interno de la Cooperativa PRODUCCOOP



Fuente: Nomina de la cooperativa PRODUCCOOP., 2023

Evaluación al sistema de control de inventario mediante el componente coso II

El Informe COSO II define el Control Interno como un proceso llevado a cabo por el consejo de administración, la dirección y el personal de la empresa, que comprende cinco elementos interrelacionados influenciados por el estilo de dirección y se integran en el proceso de gestión. Estos elementos operan de manera conjunta, formando un sistema integrado que se adapta dinámicamente a las cambiantes circunstancias del entorno, representando lo necesario para alcanzar los objetivos organizacionales.

En conformidad con lo mencionado, para entender la situación actual de la cooperativa "PRODUCCOOP" y recopilar información, hemos seguido todos los procedimientos de control interno según el modelo COSO II y sus componentes correspondientes.


Para evaluar el control interno en la empresa, se utilizaron métodos que incluyeron un cuestionario para crear una matriz de calificación del nivel de riesgo y confianza. Este cuestionario consideró factores clave de control, a los que se les asignó ponderaciones y calificaciones, obteniendo así una calificación ponderada que permitió determinar el nivel de riesgo y confianza de cada componente.

5. CONTROL INTERNO

5.1. Fase I

Ambiente de Control

Tabla 15: Ambiente de control

 <p style="text-align: center;">“COOPERATIVA PRODUCCOOP” CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO BAJO EL METODO COSOII AMBIENTE DE CONTROL</p>							
No	FACTORES DE CONTROL CLAVE PREGUNTAS.	RE F	RESPUESTAS			P/T	OBSERVACIONES
			SI	NO	P/O		
1.	¿Cuenta la cooperativa con políticas y procedimientos para el manejo del inventario?			X	0	10	
2.	¿Existe un formulario para el ingreso y salida de inventario?		X		10	10	
3.	¿Se promueve una cultura organizacional que enfatiza la importancia del control adecuado del inventario?		X		8	10	no del total a veces no promueven un control
4.	¿llevan registros actualizados y precisos de los movimientos de inventario, incluyendo entradas, salidas, devoluciones y ajustes, en		X		10	10	

	relación con la producción?						
5.	¿Existe un sistema de codificación o etiquetado claro y consistente para identificar y clasificar las materias primas, productos en proceso y productos terminados?		X		10	10	
6.	¿Se realizan conciliaciones periódicas entre los registros contables y el inventario físico para detectar y corregir discrepancias?		X		10	10	
7.	¿Se realizan capacitaciones periódicas al personal involucrado en el manejo del inventario de queso para asegurar el cumplimiento de las políticas y procedimientos establecidos y la aplicación de buenas prácticas de manufactura?			x	0	10	No realizan nunca
TOTAL					48	70	
Elaborado por: Julissa y Joel					Fecha 2/02/2024		
Revisado por: Ing. María Ibarra					Fecha 2/03/2024		

Elaborado por los autores: Joel Apunte y Julissa Punina

Determinar los niveles de confianza.

NC=Nivel de confianza

CT=Calificación total

PT= Ponderación Total

$$\text{Nivel de confianza} = \frac{CT}{PT} \times 100$$

$$\text{Nivel de confianza} = \frac{48}{70} \times 100 = 68,57\%$$

Establecer los niveles de riesgo de control

$$\text{NR= Nivel de Riesgo} \quad \text{NR} = 100\% - \text{NC}$$

$$\text{NR} = 100\% - 68,57\% = 31,43$$

Tabla 16: Nivel de riesgo y Nivel de confianza

NIVEL DE CONFIANZA	Calificación porcentual	NIVEL DE RIESGO	Calificación porcentual
BAJO	15% - 50%	ALTO	85% - 50%
MODERADA	51% - 75%	MEDIO	49% - 25%
ALTO	76% - 95%	BAJO	24% - 5%


Resultados de la Evaluación

Se puede evidenciar en el ambiente de control que el total de riesgos que existe es considerable para la cooperativa y por eso tiene la necesidad de implementar evaluaciones para medir y determinar el desempeño de las herramientas utilizadas, al analizar los resultados se podrá establecer si la herramienta está acorde a las actividades que ejecuta.

5.1.1. Evaluación de riesgo

Fase II

Tabla 17: Evaluación de riesgos.

 <p style="text-align: center;">“COOPERATIVA PRODUCCOOP”</p> <p style="text-align: center;">CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO BAJO EL METODO COSOII EVALUACIÓN DE RIESGO</p>							
No	FACTORES DE CONTROL CLAVE PREGUNTAS.	REF	RESPUESTAS			P/T	OBSERVACIONES
			SI	NO	P/O		
1.	¿Se han evaluado los riesgos relacionados con la calidad de la materia prima para la producción de queso?		X		10	10	
2.	¿Existe un sistema de control para prevenir las pérdidas de materias primas durante su almacenamiento?			x	0	10	No existe
3.	¿Se realizan inspecciones periódicas para detectar posibles daños de las materias primas?			x	3	10	Solo realizan de vez en nunca
4.	¿Se ha evaluado el riesgo de contaminación durante el proceso de producción de queso?		x		10	10	

5.	¿Existen controles para evitar errores en el etiquetado o codificación de los productos en proceso y terminados?		x	0	10	No existe
6.	¿Se realizan controles de calidad durante todo el proceso de producción de queso?	x		10	10	
7.	¿Cuenta con medidas de seguridad para proteger el inventario contra robos o pérdidas?		x	8	10	
TOTAL			4	3	41	70
Elaborado por: Joel y Julissa					Fecha 2/02/24	
Revisado por: Ing. María Ibarra					Fecha 2/03/24	

Elaborado por: Joel y Julissa

Determinar los niveles de confianza.

NC=Nivel de confianza

CT=Calificación total

PT= Ponderación Total

$$\text{Nivel de confianza} = \frac{CT}{PT} \times 100$$

$$\text{Nivel de confianza} = \frac{41}{70} \times 100 = 58,57\%$$

Establecer los niveles de riesgo de control

NR= Nivel de Riesgo NR= 100% – NC

$$NR = 100\% - 58,57\% = 41,43$$

Tabla 18: Evaluación de riesgos.

NIVEL DE CONFIANZA	Calificación porcentual	NIVEL DE RIESGO	Calificación porcentual
BAJO	15% - 50%	ALTO	85% - 50%
MODERADA	51% - 75%	MEDIO	49% - 25%
ALTO	76% - 95%	BAJO	24% - 5%


Resultados de la Evaluación

El nivel de riesgo corresponde a: 41,43%, por lo tanto, se puede determinar que el nivel de confianza es MODERADO y el nivel de riesgo MEDIO.

5.1.2. Actividades de control

Fase III

Tabla 19: Actividades de control.

 <p style="text-align: center;">“COOPERATIVA PRODUCCOOP” CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO BAJO EL METODO COSOII ACTIVIDADES DE CONTROL</p>							
No	FACTORES DE CONTROL CLAVE PREGUNTAS.	REF	RESPUESTAS			P/T	OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A		
1.	¿Tiene designado personal específico responsable del manejo y control del inventario?		X		10	10	
2.	¿Se lleva un registro detallado de las entradas y salidas de materias primas y productos en proceso de queso?		X		10	10	
3.	¿Existe un jefe de compras encargado de hacer pedidos a los proveedores?			x	0	10	No existe
4.	¿Se han establecido controles para prevenir errores en el proceso de producción que podrían			X	0	10	No cuentan con controles

	afectar la calidad o cantidad del inventario?						
5.	¿Se implementan medidas de seguridad para proteger el inventario contra robos o pérdidas?		X		10	10	
6.	¿Se realizan inventarios físicos periódicos para verificar la precisión de los registros de inventario?		x		10	10	
7.	¿Permite el actual proceso de valoración que el inventario esté al día?		X		7	10	Sí, pero hay días que no realizan una valoración
TOTAL					47	70	
Elaborado por: Julissa y Joel					Fecha 2/02/2024		
Revisado por: Ing. María Ibarra					Fecha 2/03/2024		

Elaborado por: Julissa y Joel

Determinar los niveles de confianza.

NC=Nivel de confianza

CT=Calificación total

PT= Ponderación Total

$$\text{Nivel de confianza} = \frac{CT}{PT} \times 100$$

$$\text{Nivel de confianza} = \frac{47}{70} \times 100 = 67,14\%$$

Establecer los niveles de riesgo de control

NR= Nivel de Riesgo **NR= 100% – NC**

NR = 100% – 67,14% = 32,86%

Tabla 20: Calificación porcentual

NIVEL DE CONFIANZA	Calificación porcentual	NIVEL DE RIESGO	Calificación porcentual
BAJO	15% - 50%	ALTO	85% – 50%
MODERADA	51%– 75%	MEDIO	49% - 25%
ALTO	76% - 95%	BAJO	24% - 5%

Resultados de la Evaluación de Riesgo

La Cooperativa Producoop tiene un nivel de confianza moderado en sus actividades de control del inventario, lo que indica que hay áreas significativas para mejorar. El nivel de riesgo medio sugiere que la organización debería tomar medidas adicionales para fortalecer sus controles internos, especialmente en áreas como la designación de un jefe de compras y la implementación de controles para prevenir errores en el proceso de producción.

6.1.3. Información y comunicación

Fase IV

Tabla 21: Información y comunicación.

<p style="text-align: center;">“COOPERATIVA PRODUCCOOP”</p> <p style="text-align: center;">CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO BAJO EL METODO COSOII</p> <p style="text-align: center;">INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN</p>							
No	FACTORES DE CONTROL CLAVE PREGUNTAS.	REF	RESPUESTAS			P/T	OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A		
1.	¿Cuenta con un sistema de información para registrar y mantener actualizada la información del inventario?			X	0	10	No cuentan con ningún sistema de información
2.	¿Existe un procedimiento claro para reportar y registrar las entradas y salidas de materias primas y productos en proceso de queso?		X		10	10	
3.	¿Se asegura la confidencialidad de la información relacionada con el inventario de queso?		X		10	10	

4.	¿Se comunica rápidamente a gerencia sobre inconvenientes del inventario?			x	7	10	No tan seguido
5.	¿Se establecen canales de comunicación claros y abiertos para reportar irregularidades o discrepancias en el inventario?			x	10	10	
6.	¿Se comunica de forma oportuna los problemas de los trabajadores?			X	6	10	Solamente relacionado a multas y secciones
7.	¿Se realizan reuniones periódicas para discutir el estado del inventario de queso y cualquier problema?			x	6	10	No tan seguido 2 veces al año
TOTAL					49	70	
Elaborado por: Joel y Julissa					Fecha 2/02/2024		
Revisado por: Ing. María Ibarra					Fecha 2/03/2024		

Elaborado por: Joel y Julissa

Determinar los niveles de confianza.

NC=Nivel de confianza

CT=Calificación total

PT= Ponderación Total

$$\text{Nivel de confianza} = \frac{CT}{PT} \times 100$$

$$\text{Nivel de confianza} = \frac{49}{70} \times 100 = 70\%$$

Establecer los niveles de riesgo de control

NR= Nivel de Riesgo **NR= 100% – NC**

$$NR = 100\% - 58,57\% = 30\%$$

Tabla 22: Calificación porcentual

NIVEL DE CONFIANZA	Calificación porcentual	NIVEL DE RIESGO	Calificación porcentual
BAJO	15% - 50%	ALTO	85% – 50%
MODERADA	51%– 75%	MEDIO	49% - 25%
ALTO	76% - 95%	BAJO	24% - 5%

Resultados de la Evaluación de riesgo


Para la ejecución de este procedimiento se realizó la aplicación de cuestionario del control interno a la Ing. Armando Tualombo, quien es el gerente de la cooperativa, mediante lo cual se pudo determinar los problemas que existen en la institución.

El nivel de riesgo se determina por oposición al nivel de confianza. Por su relación inversa si una confianza del 70%, es medio, el nivel de riesgo es medio debilidades detectadas de la cooperativa.

5.1.4. Supervisión Monitoreo

Fase V

Tabla 23: Supervisión y monitoreo

 <p style="text-align: center;">“COOPERATIVA PRODUCCOOP” CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO BAJO EL METODO COSOII SUPERVISIÓN O MONITOREO</p>							
No	FACTORES DE CONTROL CLAVE PREGUNTAS.	REF	RESPUESTAS			P/T	OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A		
1.	¿Hay alguien específico encargado dentro del almacén de mantener los registros de inventario o de supervisar el inventario físico?			X	5	10	Lo realiza personal del área de administración
2.	¿Se establecen acciones correctivas inmediatas en caso de detectarse irregularidades en el inventario?		X		7	10	
3.	¿Se verifican los registros de inventario para detectar posibles discrepancias?		X		7	10	No siempre
4.	¿Se establecen medidas correctivas inmediatas en caso de		x		8	10	

	irregularidades en el inventario?						
5.	¿Se lleva a cabo un seguimiento de las entradas y salidas de productos en proceso de queso?		X		8	10	
6.	¿Se supervisa el cumplimiento de los procedimientos establecidos para el control del inventario?		x		7	10	No siempre
7.	¿Constan con todas las facturas de compra y venta para el respaldo de los movimientos del inventario?		x		10	10	
TOTAL					52	70	
Elaborado por: Joel y Julissa					Fecha: 2/02/2024		
Revisado por: Ing. María Ibarra					Fecha: 2/03/2024		

Elaborado por: Joel y Julissa

Determinar los niveles de confianza.

NC=Nivel de confianza

CT=Calificación total

PT= Ponderación Total

$$\text{Nivel de confianza} = \frac{CT}{PT} \times 100$$

$$\text{Nivel de confianza} = \frac{52}{70} \times 100 = 74,9\%$$

Establecer los niveles de riesgo de control

NR= Nivel de Riesgo **NR= 100% – NC**

$$NR = 100\% - 74,29\% = 25,71$$

Tabla 24: Calificación porcentual

NIVEL DE CONFIANZA	Calificación porcentual	NIVEL DE RIESGO	Calificación porcentual
BAJO	15% - 50%	ALTO	85% – 50%
MODERADA	51%– 75%	MEDIO	49% - 25%
ALTO	76% - 95%	BAJO	24% - 5%

Resultados de la Evaluación de Riesgo

Entre los elementos positivos de la gestión de inventarios de la cooperativa cabe citar la existencia de facturas que justifican los movimientos de inventario y la aplicación de medidas correctoras rápidas. No obstante, hay un margen de mejora en varias áreas, como la asignación de un miembro del personal específico para mantener los datos de inventario y garantizar la coherencia en la verificación de los registros.

Con un nivel de confianza computado del 74,9%, la gestión del inventario se considera de alta confianza. Con una puntuación de riesgo de control del 25,71%, la gestión del inventario parece presentar un riesgo medio.

INFORME DE CONTROL INTERNO

Salinas, 2 de abril de 2024

Señor

Ing. Armando Tualombo

GERENTE GENERAL

COOPERATIVA DE PRODUCCION AGROPECUARIA EL SALINERITO

Presente,

De mis consideraciones:

Se ha realizado la evaluación de Control interno de Inventarios **para optimizar el nivel de la rentabilidad de la cooperativa de PRODUCCION AGROPECUARIA EL SALINERITO**, de la Parroquia Salinas, cantón Guaranda, provincia Bolívar para el año 2023, este proceso estuvo encaminado a prevenir errores o irregularidades de acuerdo a la realidad de la cooperativa.

Es crucial la implementación de este modelo de control interno de inventarios, el cual está basado en el Modelo COSO II y ha facilitado la identificación de riesgos y la pronta solución de los mismos, ya que la PRODUCOOP es una entidad que después de la investigación ha descubierto deficiencias en cuanto al control de inventarios. Durante el proceso de evaluación del control interno se descubrió la siguiente lista de problemas relacionados con los inventarios:

COMPONETE AMBIENTE DE CONTROL

DEBILIDAD 1. La falta de políticas y procesos definidos para la gestión de inventarios dentro de la cooperativa puede dar lugar a una gestión ineficaz y a una falta de control sobre los inventarios.

RECOMENDACIÓN 1. La cooperativa debe establecer políticas y procesos formales de gestión del inventario. Esto implicaría redactar una documentación exhaustiva en la que se describan los procedimientos que deben seguirse para realizar el seguimiento, el registro y la gestión del inventario. Además, es

fundamental transmitir con eficacia estas normas y procesos a todas las personas pertinentes

DEBILIDAD 2. Descuidar el fomento de una cultura organizativa centrada en la gestión de inventarios, aunque de vez en cuando se hace hincapié en un control adecuado del inventario, no siempre es así y podría no ser suficiente para forjar una cultura organizativa sólida en torno a este componente crucial.

RECOMENDACIÓN 2. Deben establecerse sistemas de seguimiento y control para garantizar que se siguen las políticas y procedimientos establecidos. Esto puede implicar la implantación de tecnología para la gestión de inventarios, la definición clara de quién es responsable de las actividades y el análisis rutinario de los procedimientos para encontrar margen de mejora.

DEBILIDAD 3. La cooperativa no realiza capacitaciones periódicas para el personal involucrado en el manejo del inventario, lo que puede llevar a una falta de conocimiento sobre las políticas y procedimientos establecidos, así como sobre las buenas prácticas de manufactura.

RECOMENDACIÓN 3. Es fundamental fomentar la cooperación y la comunicación entre los numerosos equipos y departamentos que intervienen en la gestión de inventarios. Esto puede facilitar la rápida identificación y resolución de problemas y garantizar que todas las partes comprendan los procesos y procedimientos.

Evaluación de Riesgo

DEBILIDAD 1. La falta de un sistema de control puede suponer un despilfarro y una pérdida de recursos para la cooperativa en caso de que las materias primas se pierdan mientras están almacenadas.

RECOMENDACIÓN 1. Para que el sistema, puede dar lugar a una identificación poco clara del producto, lo que podría repercutir en la satisfacción del cliente.

DEBILIDAD 2. Se realizan inspecciones periódicas, aunque con poca frecuencia para identificar posibles daños o deterioros de las materias primas. Esto podría dar lugar a la utilización de materias primas de calidad inferior para la elaboración del queso, lo que podría rebajar el calibre del producto acabado.

RECOMENDACIÓN 2. Para detener las pérdidas de materias primas durante el almacenamiento, debe establecerse un sistema de control. Esto puede implicar el uso de contenedores sellados y la puesta en marcha de procesos de control de inventario para vigilar las existencias de materias primas, entre otros métodos de almacenamiento adecuados.

DEBILIDAD 3. No hay salvaguardias contra los errores que se cometen al etiquetar o codificar cosas tanto en proceso como acabadas. Esto puede dar lugar a una identificación poco clara del producto, lo que podría repercutir en la satisfacción del cliente y la trazabilidad.

RECOMENDACIÓN 3. Para detener las pérdidas de materias primas durante el almacenamiento, debe establecerse un sistema de control. Esto puede implicar el uso de contenedores sellados y la puesta en marcha de procesos de control de inventario para vigilar las existencias de materias primas, entre otros métodos de almacenamiento adecuados.

Actividades de Control

DEBILIDAD 1. La cooperativa en si no cuenta con un jefe de compras para hacer pedidos a los proveedores. La ausencia de un responsable de compras podría dar lugar a una adquisición ineficaz de otros suministros y materias primas necesarios para la producción, lo que podría repercutir negativamente en los resultados generales de la cooperativa.

RECOMENDACIÓN 1. Seleccionar un responsable de compras que haga los pedidos a los proveedores y supervise la adquisición efectiva de materias primas.

DEBILIDAD 2. No existen salvaguardas contra fallos en el proceso de producción que puedan comprometer la cantidad o la calidad de las existencias. Unos controles inadecuados pueden dar lugar a una mala calidad del producto final o a pérdidas de existencias, lo que puede perjudicar a la cuenta de resultados y a la reputación de la cooperativa.

RECOMENDACIÓN 2. Crear controles eficaces, como protocolos de control de calidad y formación del personal sobre buenas prácticas de fabricación, para evitar errores en el proceso de producción.

Componente Información y Comunicación

DEBILIDAD 1. La cooperativa no dispone de un sistema de información para recopilar y mantener actualizados los datos de inventario. Esto puede dificultar la gestión eficaz de los inventarios y la toma de decisiones acertadas.

RECOMENDACIÓN 1. Establecer un sistema de información suficiente para capturar y mantener actualizados los datos de inventario.

DEBILIDAD 2. Se informa a la dirección de los problemas de inventario, pero esta comunicación no se produce con la frecuencia que debería. Para gestionar los problemas con mayor eficacia y evitar pérdidas, la comunicación debe ser más frecuente y rápida.

RECOMENDACIÓN 2. Garantizar que la dirección esté informada de las cuestiones relacionadas con el inventario con frecuencia y puntualidad.

DEBILIDAD3. Se celebran reuniones con la frecuencia suficiente para debatir el estado del inventario, pero no con la frecuencia que sería ideal. Las reuniones periódicas facilitarían una mayor cooperación en la resolución de problemas y un seguimiento más estrecho del inventario.

RECOMENDACIÓN 3. Deberían celebrarse reuniones periódicas con mayor frecuencia para debatir el estado del inventario y tratar los problemas antes de que surjan.

Supervisión y Monitoreo

DEBILIDAD 1. Aunque se realiza por personal del área de administración, no hay una persona específica encargada dentro del almacén de mantener los registros de inventario o supervisar el inventario físico. Esto puede conducir a una falta de responsabilidad clara en la gestión del inventario y a posibles errores en los registros.

RECOMENDACIÓN 1. Designar a una persona responsable del almacén para que lleve el control del inventario físico y de los datos de inventario.

DEBILIDAD 2, Aunque los registros de inventario se examinan para detectar incoherencias, no siempre es así. La información errónea sobre el inventario puede dificultar la toma de decisiones informadas.

RECOMENDACIÓN 2. Establecer protocolos lúcidos y uniformes para confirmar los registros de inventario y hacer un seguimiento del cumplimiento de los protocolos definidos.

DEBILIDAD 3, Aunque se supervisan los procesos de control de inventario establecidos, existe incoherencia en el proceso de supervisión. Esta falta de supervisión puede dar lugar a una ejecución incoherente de los procedimientos y a posibles problemas de gestión del inventario.

RECOMENDACIÓN 3 Los empleados dedicados a la gestión de inventarios deben recibir formación suficiente para garantizar la comprensión y el cumplimiento de los protocolos definidos.

**Papeles de Trabajo Resultados de las Comparaciones de Saldos
Contables Físicos**

Tabla 25: *Papeles de trabajo*



COMPARACION DE LOS SALDOS CONTABLES Y FISICOS DE LA PRODUCCION MATERIA PRIMA				
MATERIA PRIMA	TOTAL, SEMESTRE	EXISTENCIAS SEMESTRAL DE JULIO- DICIEMBRE		DIFERENCIAS
		TARJETA DE CONTROL	INVENTARIO FISICO	
Leche	522.884,	522.884	522.884	0
Cuajo	522.884	522.884	522.884	0
Sal	222.226	222.226	222.226	0
Sal (gr)	41.413	41.413	41.413	0
Cloruro de calcio (ml)	43.533	43.533	43.533	0
TOTALES		1.352.940	1.352.940	0

Fuente: *Nomina de la cooperativa PRODUCCOOP., 2023*

Como se observa en la tabla anterior En este caso, podemos ver que todas las categorías de materias primas tienen saldos contables y físicos coincidentes. Esto indica que no hay diferencias entre la información encontrada en el inventario, lo que demuestra la correcta conciliación de datos entre ambos sistemas y la coherencia de los datos registrados.

INVENTARIOS DE PRODUCTOS EN PROCESOS

Tabla 26: *Inventario de productos en proceso*

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>LA COOPERATIVA DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA EL SALINERITO</p> <p>PRODUCTOS EN PROCESOS QUESO MOZARRELLA</p> <p>PERIODO SEMESTRAL DE JULIO A DICIEMBRE DEL 2023</p> </div>  </div>				
PERIODO	MTERIAS PRIMAS	CANTIDAD ENTRANTE	CANTIDAD TERMINADA	DIFERENCIA
Julio	Leche (lt)	165	140	25
	Cuajo (ml)	82,5	75,3	7,2
	Sal (gr)	2549,2 5	2520, 3	28,9 5
	Fermento Láctico (ml)	495	465	30
	Cloruro de calcio (ml)	4.125	4.098	27
	Agosto	Leche (lt)	423	420
Cuajo (ml)		120	117	3
Sal (gr)		4553,3	4543, 4	9,9
Fermento Láctico (ml)		587	585	2
Cloruro de calcio (ml)		5534	5531	3
Septiembre		Leche (lt)	165	165


	Cuajo (ml)	82,5	82,5	0
	Sal (gr)	2354	2354	0
	Fermento Láctico (ml)	445	445	0
	Cloruro de calcio (ml)	4233	4233	0
Octubre	Leche (lt)	323	314	9
	Cuajo (ml)	74	70	4
	Sal (gr)	1340	1320	20
	Fermento Láctico (ml)	324	319	5
	Cloruro de calcio (ml)	2123	2110	13
Noviembre	Leche (lt)	745	721	24
	Cuajo (ml)	97	94	3
	Sal (gr)	3456	3429	27
	Fermento Láctico (ml)	429	417	12
	Cloruro de calcio (ml)	3289	3278	11
Diciembre	Leche (lt)	123	123	0
	Cuajo (ml)	54	54	0
	Sal (gr)	674	674	0
	Fermento Láctico (ml)	87	87	0
	Cloruro de calcio (ml)	976	976	0

Para cada materia prima, podemos observar que, por término medio, en la mayoría de los meses, la cantidad terminada es ligeramente inferior a la cantidad entrante.

Esto implica que desperdician materias primas a lo largo del proceso de la producción del queso mozzarella.

El hecho de que las cantidades terminadas y entrantes sean iguales en algunos meses, como diciembre y septiembre, apunta que no hubo pérdidas en esos momentos.

Tabla 27: *Periodo de productos en proceso*

 <p style="text-align: center;">LA COOPERATIVA DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA EL SALINERITO PRODUCTOS EN PROCESOS QUESO ANDINO PERIODO SEMESTRAL DE JULIO A DICIEMBRE DEL 2023</p>				
PERIODO	MTERIAS PRIMAS	CANTIDAD ENTRANTE	CANTIDAD TERMINADA	DIFERENCIA
Julio	Leche (lt)	643	642	1
	Cuajo (ml)	78,9	76,5	2,4
	Sal (gr)	2344	2341	3
	Cloruro de calcio (ml)	3.867	3.861	6
Agosto	Leche (lt)	720	720	0
	Cuajo (ml)	79	79	0
	Sal (gr)	2354	2354	0
	Cloruro de calcio (ml)	3220	3220	0
Septiembre	Leche (lt)	847	842	5
	Cuajo (ml)	95,3	92,5	2,8
	Sal (gr)	3243	3238	5
	Cloruro de calcio (ml)	4329	4324	5
Octubre	Leche (lt)	967	943	24
	Cuajo (ml)	108,4	106,3	2,1
	Sal (gr)	2145	2140	5
	Cloruro de calcio (ml)	3761	3754	7
Noviembre	Leche (lt)	354	345	9
	Cuajo (ml)	45,5	42,5	3
	Sal (gr)	1254	1247	7
	Cloruro de calcio (ml)	1876	1876	0
Diciembre	Leche (lt)	420	416	4
	Cuajo (ml)	52,2	49,3	2,9
	Sal (gr)	875	865	10
	Cloruro de calcio (ml)	967	962	5

Se puede observar que durante los meses de julio, septiembre, octubre y noviembre se observan variaciones notables en el contenido de cuajo y sal entre los productos acabados y los entrantes. Estas diferencias pueden indicar posibles problemas con la forma en que se midieron o utilizaron estas sustancias durante la producción.

Para garantizar una producción más consistente y eficaz del queso andino, podría ser necesario realizar investigaciones adicionales para determinar las causas subyacentes de las variaciones observadas en las cantidades de cuajo y sal y, en caso necesario, tomar medidas correctoras.

Formato Para La Toma De Inventario Físico

Tabla 28: Formato para la toma de inventarios físico

	<p>LA COOPERATIVA DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA EL SALINERITO</p> <p>TOMA FISICA DEL INVENTARIO</p>																									
Encargado del inventario: _____		N° _____																								
Fecha: _____																										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">ARTÍCULO</th> <th style="width: 20%;">CANTIDAD ENTRANTE</th> <th style="width: 20%;">CANTIDAD TERMINADA</th> <th style="width: 30%;">DIFERENCIA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>B</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>C</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ARTÍCULO	CANTIDAD ENTRANTE	CANTIDAD TERMINADA	DIFERENCIA	A				B				C								TOTAL					
ARTÍCULO	CANTIDAD ENTRANTE	CANTIDAD TERMINADA	DIFERENCIA																							
A																										
B																										
C																										
TOTAL																										
_____ Responsable de bodega	_____ Contador	_____ Encargado del inventario																								

Productos Terminados

Tabla 29: Productos terminados

 LA COOPERATIVA DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA EL SALINERITO TOMA FISICA DEL INVENTARIO DE O PRODUCTOS TERMINADOS						N°
Encargado del inventario:						
Fecha: Del 1 de julio al 31 de diciembre						
DETALLE	ARTÍCULO	PRODUCTO TERMINADOS	PRODUCTO VENDIDO	DIFERENCIA	INVENTARIO SISTEMA	
Julio	QUESO MOZARELLA	151	110	41	41	
	QUESO ANDINO	312	311	1	1	
Agosto	QUESO MOZARELLA	432	424	8	8	
	QUESO ANDINO	326	318	8	8	
Septiembre	QUESO MOZARELLA	129	123	6	6	
	QUESO ANDINO	165	150	15	15	
Octubre	QUESO MOZARELLA	340	337	3	3	

	QUESO ANDINO	210	209	1	1
Noviembre	QUESO MOZARELLA	540	540	0	0
	QUESO ANDINO	365	365	0	0
Diciembre	QUESO MOZARELLA	212	198	14	14
	QUESO ANDINO	432	412	20	20
TOTAL SEMESTRAL		644	3497	117	117

Elaborado por los autores : Joel Apunte y Julissa Punina

En la toma física de inventario de productos terminados refleja la diferencia entre el producto total y el producto vendido, lo cual coincide con la comparación realizada entre diferencia encontrada y el inventario del sistema. Lo cual esto significa que no hay variación es decir existe un control adecuado del inventario

Evaluación de Control Interno- Hoja De Hallazgos

Tabla 30: Hoja de Hallazgos

N°	CONDICIÓN	CRITERIO	CAUSA	EFEECTO	RECOMENDACIONES
1	La empresa carece de un sistema exhaustivo y preciso de control de inventarios de materias primas, productos en curso y productos acabados en todas las fases del proceso.	La producción debe tener un funcionamiento fluido y una gestión eficaz de los recursos, lo que requiere un control de inventario específico para cada proceso.	Ausencia de protocolos bien definidos y organizados para la gestión del inventario a lo largo de todo el proceso.	Desconocimiento por parte de la dirección de la empresa de la importancia del control de inventario específico del proceso. Impacto:	Los empleados deben recibir las herramientas y la formación necesarias para mantener con precisión el control del inventario en cada nivel del proceso
2	Se constata que la cantidad de materia prima que entra en el proceso y la cantidad que se utiliza o transforma en el producto final son diferentes.	La cantidad de materias primas que entran en el proceso y la cantidad de producto final que sale del mismo deben reflejarse con precisión en los registros de inventario.	Se observaron variaciones en las cantidades entrantes y finales de queso en algunos meses, lo que podría apuntar a un desperdicio de materia prima.	Pone de manifiesto la necesidad de estudiar y resolver posibles problemas en el proceso de producción para reducir los residuos y aumentar la productividad.	Para encontrar oportunidades de mejora y aplicar medidas correctoras, se recomienda realizar estudios exhaustivos de los procesos de fabricación.
3	la cooperativa no cuenta con Kardex para llevar un registro detallado los inventarios de materia prima	Para que una cooperativa mantenga y controle adecuadamente su inventario de materias primas, es necesario utilizar Kardex	desconocimiento de las ventajas y la importancia de utilizar un Kardex.	Mayor probabilidad de que se produzcan errores en la gestión del inventario, incluidos excesos, escasez y pérdidas.	Utilizar Kardex para mantener un registro organizado y exhaustivo.

INFORME DE EVALUACIÓN

Salinas, 5 de abril de 2024

Ing. Armando Tualombo

GERENTE GENERAL COOPERATIVA DE PRODUCCION AGROPECUARIA EL SALINERITO

Presente,

De mis consideraciones:

Se ha realizado la evaluación de Control interno de Inventarios para optimizar el nivel de la rentabilidad de la cooperativa de PRODUCCION AGROPECUARIA EL SALINERITO, de la Parroquia Salinas, cantón Guaranda, provincia Bolívar para el año 2023, este proceso estuvo encaminado a prevenir errores o irregularidades de acuerdo a la realidad de la cooperativa.

Es crucial la implementación de este modelo de control interno de inventarios, el cual está basado en el Modelo COSO II y ha facilitado la identificación de riesgos y la pronta solución de los mismos, ya que la PRODUCOOP es una entidad que después de la investigación ha descubierto deficiencias en cuanto al control de inventarios. Durante el proceso de evaluación del control interno se descubrió la siguiente lista de problemas relacionados con los inventarios:

HALLAZGO 1: Carece de control preciso a los inventarios

La cooperativa no cuenta con los suficientes controles a los inventarios.

RECOMENDACIÓN: Crear y poner en marcha un método absoluto de control de inventarios que aborde cada paso del procedimiento, desde la recepción de las materias primas hasta el proceso de elaboración y el almacenamiento de los productos terminados. Para mantener la coherencia y la precisión de los registros, este sistema debe asignar tareas claras y proporcionar a los trabajadores formación suficiente.

HALLAZGO 2: Diferencia en las materias primas

Se observaron en la cooperativa que hay variaciones en las cantidades entrantes y cantidad terminada en productos en proceso, lo que podría apuntar a un desperdicio de materia prima.

RECOMENDACIÓN: Proporcionar un sistema que permita controlar continuamente los niveles de inventario y la eficacia del proceso de producción. Esto permitirá actuar con rapidez y eficacia al posibilitar la identificación temprana de cualquier irregularidad o desviación en las cantidades de materias primas y productos terminados.

HALLAZGO 3: Ausencia de Kardex para el registro detallado de inventarios

La cooperativa no cuenta con Kardex para ningún proceso materia prima, productos en proceso y productos terminados.

RECOMENDACIÓN: Proporcionar un sistema de supervisión y seguimiento continuos para garantizar el cumplimiento de los protocolos y la corrección de los datos de inventario. Esto puede implicar designar a alguien que elabore los registros Kardex de forma periódica y corrija cualquier incoherencia o error detectado.

CONCLUSIONES

Los resultados de la investigación revelan la importancia de mejorar la supervisión en el control de inventarios para optimizar la gestión de la cooperativa estudiada. Estas conclusiones tienen consecuencias directas en la eficiencia operativa y la rentabilidad de la organización, ya que un adecuado control de inventarios puede reducir costos, minimizar pérdidas y mejorar la planificación de la producción.

Implementar medidas concretas para fortalecer el sistema de control de inventarios, como mejorar la supervisión, implementar tecnologías de seguimiento y al establecer los hallazgos pedimos verificar la ausencia de Kardex para el registro detallado de inventarios para materia prima, productos a la hora de ingreso como a la hora de Salida de la materia prima y productos en proceso.

Estos resultados son importantes porque pueden guiar a la cooperativa hacia una gestión más efectiva de sus recursos, lo que a su vez puede contribuir a su sostenibilidad a largo plazo y a su competitividad en el mercado. Además, la optimización del control de inventarios puede impactar positivamente en la calidad de los productos, la satisfacción de los clientes y la reputación de la organización.

RECOMENDACIONES

Mejorar la supervisión del control de inventarios, asegurando que se realice de manera regular y efectiva ya que esto ayudará a optimizar la gestión de la cooperativa y puede agilizar los procesos y mejorar la precisión en el registro de los productos y reducir costos a la hora de realizar el control de inventario.

Implementar un sistema de Kardex para el registro detallado de la materia prima y productos en proceso, tanto en el ingreso como en la salida. Esto permitirá un seguimiento continuo y una mayor eficacia en las medidas adoptada

Establecer procedimientos claros y eficientes para la planificación de la producción a ña hora de revisión de los inventarios, basados en la información detallada de los inventarios de la cooperativa a lo que realizamos nosotros en dos productos de quesos, mejor organización de los recursos y capacitar al personal involucrado en el control de inventarios para garantizar que comprendan la importancia de su labor y puedan llevar a cabo las medidas de manera efectiva.

BIBLIOGRAFÍA

- Morell , D., Betancourt , J., & Acosta, A. (1 de 18 de 2019). *Administración de Inventarios*. Obtenido de Técnica Administrativa:
[Http://Www.Cyta.Com.Ar/Ta/Article.Php?Id=180102](http://Www.Cyta.Com.Ar/Ta/Article.Php?Id=180102)
- Alison, S. (28 de agosto de 2023). *La importancia de trabajar los plazos de entrega*. Recuperado el 03 de marzo de 2024, de LinkedIn:
<https://es.linkedin.com/pulse/la-importancia-de-trabajar-los-plazos-entrega-sobredo-d-alessio>
- Amalia, G. (08 de agosto de 2023). *¿Qué es el control de calidad?* Recuperado el 04 de marzo de 2024, de EMPRENDE PYME.NET:
<https://emprendepyme.net/que-es-el-control-de-calidad.html>
- Arias, F. (2017). *Proyecto de Investigación: Introducción a la metodología*. Caracas: Episteme.
- Barrantes , E. R. (2019). *TECNICAS E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN*. Obtenido de
<https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w24604w/tecnicas-e-instrumentos-de-investigacion.pdf>
- Chase, A., & Jacobs, J. (2018). *Gestión de Operaciones para la Ventaja Competitiva*. Educación McGraw-Hill.
- Código, O., De La Producción, C., & Inversion, C. (21 de 08 de 2018). De los Derechos de los Inversionistas. *Registro Oficial Suplemento 351*. Quito, Pichincha, Ecuador: Art 19-21-21.
- Concepto, O. E. (28 de 03 de 2018). *Concepto de*. Recuperado. Obtenido de Enciclopedia Concepto: <https://concepto.de/quienes-somos/>
- Consecuencias de un mal control interno en mi empresa*. (26 de junio de 2017). Recuperado el 02 de marzo de 2024, de TGS Mexico: <https://blog.tgs-rocha.com/blog/consecuencias-de-un-mal-control-interno-en-mi-empresa#:~:text=El%20fraude%2C%20robo%2C%20la%20compra,control%20interno%20en%20mi%20empresa%3F>
- Consultores, H. L. (21 de septiembre de 2023). *Beneficios de implementar un correcto control interno en la empresa*. Recuperado el 02 de marzo de 2024, de <https://es.linkedin.com/pulse/beneficios-de-implementar-un->

- Jacobo, R. (2019). *Planificación y control de fabricación para la gestión de la cadena de suministro*. Ecuador: Edición de certificación APICS/CPIM.
- Jonzalo, V. (2018). *Los costos de producción*. Ambato.
- José, G. (22 de Octubre de 2024). *Eficiencia operativa*. Recuperado el 05 de marzo de 2024, de COGNIZANT:
<https://www.cognizant.com/es/es/glossary/operational-efficiency#:~:text=La%20eficiencia%20operativa%20es%20hacer,negocio%20e%20inducen%20al%20error.>
- Juan, C. (08 de junio de 2022). *Características de un buen sistema de control interno*. Recuperado el 03 de marzo de 2024, de OPIRANI:
<https://www.piranirisk.com/es/blog/caracteristicas-de-un-buen-sistema-de-control-interno>
- Juan, M. (Noviembre de 2018). *Cumplimiento de Plazos*. Recuperado el 03 de marzo de 2024, de TimeCamp:
<https://www.timecamp.com/es/glossary/cumplimiento-de-plazos/>
- Ley, O., & Administración, F. (Martes de Noviembre de 2019). Organización de la Administración Financiera. Quito, Pichincha, Ecuador.
- Ley Organica de la, S. (18 de 12 de 2015). Normas Sanitarias. *Estado: Reformado*. ciudad de San Francisco de Quito, Pichincha, Ecuador.
- López, A. (31 de enero de 2023). *Qué es el sistema de gestión de calidad*. Recuperado el 05 de marzo de 2024, de coworkings:
<https://coworkings.co/que-es-el-sistema-de-gestion-de-calidad-ventajas-y-desventajas/>
- Makarchuk, M. (11 de agosto de 2023). *Entendiendo el control de inventario: importancia, métodos y mejores prácticas*. Recuperado el 04 de marzo de 2024, de Leafio Optimizing Retail:
<https://www.leafio.ai/es/blog/analizando-el-control-de-inventario-importancia-metodos-y-mejores-practicas/>
- Marco, C. (09 de abril de 2023). *Costos en la contabilidad*. Recuperado el 06 de marzo de 2024, de SiigoContifico: <https://contifico.com/que-es-un-costo-en-contabilidad/>

- Marcos, C. (12 de Diciembre de 2018). *Características de la contabilidad de costos: ventajas y desventajas*. Recuperado el 06 de septiembre de 2024, de <https://onemarketing.es/caracteristicas-de-la-contabilidad-de-costos-ventajas-y-desventajas/>
- María, S. (25 de septiembre de 2020). *Costo*. (E. Etecé, Editor) Recuperado el 06 de marzo de 2024, de CONCEPTO: <https://concepto.de/costo/>
- Maria., W., Mendoza Tania, T., & García, p. (28 de octubre de 2018). El control interno y su influencia en la gestión. *4*(4), 206-240. Recuperado el 02 de marzo de 2024, de <file:///C:/Users/aleja/Downloads/Dialnet-ElControlInternoYSuInfluenciaEnLaGestionAdministra-6656251.pdf>
- Mata , S. L. (7 de Mayo de 2019). *El enfoque de investigación: la naturaleza del estudio*. Obtenido de Los enfoques de investigación: <https://investigaliacr.com/investigacion/el-enfoque-de-investigacion-la-naturaleza-del-estudio/>
- Materia prima: ¿qué es y por qué es tan importante?* (24 de enero de 2022). Recuperado el 05 de marzo de 2024, de <https://centraldefondos.com/materia-prima-que-es/#:~:text=La%20materia%20prima%20directa%20responde,costo%20final%20del%20producto%20terminado.>
- Meana Coalla, P. P. (2018). Gestión de inventarios Uf0476. En P. Pablo, *Gestión de inventario* (pág. 102). Argada de Rey Madrid: Ediciones Paraninfo, S.A., 2018.
- Molly, T. (04 de febrero de 2024). *Cronograma de actividades: qué es y cómo crearlo en 7 pasos*. Recuperado el 03 de marzo de 2024, de ASANA: <https://asana.com/es/resources/create-project-management-timeline-template>
- Murillo, G., & Murillo, J. (15 de enero de 2024). Guía para el control de inventarios. Recuperado el 04 de marzo de 2024, de SafetyCulture: <https://safetyculture.com/es/temas/manejo-de-inventario/control-de-inventarios/>
- Pepe, B. N. (08 de junio de 2023). *¿Qué es la eficiencia operativa?* Recuperado el 05 de marzo de 2024, de OBS Business School:

<https://www.obsbusiness.school/blog/que-es-la-eficiencia-operativa#:~:text=La%20eficiencia%20operativa%20se%20traduce,experiencia%20mejorada%20a%20sus%20clientes.>

Piña, P. C. (2018). *Sistema de costeo por ordenes*. Recuperado el 05 de marzo de 2024, de Contabilidad de costos:

<https://www.coursehero.com/file/p6pk9rbs/Ventajas-y-Desventajas-El-sistema-de-costos-por-%C3%B3rdenes-de-producci%C3%B3n-tiene/#:~:text=Las%20desventajas%20que%20presenta%20el,el%20costo%20total%20de%20producci%C3%B3n.&text=73%20Contabilidad%20de%20Costos>

Porcedimiento para la constatacion fisica de bienes muebles para la actualizacion de inventario. (24 de noviembre de 2020). *Registro de la Propiedad Portoviejo*, 6. Recuperado el 05 de marzo de 2024, de https://registropropiedadportoviejo.gob.ec/regpp/transparencia/lotaip/2020/diciembre/Procedimiento_de_Constatacion_Fisica_firmado_2020.pdf

Quizhpi, D. (2018). *DISEÑO DE UN SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIO Y ORGANIZACIÓN DE LAS BODEGAS DE PRODUCTO TERMINADO DE LA EMPRESA ECUAESPUMAS-LAMITEX S.A.*. Cuenca.

Reglamento De Registro Y Control Sanitario De Alimentos. (2013). *CAPITULO II-Del Registro Sanitario* (<https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/REGLAMENTO-DE-REGISTRO-Y-CONTROL-SANITARIO-DE-ALIMENTOS.pdf> ed.). Quito: LEXIS FINDER.

REGLAMENTO DE REGISTRO Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS. (2013). *CAPITULO III- De la Obtención del Registro Sanitario* (<https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/REGLAMENTO-DE-REGISTRO-Y-CONTROL-SANITARIO-DE-ALIMENTOS.pdf> ed.). QUITO: LEXIS FINDER.

Reglamento General Para La Administración, U. M. (29 de 12 de 2017). EL CONTRALOR GENERAL DEL ESTADO. *Inventarios*. Suplemento del Registro Oficial , Ecuador, Ecuador.

- Robbins, C. (2018). Planificación. *planificación a una nueva era*, 2-10.
- Sánchez, J. (07 de junio de 2020). *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/auditoria.html>
- Sofia, M. (16 de julio de 2021). *Costos de producción*. (Etecé, Editor) Recuperado el 05 de marzo de 2024, de Enciclopedia Concepto: <https://concepto.de/costos-de-produccion/>
- Staff, B. E. (2022). <https://bind.com.mx/blog/control-de-inventarios/ventajas-y-desventajas-de-los-inventarios>. *Control de inventarios*. Obtenido de Minnt Solutions S.A.P.I de CV.
- Susana Avolio de Cols, M. D. (2019). Evaluacion de los resultados. En C. t. resultados. Ecuador. Recuperado el 04 de marzo de 2024, de <https://www.oitcinterfor.org/sites/default/files/cap10.pdf>
- Toainga, C. (13 de marzo de 2018). *google*. Obtenido de google: [https://www.google.com/search?sca_esv=558787020&q=Caranqui+y+Toainga+\(2018\),+que+eval%C3%BAan+los+procedimientos+de+control+interno+bajo+el+m%C3%A9todo+COSO+II+en+la+Cooperativa+de+Ahorro+y+Cr%C3%A9dito+Ambato+Ltda.,+de+la+provincia+Tungurahua,+en+el+per%](https://www.google.com/search?sca_esv=558787020&q=Caranqui+y+Toainga+(2018),+que+eval%C3%BAan+los+procedimientos+de+control+interno+bajo+el+m%C3%A9todo+COSO+II+en+la+Cooperativa+de+Ahorro+y+Cr%C3%A9dito+Ambato+Ltda.,+de+la+provincia+Tungurahua,+en+el+per%)
- Trujillo Chávez, Y. (2018). *Diseño de un sistema de control de inventarios basado en las NIC 2 Inventarios para la Ferretería y materiales de construcción FERMACOL C. Ltda., en el cantón Ambato, provincia Tungurahua [Proyecto de Investigación, ingeniería en Contabilidad y auditoria]*. ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO, Riobamba,. Obtenido de Proyecto de Investigación: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/9894>
- Weihrich, & Koontz . (2019). Planificación basada en información y análisis. *planificación para un buen vivir*, 12-13.

ANEXO

ANEXO 1 Cronograma Tentativo

Tabla 31: Cronograma Tentativo (Gantt)

CRONOGRAMA DE GANTT												
	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 5	Semana 6	Semana 7	Semana 8	Semana 9	Semana 10	Semana 11	Semana 12
CAPITULO I. FORMULACIÓN GENERAL DEL PROYECTO												
Descripción del Problema												
Formulación del Problema												
Preguntas de Investigación												
Justificación												
Objetivos: General y Específicos												
Hipótesis												
CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO												
Antecedentes (académicos y artículos de investigación)												
Científico (bases teóricas en la que fundamenta la investigación)												
Conceptual, legal y georeferencial												
CAPITULO III METODOLOGÍA												
Tipo de Investigación y enfoque												
Métodos de Investigación												
Técnicas e Instrumentos de Recopilación de Datos												
Universo, Población y Muestra												
Procesamiento de la Información												
CAPITULO IV RESULTADOS Y DISCUSIÓN												
Análisis, Interpretación y Discusión de Resultados												
CAPITULO V PROPUESTA												
Propuesta												

Elaborado por los autores: Joel Apunte y Julissa Punina

Anexo 2: Presupuesto Ejecutado

Tabla 32: Presupuesto Ejecutado

UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR			
Evaluación al sistema de control de inventarios de materia prima, productos en proceso, productos terminados en las operaciones de producción de queso en la cooperativa de producción agropecuaria “Salinerito”, parroquia salinas, cantón Guaranda, provincia bolívar , año 2023			
PRESUPUESTO			
Detalle	Cantidad	Valor Unitario	Total
Resma de papel	2	\$3,00	\$6,00
Internet	3	\$15,00	\$45,00
Memoria flash	1	\$8,00	\$8,00
Carpetas	10	\$0,25	\$2,50
Impresiones	200	\$0,10	\$20,00
Copias	50	\$0,02	\$1,00
Esferos	5	\$0,35	\$1,75
Empastado	2	\$12,00	\$24,00
Anillado	2	\$3,00	\$6,00
CD membretados	2	\$3,00	\$6,00
Transporte	20	\$5,00	\$100,00
Alimentación	20	\$2,00	\$40,00
Total			\$260,25

Elaborado por: Apunte Joel, Punina Julissa, 2023

Anexo 3 : Carta de aceptación de la organización

Figura 3: Carta de aceptación de la organización



COOPERATIVA DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA EL SALINERITO
OFICIO N° 502- GER-2023-PRODUCCOOP

Cooperativa el Salinerito
Salinas, 28 de noviembre del 2023

SRTA. JULISSA ALEXANDRA PUNINA REA
SR. JOEL ESTUARDO APUNTE NUÑEZ
ESTUDIANTE DE LA CARRERA DE COTABILIDAD Y AUDITORIA
UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLIVAR

Presente;

De mis consideraciones,

Expreso un saludo cordial a tan noble y prestigiosa institución educativa de nuestra provincia de Bolívar.

Dando respuesta a su solicitud del 26 de octubre del 2023, sobre el requerimiento de realizar el Proyecto de Investigación "Evaluación del Sistema de Control de Inventario de Materia Prima, Producto en Proceso y Productos terminados en las Operaciones de Producción de Quesos en la Cooperativa de Producción Agropecuaria El Salinerito, Parroquia Salinas, Canton Guaranda, Provincia Bolívar, Año 2023", para cumplir con el pensum académico de la Universidad Estatal de Bolívar, qui realizarán como estudiantes de la carrera de Contabilidad y Auditoría.

En calidad de Representante legal de la Cooperativa de Producción Agropecuaria El Salinerito, dejo aprobado su solicitud para que realice el trabajo que corresponda en base a la información que la empresa proporcione a los dos estudiantes universitarios, quienes deberán solicitar con antelación a la parte administrativa.

Atentamente;



GERENTE GENERAL
COOPERATIVA EL SALINERITO



COOPERATIVA DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA EL SALINERITO
Dirección: Bypass Salinas vía a Guaranda
Telef: 03 2 210 029 / 2 210 003
email: cooperativa@salinerito.com

Anexo 4: Guía de encuesta

UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, GESTION EMPRESARIAL E INFORMÁTICA

CARRERA: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

Encuestas aplicadas al área de producción de la Cooperativa de Producción Agropecuaria Salinerito, Parroquia Salinas, cantón Guaranda, provincia Bolívar, año 2023.

Objetivo de la encuesta:

Es recopilar información de las encuestas plasmadas para la construcción de un proyecto de investigación, modalidad de titulación en la Facultad de Ciencias Administrativas, Gestión Empresarial e Informática de la Universidad Estatal de Bolívar, por lo cual solicitamos que vuestras respuestas sean objetivas.

Marque con una X la respuesta

Cuestionario:

1 ¿Cree que existe políticas que regulen los procesos en la gestión de inventarios?

Sí No

6. ¿Recibe capacitación o formación sobre el uso adecuado del sistema de control de inventarios?

Sí No

7. ¿Se realiza el control de inventario en el proceso de producción?

Sí No

8. ¿Ha experimentado diferencias entre los registros de inventario y la cantidad física de materia prima en existencia?

Siempre Casi siempre Muy pocas veces

Rara vez Nunca

9. ¿Se realiza algún control de verificación para constatar que la materia prima que ingresa se encuentra en perfecto estado?

Sí No

10. ¿Se cumplen los plazos establecidos para la adquisición de materia prima?

Si No A veces

11. ¿El sistema actual de control de inventarios facilita la identificación de productos en proceso en cada etapa de la producción?

Sí No

12. ¿Con que frecuencia se realizan constataciones físicas de inventarios?

Siempre Casi siempre Muy pocas veces

Rara vez Nunca

13. ¿Se aplican controles para las salidas de los productos terminados a fin de que no exista ningún tipo de devoluciones?

Anexo 5: Guía de entrevista

UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, GESTION EMPRESARIAL E INFORMÁTICA

CARRERA: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

Entrevista aplicada a los directivos de la Cooperativa de Producción Agropecuaria el Salinerito, Parroquia Salinas, cantón Guaranda, provincia Bolívar, año 2023.

Objetivo de la entrevista:

Es recopilar información para la construcción de un proyecto de investigación, modalidad de titulación en la Facultad de Ciencias Administrativas, Gestión Empresarial e Informática de la Universidad Estatal de Bolívar, por lo cual solicitamos que vuestras respuestas sean objetivas.

Cuestionario:

1. ¿Hace cuantos años inicio la cooperativa PRODUCCOOP y cual dio la iniciativa en su creación?

.....

2. ¿Qué herramientas utilizan para medir el sistema de control de inventarios?

.....

3. ¿Considera que se alcanzaron los objetivos de producción establecidos?

.....

4. ¿Se realizan un análisis de precios y calidad antes de tomar una decisión de compra?

.....

5. ¿Considera que es necesario llevar un registro de calidad de la materia prima, productos en proceso y productos terminados?

.....

6. ¿Cómo se determina en la PRODUCCOOP el costo de la materia prima en el sistema de control de inventarios?

.....

7. ¿Cuáles son los principales desafíos en términos de cumplimiento normativo en el control de inventarios en la elaboración de queso?





.....

8. ¿Cuáles son los principales costos directos asociados a la materia prima utilizada en la elaboración de queso?

.....

Anexo 6: Ficha De Observación

Tabla 33: *Ficha de Observación*

FICHA DE OBSERVACIÓN			
FICHA No.	01		
ELABORA DO POR:	Apunte Nuñez Joel Estuardo y Punina Rea Julissa Alexandra		
LUGAR:	Cooperativa de producción agropecuaria “Salinerito”, parroquia salinas,		
SECTOR:	Área de producción de la Cooperativa		
TIEMPO	OBSERVADO		
1 horas	Empresa productora de quesos ; Área de producción	Socialización con el personal de producción de la cooperativa, para verificar cuantas clases de quesos realizan dentro de la cooperativa.	
5 horas	Empresa productora de Queso ; Departamento de Producción	Primer acercamiento al departamento de producción. Observación de procesos de producción de diversos productos que elabora la cooperativa desde la recepción de la materia prima hasta el empaquetado y puesto a al servicio de los clientes.	
3 horas	Empresa productora de Queso; Oficina de Contabilidad.	Socialización con el personal contable encargado de la entidad, tratando temas relacionados a la investigación, y requerimiento de información a usar para el desarrollo del trabajo.	 
PALABRAS CLAVE:	Producción, procesos, materia prima.		

Elaborado por los autores: *Joel Apunte y Julissa Punina*

**ING. MARÍA DEL CARMEN IBARRA CHANGO EN CALIDAD DE
DIRECTORA DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR,**

CERTIFICA

Que el trabajo de integración curricular denominado “EVALUACIÓN AL SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS DE MATERIA PRIMA, PRODUCTOS EN PROCESO, PRODUCTOS TERMINADOS EN LAS OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE QUESO EN LA COOPERATIVA DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA “SALINERITO”, PARROQUIA SALINAS, CANTÓN GUARANDA, PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO 2023.”, presentado por Joel Estuardo Apunte Nuñez Y Punina Rea Julissa Alexandra estudiantes de la **carrea de Contabilidad y Auditoría** pasó el análisis de coincidencia no accidental en la herramienta TURNITING, reflejando un **porcentaje de similitud del 9%**, como se puede evidenciar en el documento adjunto.

Guaranda, 09 de abril del 2024

Atentamente,



Ing. María del Carmen Ibarra Chango

Directora

NOMBRE DEL TRABAJO

**EVALUACIÓN AL SISTEMA DE CONTROL
DE INVENTARIOS EN LAS OPERACIONES
DE PRODUCCIÓN DE QUESO EN LA CO
OP**

AUTOR

JOEL APUNTE - JULISSA PUNINA

RECuento de palabras

21395 Words

RECuento de caracteres

121974 Characters

RECuento de páginas

133 Pages

Tamaño del archivo

5.2MB

Fecha de entrega

Apr 8, 2024 11:28 PM GMT-5

Fecha del informe

Apr 8, 2024 11:30 PM GMT-5

● **9% de similitud general**

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

- 9% Base de datos de Internet

● **Excluir del Reporte de Similitud**

- Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Crossref
- Fuentes excluidas manualmente
- Base de datos de Crossref
- Base de datos de trabajos entregados



Anexo 7: Evidencia de Fotografías



COOPERATIVA DE PRODUCCION AGROPECUARIA EL SALINERITO
COMPARACION DE SALDOS DE INVENTARIO
AL 28/02/2023

PRODUCTO	UNI/MED	PRODUCCION		SELLADO		TIENDA		EXISTENCIA	SISTEMA	DEFERENCIA
		BUENO	MALO	BUENO	MALO	BUENO	MALO			
OT MOZARELLA DUBACK SELLA	UNI							0.00		0.00
OT FRESCO DUBACK SELLADO 5	UNI							0.00		0.00
MP Fresco	UNI							0.00	61.00	-61.00
MP Mozzarella 500 Gr	UNI	151		29				180.00	196.00	-16.00
MP MOZARELLA BLOQUE	KG			3				3.00	17.96	-14.96
MP Andino 1 KG MADURADO	UNI	2135	733	228	288	5		3,389.00	2,933.33	455.67
MP ANDINO NATURAL 750 GR	UNI							0.00		0.00
MP ANDINO HIERBAS 1 KG	UNI			13				13.00	50.66	-37.66
MP MINI ANDINO N 500 GR MA	UNI		23		208	2		233.00		233.00
MP MINI ANDINO HIERBAS 500	UNI			87				87.00	177.40	-90.40
MP ANDINO HIERBAS 750 GR	UNI							0.00		0.00
MP ANDINO NATURAL 350 GR	UNI							0.00	91.00	-91.00
MP ANDINO HIERBAS 350 GR	UNI	52						52.00	16.00	36.00
MP ANDINO ALBACA 1 KG	UNI							0.00	1.00	-1.00
MP MINI ANDINO ALBACA 500 G	UNI							0.00		0.00
MP ANDINO N 1 KG FRESCO	UNI							0.00	48.00	-48.00
MP MINI ANDINO N 500 GR FRE	UNI	133						133.00	399.00	-266.00
MP ANDINO MADURO 900 gr	UNI							0.00	377.00	-377.00
MP SANDWICH HIERBAS BLOQL	KG							0.00		0.00
MP SANDWICH NATURAL BLOQ	KG			51				51.00	71.33	-20.33
MP CHEDDAR BLOQUE	KG			132				132.00	133.11	-1.11
MP GOUDA	KG	259.9		61				320.90	310.22	10.68
MP GOUDA 300 GR	UNI							0.00		0.00
MP GOUDA 350 GR	UNI							0.00		0.00
MP TILSIT	KG	1592	268.5	257.6	10.5			2,128.20	1,484.39	643.81
MP TILSIT HIERBAS	KG	195.5	43.5	48.3				287.30	233.90	53.40
MP TILSIT MORINGA	KG							0.00		0.00
MP DAMBO	KG	2425	363	98.9				2,887.10	2,534.84	352.26
MP GRUYERE	KG	3654	24	184.1				3,842.10	3,997.25	-155.15
MP FONDUE	KG			10				10.00	30.50	-20.50
MP PARMESANO RALLADO KG	KG			3				3.00	7.16	-4.16
MP CAMENBERG	KG							0.00		0.00
MP ENMENTAL	KG							0.00	44.33	-44.33
MP MONTAÑEZ	UNI					20		20.00	20.00	0.00
MP MONTAÑEZ 500 GR	UNI							0.00		0.00
MP MONTANEZ 900 GR	UNI							0.00	2.00	-2.00
MP MIX DE QUESOS	KG							0.00		0.00
MP MANTEQUILLA 250 GR	UNI	108		1				109.00	133.00	-24.00
MP MANTEQUILLA 1 KG	UNI	223		3				226.00	233.80	-7.80
SAL MINERAL	UNI							0.00		0.00
BALANCEADOS	UNI							0.00		0.00
Bidones 40lt	UNI							0.00		0.00
Bidones 20lt	UNI							0.00		0.00
SL FRESCO SELLADO	UNI			75		41		116.00	139.00	-23.00
SL MOZARELLA SELLADO 250 G	UNI			125				125.00	158.00	-33.00
SL MOZARELLA SELLADO 500 G	UNI			216		57		273.00	273.00	0.00
SL MOZARELLA SELLADO BOLA	UNI			87				87.00	87.00	0.00
SL MOZARELLA HIERBAS SELLA	UNI							0.00		0.00
SL MOZARELLA RAYADO 250 G	UNI							0.00		0.00
SL MOZARELLA SELL. 200 GR	UNI							0.00		0.00
SL MOZARELLA LAMINADO 1 K	UNI			2.2				2.20		2.20
SL MOZARELLA LAMINADO 500	UNI							0.00		0.00
SL Andino 1 KG FRESCO	UNI			12		30		42.00	276.00	-234.00
SL ANDINO NATURAL 250 GR	UNI							0.00		0.00
SL ANDINO HIERBAS 1 KG	UNI			23				23.00	42.00	-19.00
SL ANDINO NATURAL 750 GR	UNI							0.00		0.00
SL MINI ANDINO NATURAL 500	UNI			140		21		161.00	169.00	-8.00
SL MINI ANDINO HIERBAS 500 G	UNI			170		17		187.00	213.00	-26.00
SL ANDINO NATURAL 350 GR	UNI			8		6		14.00	32.00	-18.00
SL ANDINO HIERBAS 350 GR	UNI							0.00	36.13	-36.13

PRODUCTO	UNI/MED	PRODUCCION		SELLADO		TIENDA		EXISTENCIA	SISTEMA	DEFERENCIA
		BUENO	MALO	BUENO	MALO	BUENO	MALO			
SL Andino 1 KG MADURADO	UNI			94				94.00	429.00	-335.00
SL MIX MINI ANDINO 500GR	UNI			208				208.00	261.00	-53.00
SL MINI ANDINO AHUMADO 500GR	UNI							0.00	22.00	-22.00
SL Montañez 500 GR Sellado	UNI							0.00		0.00
SL MINI Andino 500 G MADURA	UNI							0.00		0.00
SL ANDINO MADURO 900 GR	UNI							0.00	13.00	-13.00
SL ANDINO FRESCO 900 GR	UNI			90				90.00	114.00	-24.00
SL SANDUCHE NATURAL 1 KG	KG							0.00	31.40	-31.40
SL Sanduche N 150gr	UNI			145		12		157.00	187.00	-30.00
SL Sanduche N 500Gr	UNI			2				2.00	3.00	-1.00
SL Sanduche Hierbas 1 kg	kg							0.00		0.00
SL Sanduche H 150GR	UNI							0.00		0.00
SL Sanduche H 500 Gr	UNI							0.00		0.00
SL Sanduche N 250	UNI							0.00	2.00	-2.00
SL Sanduche Mix 150gr	UNI							0.00		0.00
SL Sanduche Hierbas 250 gr	UNI							0.00		0.00
SL Cheddar 150gr	UNI			70		22		92.00	107.00	-15.00
SL Cheddar 1kg	KG			13				13.00	10.39	2.61
SL Cheddar 500gr	UNI							0.00		0.00
SL Cheddar 250 gr	UNI			5		3		8.00	8.00	0.00
SL MIX DE QUESOS 240	UNI							0.00		0.00
SL GRAN SELECCIÓN MIX 600 GR	UNI			15		10		25.00	43.00	-18.00
SL MIX DE QUESOS 200	UNI							0.00	2.00	-2.00
SL GOUDA 300 GR	UNI					19		19.00	224.00	-205.00
SL GOUDA SELLADO 500 GR	UNI							0.00		0.00
SL Gouda Kg										
SL Tilsit Hierbas sellado 250 gr	UNI							0.00		0.00
SL Tilsit H 500gr	UNI			5		13		18.00	18.00	0.00
SL Tilsit N 500gr	UNI			2		19		21.00	25.00	-4.00
SL Tilsit sellado 1kg	KG							0.00		0.00
SL Tilsit sellado 250gr	UNI			36		11		47.00	79.00	-32.00
SL Tilsit Hierbas 300gr	UNI			3		3		6.00	6.00	0.00
SL Dambo 500gr	UNI			20		13		33.00	36.00	-3.00
SL Dambo sellado 1kg	KG							0.00		0.00
SL Dambo 350gr	UNI			35		8		43.00	49.00	-6.00
SL Provolonne	UNI					19		19.00	20.00	-1.00
SL Gruyere kg sellado	KG			1				1.00		1.00
SL Gruyere 500gr	UNI			7		12		19.00	19.00	0.00
SL Gruyere 300gr	UNI			60		3		63.00	63.00	0.00
SL Fondue 500gr	UNI			71		13		84.00	113.00	-29.00
SL Parmesano rallado 100gr	UNI					15		15.00	15.00	0.00
SL Parmesano RALLADO	KL							0.00		0.00
SL Parmesano rallado 50gr	UNI					24		24.00	24.00	0.00
SL Parmesano rallado 150 gr	UNI							0.00		0.00
SL Mini albaca sellado 500gr	UNI			42		14		56.00	85.00	-29.00
SL Albaca sellado 1 Kg	UNI							0.00		0.00
SL Enmental 500gr	UNI			7		8		15.00	30.00	-15.00
SL Enmental 1 KG	KG							0.00		0.00
SL Enmental 300gr	UNI			15		11		26.00	26.00	0.00
SL Yogurt Natural	LT							0.00		0.00
SL YOGURT SABORES 1/2	UNI							0.00		0.00
SL YOGURT SABORES 1/4	UNI					22		22.00	22.00	0.00
SL YOGURT SABORES 1	UNI					34		34.00	34.00	0.00
SL YOGURT SABORES 2	UNI					8		8.00	8.00	0.00
SL LECHE ENTERA UHT 1 LT	UNI							0.00		0.00
								0.00		0.00
TOTAL		10928	1455	2994	506.5	515	0	16,398.80	17,158.10	-759.30

Salinas, 02/03/2023

COOPERATIVA DE PRODUCCION AGROPECUARIA EL SALINERITO
COMPARACION DE SALDOS DE INVENTARIO
AL 31/07/2023

PRODUCTO	UNI/MED	PRODUCCION		SELLADO		TIENDA		EXISTENCIA	SISTEMA	DIFERENCIA
		BUENO	MALO	BUENO	MALO	BUENO	MALO			
T MOZARELLA DUBACK SEL	UNI							0.00		0.00
T FRESCO DUBACK SELLADO	UNI							0.00		0.00
IP Fresco	UNI							0.00		0.00
MP Mozzarella 500 Gr	UNI	13						13.00	27.00	-14.00
MP MOZARELLA BLOQUE	KG							0.00	10.00	-10.00
MP Andino 1 KG MADURADO	UNI	2817	769	13.5				3,599.50	4,022.00	-422.50
MP ANDINO NATURAL 750 GR	UNI							0.00	4.00	-4.00
MP ANDINO HIERBAS 1 KG	UNI							23.00	523.00	-500.00
MP MINI ANDINO N 500 GR M	UNI		23					70.00	90.00	-20.00
MP MINI ANDINO HIERBAS 50	UNI	70						0.00		0.00
MP ANDINO HIERBAS 750 GR	UNI							0.00		0.00
MP ANDINO NATURAL 350 GR	UNI							0.00		0.00
MP ANDINO HIERBAS 350 GR	UNI							0.00		0.00
MP ANDINO ALBACA 1 KG	UNI							73.00	82.00	-9.00
MP MINI ANDINO ALBACA 500	UNI	72		1				10.00	9.00	1.00
MP ANDINO N 1 KG FRESCO	UNI					10		0.00	9.00	-9.00
MP MINI ANDINO N 500 GR F	UNI							0.00		0.00
MP ANDINO FRESCO 900 GR	UNI							0.00		0.00
MP ANDINO MADURO 900 gr	UNI							0.00		0.00
MP SANDWICH HIERBAS BLOC	KG							72.00	106.32	-34.32
MP SANDWICH NATURAL BLO	KG			72				114.00	148.23	-34.23
MP CHEDDAR BLOQUE	KG	36		78				236.90	234.18	2.72
MP GOUDA	KG	234.6		2.3				0.00		0.00
MP GOUDA 300 GR	UNI							0.00		0.00
MP GOUDA 350 GR	UNI							1,403.30	1,151.05	252.25
MP TILSIT	KG	1171	66	166.6				225.40	200.98	24.42
MP TILSIT HIERBAS	KG	184		41.4				0.00		0.00
MP TILSIT MORINGA	KG							1,964.40	1,641.60	322.80
MP DAMBO	KG	1767	81	116.1				1,234.00	1,287.53	-53.53
MP GRUYERE	KG	1160	16	58				53.50		53.50
MP FONDUE	KG			53.5				0.00	13.41	-13.41
MP PARMESANO RALLADO KG	KG							0.00		0.00
MP CAMENBERG	KG							5.00	7.21	-2.21
MP ENMENTAL	KG			5				16.00	50.00	-34.00
MP MONTAÑEZ	UNI					16		0.00		0.00
MP MONTAÑEZ 500 GR	UNI							0.00	5.00	-5.00
MP MONTANEZ 900 GR	UNI							0.00		0.00
MP MIX DE QUESOS	KG							95.00	95.00	0.00
MP MANTEQUILLA 250 GR	UNI	92				3		56.00	52.50	3.50
MP MANTEQUILLA 1 KG	UNI	55				1		0.00		0.00
SAL MINERAL	UNI							0.00		0.00
BALANCEADOS	UNI							0.00		0.00
Bidones 40lt	UNI							0.00		0.00
Bidones 20lt	UNI							0.00		0.00
SL FRESCO SELLADO	UNI			177		34		211.00	278.00	-67.00
SL MOZARELLA SELLADO 250	UNI			103	9			112.00	111.00	1.00

SL MOZZARELLA LAMINADO 5	UNI		1			1.00	1.00	0.00	
SL MOZZARELLA HIERBAS 250	UNI			39		39.00	39.00	0.00	
SL Andino 1 KG FRESCO	UNI			7		7.00	7.00	0.00	
SL ANDINO NATURAL 250 GR	UNI					0.00		0.00	
SL ANDINO HIERBAS 1 KG	UNI			3		3.00	3.00	0.00	
SL ANDINO NATURAL 750 GR	UNI					0.00		0.00	
SL MINI ANDINO NATURAL 50	UNI		34	32		66.00	67.00		-1.00
SL MINI ANDINO HIERBAS 500	UNI		176	50		226.00	226.00	0.00	0.00
SL ANDINO NATURAL 350 GR	UNI		19	16		35.00	35.00	0.00	0.00
SL ANDINO HIERBAS 350 GR	UNI		76	39		115.00	115.00	0.00	0.00
SL Andino 1 KG MADURADO	UNI		69	6		75.00	90.00		-15.00
SL MIX MINI ANDINO 500GR	UNI		156	80		236.00	236.00	0.00	0.00
SL MINI ANDINO AHUMADO 5	UNI					0.00		0.00	0.00
SL Montañez 500 GR Sellado	UNI					0.00		0.00	0.00
SL MINI Andino 500 G MADUR	UNI					0.00		0.00	0.00
SL ANDINO MADURO 900 GR	UNI					0.00		0.00	0.00
SL ANDINO FRESCO 900 GR	UNI			4		4.00	4.00	0.00	0.00
SL SANDUCHE NATURAL 1 KG	KG					0.00	3.00		-3.00
SL Sanduche N 150gr	UNI		39	15		54.00	55.00		-1.00
SL Sanduche N 500gr	UNI					0.00		0.00	0.00
SL Sanduche Hierbas 1 kg	kg					0.00		0.00	0.00
SL Sanduche H 150GR	UNI					0.00		0.00	0.00
SL Sanduche H 500 Gr	UNI					0.00		0.00	0.00
SL Sanduche N 250	UNI					0.00		0.00	0.00
SL Sanduche Mix 150gr	UNI					0.00		0.00	0.00
SL Sanduche Hierbas 250 gr	UNI					0.00		0.00	0.00
SL Cheddar 150gr	UNI		10	15		25.00	25.00	0.00	0.00
SL Cheddar 1kg	KG					0.00	3.20		-3.20
SL Cheddar 500gr	UNI		3			3.00	3.00	0.00	0.00
SL Cheddar 250 gr	UNI					0.00		0.00	0.00
SL MIX DE QUESOS 200	UNI		27	86		113.00	132.00		-19.00
SL GRAN SELECCIÓN MIX 600	UNI		15	5		20.00	21.00		-1.00
SL MIX DE QUESOS 200						0.00		0.00	0.00
SL GOUDA 300 GR	UNI		1	12		13.00	14.00		-1.00
SL GOUDA SELLADO 500 GR	UNI					0.00		0.00	0.00
SL Gouda Kg						0.00		0.00	0.00
SL Tilsit Hierbas sellado 250 gr	UNI					0.00		0.00	0.00
SL Tilsit H 500gr	UNI		5	4		9.00	16.00		-7.00
SL Tilsit N 500gr	UNI			11		11.00	11.00	0.00	0.00
SL Tilsit sellado 1kg	KG					0.00		0.00	0.00
SL Tilsit sellado 250gr	UNI		62	1		63.00	64.00		-1.00
SL Tilsit Hierbas 300gr	UNI		15	19		34.00	34.00	0.00	0.00
SL Dambo 500gr	UNI		13	13		26.00	26.00	0.00	0.00
SL Dambo sellado 1kg	KG					0.00		0.00	0.00
SL Dambo 350gr	UNI		75			75.00	75.00	0.00	0.00
SL Provolonne	UNI		138	10		148.00	148.00	0.00	0.00
SL Gruyere kg sellado	KG					0.00		0.00	0.00
SL Gruyere 500gr	UNI		3	7		10.00	10.00	0.00	0.00
SL Gruyere 300gr	UNI		18	5		23.00	23.00	0.00	0.00
SL Fondue 500gr	UNI		27	8		35.00	35.00	0.00	0.00
SL Parmesano rallado 100gr	UNI					0.00		0.00	0.00
SL Parmesano RALLADO	KL					0.00		0.00	0.00
SL Parmesano rallado 50gr	UNI					0.00		0.00	0.00
SL Parmesano rallado 150 gr	UNI					0.00		0.00	0.00
SL Mini albacá sellado 500gr	UNI		12	25		37.00	37.00	0.00	0.00
SL Albaca sellado 1 Kg	UNI					0.00		0.00	0.00
SL Enmental 500gr	UNI			8		8.00	8.00	0.00	0.00
SL Enmental 1 KG	KG					0.00		0.00	0.00
SL Enmental 300gr	UNI		27	8		35.00	39.00		-4.00
SL Enmental 100gr	UNI					0.00		0.00	0.00
SL Yogurt Natural	LT					0.00		0.00	0.00