

Research Article

# Control interno al área de inventarios y su incidencia en la reducción de costos: Peshifsa S.A

## Internal control to the inventory area and its impact on cost reduction: Peshifsa S.A.



Posligua-Chichanda, Erika Katuska <sup>1</sup>



<https://orcid.org/0009-0003-3171-337X>



[erickaposligua02@gmail.com](mailto:erickaposligua02@gmail.com)



Universidad Técnica de Cotopaxi, Ecuador, La Maná



Serna-Almachi, Sandra Susana <sup>2</sup>



<https://orcid.org/0009-0003-8540-3473>



[sandra.serna1112@gmail.com](mailto:sandra.serna1112@gmail.com)



Universidad Técnica de Cotopaxi, Ecuador, La Maná



Díaz-Córdova, Pedro Enrique <sup>3</sup>



<https://orcid.org/0000-0003-3416-5033>



[pedro.diaz0606@utc.edu.ec](mailto:pedro.diaz0606@utc.edu.ec)



Universidad Técnica de Cotopaxi, Ecuador, La Maná



Moreno-Tapia, Lucía Margoth <sup>4</sup>



<https://orcid.org/0000-0003-2223-8610>



[lucia.moreno6613@utc.edu.ec](mailto:lucia.moreno6613@utc.edu.ec)



Universidad Técnica de Cotopaxi, Ecuador, La Maná.

Autor de correspondencia <sup>1</sup>



DOI / URL: <https://doi.org/10.55813/gaea/jessr/v5/n1/179>

**Resumen:** El estudio se realizó con el objetivo de evaluar el control interno del área de inventarios en la empresa PESCHIFSA S.A. y su impacto en la reducción de costos. Para una empresa industrial dedicada a la pesca y comercialización de productos de mar es determinante mantener una adecuada gestión de su inventario. Para cumplir el objetivo trazado el diseño metodológico se enmarcó en el enfoque cuali-cuantitativa, complementada con una revisión bibliográfica. El levantamiento de información se efectuó mediante una entrevista al gerente y un cuestionario al jefe del área de inventarios; aquel instrumento fue diseñado en base a los elementos del modelo COSO I. Los resultados evidenciaron niveles de riesgo del 30% en los componentes: evaluación de riesgos y actividades de control, que se atribuyen a debilidades en la supervisión, bajo nivel de capacitación del personal del área, necesidad de automatización y monitoreo insuficiente de indicadores. La empresa requiere del uso de sistemas automatizados, capacitación del personal, un cronograma de inspecciones en el proceso de almacenamiento, el diseño de un sistema de etiquetado visual por fechas de vencimiento e implementar un protocolo claro para la disposición y aprovechamiento de residuos, permitirán optimizar la gestión de inventarios y reducir pérdidas económicas.

**Palabras clave:** inventario, evaluación, control interno, empresa.



Check for updates

Received: 07/Ene/2025

Accepted: 16/Ene/2025

Published: 31/Ene/2025

**Cita:** Posligua-Chichanda, E. K., Serna-Almachi, S. S., Díaz-Córdova, P. E., & Moreno-Tapia, L. M. (2025). Control interno al área de inventarios y su incidencia en la reducción de costos: PESCHIFSA S.A. *Journal of Economic and Social Science Research*, 5(1), 330–346. <https://doi.org/10.55813/gaea/jessr/v5/n1/179>

Journal of Economic and Social Science Research (JESSR)

<https://economicsocialresearch.com>

[info@editoriagrupo-aea.com](mailto:info@editoriagrupo-aea.com)

**Nota del editor:** Editorial Grupo AEA se mantiene neutral con respecto a las reclamaciones legales resultantes de contenido publicado. La responsabilidad de información publicada recae enteramente en los autores.

© 2025. Este artículo es un documento de acceso abierto distribuido bajo los términos y condiciones de la **Licencia Creative Commons. Atribución-NoComercial 4.0 Internacional.**



**Abstract:**

The study was carried out with the objective of evaluating the internal control of the inventory area in the company PESCHIFSA S.A. and its impact on cost reduction. For an industrial company dedicated to fishing and marketing of seafood products, it is crucial to maintain an adequate inventory management. In order to fulfill the objective, the methodological design was based on a qualitative-quantitative approach, complemented with a bibliographic review. The information was collected through an interview with the manager and a questionnaire to the head of the inventory area; that instrument was designed based on the elements of the COSO I model. The results showed risk levels of 30% in the components: risk assessment and control activities, which are attributed to weaknesses in supervision, low level of training of the area's personnel, need for automation and insufficient monitoring of indicators. The company requires the use of automated systems, personnel training, a schedule of inspections in the storage process, the design of a visual labeling system by expiration dates, and the implementation of a clear protocol for the disposal and use of waste, which will optimize inventory management and reduce economic losses.

**Keywords:** inventory, evaluation, internal control, company.

## 1. Introducción

El control interno se define como un proceso integral diseñado y aplicado por los responsables de la gestión y otros colaboradores de una organización, con el propósito de proporcionar una seguridad razonable en la consecución de los objetivos empresariales (Pereira, 2020). Contempla actividades y procedimientos encaminados para garantizar la eficiencia operativa, la confiabilidad de los informes financieros y el cumplimiento de las normativas legales y reglamentarias aplicables (Maldonado y Pazmiño, 2023).

Es decir, no solo actúa como un mecanismo preventivo para reducir errores, sino que ayuda al aseguramiento que los recursos sean utilizados de manera óptima, contribuyendo al fortalecimiento y sostenibilidad de las organizaciones. Por ello, Diaz, et al. (2021) señala que es una herramienta importante dentro de la gestión empresarial, ya que permite establecer procesos que aseguren la correcta administración de los recursos, reduzcan riesgos y optimicen la toma de decisiones.

Por eso es importante que sea evaluado, para establecer mejoras, uno de los marcos que se dispone para su revisión es el COSO I que consta de los siguientes componentes: ambiente de control, de acuerdo a Manosalvas et al. (2020) que figura como la base del control interno, compuesto por los valores éticos, la cultura organizacional y la estructura de la empresa que orientan las actividades y comportamientos hacia el cumplimiento de los objetivos.

El componente de evaluación de riesgos, acorde a Pereira (2020) se establece como un proceso continuo para identificar, analizar y gestionar los riesgos que podrían afectar el logro de los objetivos, asegurando que se implementen acciones preventivas o correctivas. Para Aquino (2024) las actividades de control, contemplan las políticas y procedimientos diseñados para mitigar los riesgos identificados, asegurando que las operaciones sean realizadas conforme a lo establecido.

La información y comunicación, según Ganchoso et al. (2024) involucra los sistemas y procesos que garantizan la generación, intercambio y uso efectivo de información relevante para tomar decisiones y coordinar actividades y finalmente el monitoreo que se refiere a la supervisión y evaluación constante del sistema de control interno para identificar debilidades y realizar mejoras que mantengan su efectividad.

El área de inventarios es la unidad encargada de administrar, controlar y supervisar los bienes almacenados dentro de una empresa, asegurando que se mantengan en niveles óptimos para satisfacer las necesidades operativas y comerciales (González et al., 2024). Para Alceda (2024) dentro de las empresas industriales esta área tiene por función principal es garantizar la disponibilidad de productos en el momento adecuado, evitando tanto el exceso de stock como la falta de existencias. En empresas como PESCHIFSA S.A, dedicadas a la pesca y comercialización de mariscos y pescados, esta área cobra especial relevancia debido a la naturaleza perecedera de sus productos, lo que requiere una gestión precisa y eficiente.

En esencia, Solórzano y Mendoza (2021) señalan que esta área contempla actividades como la recepción y verificación de productos, el almacenamiento adecuado, el monitoreo constante de las condiciones de conservación (temperatura, humedad, etc.) y la gestión de rotación para asegurar que los productos se mantengan frescos y en óptimas condiciones. transcurren actividades de registrar, controlar y gestionar los niveles de existencias, desde el ingreso del pescado fresco hasta su almacenamiento, procesamiento y posterior distribución.

Debido a que los productos del mar son altamente perecederos, el área de inventario debe implementar sistemas eficaces de seguimiento, como tecnología de trazabilidad y almacenamiento en frío, para evitar pérdidas y mantener la frescura (Ulloa et al., 2021). Por su parte, el autor Jerónimo et al. (2022) señala que una adecuada gestión del inventario permite optimizar los costos operativos, cumplir con los compromisos comerciales y satisfacer la demanda del mercado con productos de alta calidad.

En este sentido, es notable que gran parte de empresas en el proceso de expansión de sus actividades descuidan una función primordial para su correcto manejo y crecimiento, como es el control de las existencias, cuyo desempeño permite a los directivos y propietarios identificar desviaciones, establecer metas alcanzables y tomar decisiones fundamentadas que contribuyan al cumplimiento de los objetivos organizacionales (Hermosa, 2022). De acuerdo con Román (2016) facilita la planificación adecuada de las compras y evita acumulaciones innecesarias, lo que disminuye los costos de almacenamiento y conservación, como el consumo

energético en sistemas de refrigeración. Además, el control interno asegura una correcta asignación de costos a los productos.

En PESCHIFSA S.A, durante el periodo 2023, se han identificado dificultades significativas en la gestión de inventarios, específicamente en los procesos de registro, monitoreo del almacenamiento y despacho de productos. Estas deficiencias están relacionadas con inconsistencias en el establecimiento y cumplimiento de procedimientos para el manejo de inventarios, lo que conlleva a la pérdida de productos y costos operativos adicionales (Moreno et al., 2020). Estas situaciones han afectado directamente la rentabilidad y la eficiencia de la empresa, comprometiendo su capacidad para operar de manera competitiva.

Entre las causas principales de esta problemática destacan el déficit de capacitación del personal que se ocupa del área, el uso de sistemas manuales o poco tecnológicos para la gestión de inventarios y la supervisión esporádica por parte de la gerencia (Hurtado y Pinargote, 2021). Estas carencias han dificultado el control eficiente de los inventarios, lo que ha generado desajustes en los niveles de stock de productos pesqueros.

En definitiva, se observan efectos como la escasez de productos demandados, como ciertos tipos de mariscos y pescados, y el exceso de aquellos que no tienen la rotación esperada. Con ello aumenta el riesgo de deterioro de los productos perecederos, lo que no solo afecta la calidad y frescura de los productos, sino que también impacta en la satisfacción del cliente y en pérdidas económicas por productos no vendidos.

El artículo tuvo como objetivo general evaluar el control interno en el área de inventarios de PESCHIFSA S.A y su incidencia en la reducción de costos durante el periodo 2023. La importancia de este estudio se atribuye a la ayuda que una correcta aplicación del control interno puede generar al garantizar un manejo más eficiente de los inventarios, se logrará reducir costos, minimizar pérdidas y optimizar los tiempos de respuesta frente a los clientes. Además, el impacto se extenderá a la mejora de la planificación financiera, el aumento de la competitividad en el mercado y el fortalecimiento de la confianza por parte de los clientes y proveedores.

El control interno en el área de inventarios resultaría de utilidad para mitigar riesgos y reducir costos, además de permitir a la empresa alcanzar niveles más altos de eficiencia en el competitivo sector de la pesca y comercialización de productos del mar. Con la identificación de las áreas críticas se proporciona una contribución importante para el desarrollo de la empresa y la optimización de sus recursos al disminuir los costos por desperdicios.

## 2. Materiales y métodos

La metodología utilizada se desarrolló bajo un enfoque cuali -cuantitativo, que permitió evaluar el control interno, utilizando la recolección de datos numéricos con aspectos

subjetivos, favoreciendo la interpretación de los hallazgos. Dicho enfoque respondió a la necesidad de evaluar de manera precisa tanto la eficacia de las políticas implementadas en el área de inventarios de la empresa PESCHIFSA S.A como las prácticas relacionadas con el manejo de sus procesos internos.

La investigación fue de tipo descriptiva, ya que se detalló las características del sistema de control interno del área de inventarios y se analizó sus implicaciones en términos de confianza y riesgo. Además, tuvo un carácter evaluativo al emitir un juicio fundamentado sobre la efectividad de las medidas aplicadas. El método empleado fue no experimental y de campo. La recolección de datos se realizó en un momento específico, directamente en el entorno de la empresa. En cuanto a las técnicas, se utilizó una entrevista estructurada dirigida al propietario, como instrumento un cuestionario que se formuló con 10 preguntas que constan en la Tabla 1 junto con su respectivo objetivo:

**Tabla 1.**  
*Cuestionario de entrevista*

N	Preguntas	Objetivo
1	¿Cuenta el área de inventarios con un registro diario de entradas y salidas de productos?	Verificar si se realiza un seguimiento continuo y documentado del movimiento de inventarios.
2	¿Cómo se controla el acceso físico al área de inventarios?	Identificar las medidas implementadas para limitar el acceso al inventario a personal autorizado.
3	¿Qué herramientas o software se utilizan para gestionar y supervisar los inventarios?	Identificar si se emplea tecnología para mejorar la precisión y control de los inventarios.
4	¿Se realizan auditorías físicas periódicas de los productos almacenados?	Confirmar la existencia de inspecciones regulares para garantizar la exactitud de los registros.
5	¿Qué protocolos existen para el manejo de productos perecibles o próximos a caducar?	Verificar cómo se gestionan los productos con fecha de vencimiento
6	¿Cómo se documentan y corrigen las discrepancias encontradas en los inventarios?	Determinar el proceso de registro y resolución de errores o diferencias detectadas.
7	¿Qué controles están implementados para garantizar que los productos mantengan condiciones óptimas de almacenamiento?	Evaluar las medidas para preservar la calidad de los productos almacenados.
8	¿Se lleva un historial de inspección y mantenimiento de los equipos de refrigeración?	Verificar si se asegura la funcionalidad de los equipos
9	¿Qué indicadores clave de rendimiento utiliza el área de inventarios para medir su efectividad?	Identificar las métricas para evaluar el desempeño y control del inventario.
10	¿Existe un protocolo para la comunicación de incidencias relacionadas con el inventario a la gerencia?	Evaluar la claridad y eficiencia en la comunicación de problemas para su resolución.

*Nota.* La tabla muestra las preguntas que conforman el cuestionario de entrevista que se realizó al propietario de la empresa PESCHIFSA S.A. (Autores, 2025)

Asimismo, para la evaluación del control interno del área de inventarios se elaboró un cuestionario basado en el modelo COSO I, su esquema se resume en la Tabla 2. Se

incluyó ítems para evaluar los componentes fundamentales del control interno: ambiente de control, evaluación de riesgos, actividades de control, información y comunicación, y monitoreo.

**Tabla 2.**

*Cuestionario de evaluación del control en la empresa PESCHIFSA S.A*

Componente		Ítem
Ambiente de Control	de	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Políticas documentadas para manejo de productos perecibles</li> <li>2. Cumplimiento de normativas internas sobre productos marinos</li> <li>3. Registro adecuado de ingresos y salidas de productos</li> <li>4. Normas de higiene y control de temperaturas de almacenamiento</li> <li>5. Capacitación continua en manejo de inventarios</li> <li>6. Supervisión del cumplimiento de procedimientos internos</li> <li>7. Medidas disciplinarias por incumplimiento de procedimientos</li> <li>8. Responsabilidad claramente definida en el manejo de inventarios</li> <li>9. Supervisión periódica de procedimientos de control interno</li> <li>10. Cultura organizacional para cumplir normas en inventarios</li> <li>11. Recursos disponibles para implementar controles</li> </ol>
Evaluación de Riesgos	de	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificación de riesgos por almacenamiento inadecuado</li> <li>2. Identificación y gestión de productos con baja rotación</li> <li>3. Protocolos claros para corregir errores en facturación</li> <li>4. Evaluación de riesgos por robo o pérdida de inventarios</li> <li>5. Inspección y mantenimiento de equipos de refrigeración</li> <li>6. Evaluación de riesgos por bajas capturas o variación de la producción</li> <li>7. Evaluación de pérdidas por productos caducados o dañados</li> <li>8. Auditorías regulares para identificar y mitigar riesgos en inventarios</li> <li>9. Procedimientos para la rotación de productos por fecha de vencimiento</li> <li>10. Riesgo de fluctuaciones del mercado o cambios en la demanda</li> </ol>
Actividades de Control	de	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Registro de lotes y fecha de ingreso de productos</li> <li>2. Aplicación del método FIFO (primero en entrar, primero en salir)</li> <li>3. Verificación diaria de los niveles y estado de inventarios</li> <li>4. Restricción de acceso al área de inventarios solo al personal autorizado</li> <li>5. Inspección de equipos de refrigeración y su funcionamiento correcto</li> <li>6. Reportes diarios de movimientos de inventarios y discrepancias</li> <li>7. Clasificación de productos no aptos para venta y su manejo adecuado</li> <li>8. Monitoreo de las condiciones de almacenaje de productos</li> <li>9. Control de inventarios a través de auditorías físicas periódicas</li> <li>10. Uso de tecnología para el seguimiento y control de inventario</li> </ol>
Información y Comunicación	y	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Acceso a información actualizada en tiempo real sobre inventarios</li> <li>2. Reportes automáticos sobre discrepancias en los inventarios</li> <li>3. Canales de comunicación para reportar problemas con los inventarios</li> <li>4. Comunicación efectiva sobre cambios en las políticas de inventarios</li> <li>5. Capacitación del personal sobre la importancia de la comunicación</li> <li>6. Intercambio regular de información sobre el estado del inventario</li> <li>7. Comunicación de alertas ante posibles riesgos en el inventario</li> <li>8. Reportes de inventarios entre gerencia y responsables de área</li> <li>9. Claridad en procedimientos de ajustes en el inventario</li> <li>10. Existencia de un sistema de comunicación con proveedores</li> </ol>
Monitoreo		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Revisión mensual de los procedimientos y controles internos</li> <li>2. Auditorías internas periódicas de inventarios</li> <li>3. Análisis regular de indicadores relacionados con el control de inventarios</li> </ol>

4. Reporte a la gerencia de hallazgos o problemas detectados en inventarios
5. Evaluación del desempeño del personal encargado del área de inventarios
6. Evaluación de la efectividad de las medidas de control implementadas
7. Revisión periódica de los resultados de las auditorías externas de inventarios
8. Monitoreo de las políticas establecidas para la gestión de inventarios
9. Retroalimentación y seguimiento de las acciones correctivas
10. Seguimiento continuo de los informes y ajustes realizados en inventarios

*Nota.* Esta tabla muestra la estructura del cuestionario para evaluar el control interno en el área de inventario (Autores, 2025)

Los resultados obtenidos mediante estas técnicas permitieron identificar el nivel de confianza y riesgo del sistema vigente, destacando fortalezas, debilidades y áreas de mejora. La validación de los instrumentos se llevó a cabo mediante un juicio de expertos. En este proceso, profesionales con experiencia en control interno y auditoría revisaron y aprobaron el contenido del cuestionario, asegurando su pertinencia, claridad y coherencia con los objetivos de la investigación.

### 3. Resultados

A continuación, se presentan los resultados de la evaluación del control interno de PESCHIFSA S.A., una empresa ecuatoriana ubicada en la parroquia Posorja, cantón Guayaquil, dedicada a la pesca de altura y costera, así como a la comercialización de productos del mar, incluyendo crustáceos, peces y moluscos. Desde una perspectiva tributaria pertenece al Régimen General, actualmente opera con 34 empleados. En la Tabla 3 se exponen los productos que forman parte de su oferta al mercado:

**Tabla 3.**

*Productos de la empresa PESCHIFSA S.A*

Línea	Descripción	Productos
Pescados frescos	Productos recién capturados y conservados en frío para garantizar su frescura.	Corvina, tilapia, pargo, dorado, atún.
Pescados congelados	Pescados sometidos a congelación para prolongar su vida útil sin perder calidad.	Filete de atún congelado, tilapia en porciones.
Mariscos Frescos	Mariscos capturados y almacenados en condiciones de refrigeración.	Camarones, langostinos, cangrejos, ostras.
Mariscos Congelados	Mariscos congelados para garantizar su conservación y prolongar su vida útil.	Camarones congelados, langostinos en bandejas.
Productos Procesados	Derivados de pescados y mariscos que han sido fileteados, empacados o pre-cocidos.	Filetes empanizados, pulpa de cangrejo, nuggets de pescado.

*Nota.* La tabla muestra los productos de la empresa Peschifsa S.A por líneas (Autores, 2025)

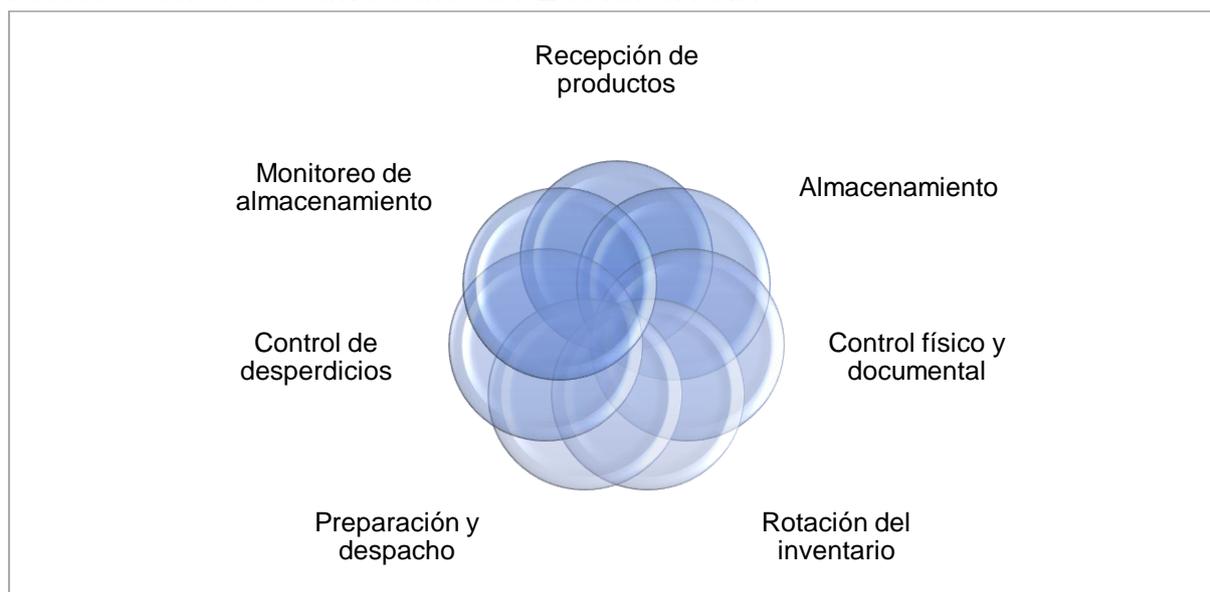
Cuenta con una trayectoria reconocida en el sector pesquero, la empresa desempeña un papel importante en la provisión de alimentos marinos tanto a nivel provincial como dentro del cantón, caracterizándose por su compromiso con la calidad y la frescura de sus productos. Su modelo operativo combina procesos tradicionales con elementos modernos de gestión, buscando optimizar sus recursos y garantizar un abastecimiento eficiente a sus clientes.

### 3.1. Procesos dentro del área de inventarios

En el área de inventarios de PESCHIFSA SA, se realizan procesos que inician con la recepción de productos, seguido del almacenamiento en cámaras frigoríficas para su conservación. El control físico y documental registra las entradas y salidas, mientras que la rotación del inventario organiza el uso de los productos. La preparación y despacho se encarga del embalaje y distribución, y el control de desperdicios busca reducir pérdidas. El monitoreo del almacenamiento garantiza el mantenimiento adecuado de las condiciones y registros.

#### Figura 1.

*Procesos del área de inventario en PESCHIFSA S.A*



*Nota.* La Figura muestra los procesos que son efectuados en el área de inventarios de la empresa PESCHIFSA S.A. (Autores, 2025)

### 3.2. Resultados de la entrevista aplicada al gerente

Como punto de partida, en la Tabla 4 se visualiza la información proporcionada por el gerente de la empresa, que permitió identificar aspectos positivos y puntos por mejorar en el control interno. Entre las fortalezas, se destacó el registro constante de entradas y salidas de productos, el uso de un sistema de software para gestionar el inventario y algunos protocolos para el manejo de productos perecibles.

Sin embargo, también se identificaron debilidades, como el control limitado sobre quién accede al almacén, la falta de un registro regular del mantenimiento de los equipos de refrigeración y que, en ocasiones, las diferencias en los inventarios no son registradas por falta de tiempo. Aunque existen algunos indicadores de desempeño, no se analizan de manera frecuente, lo que dificulta mejorar las operaciones.

**Tabla 4.***Resultados de la encuesta aplicada al gerente de la empresa*

N°	Respuesta
1	Se realiza un registro diario tanto de las entradas como de las salidas. Sin embargo, en ocasiones, el registro digital presenta retrasos debido a limitaciones de conexión a internet.
2	El acceso está restringido exclusivamente al personal del área y supervisores. Además, la puerta cuenta con cerraduras electrónicas, pero no siempre se realiza un control estricto del ingreso, especialmente durante los periodos de alta actividad.
3	Se utiliza un software estándar para registrar entradas, salidas y cantidades disponibles, este sistema no incluye funciones avanzadas como alertas automáticas de productos en riesgo de vencimiento o informes detallados de rotación.
4	Se llevan a cabo revisiones físicas trimestralmente, junto con el personal operativo, eso ayuda a identificar diferencias en los inventarios, el proceso podría optimizarse.
5	Contamos con un protocolo que prioriza la venta de productos cercanos a la fecha de caducidad y establece procedimientos para desechar aquellos que no cumplan los estándares. Sin embargo, a veces, las altas cargas de trabajo dificultan la aplicación rigurosa de estas medidas.
6	A veces se registran las diferencias detectadas en reportes semanales, pero debido al tiempo y la carga de trabajo, este proceso no siempre se lleva a cabo de manera oportuna.
7	Los productos se almacenan en cámaras frigoríficas con monitoreo constante de temperatura y humedad. También se realiza una inspección visual diaria para garantizar la organización adecuada. No obstante, en ocasiones, el espacio limitado complica la correcta distribución de los productos.
8	Se acostumbra realizar inspecciones periódicas a los equipos de refrigeración, pero estamos en proceso de implementar un registro formal que documente el historial de mantenimiento.
9	Actualmente se analizan indicadores básicos como el porcentaje de productos perecibles no vendidos y la rotación mensual de inventarios, no obstante, la evaluación de estos datos se realiza cuando surge algún problema en el área.
10	Sí, los incidentes se informan por escrito o a través de reuniones semanales.

*Nota.* En la Tabla se registran los resultados de la entrevista aplicada al gerente de la empresa PESCHIFSA S.A. (Autores, 2025)

### 3.3. Determinación del riesgo y confianza por componentes

En la Figura 1 se analiza los factores se identifica la confiabilidad y el riesgo que presentan la empresa en el área de inventarios, considerando los cinco componentes: ambiente de control, evaluación de riesgos, actividades de control, información y comunicación y finalmente monitoreo y seguimiento. Dichos valores permitieron muestran la capacidad de respuesta de las medidas existentes para mitigar dichos riesgos, garantizando así un control adecuado y el cumplimiento de los objetivos:

#### 3.3.1. Ambiente de Control

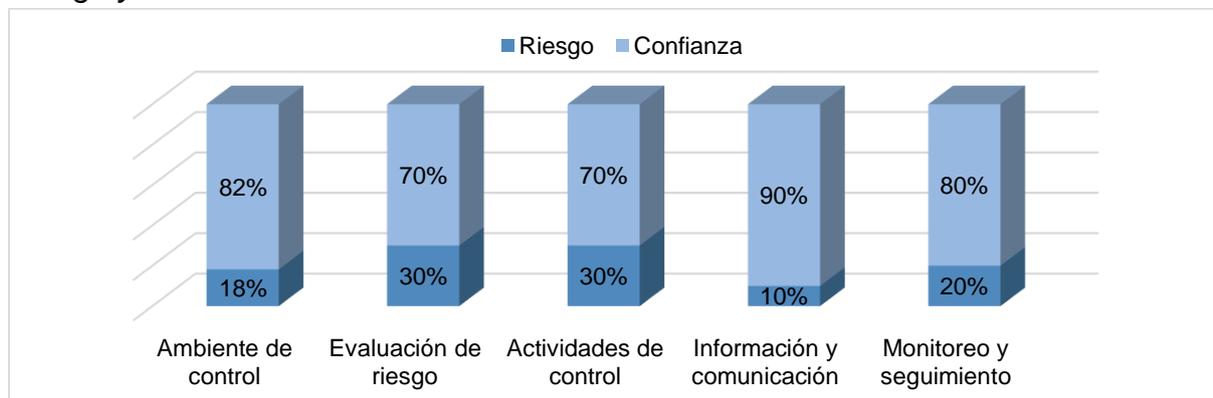
El ambiente de control refleja una base sólida, con un 82% de confianza, evidenciando la existencia de políticas documentadas y normas internas para el manejo de productos perecibles. Sin embargo, el 18% de riesgo identificado radica en áreas críticas como la supervisión periódica y la ausencia de medidas disciplinarias bien definidas frente al incumplimiento de los procedimientos.

Aquel aspecto determina una falta de consistencia en la implementación de controles que podrían comprometer la eficacia general del sistema, especialmente en lo que respecta al manejo de inventarios perecederos. La capacitación continua y la

definición clara de responsabilidades emergen como áreas prioritarias para fortalecer este componente, promoviendo un cumplimiento uniforme de las normas organizacionales.

## Figura 2.

### Riesgo y confianza del área de inventarios



*Nota.* Esta Figura resume los valores de riesgo y confianza de la evaluación del control interno por cada uno de los componentes (Autores, 2025)

### 3.3.2. Evaluación de riesgos

Con un 70% de confianza, la evaluación de riesgos en la empresa PESCHIFSA S.A muestra un desempeño aceptable, pero el 30% de riesgo destaca carencias notables en la identificación y mitigación de situaciones que pueden afectar. Si bien la empresa identifica riesgos operativos básicos, como el almacenamiento inadecuado, no aborda de manera suficiente aquellos derivados de fluctuaciones del mercado, bajas capturas o variabilidad en la producción. Además, las auditorías regulares para identificar riesgos permanecen limitadas, dejando brechas en la capacidad de respuesta ante situaciones adversas. Implementar un sistema integral de gestión de riesgos que contemple auditorías más frecuentes y análisis preventivos podría mejorar significativamente este componente, asegurando una mayor capacidad de respuesta frente a incertidumbres externas e internas.

### 3.3.3. Actividades de control

Las actividades de control presentan una gestión adecuada en ciertos aspectos, como las inspecciones periódicas de equipos de refrigeración. Sin embargo, el 30% de riesgo identificado está vinculado a fallas en la verificación diaria de inventarios y en la restricción de acceso al área de almacenamiento. Estas debilidades podrían derivar en discrepancias en los registros, deterioro de productos y mayor exposición a pérdidas o robos. La integración limitada de herramientas tecnológicas para el control y monitoreo también agrava el riesgo operativo. Para reducir estas vulnerabilidades, es esencial reforzar las verificaciones físicas diarias, automatizar el seguimiento de inventarios y restringir el acceso al área únicamente de un personal autorizado.

### 3.3.4. Información y comunicación

Con un 90% de confianza, la información y comunicación se posiciona como el componente con menor vulnerabilidad del sistema de control interno. Esto se debe a la existencia de canales claros de comunicación y acceso a información de los productos que ofrece la empresa. Sin embargo, el 10% de riesgo identificado está relacionado con la ausencia de informes automáticos sobre discrepancias y la comunicación limitada con los proveedores de insumos. Estas áreas de mejora, aunque mínimas, podrían comprometer la capacidad de respuesta ante irregularidades operativas. La implementación de sistemas automatizados para la generación de alertas y la mejora de la coordinación con proveedores fortalecerían aún más este componente.

### 3.3.5. Monitoreo y seguimiento

El monitoreo y seguimiento tiene un nivel de confianza del 80%, respaldado por auditorías internas periódicas y revisiones mensuales de procedimientos. Sin embargo, el 20% de riesgo indica debilidades en la evaluación de indicadores relacionados con el control de inventarios y el seguimiento de las auditorías externas. Además, la falta de retroalimentación estructurada y la implementación parcial de acciones correctivas limitan la efectividad de este componente. Para optimizar el monitoreo, es fundamental establecer medidas para el seguimiento de acciones correctivas y aumentar la frecuencia del análisis de desempeño de los controles implementados.

### 3.3.6. Hallazgos de la evaluación del control interno al área de inventario

La tabla de hallazgos presenta de manera estructurada las principales debilidades identificadas en el área de inventarios de PESCHIFSA S.A una empresa dedicada a la pesca y comercialización de mariscos y pescado. Se evidenció problemas críticos como la supervisión irregular en el manejo de productos perecederos, la falta de planos de contingencia frente a fallos en la cadena de frío y el acceso inadecuadamente restringido a las áreas de almacenamiento, lo cual incrementa el riesgo de deterioro, pérdidas económicas. y afectación a la calidad del producto. Asimismo, la ausencia de informes automatizados y un análisis limitado de indicadores de rotación y deterioro dificultan la detección oportuna de discrepancias y el rendimiento eficiente del inventario.

**Tabla 5**

*Hallazgos*

Componente	Hallazgo	Impacto	Recomendación
Ambiente de Control	Supervisión irregular en el cumplimiento de protocolos para el manejo y conservación de	Riesgo de deterioro de productos perecederos, lo que afecta la calidad ofrecida a los clientes y genera pérdidas económicas.	Establecer supervisiones diarias por parte de los encargados de inventarios y auditorías internas quincenales.

	mariscos y pescados.		
Evaluación de riesgos	Falta de capacitación en la manipulación y almacenamiento adecuado de productos pesqueros. Identificación limitada de riesgos relacionados con fluctuaciones de la demanda o exceso de producto. Ausencia de un plan de contingencia por fallos en equipos de refrigeración o almacenamiento en frío.	Riesgo de incumplir normativas de calidad sanitaria, afectando la reputación de la empresa y generando posibles sanciones. Aumento de costos operativos por exceso de stock, pérdida de frescura de los productos o baja rotación. Pérdida masiva de productos en caso de interrupciones en la cadena de frío, lo que afecta la rentabilidad.	Implementar programas de capacitación específicos sobre manejo de productos pesqueros y conservación en frío. Realizar análisis predictivos de demanda estacional y diseñar protocolos de ajuste rápido para los inventarios. Diseñar un plan de contingencia que contemple sistemas de respaldo, como generadores eléctricos o almacenes alternativos.
Actividades de control	Falta de controles diarios sobre las condiciones de almacenamiento, como temperatura y humedad. Acceso no restringido al área de cámaras de refrigeración y almacenamiento.	Deterioro acelerado de los productos, lo que reduce la calidad y genera insatisfacción en los clientes. Riesgo de manipulación inadecuada o robo de productos, aumentando las pérdidas económicas.	Implementar verificaciones diarias de las condiciones de almacenamiento y automatizar el monitoreo con sensores de frío. Establecer protocolos estrictos de acceso mediante sistemas biométricos o tarjetas magnéticas personalizadas.
Información y comunicación	Falta de reportes automatizados sobre las variaciones en inventarios de productos perecederos. Comunicación insuficiente con proveedores	Dificultades para detectar discrepancias en tiempo real, lo que afecta la precisión de los registros y genera pérdidas. Ineficiencias en el abastecimiento de insumos necesarios para el proceso productivo	Integrar sistemas de gestión automatizados que generen reportes y alertas sobre variaciones de inventario. Establecimiento de niveles mínimos y máximos de inventario de insumos. Codificación de insumos.
Monitoreo y seguimiento	Seguimiento parcial de las acciones correctivas derivadas de auditorías internas sobre inventarios perecederos.	Persistencia de deficiencias en los procesos, como pérdida de calidad en productos almacenados.	Crear un sistema de seguimiento estructurado con responsables asignados para cada acción correctiva y fechas límite de cumplimiento.

Análisis limitado de indicadores clave como la rotación de productos y la tasa de deterioro.	Pérdida de oportunidad para optimizar el inventario y reducir costos por mermas o vencimientos.	Incorporar análisis mensuales de indicadores clave y ajustar las estrategias de almacenamiento y comercialización en función de los resultados.
--	---	---

*Nota.* La tabla muestra una síntesis de los hallazgos detectados en la evaluación de control interno al área de inventario (Autores, 2025)

En la Tabla 6 se observa los procesos del área de inventarios de Peschifsa SA, detallando las actividades específicas realizadas, los controles existentes y aquellos que se sugiere implementar para cada una. En el proceso de recepción desde la flota pesquera, se aplican controles básicos como la supervisión visual y el registro manual, pero sería necesario implementar protocolos estandarizados de inspección y capacitar al personal en técnicas avanzadas de clasificación. En el almacenamiento, aunque se monitorean las cámaras de refrigeración de forma manual, es necesario establecer un cronograma más frecuente de inspecciones y procedimientos de respuesta inmediata ante fallos en las condiciones de conservación.

**Tabla 6.**

*Controles propuestos para el área de inventarios*

Proceso	Descripción	Controles actuales	Controles necesarios
Recepción desde la flota pesquera	Descarga y verificación de los productos capturados (calidad, frescura, cantidad). Clasificación inicial.	Supervisión física durante la recepción y clasificación inicial.	Capacitación del personal en técnicas avanzadas de clasificación y estándares de calidad; Implementar un protocolo estandarizado de inspección visual.
Almacenamiento	Conservación en cámaras frigoríficas con control de temperatura y humedad para mantener frescura y calidad.	Monitoreo manual periódico de temperatura y humedad.	Crear un cronograma de inspecciones más frecuentes; Establezca procedimientos de respuesta rápida ante fallos de refrigeración.
Control físico y documental	Registro manual de las existencias en cámaras y verificación periódica de las cantidades.	Inspecciones periódicas y registros manuales de entrada y salida de productos.	Realizar auditorías internas para verificar la consistencia de los registros; capacitar al personal en técnicas de registro eficiente.
Rotación de inventarios	Despacho según el método FIFO para evitar pérdidas por deterioro de productos perecederos.	Aplicación manual del método FIFO para priorizar productos según su antigüedad.	Diseñar un sistema de etiquetado visual por fechas de vencimiento para facilitar el control; Reforzar la supervisión del cumplimiento del FIFO en las operaciones diarias.
Preparación y despacho de pedidos	Selección, acondicionamiento y entrega de productos	Revisión manual de los pedidos antes del	Incorporar listados de verificación (checklist) físicos o digitales; realizar

Control de desperdicios	conforme a las especificaciones de los clientes. Gestión de residuos y subproductos no aptos para la venta; posible reutilización (por ejemplo, harina de pescado).	despacho para verificar cumplimiento. Identificación visual de productos no aptos y disposición según criterios básicos.	inspecciones aleatorias de los pedidos listos para despacho. Establecer alianzas con empresas recicladoras o de subproductos; Implementar un protocolo claro para la disposición y aprovechamiento de residuos.
Monitoreo de almacenamiento	Supervisión de las cámaras de frío para asegurar condiciones óptimas; actualmente se realiza periódicamente.	Inspecciones manuales con intervalos de tiempo específicos.	Crear un manual de procedimientos para identificar y mitigar riesgos en caso de fallos; designar personal exclusivo para supervisar el almacenamiento.

*Nota.* La tabla muestra unas síntesis de los hallazgos detectados en la evaluación de control interno al área de inventario (Autores, 2025)

#### 4. Discusión

La evaluación del control interno en la empresa PESCHIFSA S.A, es esencial para gestionar eficientemente los procesos de recepción, almacenamiento, procesamiento y despacho de productos del mar, considerando la perecibilidad y el volumen de operaciones de la empresa, considerando que se encuentran implícitas actividades como el registro de las capturas y productos adquiridos, organizar su almacenamiento en condiciones adecuadas para preservar su calidad, y garantizar un flujo ordenado y controlado mediante.

Los resultados reflejan niveles de confianza que van desde 70% el más bajo y 80% el más favorable entre los componentes evaluados, mientras que el riesgo oscila entre 20% y 30%. En comparación con lo expuesto por Nauñay et al. (2018) en una distribuidora mayorista, se observan similitudes, pues se observó que en ambiente de control ambas empresas cuentan con normativas básicas, pero la supervisión y aplicación de medidas no son constantes y la ausencia de manuales específicos y roles definidos afecta la gestión de inventarios.

En relación con la evaluación de riesgos, se enfrenta problemas en la previsión de fluctuaciones de demanda y el mantenimiento de la cadena de frío, mientras que Ganchoso et al. (2024) identificó la ausencia de alertas sobre niveles mínimos de stock y sistemas de codificación, eso deja en evidencia la necesidad de implementación de herramientas tecnológicas puede ser una solución para gestionar estos riesgos.

Nauñay et al. (2018) señaló como recomendaciones específicas el levantamiento de inventario físico mensualmente, la restricción al acceso a bodega de inventario a personal no autorizado, para evitar el extravío de mercadería y la ubicación de dos

extintores de fuego. En el caso de PESCHIFSA S.A la implementación de sensores para monitorear condiciones como la temperatura complementarías estas propuestas, el uso de sistemas automatizados, capacitación del personal, un cronograma de inspecciones en el proceso de almacenamiento, el diseño de un sistema de etiquetado visual por fechas de vencimiento e implementar un protocolo claro para la disposición y aprovechamiento de residuos.

## 5. Conclusiones

La evaluación del control interno en el área de inventarios de Peschifsa S.A. revela la necesidad de implementar medidas correctivas y proactivas que garanticen un manejo más eficiente y confiable de los recursos. La capacitación del personal, el uso de sistemas automatizados para monitorear condiciones de almacenamiento y la implementación de auditorías internas más frecuentes son acciones clave para reducir riesgos operativos y mejorar la calidad del producto ofrecido. Estas medidas permitirán no solo minimizar pérdidas económicas y mermas por deterioro, sino también fortalecer la confianza de los clientes y proveedores en la cadena de suministro de la empresa.

Los resultados destacan que, aunque existen prácticas básicas de evaluación y monitoreo de riesgos, la falta de protocolos avanzados y análisis predictivos limita la capacidad de respuesta ante fluctuaciones de la demanda y fallos en la cadena de frío. Incorporar sistemas de respaldo para el almacenamiento y herramientas tecnológicas que anticipen riesgos, como sensores y alertas automatizadas, contribuirá a optimizar el manejo de inventarios perecederos. Esto no solo mejorará la rentabilidad de la empresa, sino que también incrementará su competitividad en un sector donde la eficiencia y la calidad son determinantes.

## CONFLICTO DE INTERESES

Los autores declaran no tener ningún conflicto de intereses.

## Referencias Bibliográficas

- Alceda, G. (2024). Optimización de la gestión de inventario en el área de producción: implementación y estrategias de control. *Universidad Tecnológica Autónoma del Pacífico Revistap*, 1(1), 363-373 p. <https://doi.org/10.69529/utap.v3i1.95>
- Aquiño, L. (2024). Influencia del control interno en la gestión administrativa de un fondo editorial de Lima 2023. *Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales – Relacis*, 2(2), 11-28 p. <https://doi.org/10.5281/zenodo.12628608>

- Díaz, P., Moreno, M., Olvera, G., & Osorio, K. (2021). El control interno en las PYMES: Caso Empresa Noble. *Visionario Digital*, 5(2), 89-105 p. <https://doi.org/10.33262/visionariodigital.v5i2.1641>
- Ganchoso, M., Zhinin, J., & Arteaga, E. (2024). Control interno y su incidencia en la gestión de inventarios de la empresa “Distribuidora Delgado”, Santo Domingo, 2024. *Reincisol*, 3(6), 1327-1354 p. [https://doi.org/10.59282/reincisol.V3\(6\)1327-1354](https://doi.org/10.59282/reincisol.V3(6)1327-1354)
- González, S., Almeida, J., Viejó, A. J., & Dominguez, K. D. (2024). Gestión de Riesgos en Inventarios: Un Nuevo Enfoque en la Auditoría Interna. *Journal of Economic and Social Science Research*, 4(4), 153-167 p. <https://doi.org/10.55813/gaea/jessr/v4/n4/139>
- Hermosa, G. (2022). Factores limitantes para el crecimiento económico en las pequeñas y medianas empresas de Quinindé: un análisis exploratorio. *Journal of Economic and Social Science Research*, 2(2), 41-56 p. <https://doi.org/10.55813/gaea/jessr/v2/n2/51>
- Hurtado, R., & Pinargote, H. (2021). Factores limitantes del crecimiento económico en las PYMES de Quinindé. *Journal of Economic and Social Science Research*, 1(1), 1-14 p. <https://doi.org/10.55813/gaea/jessr/v1/n1/20>
- Jerónimo, D., Martínez, G., & Silva, F. (2022). Propuesta de Control de Inventarios en una empresa de alimentos. *Publicaciones E Investigación*, 16(1), 1-8 p. <https://doi.org/10.22490/25394088.5698>
- Maldonado, E., & Pazmiño, J. (2023). Prácticas de control interno del inventario en la industria papelera, caso Milagro. *Revista Metropolitana de Ciencias Aplicadas*, 6(2), 299-309 p. <https://doi.org/10.62452/894rfj56>
- Manosalvas, R., Baque, L., & Peñafiel, G. (2020). Estrategia de control interno para el área de inventarios en la empresa Ferricortez comercializadora de productos ferreteros en el cantón Santo Domingo. *Revista Universidad y Sociedad*, 12(4), 288-293 p. <http://scielo.sld.cu/pdf/rus/v12n4/2218-3620-rus-12-04-288.pdf>
- Moreno, J., Obregón, M., & Arellano, S. (2020). Control interno en los talleres y bodegas de los repuestos embarcaciones pesqueras de la compañía CEBRUL S.A. *VinculaTégica*, 1(1), 400-416 p. <https://doi.org/10.29105/vtga6.1-588>
- Nauñay, M., Mayorga, M., Comas, R., & Guaigua, M. (2018). Diagnóstico del sistema de control interno en inventarios. Caso de estudio: Cinascar Kilómetro Mil S.A. *Uniandes EPISTEME. Revista digital de Ciencia, Tecnología e Innovación*, 5(1), 512-526 p. <https://revista.uniandes.edu.ec/ojs/index.php/EPISTEME/article/view/1501/734>

- Pereira, M. (2020). Control Interno como herramienta antifraude para las organizaciones. *Caleidoscopio de las Ciencias Sociales*, 1(1), 1-23 p. <https://doi.org/10.38202/caleidoscopio.1>
- Román, C. (2016). *Gestión de los inventarios y su incidencia en la entrega de insumos a la Cooperativa de producción pesquera Hualtaco*. UTMACH. <http://repositorio.utmachala.edu.ec/handle/48000/8144>
- Solórzano, M., & Mendoza, C. (2021). El control de inventarios y su impacto en la liquidez de la distribuidora "Miguel Sebastián" Manabí-Ecuador 2019-2020. *Digital Publisher*, 7(3), 158-169 p. <https://doi.org/10.33386/593dp.2022.3.1102>
- Ulloa, A., Taydi, D., Rivadeneira, D., Cruz, O., & Mederos, E. (2021). Diagnóstico y Cuantificación de Pérdidas en la Gestión Logística de Almacenamiento en la Comercialización de Productos Pesqueros. *Revista Técnica de la Facultad de Ingeniería de la Universidad de Zulia*, 44(3), 188-198 p. <https://doi.org/10.22209/rt.v44n3a05>