

UNIVERSIDAD SAN PEDRO

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y
ADMINISTRATIVAS**

PROGRAMA DE ESTUDIOS DE CONTABILIDAD



Control interno en molienda de alimentos balanceados y generación de
mermas: Avícola JB. S.A.C, Trujillo 2021.

Tesis para optar el Título Profesional de Contador Público

Autor:

Quito Chusho, Pablo

Asesor(a)- Código ORCID 0000-0002-2732-6452

Martos Ramírez, Lucio Carlos

Trujillo – Perú

2021

PALABRAS CLAVE

Tema	Control interno
Especialidad	Auditoría

KEYWORDS

Theme	Internal control
Specialty	Audit

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

LÍNEA	AREA	SUB AREA	DISCIPLINA
Auditoría	Ciencias Sociales	Economía y Finanzas	Economía

TITULO

CONTROL INTERNO EN MOLIENDA DE ALIMENTOS BALANCEADOS Y
GENERACION DE MERMAS: AVICOLA JB S.A.C, TRUJILLO 2021.

TITLE

INTERNAL CONTROL IN BALANCED FOOD GRINDING AND MERMAS
GENERATION: AVICOLA JB S.A.C, TRUJILLO 2021.

RESUMEN

El propósito de la presente investigación fue determinar de qué manera el control interno permitió que una adecuada aplicación de un sistema de control interno en el proceso de molienda de alimentos balanceados para aves permite reducir las mermas de la Empresa Avícola JB. S.A.C, Trujillo 2021. El tipo de investigación fue descriptiva con diseño no experimental de corte transversal; su población fue igual a su muestra que fue un total de 8 personas, conformado por trabajadores de las áreas de contabilidad, de gerencia y almacén-molino. La técnica utilizada fue la encuesta y el instrumento, el cuestionario. Entre otros resultados encontramos que en la Empresa Avícola JB. S.A.C que el control interno en la molienda de alimentos balanceados para aves es deficiente, que existen sobrantes y faltantes de residuos de alimento balanceado, no existen controles que garanticen el registro previo de ingresos y salidas de insumos para la elaboración de los alimentos balanceados para aves de la empresa.

ABSTRACT

The purpose of this research was to determine how the internal control allowed an adequate application of an internal control system in the milling process of balanced feed for poultry to reduce the losses of the JB Poultry Company. S.A.C, Trujillo 2021. The type of research was descriptive with a non-experimental cross-sectional design; Its population was equal to its sample, which was a total of 8 people, made up of workers from the accounting, management and warehouse-mill areas. The technique used was the survey and the instrument, the questionnaire. Among other results we find that in the Poultry Company JB. SAC that internal control in the grinding of balanced feed for poultry is deficient, that there are surpluses and shortages of balanced feed residues, there are no controls that guarantee the prior registration of inputs and outputs of inputs for the preparation of balanced feed for birds of the company.

ÍNDICE

PALABRAS CLAVE	I
TITULO.....	II
RESUMEN	III
ABSTRACT	IV
ÍNDICE	V
PRESENTACIÓN DE TABLAS.....	VII
CAPITULO I: INTRODUCCIÓN.....	1
1. ANTECEDENTES Y FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICA	2
1.1 ANTECEDENTES	2
1.2 FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICA.....	6
2. JUSTIFICACION DE LA INVESTIGACION.....	19
3. PROBLEMA.....	20
4. CONCEPTUACIÓN Y OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES	20
5. HIPÓTESIS	22
6. OBJETIVOS	22
CAPITULO II: METODOLOGÍA.....	24
2.1 TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	25
2.2 POBLACIÓN – MUESTRA.....	25
2.3 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN	25
2.4 PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN	25
CAPITULO III: RESULTADOS.....	26
CAPITULO IV: ANÁLISIS Y DISCUSIÓN.....	35
CAPITULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	39
5.1 CONCLUSIONES	40
5.2 RECOMENDACIONES.....	41
AGRADECIMIENTOS	42
AGRADECIMIENTOS	43
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	44

ANEXOS	49
ANEXO N.º 01: MATRIZ DE CONSISTENCIA	50
ANEXO N.º 02: MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES.....	51
ANEXO N.º 03: CUESTIONARIO.....	52

PRESENTACIÓN DE TABLAS

Tabla 1: <i>Recepción de Insumos de los Proveedores.</i>	27
Tabla 2: <i>Control de Calidad del Producto.</i>	27
Tabla 3: <i>El Registro de Insumos en Almacén.</i>	28
Tabla 4: <i>Registro de Inventario físico en Almacén.</i>	28
Tabla 5: <i>Frecuencia de Inventarios físicos en Almacén.</i>	29
Tabla 6: <i>Determinación de Cantidad de Residuos en la Máquina Mezcladora.</i>	29
Tabla 7: <i>El Control en las Diferentes Fases de la Molienda.</i>	30
Tabla 8: <i>Resultados Después de la Molienda.</i>	30
Tabla 9: <i>Manipulación de los Insumos.</i>	31
Tabla 10: <i>Cantidad de Productos Desperdiciados después de la Molienda.</i>	31
Tabla 11: <i>Diferencias de Inventarios afectan la Liquidez y la Rentabilidad.</i>	32
Tabla 12: <i>Identificación de Productos que presentan más Desperdicios.</i>	32
Tabla 13: <i>Estimación de la Cantidad de Alimento Balanceado.</i>	33
Tabla 14: <i>Cantidad de Alimento Balanceado en Silos.</i>	33
Tabla 15: <i>Tratamiento de las Mermas.</i>	34
Tabla 16: <i>Informe Técnico según Ley del Impuesto a la Renta.</i>	34

CAPITULO I:

Introducción

1. ANTECEDENTES Y FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICA

1.1 Antecedentes

(Barbieri, 2021), manifestó que: mediante la implementación y mejora de políticas de control interno son importantes para una mejor gestión de desarrollo dentro de las áreas de la empresa, a la vez siendo necesario que todo el personal encargado de cada área tenga conocimiento de los controles respectivos en la empresa. Por medio de la aplicación correcta de un sistema de control interno, este proporcionará una información real de todas las operaciones y que a la vez se obtendrá resultados eficiente y eficaz para la empresa.

El antecedente fomenta que el uso de un control interno es de gran trascendencia para desarrollar la misión de los procesos en cada área de la empresa; a su vez se obtendrá información real de las operaciones que permiten obtener resultados eficientes y eficaces.

(Mimbela, 2020), entre otras conclusiones manifiesta que toda merma ocasionada incide en los estados financieros al ser reveladas como gastos, afectando directamente en el cálculo de la utilidad bruta, por otro lado, también afectaría en el cálculo de la renta de tercera categoría, a su vez afectará en la rentabilidad y solvencia de la empresa. Determina que toda causa que origina mermas de combustibles es a través de fugas y derrames ocasionada por carencia de instrucción al personal operativo y demora de mantenimiento de equipos, a la vez por no existir un apropiado control de stock en los tanques que identifiquen las mermas ocasionadas.

El antecedente considera que toda merma ocasionada y reflejada como gasto incide en los estados financieros, afectando en la rentabilidad y solvencia de la empresa. A la vez indica que el motivo que produce las mermas se debe a la falta de preparación de personal y falta de mantenimiento de maquinaria.

(Uturunco, 2019), en su trabajo de investigación concluyó que , durante el análisis y presentación de resultados que se realizó en las áreas indicadas, muestran controles insuficientes y que esto repercute de manera negativa en la gestión de la unidad de depósito de la empresa.

El antecedente refiere que un mal manejo de control y de manera errónea en las respectivas áreas, esto conlleva a presentar controles deficientes e incluso desfavorece en la gestión de la unidad de cada área de la empresa.

(Aquiño & Mamani, 2019), precisa en una de sus conclusiones que las mermas y desmedros influyen en los estados financieros de la compañía siempre que se tenga conocimiento oportuno de la ley del impuesto a la renta; cómo proceder y actuar frente a ello, ya que esto influirá positivamente en la parte financiera de la compañía y en el cálculo del impuesto a la renta de las empresas.

El antecedente considera que al tener conocimiento de las normas y procesos que se lleva acabo para poder determinar el impuesto a la renta frente a la deducción de mermas, se tendrá un resultado favorable en la parte financiera para la empresa.

(Acuña, 2018), entre otras conclusiones indica que las mermas ocasionadas se originan en los tanques subterráneos, evaporación y goteo de combustible mediante el llenado que se realiza en los tanques de los vehículos. Señala que el control en los tanques subterráneos de combustible de la empresa es deficiente debido a que el empleado de venta no se encuentra preparado con un programa técnico para manipular el combustible.

El antecedente demuestra que un mal manejo y de tener al personal no capacitado, esto conlleva a tener consecuencias negativas.

(Fernández & Atarama, 2018), señala que de ser el caso que el contribuyente no cuente con el informe técnico para sustentar a las mermas en el proceso productivo o carezca de coherencia en su composición y argumento, esta no se podrá emplear como deducción para el Impuesto a la Renta.

El antecedente permite demostrar la importancia de contar con un informe técnico, ya que tiene muchos beneficios como es el reconocimiento de gastos deducibles para determinar el impuesto a la renta.

(Távora, 2018), concluye que actualmente la empresa no se rige de un método para determinar las mermas, se apoyan mediante el sistema que ellos mismos emplean sin tener la seguridad de que sea la más adecuada para su control. Estas mermas ocasionadas influyen en la rentabilidad y producción de la empresa, incurriendo en un mayor costo, que a la vez disminuye la rentabilidad y que a su vez no existe un informe técnico sobre las mermas, considerando además de no llevar un correcto control contable.

Durante el estudio realizado en la empresa se observó que la mayor cantidad de mermas existe en el área de molienda, es aquí donde se procede con la primera fase de molienda, además por la falta de conocimiento y capacitación al personal y sin un adecuado mantenimiento de los molinos se incurrirá en mayores costos y mayor generación de mermas.

El antecedente refiere que un mal manejo en los controles tanto en la parte financiera y operativa de la empresa, esto tiene consecuencias económicas y tributarias al momento de la determinación para el impuesto a la renta.

(Ynca & Gonzales, 2017) concluye, que según los conceptos estipulados dentro del RLIR no diferencia a la merma que forma parte del costo o la que forma parte del gasto, donde debería de ser especificado, ya que para los costos y gastos si existen diferenciaciones especificadas dentro del cálculo de la renta neta, lo cual perjudicaría en el cálculo verdadero del impuesto a la renta; por lo que pueden existir alteraciones de acuerdo a las diferenciaciones de la merma que es parte del costo de los bienes o servicios no vendidos.

El antecedente considera la importancia de conocer que parte de las mermas forman parte del costo o gasto, los mismos que sirven para determinar el cálculo del impuesto a la renta.

(Espinoza, 2017), entre otras conclusiones manifiesta que, es importante que a través de un informe técnico manifestado por un profesional independiente y cumpliendo con los requerimientos establecidos por el RLIR se puede sustentar ante Sunat a las mermas como gasto deducible para el impuesto a la renta. De igual manera, concluye que la empresa mediante una adecuada instrucción al personal operativo y con el respectivo cuidado en los procesos se podrán evitar en menor cantidad las mermas producidas.

El antecedente fomenta la importancia de tener un informe técnico bajo el cumplimiento de los requisitos por el RLIR, donde las mermas pueden ser sustentadas como gasto deducible para el impuesto a la renta. Así también, que al tener un personal operativo capacitado y un control en sus procesos se puede disminuir la cantidad de mermas que se originan.

(Castillo, 2017), señala que durante la investigación se observó que las instituciones y entidades privadas y públicas carecen de un sostenible control interno. No obstante, hay un grupo que, si cuentan con dicho control, pero los empleados no tienen conocimiento que existen. Llegando así a una conclusión global, de haber mayor información para la empresa sería mejor aprovechado y así sería menor la deficiencia a la hora de sustentar frente a la empresa.

El antecedente demuestra la importancia de contar con un adecuado sistema de control interno y previo conocimiento de los empleados, donde será aprovechado por la empresa a la hora de sustentar.

(Heredia, 2016), señala que las principales causas en la generación de mermas en el proceso de producción de sacos, se debe a la falta de conservación, por maquinaria antigua, por carencia de instrucción al personal, estado de la materia prima, falta de procedimientos y formatos de control en la empresa.

El antecedente permite demostrar la importancia de tener un adecuado mantenimiento de maquinaria, capacitación al personal y buen uso de procedimientos que ayuden a reducir las mermas en la empresa.

(Ydrogo & Pérez, 2016), señala que dentro de los factores que generan las mermas, determina que son producidas por la falta de conservación de las máquinas y por la falta de instrucción al personal operacional y constante cambios en la mano de obra, incluso con los cambios climatológicos y la inconsistencia de los insumos empleados en el calcinado, justificándose así el porqué de las mermas ocasionadas en el periodo.

Las empresas en su mayoría no hacen uso del derecho a la deducción de las mermas normales ocasionadas durante su proceso productivo para el impuesto a la renta por carencia de conocimiento de la empresa y sus asesores contables y así aprovechar los beneficios que brinda la Ley general del Impuesto a la Renta.

El antecedente refiere que la mayoría de las mermas ocasionadas se deben a la falta de capacitación o cambios en la mano de obra, a la vez la mayoría de las compañías no hacen uso del derecho para la deducción de las mermas aprovechando así los beneficios que concede la ley del impuesto a la renta.

1.2 Fundamentación científica

1.2.1 Control Interno

(Barquero, 2013), manifiesta que el control interno siempre existió. Desde el inicio de las primeras entidades coexiste la obligación de implantar controles sobre los trabajadores que en ellas colaboran y sobre sus procedimientos. Un control interno abarca un plan de ordenamiento y un grupo de reglas y técnicas que afirmen que los bienes están oportunamente preservados, que sus anotaciones contables son fehacientes y que la labor de la organización se ejecute eficiente y se cumplan de acuerdo a las directrices interpuestas por la dirección.

(Melendez, 2016), señala que es un mecanismo de gestión, comprende el proyecto de organización y todos los sistemas y procedimientos que en forma ordenada se acogen o se implementan en las entidades dentro de un procedimiento continuo que es realizado por la administración, gerencia y los trabajadores de la

compañía, para la vigilancia y seguridad de sus bienes y propiedades, fomento de la eficacia en sus procedimientos, fomentando el mayor grado de beneficio.

(Alvarado & Tuquiñahui, 2011) El modelo COSO es un documento donde están mencionados lo más fundamental para la gerencia, para la estructura, para la administración y observación de un procedimiento de control Interno, por lo general, es una entidad que ayuda a lograr un fin propuesto. El COSO no es un suceso, sino más bien es una serie de operaciones que comprende los movimientos de un ente. Es una serie de hechos avanzados principalmente a la gestión y compuestos a la sucesión fundamental de la misma, como la: estructura, ejecución de investigación la misma que brinda un marco referencial que es eficaz para cualquier entidad. Para el COSO, este desarrollo debe estar siempre unido con la empresa, para que así pueda ser más efectivo y de buena utilidad y productividad para la empresa. También el ámbito COSO, el control interno tiene cinco elementos vinculados entre ellos; estos procederán a la forma en cómo la gerencia maneje la cantidad y están compuestos en el desarrollo de administración. Los factores serán las mismas tanto para las entidades públicas como también para las privadas y dependerá de la dimensión de la compañía, sus factores son: Ambiente de Control, Evaluación de Riesgos, Actividades de Control, Información y Comunicación, Supervisión y Monitoreo.

Según Horngren (2010), citado en (Estrada Sánchez, 2019), refiere que el control interno es un fin organizacional y un grupo de reglas referentes que favorece una entidad para proteger bienes, induce el sometimiento de las políticas de la compañía, fomenta la eficacia operativa y confirmar que las anotaciones contables sean exactos y confiables.

Según Rodríguez Valencia (2009), citado en (Estrada Sánchez, 2019) señala que el control interno es un componente del control que se apoya en técnicas y procedimientos, acogido por una entidad de manera ordenada con el fin de preservar sus bienes contra extravío, estafa o ineficiencia; fomentar la precisión y confiabilidad de informes contables y administrativos, proteger y evaluar la efectividad y eficacia de esta, determinar la efectividad del procedimiento en las áreas funcionales de la empresa.

1.2.1.1 El control interno basado en el modelo COSO - (Santa Cruz Marin, 2014)

El control interno puede comenzar a través de dos principios: como un plan y un procedimiento en una entidad. De acuerdo a lo señalado por Estipiñán (2006), el control interno es un fin de gestión y un grupo reglas y métodos que sirve para proteger los bienes y presentar un testimonio contable fehaciente. De igual manera Santillan (2001), señala que el control interno proporciona la eficacia operativa e impulsa la conformidad de las políticas prescritas por la dirección. Así mismo (Perdomo Moreno, 2004) admite que este plan es acogido por todas las entidades de los distintos sectores ya sean públicas o privadas. De otra forma, el control interno es definido como un sistema que proporciona el éxito y evaluación de los propósitos determinados de la organización (Mantilla, 2005). Así mismo Mantilla y Cante (2005) refiere que el control interno es un medio constante que compromete a todos los niveles de los trabajadores.

1.2.1.2 Objetivos de Control Interno

(Ruíz & Escutia, 2017) señala que pueden ser clasificados de la siguiente manera:

- a) **Objetivos del sistema contable:** El procesamiento de la información debe mostrarse de forma clara y fehaciente para el registro de la información contable.
- b) **Objetivos de autorización:** Una autorización o permiso se concede de acuerdo al criterio apropiado de gerencia y que deben ser respetadas por todos.
- c) **Procesamiento y clasificación de transacciones:** Toda operación debe de ser debidamente registrada que permita la preparación de los estados financieros establecidos según las normas de información financiera.
- d) **Salvaguardia física:** El ingreso de personal a los activos debe de ser controlados y acreditado conforme a las políticas dadas por la gerencia.

e) **Verificación y evaluación:** Todos los activos en custodia y previo registro deben de estar verificados con el activo existente.

1.2.1.3 Fines del Control interno - (Estrada Sánchez, 2019)

Según Rodríguez Valencia (2009), señala lo siguiente:

Dentro de las definiciones referente al control interno señala que es más que un mecanismo destinado a la precaución de fraudes o hallazgos de confusiones en el proceso contable, o revelar imperfecciones en un sistema operativo; crea un apoyo imprescindible para una eficaz y eficiente gestión. Un sistema de control interno radica en adaptar el conjunto de reglas empleadas por una entidad con los siguientes propósitos:

- a) Preservar los bienes contra extravío, estafa o ineficiencia.
- b) Fomentar la precisión y confiabilidad de los documentos contables y administrativos.
- c) Ayudar y establecer el desempeño de la entidad.
- d) Considerar la operatividad de procedimientos en todos los sectores funcionales de la entidad.

1.2.1.4 Tipos de Control interno - (Estrada Sánchez, 2019)

a) Control preventivo

Es el compromiso propio de cada entidad como parte complementaria de su particular sistema de control interno. De tal forma, cabe mencionar que el control preventivo constantemente es intrínseco. Debido a que los gerentes de cada entidad son encargados de garantizar que el control preventivo se encuentre incorporado en los planes de gestión y financieros de la empresa, y sea ejecutado por los trabajadores que se encuentren dentro de ella y que están encargados de efectuar dicha ocupación.

b) Controles concurrentes

Estos controles son ejecutados cuando se desenvuelve una función. La manera más notable de este modelo de control es la vigilancia directa, donde un inspector examina las labores de los empleados, puede subsanar las circunstancias complicadas a tamaño que se presenten.

c) Control posterior

Estos se desarrollan luego de la labor. De tal forma se diagnostica la razón de cualquier desvío del plan único y los resultados se adapta a trabajos futuros semejantes.

1.2.1.5 Características

Según Erazo (2016), citado en (Bustamante, 2019) señala las siguientes características:

- a. Integral: considera a toda la empresa.
- b. Periódico: acompaña un resumen y un proceso.
- c. Selectivo: fundamentos notables
- d. Creativo: investigación de señales e índices importantes.
- e. Efectivo y eficiente: indagación de objetivos con los medios correctos.
- f. Adecuado: procedimientos y métodos adecuados.
- g. Adaptado: deben adaptarse a las políticas de la organización y a los trabajadores que laboran en ella.
- h. Motivador: debe ser alentador.
- i. Servir de puente: entre la táctica y un hecho.

1.2.1.6 Componentes

(AYSBC PERÚ , 2020) Control Interno está integrado por 5 componentes.

Ambiente de control

El ambiente de control está enlazado con el ambiente que hay en la empresa con relación al control. Es decir, con la posición que tienen los jefes, directores, gerentes y los trabajadores con relación al control. El plan es que cuando hay un buen control en la empresa se toma con juicio los riesgos posibles y la creación de control en la empresa para moderar los riesgos.

Los principios del componente del ambiente son:

- La empresa muestra el compromiso que se tiene y los valores rescatados de la empresa.
- La empresa realiza la función de supervisor del manejo del control interno.
- La empresa emplea una estructura, de obligación.
- La empresa enseña la obligación que tiene por cuidar a los trabajadores idóneo con experiencia, que sea hábil para cumplir con el puesto dado.
- La empresa tiene la responsabilidad de enseñar y guiar a los trabajadores para que cumplan con lo establecido en el control interno.

Evaluación de riesgos

El segundo componente del COSO es la evaluación de los riesgos que intimidan para llevar a cabo los objetivos trazados del control interno. Esto es esencial porque al reconocer los riesgos que tiene como empresa se examina la manera como se viene trabajando.

Los riesgos al pasar el tiempo van cambiando por eso la empresa debe de estar preparada para ejecutar los instrumentos precisos para poder llevarlos a cabo. Debemos hacerlo de manera continua no solo al principio.

Los principios de la evaluación de riesgos son los siguientes:

- La empresa en especial formula objetivos para coevaluación de los riesgos.
- La organización reconoce y analiza los riesgos.
- La empresa calcula el riesgo de estafa al examinar los riesgos.
- La empresa identifica y calcula la variación en el método de control interno.

Actividades de control

A través de este elemento se realiza la ejecución de una acción trazada en la gerencia de la empresa para que las sucesiones de la empresa se ejecuten con tranquilidad, por ejemplo, el permiso, investigación, el control, la habilidad entre otros.

Estos movimientos de control interno deben de llevar a cabo todas las clases administración de la organización y deben de estar bien fijos en los posibles riesgos que pueda tener la empresa para realizar los objetivos del control interno. Si se logra identificar a tiempo los posibles riesgos y no se logra implantar controles eficientes el control interno implementado no tendrá éxito, de la misma manera sucederá si los controles internos son propuestos sin atender a los riesgos posibles.

Los principios del componente Actividad de control son los siguientes:

- La gerencia traza y ejecuta los movimientos efectivos de control para prevenir los riesgos.
- La empresa traza y ejecuta controles en los sistemas de información (tecnología).
- La gerencia establece normas y estructuras para los movimientos de control.

Información y comunicación

Para tener un buen control interno es necesario que los empleados estén capacitados que conozcan su trabajo, para eso la gerencia tiene la responsabilidad de indicar cuales son las funciones a cada empleado en lo que concierne en el control interno, también como las penalidades al no cumplirlas. Los principios del componente de Información y Comunicaciones son:

- La gerencia alcanza y genera datos eficaces para el buen uso del control interno.
- La gerencia notifica internamente los datos para el uso del control interno.
- La gerencia notifica de forma externa a las terceras personas con relación al buen desempeño del control interno.

Actividades de monitoreo

Las contingencias, que se nombran antes, son dinámicas, por eso los movimientos de control y las otras clases del sistema de control interno deben de actuar juntos. Por lo dicho, la empresa debe estar atenta evaluando los sistemas de controles internos tanto internas como externas para así evitar errores, defecto que puedan perjudicar la rentabilidad de la empresa buscando una mejora. El funcionamiento del plan movimiento de dar seguimiento o control que facilite el cumplimiento de este trabajo.

Los principios de Actividades de Monitoreo son:

- La empresa efectúa valuaciones constantes para verificar si los elementos o factores del sistema de control interno estén marchando con normalidad.
- La empresa informa las fallas del control interno.

1.2.2 Mermas

1.2.2.1 Normatividad

Según señala la Ley del impuesto a la Renta en el artículo 37, inciso f) menciona que son deducibles: “Las mermas y desmedros de existencias debidamente acreditadas, de acuerdo con las normas fijadas en los artículos siguientes.

1.2.2.2 Definición de Merma - (Córdova & Yataco, 2019)

Según lo señalado en la Real Academia Española, precisa al término merma como: “el hecho y resultado de mermar de un bien o parte de algo que es producido naturalmente, de igual manera representa reducir o restar algo una parte de ello”.

Según el inciso c) del artículo 21 del RLIR conceptualiza a la merma como: una pérdida material en masa, peso o porción de las mercaderías, producidas por motivos relacionados a su esencia o al desarrollo productivo, donde deberá ser justificada por el contribuyente a través de un documento técnico manifestado a través de un experto autónomo, capacitado y colegiado o a través del organismo técnico acreditado.

Según en la aclaración creada en el estatuto, no nombra las mermas originadas en el desarrollo mercantil, este sí ha sido adoptado en varias disposiciones publicadas por el tribunal fiscal.

Según señala el inciso c) del artículo 21 del reglamento del impuesto a la renta, toda merma debe ser justificada cuando Sunat lo solicite, limitado así su deducción. En disposición de su autoridad de fiscalización, Sunat podrá solicitar demostrar las mermas a través de un informe técnico que afirme el nivel de mermas neto por la organización.

Según (Córdova & Yataco, 2019) menciona que en la RTF N.º 16274 (16.12.1980), precisa que en la definición de mermas está interpretada como: pérdida de artículos en el desarrollo de fabricación y embotellado, el destrozo de frascos llenos adentro del depósito de la fábrica y en el utilizar del envío del depósito a las vías de traslado, y los daños susceptibles en procedimientos que se desarrollan normalmente, así como el embotellado que no reúne los requisitos adecuados para su

comercio, como coincidencias de niveles de contenido, que se suele otorgar gratis al trabajador o al público en general.

1.2.2.3 Clasificación de las Mermas - (Ydrogo & Pérez, 2016)

De acuerdo a Ortega R. (2014), señala que, para resultados contables tendrá que tener en cuenta que las mermas tendrán que surgir normales para ocupación o giro del negocio. De este modo no podrá equivocarse y en esta razón conceder semejante tratamiento a los daños que pueden ocasionarse por equivocación involuntario ocasionados por las personas o de maquinarias, por los cuales tendrán que ser tratados como daños, debiendo de perjudicar sus valores en las cuentas de resultados.

Según Aguilar H. (2009), citado en (Ydrogo & Pérez, 2016) indica que existe separación de mermas según a la esencia del bien y por fases del desarrollo lucrativo o de comercialización del bien, donde se puede decir que estas mermas pueden ser: normales o anormales.

1.2.2.3.1 En función a la naturaleza del bien

Son bienes que, a través de su combinación química, dimensión o principio relacionado a su naturaleza, o debido a otros elementos, se desperdicia físicamente debido a su singular posesión, cambio o traslado. Es perdida en cantidad como por ejemplo los alcoholes, gasolina, etc.

1.2.2.3.2 En función al proceso productivo

Son los materiales que se elaboran para fabricar otros bienes, desperdiciándose una porción. Es perdida en cantidad como, por ejemplo: textiles, aserrío de madera, etc. Se integra adentro de este conjunto de mermas a los animales en su cuidado, entre ellas tenemos a las aves.

- a) **Merma normal.** – Son las mermas que poseen vínculo directo con el desarrollo lucrativo o de comercialización que se somete principalmente a la singularidad del bien o componente empleado (Ríos, 2015) .

b) Merma anormal. – Son las mermas que se crean por descuido en el maniobrar, uso o en la conversión de los bienes. De tal manera, las mermas pueden ser prevenidas si coexiste un buen y eficaz uso de los materiales o bienes (Ríos, 2015).

1.2.2.4 Ley del impuesto a la Renta – D. Legislativo N° 774 – D.S N° 179-2004-EF

a) Faltante de inventario

Según el artículo 62° del Texto Único Ordenado (TUO) de la Ley del Impuesto a la Renta (LIR) señala que: “Los tributarios, empresas o sociedades que, en capacidad de la ocupación que desenvuelvan, deben usar inventario, valorarán sus existencias por su costo de compra o fabricación acogiendo cualquiera de los siguientes sistemas, que a su vez se adapten uniformemente de ejercicio en ejercicio:

- a)** Primeras entradas, primeras salidas (PEPS).
- b)** Promedio diario, mensual o anual (ponderado o móvil).
- c)** Identificación específica.
- d)** Inventario al detalle o por menor.
- e)** Existencias básicas.

(Hirache Flores, 2011), refiere que el artículo 35° del reglamento de la ley del impuesto a la renta (RLIR) refiere los parámetros de la responsabilidad de llevar la anotación del control de los inventarios y los costos, donde se define en base a sus ingresos periódicos o condición de sus funciones, y menciona lo siguiente:

Que todos los deudores tributarios tendrán que portar sus inventarios y contabilizar sus costos según se encuentran estipuladas en las siguientes normativas:

- a.** De acuerdo a los ingresos brutos anuales obtenidos en el ejercicio anterior son superiores a 1500 unidades impositivas tributarias (UIT), tendrán que seguir un

método de contabilidad de costos, donde la información tendrá que ser anotado en los respectivos registros, los cuales son:

- Registro de costos.
 - Registro de inventario permanente en unidades físicas.
 - Registro de inventario permanente valorizado.
- b.** Según los beneficios brutos anuales obtenidos del ejercicio anterior hubieran sido mayores o equivalente a 500 UIT e inferior o equivalente a 1500 UIT, solo tendrán que portar el registro de inventario permanente en unidades físicas.
- c.** Según los beneficios brutos anuales obtenidos en el ejercicio anterior inferiores a 500 UIT, solo tendrán que hacer inventarios físicos de sus existencias al término del ejercicio.
- d.** Refiriéndose al respecto a los deudores tributarios contenidos en los apartados anteriores a. y b., adicionalmente tendrán que hacer, por lo mínimo, un inventario físico de sus mercaderías en cada ejercicio.
- Aquellos que tengan la obligación de portar un método de contabilidad de costos apoyado en registro de inventarios permanente en unidades físicas o valorizados o que no estén obligados elijan por usarlo regularmente, pueden disminuir pérdidas por faltantes de inventario, en cualquier plazo contemplado dentro del ejercicio, continuamente que los inventarios físicos y su valorización hayan sido aceptados por los encargados de su realización, asimismo cumpla con lo habilitado en el segundo párrafo del inciso c) del artículo 21° del reglamento.

Según lo estipulado en el artículo 21° inciso c) del reglamento de la Ley del impuesto a la Renta precisa lo siguiente: para poder deducir a las mermas y desmedros de mercaderías señalado en el inciso f) del artículo 37° de dicho estatuto, se interpreta por:

b) Sobrante de inventario

El reconocimiento del exceso de inventarios compromete el registro de una entrada procedente de terceros, según el artículo 3° de la Ley del IR, donde se localizan gravados, que debido a la exigencia reglamentaria señala lo siguiente: “en absoluto forma renta gravada de las empresas, todo beneficio o entrada obtenido de operaciones con intermediarios, tales como el producto por exhibición a la subida determinado de acuerdo al reglamento actual.

1.2.2.5 Ley del Impuesto General a las Ventas - DECRETO SUPREMO N° 055-99-EF

a) Faltante de Inventario

De acuerdo al artículo 22° de la Ley del Impuesto General a las Ventas (IGV) refiere lo subsiguiente:

La ausencia, destrozado o extravío de bienes cuya compra origina un crédito fiscal, tanto en la de bienes finalizados, donde en dicha fabricación se hubieran empleado bienes e insumos cuya compra también originó crédito fiscal, define la pérdida del mismo.

De tal forma que, en la totalidad del tema, el reembolso del crédito fiscal tendrá que ejecutarse en el momento en que compete informar las operaciones que se efectúen en el periodo tributario en que se realicen las acciones que forman el mismo.

Se descartan de la responsabilidad del reembolso:

- La ausencia, destrozado o extravío de bienes que se crean por caso involuntario o fuerza mayor.

b) Sobrante de Inventario

Según de acuerdo al exceso de inventarios, el origen del deber tributario con relación al IGV, sucede en la ocasión en que se traspase la posesión de tales inventarios (venta).

1.2.2.6 Aspecto contable de sobrantes y faltantes de inventarios

La empresa deberá reflejar el extravío producido por el faltante, considerando los principios de identificación fijados en el Marco Conceptual y en las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF), de la misma forma la identificación del remanente compromete el reconocimiento de un bien con relación de un beneficio por parte de la empresa, siendo que no hubo abono alguno por dicho sobrante representa un beneficio para la empresa (Hirache Flores, 2011).

RTF 00915-5-2004

La siguiente RTF nos señala que no son mermas el extravío por gastos encubiertos a lo largo de todas las redes de repartición en la zona civil pues no se producen en la esencia del bien ni en su desarrollo productivo sino en el comportamiento de terceros, estableciendo daños extraños por lo que no forman parte del costo.

Consideran como gasto deducible según lo dispone el inciso d) del artículo 37° de la LIR.

Frente a esta situación, SUNAT debe confirmar y publicar declaración respecto del supuesto en que se localizan tales extravíos y los extravíos por subregistros de medida.

2. JUSTIFICACION DE LA INVESTIGACION

En la empresa materia de estudio AVÍCOLA JB S.A.C. se ha observado que, en la molienda de alimentos balanceados, el control interno de las existencias no es el más adecuado a este proceso, por lo cual cuando se realizan inventarios físicos en el almacén, surgen faltantes de inventario y sobrantes de inventario.

El aporte de la presente investigación realizada es importante; ya que nos permitió identificar las causas y consecuencias de la aplicación de un control interno deficiente en el proceso de molienda de insumos lo cual ocasiona diferencia de existencias.

Creemos que el aporte de la siguiente investigación realizada podrá ser tomada como material de investigación por otros investigadores y/o instituciones interesadas en el tema y con problemas similares.

3. PROBLEMA

¿Cómo una adecuada aplicación de un Sistema de Control Interno en el proceso de molienda de alimentos balanceados para aves permite reducir las mermas en la empresa Avícola JB S.A.C. Trujillo 2021?

4. CONCEPTUACIÓN Y OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

4.1 Conceptuación

4.1.1 Definición de Control Interno

(Melendez, 2016), señala que el control interno es un sistema guiado por sugerencia de administración, la gerencia y el resto de trabajadores de una organización, planteado con el fin de aportar un nivel de confianza prudente con respecto al logro de objetivos vinculados con todas las operaciones, la comunicación y la realización.

4.1.2 Definición de Merma

Las mermas radican en extravíos que proviene del referido desarrollo de producción, así como los desperdicios procedentes de la pérdida de la dimensión o peso del bien, que pueda ser provocado por la variación de temperatura, evaporación, derrame u otros factores acontecidos en la fase de fabricación. (RTF 00199-4-2000).

4.1.3 Molienda de Granos

La trituración del grano es uno de los principales procedimientos durante la preparación de alimentos que requiere un significativo gasto de energía eléctrica, donde se elabora esta materia prima para su adecuada digestibilidad por los animales, de ahí el interés tanto productiva de acuerdo a la respuesta nutricional esperada en los animales, como en la eficacia de una fábrica de alimentos en cuanto a costo de energía eléctrica (Cazares, 2019).

4.1.4 Alimentos Balanceados

Combinación de ingredientes, aditivos o premezclas utilizados para proporcionar directamente a los animales con la finalidad de emplear adecuadamente los requerimientos nutricionales, según al tipo y función a que se designe. (Centroamericano, 2011).

4.1.5 Sobrantes

Según Uriel (2016) citado en (León, 2018), señala que: en caso el remanente en libros es mínimo que el importe del inventario físico, se mostrará un exceso de inventarios.

4.1.6 Faltantes

Según Uriel (2016) citado en (León, 2018), señala que: surge por deterioro de existencias, hurto continuado, daño por acumulación, obsolescencia de existencias, confusión en el kardex por alteración de números.

4.2 Operacionalización de las Variables

VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEMS
Independiente Control Interno	Molienda de granos	Insumos debidamente clasificados	1;2;3;4;5;6;7
	Alimentos balanceados	Controlados a través del peso	
Dependiente Mermas	Sobrantes	Residuos de molienda anterior	8;9;10;11;12;13;14;15;16
	Faltantes	Adherencia de granos en la mezcladora y silos	
		Código tributario	
		Ley del impuesto a la Renta	

5. HIPÓTESIS

La aplicación de un adecuado sistema de control interno permite reducir las mermas en el proceso de molienda de alimentos balanceados para aves de la empresa Avícola JB S.A.C, Trujillo 2021.

6. OBJETIVOS

6.1 Objetivo General

Demostrar que la aplicación de un adecuado sistema de control interno en el proceso de molienda de alimentos balanceados para aves permite reducir las mermas en la empresa Avícola JB S.A.C, Trujillo 2021.

6.2 Objetivos Específicos

- Determinar el Control Interno en el proceso de molienda de alimentos balanceados para aves de la empresa Avícola JB S.A.C, Trujillo 2021.
- Determinar las mermas en el proceso de molienda de alimentos balanceados para aves de la empresa Avícola JB S.A.C, Trujillo 2021.
- Estimar la cantidad de las mermas en el proceso de molienda de alimentos balanceados para aves de la empresa Avícola JB S.A.C, Trujillo 2021.

CAPITULO II:

Metodología

2. METODOLOGÍA

2.1 Tipo y diseño de la investigación

Tipo: El tipo de investigación empleada en el trabajo de investigación fue descriptiva.

Diseño: El diseño fue no experimental, de corte transversal.

2.2 Población – muestra

La población fue la misma cantidad que la muestra, la cual estuvo determinada por los 8 trabajadores que laboran en la empresa Avícola JB. S.A.C dentro de las áreas de contabilidad, gerencia y almacén-molino.

2.3 Técnicas e instrumentos de investigación

La técnica e instrumento utilizados en el proyecto de investigación fueron los siguientes:

Técnica	Instrumento
Encuesta	Cuestionario

2.4 Procesamiento y análisis de la información

Para el procesamiento de la información y análisis de datos de la investigación se empleó el cuestionario para recolectar y formar una base de datos, con la información obtenida fue distribuida en tablas, en cantidades y porcentajes respectivamente e identificar la forma como se desarrollan las actividades y procesos en la molienda de alimentos balanceados para aves en la empresa. Para el procesamiento de datos se hizo en el sistema Excel Microsoft 2016.

CAPITULO III:

Resultados

3. RESULTADOS

3.1. Presentación de Resultados

Tabla 1:

Recepción de Insumos de los Proveedores.

Alternativa	Cantidad	Porcentaje
Si	3	38 %
No	5	62 %
Total	8	100 %

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

Más de las 2/3 partes de los encuestados precisaron que no se realizan los registros en el momento que se ingresa en almacén de la empresa, más de la 1/4 parte indicó que si se realizan.

Tabla 2:

Control de Calidad del Producto.

Alternativa	Cantidad	Porcentaje
Si	5	63 %
No	3	37 %
Total	8	100 %

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

El 63% de los encuestados manifestó que antes de la molienda si hay control de calidad, y el 37% de los encuestados precisó que no hay control de calidad antes del ingreso de las existencias al proceso de la molienda.

Tabla 3:

El Registro de Insumos en Almacén.

Alternativa	Cantidad	Porcentaje
Si	3	37 %
No	5	63 %
Total	8	100 %

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

Más de las 2/3 partes (63%) de los encuestados indicó que no son registrados en almacén y más de la 1/4 parte (37%) indicó que si se registran.

Tabla 4:

Registro de Inventario físico en Almacén.

Alternativa	Cantidad	Porcentaje
Si	6	75 %
No	2	25 %
Total	8	100 %

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

El 75% de los encuestados manifestaron que, si se realizan inventario físico sobre la materia prima ingresada, una cuarta parte (25%) de los encuestados manifestó que no lo hacen.

Tabla 5:

Frecuencia de Inventarios físicos en Almacén.

Alternativa	Cantidad	Porcentaje
Semanal	6	75 %
Mensual	2	25 %
Total	8	100 %

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

El 75% de los encuestados precisó que la frecuencia de los inventarios físicos es semanal, el 25% manifestó que son mensuales los inventarios físicos.

Tabla 6:

Determinación de Cantidad de Residuos en la Máquina Mezcladora.

Alternativa	Cantidad	Porcentaje
Si	0	0 %
No	8	100 %
Total	8	100 %

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

La totalidad de los encuestados manifestó que no se determina la cantidad de residuos que queda en la máquina mezcladora.

Tabla 7:

El Control en las Diferentes Fases de la Molienda.

Alternativa	Cantidad	Porcentaje
Si	1	12 %
No	7	88 %
Total	8	100 %

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

El 88% de la totalidad los encuestados, manifestó que no coexiste un control estricto en las diferentes fases de molienda de insumos para la preparación de alimentos balanceados, y el 12% indicó que si hay control en las fases de la molienda.

Tabla 8:

Resultados Después de la Molienda.

Alternativa	Cantidad	Porcentaje
Sobrantes	3	38 %
Faltantes	5	62 %
Total	8	100 %

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

El 62% de los encuestados manifestó que las consecuencias son faltantes, y el 38% de los entrevistados manifestó que existe sobrante después de la molienda.

Tabla 9:

Manipulación de los Insumos.

Alternativa	Cantidad	Porcentaje
Buena	1	13 %
Mala	7	87 %
Total	8	100 %

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

El 87% manifestaron que la manipulación de insumos es mala, y el 13% indica ser buena.

Tabla 10:

Cantidad de Productos Desperdiciados después de la Molienda.

Alternativa	Cantidad	Porcentaje
Si	1	13 %
No	7	87 %
Total	8	100 %

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

El 87% de los encuestados manifestó que no determina la cantidad de desperdicios, por otro lado, el 13% de los encuestados considera que si se determina la cantidad desperdiciada.

Tabla 11:

Diferencias de Inventarios afectan la Liquidez y la Rentabilidad.

Alternativa	Cantidad	Porcentaje
Si	6	75 %
No	2	25 %
Total	8	100 %

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

Las $\frac{3}{4}$ partes de los encuestados manifestó que las diferencias de inventarios si afectan la solvencia y la rentabilidad de la empresa; por otro lado, $\frac{1}{4}$ parte de los encuestados precisó que no afecta a la empresa.

Tabla 12:

Identificación de Productos que presentan más Desperdicios.

Alternativa	Cantidad	Porcentaje
Si	6	75 %
No	2	25 %
Total	8	100 %

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

El 75% de los encuestados manifestó que si se identifican los productos que presentan más desperdicios, y el 25% precisó que no se identifican los productos que presentan más desperdicios.

Tabla 13:

Estimación de la Cantidad de Alimento Balanceado.

Alternativa	Cantidad	Porcentaje
Si	0	0 %
No	8	100 %
Total	8	100 %

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

El total de los encuestados manifestaron que no estiman la cantidad de alimento que queda en la mezcladora.

Tabla 14:

Cantidad de Alimento Balanceado en Silos.

Alternativa	Cantidad	Porcentaje
Si	0	0 %
No	8	100 %
Total	8	100 %

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

La totalidad de los encuestados manifestaron que no se calcula la cantidad de alimento balanceado que se adhiere a los silos.

Tabla 15:

Tratamiento de las Mermas.

Alternativa	Cantidad	Porcentaje
Si	5	63 %
No	3	37 %
Total	8	100 %

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

El 63% de los encuestados precisó que conocen el tratamiento de las mermas, y el 37% manifestó desconocer del tema.

Tabla 16:

Informe Técnico según Ley del Impuesto a la Renta.

Alternativa	Cantidad	Porcentaje
Si	0	0 %
No	8	100 %
Total	8	100 %

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

El total de los encuestados manifestó que no realizan informes técnicos para deducir las mermas para el impuesto a la renta.

CAPITULO IV:

Análisis y discusión

4. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN

1. Según resultado de la tabla 11, se obtuvo que más del 75% de los encuestados manifestaron que las diferencias de inventarios afectan en la rentabilidad y liquidez de la empresa. Este resultado coincide con (Mimbela, 2020) quien manifiesta que luego de analizar en los inventarios de la empresa, precisa que toda merma ocasionada afecta en los estados financieros al ser reflejados en su totalidad como gasto, por lo tanto, a su vez afecta en la rentabilidad y liquidez de la empresa. Así mismo estos resultados coinciden con (Távora, 2018) quien menciona que las mermas influyen en la rentabilidad y producción de la empresa y a la vez disminuye la rentabilidad.

Después de contrastar los resultados y lo mencionado en las tesis de (Mimbela, 2020) y (Távora, 2018) estoy de acuerdo en ambas opiniones y concluyo que en la empresa Avícola JB S.A.C que, al momento de reflejar a las mermas en su totalidad como gasto, esto afecta negativamente en la rentabilidad y liquidez de la empresa lo que conllevaría a una disminución en la rentabilidad.

2. Según la tabla 7 se obtuvo como resultado que el 88% de la totalidad de los encuestados, señalan que no existe un control adecuado en las diferentes fases de molienda. Estos resultados coinciden con (Távora, 2018) quien señala que la mayor cantidad de mermas existe en el área de molienda, por lo tanto, se puede decir que en la empresa Avícola JB S.A.C no existe un apropiado control interno en los procesos de molienda para la elaboración de alimento balanceado para aves y que esto se debe a la falta de conocimiento y capacitación al personal operativo de la empresa.

Luego de contrastar con nuestros resultados con lo señalado por (Távora, 2018) puedo decir que en la empresa de manera interna no desarrolla un buen control interno y esto se debe a la falta de conocimiento y control del personal que se desarrolla en la respectiva área.

3. Según tabla 9 de nuestros resultados, se demuestra que los trabajadores de la empresa Avícola JB S.A.C tienen una mala manipulación de los insumos que se utilizan para la elaboración de alimento balanceado para aves. Estos resultados coinciden con (Heredia, 2016) quien señala que las principales causas en la generación de mermas durante el proceso de molienda de alimento balanceado para aves se deben a la falta de capacitación del personal operativo, falta de mantenimiento y maquinaria antigua. Así mismo (Acuña, 2018) refiere que el control en la empresa es deficiente debido a que el personal no se encuentra capacitado con un plan técnico para la manipulación de los insumos. Por otro lado (Ydrogo & Pérez, 2016) señala que los factores que generan las mermas en su mayoría son producidos debido a la falta de mantenimiento de las maquinarias y por falta de capacitación al personal e incluso por cambios en la mano de obra y cambios climatológicos.

Después de contrastar los resultados y lo mencionado por (Heredia, 2016), (Acuña, 2018) y (Ydrogo & Pérez, 2016) se pone en manifiesto que los trabajadores de la empresa Avícola JB S.A.C no tienen una adecuada manipulación de los insumos para la elaboración de alimentos balanceados para aves. Así mismo estoy de acuerdo en ambas opiniones de los autores antes mencionados, ya que considero importante que mediante un adecuado control y constante capacitación a los trabajadores podemos disminuir la generación de mermas en la empresa.

4. Según resultado de la tabla 1 perteneciente a la recepción de insumos entregados por parte de los proveedores en el almacén, los encuestados indicaron que en su mayoría no se realiza en ese momento el registro en el almacén. Esto coincide con lo señalado por (Uturunco, 2019) donde señala que los trabajadores de almacén no registran previamente los insumos recibidos en el momento en que se recepciona, por lo tanto, esto conlleva a presentar controles deficientes en el almacén de la empresa. Por otro lado (Barbieri, 2021) manifiesta que, para una mejor gestión de los procesos dentro del área de la empresa es necesario que todo el personal encargado de cada área tenga conocimiento de los controles específicos de la empresa y que mediante un adecuado sistema de control interno se dará una información real de las operaciones obteniendo un resultado eficiente y eficaz.

Luego de contrastar los resultados y lo precisado con (Barbieri, 2021) y (Uturunco, 2019) concuerdo con ambos y concluyo que los trabajadores de la empresa Avícola JB S.A.C no efectúa en el instante el registro de insumos, a la vez esto presentará controles deficientes en el área de depósito de la empresa Avícola JB. S.A.C., por no realizar el registro oportuno.

5. Según la tabla 16 de nuestros resultados se obtuvo que en la empresa Avícola JB S.A.C no elaboran el informe técnico para sustentar las mermas. Estos resultados coinciden con (Fernández & Atarama, 2018) quienes señalan que de ser el caso que el contribuyente no cuente con el informe técnico para sustentar las mermas en el proceso productivo o carezca de coherencia en sus redacción y contenido, esta no se podrá emplear como deducción para el impuesto a la renta. Así mismo (Espinoza, 2017) manifiesta que es importante que mediante un informe técnico emitido por un profesional autónomo y cumpliendo con los requerimientos establecidos por el reglamento de la ley del impuesto a la renta, se puede sustentar ante Sunat a las mermas como gasto deducible para el impuesto a la renta. Por otro lado, (Ydrogo & Pérez, 2016) señalan que las empresas en su mayoría, no hacen el uso del derecho a la deducción de las mermas normales ocasionadas durante su proceso productivo para el impuesto a la renta por falta de conocimiento de la empresa y sus asesores contables, y así poder aprovechar los beneficios que otorga la ley del impuesto a la renta.

Después de contrastar los resultados y lo mencionado en las tesis de (Fernández & Atarama, 2018), (Espinoza, 2017) y (Ydrogo & Pérez, 2016) se puede determinar que la empresa Avícola JB S.A.C no presenta el informe técnico para determinar las mermas como gasto contra el impuesto a la renta. En mi opinión no estoy de acuerdo a que la empresa no presente el informe técnico para acreditar a las mermas como gasto contra el impuesto a la renta, ya que esto va a ocasionar un incremento del IR anual de la empresa en estudio.

CAPITULO V:

Conclusiones y recomendaciones

5.1 CONCLUSIONES

1. Si no existe una aplicación adecuada de un sistema de control interno en el proceso de molienda de alimentos balanceados para aves en la empresa materia de estudio, entonces no nos permitirá reducir las mermas en la misma, lo que principalmente se debe a la falta de conocimiento y por falta de control del personal operativo de la empresa. Así como nos demuestran la tabla N°7 que el 88% manifiesta que no existen controles en las diferentes fases del proceso, así mismo la tabla N°9 con el 87% manifiestan que existe una mala manipulación de los insumos y la tabla N°10, que el 87% manifestaron que no se determina la cantidad de desperdicios al final del proceso, por lo tanto, esto demuestra que no se están reduciendo las mermas en esta empresa.
2. Se determinó que el control interno en el proceso de molienda de alimentos balanceados para aves en la empresa no está funcionando de acuerdo a las normas que exige este sistema, ya que a través de la constante supervisión y monitoreo en las diferentes fases del proceso de molienda no se lograron controlar, esto se debe por desconocimiento y falta de control del personal como indica la tabla N°7, que el 88% del personal manifiesta que no existe un control que ayude a mejorar la situación en el control de las diferentes fases de molienda de la empresa Avícola JB S.A.C.
3. En la empresa no se ha determinado la cantidad de mermas en el proceso de molienda de alimentos balanceados para aves, como nos indica la tabla N°10, que el 87% de los encuestados nos menciona que en la empresa no se llega a determinar la cantidad que se generan; así como, también nos indica la tabla N°9, que el 87% de los encuestados manifestaron que este se debe a la mala manipulación de los insumos.
4. En la empresa no se logró estimar la cantidad de mermas que se generan en las diferentes fases de molienda de alimentos balanceados para aves, esto se debe a que no existe un control de ingreso de sus existencias antes de la molienda y después de la molienda que permita estimar la cantidad y el costo de las mermas.

Así mismo como lo menciona la tabla N°13 con el 100% del personal ya mencionado no se ha logrado estimar la cantidad de mermas, lo que conlleva a que la empresa tenga mayor cantidad de mermas.

5.2 RECOMENDACIONES

1. Se recomienda que se lleve a cabo la aplicación y un estricto control y supervisión de un sistema de control interno en la empresa, a la vez programar de forma periódica capacitaciones para el personal operativo con el propósito de informar la importancia de reducir las mermas en la empresa Avícola JB S.A.C.
2. Se recomienda implantar un sistema de control interno que ayude en el control adecuado en las diferentes fases de molienda de alimentos balanceados, ya que es de suma importancia tener un control de ingreso de los insumos antes y después del proceso de molienda para lograr una menor cantidad de mermas.
3. Se recomienda determinar la cantidad de las mermas que se generan en el proceso de molienda de alimentos balanceados, para poder calcular la cantidad que se genera debido a los diferentes procesos que atraviesan los insumos en la elaboración de alimento balanceado para aves de la empresa Avícola JB S.A.C.
4. Se recomienda a los trabajadores de la empresa que se debe estimar la cantidad de mermas en las diferentes fases, así como en el almacenamiento en los respectivos silos donde se recepciona el alimento balanceado, como también las cantidades que se adhieren en la máquina mezcladora y silos de recepción y lograr estimar la cantidad que se genera a diario.

Agradecimientos

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a Dios por darme la vida, por concederme tener y gozar de mi familia, gracias a mis familiares por el apoyo incondicional en cada decisión y proyecto, gracias por permitirme crecer a nivel profesional y brindarme el conocimiento necesario para lograr el desarrollo de esta tesis planteada, por guiar mis pasos de superación a nivel profesional en este largo camino de la vida.

Agradezco a cada una de las personas que me apoyaron y confiaron día a día y creer en mí y en mis expectativas para poder cumplir mi meta y titularme, en especial a mis padres por ser los principales autores de mis sueños, gracias a la vida por este nuevo triunfo.

Referencias bibliográficas

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Acuña, S. S. (2018). *Factores que generan las mermas en venta de combustibles de la empresa Petro Paz S.A.C.* Chimbote: Universidad San Pedro.
- Alva, M. (1 de Diciembre de 2019). *Blog de Mario Alva Matteucci*. Obtenido de Las Mermas y su Implicancia Tributaria en la Deducción de Gastos: <http://blog.pucp.edu.pe/blog/blogdemarioalva/2009/12/01/las-mermas-y-su-implicancia-tributaria-en-la-deducccion-de-gastos/>
- Alvarado, M., & Tuquiñahui, S. (2011). *Propuesta de Implementación de un Sistema de Control Interno basado en el modelo Coso, aplicado a la empresa Electro Instalaciones en la ciudad de Cuenca*. Ecuador: Universidad Politécnica Salesiana.
- Aquiño, L., & Mamani, D. (2019). *Mermas y Desmedros y su Incidencia en los Estados Financieros y en el Impuesto a la Renta en las Empresas del Sector Avícola de Lima, año 2017*. Lima: Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC).
- AYSBC PERÚ . (1 de Enero de 2020). *AYSBC PERÚ*. Obtenido de Informe Técnico de las Mermas: <https://www.aysbc.com/index.php/servicios/informe-tecnico-de-mermas>
- Barbieri, E. (2021). *Control Interno del Efectivo y su Incidencia en la Gestión Financiera de la Empresa Inversiones Recreativos Guerrero S.A.C. Lima - 2018*. Pimentel: Universidad Señor de Sipán.
- Barquero, M. (2013). *Manual Práctico de Control Interno*. Barcelona: Bresca Profit Editorial. Obtenido de <https://books.google.com.pe/books?id=taihAQAAQBAJ&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false>
- Castillo, D. (2017). *Caracterización del Control Interno de las empresas Constructoras en el Perú - Caso Maquinorte S.A.C de Chimbote, 2014*. Chimbote: Universidad Católica los Angeles de Chimbote.

- Cazares, J. (16 de Agosto de 2019). *Proceso de Molienda en Grano Destinado a la Alimentación Animal*. Obtenido de BM Editores: <https://bmeditores.mx/porcicultura/proceso-de-molienda-en-grano-destinado-a-la-alimentacion-animal-2526/>
- Centroamericano, R. T. (2011). *Alimentos Balanceados para Animales*. Guatemala, El Salvador, Nicaragua, Honduras, Costa Rica: Mineco, Conacyt, Mific, Sic, Meic. Obtenido de Monografías Plus.
- Córdova, G., & Yataco, D. (2019). *Impacto tributario de las mermas de GLP en las estaciones de servicio del Cercado de Lima, en el período 2017*. Lima: Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas.
- Empresarial, A. (23 de Enero de 2008). *Empresas Peruanas*. Obtenido de Como Acreditar mermas ante Sunat: <http://nuevaspymes.blogspot.com/2008/01/como-acreditar-mermas-ante-sunat.html>
- Espinoza, k. D. (2017). *Las mermas y su Incidencia tributaria con el Impuesto a la Renta de las empresas pesqueras de Ancash- Caso Pesquera Hucor Export E.I.R.L.* Lima: Universidad San Andres.
- Estrada Sánchez, A. (2019). *Control interno y Gestión administrativa en la Municipalidad distrital de Ocongate, 2017*. Cusco: Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco.
- Fernández, C., & Atarama, M. (2018). *Mermas y Desmedros su Incidencia Tributaria con el Impuesto a la Renta de las empresas Industriales*. Piura: Universidad Nacional de Piura.
- Fiscal, T. (16 de Diciembre de 1980). *RTF- N° 16274*. Lima, Perú: Diario Oficial el Peruano.
- Fiscal, T. (7 de Marzo de 2000). *RTF: 00199-4-2000*. Lima, Perú: Diario oficial el Peruano.

- Fiscal, T. (31 de Marzo de 2004). *RTF: 01932-5-2004*. Lima: Diario oficial el Peruano.
- Heredia, A. d. (2016). *Reducción de Mermas en la Producción de sacos de Polipropileno para la mejora de la productividad en la empresa el Aguila S.R.L*. Chiclayo: Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo.
- Hirache Flores, L. (2011). Reconocimiento de sobrantes y faltantes de inventarios. Sustento tributario para su deducción. *Actualidad Empresarial, Edición N° 240 Primera quincena octubre 2011*.
- León, L. (2018). *Control Interno de almacén y Generación de diferencias de Inventarios en Cisar S.A.C , 2017*. Chimbote: Universidad San Pedro.
- Melendez, J. (2016). *Control Interno*. Chimbote: Universidad Católica los Angeles de Chimbote.
- Mimbela, A. (2020). *Las Mermas de Combustible y su Incidencia en los Estados Financieros de la Empresa San Sebastian Gas Station E.I.R.L. Chiclayo – 2017*. Pimentel: Universidad Señor de Sipán.
- Nué, A. (2021). *Incidencias Tributarias de las IFRS (NIIF)*. Obtenido de https://www.academia.edu/4749826/INCIDENCIAS_TRIBUTARIAS_DE_LAS_IFRS_NIIF_EXPOSITOR_CPC_ALBERTO_NU%C3%89_BRACAMONTE
- Perdomo Moreno, A. (2004). *Fundamentos de Control Interno*. México: International Thomson Editores, S.A.
- Perú, L. C. (2019). *Que es el sistema de control interno*. Obtenido de https://apps.contraloria.gob.pe/wcm/control_interno/index.html
- Real Academia Española. (2020). *Diccionario de la Lengua Española*. Obtenido de <https://dle.rae.es/contenido/cita>
- Ríos, V. (2015). *Caracterización de la sustentación de Mermas y Desmedros y su Incidencia en el Impuesto a la Renta: Sector Avícola de Lima, 2015*. Lima: Universidad Católica los Angeles de Chimbote.

- Ruíz, R., & Escutia, J. (2017). *Sistema de Control Interno*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Santa Cruz Marin, M. (2014). El control interno basado en el modelo COSO. *Revista de Investigación de Contabilidad*, 4.
- Távora, S. I. (2018). *Influencia de la merma en la determinación del costo de producción en una empresa industrial, Lima – 2018*. Lima: Universidad Norbert Wiener.
- TUO Ley del IGV E Impuesto selectivo al Consumo. (14 de Abril de 1999). Decreto Supremo N° 055-99-EF; Reglamento Decreto Supremo N° 29-94-EF. Lima, Peru: Diario Oficial el Peruano.
- TUO Ley del Impuesto a la Renta. (6 de 12 de 2004). Decreto Supremo N° 179-2004-EF; Reglamento Ley del Impuesto a la Renta Decreto Supremo N° 122-94-EF. Lima, Peru: Diario Oficial el Peruano.
- Uturunco, R. (2019). *El Control Interno de los Bienes Físicos y su Incidencia en la Gestión de la Unidad de Almacén Central de la Universidad Nacional del Altiplano- Puno, Periodo 2016-2017*. Puno: Universidad Nacional del Altiplano.
- Wikipedia, la enciclopedia libre. (30 de Agosto de 2019). *Molienda*. Obtenido de Wikipedia, la enciclopedia libre: <https://es.wikipedia.org/wiki/Molienda>
- Ydrogo, J. d., & Pérez, S. V. (2016). *Propuesta de un Informe Técnico para acreditar Mermas como costo o gasto deducibles al Impuesto a la Renta en la empresa J & S SAC en la ciudad de Lambayeque en el periodo 2013*. Chiclayo: Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo.
- Ynca, P., & Gonzales, F. d. (2017). *El tratamiento de las Mermas y Desmedros en el Impuesto a la Renta: Principales problemas y Propuestas de Solución*. Lima: Universidad de Lima (Escuela de posgrado).

ANEXOS

ANEXO N.º 01: MATRIZ DE CONSISTENCIA

TITULO: Control interno en molienda de alimentos balanceados y generación de mermas: Avícola JB. S.A.C, Trujillo 2021.

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPOTESIS	VARIABLES	METODOLOGIA
¿Cómo una adecuada aplicación de un sistema de Control Interno en el proceso de molienda de alimentos balanceados para aves permite reducir las mermas en la empresa AVICOLA JB S.A.C, Trujillo 2021?	General	La aplicación de un adecuado sistema de control interno permite reducir las mermas en el proceso de molienda de alimentos balanceados para aves de la empresa Avícola JB S.A.C, Trujillo 2021.	Control interno	<p>Tipo: Descriptiva</p> <p>Diseño: No experimental de corte transversal.</p> <p>Población: 8 trabajadores de la Empresa Avícola JB S.A.C.</p> <p>Muestra</p> <p>La población muestral de la empresa Avícola JB S.A.C está conformada por 8 trabajadores de los cuales son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 gerentes • 1 contador • 2 asistentes • 3 trabajadores de almacén-molino <p>Técnica: Encuesta</p> <p>Instrumento:</p> <p>Cuestionario</p>
	Específicos		Mermas	
	<p>1. Determinar el Control Interno en el proceso de molienda de alimentos balanceados para aves de la empresa Avícola JB S.A.C. Trujillo, 2021.</p> <p>2. Determinar las mermas en el proceso de molienda de alimentos balanceados para aves de la empresa Avícola JB S.A.C. Trujillo, 2021.</p> <p>3. Estimar la cantidad de las mermas en el proceso de molienda de alimentos balanceados para aves de la empresa Avícola JB S.A.C. Trujillo, 2021.</p>			

ANEXO N.º 02: MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

TITULO: Control interno en molienda de alimentos balanceados y generación de mermas: Avícola JB S.A.C, Trujillo 2021.

VARIABLES	DEFINICION CONCEPTUAL	DEFINICION OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEMS
V.I CONTROL INTERNO	El control interno es un plan organizacional y todas las medidas relativas que adopta una entidad para salvaguardar activos, fomentar el acatamiento de las políticas de la compañía, promover la eficiencia operativa y garantizar que los registros contables sean precisos y confiables. (Horngren, 2010)	Conjunto de métodos preventivos que comprende las acciones de cautela previa, simultánea y de verificación que se debe realizar en la entidad sujetándola a control con la finalidad que la gestión de sus recursos, bienes y operaciones se efectúen correctamente.	Molienda de granos	Insumos debidamente clasificados	1. ¿La entrega de insumos de los proveedores, se registran en el almacén de la empresa?
					2. ¿Se controla la calidad del producto antes del ingreso a la molienda?
					3. ¿La salida de insumos hacia la molienda queda registrada en almacén?
					4. ¿Se realizan inventarios físicos en almacén sobre la materia prima ingresada?
			Alimentos balanceados	Controlados a través de peso	5. ¿Con que frecuencia se realizan los inventarios físicos en el almacén del molino?
					6. ¿Se ha determinado la cantidad de residuos de alimento que queda en la maquina mezcladora?
					7. ¿Existe un control estricto en las diferentes fases de la molienda de los insumos?
V.D MERMAS	Las mermas consisten en pérdidas derivadas del propio proceso de producción, tales como desechos derivados de la pérdida de volumen o peso del bien, ya sea por el cambio de temperatura, evaporación, derrame u otros factores ocurridos en el ciclo de elaboración. (RTF 00199-4-2000)	Es la pérdida cuantitativa de las existencias de un bien ocasionadas por causas inherentes a su naturaleza o proceso productivo.	Sobrantes	Residuos de molienda anterior	8. ¿Qué resultados se presentan después de la molienda de alimentos balanceados?
					9. ¿Cómo considera la manipulación de los insumos en la molienda de alimentos balanceados?
					10. ¿Se ha determinado la cantidad de los insumos que se desperdician después de la molienda?
			Faltantes	Adherencia de granos en la mezcladora y silos	11. ¿Las diferencias de inventarios afectan la liquides y la rentabilidad de la empresa?
					12. ¿Se ha identificado los productos que presentan más desperdicios?
					13. ¿Calculas qué cantidad de alimento balanceado se adhiere a la mezcladora?
					14. ¿Calculas qué cantidad de alimento balanceado queda en los silos?
				Código tributario	15. ¿Sabes cuál es el tratamiento de las mermas que le da la empresa?
				Ley del impuesto a la Renta	16. ¿La empresa realiza informes técnicos de acuerdo a la ley del impuesto a la renta como deducción para las mermas?

ANEXO N.º 03: CUESTIONARIO

Universidad San Pedro
Programa de Contabilidad
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas

“CONTROL INTERNO EN MOLIENDA DE ALIMENTOS BALANCEADOS Y GENERACION DE MERMAS: AVICOLA JB S.A.C, TRUJILLO 2021.”

A. Control Interno

1. ¿La entrega de insumos de los proveedores, se registran en el almacén de la empresa?

SI NO

2. ¿Se controla la calidad del producto antes del ingreso a la molienda?

SI NO

3. ¿La salida de insumos hacia la molienda queda registrada en almacén?

SI NO

4. ¿Se realizan inventarios físicos en almacén sobre la materia prima ingresada?

SI NO

5. ¿Con que frecuencia se realizan los inventarios físicos en el almacén del molino?

Semanal Mensual

6. ¿Se ha determinado la cantidad de residuos de alimento que queda en la maquina mezcladora?

SI NO

7. ¿Existe un control estricto en las diferentes fases de la molienda de los insumos?

SI NO

B.- Mermas

8. ¿Qué resultados se presentan después de la molienda de alimentos balanceados?

Sobrante **Faltante**

9. ¿Cómo considera la manipulación de los insumos en la molienda de alimentos balanceados?

Bueno **Malo**

10. ¿Se ha determinado la cantidad de los insumos que se desperdician después de la molienda?

SI **NO**

11. ¿Las diferencias de inventarios afectan la liquides y la rentabilidad de la empresa?

SI **NO**

12. ¿Se ha identificado los productos que presentan más desperdicios?

SI **NO**

13. ¿Calculas qué cantidad de alimento balanceado se adhiere a la mezcladora?

SI **NO**

14. ¿Calculas qué cantidad de alimento balanceado queda en los silos?

SI **NO**

15. ¿Sabes cuál es el tratamiento de las mermas que le da la empresa?

SI **NO**

16. ¿La empresa realiza informes técnicos de acuerdo a la ley del impuesto a la renta como deducción para las mermas?

SI **NO**