



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO  
INSTITUTO DE CIENCIAS ECONÓMICO ADMINISTRATIVAS  
**LICENCIATURA EN CONTADURÍA**

**TESIS**

**Propuesta de un modelo de control interno para  
la gestión de inventarios de la industria  
restaurantera, basado en las NAGAS**

**Para obtener el título de  
Licenciado en Contaduría**

**PRESENTA**

Kevin Orlando Montes Amador

**Directora**

Dra. Brenda Midhely García Ortiz

**Codirector**

Dr. Sergio Demetrio Polo Jiménez

**Comité tutorial**

Dr. Heriberto Moreno Islas

Dr. Oscar González Ruiz

Dr. Eleazar Villegas González

San Agustín Tlaxiaca, Hidalgo, noviembre 2025

**MTRA. OJUKY DEL ROCÍO ISLAS MALDONADO**  
DIRECTORA DE ADMINISTRACIÓN ESCOLAR,  
PRESENTE.

Con fundamento en los Artículos 1° y 3° de la Ley Orgánica y el Título Quinto, Capítulo II, Artículo 114, Fracción X y XI del Estatuto General, así como en el Título Cuarto, Capítulo I, Artículos 40 y 41 del Reglamento de Titulación, ordenamientos de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, el jurado del examen recepcional ha revisado, analizado y evaluado el trabajo titulado **"PROPUESTA DE UN MODELO DE CONTROL INTERNO PARA LA GESTIÓN DE INVENTARIOS DE LA INDUSTRIA RESTAURANTERA, BASADO EN LAS NAGAS"**, presentado por el C. **KEVIN ORLANDO MONTES AMADOR**, con número de cuenta **421628**, de la **LICENCIATURA EN CONTADURÍA**, otorgando el voto aprobatorio para extender la presente:

**AUTORIZACIÓN DE IMPRESIÓN**

Por lo que el sustentante deberá cubrir los requisitos de acuerdo al Reglamento de Titulación de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, en el que sustentará y defenderá el documento de referencia.

ATENTAMENTE  
"AMOR, ORDEN Y PROGRESO"

San Agustín Tlaxiaca, Hgo., a 13 de noviembre de 2025

EL JURADO

**DR. ELEAZAR VILLEGAS GONZÁLEZ**  
PRESIDENTE

**DR. HERIBERTO MORENO ISLAS**  
SECRETARIO

**DRA. BRENDA MIDHELY GARCÍA ORTIZ**  
PRIMER VOCAL

**DR. SERGIO DEMETRIO POLO JIMÉNEZ**  
SUPLENTE

Vo. Bo.

**DRA. ARLEN CERÓN ISLAS**  
DIRECTORA

c.c.p. Coordinador de Titulación del ICEA.  
Líder del Cuerpo Académico  
Coordinación del programa educativo



Circuito la Concepción Km 2.5, Col. San Juan  
Tilcuautla, San Agustín Tlaxiaca, Hidalgo,  
México; C.P. 42160

Teléfono: 771 71 72000 Ext. 40501  
icea@uaeh.edu.mx

# Índice

Resumen .....	1
Abstract .....	2
Introducción .....	3
Capítulo I. Generalidades de la empresa .....	4
1.1    Datos generales .....	4
1.1.1 Nombre o razón social de la empresa .....	4
1.1.2 Ubicación de la empresa .....	4
1.1.3 Giro de la empresa.....	6
1.1.4 Tamaño de la empresa .....	6
1.1.5 Rama .....	6
1.2    Reseña histórica de la empresa.....	6
1.3 Organigrama de la empresa.....	7
1.4 Misión, Visión y Políticas.....	8
1.4.1 Misión.....	8
1.4.2 Visión .....	8
1.4.3 Políticas .....	8
1.5. Productos y clientes .....	10
1.5.1 Productos.....	10
1.5.2 Clientes .....	12
Capítulo II. Metodología.....	13
2.1 Planteamiento del problema.....	13
2.2 Objetivo general y objetivos específicos.....	17
2.2.1. Objetivo general .....	17
2.2.2. Objetivos específicos .....	17
2.3 Justificación .....	17

2.4 Alcances y limitaciones .....	19
2.4.1 Alcances .....	19
2.4.2 Limitaciones .....	20
2.5 Gestión industrial .....	20
2.6 Tipo de investigación .....	24
2.7 Enfoque de Investigación .....	25
2.8 Diseño de investigación .....	25
2.9 Justificación del tipo de investigación.....	25
Capítulo III. Marco teórico .....	26
3.1 Conceptualización de inventarios en la Industria Restaurantera. ....	26
3.1.1 Definición e importancia de los inventarios.....	26
3.1.2 Clasificación de inventarios .....	27
3.1.3 Objetivos del control de inventarios.....	28
3.1.4 Características particulares de los inventarios en restaurantes. ....	29
3.1.5 Métodos de Valuación de Inventarios.....	30
3.1.6 PEPS, UEPS y Costo Promedio.....	31
3.1.7 Consideraciones fiscales y contables en México.....	31
3.1.8 Normatividad aplicable .....	33
3.1.9 NIF C-4 Inventarios .....	33
3.1.10 Disposiciones fiscales relevantes (CFF y LISR). ....	34
3.1.11 Auditoría y Control de Interno sobre inventarios.....	35
3.1.12 Concepto y objetivos de auditoría financiera .....	36
3.1.13 Principios fundamentales de las NAGAS aplicables. ....	37
3.1.14 Procedimientos de auditoría sobre inventarios. ....	37
3.1.15 Concepto, elementos y características del control interno en restaurantes....	38
Capítulo IV. Propuesta.....	40
4.1 Enunciado y descripción de la propuesta .....	40

4.2 Objetivo general.....	40
4.3 Estrategias de implementación .....	40
4.4 Desarrollo y presentación de la propuesta .....	42
4.5 Plan de acción .....	45
4.6 Presupuesto.....	49
4.7 Hallazgos .....	49
Conclusiones .....	52
Referencias .....	53
Anexos .....	56
Índice de figuras .....	60

## Resumen

La presente tesis plantea un modelo de control interno para el manejo de inventarios en la industria restaurantera, basado en las Normas de Auditoría Generalmente Aceptadas (NAGAS) y en las Normas de Información Financiera (NIF C-4), con la finalidad de optimizar la eficacia operacional, la confiabilidad de los datos contables y el proceso de tomar decisiones.

El estudio se basa en el análisis del Restaurante Real del Monte, un negocio que tiene problemas serios con la gestión de inventarios de insumos y materia prima. Los problemas más relevantes que se han identificado son el robo interno, las mermas, la falta de registros contables exactos y la falta de un sistema automatizado para manejar el control, la rotación y la valoración de inventarios. Asimismo, se constató que la compañía no dispone de un sistema ERP que vincule los procesos contables y operativos, lo cual ocasiona pérdidas económicas, distorsiones en los estados financieros y problemas para cumplir con las normativas.

El propósito fundamental de este proyecto es crear un modelo que pueda adaptarse a restaurantes de micro y pequeña empresa y que, utilizando políticas, procedimientos y formatos en consonancia con las Normas de Auditoría Generalmente Aceptadas (NAGAS), posibilite optimizar la supervisión de inventarios desde su compra hasta su consumo o venta. Se resaltan componentes fundamentales, como la adecuada valoración de los inventarios utilizando el método Primeras Entradas-Primeras Salidas, el reconocimiento contable del costo de ventas y las pérdidas por deterioro en el momento adecuado, así como la puesta en marcha de controles físicos y documentales. La propuesta también sugiere, entre otras cosas prácticas, la compra de un sistema Planificación de Recursos Empresariales, el desarrollo de manuales operativos, la división de funciones, auditorías internas, conciliaciones periódicas, estudio del flujo de efectivo, estimaciones de ventas y definición de indicadores de rendimiento por sector.

**Palabras clave:** Inventarios, restaurante, contabilidad.

## **Abstract**

This thesis proposes an internal control model for inventory management in the restaurant industry, based on Generally Accepted Auditing Standards, and in the Financial Reporting Standards, to optimize operational efficiency, the reliability of accounting data and the decision-making process.

The study is based on the analysis of Restaurante Real del Monte, a business that has serious problems with the management of inventories of supplies and raw materials. The most relevant problems that have been identified are internal theft, shrinkage, lack of accurate accounting records, and lack of an automated system to handle inventory control, turnover, and valuation. It was also found that the company does not have an ERP system that links accounting and operational processes, which causes economic losses, distortions in financial statements and problems in complying with regulations.

The fundamental purpose of this project is to create a model that can be adapted to micro and small business restaurants and that, using policies, procedures and formats in line with Generally Accepted Auditing Standards, to make it possible to optimize the monitoring of inventories from their purchase to their consumption or sale. Fundamental components are highlighted, such as the proper valuation of inventories using the First In-First Out method, the accounting recognition of cost of sales and impairment losses at the right time, as well as the implementation of physical and documentary controls. The proposal also suggests, among other practical things, the purchase of a system Enterprise Resource Planning, the development of operating manuals, the division of functions, internal audits, periodic reconciliations, cash flow study, sales estimates and definition of performance indicators by sector.

**Keywords:** Inventories, restaurant, accounting.

## Introducción

La presente tesis aborda temas sobre la importancia que tiene la correcta implementación de controles a inventarios internos en la industria restaurantera y el impacto que tiene en las leyes que la rigen, así como las Normas de Información Financiera (NIF), Normas de Auditoría Generalmente Aceptada (NAGAS), Ley General de Sociedades Mercantiles (LGSM), Ley del Impuesto sobre la Renta (LISR), las cuales proporcionan controles y normativas de cómo deben de ser tratadas, reflejadas, presentadas y el proceso correcto de su valuación. El contador tiene un impacto en los controles y procesos dentro de una organización, a continuación, se presenta el estudio que se obtuvo en una empresa Restaurantera. La mayoría de empresas que son transformadoras y que ofrecen un servicio prácticamente al mismo espacio de tiempo, sufren en el control absoluto de los inventarios, esto debido a diversos factores, como los son la falta de un Software de apoyo que facilite al llenado de información, que proporcione información de valor en tiempo real, que ayude a la toma de decisiones y en la mejora del servicio, al igual del manejo de costos, ventas, la utilidad que reflejan y algo importante para todas las empresa, que es el control de sus productos y el poder de crecimiento, ya que si existe un correcto manejo se pueden tomar decisiones que guíen a la empresa al éxito. La debilidad de las empresas restauranteras es la falta de control en todos los aspectos, ya sean operativos, administrativos, de normativas, esto ya que existe una cantidad considerable de normas y leyes que regulan a los inventarios, así mismo en lo operativo influye la capacidad del personal así como el manual de actividades y procesos para el registro de productos, del registro de la receta que tiene cada platillo, la medida que los cocineros utilizan en cada montaje, en el movimiento entre almacenes. En la parte contable se tienen que considerar aspectos como el método de valuación, normas de presentación, normas de auditoría en revisión y análisis, materialidad, la determinación del costo de venta, Impuesto Sobre la Renta (ISR) causado por venta de productos alimenticios, al igual del Iva ocasionado por venta de productos alimenticios que ya llevan un proceso de transformar y por ende tienen tasa del 16%, por todo lo mencionado es de suma importancia implementar un sistema ERP (*Enterprise Resource Planning*), que ayude a todos los sectores de la empresa y que optimicé los procesos y se puedan tomar decisiones importantes y con valores reales y bajo las normas que lo rigen (Organización de las Naciones Unidas para la agricultura y la alimentación, 2007).



# Capítulo I. Generalidades de la empresa

## 1.1 Datos generales

En el año 1998, Restaurante Real del Monte abrió sus puertas, actualmente cuenta con una Matriz y una sucursal llamada “El Minero”, la cual se ubica a unos metros, es una pequeña empresa que poco a poco ha crecido y que lo seguirá haciendo seguramente, se ubica en Av. Hidalgo Número 55, colonia Centro, CP. 42135 Mineral del Monte, Hidalgo, con número telefónico 771 797 0996, con atención a clientes de lunes a domingo, en un horario de 9:00 a.m. a 10:00 pm.

### 1.1.1 Nombre o razón social de la empresa

La empresa se denomina como “Restaurante Real del Monte”.

### 1.1.2 Ubicación de la empresa

La empresa se ubica en Av. Hidalgo Número 55, colonia Centro, CP. 42135 Mineral del Monte, Hidalgo, con número telefónico 771 797 0996, se muestra en las siguientes figuras la ubicación obtenida de Google Maps.

**Figura 1**

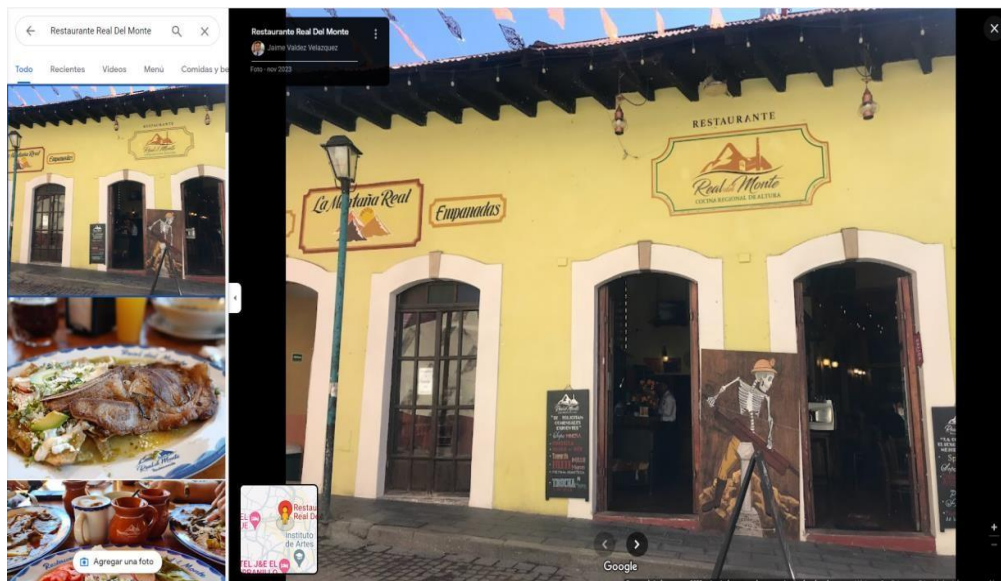
Ubicación Restaurante Real del Monte Maps



Nota: Fotografía obtenida de Google Maps, para más información dirigirse a <https://www.google.com.mx/maps>

**Figura 2**

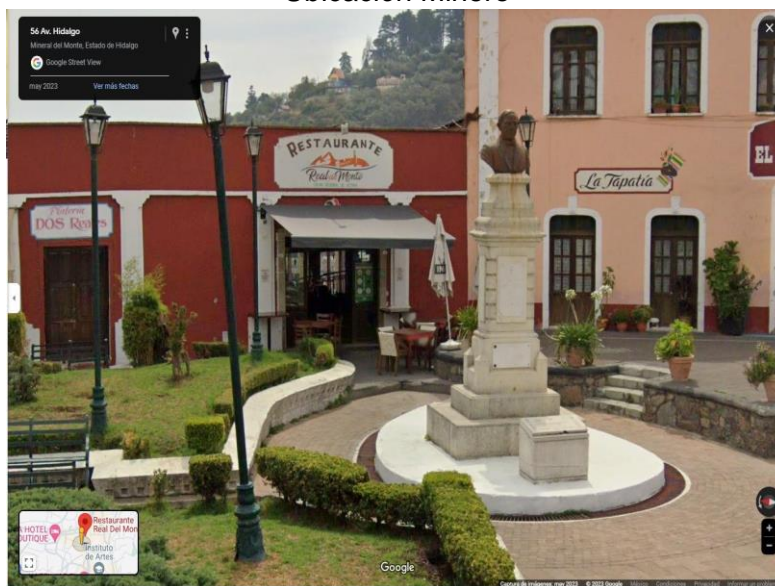
### Ubicación Restaurante Real del Monte



Nota: Fotografía obtenida de Google Maps, para más información dirigirse a <https://www.google.com.mx/maps>

**Figura 3**

### Ubicación Minero



Nota: Fotografía obtenida de Google Maps, para más información dirigirse a <https://www.google.com.mx/maps>

**1.1.3 Giro de la empresa**

giro de la empresa, de acuerdo con información proporcionada por el Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte, México 2023, corresponde al sector servicios, es “restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida” tiene como clave de actividad económica 722511.

**1.1.4 Tamaño de la empresa**

De acuerdo con INEGI y con la nómina timbrada por parte de la empresa que cuenta con 12 trabajadores, es una “Pequeña empresa”.

**Figura 4**

Micro, pequeña, mediana y gran empresa por INEGI

El 30 de diciembre de 2002, la Secretaría de Economía publicó en el Diario Oficial de la Federación una estratificación bajo los siguientes criterios:

Tamaño	Sector		
	Clasificación según el número de empleados		
	Industria	Comercio	Servicios
Micro	de 0 a 10	de 0 a 10	de 0 a 10
Pequeña	de 11 a 50	de 11 a 30	de 11 a 50
Mediana A	de 51 a 250	de 31 a 100	de 51 a 100

Nota: Fotografía obtenida por Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI).

**1.1.5 Rama**

Según el Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE), la empresa pertenece a la rama de servicio y producción.

**1.2 Reseña histórica de la empresa**

Restaurante “Real del Monte” inauguró por primera vez en marzo de 1998 en la Calle de Hidalgo # 55 en el centro de Mineral del Monte, lugar clásico ya para todos los Hidalguenses.

Fue fundado por el Sr. Demetrio Ordaz Arriaga y la Sra. Fabiola Monroy López, matrimonio

emprendedor, pareja que ha hecho un gran esfuerzo para rescatar las tradiciones, valores y el arte culinario principalmente de nuestro querido estado de Hidalgo.

La experiencia y la juventud la hemos mezclado durante todo este tiempo para poder brindar un servicio de calidad en nuestros alimentos y bebidas, todo esto enmarcado en el interior de nuestras instalaciones centenarias, por lo que Restaurante "Real del Monte" ha mantenido durante todos estos años su calidad y prestigio que le permitió obtener el premio y reconocimiento más importante de su propia clientela.

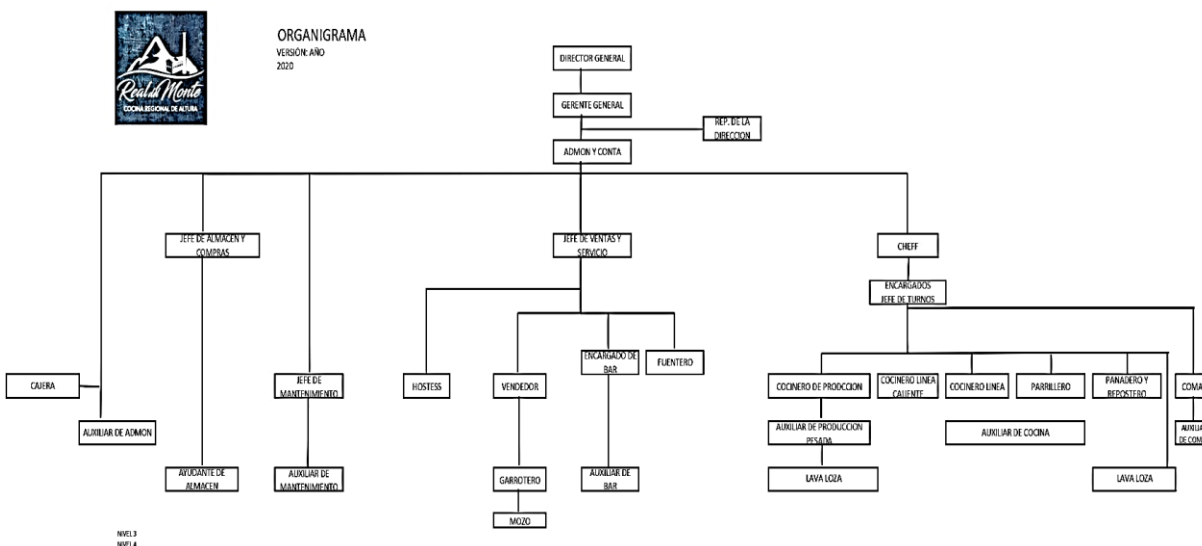
Gracias a ese empeño por difundir la gastronomía Hidalguense ha logrado llevar una pequeña muestra del sabor mexicano a diferentes partes del país, así como del extranjero. En marzo de 1998 fue creado "Restaurante Real del Monte" gracias a la ilusión de un matrimonio y sus ganas de crecer juntos, se encuentra en uno de los pueblos mágicos más conocidos en México, teniendo el nombre de "Mineral del Monte", el cual tiene muchas historias y una gastronomía muy grande.

Filosofía de la empresa: Restaurante Real del Monte Nuestra empresa está compuesta por un equipo humano realmente profesional, es gente que está dedicada 100% a brindar con esmero su trabajo, su tiempo y esfuerzo para que las actividades que cada uno de ellos realiza, surta el impacto deseado por nuestra dirección, que es; satisfacer las necesidades en alimentos y bebidas de nuestros clientes y así llevarlos a revivir experiencias únicas al probar el sabor de nuestros platillos.

### 1.3 Organigrama de la empresa

Figura 5.

Organigrama de la Empresa



## **1.4 Misión, Visión y Políticas**

### **1.4.1 Misión**

Brindar un servicio de alimentos y bebidas, conservando los sabores e ingredientes típicos de la comida regional del estado de Hidalgo, logrando que los clientes más exigentes salgan encantados del restaurante desde que ingresan hasta su despedida, pasando por todo el servicio que otorgamos.

### **1.4.2 Visión**

Consolidarnos como el mejor Restaurante de alta comida regional, autentica tradicional mexicana y del estado de Hidalgo a nivel regional y nacional.

### **1.4.3 Políticas**

- ✓ Reserva anticipada recomendada: Para asegurar espacios en terraza o en el salón “El Minero”, sugerimos reservar con al menos 24-48 horas de anticipación.
- ✓ Capacidad y montaje: El comedor principal tiene capacidad para 140 personas, y el salón “El Minero” para alrededor de 200, ideal para eventos privados.
- ✓ Confirmación de asistencia: En caso de cancelación o modificaciones, previo aviso con al menos 12 horas de anticipación.
- ✓ Respeto del espacio: Nuestro ambiente rinde homenaje a la historia minera y la tradición culinaria hidalguense; pedimos a nuestros invitados cuidar la decoración, mobiliario y mantener un tono amable y tranquilo.
- ✓ Tres retardos equivalen a una falta.
- ✓ Las ausencias deben reportarse con al menos 24 horas de anticipación, salvo emergencia.
- ✓ Uso obligatorio de uniforme limpio y completo (camisa, mandil, gorro/red, zapato antideslizante).
- ✓ Uñas cortas y limpias, sin esmalte llamativo.
- ✓ Cabello recogido, sin accesorios que interfieran con la higiene.
- ✓ Prohibido el uso de perfumes fuertes.
- ✓ Todos los colaboradores deben mostrar trato respetuoso, cordial y profesional.
- ✓ Se espera una actitud positiva, hospitalaria y de servicio.
- ✓ Está prohibido discutir frente a clientes o hablar en tono alto o inapropiado.
- ✓ Debe seguirse estrictamente el protocolo de manejo higiénico de alimentos (Norma NOM-251-SSA1).

- ✓ Reportar cualquier sospecha de alimento en mal estado al supervisor de inmediato.
- ✓ Está prohibido compartir recetas internas, procesos o listas de proveedores.
- ✓ No se tolerará ningún tipo de robo, fraude, consumo de alcohol o sustancias durante horario laboral.
- ✓ Las propinas compartidas deben respetarse según los acuerdos internos.
- ✓ Se fomentará el conocimiento sobre historia, platillos típicos y cultura de Real del Monte para transmitirlo al cliente.
- ✓ Participación en capacitaciones es obligatoria: higiene, servicio al cliente, cocina tradicional, etc.

Al igual cuenta con valores, los cuales sirven de guía para ser siempre mejores y dar lo mejor a nuestros clientes, nuestros valores son:

- ✓ Humildad: Reconocernos con nuestras virtudes y nuestros defectos, sin presumir por ellos. Asimismo, la soberbia se opone a la humildad.
- ✓ Honestidad: Es ser sincero, actuar siempre con base a la verdad.
- ✓ Lealtad: Compromiso por defender y sentirnos orgullosos de trabajar en el mejor restaurante.
- ✓ Servicio: Actitud permanente de colaboración hacia los demás.
- ✓ Respeto: Un valor que permite al ser humano reconocer, aceptar, apreciar y valorar las virtudes de los demás y sus derechos es el respeto. En otras palabras, es la identificación del valor personal y de los derechos.
- ✓ Equidad: En Restaurante Real del Monte todos tenemos derecho de laborar lo más cómodo y factible posible pero también tenemos que cumplir y acatar las órdenes que se nos están pidiendo.
- ✓ Pasión: Todo lo que hagamos lo tenemos que hacer bien y con mucho entusiasmo.
- ✓ Calidad: Satisfacer y cumplir con las necesidades y expectativas que el cliente busca de manera oportuna y eficaz.

Además, este establecimiento rechaza la explotación laboral y/o social, en particular de niños, niñas y adolescentes, en caso de detectar una situación relacionada por parte del cliente se dará parte a las autoridades correspondientes de forma inmediata.



## **1.5. Productos y clientes**

### **1.5.1 Productos**

El restaurante se ha enfocado en tener sabores típicos del estado de Hidalgo, con productos provenientes del mismo, así como de sus sabores, siempre teniendo en cuenta sus raíces en cada uno de los platillos y bebidas que ofrece al público, quien lo recibe de gran manera, el menú consta de productos como:

**Panadería:** productos que son comunes en el municipio como pan de pulque y dulce, cocones, orden de nata, mermelada de chahuiche, entre otros más.

**Jugos:** son productos totalmente naturales y realizados en el mismo día, con mucha variedad de jugos y frutas.

**Bebidas calientes:** productos que buscan amenizar los días fríos que son comunes en el pueblo, son bebidas que saben mejor calientes y que sin duda harán que disfrutes mejor tu estancia.

**Desayunos:** encontramos productos como tacos dorados, enchiladas, huaraches, totopos, entomatadas, enfrijoladas hasta chilaquiles que son muy conocidos, comida ligera que te ayudan a tener energía al comenzar el día, siempre acompañados con su bebida caliente y fruta de temporada.

**Huevos de rancho:** de los mejores productos que puedes consumir por la mañana, encontramos huevos en diferentes presentaciones como lo son al gusto, rancheros, divorciados, en omelette y un sinnúmero de combinaciones.

**Para los mineritos:** productos especialmente para los menores que visitan el restaurante, cocina que se destaca por ser aceptada por los pequeños, así como de las personas mayores, comida ligera para cualquier estómago y gusto.

**Entradas:** platillos que son para botanear y abrir tu apetito, tales como chicharrón tronado, chistorra con queso y queso fundido.

**Sopas:** porque siempre es el momento perfecto para algo calentito, productos como la crema de elote, mucha variedad de sopas como la sopa de tortilla, sopa minera, sopa de requesón, sopa milpera, sopa de medula.

**Caldos:** un grupo muy pequeño, pero con mucho sabor, encontramos productos como el Consomé Real del Monte, caldo de hongo, pancita y caldo Tlalpeño.

**Arroz y Spaghetti:** algo muy tradicional de nosotros, arroz típico de la región, arroz con dos huevos, arroz con espejo de mole artesanal, spaghetti y spaghetti de la casa.

Las exquisitas carnes del Real: porque solo tenemos la más alta calidad, entramos a un grupo donde los productos ya son más costosos y de mucha calidad que se maneja, vemos productos como el Filete miñón, tampiqueña, arrachera marinada de la casa, costilla de res asada, cecina huasteca, filete de pollo, productos que se distinguen de los demás por el sabor tradicional de los que van acompañados, sin duda de lo más vendido por la empresa. Especialidades: algo que distingue a la empresa de las demás, son productos sobresalientes que hacen verse notar y que se venden solos, sus sabores son los más exquisitos del lugar y que sin duda se quedan en la memoria de los clientes, encontramos productos como los Tacos arracheros, mixiote de carnero, molcajete minero, molcajete de filete de pollo, molcajete con chamorro, enchilón minero y tacos de camarón.

Pescados: del mar a la mesa, materia prima proveniente del mar, son platillos como el Filete de pescado, filete de salmón, trucha al maguey, trucha arriera.

Gastronomía exótica del estado de Hidalgo: todo lo que se arrastra, corre o vuela va para la cazuela, de lo más exótico y extraño que existe en Hidalgo, va desde los Escamoles, chinicuiles, molcajeteada hasta los gusanos blancos de maguey.

Gastronomía regional: Es el punto fuerte del restaurante y del cual siempre se busca seguir creciendo como cocina de comida regional y cuidando el sazón hidalguense, se encuentra como tlacoyos en salsa verde, enchiladas mineras y se le agregan proteína para ser un diferenciador, como costilla de res, filete de pollo, cecina y arrachera, también encontramos las enmoladas y de la misma manera se le agregan proteínas, hay enchiladas milperas que son con flor de calabaza y enchiladas gratinadas con queso amarillo.

Postres: postres característicos de restaurante y que son una buena opción para terminar de disfrutar la experiencia, se encuentran postres como el budín de elote, cheesecake, flan, pastel de chocolate, crepa de cahuiche y crepas flameadas.

Bebidas calientes como lo son el café, chocolate, té, variantes del café como capuccino.

Bebidas con alcohol: van desde cerveza nacional corona, victoria, negra modelo, modelo especial, león y pacífico, micheladas, cheladas, rusa y cerveza artesanal de la casa.

Botellas de alcohol: mucha variedad y abarcando todas las categorías, se encuentran el Whisky, cognac, brandy, tequila, vodka, ginebra, ron, anís, mezcal, vino tinto y vino blanco, se pueden vender en botella o por copas.



### **1.5.2 Clientes**

Debido a las características del pueblo (Mineral del Monte) y del estándar que se ha logrado en la empresa, los clientes pueden abarcar desde turistas, políticos, empresarios, clientes locales, famosos y deportistas.

## **Capítulo II. Metodología**

### **2.1 Planteamiento del problema**

Para que una empresa sea optima, es indispensable el correcto uso de herramientas contables, coordinando las actividades y sus funciones para la obtención de buenas soluciones referentes a las necesidades que afecten al Restaurante Real del Monte. Una de estas herramientas se basa en el correcto control de inventarios, el cual radica en controlar el movimiento de la mercancía en el almacén dentro de la empresa, esto para asegurar el máximo aprovechamiento y disminuir las pérdidas económicas de las materias primas y suministros que se vayan a incorporar a la producción.

Debido a que el Restaurante Real del Monte es una empresa que ofrece alimentos y bebidas desde su producción es necesario tener el correcto control de la materia prima en almacén, esto para evitar ciertas cuestiones como son las mermas o productos en posfecha y no se llegue ni afecte al consumo del comensal; por esta razón es de suma importancia contar con registros contables adecuados, actualizados y reales, proporcionando información básica para la apropiada utilización, custodia, volumen y valuación de los suministros.

Sin embargo, la empresa Restaurante Real del Monte presenta una diferencia relacionados al control de inventario en materia prima e insumos en el que repercute en la economía de la empresa y el cumplimiento de las operaciones tanto del área de almacén como el área de cocina. Esto debido al incumplimiento de funciones por parte del personal al no llevarse los procedimientos indicados ocasionando faltantes de inventarios por la toma física de los productos y la inexistencia del correcto control de inventarios de materia prima, suministros y productos terminados.

Se maneja un protocolo donde el responsable de cada área es el designado para cada elaboración del conteo de productos o materia prima, y aun que estos datos se toman constantemente, se ha detectado que siempre ha existido un faltante, que ha incrementado con el paso del tiempo debido a diferentes razones; entre las cuales se puede considerar el robo hormiga y la mal contabilización de los productos en almacén, cocina y comedor.

No se tiene un ERP que ayude a tener el control sobre inventarios de insumos y materias primas, eso conlleva a diferencias a la hora de conciliar inventarios, compras y ventas, teniendo perdidas y mermas en productos de los cuales se puede llevar un control siempre y cuando se cumpla con el correcto llenado del sistema requerido.

Verificar que los inventarios existen físicamente y que están registrados en los estados financieros, al no contar con una base de datos que reflejen la realidad, no se pueden realizar estados financieros verídicos que reflejan la situación de la empresa.

En términos de la NIF C-4, Valuación en base a las Normas contables, no reflejan la realidad económica, se tiene que implementar, bajo ciertas circunstancias, el costo de los inventarios se modificara sobre la base del “Costo o valor de mercado, el que sea menor, excepto que:

1. El valor de mercado no debe exceder del valor de realización.
2. El valor de mercado no debe ser menor que el valor neto de realización.” La NIF C-4 establece que esa modificación debe hacerse únicamente sobre la base del valor neto de realización.

La NIF C-4 indica que parcialmente se tiene reflejado el método de valuación de inventarios (costo promedio, primeras entradas, primeras salidas, ultimas entradas primeras salidas, del cual se debe tener en cuenta. Reconocimiento en resultados Cuando se venden los inventarios, su valor contable (valor en libros) debe reconocerse como costo de ventas en el periodo en el que se reconocen los ingresos relativos. El importe de cualquier castigo por pérdidas por deterioro a los inventarios, para evaluarlos a su valor de neto de realización y todas las pérdidas en inventarios deben reconocerse como costo de ventas en el periodo en que ocurren las pérdidas. El importe de cualquier reversión de pérdidas por deterioro como resultado de incrementos en el valor neto de realización debe reconocerse como una disminución en el costo de ventas en el periodo en que ocurre la reversión.

No existe un registro de operaciones de compra y venta en el periodo contable, evitando distorsiones en los estados financieros, debido a que cierta materia prima se compra a agricultores o proveedores locales y ellos no proporcionan facturas y por ende no se tiene un registro contable, existen distorsiones en los estados, su observación será que se cuente con un sistema y procesos para cada área, ya que la mayoría de las actividades se hacen empíricamente, ¿Qué hacer?, adquirir un sistema que sea ERP, esto con la finalidad de contar con una contabilidad desde que se adquiere productos, se venden y como se reflejan en estados de resultados, con la finalidad de que muestre información real y con fundamento legal en caso de ser revisada.

Se omiten pruebas en el inventario para saber si no están sobrevaluados y adecuado reconocimiento de deterioro. Las normas nos indican:

## **Reconocimiento de señales de deterioro**

La primera etapa de la prueba de deterioro consiste en detectar cualquier señal que indique que un activo ha podido perder valor. Estos indicios pueden ser internos, como la disminución importante en lo que se espera ganar en el futuro o los daños físicos al activo; o externos, como la obsolescencia tecnológica, cambios en las tasas de interés o alteraciones en las condiciones del mercado. Para decidir si es necesario llevar a cabo una prueba de deterioro, resulta fundamental que las compañías estén monitoreando de manera constante estos factores.

Las organizaciones pueden tomar decisiones proactivas en vez de reactivas si identifican tempranamente estos indicios. La detección temprana de estos signos puede impedir que surjan problemas mayores en el futuro y asegurar que los estados financieros muestren con precisión la situación económica de la empresa. Asimismo, los signos de deterioro son fundamentales para establecer si se requieren evaluaciones adicionales y más exhaustivas de los activos.

## **Contraste entre el valor recuperable y el valor en libros**

Tras haber detectado las señales de deterioro, el paso siguiente consiste en cotejar el valor recuperable del activo con su valor en libros. El valor en libros es el que se encuentra en los registros contables, y el valor recuperable es el más elevado entre lo que queda del valor razonable después de descontar los costos de venta y el valor en uso. Cuando el valor recuperable es menor que el valor en libros, se contabiliza una pérdida por deterioro.

Para asegurar que el valor contable del activo no esté sobreestimado y muestre de forma realista su aptitud para producir beneficios económicos futuros. El cotejo adecuado entre el valor en libros y el valor recuperable posibilita que las compañías se adapten a las regulaciones contables y se resguarden frente a eventuales ajustes financieros en los estados de resultados.

## **Métodos de cálculo del valor recuperable**

Los dos métodos fundamentales para determinar el valor recuperable son: el valor en uso y el valor razonable menos los costos de venta. El valor razonable alude al precio que se podría obtener por la venta de un activo en una operación entre partes interesadas, menos los costos relacionados con la venta. Por otra parte, el valor en uso se determina a partir de los flujos de efectivo futuros que se espera recibir, descontados a su valor actual.

Cada uno de estos métodos proporciona una perspectiva distinta sobre el valor potencial

de un activo, y las compañías deben seleccionar el más apropiado según su situación específica. El valor en uso examina la habilidad del activo para producir ingresos futuros dentro de la operación de la compañía, a diferencia del valor razonable, que se basa en una venta teórica.

Dentro de la empresa no se tiene procedimientos adecuados para prevenir pérdidas, robos o errores en la gestión de inventarios.

La NIF B-1 establece que se deben describir todos los cambios en el método de valuación de inventarios o la fórmula de asignación del costo, así como las razones y los efectos de dichos cambios, si no se verifica que cada modificación en la valuación o el método de inventario se revele apropiadamente.

No existe una valuación con exactitud de registros contables en comparación con el inventario físico, parcialmente debido a que cierta materia prima se compra a agricultores o proveedores locales y ellos no proporcionan facturas y por ende no se tiene un registro contable, pero si existe el registro en la contabilidad interna, esto debido a que se requiere un proceso de registro en un sistema de información que relacione todos los movimientos.

#### **Problemáticas comunes y tipos principales de inventarios en restaurantes.**

Ampliación de inventario: Por lo general, el restaurante se enfoca en mantener elevados stocks para garantizar su venta, a menudo cae en exceso de compra de materiales como el pollo, la carne, verduras, especias, granos, la papa, el aceite, la gaseosa, el arroz, entre otros. El resultado principal de esto es el incremento de las pérdidas y la reducción de la calidad de los productos de venta, lo que resulta en una calidad inferior de los productos que proporcionan.

La falta de inventario: El nombre mismo sugiere que si el inventario no alcanza para vender, no solo sufriremos una pérdida en las ventas, sino que también podríamos perder al cliente. La falta de productos impacta en la percepción que el cliente tiene del establecimiento gastronómico. La falta de cierto producto hace que el cliente vaya a otro restaurante. Por ejemplo, solicitan un bistec de lomo fino y la materia prima no está disponible en stock.

Dado su caducidad: La calidad de la materia prima puede verse afectada, si pasan numerosos días, el cliente puede pasar por alto el tiempo de enfriamiento o el tiempo de almacenamiento del producto que está ingiriendo, aunque la receta y la sazón del chef sean magníficas, el cliente siempre detectará cuando un producto sobrepasa sus expectativas debido a que es un producto de día y, por ende, fresco.

ROBO: Lamentablemente, es habitual que sean los mismos trabajadores o incluso los

clientes los que realicen el hurto de hormiga, otro elemento que provoca un incremento en los costos debido a la inadecuada gestión del inventario.

Mermas: En el restaurante siempre se encuentran mermas.

Orden: Es innegable el desorden en el restaurante (Verrando, 2015).

## **2.2 Objetivo general y objetivos específicos**

### **2.2.1. Objetivo general**

Proponer un modelo de control interno para la gestión de inventarios en la industria restaurantera, con base en las Normas de Auditoría Generalmente Aceptadas (NAGAS), que permita mejorar el control, la confiabilidad de la información contable y la toma de decisiones durante el periodo 2023 al 2025.

### **2.2.2. Objetivos específicos**

- ✓ Analizar las características y problemáticas comunes en la gestión de inventarios dentro de la industria restaurantera.
- ✓ Identificar los fundamentos contables, fiscales y de auditoría aplicables al manejo de inventarios, especialmente la NIF C-4 y las NAGAS.
- ✓ Evaluar los elementos clave del control interno que inciden en el adecuado registro, valuación y control de inventarios en restaurantes.
- ✓ Proponer un modelo de control interno adaptable a establecimientos restauranteros, estructurado conforme a principios de auditoría y normativas contables vigentes.

## **2.3 Justificación**

En la industria restaurantera, la gestión de inventarios constituye uno de los aspectos más críticos para asegurar la rentabilidad, sostenibilidad y permanencia en el mercado. La dinámica de este sector se caracteriza por el uso intensivo de insumos de rápida rotación y, en su mayoría, de carácter perecedero, lo cual exige un control riguroso en cada etapa del proceso: desde la recepción y almacenamiento, hasta el registro, el consumo y la reposición de estos. A diferencia de otros giros empresariales, los restaurantes se enfrentan al reto de trabajar con materias primas cuya vida útil es limitada, lo que aumenta de manera significativa el riesgo de pérdidas económicas si no se cuenta con procedimientos adecuados para su manejo.

Los pequeños y medianos restaurantes, que representan la mayor parte de este sector, suelen carecer de mecanismos formales de control interno, sistemas tecnológicos de apoyo o personal capacitado en materia contable y de auditoría. Esta carencia deriva en problemáticas recurrentes, tales como errores en el registro de entradas y salidas, deficiencias en el almacenamiento, desconocimiento del nivel real de inventarios y, en muchos casos, falta de conciliación entre la información física y la contable. Dichas deficiencias no solo provocan pérdidas materiales y económicas, sino que también afectan de manera directa la fiabilidad de la información financiera, limitando la capacidad de los propietarios y administradores para tomar decisiones acertadas en el corto y largo plazo.

En este contexto, los negocios restauranteros enfrentan una doble problemática: por un lado, la dificultad de controlar de manera eficiente sus inventarios; y por otro, la necesidad de generar información financiera precisa, confiable y transparente que les permita cumplir con sus obligaciones fiscales, planear adecuadamente sus recursos y proyectar su crecimiento. La falta de controles adecuados genera, además, riesgos adicionales relacionados con la posible comisión de fraudes internos, la pérdida de activos, la ineficiencia en la operación y el incumplimiento de las normas vigentes.

Ante este escenario, la presente tesis se orienta a atender una necesidad real y constante dentro del sector restaurantero: fortalecer los mecanismos de control interno aplicables al manejo de inventarios. Para ello, se propone un modelo fundamentado en los principios de las Normas de Auditoría Generalmente Aceptadas (NAGAS), cuyo objetivo principal es dotar a los restaurantes de una herramienta práctica y estructurada que contribuya a mejorar la eficiencia operativa, la calidad en la información contable y la transparencia en los procesos administrativos.

La relevancia de esta propuesta es doble. En primer lugar, tiene un impacto académico, al constituir un ejercicio que articula los conocimientos adquiridos en el área de contabilidad, auditoría y control interno durante la formación profesional, aplicándolos a una problemática concreta que afecta de manera directa a un sector económico estratégico. En segundo lugar, aporta valor profesional, ya que se traduce en una herramienta aplicable en la práctica empresarial, orientada a mejorar el desempeño operativo y financiero de los restaurantes, reducir pérdidas, proteger los activos y fortalecer la confianza en la información reportada. Adicionalmente, el modelo propuesto busca favorecer el cumplimiento normativo, alineando los procesos internos con criterios estandarizados que permitan verificar la razonabilidad de la información contable y financiera. Asimismo, promueve la transparencia en la gestión, elemento indispensable para la toma de decisiones estratégicas basadas en datos reales y

confiables, lo cual incrementa la competitividad de los negocios en un entorno caracterizado por la alta competencia y la exigencia de los consumidores.

En conclusión, este trabajo pretende ofrecer una propuesta integral que atienda una de las principales debilidades del sector restaurantero: la deficiencia en el control de inventarios. Con ello, se busca contribuir al fortalecimiento de la industria mediante la implementación de prácticas de control interno alineadas con las NAGAS, optimizar la utilización de los recursos disponibles y sentar las bases para un crecimiento sostenido y transparente. El modelo planteado se perfila como una herramienta no solo útil y práctica, sino también necesaria para garantizar la continuidad operativa, la rentabilidad y la confianza en la gestión administrativa y contable de los restaurantes.

## **2.4 Alcances y limitaciones**

### **2.4.1 Alcances**

Actualmente, el trabajo se limita al diseño conceptual del modelo de control interno, sin haber llegado todavía a su implementación completa. Aunque se han realizado algunas de las acciones propuestas y se han asentado las bases para su funcionamiento, el modelo aún no se encuentra plenamente operativo ni consolidado al 100%. Esto implica que, si bien se cuenta con un esquema estructurado y definido que contempla los procesos, procedimientos y controles necesarios, su efectividad total dependerá de la ejecución práctica, la integración de los responsables y la verificación constante de su cumplimiento. En consecuencia, se requiere avanzar hacia la fase de implementación y seguimiento, donde se podrán observar de manera tangible los beneficios del modelo, ajustar posibles deficiencias y garantizar que los inventarios y procesos asociados estén controlados de manera eficiente.

El modelo desarrollado está diseñado específicamente para restaurantes de micro y pequeña empresa, tomando en cuenta sus características operativas particulares, tales como una estructura organizacional reducida, recursos financieros y humanos limitados, y procesos operativos menos complejos que los de empresas de mayor tamaño. Su enfoque se centra en la simplicidad, practicidad y eficiencia, con el objetivo de facilitar la correcta gestión de inventarios, el control interno y la confiabilidad de la información contable, sin generar cargas administrativas excesivas que puedan dificultar su aplicación en este tipo de negocios.



### 2.4.2 Limitaciones

Es importante destacar que, debido a estas características, el modelo no está concebido para restaurantes medianos o grandes, los cuales presentan necesidades más complejas en cuanto a segregación de funciones, volumen de operaciones, registros contables y sistemas tecnológicos para el control de inventarios. La implementación en estos casos requeriría ajustes significativos, incluyendo la incorporación de procedimientos más estrictos, sistemas automatizados más avanzados y un mayor nivel de supervisión y auditoría interna para garantizar la efectividad del control.

En consecuencia, la aplicabilidad actual del modelo se limita al segmento de micro y pequeñas empresas, siendo una herramienta adaptada a sus capacidades y necesidades, con la posibilidad de servir como base para futuras adaptaciones y escalabilidad hacia negocios de mayor tamaño, siempre que se realicen los ajustes necesarios para mantener la eficiencia y confiabilidad de los procesos de control de inventarios.

## 2.5 Gestión industrial

Análisis de la gestión de inventarios en la industria restaurantera.

### ***Características principales de la gestión de inventarios en restaurantes***

Alta rotación de productos: Los insumos se consumen rápidamente (diaria o semanalmente), lo que exige controles ágiles y precisos. Productos perecederos, muchos alimentos tienen vida útil corta, lo que obliga a planear bien las compras y aplicar técnicas como PEPS (primeras entradas, primeras salidas).

- ✓ *Diversidad de insumos:* Un restaurante maneja desde materias primas frescas (carnes, vegetales, frutas) hasta empaques, bebidas, utensilios y productos de limpieza.
- ✓ *Dependencia de proveedores:* Los tiempos que se toma en la entrega y la calidad de los proveedores impactan directamente en el inventario disponible y en la operación diaria.
- ✓ *Variabilidad en la demanda:* Factores externos como temporada, clima, eventos o tendencias gastronómicas modifican el consumo, dificultando la planeación exacta.
- ✓ *Control manual o limitado:* En pequeños y medianos restaurantes, aún se utilizan registros manuales o básicos en Excel, lo que limita la confiabilidad de la información.
- ✓ *Relación directa con costos:* Los inventarios representan un porcentaje alto del costo de ventas; su gestión adecuada impacta en la rentabilidad.

### **Problemáticas comunes en la gestión de inventarios**

- ✓ *Merma y desperdicio:* Pérdidas por caducidad, almacenamiento inadecuado, preparación incorrecta o porciones mal controladas.
- ✓ *Falta de estandarización en recetas:* Si las recetas no están bien definidas, el consumo de insumos se vuelve irregular y difícil de calcular.
- ✓ *Robos y fugas internas:* La falta de controles facilita el uso indebido o sustracción de productos por parte del personal.
- ✓ *Errores en registros:* Fallas al anotar entradas/salidas o no llevar controles en tiempo real generan diferencias entre inventario físico y contable.
- ✓ *Exceso o falta de inventario:*  
Exceso: Se inmoviliza capital y aumentan riesgos de caducidad.  
Falta: Se rompe la continuidad del servicio, afectando ventas y satisfacción del cliente.
- ✓ *Dificultades en conciliación contable:* Sin un sistema confiable, los reportes de inventario no siempre coinciden con las cifras de costos y compras.
- ✓ *Falta de capacitación del personal:* El manejo de inventarios suele delegarse a empleados sin la formación adecuada, aumentando errores.
- ✓ *Problemas de infraestructura:* Espacios reducidos de almacén o cámaras frigoríficas inadecuadas que impiden conservar bien los productos.

En el siguiente papel de trabajo se muestra el análisis, cuestionamiento y observaciones que se encuentran en una empresa del ámbito restaurantero, con la finalidad de poder observar las debilidades que muestra sobre los inventarios, guiándonos con las peticiones de las NAGAS (Normas de auditoría generalmente aplicadas), de las NIF (Normas de información financiera), al igual de forma interna, como lo son sus procesos, su control interno y su políticas sobre inventarios de insumos, materia prima y productos terminados. En la primera columna llamada “Pregunta”, contine los lineamientos a cumplir por parte de las NAGAS (Normas de auditoría generalmente aplicadas) y de las NIF (Normas de información financiera).

En la segunda y tercera columna se indica si es que se cumple con el punto anterior, indicando con un “sí” en caso de cumplir con el lineamiento solicitado, indicando con un “no” en caso de no cumplirlo.

En la cuarta columna se indica si parcialmente se cumple con el requisito, es un apartado de suma importancia, ya que ayuda a saber en qué está pendiente por terminar y en dónde se da una retroalimentación de qué procesos quedan por realizar.

En la quinta columna se establece el “¿Cómo?” se está haciendo parcialmente el requisito, aquí se incluyen procesos internos con los que cuenta la empresa, esta información fue proporcionada por personal encargado del área correspondiente y de los cuales son los resultados obtenidos de la investigación, desde este punto se parte para la guía en cada sección, es decir, es la base para construir un total cumplimiento de los requisitos.

Por último, en la 6ta columna contiene el fundamento legal, el cual se basa en Normas, las cuales se tiene que cumplir para la preparación y presentación de la información financiera de una entidad, es indispensable para que muestre transparencia y fiabilidad, para que exista una confianza de los inversionistas, que tengan un soporte para la toma de decisiones y que sean las mejores para tener un crecimiento, en términos de las NAGAS, se cumplen para garantizar la calidad de la auditoría, que exista una protección a terceras personas (como bancos, nuevos socios e inversionistas) que la información auditada es confiable, protegiéndolos de posibles decisiones erróneas basadas en datos incorrectos. La auditoría efectuada conforme a las Normas de Auditoría Generalmente Aceptadas (NAGAS) tiene como propósito verificar que los estados financieros, preparados bajo los lineamientos de las Normas de Información Financiera (NIF), presenten consistencia, integridad y estén razonablemente libres de errores.

Una vez mencionado lo anterior, se podrá encontrar en anexos el análisis, cuestionamiento y observaciones, realizado en base a las disposiciones previstas en las normas, donde a continuación se muestra un breve ejemplo.

**Figura 6**

**Papel de trabajo para determinación de hallazgos.**

PREGUNTA	¿CÓMO?	FUNDAMENTO LEGAL
Verificar que los inventarios existen físicamente y que están registrados en los estados financieros	<p>Físicamente: Se establecen días de conteo físico en cada área, se separan en 3 secciones</p> <p><b>Cocina y comedor:</b> se cuenta con un stock de productos, los cuales diariamente se surten y tienen movimientos con ventas, a fin de día se hace registros de entradas y salidas, lo cual se tiene que comparar con ventas reflejadas en el sistema</p> <p><b>Almacén:</b> Se cuenta con un inventario inicial y con un stock ya establecido, cada semana se hace una evaluación con la venta y se analizan movimientos para ver compras futuras, se hace semanalmente debido a la demanda y a la valuación de inventario, por ser el tipo de empresa, la mayoría de productos son perecederos y se tienen que usar el método PEPS (primeras entras, primeras salidas), por ende la rotación de inventarios lo demanda, como proceso extra se evalúan ventas con años pasados y se hace un pronóstico de ventas de movimientos de productos para ir en base a un pronóstico más aproximado, después de un periodo de tiempo se hace corte de inventario y se concilian con los números reflejados en el almacén, si existen discrepancias se hacen ajustes de inventarios y procede a revisar el porqué del error y si existen modificaciones se aplican.</p>	
Valuación en base a las Normas contables (NIF C-4), reflejan la realidad económica		<p>Normas de valuación</p> <p>El Boletín C-4 establecía que, bajo ciertas circunstancias, el costo de los inventarios se modificara sobre la base del "Costo o valor de mercado, el que sea menor, excepto que: (1) el valor de mercado no debe exceder del valor de realización y que (2) el valor de mercado no debe ser menor que el valor neto de realización." La NIF C-4 establece que esa modificación debe hacerse únicamente sobre la base del valor neto de realización.</p> <p><b>40 NORMAS DE VALUACIÓN</b></p> <p><b>42 reconocimiento – norma general</b></p> <p><b>44 reconocimiento inicial</b></p> <p><b>46 reconocimiento posterior</b></p>

PREGUNTA	¿CÓMO?	FUNDAMENTO LEGAL
Método de valuación	Parcialmente porque si se utiliza la mejor valuación para el tipo que requiere la empresa, pero no se refleja contablemente	Reconocimiento en resultados Cuando se venden los inventarios, su valor contable (valor en libros) debe reconocerse como costo de ventas en el periodo en el que se reconocen los ingresos relativos. El importe de cualquier castigo por pérdidas por deterioro a los inventarios, para evaluar los a su valor de neto de realización y todas las pérdidas en inventarios deben reconocerse como costo de ventas en el periodo en que ocurren las pérdidas. El importe de cualquier reversión de pérdidas por deterioro como resultado de incrementos en el valor neto de realización debe reconocerse como una disminución en el costo de ventas en el periodo en que ocurre la reversión
(Costo promedio ponderado)		
PEPS		
UEPS		
COSTO IDENTIFICADO		
Consistencia en el método de valuación y aplicado uniformemente		Normas de valuación  El Boletín C-4 establecía que, bajo ciertas circunstancias, el costo de los inventarios se modificara sobre la base del "Costo o valor de mercado, el que sea menor, excepto que: (1) el valor de mercado no debe exceder del valor de realización y que (2) el valor de mercado no debe ser menor que el valor neto de realización." La NIF C-4 establece que esa modificación debe hacerse únicamente sobre la base del valor neto de realización.
PREGUNTA	¿CÓMO?	FUNDAMENTO LEGAL
Registro de operaciones de compra y venta en el periodo contable, evitando distorsiones en los estados financieros		Debido a que cierta materia prima se compra a agricultores o proveedores locales y ellos no proporcionan facturas y por ende no se tiene un registro contable, existen distorsiones en los estados.  Observación será que se cuente con un sistema y procesos para cada área, ya que la mayoría de las actividades se hacen empíricamente, ¿Qué hacer?, adquirir un sistema que sea ERP, esto con la finalidad de contar con una contabilidad desde que se adquiere productos, se venden y como se reflejan en estados de resultados, con la finalidad de que muestre información real y con fundamento legal en caso de ser revisada
Presenta el conteo físico del inventario, contar con procedimientos adecuados para su control	Existen fechas establecidas para realizar el conteo físico, cada área tiene procesos de acuerdo con sus necesidades El proceso de conteo físico del inventario generalmente incluye: <b>1. Planificación:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definir el alcance del inventario (todos los productos, una sección específica, etc.)</li> <li>- Establecer una fecha y hora para la toma física, idealmente en un periodo de menor actividad.</li> <li>- Notificar al personal involucrado.</li> </ul> <b>2. Preparación del almacén:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizar el almacén para facilitar el acceso y la identificación de los productos.</li> <li>- Etiquetar las ubicaciones con claridad.</li> <li>- Limpiar el almacén para facilitar el conteo.</li> </ul> <b>3. Realización del conteo:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contar cada producto con precisión, utilizando herramientas como escáneres de códigos de barras o hojas de conteo.</li> <li>- Registrar los datos del conteo de manera eficiente (en software, hojas de cálculo o con lápiz y papel).</li> <li>- Utilizar sistemas de gestión de almacenes para automatizar el proceso.</li> </ul>	
	<b>4. Verificación y ajuste:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comparar los resultados del conteo físico con los registros teóricos.</li> <li>- Identificar y analizar las diferencias entre el conteo físico y el registro.</li> <li>- Corregir errores y ajustar los registros de inventario.</li> </ul> <b>5. Análisis y mejora:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizar las causas de las diferencias y tomar medidas correctivas.</li> <li>- Mejorar los procedimientos de conteo para mayor eficiencia y precisión.</li> </ul>	
Evaluación con exactitud de registros contables en comparación con el inventario físico	Parcialmente debido a que cierta materia prima se compra a agricultores o proveedores locales y ellos no proporcionan facturas y por ende no se tiene un registro contable, pero si existe el registro en la contabilidad interna, esto debido a que se requiere un proceso de registro en un sistema de información que relacione todos los movimientos.	
		1. Identificación de indicios de deterioro  El primer paso en la prueba de deterioro consiste en identificar cualquier indicio de que un activo puede haber perdido valor. Estos indicios pueden ser externos, como cambios en las condiciones del mercado, la obsolescencia tecnológica o variaciones en las tasas de interés, o internos, como daños físicos al activo o una reducción significativa en las expectativas de ingresos futuros. Es importante que las empresas monitoreen continuamente estos factores para determinar si se debe proceder con una prueba de deterioro.  La identificación temprana de estos indicios permite a las organizaciones tomar decisiones proactivas en lugar de reactivas. Detectar estos signos a tiempo puede evitar problemas más graves en el futuro y garantizar que los estados financieros reflejen fielmente la situación económica de la empresa. Además, los indicios de deterioro son esenciales para determinar la necesidad de realizar evaluaciones más detalladas sobre los activos.

PREGUNTA	¿CÓMO?	FUNDAMENTO LEGAL
Pruebas en el inventario para saber si no están sobrevaluados y adecuado reconocimiento de deterioro		<p>2. Comparación del valor en libros y el valor recuperable</p> <p>Una vez que se han identificado los indicios de deterioro, el siguiente paso es comparar el valor en libros del activo con su valor recuperable. El valor en libros es el valor que figura en los registros contables, mientras que el valor recuperable es el mayor entre el valor razonable menos los costos de venta y el valor en uso. Si el valor recuperable es inferior al valor en libros, se reconoce una pérdida por deterioro.</p> <p>Este paso es crucial para garantizar que el valor contable del activo no esté inflado y refleje de manera realista su capacidad de generar beneficios económicos futuros. La comparación correcta entre el valor en libros y el valor recuperable permite a las empresas ajustarse a las normas contables y protegerse de posibles ajustes financieros en</p> <p>Métodos de cálculo del valor recuperable</p> <p>Existen dos métodos principales para calcular el valor recuperable: el valor razonable menos los costos de venta y el valor en uso. El valor razonable se refiere al precio al que se podría vender el activo en una transacción entre partes interesadas, restando los costos de venta asociados. Por otro lado, el valor en uso se calcula con base en los flujos de efectivo futuros esperados, descontados a su valor presente.</p> <p>Cada uno de estos métodos ofrece una visión diferente sobre el valor potencial de un activo, y las empresas deben elegir el más adecuado en función de su situación particular. Mientras que el valor razonable se enfoca en una venta hipotética, el valor en uso analiza la capacidad de generación de ingresos futuros del activo dentro de la operación de la empresa.</p>
PREGUNTA	¿CÓMO?	FUNDAMENTO LEGAL
Revisión de existencias de inventarios obsoletos, dañados o de lenta rotación	<p>El proceso de revisión generalmente incluye:</p> <p><b>1. Identificación:</b></p> <p><b>Inventario obsoleto:</b> Productos que ya no son demandados, han caducado o están dañados.</p> <p><b>Inventario de lenta rotación:</b> Productos que se venden muy lentamente y corren el riesgo de volverse obsoletos.</p> <p><b>Inventario dañado:</b> Productos que han sufrido deterioro físico y ya no son aptos para la venta.</p> <p><b>2. Evaluación:</b></p> <p>Determinar el valor de mercado actual de los productos, considerando factores como la demanda, la obsolescencia y los costos de almacenamiento.</p> <p>Analizar los motivos de la baja rotación o obsolescencia, buscando patrones y posibles soluciones.</p> <p><b>3. Gestión:</b></p> <p><b>Desarrollar estrategias para reducir o eliminar el inventario obsoleto:</b></p> <p>Intentar vender los productos a un precio más bajo para acelerar la rotación.</p> <p><b>Promociones:</b> Ofrecer descuentos o promociones para incentivar la demanda.</p> <p><b>Destrucción o donación:</b> En algunos casos, puede ser necesario desechar o donar los productos obsoletos.</p> <p><b>Mejorar la gestión del inventario para evitar futuras situaciones:</b></p> <p><b>Mejorar la previsión de la demanda:</b> Utilizar datos históricos de ventas, tendencias de mercado y otros factores para predecir la demanda con mayor precisión.</p> <p><b>Optimizar el proceso de compras:</b> No comprar más de lo que se vende y tener en cuenta la rotación de los productos al realizar las compras.</p> <p><b>Monitorizar el inventario de forma regular:</b> Realizar conteos físicos y análisis periódicos para identificar problemas a tiempo.</p>	

## 2.6 Tipo de investigación

La investigación es de carácter cualitativo, ya que se enfoca en entender las conductas, percepciones y procesos humanos que tienen lugar en el ambiente del restaurante. Esta perspectiva posibilita el análisis de fenómenos que no pueden medirse con cifras, como por ejemplo la calidad del servicio, la satisfacción del cliente, la comunicación interna, la eficiencia del personal, las condiciones en el trabajo y la implementación de procedimientos operativos.

A partir de la observación directa, las entrevistas y la revisión de documentos, se pretende comprender la realidad organizacional desde el punto de vista de los empleados, los gerentes y los clientes. El objetivo es detectar puntos fuertes, débiles y oportunidades para mejorar en cuanto a la gestión operativa y administrativa del restaurante.

## **2.7 Enfoque de Investigación**

El estudio posee un enfoque descriptivo, ya que busca detallar y documentar las prácticas actuales, problemáticas y particularidades en la gestión de inventarios de restaurantes de micro y pequeña empresa. Además, cuenta con un enfoque propositivo, dado que se plantea un modelo de control interno conceptual, orientado a optimizar los procesos de registro, valuación y control de inventarios, con el fin de mejorar la eficiencia operativa y la confiabilidad de la información contable.

## **2.8 Diseño de investigación**

El trabajo sigue un diseño no experimental, puesto que no se interviene ni manipula las variables objeto de estudio. Se observa y analiza la información tal como se presenta en la realidad de los restaurantes, sin alterar sus procesos ni operaciones. Asimismo, es un estudio transversal, dado que la información se recopila en un momento específico en el tiempo, lo que permite realizar un diagnóstico puntual de la situación actual, identificar áreas de oportunidad y formular recomendaciones aplicables de manera inmediata.

## **2.9 Justificación del tipo de investigación.**

La investigación es exploratoria ya que tiene como objetivo comprender y examinar de forma preliminar, la situación actual del restaurante, determinando los problemas más importantes, los procedimientos, las prácticas administrativas y operativas que afectan su desempeño. Esta clase de investigación posibilita la recolección inicial de datos acerca de elementos poco investigados o documentados, como la gestión de inventarios, el control interno, la atención al cliente o la eficacia del servicio. El objetivo es adquirir una perspectiva general del contexto y sentar las bases para futuros estudios más detallados.

Simultáneamente, el estudio tiene una perspectiva explicativa porque busca establecer los efectos y las causas de los fenómenos que se observan en el restaurante. Esto significa examinar las razones de la aparición de ciertos problemas, como pérdidas de inventario, fallas en la atención o errores en la comunicación interna, y cómo estos elementos afectan los beneficios económicos, el nivel del servicio y el proceso de toma de decisiones.

## **Capítulo III. Marco teórico**

### **3.1 Conceptualización de inventarios en la Industria Restaurantera.**

#### **3.1.1 Definición e importancia de los inventarios**

Los inventarios surgieron entre los egipcios y otras civilizaciones ancestrales, quienes solían almacenar grandes cantidades de comida para utilizarla en épocas de sequía o desastres.

La administración del inventario es un tema clave para eludir problemas económicos en las empresas, ya que es un componente fundamental en la productividad de una compañía. Esto sucede porque representa el activo circulante de menor liquidez que gestionan y adicionalmente, contribuye a la obtención de rentabilidad. Es el motor que impulsa la organización, porque establece las bases para vender la compañía y contribuye a obtener beneficios.

Los inventarios abarcan los bienes o existencias que se usan en la elaboración (materia prima y artículos en proceso), las tareas de soporte (suministro para el mantenimiento y la reparación) y el servicio al cliente (productos terminados y piezas de recambio). El inventario es una de las inversiones más importantes de las empresas si se compara con el resto de sus activos, ya que son fundamentales para la venta y para maximizar los beneficios. En el mundo de los negocios, muchos gerentes cometen el error de no considerar lo importante que es llevar a cabo una gestión eficiente del mismo. Por este motivo, es esencial recurrir a métodos financieros para la gestión del inventario (Durán, 2012).

Los inventarios tienen mucha importancia en una organización, ya sea que se trate de una pequeña o mediana empresa. Tener un control sofisticado implica contar con una supervisión más detallada del inventario, reducir los costos y acelerar la satisfacción de la demanda. Ciertamente, las compañías se encuentran cada día con nuevos retos y nuevas habilidades, lo que las impulsa a no solo ser buenas, sino a ser excelentes. Por lo tanto, el incremento desmedido de la competencia demanda a las empresas un mayor nivel de respuesta y eficiencia en sus procesos para poder ser aceptadas en el mercado en el que se encuentren (Camacho, 2021).

La administración de inventarios en las organizaciones desempeña un papel crucial, ya que su uso facilita la detección de la pérdida de materias primas, que es un sector susceptible

en ciertas de estas. En la actualidad, algunas compañías no gestionan el inventario adecuado, lo que resulta en la pérdida de recursos debido a la ausencia de un control sistemático (Navarrete, 2019).

Un control limitado o desinteresado en el inventario tiene grandes impactos en empresas donde el ingreso principal son los materiales vendidos, y su impacto en la ausencia o sobreabundancia de esta, amenaza la rentabilidad de las empresas (Quinde, 2018).

### **3.1.2 Clasificación de inventarios**

Los tipos de inventario difieren entre los sectores de manufactura y servicios. En la producción, usualmente se categoriza el inventario en materias primas, productos finales, componentes, recursos y inventario de trabajo en curso. Es importante saber que, en el sector de servicios, hay un grupo de productos tangibles que respaldan el sistema de prestación del servicio. En este ámbito, el inventario hace referencia a estos productos. Los inventarios son básicamente una función de tres factores: incertidumbre o fluctuación en la demanda, incertidumbre o fluctuación en el proceso productivo y, finalmente, incertidumbre o fluctuación en el suministro.

*Inventarios de Materia Prima.*

Son inventarios característicos de los sistemas de producción a medida que se emplean para evitar la variabilidad en la cadena de abastecimiento.

#### ***Inventarios Laborales en Procedimiento:***

Estos inventarios abarcan todos los materiales de producción que, de algún modo han sido procesados o fabricados pero que todavía no están en su estado final. Estos almacenes también pueden contener componentes finales, es decir, piezas o elementos finales que se guardan para ser empleados en un montaje final.

#### ***Inventarios de Bienes Concluidos:***

Son stocks de cualquier producto o bien dirigidos al consumidor final, que se incorporarán en la cadena de distribución de la entidad.

#### ***Inventarios de Componentes de Servicio Catálogos de Partes de Servicio Inventarios de Repuestos de Servicios***

Son componentes y piezas de repuesto que se guardan para sustituirse en las labores de mantenimiento de un equipo o producto de mayor complejidad. Por ejemplo, las reservas de piezas de recambio de un productor de vehículos.

#### ***Inventarios de Distribución de Distribución***

Son existencias que están en movimiento hacia ubicaciones alejadas en relación a las



instalaciones productivas, o que se guardan en depósitos de distribución de la empresa o de terceros. Estos productos todavía son de propiedad de la entidad y se envían o guardan en lugares alejados para su consignación.

### ***Inventarios de Insumos Catálogos de Insumos***

Son existencias empleadas para respaldar las operaciones en fábricas u oficinas, y que nunca se incluyen en el producto terminado. Es posible que sean productos de oficina, artículos de consumo en la planta o componentes de recambio para la reparación de los equipos de la planta (Parada, 2006).

### **3.1.3 Objetivos del control de inventarios**

Meta de la administración de inventarios.

La meta de la administración de inventarios, es asistir a los directores de almacén en el monitoreo de los niveles de stock de sus productos, proporcionando así completa transparencia y visibilidad en la cadena de abastecimiento.

Cuando se lleva a cabo de manera eficaz, la administración de inventarios puede transformarse en el pilar fundamental del triunfo de la empresa. Con una táctica que mejore el manejo de almacenes e inventarios, y proporcione acceso inmediato a información en tiempo real sobre las condiciones y los niveles de stock, las compañías pueden alcanzar metas significativas; entre estas se incluyen:

- ✓ Realización exacta de órdenes de compra o pedidos, previniendo pedidos mal realizados, grandes cantidades de devoluciones y la pérdida de la clientela (Castro, 2022).
- ✓ Mayor satisfacción de los clientes, dado que no existe experiencia más satisfactoria para ellos que el retraso en sus órdenes o que arriben deteriorados. Además, una adecuada administración de inventarios acelera el procedimiento para finalizar el pedido, facilitando que se distribuya a los clientes de manera más ágil (Castro, 2022).
- ✓ Organización de inventario más eficaz, ya que una administración minuciosa del inventario facilita la valoración de los productos requeridos, permitiendo a los directores de almacén modificar el inventario únicamente cuando se requiera (Castro, 2022).
- ✓ Disminución de gastos, ya que, al mantener un control del inventario, se disminuyen los gastos asociados a la adquisición de más material para la producción (Castro, 2022).

### 3.1.4 Características particulares de los inventarios en restaurantes.

¿Cómo funciona la gestión del inventario en un restaurante?

Similar a cualquier empresa o negocio, un restaurante requiere de materias primas e insumos para su operación. Desde las hortalizas fundamentales para cualquier receta, hasta los utensilios y productos de limpieza requeridos para preservar la higiene en establecimientos culinarios. Toda la materia prima es imprescindible para el funcionamiento de una empresa, por lo que el manejo de inventarios es la tarea concebida para gestionar toda la materia prima de un restaurante y los materiales que este requiere, además de documentar toda la información relacionada con la entrada y salida de esta, lo que a largo plazo podría ahorrar costos.

Con el concepto bien definido, podemos profundizar en cómo gestionar el inventario en un restaurante. Para muchos, su primer pensamiento al realizar su primer inventario es sobre una plantilla de inventario o sobre un formato de almacenaje de restaurante. También es crucial que establezcas quién llevará a cabo el recuento de inventario, por lo que te sugerimos leer más acerca del organigrama de una cafetería.

No obstante, el procedimiento de gestión de inventarios para restaurantes trasciende el llenado de una plantilla y su actualización constante, por lo que te proporcionaremos los pasos fundamentales para llevar a cabo el inventario de un restaurante:

***Reserva el lugar en tu restaurante para realizar el inventario:*** Este paso es crucial dado que un lugar bien iluminado y organizado te facilitará su ejecución con más confort, además de prevenir fallos en el conteo y la organización.

***Inicia con un inventario en papel:*** Dado que dispones de espacio, inicia con un recuento físico de todos los productos que tienes en tu almacén y regístralos en un formato, preferentemente en el formato que te proporcionamos.

***Guarda el historial de cualquier desplazamiento:*** Este es un paso crucial, dado que todas las entradas o salidas de materia prima necesitan ser registradas, para mantener el inventario al día. Las entradas son fundamentalmente, las adquisiciones de nuevos materiales, mientras que las salidas hacen referencia a la venta o disminución de estos.

***Establece una fecha para el inventario subsiguiente:*** La habilidad para gestionar un inventario en un restaurante reside en la regularidad. Sobre todo, por dos motivos: Un inventario continuo te facilitará obtener más experiencia y además te brindará una perspectiva actualizada de tu empresa, cuáles son sus recursos y cuáles son sus

necesidades más urgentes.

*Transforma tu inventario en digital para una eficiencia superior:* En vez de llevar a cabo inventarios mensuales y desperdiciar tiempo y empeño en esta labor, puedes elegir emplear un software de administración para restaurantes. Con estos programas, podrás administrar tu restaurante desde cualquier ordenador con conexión a internet, independientemente de dónde te ubiques (Nóvoa, 2022).

### **3.1.5 Métodos de Valuación de Inventarios**

#### **Características generales**

El cálculo del costo de los inventarios se tiene que llevar a cabo mediante uno de los métodos de valoración siguientes: método de detallistas, costo estándar o costo de adquisición; en el caso del último, siempre y cuando los resultados obtenidos se adecúen al coste real.

*Costo de compra Valor de compra:* Se refiere al monto abonado en efectivo o equivalentes por un bien o servicio en el momento de su compra.

*Costo estándar:* El costo estándar se establece con antelación y en este proceso se consideran los niveles habituales de uso de materias primas, materiales, mano de obra y costos de producción, así como la eficiencia y el uso de la capacidad productiva instalada. Las tasas de costo estándar son revisadas de manera periódica y deben adaptarse a las circunstancias presentes.

*Detallistas:* Con el enfoque de los detallistas, los inventarios se valoran a los precios de venta de los productos que los componen, después de deducir el margen de ganancia bruta correspondiente. Para el método de los detallistas, el margen de ganancia bruta se refiere al monto del precio de venta atribuido a un producto, reducido a su costo de compra. El margen bruto de ganancia se calcula dividiendo la ganancia bruta entre el precio de venta. El enfoque de los detallistas se aplica en organizaciones que poseen grandes volúmenes de productos con márgenes de beneficio bruto similares y una elevada rotación, lo que hace inviable el uso de otro método. El valor de los inventarios y el costo de ventas se calculan valorando los productos en stock a su precio de venta menos un porcentaje adecuado de ganancia bruta. El porcentaje empleado del margen bruto de ganancia debe tener en cuenta, en caso de ser así, que el precio de venta del inventario se ha disminuido a través de rebajas, bonificaciones y rebajas. Es habitual que se emplee un porcentaje promedio para cada sección de una tienda.

Para un correcto reconocimiento de los inventarios utilizando el método de los detallistas,

se definen grupos de productos con margen de beneficio uniforme, a los que se les asigna su precio de venta considerando el costo de adquisición y el margen bruto de ganancia deseado y aprobado por la entidad (Consejo Emisor del CINIF, 2010).

### **3.1.6 PEPS, UEPS y Costo Promedio.**

Hay una variedad de procedimientos aceptados para el costeo de los materiales utilizados en la producción. El procedimiento empleado influirá en el precio del producto final y en los valores de los inventarios de trabajo en curso y de productos finales. Estos, por consiguiente, impactarán en el beneficio de las ventas y los impuestos sobre los ingresos de la empresa.

Algunos de los procedimientos que se utilizan frecuentemente para el costeo de los materiales incluyen:

- ✓ **PEPS:** Primeras entradas, primeras salidas, lo que significa que la empresa será la primera en comprar y vender.
- ✓ **UEPS:** Entradas recientes primeras salidas, lo que significa que lo más reciente que adquiera la compañía será lo primero en vender, dando en el almacén las primeras ventas que la compañía hizo.
- ✓ **METODO DE COSTO PROMEDIO:** En este procedimiento se considerarán todas las entradas y salidas efectuadas en la compañía para determinar el costo presente del producto (Chang, 2012).

### **3.1.7 Consideraciones fiscales y contables en México.**

Las normativas legales y tributarias en relación con el costo de las ventas e inventarios. Un elemento que favorece el crecimiento y supervivencia de las PYMES es una adecuada gestión, que los dueños, gestores o encargados estén debidamente capacitados para realizarla. Sin embargo, también es crucial que comprendan la relevancia de cumplir con las normativas legales y especialmente, las fiscales, para que sus entidades no enfrenten dificultades en el funcionamiento de la empresa y límites legales que afecten su crecimiento. Indudablemente, la gestión de inventarios y, por consiguiente, la determinación del valor del costo de ventas se manifiesta en los resultados de las operaciones que lleva a cabo una empresa y en la base tributaria para el pago de las contribuciones como el impuesto sobre la renta. Esto se debe a que, en la mayoría de las situaciones, especialmente en las actividades empresariales que llevan a cabo tanto entidades físicas como jurídicas, que son las entidades legales en las que se pueden.

La Constitución política de los Estados Unidos Mexicanos estipula la responsabilidad de

todos los ciudadanos mexicanos de abonar los impuestos mencionados de la forma siguiente: El frac IV del artículo 31 de la Constitución establece que es responsabilidad de todos los mexicanos: "Aportar a los costos públicos, tanto de la Federación, como de los Estados, de la Ciudad de México y del Municipio donde residan, de la forma proporcional y justa que las leyes establezcan" (CPEUM, 1917).

Código de Comercio (CeC). El código de comercio de México establece en su título segundo de las obligaciones comunes a quienes ejercen el comercio, en la fracción IV del artículo 16, la obligación de mantener un sistema de contabilidad acorde al artículo 33 del mismo código (Art. 16, Código de Comercio).

En cuanto a la Ley General de Sociedades Mercantiles, solo menciona el deber de los comerciantes que se establezcan como entidades jurídicas, mediante sus administradores, de proporcionar información financiera, tal como se estipula en el artículo 172, y dentro de estos datos se incluyen el balance general, el estado de ganancias y pérdidas, el estado de variaciones en el capital contable y el estado de flujo de caja, además de un informe que explique las políticas y criterios contables y de información aplicados en su elaboración (Art.172 LGSM), En este segmento se podrían tener en cuenta las políticas y procedimientos para la gestión de inventarios y, por ende, la determinación del costo de las ventas.

En cuanto al manejo de inventarios y el costo de las ventas, el artículo 28 del código fiscal de la federación dicta que todas las personas que estén obligadas a llevar contabilidad, como las PYMES, deberán tener en cuenta lo siguiente.

En el inciso A) de la fracción I se especifica: "Los libros, sistemas y registros contables, documentos laborales, estados financieros, cuentas especiales, libros y registros sociales, gestión de inventarios y procedimientos de valoración, discos y cintas o cualquier otro medio procesable de almacenamiento de datos, los dispositivos o sistemas electrónicos de registro fiscal y sus correspondientes registros, junto con la documentación y datos relacionados con el cumplimiento." (Código Fiscal de la Federación Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión Secretaría General Secretaría de Servicios Parlamentarios Última Reforma DOF 08-12-2020.)

Reglamento del Código Fiscal de la Federación.

Ley del Impuesto Sobre la Renta (LISR. (Enriquez,2021).

### **3.1.8 Normatividad aplicable**

#### ***NIF C-4 INVENTARIOS***

La NIF C - 4 dicta que en los estados financieros se deben incluir los inventarios a su costo o valor neto realizable, el cual sea el más bajo. Además, indica que los inventarios necesitan ser revisados físicamente de manera regular, ya sean inventarios cíclicos o rotativos, y que se deben crear reservas contables en una cuenta complementaria de activo para tener en cuenta el valor de los productos que presenten problemas de obsolescencia o pérdida de valor.

Estas provisiones deben ser contabilizadas como costos, influyendo en el resultado del ejercicio durante el período en el que se efectúen.

El propósito de esta Norma de Información Financiera (NIF C - 4) es definir las reglas de valoración, presentación y divulgación para el reconocimiento inicial y subsiguiente de los inventarios en el estado financiero de una entidad económica (Consejo Emisor del CINIF,2010).

Norma Internacional de Contabilidad N° 2 (NIC 2).

La finalidad de esta Reglamentación es establecer el manejo contable de los inventarios. Un asunto crucial en la contabilidad de los inventarios es el monto de costo que debe ser identificado como un activo, para ser diferido hasta que se identifiquen los ingresos correspondientes. Esta Norma ofrece una orientación práctica para calcular ese costo, además del reconocimiento posterior como un gasto del periodo, incluyendo también cualquier depreciación que disminuya el monto en libros al valor neto realizable. Además, proporciona orientación acerca de las fórmulas de costo utilizadas para asignar costos a los inventarios (Comité de Normas Internacionales de Contabilidad, 1993).

Las NAGAS se originaron en los Boletines (Statementon Auditing Estándar – SAS), publicados en 1948 por el Comité de Auditoría del Instituto Americano de Contadores Públicos de Estados Unidos (AICPA), transformándose en los Boletines de Auditoría Estándar.

Los principios y requerimientos que los auditores deben tener en cuenta necesariamente al realizar sus tareas durante todo el proceso de auditoría, cuyo cumplimiento asegurará su labor profesional, su punto de vista técnico y las conclusiones que alcanzará, a la vez que disminuirá el riesgo de auditoría (Vara, 2017).

### **3.1.9 NIF C-4 Inventarios**

Norma C-4 sobre inventarios en información financiera.

El objetivo de esta Norma de Información Financiera (NIF) es establecer las normas para valorar, presentar y divulgar el reconocimiento inicial y posterior de los inventarios en el estado financiero de una entidad económica.

El importe de costo que debe ser reconocido y diferido como activo hasta el momento en que se venden es otra cuestión importante que aborda esta NIF en la identificación contable de los inventarios. Por lo tanto, esta NIF también establece las normas vinculadas con la valoración de los inventarios y su reconocimiento subsiguiente en los resultados.

Las entidades que elaboren informes financieros de acuerdo con lo establecido en la NIF A-3, Requerimientos de los usuarios y objetivos de los informes financieros, están sujetas a las regulaciones de esta NIF.

El 1 de enero de 1974 se lanzó el Boletín C-4, Inventarios y comenzó a implementarse. En ese boletín se establecieron las reglas concretas relacionadas con los inventarios de entidades comerciales e industriales, a excepción de las de servicios, constructoras y extractivas, entre otras. Estas últimas, debido a sus características específicas, serían objeto de investigaciones adicionales. Asimismo, se reconoció el costeo directo como un método para evaluar inventarios y la fórmula de entradas últimas salidas como una fórmula para asignar su costo. Después, se lanzó el Boletín E-1, que trata sobre actividades agrícolas, y su validez empezó el 1 de enero de 2003.

Razones para emitir esta norma.

El Consejo Mexicano para la Investigación y Desarrollo de Normas de Información Financiera (CINIF) decidió que era adecuado sustituir el Boletín C-4 por una Norma de Información Financiera (NIF) referida a inventarios, en cumplimiento con las regulaciones establecidas en la actual Norma Internacional de Contabilidad (NIC) 2, Inventarios. Esta decisión se tomó considerando su objetivo de acoplarse a las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF) del Instituto Internacional de Normas Contables (IASB).

### **3.1.10 Disposiciones fiscales relevantes (CFF y LISR).**

Normativa del Código Impositivo de la Federación. (RCFF) En cuanto a la contabilidad, el Capítulo IV del código fiscal de la federación aborda este tema, y en la fracción A especifica los documentos que conforman la contabilidad de una empresa. En la sección X del artículo 33, solicita la identificación de los bienes adquiridos o fabricados que se refieren a materias primas y productos finales, además de los que se venden y los que se destinan a donación o, en caso contrario, a la destrucción. (Art. 33 R.C.F.F) y este mismo apartado señala la responsabilidad de establecer como centro de costos, identificando las operaciones, actos

o actividades de cada filial o entidad. En relación con los inventarios, la fracción XV del artículo 33 especifica que los registros de inventarios de productos, materias primas, productos en proceso y terminados, donde se supervisarán estos, permitiendo identificar cada unidad, tipo de producto o producto en proceso, así como la fecha de adquisición o venta según corresponda, así como el incremento y reducción en estos inventarios, así como la existencia al comienzo y al término de cada mes. La gestión de inventarios requiere la identificación del método de valoración empleado y la fecha desde la que se aplica, ya sea primeras entradas primeras salidas, últimas entradas primeras salidas, costo detectado, costos medios o detallistas, dependiendo del caso. (Art. 33, RC.F.F.) En esta situación, es posible detectar una divergencia con las Normas de Información Financiera respecto a los métodos de valoración, dado que las NIF las ven como fórmulas de distribución del costo individual únicamente al PEPS, Costo Promedio y costos detectados.

Ley del Impuesto Sobre la Renta (LISR), su normativa, así como los inventarios y el costo de lo que se comercializa. En el segundo capítulo de la LISR se discuten las deducciones de las entidades jurídicas y en la primera sección de las deducciones generales, en relación con los inventarios y el costo de ventas, en el artículo 24 fracción I sostiene que los contribuyentes tienen la facultad de deducir las devoluciones de bienes, así como las ganancias obtenidas durante el ejercicio, y también pueden deducir de los ingresos para calcular el ISR, el costo de lo comercializado, conforme al fracción II de este mismo artículo, además, para que sean deducibles como costo de adquisición de los bienes, deben ser iguales al valor de mercado, no siendo deducible el sobrante. (Art. 25, LISR) por lo que la compañía tiene la obligación de supervisar y evaluar sus inventarios al costo adecuado, fijado en la legislación, incluso en caso de importaciones (Enríquez, 2021).

### **3.1.11 Auditoría y Control de Interno sobre inventarios**

El control interno se refiere al grupo de procesos de comprobación automática que surgen debido a la coincidencia de los datos reportados por diferentes departamentos o centros operativos. El sector de inventarios suele ser el de mayor relevancia dentro del activo circulante, no solo por su valor, sino también porque de su gestión se derivan las ganancias de la empresa; por lo tanto, es crucial establecer un sistema de control interno apropiado para este sector, que ofrece las siguientes ventajas:

- ✓ Minimiza los elevados gastos económicos provocados por conservar cantidades



desmedidas de inventarios.

- ✓ Minimiza el peligro de fraudes, hurtos o perjuicios físicos.
- ✓ Evita que las ventas se anulen debido a la escasez de productos.
- ✓ Evita o disminuye las pérdidas derivadas de la disminución de precios.
- ✓ Minimiza el gasto de la adquisición anual de inventario físico.

### ***Método de control de los inventarios***

Se pueden evaluar las habilidades para gestionar inventarios desde dos enfoques: la vigilancia operacional y la gestión contable.

El control operativo sugiere que se mantengan los inventarios en un nivel apropiado, no solo en términos de cantidad, sino también de calidad. Es razonable pensar que el control se inicia antes de las operaciones mínimas, porque si se adquiere sin considerar ningún criterio, nunca será posible regular la magnitud de los inventarios. A este control que se realiza antes de la operación se le llama Control Preventivo. El control preventivo significa que se obtiene realmente lo que es necesario, evitando así la acumulación excesiva.

La auditoría, el análisis del inventario y la administración contable permiten determinar cuán efectivo es el control preventivo y reconocer las deficiencias que necesitan una intervención correctiva. Es fundamental tener presente que los registros y el procedimiento de control contable son herramientas valiosas en el control preventivo (Tovar, 2014).

### **3.1.12 Concepto y objetivos de auditoría financiera**

#### ***Conceptos de Auditoría***

Auditar es el proceso mediante el cual una persona competente y autónoma recopila y evalúa pruebas de la información cuantificable de una entidad financiera específica, con la finalidad de determinar e informar sobre la intensidad de la relación entre dicha información cuantificable y los criterios establecidos.

#### ***Importancia de la Auditoría***

Es esencial que quede claro que la auditoría no es una continuación ni una subdivisión del campo contable. La función del contador es compilar datos contables en este sistema y generar informes financieros. La auditoría se ocupa de analizar los estados financieros, las políticas de dirección y los métodos específicos que están interconectados, lo cual es esencial para obtener pruebas suficientes sobre el asunto en revisión y emitir una opinión profesional al respecto. Por lo tanto, como el auditor examina los estados financieros que se han creado dentro de las limitaciones y restricciones del sistema contable, está sujeto a

las mismas restricciones y limitaciones.

### ***Objetivos de la Auditoría***

- ✓ Verificar si los estados financieros se han presentado correctamente en las fechas y periodos establecidos.
- ✓ El propósito principal de una auditoría externa o interna en la realización de las tareas de control interno es erradicar las cinco razones de distorsión de los hechos: desconocimiento, influencias personales, interés personal, descuido o incluso deshonestidad (Lara, 2019).

### **3.1.13 Principios fundamentales de las NAGAS aplicables.**

Los NAGAS nacieron a partir de los Boletines (Statement on Auditing Standard – SAS), emitidos en 1948 por el Comité de Auditoría del Instituto Americano de Contadores Públicos (AICPA) en Estados Unidos. Estos principios y requerimientos son de cumplimiento obligatorio para los auditores durante todo el proceso de auditoría. Su cumplimiento asegurará su labor profesional, su punto de vista técnico y las conclusiones a las que se puedan llegar (Vara, 2017).

### **3.1.14 Procedimientos de auditoría sobre inventarios.**

#### ***Etapas de la auditoría exhaustiva:***

Cuando se emplean en la planificación de la auditoría, los procedimientos analíticos resultan muy beneficiosos para el auditor, con el objetivo de determinar la naturaleza, oportunidad y alcance de los procedimientos que se aplicarán en ciertas cuentas (colectivas). De esta manera, se comprenderá el negocio del cliente y sus operaciones, además se detectarán áreas que puedan presentar riesgos más elevados. Dentro de esas etapas se incluyen:

- ✓ ***Organización detallada:*** Una vez finalizada la planificación inicial e identificadas las operaciones que necesitan más revisión y análisis, para el diseño apropiado del enfoque de la auditoría, se deben tener en cuenta, entre otras, las siguientes directrices: Clarificación o datos adicionales acerca de las políticas contables implementadas por la entidad; comprobación de la información gerencial relevante; procedimientos de diagnóstico que se llevarán a cabo; y, adquisición de información adicional de algún sistema.
- ✓ ***Aplicación:*** El auditor tiene el deber de aplicar los métodos establecidos en los programas de auditoría y crear todos los hallazgos significativos relacionados con las áreas y elementos considerados críticos, determinando los atributos de

condición, criterio, efecto y causa que causaron cada desviación o problema detectado durante esta fase. Además, se lleva a cabo la "evaluación de los resultados de la administración y la definición de los hallazgos derivados para respaldar los comentarios, las conclusiones y sugerencias que serán incorporadas en el informe. Todos los descubrimientos realizados por el auditor se basarán en documentos laborales donde se detalla la evidencia adecuada y competente que respalda la opinión y el informe.

- ✓ **Informe:** Esta etapa incluye también la elaboración y revisión final del informe inicial, el cual se redactará durante el examen. El objetivo es que el último día de trabajo en terreno y antes de la convocatoria, se transmitan los resultados a través de la lectura del primer informe a las autoridades y funcionarios encargados de las operaciones analizadas, de acuerdo con la legislación correspondiente.
- ✓ **Seguimiento:** Esta etapa facilita la comprobación del acatamiento de las sugerencias contenidas en los reportes emitidos por auditorías previas por las autoridades o empleados de la entidad auditada (Erazo, 2021).

### **3.1.15 Concepto, elementos y características del control interno en restaurantes.**

Interno de Control: Varios grupos y organizaciones del sector contable de distintos países, desarrollaron modelos de control interno fundamentados en una perspectiva moderna e integrada. Esto se debe a las presiones generadas por los fallos de los antiguos sistemas de control que no ayudaron a prevenir grandes fraudes financieros y contables (Lasky, 2006).

Componentes del control Interno De acuerdo con el informe COSO (Comisión Treadway, 2013), el control integrado está compuesto por cinco componentes:

- ✓ Ambiente Control.
- ✓ Evaluación de riesgo.
- ✓ Actividades de control.
- ✓ Información y comunicación.
- ✓ Actividades de supervisión.

Objetivos del Control Interno Santillana (2003) enumera cuatro objetivos básicos del control interno:

- ✓ Promover y garantizar el total respeto, apego, observancia y cumplimiento de las políticas dictadas o fijadas por la gestión de la entidad. Las entidades podrán funcionar de manera más eficiente si se poseen políticas claramente establecidas.

- ✓ Fomentar la eficiencia en las operaciones.
- ✓ Las políticas deben facilitar la definición de objetivos y tácticas que promuevan una mayor eficacia en sus operaciones.
- ✓ Asegurar la credibilidad, confiabilidad, puntualidad e integridad de los datos financieros, así como la complementariedad tanto administrativa como operacional que tiene lugar en la entidad. Este objetivo tiene que ver con la información financiera y los datos operativos.
- ✓ Salvaguarda de los bienes de la organización. Las políticas implementadas deben tener como objetivo proteger los activos de la compañía (Vergara de la Ossa, 2018).

## Capítulo IV. Propuesta

### 4.1 Enunciado y descripción de la propuesta

de control interno para inventarios en restaurantes, manual de procedimientos tomando en cuenta recursos humanos, materiales y tecnológicas.

### 4.2 Objetivo general

Crear un modelo de control interno, con la finalidad de gestionar, administrar y dar un correcto uso a los inventarios en la industria Restaurantera, en temas operativos, legales, normativos, fiscales y contables, en base a las Normas de Auditoria Generalmente Aceptadas y al manejo de inventarios en base a la NIF C-4.

Se hará mediante la implementación de procesos para que exista una estandarización en cada uno de ellos y que exista responsabilidad de personas que estratégicamente apoyen al crecimiento y mejora de la empresa.

### 4.3 Estrategias de implementación

#### Fundamentos contables (NIF C-4: Inventarios)

La Norma de Información Financiera C-4 establece los criterios para el reconocimiento, valuación, presentación y revelación de los inventarios.

**Definición de inventarios:** Bienes destinados a la venta o para transformarse en el proceso productivo (en restaurantes: materias primas, insumos en proceso y productos terminados).

**Valuación:** Se deben reconocer al costo de adquisición (precio de compra, impuestos no acreditables, fletes, seguros, etc.). En restaurantes, se recomienda el método PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas) por la naturaleza perecedera de los insumos.

Si el valor neto de realización (precio de venta estimado – costos de venta) es menor que el costo, debe reconocerse una pérdida por deterioro.

**Reconocimiento en resultados:** El costo de los inventarios vendidos se reconoce como costo de ventas en el estado de resultados.

**Revelación en estados financieros:** Debe informarse: políticas de valuación, importe total, inventarios dados en garantía, y deterioros reconocidos.

**Fundamentos fiscales:** En materia fiscal (Ley del ISR y disposiciones del SAT en México): Método de valuación permitido: Solo se reconoce el método PEPS; el método UEPS (últimas entradas, primeras salidas) está prohibido.

***Deducción de inventarios:***

Los inventarios se deducen únicamente cuando se venden (principio de realización).

Es obligatorio llevar sistemas de control de inventarios perpetuos para demostrar al SAT el costo de lo vendido.

***Documentación de respaldo:***

Facturas, notas de entrada/salida y conciliaciones deben coincidir con declaraciones fiscales.

Ajustes fiscales: En caso de mermas, caducidad o pérdidas, se deben documentar con evidencia y justificación para que sean deducibles.

**Normas de Auditoría Generalmente Aceptadas (NAGAS)**

Las NAGAS proporcionan los lineamientos para que el auditor evalúe la confiabilidad de la información sobre inventarios.

**Planeación:** El auditor debe identificar riesgos relacionados con inventarios (errores de registro, control interno deficiente).

***Ejecución de pruebas:***

- ✓ Observación física de inventarios.
- ✓ Confirmación con proveedores o terceros (si aplica).
- ✓ Conciliación de inventarios físicos vs. registros contables.
- ✓ Pruebas de valuación para verificar que se aplica correctamente el método PEPS y que no hay sobrevaluación.

***Evaluación del control interno:***

Se revisan procesos de entrada, salida, almacenamiento y registro.

Dentro del dictamen, el auditor opina sobre la razonabilidad de los inventarios presentados en estados financieros.

Un control interno efectivo en restaurantes depende de la combinación de:

- ✓ Cultura organizacional y ética.
- ✓ Identificación de riesgos específicos.
- ✓ Procedimientos claros y segregación de funciones.
- ✓ Información confiable y comunicación efectiva.
- ✓ Monitoreo constante y auditoría interna.

Cuando estos elementos funcionan correctamente, se logra un registro confiable, una valuación adecuada y un control eficiente de inventarios, reduciendo pérdidas económicas y mejorando la rentabilidad.

## **4.4 Desarrollo y presentación de la propuesta**

### **Introducción**

La presente propuesta de un manual establece lineamientos de control interno para la gestión de inventarios en restaurantes, en concordancia con las NAGAS, con el fin de:

- ✓ Fortalecer la confiabilidad de la información contable.
- ✓ Disminuir riesgos de errores, fraudes y pérdidas.
- ✓ Mejorar la eficiencia operativa y administrativa.
- ✓ Asegurar el cumplimiento de principios de auditoría y prácticas éticas.

### **Principios de las NAGAS Aplicados**

- ✓ Planeación y supervisión: El control de inventarios debe planearse, ejecutarse y supervisarse regularmente.
- ✓ Independencia y objetividad: El personal de almacén, compras y contabilidad deben mantener funciones separadas.
- ✓ Evidencia suficiente y competente: Cada movimiento de inventario debe respaldarse con documentos y registros.
- ✓ Control interno confiable: Implementar políticas que aseguren exactitud en registros y protección de activos.
- ✓ Uniformidad: Aplicación consistente del método de valuación (PEPS recomendado en alimentos perecederos).
- ✓ Revelación adecuada: Reportes de inventario claros, veraces y oportunos.
- ✓ Prudencia: Reconocimiento oportuno de mermas, caducidades o pérdidas.

### **Políticas Generales**

- ✓ Todo movimiento de inventario se documenta en formatos oficiales y en el sistema.
- ✓ Los conteos físicos se realizan periódicamente y se confrontan con registros contables.
- ✓ El método de valuación será PEPS, conforme a principios contables.
- ✓ Ningún colaborador ejecutará más de una función crítica del proceso.
- ✓ Las mermas deben registrarse y justificarse documentalmente.

### **Formatos Oficiales**

- ✓ Formato de Requisición de Compra.

Sustenta la planeación y evidencia de la necesidad de insumos.

- ✓ Formato de Entrada de Almacén.

Respalda la recepción con evidencia suficiente y confiable.

- ✓ Formato de Requisición Interna (Salidas a Cocina).

Garantiza independencia y control interno sobre consumos.

- ✓ Reporte de Merma.

Aplica el principio de prudencia y revelación adecuada.

- ✓ Reporte de Inventario Físico.

Sustenta la evidencia y revelación adecuada para los estados financieros.

### **Indicadores de Control**

- ✓ Exactitud del Inventario (uniformidad y confiabilidad).
- ✓ Rotación de Inventario (planeación de compras).
- ✓ Índice de Mermas (prudencia y control interno).

### **Supervisión y Auditoría**

- ✓ Auditorías internas trimestrales, conforme a la NAGA de supervisión y evidencia suficiente.
- ✓ Revisión sorpresiva de inventarios por gerencia.
- ✓ Reporte mensual a la dirección, aplicando la NAGA de revelación adecuada.

Con este enfoque, cada procedimiento del manual queda vinculado a los principios rectores de las NAGAS, reforzando que la gestión de inventarios no solo sea operativa, sino auditada y confiable. 4.5.1 Procedimientos y Diagramas de Flujo

A) Recepción de Mercancías.

NAGAS aplicadas: evidencia suficiente, control interno, objetividad.

**Figura 7**

#### Recepción de Mercancías



Nota: Elaboración propia.

#### **OBSERVACIONES:**

Coincide → Registrar en Formato de Entrada → Almacén.

No Coincide → Devolución / Reporte de Incidencia.

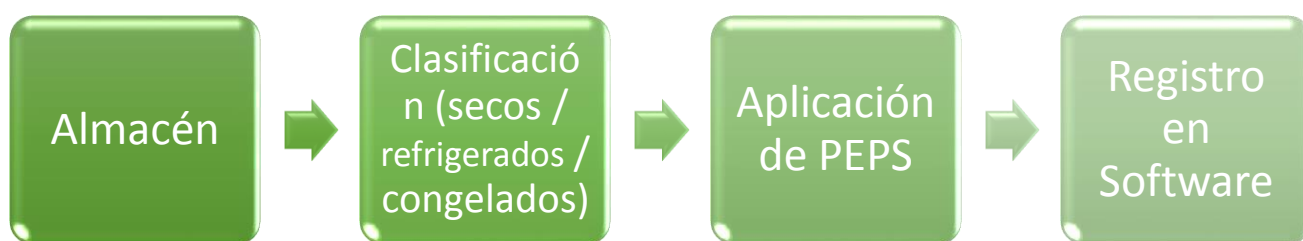
B) Almacenamiento.

NAGAS aplicadas: uniformidad, prudencia.



**Figura 8**

Proceso de almacenamiento



Nota: Elaboración propia.

C) Salidas a Cocina.

NAGAS aplicadas: evidencia suficiente, control interno, independencia.

**Figura 9**

Proceso de salidas a cocina

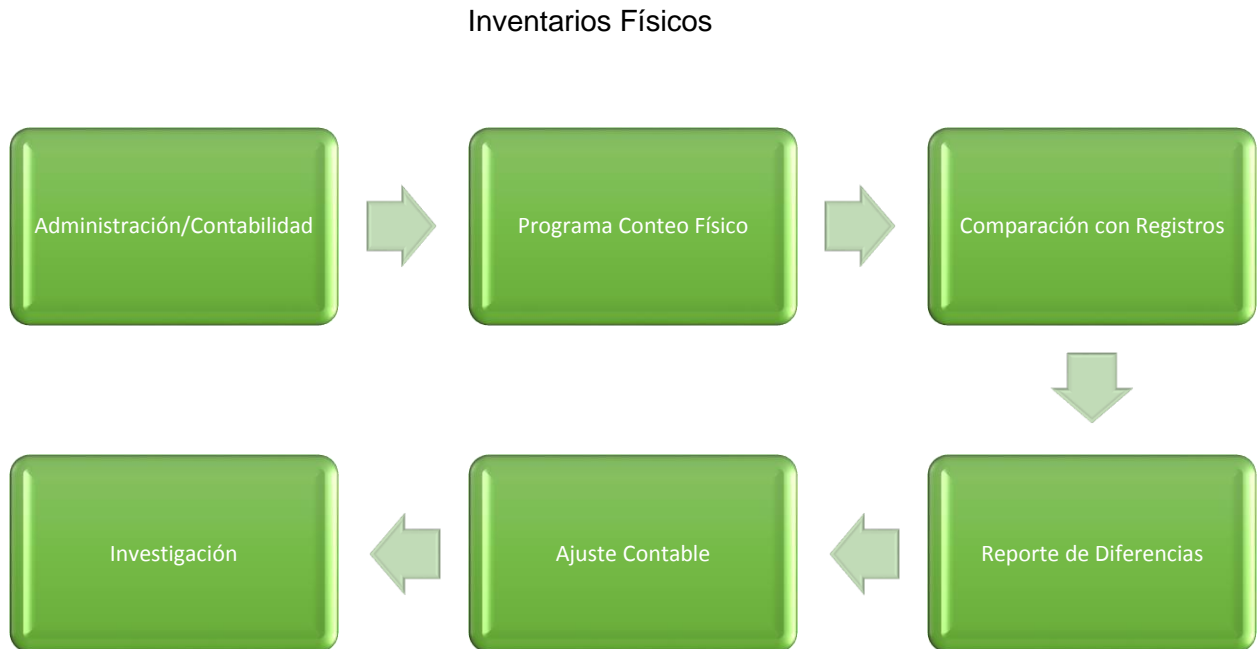


Nota: elaboración propia.

D) Inventarios Físicos.

NAGAS aplicadas: planeación, evidencia suficiente, revelación adecuada.

**Figura 10**



Nota: Elaboración propia.

#### **4.5 Plan de acción**

- ✓ Adquisición de un sistema ERP, el cual es un software que las empresas utilizan para gestionar sus operaciones diarias, integrando diferentes áreas como finanzas, contabilidad, recursos humanos, cadena de suministro y más, en un solo sistema centralizado.
- ✓ Creación de procesos para inventarios, recepción, manejo, método de reabastecimientos.
- ✓ Auditorías internas y verificación de inventarios con contabilidad.
- ✓ Contabilidad al día con ayuda de sistema ERP.
- ✓ Realizar entrega de mercancías únicamente con requisiciones autorizadas.
- ✓ Determinar el método de valuación de inventario y el correcto manejo de la rotación de mercancía.
- ✓ Tener historial de compra para tener presente el método de valuación y su constante revisión.
- ✓ Vincular ERP con operaciones diarias, registros en tiempo real de compras, ventas, costo de producción.

- ✓ Inventario físico cada fin de mes tomando muestras.
- ✓ Manual de operaciones para la creación de procedimientos.
- ✓ Manual de procedimientos para el manejo de mermas, mal manejo de materia prima, compras excesivas, falta de materia prima.
- ✓ Indicadores de rendimiento de cada persona encargada del manejo de materia prima, para determinar una eficiencia y detectar problemáticas en cada una de ellas.
- ✓ Establecimiento del director de almacén e información acerca de la responsabilidad por la presencia de mercancías dañadas. Además, se le debe responsabilizar de no combinar el inventario que pertenece a la empresa con las mercancías que han sido recibidas en consignación o en depósito.
- ✓ Descripciones de puesto para determinar derechos y actividades a realizar por cada persona y también la segregación de actividades y responsabilidades.
- ✓ Revisión bimestral a los estados financieros, conciliar contablemente con lo que se cuenta dentro de la empresa y revisión de notas a los estados financieros y actualización si es que existen alguna.
- ✓ Contar con estado de flujo de efectivo y su análisis a detalle.
- ✓ Revisión de reporte de cuentas por pagar y cuentas por cobrar, para identificar derechos y obligaciones que cuenta la empresa, determinar calendario de fechas de pago a cada proveedor y que se sean reflejados en ERP.
- ✓ Confrontar inventarios contables con físicos.
- ✓ Realizar cálculos periódicos o continuos para verificar la pérdida de material.
- ✓ Basarse en pronóstico de ventas para la compra de materia prima, producción, mano de obra y para la organización de tiempos de trabajo.
- ✓ Determinar metas y objetivos de eficiencia en cada proceso de producción y disminuir pérdidas.
- ✓ Registro de cada movimiento en sistema operativo, desde la recepción, transformación y venta de cada producto.
- ✓ Enfoque en las cuentas contables que relacionen el inventario.
- ✓ Creación de presupuestos dependiendo de la demanda prevista con anterioridad.

De igual manera se recomienda aplicar las normativas de la NIF C-4, la cual contiene las normas de valuación de un inventario:

Según el Boletín C-4, el coste de los inventarios cambiará en base al "costo o valor de mercado, lo que sea menor", dependiendo de las circunstancias, excepto que:

- ✓ El valor de mercado no debe exceder del valor de realización y que el valor de mercado no debe ser menor que el valor neto de realización.” La NIF C-4 determina que esta modificación se debe realizar solamente a partir del valor neto de realización.
- ✓ Que exista una revisión de existencias de inventarios obsoletos, dañados o de lenta rotación, el proceso de revisión generalmente incluye:

**Identificación:**

Inventario obsoleto: Productos que ya no son demandados, han caducado o están dañados.

Inventario de lenta rotación: Productos que se venden muy lentamente y corren el riesgo de volverse obsoletos.

Inventario dañado: Productos que han sufrido deterioro físico y ya no son aptos para la venta.

**Evaluación:**

Determinar el valor de mercado actual de los productos, considerando factores como la demanda, la obsolescencia y los costos de almacenamiento.

Analizar los motivos de la baja rotación o obsolescencia, buscando patrones y posibles soluciones.

**Gestión:**

Desarrollar estrategias para reducir o eliminar el inventario obsoleto:

Intentar vender los productos a un precio más bajo para acelerar la rotación.

Promociones: Ofrecer descuentos o promociones para incentivar la demanda.

Destrucción o donación: En algunos casos, puede ser necesario desechar o donar los productos obsoletos.

Mejorar la gestión del inventario para evitar futuras situaciones:

Mejorar la previsión de la demanda: Utilizar datos históricos de ventas, tendencias de mercado y otros factores para predecir la demanda con mayor precisión.

Optimizar el proceso de compras: No comprar más de lo que se vende y tener en cuenta la rotación de los productos al realizar las compras.

Monitorizar el inventario de forma regular: Realizar conteos físicos y análisis periódicos para identificar problemas a tiempo.

De igual manera se recomienda la implementación de procedimientos adecuados para prevenir pérdidas, robos o errores en la gestión de inventarios, como lo son:

✓ **Inventarios físicos regulares:**

Frecuencia: Se necesitan realizar inventarios físicos con la frecuencia necesaria (mensual, trimestral, anual) para verificar la precisión de los registros.

Procedimiento: El procedimiento de inventario físico debe ser claro, estandarizado y seguido por el personal.

Conciliación: Los resultados del inventario físico se concilian con los registros del sistema de gestión de inventarios.

✓ **Auditorías:**

Auditorías de inventario: Se deben realizar auditorías periódicas de inventario para detectar discrepancias y mejorar los procesos.

Auditorías de procesos: Se deben revisar los procesos operativos para identificar áreas de mejora y reducir riesgos.

Análisis de indicadores: Se analizan indicadores clave como devoluciones o pérdidas por robo para identificar tendencias y tomar medidas correctivas.

✓ **Sistemas de control de acceso y seguridad:**

Restricciones de acceso: Se restringe el acceso a áreas críticas del almacén o a productos de alto valor.

Videovigilancia: Se utilizan sistemas de videovigilancia para disuadir robos y facilitar la identificación de incidentes.

Sistemas antihurto: Se utilizan sistemas antihurto como etiquetas de seguridad o arcos de detección en las salidas.

✓ **Software de gestión de inventarios:**

Automatización: Se utiliza un software de gestión de inventarios que automatice tareas y reduzca errores.

Monitoreo en tiempo real: El software permite el seguimiento del inventario en tiempo real

Reportes: El software genera reportes detallados sobre el inventario, las pérdidas y los robos.

✓ **Formación del personal:**

Concientización: Se capacita al personal sobre la importancia del control de inventarios y las políticas de seguridad.

Participación: Se involucra al personal en la identificación de posibles problemas y en la implementación de soluciones.

✓ **Políticas y procedimientos:**

Políticas de reabastecimiento: Se han establecido políticas claras para el reabastecimiento del inventario.

Procedimientos para materiales dañados o desperdiciados: Se han establecido procedimientos para el manejo de materiales dañados o desperdiciados.

Supervisión constante de que las funciones estén correctamente llevadas a cabo y si existe un área de oportunidad de capacitación se lleve a cabo.

#### **4.6 Presupuesto**

Le presupuesto es obtenido gracias a una cotización proporcionada por el proveedor del sistema, añadiendo equipo de trabajo que se requiere para poder llevar a cabo todo el proceso de instalación y manejo del sistema.

Software \$59,000

Equipo de cómputo y electrónico \$25,000

Implementación \$10,000.

Total, presupuesto \$94,000

#### **4.7 Hallazgos**

✓ **Presencia física de los inventarios**

A pesar de que se hacen conteos físicos periódicos, se encuentran discrepancias frecuentes entre el inventario físico y los registros contables. La conciliación se lleva a cabo después por medio de ajustes, lo que evidencia fragilidad en el control interno.

Peligro de manipulación, equivocaciones en los datos financieros y disminución de la credibilidad en los estados financieros.

✓ **Valoración de inventarios (NIF C-4)**

Aunque el método PEPS se utiliza en la práctica, no se aplica ni se muestra de manera consistente en la contabilidad.

Los estados financieros se ven impactados debido a la distorsión en el costo de ventas y en la valoración de los inventarios.

✓ **Registro de las operaciones contables**

Algunas compras de insumos se llevan a cabo con proveedores locales que no proporcionan comprobantes fiscales, lo cual imposibilita su registro contable oficial.

Riesgo de multas por parte del SAT, falta de cumplimiento fiscal y contabilidad incompleta.

✓ **Valoración del inventario frente a los registros de la contabilidad**

Los registros manuales y empíricos son la base del control interno. Aunque hay un control interno, no existe un sistema ERP que junte las compras, las ventas y los inventarios.

Un mayor peligro de equivocaciones humanas, redundancia en los registros y ausencia de trazabilidad en los movimientos de inventario.

✓ **Métodos de conteo físico**

Aunque hay procedimientos y fechas definidas para el conteo físico, no siempre se emplean herramientas tecnológicas (como software especializado o escáneres).

Posibilidad de errores y retrasos en el procedimiento de conciliación.

✓ **Evaluaciones de deterioro**

La entidad acepta que es relevante implementar pruebas de deterioro, pero no hay pruebas de que se hagan regularmente o siguiendo un método formal.

Riesgo de inflar el valor de los inventarios y de mostrar una situación financiera ficticia.

✓ **Inventario de lenta rotación, deteriorado o anticuado**

Se detectan artículos obsoletos y de escasa rotación, pero las acciones correctivas (donaciones, promociones, descuentos) no son preventivas, sino que responden a una situación ya ocurrida.

Aumento de los costos debido al almacenamiento innecesario y reducción de la rentabilidad.

✓ **Divulgación en notas de los estados financieros**

Los datos que se dan a conocer acerca de los inventarios en las notas de los estados financieros son incompletos y no satisfacen completamente lo estipulado por la NIF C-4 y B-1

Los usuarios de información financiera no tienen datos suficientes para tomar decisiones que sean confiables.

✓ **Modificaciones en los métodos de valoración**

No hay pruebas de que los cambios en los métodos de valuación se reflejen apropiadamente en los estados financieros.

Riesgo de no cumplir con las regulaciones y de que la información contable carezca de transparencia.

✓ **Prevención de pérdidas, robos o errores**

No se han establecido procedimientos escritos ni auditorías cíclicas para prevenir el robo o la pérdida de inventario.

Alto riesgo de pérdidas patrimoniales no detectadas a tiempo y ausencia de trazabilidad en los motivos de estas pérdidas.

Derivados de los resultados se encontró que hay deficiencias en los métodos de Valuación que requiere las Normas de información Financiera en el Boletín C-4, así como en la consistencia en el método de valuación y aplicado uniformemente, en la evaluación si la empresa tiene procedimientos, adecuados para prevenir pérdidas, robos o errores en la gestión de inventarios, por ende no se puede confirmar si la empresa proporciona información suficiente sobre los inventarios en sus notas a los estados financieros.

La auditoría interna hecha al departamento de inventarios posibilitó la detección de puntos fuertes y débiles en los procedimientos analizados. La implementación empírica del método de valuación (PEPS), la separación de funciones establecida en las descripciones de puesto y la utilización de procedimientos de conteo físico son algunos de los factores favorables, que evidencian un interés por mantener cierto nivel de control interno. No obstante, esos mecanismos no son suficientes para asegurar que la información financiera sea completamente confiable y que se cumplan las normas.

Se notó en particular que los controles que se han puesto en marcha no tienen formalidad, sistematización ni seguimiento apropiado, lo cual genera desacuerdos entre los inventarios físicos y los registros contables, problemas para conciliar con proveedores y fallas a la hora de revelar información en los estados financieros. Igualmente, la falta de métodos documentados y de exámenes periódicos de deterioro conlleva un peligro importante de sobrevalorar, perder patrimonio y tener resultados contables distorsionados.

La ausencia de incorporación de tecnología en la administración de inventarios aumenta la dependencia de registros manuales, lo que a su vez eleva las posibilidades de equivocaciones humanas, duplicación de operaciones y falta de trazabilidad. Estos elementos tienen un efecto directo en la decisión de asuntos financieros y administrativos, lo que reduce la eficiencia al planear adquisiciones, gestionar costos y controlar la liquidez. Para finalizar, aunque la empresa tiene prácticas básicas de control, es necesario reforzar el marco de gestión de inventarios mediante políticas más sólidas, controles tecnológicos integrados, documentación formal de procesos y una mayor claridad en la revelación financiera. Si no se ocupan estas debilidades, existe el peligro de que los estados financieros no reflejen con fidelidad la situación económica de la entidad. Esto podría tener un impacto negativo en la confianza de las autoridades fiscales, los acreedores, los inversionistas y otros usuarios de la información contable.



## Conclusiones

La implementación de las sugerencias planteadas posibilitará un refuerzo importante del control interno sobre la administración de inventarios y los datos contables de la compañía. Con la puesta en marcha de un sistema ERP centralizado se logrará la integración de las áreas administrativas, operativas y contables. Esto permitirá realizar registros oportunos, confiables y en tiempo real de todas las operaciones vinculadas con compras, ventas, producción y existencias.

La creación de procedimientos formales para la recepción, gestión, almacenamiento y valoración de inventarios, además de la documentación a través de manuales operativos y procedimentales, promoverá que las tareas se estandaricen, que las funciones sean separadas apropiadamente y que los errores humanos o las pérdidas materiales disminuyan.

De igual manera, la conciliación de los inventarios físicos y contables, las auditorías internas periódicas y el análisis continuo de los estados financieros ayudarán a identificar irregularidades con antelación, lo que fomentará la transparencia y la rendición de cuentas.

La inclusión de objetivos operativos e indicadores de rendimiento en cada proceso ayudará a monitorear la eficiencia, a optimizar los recursos y a progresar en la toma de decisiones.

Si se cumplen las disposiciones establecidas en la NIF C-4, los inventarios serán valorados correctamente, tomando en cuenta criterios prudentes de costo o valor neto de realización.

Asimismo, la supervisión y administración de inventarios obsoletos, deteriorados o de baja rotación posibilitará que se conserven niveles adecuados de existencias y una organización financiera más sana.

En última instancia, para prevenir robos, errores o pérdidas y asegurar la integridad de los bienes y la fiabilidad de la información, son cruciales el uso de herramientas tecnológicas, la capacitación constante del personal y el establecimiento de controles de seguridad. En términos generales, estas medidas conforman un modelo completo de control interno que robustece la transparencia en contabilidad, la eficacia operativa y la estabilidad financiera de la entidad.

## Referencias

- Auditool. (2014, diciembre 3). Control interno de los inventarios. Red global de conocimientos en Auditoría y Control Interno. <https://www.auditool.org/blog/control-interno/control-interno-de-los-inventarios>
- Auditoría integral en inventarios y costos de ventas en negocios del cacao ecuatoriano. (2021). Revista de Ciencias Sociales (Ve), 27(Esp. 3), 391–403. Universidad del Zulia.
- Burgos Alarcón, Hector, (2007). Normas internacionales de contabilidad. Panorama. 1(3), 65-70.
- Camacho Zapata, A. . S., Ríos Baldovino, J. P., Mojica Herazo, J., & Rojas Millán, R. (2021). Importancia de la gestión de inventario en empresa de Manufacura. Boletín De Innovación, Logística Y Operaciones, 2(2), 37–42. <https://doi.org/10.17981/bilo.02.02.2020.05>
- Castro, J. (2022, noviembre 10). Gestión de inventarios: Objetivo principal y tipos de sistemas. <https://blog.corponet.com/gestion-de-inventarios-objetivo-principal-y-tipos-de-sistemas#subt2>
- Castro, J. (n.d.). Gestión de inventarios: Objetivo principal y tipos de sistemas. Blog Corponet. Recuperado de <https://blog.corponet.com/gestion-de-inventarios-objetivo-principal-y-tipos-de-sistemas#subt2>
- Calles, F., Noriega, A., & Félix Enríquez, S. (2021). CONOCIMIENTO Y APLICACIÓN DE LAS DISPOSICIONES LEGALES-FISCALES RELACIONADAS CON EL COSTO DE VENTAS E INVENTARIOS EN LAS PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS (PYMES) COMERCIALES, EN HERMOSILLO SONORA. Revista De Investigación Académica Sin Frontera: División de Ciencias Económicas Y Sociales, (35).
- Colegio de Contadores Públicos de la Universidad de Guadalajara. (s.f.). NIF C-4 Inventarios [Boletín PDF]. <https://ccpudg.org.mx/wp-content/uploads/058-Boletin-Comision-NIA-y-NIF-CCPUDG-NIF-C-4-INVENTARIOS.pdf>

- Chang, L. A. M., González, N. N., López, P. M. E., & Moreno, M. M. (2015). La importancia de la contabilidad de costos. Instituto Tecnológico de Sonora.
- Durán, Y. (2012). Administración del inventario: elemento clave para la optimización de las utilidades en las empresas. *Visión gerencial*, (1), 55-78.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). (s. f.). *INEGI: Información estadística, geográfica y económica de México*. <https://www.inegi.org.mx/>
- Lara, E., Brucil, G., & Saráuz, V. (2019). Auditoria financiera. Ibarra: Universidad Técnica del Norte.
- Navarrete, et. al. Importancia de la Gestión de Inventario en las Empresas. (2019). *Revista De Investigación Formativa: Innovación Y Aplicaciones Técnico -Tecnológicas*, 1(1), 11.
- Nóvoa, S. (2022, enero 22). Control de inventarios para restaurante: Todo lo que necesitas saber, <https://joinposter.mx/post/inventario-para-restaurantes>
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). (2007). *Directrices para evaluar las necesidades de fortalecimiento de la capacidad* (Servicio de calidad de los alimentos y normas alimentarias; Dirección de nutrición y protección del consumidor). Roma, Italia: FAO. ISBN 978-92-5-305536-4.
- Parada P. J. E., (2006). Sistemas de inventario. Universidad Nacional Autónoma de México. <https://repositorio.unam.mx/administracion-de-almacen-e-inventarios/sistemas-de-inventario/69478995>
- Quinde Espinoza, C. A.; Ramos Alvarado, T. K. (2018). Valuación y control del inventario y su efecto en la rentabilidad. Guayaquil. ULVR. Facultad de Ciencias Administrativas Carrera de Contabilidad y Auditoría.
- Turovski, M. (2022, noviembre 22). Métodos de valuación de inventarios – Cómo encontrar el enfoque adecuado. <https://www.mrpeasy.com/blog/es/metodos-de-valuacion-de-inventarios/>

Vergara de la Ossa, R. (2018). Modelo de control interno para pequeños y medianos restaurantes. *Revista Libre Empresa*, 15(2), 75–97.

Vara Rojas, R. (s.f.). Normas de auditoría generalmente aceptadas. <https://rogervara.wordpress.com/wp-content/uploads/2017/10/las-normas-de-auditorc3ada-generalmente-aceptadas.pdf>

## Anexos

Se agregan anexos al trabajo de investigación presencial con la empresa.

PREGUNTA	¿CÓMO?	FUNDAMENTO LEGAL
Verificar que los inventarios existen físicamente y que están registrados en los estados financieros	<p>Físicamente: Se establecen días de conteo físico en cada área, se separan en 3 secciones</p> <p><b>Cocina y comedor:</b> se cuenta con un stock de productos, los cuales diariamente se surten y tienen movimientos con ventas, a fin de día se hace registros de entradas y salidas, lo cual se tiene que comparar con ventas reflejadas en el sistema</p> <p><b>Almacén:</b> Se cuenta con un inventario inicial y con un stock ya establecido, cada semana se hace una evaluación con la venta y se analizan movimientos para ver compras futuras, se hace semanalmente debido a la demanda y a la valuación de inventario, por ser el tipo de empresa, la mayoría de productos son perecederos y se tienen que usar el método PEPS (primeras entras, primeras salidas), por ende la rotación de inventarios lo demanda, como proceso extra se evalúan ventas con años pasados y se hace un pronóstico de ventas de movimientos de productos para ir en base a un pronóstico más aproximado, después de un periodo de tiempo se hace corte de inventario y se concilian con los números reflejados en el almacén, si existen discrepancias se hacen ajustes de inventarios y procede a revisar el porqué del error y si existen modificaciones se aplican.</p>	
Valuación en base a las Normas contables (NIF C-4), reflejan la realidad económica		<p>Normas de valuación</p> <p>El Boletín C-4 establecía que, bajo ciertas circunstancias, el costo de los inventarios se modificara sobre la base del "Costo o valor de mercado, el que sea menor, excepto que: (1) el valor de mercado no debe exceder del valor de realización y que (2) el valor de mercado no debe ser menor que el valor neto de realización." La NIF C-4 establece que esa modificación debe hacerse únicamente sobre la base del valor neto de realización.</p> <p><b>40 NORMAS DE VALUACIÓN</b></p> <p><b>42 reconocimiento – norma general</b></p> <p><b>44 reconocimiento inicial</b></p> <p><b>46 reconocimiento posterior</b></p>
PREGUNTA	¿CÓMO?	FUNDAMENTO LEGAL
<p>Método de valuación</p> <p>(Costo promedio ponderado)</p> <p>PEPS</p> <p>UEPS</p> <p>COSTO IDENTIFICADO</p>	Parcialmente porque si se utiliza la mejor valuación para el tipo que requiere la empresa, pero no se refleja contablemente	<p>Reconocimiento en resultados Cuando se venden los inventarios, su valor contable (valor en libros) debe reconocerse como costo de ventas en el periodo en el que se reconocen los ingresos relativos. El importe de cualquier castigo por pérdidas por deterioro a los inventarios, para evaluar los a su valor de neto de realización y todas las pérdidas en inventarios deben reconocerse como costo de ventas en el periodo en que ocurren las pérdidas. El importe de cualquier reversión de pérdidas por deterioro como resultado de incrementos en el valor neto de realización debe reconocerse como una disminución en el costo de ventas en el periodo en que ocurre la reversión</p>
Consistencia en el método de valuación y aplicado uniformemente		<p>Normas de valuación</p> <p>El Boletín C-4 establecía que, bajo ciertas circunstancias, el costo de los inventarios se modificara sobre la base del "Costo o valor de mercado, el que sea menor, excepto que: (1) el valor de mercado no debe exceder del valor de realización y que (2) el valor de mercado no debe ser menor que el valor neto de realización." La NIF C-4 establece que esa modificación debe hacerse únicamente sobre la base del valor neto de realización.</p>

PREGUNTA	¿CÓMO?	FUNDAMENTO LEGAL
Registro de operaciones de compra y venta en el periodo contable, evitando distorsiones en los estados financieros		Debido a que cierta materia prima se compra a agricultores o proveedores locales y ellos no proporcionan facturas y por ende no se tiene un registro contable, existen distorsiones en los estados.  Observación será que se cuente con un sistema y procesos para cada área, ya que la mayoría de las actividades se hacen empíricamente, ¿Qué hacer?, adquirir un sistema que sea ERP, esto con la finalidad de contar con una contabilidad desde que se adquiere productos, se venden y como se reflejan en estados de resultados, con la finalidad de que muestre información real y con fundamento legal en caso de ser revisada
Presenta el conteo físico del inventario, contar con procedimientos adecuados para su control	Existen fechas establecidas para realizar el conteo físico, cada área tiene procesos de acuerdo con sus necesidades El proceso de conteo físico del inventario generalmente incluye: <b>1. Planificación:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Definir el alcance del inventario (todos los productos, una sección específica, etc.)</li> <li>Establecer una fecha y hora para la toma física, idealmente en un periodo de menor actividad.</li> <li>Notificar al personal involucrado.</li> </ul> <b>2. Preparación del almacén:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Organizar el almacén para facilitar el acceso y la identificación de los productos.</li> <li>Etiquetar las ubicaciones con claridad.</li> <li>Limpiar el almacén para facilitar el conteo.</li> </ul> <b>3. Realización del conteo:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Contar cada producto con precisión, utilizando herramientas como escáneres de códigos de barras o hojas de conteo.</li> <li>Registrar los datos del conteo de manera eficiente (en software, hojas de cálculo o con lápiz y papel)</li> <li>Utilizar sistemas de gestión de almacenes para automatizar el proceso.</li> </ul> <b>4. Verificación y ajuste:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Comparar los resultados del conteo físico con los registros teóricos.</li> <li>Identificar y analizar las diferencias entre el conteo físico y el registro.</li> <li>Corregir errores y ajustar los registros de inventario.</li> </ul> <b>5. Análisis y mejora:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Analizar las causas de las diferencias y tomar medidas correctivas.</li> <li>Mejorar los procedimientos de conteo para mayor eficiencia y precisión.</li> </ul>	
Evaluación con exactitud de registros contables en comparación con el inventario físico	Parcialmente debido a que cierta materia prima se compra a agricultores o proveedores locales y ellos no proporcionan facturas y por ende no se tiene un registro contable, pero si existe el registro en la contabilidad interna, esto debido a que se requiere un proceso de registro en un sistema de información que relacione todos los movimientos.	
		1. Identificación de indicios de deterioro  El primer paso en la prueba de deterioro consiste en identificar cualquier indicio de que un activo puede haber perdido valor. Estos indicios pueden ser externos, como cambios en las condiciones del mercado, la obsolescencia tecnológica o variaciones en las tasas de interés, o internos, como daños físicos al activo o una reducción significativa en las expectativas de ingresos futuros. Es importante que las empresas monitoreen continuamente estos factores para determinar si se debe proceder con una prueba de deterioro.  La identificación temprana de estos indicios permite a las organizaciones tomar decisiones proactivas en lugar de reactivas. Detectar estos signos a tiempo puede evitar problemas más graves en el futuro y garantizar que los estados financieros reflejen fielmente la situación económica de la empresa. Además, los indicios de deterioro son esenciales para determinar la necesidad de realizar evaluaciones más detalladas sobre los activos.

PREGUNTA	¿CÓMO?	FUNDAMENTO LEGAL
Pruebas en el inventario para saber si no están sobrevaluados y adecuado reconocimiento de deterioro		<p>2. Comparación del valor en libros y el valor recuperable</p> <p>Una vez que se han identificado los indicios de deterioro, el siguiente paso es comparar el valor en libros del activo con su valor recuperable. El valor en libros es el valor que figura en los registros contables, mientras que el valor recuperable es el mayor entre el valor razonable menos los costos de venta y el valor en uso. Si el valor recuperable es inferior al valor en libros, se reconoce una pérdida por deterioro.</p> <p>Este paso es crucial para garantizar que el valor contable del activo no esté inflado y refleje de manera realista su capacidad de generar beneficios económicos futuros. La comparación correcta entre el valor en libros y el valor recuperable permite a las empresas ajustarse a las normas contables y protegerse de posibles ajustes financieros en</p> <p>Métodos de cálculo del valor recuperable</p> <p>Existen dos métodos principales para calcular el valor recuperable: el valor razonable menos los costos de venta y el valor en uso. El valor razonable se refiere al precio al que se podría vender el activo en una transacción entre partes interesadas, restando los costos de venta asociados. Por otro lado, el valor en uso se calcula con base en los flujos de efectivo futuros esperados, descontados a su valor presente.</p> <p>Cada uno de estos métodos ofrece una visión diferente sobre el valor potencial de un activo, y las empresas deben elegir el más adecuado en función de su situación particular. Mientras que el valor razonable se enfoca en una venta hipotética, el valor en uso analiza la capacidad de generación de ingresos futuros del activo dentro de la operación de la empresa.</p>
PREGUNTA	¿CÓMO?	FUNDAMENTO LEGAL
Revisión de existencias de inventarios obsoletos, dañados o de lenta rotación	<p>El proceso de revisión generalmente incluye:</p> <p><b>1. Identificación:</b></p> <p><b>Inventario obsoleto:</b> Productos que ya no son demandados, han caducado o están dañados.</p> <p><b>Inventario de lenta rotación:</b> Productos que se venden muy lentamente y corren el riesgo de volverse obsoletos.</p> <p><b>Inventario dañado:</b> Productos que han sufrido deterioro físico y ya no son aptos para la venta.</p> <p><b>2. Evaluación:</b></p> <p>Determinar el valor de mercado actual de los productos, considerando factores como la demanda, la obsolescencia y los costos de almacenamiento.</p> <p>Analizar los motivos de la baja rotación o obsolescencia, buscando patrones y posibles soluciones.</p> <p><b>3. Gestión:</b></p> <p><b>Desarrollar estrategias para reducir o eliminar el inventario obsoleto:</b></p> <p>Intentar vender los productos a un precio más bajo para acelerar la rotación.</p> <p><b>Promociones:</b> Ofrecer descuentos o promociones para incentivar la demanda.</p> <p><b>Destrucción o donación:</b> En algunos casos, puede ser necesario desechar o donar los productos obsoletos.</p> <p><b>Mejorar la gestión del inventario para evitar futuras situaciones:</b></p> <p><b>Mejorar la previsión de la demanda:</b> Utilizar datos históricos de ventas, tendencias de mercado y otros factores para predecir la demanda con mayor precisión.</p> <p><b>Optimizar el proceso de compras:</b> No comprar más de lo que se vende y tener en cuenta la rotación de los productos al realizar las compras.</p> <p><b>Monitorizar el inventario de forma regular:</b> Realizar conteos físicos y análisis periódicos para identificar problemas a tiempo.</p>	
PREGUNTA	¿CÓMO?	FUNDAMENTO LEGAL
Evaluación si la empresa tiene procedimientos adecuados para prevenir pérdidas, robos o errores en la gestión de inventarios		<p>No se cuentan actualmente con procedimientos adecuados para prevenir este tipo de escenarios</p> <p><b>1. Inventarios físicos regulares:</b></p> <p><b>Frecuencia:</b> Se necesitan realizar inventarios físicos con la frecuencia necesaria (mensual, trimestral, anual) para verificar la precisión de los registros</p> <p><b>Procedimiento:</b> El procedimiento de inventario físico debe ser claro, estandarizado y seguido por el personal</p> <p><b>Conciliación:</b> Los resultados del inventario físico se concilian con los registros del sistema de gestión de inventarios</p> <p><b>2. Auditorías:</b></p> <p><b>Auditorías de inventario:</b> Se deben realizar auditorías periódicas de inventario para detectar discrepancias y mejorar los procesos</p> <p><b>Auditorías de procesos:</b> Se deben revisar los procesos operativos para identificar áreas de mejora y reducir riesgos</p> <p><b>Análisis de indicadores:</b> Se analizan indicadores clave como devoluciones o pérdidas por robo para identificar tendencias y tomar medidas correctivas</p> <p><b>3. Sistemas de control de acceso y seguridad:</b></p> <p><b>Restricciones de acceso:</b> Se restringe el acceso a áreas críticas del almacén o a productos de alto valor</p> <p><b>Videovigilancia:</b> Se utilizan sistemas de videovigilancia para disuadir robos y facilitar la identificación de incidentes</p> <p><b>Sistemas antihurto:</b> Se utilizan sistemas antihurto como etiquetas de seguridad o arcos de detección en las salidas</p> <p><b>4. Software de gestión de inventarios:</b></p> <p><b>Automatización:</b> Se utiliza un software de gestión de inventarios que automatice tareas y reduzca errores</p> <p><b>Monitoreo en tiempo real:</b> El software permite el seguimiento del inventario en tiempo real</p> <p><b>Reportes:</b> El software genera reportes detallados sobre el inventario, las</p>

PREGUNTA	¿CÓMO?	FUNDAMENTO LEGAL
		<b>5. Formación del personal:</b> <b>Concientización:</b> Se capacita al personal sobre la importancia del control de inventarios y las políticas de seguridad <b>Participación:</b> Se involucra al personal en la identificación de posibles problemas y en la implementación de soluciones <b>6. Políticas y procedimientos:</b> <b>Políticas de reabastecimiento:</b> Se han establecido políticas claras para el reabastecimiento del inventario <b>Procedimientos para materiales dañados o desperdiciados:</b> Se han establecido procedimientos para el manejo de materiales dañados o desperdiciados
Segregación de funciones entre quienes reciben, registran y custodian los inventarios	La segregación de funciones y responsabilidades están estipuladas en su descripción de puesto que firman al ingresar a laboral, todas son diferentes dependiendo del área a que corresponde, pero todas van con el mismo objetivo, hablando estrictamente de almacén cada personal tiene asignadas sus funciones y estas tienen un respaldo documental	Supervisión constante de que las funciones estén correctamente llevadas a cabo y si existe un área de oportunidad de capacitación se lleve a cabo
PREGUNTA	¿CÓMO?	FUNDAMENTO LEGAL
Confirmar si la empresa proporciona información suficiente sobre los inventarios en sus notas a los estados financieros		<p>En los estados financieros o en sus notas debe revelarse la siguiente información: a) Las políticas contables adoptadas para la valuación de los inventarios, así como los métodos de valuación de inventarios y fórmulas de asignación del costo utilizados; b) la composición, al cierre del periodo, de los inventarios, neto de sus estimaciones, mostrando el importe de cada uno de los diferentes rubros que los integran tales como: materias primas, producción en proceso, productos terminados, mercancías en tránsito, inventarios entregados en consignación y/o en demostración, etcétera; c) el importe de los inventarios recibidos en consignación y/o en administración; d) el importe contable de los inventarios que no cumplan con la regla general de valuación establecida en el párrafo 42.1 por encontrarse exceptuados de acuerdo al párrafo 20.3 y que, están reconocidos a su valor neto de realización (inciso a) o a su valor razonable deducido de los costos a incurrir para venderlos (inciso b); e) el importe de los inventarios reconocido en resultados durante el periodo, cuando: i. en el costo de ventas se incluyen otros elementos; ii. una parte del costo de ventas se incluye como parte de las operaciones discontinuadas; y iii. el estado de resultados se presenta clasificado conforme a la naturaleza de los rubros que lo integran y no se presenta un rubro de costo de ventas, sino que los elementos que integran a éste se presentan en diferentes rubros.</p> <p>f) el importe reconocido en resultados, de acuerdo con esta NIF, correspondiente a bajas significativas en el costo de operación de la planta, como consecuencia de la no utilización, total o parcial, de las instalaciones productivas; g) el importe de estimaciones por pérdidas por deterioro de inventarios reconocidas en el periodo; h) el importe de cualquier reversión reconocida en el periodo de estimaciones por pérdidas por deterioro de inventarios reconocidas en periodos anteriores; i) las circunstancias o eventos que originaron la reversión de pérdidas por deterioro de inventarios, de acuerdo con el párrafo 46.4.2.1; j) una descripción de cualquier cambio del método de valuación de inventarios o fórmula de asignación de costo de inventarios, las bases que justifican el cambio y los efectos de éste conforme a la NIF B-1; y k) los gravámenes existentes sobre los inventarios y/o si éstos han sido cedidos en garantía, haciendo referencia al pasivo correspondiente. 60.2 Se recomienda la explicación de las variaciones significativas en el periodo, en los diferentes rubros de inventarios, ya que esa información puede ser de utilidad para los usuarios de los estados financieros.</p>
Verificar que cualquier cambio en la valuación o método de inventario sea revelado adecuadamente		una descripción de cualquier cambio del método de valuación de inventarios o fórmula de asignación de costo de inventarios, las bases que justifican el cambio y los efectos de este conforme a la NIF B-1; y
Conciliación de registros contables con los estados de cuenta de proveedores para identificar discrepancias	<p>Se obtiene un auxiliar de proveedores con fecha de corte</p> <p>Se obtiene información de los estados de cuenta bancarios, donde reflejan los movimientos efectuados en el mes, ingresos y egresos de la empresa, al igual del flujo de efectivo.</p> <p>Se hace un papel de trabajo donde se hace una conciliación tanto en pagos bancarios, transferencias, depósitos y con los gastos en efectivo que ya fueron pagados, cada gasto tiene que estar debidamente registrado y con su CFDI correspondiente</p> <p>Si existe una discrepancia se hace una notificación con la persona correspondiente para hacer la conciliación de pago, compra, entrega de mercancía y entrega de comprobante.</p>	



## Índice de figuras

Figura 1.....	4
Figura 2.....	5
Figura 3.....	5
Figura 4.....	6
Figura 5.....	7
Figura 6.....	22
Figura 7.....	43
Figura 8.....	44
Figura 9.....	44
Figura 10.....	45