



La auditoría de inventarios como herramienta para fortalecer la gestión operativa y el control interno en el restaurante Zirus Pizza S.A.S de Bucaramanga

Modalidad: Monografía Analítica

Anyi Natalia Mantilla Almeida
CC 1.102.385.660

**UNIDADES TECNOLÓGICAS DE SANTANDER
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIOECONÓMICAS Y EMPRESARIALES
CONTADURÍA PÚBLICA VIRTUAL
1 DE JUNIO 2026**



La auditoría de inventarios como herramienta para fortalecer la gestión operativa y el control interno en el restaurante Zirus Pizza S.A.S de Bucaramanga

Modalidad: Monografía Analítica

Anyi Natalia Mantilla Almeida
CC 1.102.385.660

Trabajo de Grado para optar al título de
Contador Público

DIRECTOR
Sandra Lucía León León

E-INNOVARE

UNIDADES TECNOLÓGICAS DE SANTANDER
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIOECONÓMICAS Y EMPRESARIALES
CONTADURÍA PÚBLICA VIRTUAL
1 DE JUNIO 2026

F-DC-125

INFORME FINAL DE TRABAJO DE GRADO EN MODALIDAD DE
PROYECTO DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO TECNOLÓGICO,
MONOGRAFÍA, EMPRENDIMIENTO Y SEMINARIO

VERSIÓN: 2.0

Nota de Aceptación

Este informe final de trabajo de grado en modalidad Monografía Analítica fue APROBADO en Cumplimiento de los requisitos exigidos por las Unidades Tecnológicas de Santander para optar el título de Contaduría Pública según Acta No. 13 del 16 de junio de 2026 del Comité de Trabajo de Grado de Contaduría Pública Virtual.


Firma del Evaluador

Firma del Director

DEDICATORIA

El presente proyecto de grado está dedicado, en primer lugar, a mi familia, por su apoyo incondicional, comprensión y acompañamiento permanente a lo largo de este proceso académico.

De manera especial, lo dedico a mi hija, quien representa mi mayor motivación e inspiración para superarme cada día. Su presencia en mi vida es el impulso que me guía a continuar creciendo personal y profesionalmente, y a esforzarme por alcanzar cada una de mis metas.

A ellos, con profundo agradecimiento, dedico este logro.

AGRADECIMIENTOS

La autora expresa su más sincero agradecimiento a todas las personas e instituciones que contribuyeron significativamente al desarrollo del presente trabajo de grado.

En primer lugar, se extiende un reconocimiento especial a la Universidad Unidades Tecnológicas de Santander, por contar con personal altamente capacitado en cada una de las áreas que demanda la formación profesional, brindando así las bases académicas necesarias para la realización de este proyecto.

De igual manera, se agradece a la profesora Sandra Lucía León León, por su constante acompañamiento, orientación y disposición durante todo el proceso, así como por estar atenta a los avances tanto de la propuesta como del desarrollo del proyecto.

Así mismo, se expresa un profundo agradecimiento a la empresa Zirus Pizza S.A.S, por permitir el desarrollo de esta investigación dentro de su organización. En especial, a la Directora Administrativa y Financiera, Mónica Lucía Mendoza Estévez, por facilitar el espacio y brindar las condiciones necesarias para la ejecución del trabajo.

Igualmente, se reconoce la colaboración de la Directora de Operaciones, Jenifer Arguello; del Jefe de Inventario, Fredy Hernández Vanegas; y del Auxiliar de bodega y planta, Brayan Cabeza, quienes, con su disposición y aporte de tiempo,

hicieron posible la correcta recolección de información y el adecuado desarrollo de este estudio.

Finalmente, la autora agradece a su familia por el apoyo incondicional, la motivación constante y el acompañamiento brindado a lo largo de este proceso académico.

TABLA DE CONTENIDO

RESUMEN EJECUTIVO.....	10-10
INTRODUCCIÓN.....	111
1. DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN	122
1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	122-13
1.2. JUSTIFICACIÓN.....	144-15
1.3. OBJETIVOS	155
1.3.1. OBJETIVO GENERAL	155
1.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	155
2. MARCO REFERENCIAL	166-24
3. DISEÑO DE LA INVESTIGACION.....	25-27
4. DESARROLLO DEL TRABAJO DE GRADO	27-32
5. RESULTADOS	33-38
6. CONCLUSIONES	39-40
7. RECOMENDACIONES	41-42
8. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	43
9. APÉNDICES	44-47
10. ANEXOS.....	48-65

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Anexos	48-65
------------------------	-------

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Marco legal.....	¡Error! Marcador no definido.	3-24
Tabla 2. Matriz de Riesgo.....		33

RESUMEN EJECUTIVO

El presente trabajo de grado tuvo como objetivo analizar cómo la auditoría de inventarios puede consolidarse como una herramienta estratégica para fortalecer el control interno y optimizar la gestión operativa en el restaurante Zirus Pizza S.A.S, ubicado en Bucaramanga. La investigación surgió a partir de la identificación de problemáticas relacionadas con diferencias entre los inventarios físicos y contables, compras innecesarias y debilidades en la trazabilidad de los procesos, situaciones que afectan la eficiencia organizacional y la toma de decisiones.

Metodológicamente, el estudio se desarrolló bajo un enfoque cualitativo de tipo descriptivo, utilizando técnicas como la observación directa, entrevistas al personal involucrado y revisión documental. Estas herramientas permitieron comprender las prácticas actuales en la gestión de inventarios e identificar tanto debilidades como fortalezas en los procedimientos internos. Como resultado, se evidenciaron falencias en el control interno, entre ellas la ausencia de procedimientos formales de auditoría, la falta de supervisión constante y el registro inadecuado de los movimientos de inventario. Asimismo, se identificaron algunas prácticas positivas que pueden servir como base para el mejoramiento de los procesos.

En conclusión, la implementación de una auditoría de inventarios estructurada contribuye a optimizar la gestión operativa, reducir pérdidas y fortalecer la toma de decisiones en la organización. Este estudio aporta una visión práctica y aplicada sobre la importancia de la auditoría como herramienta de control en el sector gastronómico.

Palabras clave: auditoría de inventarios, control interno, gestión operativa, inventarios, eficiencia organizacional.

INTRODUCCIÓN

En el contexto empresarial actual, caracterizado por altos niveles de competitividad y dinamismo, el control eficiente de los recursos se ha convertido en un factor clave para la sostenibilidad de las organizaciones. En este escenario, la gestión de inventarios adquiere especial importancia en el sector gastronómico, donde la alta rotación de insumos, en su mayoría perecederos, exige controles precisos y oportunos.

Diversos autores coinciden en que la auditoría de inventarios es una herramienta fundamental para garantizar la confiabilidad de la información, prevenir pérdidas y fortalecer los sistemas de control interno. Sin embargo, más allá de su función de verificación, esta permite evaluar la efectividad de los procesos internos y detectar debilidades que impactan la eficiencia operativa.

En la práctica, especialmente en pequeñas y medianas empresas del sector gastronómico, aún se presentan dificultades en la aplicación de estos mecanismos, lo que genera inconsistencias en los registros, pérdidas de insumos y limitaciones en el control de los procesos.

A partir de esta situación, el presente estudio se centró en el análisis del restaurante Zirus Pizza S.A.S, con el propósito de examinar el papel de la auditoría de inventarios como herramienta para fortalecer el control interno y mejorar la gestión operativa. De esta manera, se busca articular los fundamentos teóricos con una realidad organizacional concreta, aportando un análisis aplicado y contextualizado.

1. DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En el sector gastronómico de Bucaramanga, los restaurantes de comidas rápidas enfrentan un reto constante: mantener un control eficiente sobre sus inventarios para garantizar la rentabilidad y la continuidad del servicio. En el caso del restaurante Zirus Pizza S.A.S, esta necesidad es aún más evidente debido a la naturaleza de su operación.

Es una empresa dedicada a la elaboración y comercialización de pizzas artesanales, panzarottis, pastas y otros productos de comida rápida, reconocida en Bucaramanga por su concepto de cocina italiana adaptada al gusto local. Su modelo de negocio combina atención en punto de venta, domicilios y participación en plataformas digitales de entrega, lo cual implica un flujo constante de entradas y salidas de insumos como harinas, quesos, embutidos, vegetales, salsas, empaques y bebidas.

Este alto volumen operativo exige controles rigurosos para evitar pérdidas, desperdicios y sobre costos. A pesar de su crecimiento y posicionamiento en el mercado, Zirus Pizza S.A.S enfrenta dificultades comunes del sector, como diferencias entre el inventario físico y el contable, compras innecesarias y limitaciones en la trazabilidad de sus procesos. Estas situaciones afectan la eficiencia operativa, incrementan los costos y pueden generar inconsistencias en la información contable.

La ausencia de procedimientos formales de auditoría de inventarios y de mecanismos periódicos de revisión contribuye a que los errores o desviaciones no se detecten a tiempo, debilitando el control interno de la organización. Esto pone en evidencia la importancia de implementar un proceso estructurado de auditoría que permita verificar la correspondencia entre los registros y las existencias reales, así como evaluar la eficacia de los procedimientos internos. En este contexto, se hace necesario analizar ¿cómo la auditoría de inventarios puede convertirse en una herramienta estratégica para fortalecer el control interno y optimizar la gestión operativa en Zirus Pizza SAS? permitiendo a la empresa tomar decisiones basadas en información precisa, reducir pérdidas y mejorar la eficiencia en el uso de sus recursos.

1.2. JUSTIFICACIÓN

El presente trabajo de grado se justifica por la necesidad de fortalecer los mecanismos de control interno en el sector gastronómico, donde los errores en la gestión de inventarios pueden afectar de manera significativa la eficiencia y la rentabilidad de los negocios. En el caso del restaurante Zirus Pizza S.A.S, empresa dedicada a la elaboración y venta de pizzas artesanales, panzarottis y otros productos de comida rápida, el control de inventarios es un factor determinante para asegurar la sostenibilidad de sus operaciones.

La dinámica de este tipo de establecimientos, que implica una constante rotación de insumos perecederos y materiales de empaque demanda procesos internos organizados, registros confiables y una supervisión permanente. Sin embargo, la ausencia de una auditoría de inventarios formal y estructurada puede generar inconsistencias en los registros, mermas injustificadas o compras innecesarias, debilitando la capacidad de la empresa para tomar decisiones acertadas.

Este estudio buscó comprender las causas y condiciones internas que limitan la efectividad del control de inventarios en Zirus Pizza S.A.S, y analizar de qué manera la auditoría de inventarios puede convertirse en una herramienta estratégica para fortalecer la gestión operativa. La intención no es medir pérdidas económicas, sino examinar las prácticas, percepciones y procesos que influyen en el control de los recursos, desde la recepción de los insumos hasta su consumo final.

La investigación adoptó un enfoque cualitativo de carácter descriptivo, sustentado en la observación directa, entrevistas y revisión documental. Este enfoque permitió identificar debilidades y buenas prácticas, así como proponer recomendaciones aplicables que orientan la mejora del control interno en el

restaurante. Además de su aporte práctico, el trabajo tiene una relevancia académica, pues contribuye a la comprensión del papel de la auditoría como un instrumento que va más allá de la revisión contable, al servir también como medio para mejorar la gestión administrativa y operativa. De esta manera, los resultados obtenidos sirven como referencia para otros establecimientos del sector gastronómico que enfrenten problemáticas similares.

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. OBJETIVO GENERAL

Analizar cómo la auditoría de inventarios puede convertirse en una herramienta estratégica para fortalecer el control interno y mejorar la gestión operativa en el restaurante de comidas rápidas Zirus Pizza S.A.S de Bucaramanga.

1.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar las principales causas y prácticas internas que generan debilidades en el control de inventarios del restaurante Zirus Pizza S.A.S
- Describir los procedimientos y métodos actuales utilizados en la gestión de inventarios, con el fin de reconocer oportunidades de mejora en el control interno y la eficiencia operativa.
- Proponer recomendaciones estratégicas orientadas a optimizar la gestión de inventarios y fortalecer los procesos de control interno en el restaurante Zirus Pizza S.A.S de Bucaramanga.

2. MARCO REFERENCIAL

2.1 Marco teórico

Auditoría de inventarios – Sacal (2024)

La auditoría de inventarios constituye un proceso esencial dentro de la gestión organizacional, ya que permite verificar la exactitud, integridad y confiabilidad de los registros relacionados con las existencias de una empresa. Según Sacal (2024), este procedimiento tiene como finalidad principal contrastar la información contable con las existencias físicas reales, lo que facilita la detección de errores, inconsistencias o posibles pérdidas dentro del sistema. En sectores como el gastronómico, donde los inventarios están compuestos por productos perecederos y de alta rotación, la auditoría se convierte en una herramienta clave para garantizar la continuidad operativa. Asimismo, contribuye a mejorar la calidad de la información financiera, lo que resulta fundamental para la toma de decisiones empresariales basadas en datos reales y oportunos.

Por otra parte, la auditoría de inventarios no solo se limita a la verificación de cifras, sino que también implica una evaluación detallada de los procedimientos internos relacionados con el manejo de insumos. Esto incluye la revisión de procesos como la recepción, almacenamiento, control y despacho de productos. De acuerdo con Sacal (2024), este tipo de auditoría permite identificar debilidades en el control interno, facilitando la implementación de acciones correctivas que optimicen la gestión operativa. En el caso de empresas como Zirus Pizza S.A.S, la aplicación de auditorías periódicas puede contribuir significativamente a reducir desperdicios, evitar sobrecostos y mejorar la eficiencia en el uso de los recursos, fortaleciendo así la sostenibilidad del negocio.

Control interno – Grajales-Gaviria et al. (2022) El control interno es un sistema integral conformado por políticas, normas y procedimientos diseñados para salvaguardar los activos de una organización y garantizar el cumplimiento de sus objetivos. Grajales-Gaviria et al. (2022) destacan que este sistema permite mejorar la gestión organizacional mediante la prevención de errores, irregularidades y fraudes que puedan afectar el desempeño empresarial. Además, el control interno asegura la confiabilidad de la información financiera, lo cual es fundamental para mantener la transparencia en los procesos contables. En este sentido, su adecuada implementación contribuye a fortalecer la estructura organizativa y a generar confianza tanto en los directivos como en los demás grupos de interés.

Asimismo, el control interno se convierte en un elemento clave para promover la eficiencia y eficacia en las operaciones empresariales. Según Grajales-Gaviria et al. (2022), este sistema facilita la optimización de recursos y el cumplimiento de los objetivos estratégicos mediante la estandarización de procesos y la supervisión constante de las actividades. En organizaciones del sector gastronómico, donde la gestión de inventarios es determinante, el control interno permite establecer mecanismos adecuados para el manejo de insumos, reduciendo riesgos asociados a pérdidas o desperdicios. De esta manera, su implementación adecuada no solo fortalece la gestión operativa, sino que también contribuye a mejorar la competitividad y sostenibilidad de la empresa.

Marco Integrado de Control Interno COSO - Quinaluisa et al. (2018) El Marco Integrado de Control Interno desarrollado por el Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission (COSO, 2013) es uno de los modelos más reconocidos a nivel internacional para el diseño, implementación y evaluación

de sistemas de control interno dentro de las organizaciones. Su propósito principal es proporcionar una estructura que permita a las empresas gestionar adecuadamente sus riesgos, proteger sus activos y garantizar la confiabilidad de la información utilizada para la toma de decisiones. Este marco establece que el control interno no debe ser visto únicamente como un conjunto de procedimientos aislados, sino como un proceso integral que involucra a todos los niveles de la organización. Desde esta perspectiva, el control interno se convierte en una herramienta estratégica que contribuye al logro de los objetivos operativos, financieros y de cumplimiento normativo.

De acuerdo con Quinaluisa et al. (2018) un sistema de control interno efectivo se fundamenta en cinco componentes interrelacionados: ambiente de control, evaluación de riesgos, actividades de control, información y comunicación, y monitoreo, estos componentes permiten identificar posibles debilidades dentro de los procesos organizacionales y establecer mecanismos que faciliten su corrección o mitigación. En el caso de la gestión de inventarios, la aplicación de este modelo resulta especialmente relevante debido a que permite fortalecer aspectos como la segregación de funciones, la supervisión de los registros, la trazabilidad de los productos y la prevención de pérdidas. En consecuencia, la implementación de los principios propuestos por COSO favorece una gestión más eficiente de los recursos y contribuye al fortalecimiento del control interno dentro de organizaciones como Zirus Pizza S.A.S.

Norma Internacional de Auditoría 315 - IAASB (2022) La Norma Internacional de Auditoría 315 (IAASB, 2022) establece la responsabilidad del auditor de identificar y valorar los riesgos de incorrección material mediante el conocimiento de la entidad y de su entorno. Esta norma destaca la importancia de comprender la estructura organizacional, los procesos operativos, el sistema de

control interno y los factores externos que pueden afectar la confiabilidad de la información. Su aplicación permite al auditor desarrollar una visión integral de la organización y determinar aquellas áreas que presentan mayores riesgos. En el ámbito de los inventarios, la NIA 315 adquiere especial importancia debido a que estos representan uno de los activos más sensibles dentro de muchas empresas, especialmente en organizaciones del sector gastronómico donde existe una alta rotación de productos e insumos.

Asimismo, la norma señala que la identificación temprana de riesgos permite diseñar procedimientos más adecuados para evaluar la efectividad de los controles implementados por la organización. La NIA 315 enfatiza la necesidad de analizar aspectos como los registros de inventarios, los procedimientos de recepción de mercancías, los controles sobre entradas y salidas de productos y la supervisión de las existencias físicas. La aplicación de estos lineamientos facilita la detección de inconsistencias, errores o debilidades que puedan afectar la calidad de la información financiera. Esta norma constituye un referente teórico importante para la presente investigación, ya que proporciona criterios que permiten analizar el estado actual del control de inventarios y valorar los riesgos asociados a su gestión.

Norma Internacional de Auditoría 330- ODEON (2015). De acuerdo con la IAASB (2022), la NIA 330 establece que el auditor debe diseñar y aplicar procedimientos específicos en función de los riesgos identificados durante la etapa de valoración. Para ello, la norma contempla la aplicación de pruebas de control y procedimientos sustantivos, los cuales permiten obtener evidencia suficiente y adecuada sobre la efectividad de los controles implementados por la organización. En el caso de los inventarios, estos procedimientos pueden incluir la observación de conteos físicos, la revisión de registros, la conciliación de diferencias y la verificación de documentos soporte relacionados con entradas y salidas de

mercancías. Asimismo, la norma señala que la naturaleza, oportunidad y extensión de las pruebas dependerán del nivel de riesgo identificado, por lo que aquellos procesos considerados críticos requieren procedimientos más rigurosos. En este sentido, la NIA 330 proporciona lineamientos que contribuyen al fortalecimiento del control interno y a la confiabilidad de la información utilizada para la toma de decisiones dentro de las organizaciones.

Gestión operativa – Valenzuela, Benalcázar y Delgado (2024) La gestión operativa hace referencia al conjunto de actividades orientadas a la planificación, ejecución y control de los procesos necesarios para el funcionamiento eficiente de una organización. Valenzuela, Benalcázar y Delgado (2024) señalan que esta gestión es fundamental para garantizar que los recursos sean utilizados de manera adecuada, permitiendo alcanzar los objetivos propuestos.

En el contexto empresarial, la gestión operativa abarca aspectos como la administración de inventarios, la coordinación del talento humano y la optimización de los procesos productivos. En empresas del sector gastronómico, estas actividades adquieren una gran relevancia debido a la necesidad de mantener un flujo constante de productos y servicios de calidad.

De igual forma, una adecuada gestión operativa permite mejorar la eficiencia organizacional mediante la implementación de estrategias que optimicen los procesos internos. Según Valenzuela et al. (2024), el control de inventarios es uno de los elementos clave dentro de esta gestión, ya que influye directamente en la reducción de costos y en la satisfacción del cliente.

En este sentido, la integración de herramientas como la auditoría de inventarios contribuye a fortalecer la gestión operativa, al proporcionar información confiable para la toma de decisiones. Esto permite a las organizaciones adaptarse a las condiciones del mercado y mantener su competitividad.

Sistemas de control de inventarios – ESERP (2019) Los sistemas de control de inventarios comprenden un conjunto de herramientas y métodos que permiten registrar, controlar y supervisar las entradas y salidas de productos dentro de una organización. Según ESERP Business School (2019), estos sistemas son fundamentales para garantizar la trazabilidad de los productos y evitar errores en los registros.

Entre los métodos más utilizados se encuentran el sistema ABC, el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) y el uso de Kardex, los cuales permiten clasificar y gestionar los inventarios de manera eficiente. En empresas del sector gastronómico, estos sistemas resultan indispensables debido a la alta rotación de insumos y la necesidad de mantener productos frescos.

Por otro lado, la implementación de sistemas de control de inventarios adecuados contribuye a mejorar la eficiencia operativa y a reducir costos innecesarios. ESERP (2019) señala que estos sistemas permiten identificar productos con baja rotación, evitar sobreabastecimientos y prevenir pérdidas por vencimiento o deterioro. Asimismo, facilitan la toma de decisiones al proporcionar información precisa y oportuna sobre el estado de los inventarios. En este contexto, la integración de estos sistemas con procesos de auditoría fortalece el control interno y optimiza la gestión de los recursos dentro de la organización.

Auditoría operativa – Rodríguez (2025). La auditoría operativa es un proceso de evaluación que se enfoca en analizar la eficiencia, eficacia y economía de los procesos internos de una organización. Rodríguez (2025) indica que este tipo de auditoría tiene como objetivo principal identificar áreas de mejora y proponer acciones que optimicen el uso de los recursos.

A diferencia de la auditoría financiera, la auditoría operativa se centra en los procedimientos y actividades que conforman la operación diaria de la empresa, lo que permite obtener una visión integral del desempeño organizacional. En el sector gastronómico, este tipo de auditoría resulta especialmente útil para evaluar la gestión de inventarios y la eficiencia en la producción.

Asimismo, la auditoría operativa contribuye a fortalecer el control interno al proporcionar información detallada sobre el funcionamiento de los procesos. Según Rodríguez (2025), esta herramienta permite detectar ineficiencias, reducir costos y mejorar la calidad de los servicios ofrecidos. En empresas como Zirus Pizza S.A.S, la aplicación de auditorías operativas puede facilitar la identificación de fallas en el manejo de insumos y la implementación de estrategias que mejoren la gestión operativa. De esta manera, se promueve una cultura de mejora continua orientada al logro de los objetivos organizacionales.

2.2 Marco Conceptual

- Auditoría de inventarios. Proceso de verificación que compara las existencias físicas con los registros contables para asegurar su exactitud y detectar posibles inconsistencias (Sacal, 2024).

- Control interno. Conjunto de normas y procedimientos que buscan proteger los activos, garantizar la información confiable y mejorar la gestión organizacional (Grajales-Gaviria et al., 2022).
- Gestión operativa. Conjunto de actividades relacionadas con la planificación y ejecución de los procesos diarios de una empresa para garantizar su funcionamiento eficiente (Valenzuela et al., 2024).
- Inventarios. Conjunto de bienes o insumos que posee una empresa para su uso en la producción o venta de productos y servicios.
- Trazabilidad. La trazabilidad es la capacidad que tiene una organización para realizar el seguimiento de los productos e insumos durante cada etapa de su recorrido dentro de la empresa, desde su recepción hasta su utilización o comercialización.
- Sistema de inventarios. Herramientas y métodos utilizados para registrar, controlar y supervisar las entradas y salidas de mercancías (ESERP, 2019).
- Auditoría operativa. Evaluación de los procesos internos con el fin de analizar su eficiencia y proponer mejoras (Rodríguez, 2025).
- Toma de decisiones. La toma de decisiones es un proceso mediante el cual los responsables de una organización analizan la información disponible para seleccionar la alternativa más adecuada frente a una situación determinada.

2.3 Marco Legal

Tabla 1: Marco Legal

NORMA	FECHA	DESCRIPCIÓN
Ley 43 de 1990	1990	Regula la profesión de contador público en Colombia, estableciendo principios éticos y responsabilidades en el ejercicio profesional.
Ley 1314 de 2009	2009	Establece las normas de contabilidad e información financiera en Colombia, alineadas con estándares internacionales.
Decreto 2420 de 2015	2015	Compila las normas de información financiera y de aseguramiento de la información en Colombia.
Ley 1581 de 2012	2012	Regula la protección de datos personales, aplicable en la recolección de información en investigaciones.
Ley 23 de 1982	1982	Establece normas sobre derechos de autor y propiedad intelectual.
Código de Comercio	1971	Regula las actividades comerciales y la obligación de llevar contabilidad organizada.

Fuente: Elaboración propia.

El Decreto 2420 de 2015 compila en Colombia las Normas de Aseguramiento de la Información, dentro de las cuales se encuentran las Normas Internacionales de Auditoría (NIA), incluyendo la NIA 315 y la NIA 330 utilizadas como referentes en la presente investigación.

Los lineamientos del modelo COSO constituyen una herramienta complementaria para la evaluación y fortalecimiento del sistema de control interno, permitiendo una adecuada gestión de riesgos y una mayor confiabilidad de la información relacionada con los inventarios.

3. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

El presente estudio se desarrolló bajo un enfoque cualitativo de tipo descriptivo, orientado a analizar las prácticas relacionadas con la gestión de inventarios en el restaurante Zirus Pizza S.A.S Este enfoque permitió comprender la realidad de los procesos internos, así como las percepciones y experiencias del personal involucrado.

Se empleó un método analítico, mediante el cual se descompusieron los procesos de inventario en sus diferentes componentes para evaluar su funcionamiento y su impacto en el control interno. Para la recolección de información se utilizaron técnicas como la revisión documental, entrevistas semiestructuradas y observación directa no participante.

La población objeto de estudio estuvo conformada por el personal directamente relacionado con la gestión de inventarios. Se seleccionó una muestra intencional de tres colaboradores, correspondiente a cargos clave dentro del proceso: directora de operaciones, jefe de inventarios y auxiliar de bodega. Esta selección no tuvo un carácter estadístico, sino analítico, acorde con el enfoque cualitativo de la investigación.

El proceso investigativo se desarrolló en fases que incluyeron la revisión teórica, la recolección de información en campo, el análisis de los datos y la formulación de recomendaciones orientadas al fortalecimiento del control interno, la información obtenida mediante las entrevistas semiestructuradas fue organizada y analizada a través de un proceso de categorización temática, inicialmente se realizó la revisión de las respuestas suministradas por los participantes, identificando aspectos relacionados con procedimientos de control, registro de inventarios, supervisión,

riesgos y oportunidades de mejora. Posteriormente, los hallazgos fueron contrastados con la información obtenida mediante la observación directa y la revisión documental, permitiendo realizar un proceso de triangulación de la información. Este análisis facilitó la identificación de patrones comunes, debilidades y fortalezas en la gestión de inventarios de la organización, los cuales sirvieron de base para la formulación de los resultados y recomendaciones del presente estudio.

3.1 CONSIDERACIONES ÉTICAS

La presente investigación se desarrolló bajo principios éticos orientados al respeto, la responsabilidad y el adecuado manejo de la información obtenida durante el proceso investigativo, la participación de los colaboradores de Zirus Pizza S.A.S fue voluntaria y se realizó con pleno conocimiento de los objetivos del estudio, garantizando que la información suministrada fuera utilizada exclusivamente con fines académicos. A su vez, se procuró preservar la confidencialidad de los datos recolectados, evitando la divulgación de información sensible relacionada con la operación interna de la organización o con aspectos particulares de los participantes.

En concordancia con lo anterior, la investigación respetó los principios establecidos en la Ley 1581 de 2012 sobre protección de datos personales y los lineamientos éticos propios de la actividad investigativa. La información obtenida mediante entrevistas, observación directa y revisión documental fue utilizada únicamente para el análisis de los procesos de gestión de inventarios, procurando mantener la objetividad, veracidad y transparencia en la presentación de los resultados, bajo esta perspectiva, los hallazgos y conclusiones expuestos corresponden exclusivamente a la información recopilada durante el desarrollo del estudio y fueron analizados con criterios académicos y profesionales.

3.2 LIMITACIONES DE ESTUDIO

La presente investigación se desarrolló bajo un enfoque cualitativo descriptivo, razón por la cual los resultados obtenidos se encuentran delimitados al contexto específico de Zirus Pizza S.A.S y no pretenden ser generalizados a la totalidad de las organizaciones del sector gastronómico.

La muestra estuvo conformada por tres colaboradores directamente relacionados con la gestión de inventarios, seleccionados mediante un muestreo intencional debido a su conocimiento y participación en los procesos objeto de análisis.

Conviene señalar que el estudio dependió de la información disponible durante el periodo de observación y de la disposición de los participantes para suministrar información sobre los procedimientos internos de la empresa. Algunas actividades operativas no pudieron ser observadas en todas sus etapas debido a las dinámicas propias de la empresa y a las restricciones de tiempo asociadas al desarrollo de la investigación.

Pese a ello, estas limitaciones no afectaron el cumplimiento de los objetivos planteados, puesto que la información obtenida permitió identificar las principales fortalezas, debilidades y oportunidades de mejora relacionadas con el control de inventarios y el fortalecimiento del control interno en la organización.

4. DESARROLLO DEL TRABAJO DE GRADO

4.1 Diagnóstico del control de inventarios

Con el propósito de conocer la situación actual del control de inventarios en Zirus Pizza S.A.S, se aplicó un instrumento de recolección de información al personal directamente involucrado en este proceso, complementado con la observación directa de las actividades desarrolladas en la organización. La selección de los participantes se realizó mediante un muestreo intencional, considerando a la directora de operaciones, el jefe de inventario y el auxiliar de bodega/planta, debido a su participación activa en las actividades relacionadas con la recepción, almacenamiento, registro y control de los insumos utilizados en la operación del restaurante.

La información recopilada permitió identificar que la empresa cuenta con mecanismos de control orientados al seguimiento de los inventarios; sin embargo, algunos procedimientos no se encuentran completamente estandarizados. Durante las entrevistas se evidenció que las verificaciones de existencias se realizan con diferentes frecuencias, predominando los controles semanales y diarios según el tipo de producto y la necesidad operativa. Asimismo, se observó que el registro de los movimientos de inventario combina el uso de herramientas tecnológicas con algunos procedimientos manuales, situación que, aunque permite dar continuidad a las actividades, puede incrementar el riesgo de errores en el registro de la información y afectar la confiabilidad de los datos utilizados para el control de los inventarios.

Por otra parte, los participantes manifestaron que en determinadas ocasiones se han presentado diferencias entre las existencias físicas y los registros contables,

situación atribuida principalmente a errores en el registro de los movimientos de entrada y salida de mercancías. Este hallazgo evidencia oportunidades de mejora en los mecanismos de control y seguimiento implementados por la organización.

Adicionalmente, se identificó que la responsabilidad del control de inventarios se encuentra concentrada principalmente en una sola persona, lo que puede representar un riesgo operativo debido a la limitada segregación de funciones y a la dependencia de un único responsable para la ejecución de actividades críticas dentro del proceso.

En términos generales, los participantes manifestaron una percepción favorable sobre el sistema de inventarios utilizado por la empresa y coincidieron en señalar la aplicación constante del método PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas) para la rotación de los productos. No obstante, los hallazgos obtenidos evidencian la necesidad de fortalecer aspectos relacionados con la estandarización de procedimientos, la reducción de registros manuales, la implementación de controles preventivos y la definición de mecanismos de supervisión más estructurados. Estas oportunidades de mejora guardan relación con los componentes de actividades de control y monitoreo establecidos en el modelo COSO (2013), así como con la identificación y valoración de riesgos planteada en la NIA 315 (IAASB, 2022), los cuales constituyen referentes fundamentales para el fortalecimiento del control interno y la gestión operativa de la organización.

4.2 Descripción de los procedimientos actuales de inventarios

A partir de la información recopilada mediante las entrevistas y la observación directa, se identificó que el proceso de control de inventarios en Zirus Pizza S.A.S

se desarrolla mediante actividades de recepción, verificación, almacenamiento, registro y seguimiento de los insumos utilizados en la operación del restaurante.

El proceso inicia con la recepción de mercancías por parte de los proveedores, quienes generalmente presentan una orden de compra como soporte de la entrega. Este documento permite verificar que los productos recibidos correspondan a los solicitados y facilita la gestión de novedades o inconsistencias antes de la emisión de la factura electrónica. En algunos casos, la mercancía es entregada junto con la factura electrónica correspondiente.

Posteriormente, se realiza la revisión de los productos recibidos, verificando aspectos relacionados con fechas de vencimiento, condiciones físicas y características organolépticas como olor, color y apariencia, especialmente en productos perecederos. Una vez validado el cumplimiento de los criterios establecidos, se procede a formalizar la recepción mediante el sellado de las facturas o documentos soporte.

Finalizado este proceso, la documentación es entregada a la directora de operaciones, quien realiza el registro de la información en el sistema, incorporando las cantidades y referencias correspondientes a los productos recibidos. En cuanto al control de existencias, se realizan conteos periódicos enfocados principalmente en productos de alta rotación. Estos controles se complementan con registros de entradas y salidas de mercancía, así como con la verificación de diferencias identificadas entre las existencias físicas y la información registrada.

Durante la observación realizada en las áreas de almacenamiento, refrigeración y congelación, se evidenció que la organización dispone de espacios adecuados para la conservación de los productos. No obstante, algunos

procedimientos dependen de la experiencia del personal encargado, situación que puede generar diferencias en la ejecución de las actividades.

Por otra parte, se identificó que la empresa utiliza el método PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas) para la rotación de inventarios, permitiendo priorizar el uso de los productos con mayor antigüedad y contribuyendo a la conservación de la calidad de los insumos empleados en la preparación de los alimentos.

4.3 Formulación de recomendaciones para el control de inventarios

A partir del diagnóstico realizado en el restaurante Zirus Pizza S.A.S, se identificaron diversas oportunidades de mejora relacionadas con la estandarización de procesos, el control de registros y la organización de las actividades asociadas a la gestión de inventarios. En este sentido, se proponen las siguientes recomendaciones orientadas a fortalecer el control interno y optimizar la eficiencia operativa:

En primer lugar, se recomienda establecer un procedimiento formal y estandarizado para el control de inventarios, en el cual se definan claramente las actividades, responsables, frecuencias y métodos de verificación. Esto permitiría reducir la variabilidad en la ejecución de los procesos y garantizar una mayor uniformidad en el manejo de los insumos.

En relación con la frecuencia de verificación, se sugiere implementar un cronograma definido de conteos físicos, combinando controles diarios para productos de alta rotación con revisiones periódicas más completas. Esta medida contribuiría a detectar oportunamente posibles inconsistencias y a mejorar la confiabilidad de la información.

Asimismo, se considera necesario fortalecer el uso de herramientas tecnológicas, promoviendo la reducción progresiva de los registros manuales. La unificación del registro de entradas y salidas en un solo sistema permitiría minimizar errores, mejorar la trazabilidad y facilitar la toma de decisiones basada en datos más precisos.

Por otra parte, se recomienda implementar mecanismos de control cruzado, asignando responsabilidades compartidas en el proceso de inventarios. De esta manera, se disminuiría la dependencia de una sola persona y se reduciría el riesgo de errores no detectados, fortaleciendo así el control interno.

En cuanto al manejo de inconsistencias, se sugiere pasar de un enfoque correctivo a uno preventivo, mediante la implementación de controles previos, como la verificación sistemática de registros, la validación de información antes de su ingreso al sistema y el seguimiento continuo de diferencias entre inventario físico y contable.

Adicionalmente, se recomienda documentar y socializar buenas prácticas de almacenamiento, asegurando criterios uniformes en todas las áreas, especialmente en bodega, refrigeración y congelación. Esto incluye aspectos como la correcta aplicación del método PEPS, la organización de los productos y el control visual de fechas de vencimiento.

En relación con el proceso de recepción de mercancías, se sugiere fortalecer los controles existentes mediante la implementación de un formato de verificación estructurado, que permita registrar de manera sistemática la revisión de condiciones de los productos, tales como fechas, estado físico y cumplimiento de

especificaciones. Esto facilitaría el seguimiento y control de los insumos desde su ingreso.

Finalmente, se recomienda promover espacios de capacitación y sensibilización del personal, orientados a fortalecer la importancia del control de inventarios dentro de la operación del restaurante. El conocimiento y compromiso del equipo resultan fundamentales para garantizar la correcta ejecución de los procedimientos y la sostenibilidad de las mejoras implementadas.

Las recomendaciones formuladas buscan fortalecer los componentes de control interno establecidos por el modelo COSO (2013), especialmente en lo relacionado con las actividades de control, la supervisión y el monitoreo de los procesos. Asimismo, constituyen respuestas orientadas a mitigar los riesgos identificados durante el diagnóstico, en concordancia con los lineamientos establecidos por la NIA 330 respecto a la respuesta del auditor frente a los riesgos valorados.

5. RESULTADOS

5.1 Matriz de hallazgos de auditoría de inventarios

Tabla 2: Matriz de Riesgo

Hallazgo identificado	Riesgo asociado	Posible causa	Efecto en la organización	Recomendación
Diferencias entre inventario físico y registros contables.	Información inexacta para la toma de decisiones.	Errores en el registro de movimientos.	Dificultad para determinar existencias reales.	Realizar conciliaciones periódicas.
Registros manuales y digitales simultáneos.	Inconsistencias de información.	Falta de integración tecnológica.	Menor confiabilidad de los datos.	Unificar registros.
Dependencia de una sola persona.	Riesgo operativo.	Escasa segregación de funciones.	Ausencia de control cruzado.	Distribuir responsabilidades.
Procedimientos no documentados.	Variabilidad en los procesos.	Ausencia de manuales.	Diferencias en la ejecución de actividades.	Formalizar procedimientos.
Ausencia de formatos de recepción.	Debilidad documental.	Falta de estandarización.	Menor trazabilidad.	Implementar formatos de control.
Conteos físicos sin cronograma formal.	Omisión de controles.	Planeación insuficiente.	Diferencias de inventario.	Establecer cronograma periódico.

Fuente: Elaboración propia

La matriz presentada reúne los principales hallazgos identificados durante el desarrollo de la investigación y permite visualizar de manera integrada los aspectos que requieren fortalecimiento dentro de la gestión de inventarios de Zirus Pizza S.A.S. A partir del análisis realizado, se identificaron oportunidades de mejora

relacionadas con la formalización de procedimientos, el fortalecimiento de los mecanismos de control, la distribución adecuada de responsabilidades y la optimización de los registros utilizados en el manejo de inventarios.

En este sentido, las recomendaciones planteadas buscan contribuir al fortalecimiento del sistema de control interno de la organización, tomando como referencia los lineamientos del modelo COSO y las buenas prácticas de auditoría. Asimismo, las acciones propuestas están orientadas a reducir los riesgos detectados durante el proceso de análisis y a favorecer una gestión de inventarios más eficiente, confiable y alineada con las necesidades operativas de la empresa.

5.1 Resultados

Los hallazgos muestran que la empresa cuenta con prácticas básicas de control orientadas al seguimiento de los inventarios, tales como la realización de conteos físicos, la utilización de herramientas tecnológicas para el registro de movimientos y la aplicación del método PEPS para la rotación de productos. Estas prácticas contribuyen al desarrollo normal de las operaciones y permiten mantener un control mínimo sobre los insumos utilizados en la actividad comercial. Sin embargo, también se identificó que varios de estos procedimientos se ejecutan de manera empírica y dependen en gran medida de la experiencia del personal encargado, lo que puede generar diferencias en su aplicación y afectar la consistencia de los resultados obtenidos.

Adicionalmente, se evidenció que la coexistencia de registros manuales y digitales incrementa el riesgo de errores en el registro de la información, situación que puede afectar la confiabilidad de los datos utilizados para el control y seguimiento de las existencias. En este sentido, la presencia de diferencias entre el

inventario físico y el inventario contable pone de manifiesto la necesidad de fortalecer los mecanismos de supervisión y verificación de los movimientos registrados. Desde la perspectiva de la NIA 315 (IAASB, 2022), estas situaciones constituyen factores de riesgo que deben ser identificados y evaluados oportunamente para prevenir posibles incorrecciones en la información utilizada por la organización.

Por otra parte, se identificó que la responsabilidad del control de inventarios se encuentra concentrada principalmente en una sola persona. Aunque esta práctica facilita la asignación de funciones, también puede representar una debilidad desde la perspectiva del control interno, debido a la limitada segregación de funciones y a la ausencia de mecanismos de control cruzado. Este hallazgo guarda relación con los componentes de actividades de control y monitoreo establecidos en el modelo COSO (2013), los cuales promueven la implementación de controles que permitan reducir riesgos operativos y fortalecer la confiabilidad de los procesos organizacionales.

Los resultados de la observación directa permitieron corroborar que la empresa dispone de condiciones adecuadas para el almacenamiento de los productos en las áreas de bodega, refrigeración y congelación. No obstante, se identificaron oportunidades de mejora relacionadas con la formalización de procedimientos, la documentación de actividades y la definición de criterios uniformes para el manejo de inventarios. La ausencia de lineamientos formalmente establecidos puede generar diferencias en la ejecución de las actividades y dificultar el seguimiento de las operaciones.

A su vez, en relación con el proceso de recepción de mercancías, se evidenció la existencia de controles básicos orientados a la verificación de la calidad

de los productos y al soporte documental de las operaciones. Sin embargo, la falta de formatos estandarizados para documentar las verificaciones realizadas limita la trazabilidad de las actividades y dificulta la generación de evidencia suficiente sobre los controles aplicados. De acuerdo con la NIA 330 (IAASB, 2022), la implementación de procedimientos de control adecuados constituye una respuesta necesaria frente a los riesgos previamente identificados, contribuyendo a reducir la probabilidad de errores y fortalecer la efectividad del sistema de control interno.

5.1 Discusión de resultados

Los hallazgos obtenidos evidencian que Zirus Pizza S.A.S cuenta con mecanismos básicos para el control de inventarios, tales como la realización de conteos físicos, el uso de herramientas tecnológicas para el registro de movimientos y la aplicación del método PEPS para la rotación de productos. Sin embargo, se identificó que varios de estos procedimientos se desarrollan de manera empírica y dependen en gran medida de la experiencia del personal encargado. Este resultado coincide con lo planteado por Grajales-Gaviria et al. (2022), quienes sostienen que la efectividad del control interno depende de la existencia de procedimientos claramente definidos y documentados que permitan garantizar la uniformidad en la ejecución de las actividades y la confiabilidad de la información generada.

Asimismo, la coexistencia de registros manuales y digitales evidenciada durante el diagnóstico representa una debilidad en términos de control interno, debido a que incrementa la posibilidad de errores e inconsistencias en la información. Este hallazgo guarda relación con lo expuesto por Quinaluisa et al. (2018), quienes señalan que los componentes de información y comunicación establecidos por el modelo COSO requieren que las organizaciones dispongan de mecanismos adecuados para registrar, procesar y comunicar información confiable

y oportuna. Desde esta perspectiva, la integración de los registros en una única plataforma contribuiría a fortalecer la trazabilidad de los movimientos de inventario y mejorar la calidad de la información utilizada para la toma de decisiones.

Por otra parte, las diferencias identificadas entre los inventarios físicos y los registros contables permiten evidenciar la existencia de riesgos asociados al proceso de control de existencias. Estos resultados son consistentes con los lineamientos establecidos en la NIA 315 (IAASB, 2022), la cual destaca la importancia de identificar y valorar los riesgos que puedan generar incorrecciones materiales en la información de la organización. En este sentido, las inconsistencias encontradas reflejan la necesidad de implementar mecanismos de supervisión más estructurados que permitan detectar oportunamente posibles desviaciones en los registros.

Otro aspecto relevante identificado durante la investigación fue la concentración de las actividades de control de inventarios en una sola persona. Aunque esta situación facilita la asignación de responsabilidades, también representa una debilidad desde la perspectiva del control interno debido a la limitada segregación de funciones. Este hallazgo coincide con los planteamientos del modelo COSO, el cual establece que las actividades de control deben diseñarse de manera que reduzcan los riesgos operativos mediante mecanismos de supervisión y control cruzado. En consecuencia, la implementación de responsabilidades compartidas podría contribuir a fortalecer la confiabilidad del proceso y disminuir la dependencia de un único colaborador.

En relación con las condiciones de almacenamiento observadas en la organización, se evidenció que la empresa cuenta con espacios adecuados para la conservación de los productos, especialmente en las áreas de bodega, refrigeración

y congelación. No obstante, la ausencia de procedimientos formalmente documentados limita la estandarización de las actividades y puede generar diferencias en la ejecución de los procesos. Estos resultados guardan relación con lo expuesto por Valenzuela, Benalcázar y Delgado (2024), quienes señalan que una adecuada gestión operativa requiere la implementación de procedimientos organizados y mecanismos de control que permitan optimizar el uso de los recursos y mejorar la eficiencia de las operaciones.

Finalmente, los hallazgos relacionados con el proceso de recepción de mercancías evidencian la existencia de controles básicos para verificar la calidad de los productos y la documentación de las operaciones. Sin embargo, la ausencia de formatos estandarizados limita la generación de evidencia sobre los controles aplicados. Este resultado se encuentra alineado con los planteamientos de la NIA 330 (IAASB, 2022), la cual establece que las organizaciones deben implementar respuestas adecuadas frente a los riesgos identificados mediante procedimientos de control que permitan obtener evidencia suficiente y confiable. En consecuencia, la formalización de formatos de verificación contribuiría a fortalecer la trazabilidad de las actividades y la efectividad del sistema de control interno.

En términos generales, los resultados obtenidos permiten concluir que Zirus Pizza S.A.S dispone de prácticas básicas de control de inventarios que contribuyen al desarrollo de sus operaciones; sin embargo, requiere fortalecer aspectos relacionados con la formalización de procedimientos, la segregación de funciones, la integración de registros y la documentación de controles. Estos hallazgos ratifican la importancia de la auditoría de inventarios como herramienta para fortalecer el control interno y la gestión operativa, en concordancia con los planteamientos teóricos abordados en la presente investigación.

6. CONCLUSIONES

La investigación permitió evidenciar que el restaurante Zirus Pizza S.A.S presenta debilidades en el control de inventarios, especialmente en la ausencia de procedimientos formales de auditoría, la limitada supervisión de las actividades y algunas deficiencias en el registro de los movimientos de insumos. Estas situaciones generan inconsistencias entre los inventarios físicos y contables, afectando la confiabilidad de la información y la calidad de las decisiones operativas. Desde la perspectiva del modelo COSO (2013), estos hallazgos reflejan oportunidades de mejora en los componentes de actividades de control y monitoreo, fundamentales para garantizar la efectividad del control interno.

Asimismo, se identificó que, aunque existen prácticas básicas de control, estas no se encuentran completamente estandarizadas ni documentadas, lo que limita su efectividad y dificulta la trazabilidad de los procesos. La gestión actual depende en gran medida de la experiencia del personal, incrementando el riesgo de errores, pérdidas de inventario y compras innecesarias. En este sentido, los resultados coinciden con lo planteado por diversos estudios sobre control interno, los cuales destacan la importancia de establecer procedimientos formalizados para fortalecer la gestión de inventarios y reducir riesgos operativos.

El análisis realizado demostró que la auditoría de inventarios puede consolidarse como una herramienta estratégica para fortalecer el control interno, ya que permite identificar oportunamente fallas en los procesos, verificar el cumplimiento de los procedimientos establecidos y mejorar la confiabilidad de la información utilizada por la organización. De acuerdo con la NIA 315 (IAASB, 2022), la identificación y valoración de riesgos constituye una etapa fundamental para

detectar posibles incorrecciones en los procesos organizacionales, aspecto que se evidenció durante el diagnóstico realizado.

Por otra parte, la implementación de un proceso estructurado de auditoría contribuiría a optimizar la gestión operativa del restaurante mediante un mejor control de los recursos, una reducción de desperdicios y una mayor precisión en los registros de inventario. De igual forma, la aplicación de controles preventivos y correctivos permitiría responder de manera más efectiva a los riesgos identificados, en concordancia con los lineamientos establecidos por la NIA 330 (IAASB, 2022).

Finalmente, este estudio no solo aporta al fortalecimiento de la gestión interna de Zirus Pizza S.A.S, sino que también puede servir como referencia para otras empresas del sector gastronómico que enfrentan desafíos similares en el control de inventarios. Los resultados obtenidos permiten concluir que la auditoría de inventarios constituye una herramienta relevante para fortalecer el control interno, mejorar la eficiencia operativa y contribuir a la sostenibilidad organizacional mediante una administración más eficiente de los recursos.

7. RECOMENDACIONES

Con base en los hallazgos obtenidos durante el desarrollo de la investigación, se considera pertinente fortalecer el sistema de control de inventarios de Zirus Pizza S.A.S. mediante la implementación de acciones orientadas a mejorar la confiabilidad de la información, la eficiencia operativa y la efectividad de los controles internos. Estas recomendaciones se fundamentan en las oportunidades de mejora identificadas durante el diagnóstico y en los lineamientos establecidos por el modelo COSO (2013) y las Normas Internacionales de Auditoría aplicables a la gestión de riesgos y controles.

En primer lugar, se recomienda formalizar y documentar los procedimientos relacionados con la gestión de inventarios mediante manuales, instructivos y formatos de control que definan claramente las actividades, responsables, frecuencias de ejecución y mecanismos de supervisión. Esta medida contribuirá a fortalecer las actividades de control y reducir la dependencia del conocimiento empírico del personal.

Asimismo, resulta conveniente fortalecer la integración de los sistemas de información utilizados por la organización, procurando que el registro de entradas y salidas de mercancía se realice de manera oportuna y en una única plataforma. Esto permitirá mejorar la trazabilidad de los movimientos, reducir errores derivados de registros manuales y disponer de información más confiable para la toma de decisiones.

De igual forma, se recomienda implementar indicadores de seguimiento relacionados con diferencias de inventario, rotación de productos, pérdidas y nivel de cumplimiento de los procedimientos establecidos. El análisis periódico de estos

indicadores permitirá monitorear el desempeño del proceso e identificar oportunamente posibles desviaciones que requieran acciones correctivas.

Por otra parte, se considera importante fortalecer la segregación de funciones dentro del proceso de inventarios, promoviendo controles cruzados y mecanismos de supervisión que reduzcan la dependencia de una sola persona. Esta práctica contribuirá a disminuir riesgos operativos y fortalecerá la confiabilidad de los controles implementados.

Adicionalmente, se sugiere establecer revisiones periódicas de los procedimientos de inventario con el fin de evaluar la efectividad de las mejoras implementadas y verificar que los controles continúen respondiendo adecuadamente a los riesgos identificados. Esta recomendación se encuentra alineada con los principios de monitoreo continuo propuestos por COSO y con las respuestas a riesgos planteadas en la NIA 330.

Finalmente, se recomienda promover espacios de capacitación y sensibilización dirigidos al personal involucrado en la gestión de inventarios, con el propósito de fortalecer la cultura de control dentro de la organización. La participación activa de los colaboradores resulta fundamental para garantizar la correcta aplicación de los procedimientos, la protección de los recursos y la sostenibilidad de las mejoras implementadas a largo plazo.

En términos generales, la implementación de estas recomendaciones permitirá fortalecer el sistema de control interno relacionado con los inventarios, mejorar la eficiencia operativa y contribuir al cumplimiento de los objetivos organizacionales mediante una administración más eficiente y confiable de los recursos.

8. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ESERP Business School. (2019, 17 de septiembre). *Los métodos de control de inventarios más usados*. <https://es.eserp.com/articulos/metodo-control-inventarios/>

Grajales-Gaviria, D. A., Giraldo-Pérez, Y. E., Castellanos-Polo, O., & Cano-Bedoya, J. (2022). Análisis del control interno en las instituciones de educación superior privadas del Valle de Aburrá-Antioquia. *Revista Virtual Universidad Católica del Norte*, 66, 161–182.

<https://www.redalyc.org/journal/1942/194270426007/194270426007.pdf>

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos. (2025). *Certificaciones BPM para buenas prácticas de manufactura: Agosto de 2025*. <https://www.invima.gov.co/biblioteca/certificaciones-bpm-agosto-2025>

International Auditing and Assurance Standards Board. (2022). *Norma Internacional de Auditoría 315 (Revisada 2019) y modificaciones de concordancia y en consecuencia a otras normas internacionales que surgen de la NIA 315 (Revisada 2019)*. International Federation of Accountants. <https://www.iaasb.org/publications/norma-internacional-de-auditoria-315-revisada-2019-y-modificaciones-de-concordancia-y-en>

Observatorio de Economía y Operaciones Numéricas. (2015, 8 de marzo). *NIA 330: Respuesta a los riesgos valorados*. <https://observatorioappo.uexternado.edu.co/nia-330-respuesta-a-los-riesgos-valorados/>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (1997). *Código internacional recomendado de prácticas: Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3)*. <https://www.fao.org/4/y1579e/y1579e02.htm>

Quinaluisa, N., Ponce, V., Muñoz, S., Ortega, X., & Pérez, J. (2018). El control interno y sus herramientas de aplicación entre COSO y COCO. *Cofin Habana*, 12(1), 268–283. http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2073-60612018000100018

Rodríguez, I. (2025, 26 de marzo). *La auditoría operativa y los principales riesgos en 2025*. Auditool. <https://www.auditool.org/blog/auditoria-interna/la-auditoria-operativa-y-los-principales-riesgos-en-2025>

Valenzuela Velasco, C., Benalcázar Dalfo, G., & Delgado Saeteros, Z. (2024). Gestión de inventarios en organizaciones de emprendimiento: Una aproximación teórica. *Prohóminum: Revista de Ciencias Sociales y Humanas*, 6(2). <https://doi.org/10.47606/acven/ph0242>

9. APÉNDICES

APÉNDICE A. GUÍA DE ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA

Objetivo: Recopilar información sobre los procedimientos de control de inventarios implementados en Zirus Pizza S.A.S.

Participantes entrevistados:

- Directora de operaciones
- Responsable de inventarios
- Responsable de bodega

Preguntas:

1. ¿Cómo se realiza actualmente el control de inventarios en la empresa?
2. ¿Qué procedimientos se utilizan para registrar entradas y salidas de mercancía?
3. ¿Con qué frecuencia se realizan conteos físicos?
4. ¿Qué dificultades se presentan en el proceso?
5. ¿Cómo se gestionan las diferencias encontradas?
6. ¿Qué mecanismos de supervisión existen?
7. ¿Considera adecuados los controles actuales? ¿Por qué?
8. ¿Qué mejoras propondría?

APÉNDICE B. GUÍA DE OBSERVACIÓN DIRECTA

ASPECTO OBSERVADO	SI	NO	OBSERVACIONES
Existe un área adecuada para el almacenamiento de inventarios.			
Los productos se encuentran organizados y clasificados.			
Se realizan registros de entradas y salidas de mercancías.			

Se efectúan conteos físicos de inventario.			
Existen soportes para la recepción de mercancías.			
Se evidencian mecanismos de control y supervisión de inventarios.			

Elaboración propia

APÉNDICE C. FORMATO PROPUESTO PARA RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS

El siguiente formato se propone como herramienta de apoyo para fortalecer el control de recepción de mercancías en Zirus Pizza S.A.S, su objetivo es facilitar la verificación de los productos recibidos, documentar novedades y mejorar la trazabilidad de los inventarios desde su ingreso a la organización.

Fecha	Proveed or	Produc to	Cant. solicit ada	Cant. recibi da	Estado	Observa ción	Respons able
05/05/2026	Distribuidora de Lácteos	Queso mozzarella	20 kg	20 kg	Conforme	Sin novedades	Auxiliar de bodega
05/05/2026	Carnes del Oriente	Jamón	10 kg	9 kg	Conforme	Faltó 1 kg respecto al pedido	Auxiliar de bodega
06/05/2026	Insumos Pizza SAS	Salsa de tomate	15 kg	15 kg	Conforme	Sin novedades	Auxiliar de bodega

Elaboración propia

ELABORADO POR:
Docencia

REVISADO POR:
Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión
FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

APÉNDICE D. MODELO DE KARDEX PARA CONTROL DE INVENTARIOS

Se presenta un modelo básico de Kardex como herramienta para el control y seguimiento de las existencias. Su utilización permite registrar de forma sistemática las entradas, salidas y saldos de los productos, contribuyendo a una gestión más eficiente y confiable de los inventarios.

Fecha	Concepto	Entradas	Salidas	Saldo	Costo u	Valor total
01/05/2026	Saldo inicial queso mozzarella			20 kg	30.000	600.000
10/05/2026	Compra	10 kg		40 kg	30.000	1.200.000
22/05/2025	Producción		13 kg	35 kg	30.000	1.050.000

Elaboración propia

APÉNDICE D. CRONOGRAMA SUGERIDO PARA CONTEOS FÍSICOS

Con el propósito de fortalecer las actividades de control y verificación de inventarios, se propone el siguiente cronograma de conteos físicos. Su aplicación permitiría identificar oportunamente diferencias entre las existencias físicas y los registros administrativos, favoreciendo la toma de decisiones y el control interno.

Actividad	Frecuencia	Responsable
Conteo de materias primas de alta rotación	Semanal	Auxiliar de bodega
Conteo de bebidas y productos terminados	Quincenal	Jefe de inventarios

ELABORADO POR:
Docencia

REVISADO POR:
Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión
FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

F-DC-125

INFORME FINAL DE TRABAJO DE GRADO EN MODALIDAD DE
PROYECTO DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO TECNOLÓGICO,
MONOGRAFÍA, EMPRENDIMIENTO Y SEMINARIO

VERSIÓN: 2.0

Conciliación de inventario físico y registros	Mensual	Dirección operativa
Revisión de diferencias encontradas	Mensual	Dirección operativa
Informe de resultados	Mensual	Responsable de inventarios

Elaboración propia

ELABORADO POR:
Docencia

REVISADO POR:
Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión
FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

10. ANEXOS

ANEXO A. AREA DE ALMACENAMIENTO BODEGA



Ilustración 1: Elaboración propia

F-DC-125

INFORME FINAL DE TRABAJO DE GRADO EN MODALIDAD DE
PROYECTO DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO TECNOLÓGICO,
MONOGRAFÍA, EMPRENDIMIENTO Y SEMINARIO

VERSIÓN: 2.0



Ilustración 2: Elaboración Propia

ELABORADO POR:
Docencia

REVISADO POR:
Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión
FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023



Ilustración 3: Elaboración Propia

F-DC-125

INFORME FINAL DE TRABAJO DE GRADO EN MODALIDAD DE
PROYECTO DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO TECNOLÓGICO,
MONOGRAFÍA, EMPRENDIMIENTO Y SEMINARIO

VERSIÓN: 2.0



Ilustración 4: Elaboración Propia

ELABORADO POR:
Docencia

REVISADO POR:
Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión
FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

F-DC-125

INFORME FINAL DE TRABAJO DE GRADO EN MODALIDAD DE
PROYECTO DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO TECNOLÓGICO,
MONOGRAFÍA, EMPRENDIMIENTO Y SEMINARIO

VERSIÓN: 2.0



Ilustración 5: Elaboración Propia

ELABORADO POR:
Docencia

REVISADO POR:
Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión
FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

F-DC-125

INFORME FINAL DE TRABAJO DE GRADO EN MODALIDAD DE
PROYECTO DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO TECNOLÓGICO,
MONOGRAFÍA, EMPRENDIMIENTO Y SEMINARIO

VERSIÓN: 2.0



Ilustración 6:Elaboración Propia

ELABORADO POR:
Docencia

REVISADO POR:
Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión
FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

F-DC-125

INFORME FINAL DE TRABAJO DE GRADO EN MODALIDAD DE
PROYECTO DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO TECNOLÓGICO,
MONOGRAFÍA, EMPRENDIMIENTO Y SEMINARIO

VERSIÓN: 2.0



Ilustración 7:Elaboración Propia

ELABORADO POR:
Docencia

REVISADO POR:
Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión
FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

F-DC-125

INFORME FINAL DE TRABAJO DE GRADO EN MODALIDAD DE
PROYECTO DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO TECNOLÓGICO,
MONOGRAFÍA, EMPRENDIMIENTO Y SEMINARIO

VERSIÓN: 2.0



Ilustración 1:Elaboración Propia

ELABORADO POR:
Docencia

REVISADO POR:
Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión
FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023



Ilustración 9: Elaboración Propia

F-DC-125

INFORME FINAL DE TRABAJO DE GRADO EN MODALIDAD DE
PROYECTO DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO TECNOLÓGICO,
MONOGRAFÍA, EMPRENDIMIENTO Y SEMINARIO

VERSIÓN: 2.0



Ilustración 10: Elaboración Propia

ELABORADO POR:
Docencia

REVISADO POR:
Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión
FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

F-DC-125

INFORME FINAL DE TRABAJO DE GRADO EN MODALIDAD DE
PROYECTO DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO TECNOLÓGICO,
MONOGRAFÍA, EMPRENDIMIENTO Y SEMINARIO

VERSIÓN: 2.0



Ilustración 11: Elaboración Propia

ELABORADO POR:
Docencia

REVISADO POR:
Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión
FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

ANEXO B. AREA DE REFRIGERACION



Ilustración 12: Elaboración Propia

F-DC-125

INFORME FINAL DE TRABAJO DE GRADO EN MODALIDAD DE
PROYECTO DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO TECNOLÓGICO,
MONOGRAFÍA, EMPRENDIMIENTO Y SEMINARIO

VERSIÓN: 2.0



Ilustración 13: Elaboración Propia

ELABORADO POR:
Docencia

REVISADO POR:
Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión
FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

ANEXO C. AREA DE CONGELACION



Ilustración 14: Elaboración Propia

F-DC-125

INFORME FINAL DE TRABAJO DE GRADO EN MODALIDAD DE
PROYECTO DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO TECNOLÓGICO,
MONOGRAFÍA, EMPRENDIMIENTO Y SEMINARIO

VERSIÓN: 2.0



Ilustración 15: Elaboración Propia

ELABORADO POR:
Docencia

REVISADO POR:
Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión
FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

ANEXO D. PROCESO DE VERIFICACION DE MERCANCIAS



Ilustración 16: Elaboración Propia

F-DC-125

INFORME FINAL DE TRABAJO DE GRADO EN MODALIDAD DE
PROYECTO DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO TECNOLÓGICO,
MONOGRAFÍA, EMPRENDIMIENTO Y SEMINARIO

VERSIÓN: 2.0



Ilustración 17: Elaboración Propia

ELABORADO POR:
Docencia

REVISADO POR:
Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión
FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

F-DC-125

INFORME FINAL DE TRABAJO DE GRADO EN MODALIDAD DE
PROYECTO DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO TECNOLÓGICO,
MONOGRAFÍA, EMPRENDIMIENTO Y SEMINARIO

VERSIÓN: 2.0

JORGE ALBERTO OLIVEROS RODRIGUEZ
NIT 1.100.861.445.5
CL 81 A 12 133 BRR CANDILES
Tel: (037) 317.703.660
Bucaramanga - Colombia
mercaderiasbucaramanga@gmail.com

Factura electrónica de venta
No. JAO 22888

Fecha y hora Factura
Generación: 02/05/2023, 22:19
Expedición: 02/05/2023, 06:18
Vencimiento: 09/05/2026

Señores: ZIRU'S PIZZA S.A.S.
NIT: 901.353.932-2
Dirección: CL 67 28A 08 BRR LA SALLE
Teléfono: (037) 6960611
Ciudad: Bucaramanga - Colombia

Item	Nombre producto	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Vr. Unitario	Vr. Total
1	Limon	Limon	1.00	Libra	1,900.00	1,900.00
2	Lechuga crespa	Lechuga crespa	3.00	Unidad	2,200.00	6,600.00
3	Lechuga crespa morada	Lechuga crespa morada	3.00		2,700.00	8,100.00
4	Lechuga crespa romana	Lechuga crespa romana	1.00		2,800.00	2,800.00
5	Tomate rojo	Tomate rojo	6.00	Libra	3,100.00	18,600.00
6	Albahaca	Albahaca	1.50	Unidad	7,000.00	10,500.00
7	Régula baby	Régula baby	1.00	Bandeja	9,000.00	9,000.00
8	Fresa extra	Fresa extra	1.00	Libra	6,000.00	6,000.00

Total Items: 8

Valor en Letras:
Sesenta y cinco mil quinientos pesos m/cte

Forma de pago:
Crédito

Medio de pago:
Oro - Crédito clientes Bucaramanga - Cuota No. 001 vence el 2026-05-09 \$ 65,500.00

Observaciones:
SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES DE ICA BUCARAMANGA A PARTIR 01 MAYO DE 2022 RESOL 3831 ABR 16/2022 FAVOR NO PRACTICAR RETENCIÓN CIUDAD BUCARAMANGA SOMOS AUTORETENEDORES DE ICA
ZIRUS GIRON

Total Bruto 65,500.00
Total a Pagar 65,500.00

Recibido por: A. Oliveros
02 MAY 2023

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comproantor declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor: Número Autorización Electrónica 18764098240060 aprobado en 20250906 pre/tp JAO desde el número 20001 al 40000 Vigencia: 24 Meses
Responsable de IVA - Actividad Económica 4631 Comercio al por mayor de productos alimenticios Tarifa 5.4 x 1000
CUFE: 55984a01a35ae640891925625511ad700c41b62480164459-00000405438aef62060c0a09be6725bd2ff

Ilustración 18: Elaboración Propia

ELABORADO POR:
Docencia

REVISADO POR:
Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión
FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023