Refas
12 anos
Revista Fatec Zona Sul
1ª. Edição Outubro 2014
ISSN 2359-182X



# ANÁLISE DAS PRÁTICAS DE AUDITORIA INTERNA NA GESTÃO DE UM RESTAURANTE DE PEQUENO PORTE DA CIDADE DE JOÃO PESSOA (PB)

# ANALYSIS OF INTERNAL AUDIT PRACTICES IN THE MANAGEMENT OF A SMALL RESTAURANT IN THE CITY OF JOÃO PESSOA (PB)

# ANÁLISIS DE LAS PRÁCTICAS DE AUDITORÍA INTERNA EN LA GESTIÓN DE UN PEQUEÑO RESTAURANTE EN LA CIUDAD DE JOÃO PESSOA (PB)

Raiana da Costa Vieira[1]
Caritsa Scartaty Moreira[2]
Thayná de Oliveira Fernandes[3]
Adriana Fernandes de Vasconcelos[4]

DOI: 10.26853/Refas_ISSN-2359-182X_v13n01_04

Artigo recebido em: janeiro de 2026
Artigo aceito em: junho de 2026

## RESUMO

Este artigo teve como objetivo investigar como as práticas de auditoria interna adotadas impactam a gestão de um restaurante de pequeno porte localizado na cidade de João Pessoa. Para tanto, realizou-se um estudo de caso em um restaurante de pequeno porte do município de João Pessoa–PB, utilizando-se uma abordagem descritiva e qualitativa. A coleta de dados ocorreu por meio de entrevistas semiestruturadas realizadas com a proprietária e a gerente do estabelecimento, e os dados obtidos foram analisados por meio da técnica de análise de conteúdo. Os resultados indicam que a principal prática de auditoria interna utilizada consiste na verificação por meio de checklists específicos para cada área, além de outras práticas, como a observação direta e a revisão de controles financeiros. Entre os principais desafios identificados destacam-se a falta de tempo e de recursos para a realização das auditorias, bem como a ausência de um manual formal de práticas. Ademais, foram propostas sugestões de melhoria com o objetivo de otimizar o processo de auditoria interna. Para a empresa estudada, as práticas de

[1] Graduada em Ciências Contábeis pela Universidade Federal da Paraíba. E-mail: raianavieirac@gmail.com. Lattes: http://lattes.cnpq.br/8200219160093836. OrcId: https://orcid.org/0009-0006-1145-0164.
[2] Doutora em Ciências Contábeis pela Universidade Federal da Paraíba. Mestra em Ciências Contábeis pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Professora Adjunta do Departamento de Ciências Contábeis e Atuariais (DCCA) da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) e Professora do Programa de Pós-Graduação em Ciências Contábeis da UFPE (PPGCC/UFPE). E-mail: caritsascarlaty@gmail.com, Lattes: http://lattes.cnpq.br/4261570315572266. OrcId: https://orcid.org/0000-0003-1243-9216.
[3] Mestre em Ciências Contábeis pelo Programa de Pós-graduação em Ciências Contábeis-UFPB. Graduada em Ciências Contábeis pela Universidade Federal da Paraíba - UFPB. E-mail: thaynafernandespro@gmail.com. Lattes: http://lattes.cnpq.br/9941793800805180. OrcId: https://orcid.org/0000-0003-3321-3734.
[4] Doutora e mestre em Contabilidade pelo Programa Multiinstitucional e Inter-regional de Pós-Graduação em Ciências Contábeis UNB/UFPB e UFRN. Professora da Universidade Federal da Paraíba. E-mail: adrivasconcelos@hotmail.com. Lattes: http://lattes.cnpq.br/0768978153759526. OrcId: https://orcid.org/0000-0001-7483-5295.

Revista Fatec Zona Sul - Refas - Edição 56 - outubro de 2026

auditoria interna apresentam impacto e contribuição favoráveis, mostrando-se essenciais para a gestão, ao contribuírem para a manutenção da saúde organizacional em um mercado competitivo.

**Palavras-chave**: Práticas de Auditoria Interna; Empresa de Pequeno Porte; Restaurante.

## ABSTRACT

This article aimed to investigate how adopted internal audit practices impact the management of a small restaurant in the city of João Pessoa. To this end, a case study was conducted in a small restaurant in João Pessoa-PB, using a descriptive and qualitative approach. Data collection was carried out through semi-structured interviews with the owner and manager, and the data were analyzed using content analysis. The results show that the main practice used is verification through specific checklists for each area; other practices include direct observation and review of financial controls. Some challenges detected were the lack of time and resources for conducting audits, as well as the absence of a formal manual of practices. In addition, improvement proposals were suggested with the aim of optimizing the internal audit process. For the company studied, the impact and contribution of internal audit practices are favorable, being essential for its management, contributing to maintaining a healthy business in a competitive market.

**Keywords:** Internal Audit Practices; Small Business; Restaurant.

## RESUMEN

Este artículo tuvo como objetivo investigar el impacto de las prácticas de auditoría interna adoptadas en la gestión de un pequeño restaurante en la ciudad de João Pessoa. Para ello, se realizó un estudio de caso en un pequeño restaurante de João Pessoa, PB, con un enfoque descriptivo y cualitativo. La recopilación de datos se realizó mediante entrevistas semiestructuradas con el propietario y el gerente, y el análisis de contenido. Los resultados muestran que la principal práctica utilizada es la verificación mediante listas de verificación específicas para cada área; otras prácticas incluyen la observación directa y la revisión de los controles financieros. Algunos desafíos detectados fueron la falta de tiempo y recursos para realizar auditorías, así como la ausencia de un manual formal de prácticas. Además, se sugirieron propuestas de mejora para optimizar el proceso de auditoría interna. Para la empresa estudiada, el impacto y la contribución de las prácticas de auditoría interna son favorables, siendo esenciales para su gestión, contribuyendo al mantenimiento de un negocio próspero en un mercado competitivo.

**Palabras clave:** Prácticas de auditoría interna; Pequeña empresa; Restaurante.

## 1 INTRODUÇÃO

As organizações enfrentam desafios cada vez maiores em razão de diversos fatores, tais como a velocidade acelerada das mudanças, a crescente complexidade da economia, as expectativas cada vez mais elevadas dos consumidores, a intensificação da competitividade no mercado, a falta de conhecimento por parte de seus gestores e, até mesmo, a ausência de planejamento (Pinheiro, 2013; Almeida; Santos, 2019).

Esses desafios também se manifestam na área contábil, abrangendo o gerenciamento financeiro, o controle de custos, o cumprimento das obrigações fiscais, o controle de estoques e a necessidade de planejamento tributário. No contexto empresarial, outros desafios também se somam a essa lista, como a elevada concorrência, a dificuldade na captação de capital e a gestão de pessoas, entre outros (Vitória; Meireles, 2021).

Revista Fatec Zona Sul - Refas - Edição 56 - outubro de 2026

De acordo com Silva *et al*. (2018), no setor de restaurantes os desafios enfrentados pelos gestores são ainda mais acentuados, em virtude da natureza dinâmica e altamente competitiva do mercado alimentício. Além das questões contábeis e financeiras já mencionadas, os restaurantes lidam com desafios específicos, como a gestão de estoques perecíveis, o controle da qualidade dos alimentos, a satisfação dos clientes, os conflitos entre sócios e a gestão de pessoal em um ambiente caracterizado por alta rotatividade.

Diante desse cenário, torna-se necessário superar tais obstáculos, uma vez que o setor de restaurantes constitui um dos pilares da indústria alimentícia, especialmente no segmento de alimentação fora do lar, desempenhando papel relevante na economia brasileira. Segundo dados da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), o setor emprega milhões de pessoas em todo o país, contribuindo de forma significativa para a geração de empregos e para a movimentação da economia nacional.

Nesse contexto, a auditoria interna tem ganhado crescente reconhecimento e valorização como uma ferramenta voltada à mitigação dos desafios empresariais, acompanhando o desenvolvimento do mercado e sua natureza dinâmica (Santos; Biavati; Kounrouzan, 2015). Conforme o Instituto de Auditores Internos do Brasil (IIA Brasil), a auditoria interna consiste em um serviço independente e objetivo, cujo propósito é agregar valor e melhorar as operações das organizações.

Assim, a auditoria interna destaca-se como um recurso essencial para o alcance do sucesso sustentável na gestão de restaurantes. Conforme ressaltam Tanno, Kadooka e Assad (2023), a realização de auditorias com ênfase em práticas sustentáveis, eficiência operacional e gestão de resíduos é fundamental para a manutenção da competitividade e da longevidade no setor. Diante disso, levanta-se a seguinte problemática de pesquisa: Quais práticas de auditoria interna são adotadas na gestão de um restaurante de pequeno porte da cidade de João Pessoa? Para responder a essa questão, definiu-se como objetivo investigar como as práticas de auditoria interna adotadas impactam a gestão de um restaurante de pequeno porte localizado na cidade de João Pessoa.

Estudos que abordam a relevância da auditoria interna como um mecanismo estratégico nas organizações destacam seu papel como aliada de uma gestão sustentável. Apolinário *et al*. (2023) afirmam que a auditoria interna é reconhecida como uma ferramenta vital para o sucesso organizacional, especialmente nas micro e pequenas empresas, considerando sua importância na avaliação da eficácia dos sistemas de gestão e dos controles internos.

A escolha do tema foi motivada por pesquisas desenvolvidas por Rodrigues (2013), Pinheiro (2013), Santos e Vier (2014) e Silva e Vieira (2015), as quais abordam a contribuição da auditoria interna como uma ferramenta eficaz na gestão dos negócios. Dessa forma, esta pesquisa visa contribuir tanto para a classe empresarial — especialmente do setor de restaurantes — quanto para a academia e para os profissionais da área contábil.

No âmbito empresarial, o estudo poderá fornecer subsídios para que gestores compreendam e apliquem práticas de auditoria interna em suas organizações, visando ao aprimoramento da gestão interna, bem como beneficiar a própria empresa estudada, ao ter suas práticas analisadas. Para a academia, a pesquisa mostra-se relevante ao ampliar o debate e a produção científica no campo da auditoria interna.

Revista Fatec Zona Sul - Refas - Edição 56 - outubro de 2026

# 2 REFERENCIAL TEÓRICO

Inicia-se o referencial teórico pela auditoria interna.

## 2.1 Auditoria interna

Segundo Imoniana (2019), a auditoria interna concentra-se na disciplina dos processos gerenciais, configurando-se como uma função que tem adquirido significativa importância desde a Segunda Guerra Mundial, em razão da crescente complexidade do ambiente empresarial.

Para Almeida (2017), a auditoria interna surge da necessidade de a administração da empresa dedicar maior atenção às suas normas e aos seus procedimentos internos. Isso ocorre porque, à medida que a organização se expande, os administradores deixam de ter a capacidade de monitorar pessoalmente todas as atividades e procedimentos empresariais.

Com o passar do tempo, conforme destacam Ribeiro e Coelho (2023), a auditoria interna teve seu campo de atuação ampliado, passando a ser utilizada não apenas para assegurar a precisão dos dados apresentados nos registros contábeis, mas também para garantir a exatidão de outras informações, bem como a adequação e a confiabilidade dos processos, mesmo fora do âmbito estritamente contábil.

Coelho (2021) salienta que são diversas as contribuições da auditoria interna para a gestão organizacional. A autora destaca que tais benefícios impulsionam o desenvolvimento da empresa, na medida em que estimulam seu crescimento e são percebidos como elementos capazes de proporcionar vantagem competitiva, resultando em maior produtividade e expansão organizacional.

Entre os benefícios proporcionados pela auditoria interna, Coelho (2021) menciona a contribuição para o alcance dos objetivos da entidade, o controle e o aprimoramento dos processos, a identificação de oportunidades de melhoria, a utilização de sistemas e softwares tecnológicos, o desenvolvimento de planos estratégicos, o gerenciamento de riscos, a elaboração de relatórios para subsidiar a tomada de decisão, a eficiência dos processos e a promoção da comunicação integrada.

Santos e Veiga (2014) explicam que, sob a perspectiva contábil, a manutenção de um setor de auditoria interna representa um custo para a organização. Contudo, diante dos diversos benefícios proporcionados, as empresas reconhecem a auditoria interna como uma ferramenta de gestão estratégica. Dessa forma, observa-se que a auditoria interna se configura como um investimento relevante, contribuindo de maneira significativa para a confiabilidade, a transparência e a eficiência dos processos empresariais.

### 2.1.1 Integração entre controle interno e auditoria interna

A NBC TA 315 (R2) conceitua o controle interno como um processo organizado, executado e mantido pelas autoridades responsáveis pela governança, pela gestão e pelos demais colaboradores, com o objetivo de proporcionar segurança razoável quanto ao alcance dos objetivos da organização, assegurando a confiabilidade e a transparência dos relatórios financeiros, a eficácia e a eficiência das operações, bem como a conformidade com as leis e os regulamentos aplicáveis.

Segundo a NBC TI 01, os procedimentos que compõem a auditoria interna consistem em “exames e investigações, incluindo testes de observância e testes substantivos, que

Revista Fatec Zona Sul - Refas - Edição 56 - outubro de 2026

permitem ao auditor interno obter subsídios suficientes para fundamentar suas conclusões e recomendações à administração da entidade".

A auditoria interna tem como propósito verificar se os objetivos do controle interno estão sendo alcançados. Para tanto, Imoniana (2019, p. 31) elenca diversos aspectos fundamentais assegurados pela auditoria, tais como:

a) a confiabilidade dos processos de controle interno;

b) o cumprimento das políticas, normas e procedimentos internos, bem como a conformidade com as leis, os regulamentos e os contratos vigentes;

c) a salvaguarda dos ativos, aliada à busca pela economicidade das operações e à análise do custo-benefício dos recursos empregados;

d) o monitoramento contínuo dos processos operacionais e de gestão, garantindo uma supervisão e avaliação eficientes das atividades organizacionais.

Os controles internos relevantes para a auditoria, conforme a NBC TA 315, abrangem um conjunto de atividades de controle essenciais para assegurar a confiabilidade das informações financeiras e a eficácia dos processos organizacionais. Tais controles podem ser classificados em diferentes categorias, como revisões de desempenho, processamento de informações, controles físicos e segregação de funções.

A auditoria interna diferencia-se do controle interno, uma vez que a primeira supervisiona e monitora os processos da organização por meio de um setor específico, investigando possíveis falhas decorrentes da aplicação das diretrizes e dos procedimentos estabelecidos pelo controle interno (Madeira, 2021).

Corroborando esse entendimento, Almeida (2017) ressalta que de pouco adianta dispor de um sistema de controle interno eficiente sem que haja verificação periódica quanto ao seu cumprimento pelos colaboradores. Nesse sentido, destaca-se a importância da auditoria interna, cuja função consiste em averiguar o cumprimento das normas internas e avaliar a necessidade de implementar novas diretrizes ou aperfeiçoar aquelas já existentes.

## 2.2 Estudos anteriores

Rodrigues (2013) analisou o impacto da auditoria interna na eficácia da gestão das empresas em um contexto competitivo. A pesquisa abordou temas como controle interno, governança corporativa e gestão de riscos e, por meio de uma pesquisa de campo, utilizou questionários aplicados a 200 grandes empresas em Portugal, no ano de 2010. Os resultados evidenciaram que a auditoria interna vem se tornando mais proativa, contribuindo para o aprimoramento do controle interno, da governança e da gestão de riscos, além de fornecer informações confiáveis que influenciam positivamente o processo de tomada de decisão. O estudo reforça a relevância crescente da auditoria interna e sugere que a integração dessas práticas em pequenas e médias empresas seja explorada em pesquisas futuras.

Também realizado em Portugal, o estudo de Pinheiro (2013) investigou o papel da auditoria interna na agregação de valor às empresas em um cenário marcado pela economia globalizada, pelo aumento da concorrência e pela crise econômica. Por meio de uma revisão de literatura e da aplicação de questionários a grandes empresas portuguesas, o autor destacou a evolução da auditoria interna, especialmente no que se refere à gestão de riscos, como forma de assegurar o alcance dos objetivos organizacionais. Esses achados corroboram as conclusões de Rodrigues (2013) quanto ao papel estratégico da auditoria interna na criação de valor,

Revista Fatec Zona Sul - Refas - Edição 56 - outubro de 2026

evidenciando uma tendência semelhante de valorização dessas práticas em diferentes contextos organizacionais.

O estudo de Santos e Vier (2014), por sua vez, acrescenta uma perspectiva mais localizada, ao demonstrar que a auditoria interna não se restringe a verificações documentais, mas exerce papel relevante no assessoramento à alta administração. A pesquisa, realizada em empresas do município de Santo Antônio da Patrulha (RS), indica que a auditoria interna é reconhecida como uma ferramenta essencial para a melhoria da eficiência operacional, a redução de custos e a identificação de oportunidades de economia, alinhando-se à abordagem de Pinheiro (2013) acerca da contribuição da auditoria para a eficiência e a geração de valor organizacional.

Silva e Vieira (2015) ampliaram essa discussão ao analisarem a presença de controles internos em diversas organizações, constatando que a maioria reconhece a auditoria interna como fundamental para a gestão. Embora a reduzida amostra limite a generalização dos resultados, o estudo complementa as conclusões de Santos e Vier (2014), ao reforçar a importância da auditoria interna em diferentes setores, em consonância com os achados de Rodrigues (2013) sobre seu impacto positivo na gestão e na tomada de decisão.

A pesquisa de Avelino (2017) acrescenta um enfoque prático ao debate, ao examinar os controles internos em restaurantes e demonstrar que a ausência de um sistema estruturado pode resultar em descontrole e insegurança na gestão. Esse estudo complementa as observações de Silva e Vieira (2015), ao evidenciar a importância de controles internos eficazes para o desempenho organizacional, reforçando a necessidade de práticas de controle bem implementadas para assegurar a eficiência operacional.

O estudo de Nascimento (2020) concentrou-se em microempresas e empresas de pequeno porte, revelando que, quando aplicadas adequadamente, as ferramentas de controle interno proporcionam benefícios significativos, como a proteção dos ativos e a prevenção de irregularidades. Os resultados alinham-se às conclusões de Avelino (2017) quanto à relevância dos controles internos e indicam que, apesar da baixa adoção em microempresas, tais mecanismos são fundamentais para o crescimento e a rentabilidade organizacional.

Coelho (2021) aprofundou a discussão acerca da auditoria interna, destacando a importância de suas ferramentas para assegurar a integridade das informações financeiras e aprimorar a eficiência dos processos. Os achados evidenciam a relevância da auditoria interna para o desenvolvimento organizacional e são corroborados pelos resultados apresentados por Nascimento (2020), ao reforçarem a necessidade de instrumentos de auditoria para promover a segurança e a eficácia das organizações.

Madeira (2021) investigou a aplicação do controle interno e da auditoria interna em micro e pequenas empresas, destacando a baixa adoção dessas práticas, principalmente em razão dos custos envolvidos e da necessidade de pessoal qualificado. A pesquisa foi realizada em dez empresas localizadas no bairro Armour, no município de Santana do Livramento (RS). O estudo oferece uma perspectiva prática adicional acerca dos desafios enfrentados pelas microempresas, alinhando-se aos achados de Nascimento (2020) e Avelino (2017), e aponta para a necessidade de adaptação dos sistemas de controle à realidade dessas organizações, de modo a promover maior eficiência.

Por fim, a pesquisa de Apolinário et al. (2023) sintetiza os achados de estudos anteriores, ao discutir a importância da auditoria interna para a gestão organizacional de micro e pequenas empresas e ao destacar os desafios significativos relacionados à sua implementação. O estudo amplia a compreensão acerca dos benefícios e das limitações da auditoria interna nesse contexto.

Revista Fatec Zona Sul - Refas - Edição 56 - outubro de 2026

## 3 MÉTODO

Quanto aos objetivos, a pesquisa caracteriza-se como descritiva, pois busca descrever as práticas de auditoria interna existentes na gestão do restaurante de pequeno porte estudado. No que se refere à natureza, a presente pesquisa possui abordagem qualitativa, uma vez que procura enfatizar as características e os aspectos dos fenômenos que não podem ser mensurados numericamente, conforme esclarece Gil (2021).

Para a realização da pesquisa, adotou-se o método de estudo de caso, desenvolvido em um restaurante de pequeno porte localizado na cidade de João Pessoa–PB, que oferece serviços alimentícios no sistema self-service, com proposta de sabor caseiro e preço acessível, praticado por meio de valor único pré-fixado. Inicialmente, quando da abertura formal da empresa — incluindo registros e alvarás — em meados de 2013, o estabelecimento era classificado como microempresa (ME). Com o crescimento do faturamento, passou a ser enquadrado como empresa de pequeno porte, adotando atualmente o regime de tributação do Simples Nacional.

A empresa estudada é administrada por um único proprietário e conta com oito funcionários, distribuídos nos seguintes cargos: gerente, balconista, atendentes, auxiliares de cozinha, chapeiro e cozinheira. Ademais, trata-se de uma empresa de caráter familiar, uma vez que possui, em seu quadro funcional, parentes que auxiliam na gestão.

A coleta de dados ocorreu por meio de um roteiro de entrevista elaborado pelas autoras, estruturado em duas partes. A primeira refere-se ao perfil dos respondentes, buscando identificar o cargo ocupado e a formação acadêmica. A segunda parte contempla questões voltadas à identificação das práticas de auditoria interna adotadas pelo estabelecimento, bem como aos desafios enfrentados para a implementação dessas práticas. As entrevistas foram realizadas com a proprietária do restaurante e com a gerente.

A análise dos dados foi realizada por meio da técnica de análise de conteúdo, conforme Bardin (2016). As categorias de análise definidas incluíram: realização das auditorias, áreas auditadas, procedimentos e metodologias de auditoria interna, desafios relacionados às práticas de auditoria interna e impactos das auditorias internas. Essas categorias mostraram-se fundamentais para compreender de que forma a auditoria interna contribui para a eficácia da gestão do estabelecimento.

## 4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Iniciam-se os resultados e discussão pelo perfil dos entrevistados.

### 4.1 Perfil dos entrevistados

A pesquisa contou com a participação de duas respondentes, cujos perfis são apresentados na Tabela 1. Ambas ocupam posições estratégicas na gestão do restaurante e demonstraram elevado nível de engajamento e interesse nas questões abordadas durante a entrevista, evidenciando uma postura proativa e colaborativa.

Revista Fatec Zona Sul - Refas - Edição 56 - outubro de 2026

Tabela 1 - Perfil do respondente

| **Perfil do respondente** | | |
|---|---|---|
| **Cargo** | **Proprietária** | **Gerente** |
| **Idade** | 62 | 28 |
| **Nível De Escolaridade** | Ensino médio completo | Ensino superior incompleto |
| **Formação Acadêmica** | Não possui | Curso de assistente administrativo, cursos online oferecidos pelo Sebrae e cursando Administração (Ensino Superior) |
| **Tempo de serviço** | Mais de 15 anos administrando o restaurante | 8 anos |

Fonte: Elaborado pelas autoras

A empresa estudada apresenta uma gestão de caráter familiar, na qual há vínculo de parentesco entre as respondentes. Ademais, a proprietária possui irmãos que administram outros estabelecimentos no mesmo setor de alimentação, o que possibilita a troca de experiências e o suporte mútuo.

Conforme apresentado na Tabela 1, a proprietária possui ampla experiência prática, adquirida ao longo de vários anos de atuação, desempenhando papel fundamental na supervisão das operações e no controle financeiro do restaurante. Com ensino médio completo, sua liderança é pautada em uma abordagem prática, fundamentada nos conhecimentos construídos ao longo de sua trajetória profissional.

A gerente, por sua vez, apresenta um perfil mais jovem e reúne experiência prática — com oito anos de atuação no restaurante — e formação acadêmica em andamento. Cursando Administração e possuindo cursos complementares, como assistente administrativo e capacitações promovidas pelo Sebrae, exerce papel ativo na gestão do estabelecimento, contribuindo com uma visão técnica e atualizada que complementa a experiência da proprietária.

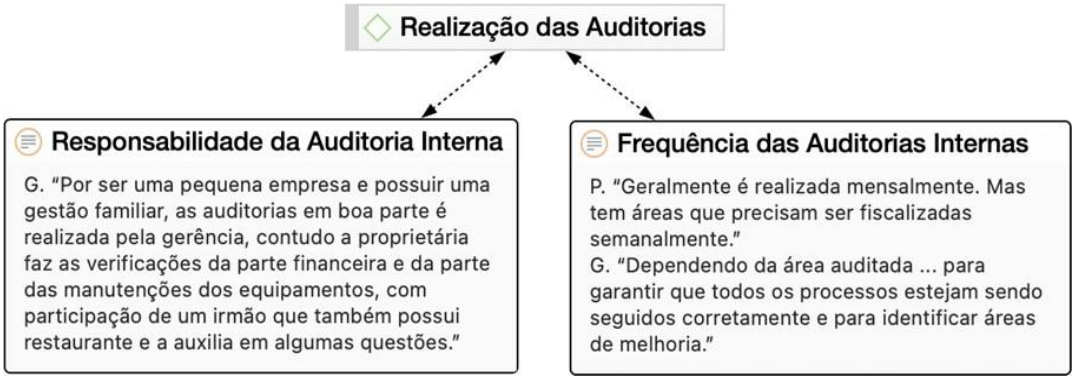
Essa parceria na gestão favorece a constituição de um ambiente organizacional no qual tradição e inovação se articulam, fortalecendo a capacidade do restaurante de se adaptar às mudanças do mercado, ao mesmo tempo em que mantém a qualidade, a eficiência operacional e a competitividade.

### 4.2 Realização das auditorias

Este tópico corresponde às questões 2 e 3 do roteiro de entrevista e tem como objetivo compreender quem é responsável pela realização das auditorias internas no restaurante, bem como determinar a periodicidade dessas auditorias. Antes da aplicação das perguntas, os entrevistados foram questionados sobre a existência de práticas de auditoria no estabelecimento, ao que responderam afirmativamente, com base nos conhecimentos que possuíam. Na Figura 1, são destacadas as falas das respondentes referentes às questões mencionadas.

Revista Fatec Zona Sul - Refas - Edição 56 - outubro de 2026

Figura 1 - Realização das auditorias




Fonte: Elaborado pelas autoras

A responsabilidade pela realização das auditorias no restaurante em estudo recai principalmente sobre a gerência, com a participação da proprietária em áreas específicas, como as verificações financeiras e a manutenção dos equipamentos. Essa prática de conduzir a auditoria internamente é corroborada por Amancio et al. (2019), que destacam a facilidade de acesso às informações necessárias quando a auditoria é realizada por um funcionário da própria empresa.

Por se tratar de uma empresa de pequeno porte, caracterizada por gestão familiar, a gerente, responsável pela maior parte das auditorias, assegura que os processos operacionais estejam em conformidade. A proprietária, além de sua experiência acumulada ao longo dos anos, supervisiona as áreas financeiras e de manutenção, contando ocasionalmente com o auxílio de um familiar experiente no ramo, conforme ilustrado na Figura 1, no quadro "Responsabilidade da Auditoria Interna".

Quanto à periodicidade das auditorias internas, abordada na questão 3, verificou-se que a frequência varia conforme a área auditada. Algumas auditorias são realizadas semanalmente, principalmente em áreas críticas, como higiene, limpeza e verificação de estoques, garantindo a conformidade contínua e a identificação rápida de quaisquer desvios ou necessidades de melhoria, conforme destacado na fala da gerente, apresentada na Figura 1, no quadro "Frequência das Auditorias Internas". Outras áreas, como manutenção de equipamentos e controles financeiros, são auditadas mensalmente, permitindo um acompanhamento mais detalhado e planejado das operações.

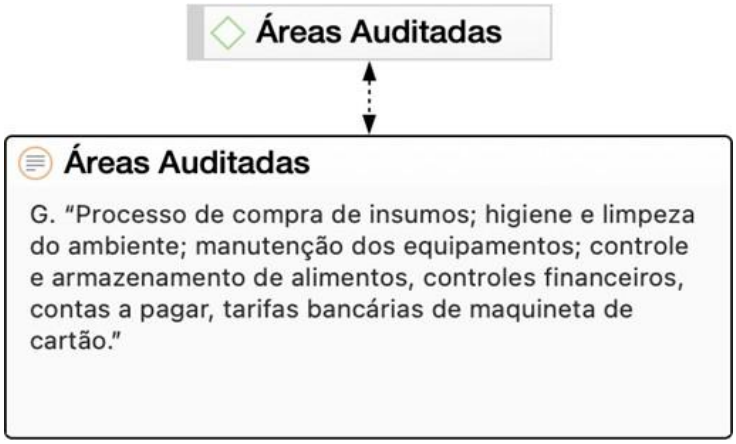
Não há normas específicas acerca da frequência de realização das auditorias internas; a decisão sobre a periodicidade fica a critério da empresa, considerando as necessidades específicas de cada área. Esse cenário reforça que o mais importante é a implementação consistente da prática, garantindo a eficiência operacional.

### 4.2.1 Áreas auditadas

Este tópico apresenta as respostas referentes à questão 5 do roteiro de entrevista, com o objetivo de identificar as áreas submetidas ao processo de auditoria interna no restaurante estudado. A Figura 2 evidencia a fala da gerente sobre as áreas auditadas.

Revista Fatec Zona Sul - Refas - Edição 56 - outubro de 2026

Figura 2 - Áreas auditadas




Fonte: Elaborado pelas autoras

De acordo com a gerente, as auditorias internas no restaurante concentram-se em áreas e processos cruciais para garantir a eficiência operacional e a conformidade com normas e padrões. Entre as áreas auditadas, destaca-se o processo de compra de insumos, que inclui a verificação de fornecedores e a avaliação da qualidade dos produtos adquiridos.

Além disso, a higiene e a limpeza do ambiente são auditadas regularmente, assegurando que o restaurante mantenha condições seguras e adequadas para clientes e funcionários, em conformidade com as normas de vigilância sanitária. Outros processos auditados incluem a manutenção dos equipamentos, com verificação do estado de conservação e identificação da necessidade de reparos preventivos, e o controle e armazenamento de alimentos, abrangendo a inspeção da validade e das condições de estocagem dos produtos. O controle financeiro, incluindo contas a pagar e tarifas bancárias de maquinetas de cartão, também constitui uma área de auditoria, garantindo a precisão das transações e a organização das finanças do restaurante.

O direcionamento das auditorias internas às áreas críticas do estabelecimento é essencial para assegurar a eficiência operacional e a conformidade com normas e padrões, refletindo uma estratégia alinhada a Franco e Marra (2001), que destacam que áreas destinadas à vigilância, fiscalização e revisão administrativa permitem a observação, previsão, controle e gestão dos eventos que impactam os resultados da empresa.

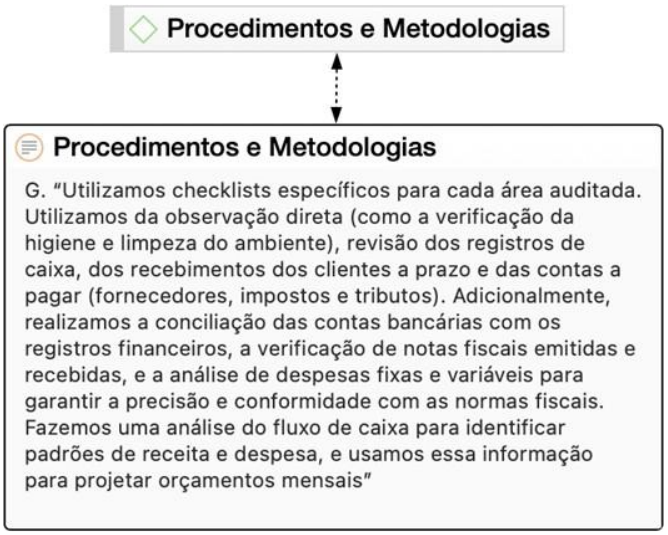
### 4.2.2 Procedimentos e metodologias de auditoria interna

Este tópico refere-se à questão 4 e às questões de 6 a 11 do roteiro de entrevista, com o objetivo de identificar os procedimentos e metodologias adotados pelo restaurante em suas auditorias internas. A discussão deste tópico está alinhada ao objetivo geral deste estudo, que consiste em investigar as práticas de auditoria interna implementadas na gestão de um restaurante de pequeno porte.

Com base nas respostas dos entrevistados à questão 4, na qual se indaga sobre as práticas de auditoria interna utilizadas nas áreas auditadas, observa-se, conforme a fala da gerente apresentada na Figura 3, que a principal metodologia empregada consiste em checklists específicos, permitindo uma revisão minuciosa de cada área auditada.

Revista Fatec Zona Sul - Refas - Edição 56 - outubro de 2026

Figura 3 - Procedimentos e metodologias




Fonte: Elaborado pelas autoras

Além disso, utiliza-se a observação direta, com verificação do ambiente (higiene, limpeza e manutenção preventiva da estrutura), e a revisão dos controles financeiros, que permite analisar os fluxos de caixa para eventual identificação de falhas, custos e despesas indevidas, podendo-se utilizar essas informações para projeção de receitas e despesas mensais.

De acordo com a NBC TI 01, atividades estruturadas como checklists, observação direta e revisão de controles financeiros asseguram a consistência e a adequação dos processos, fortalecendo a gestão de riscos e a eficiência operacional do restaurante. Esses dados também corroboram a pesquisa de Coelho (2021), que afirma que ferramentas de auditoria desempenham função essencial na identificação de irregularidades e no suporte aos gestores para a melhoria da confiabilidade das informações utilizadas na tomada de decisão.

As questões 6 a 11 fornecem um detalhamento específico das práticas adotadas em diferentes áreas do restaurante. Na questão 6, referente ao estoque e ao controle de alimentos, verifica-se que essas atividades são realizadas semanalmente, com atenção rigorosa à validade dos produtos e à necessidade de reposição. Considerando que o restaurante trabalha com alimentos perecíveis e não perecíveis, o monitoramento das datas de validade é essencial para assegurar a qualidade e a segurança dos produtos oferecidos aos clientes.

A partir dessa verificação, elabora-se uma lista de itens em falta ou que necessitam de reposição, possibilitando negociações com fornecedores para garantir o melhor custo-benefício nas compras. Além disso, essa análise antecipada evita a escassez de insumos essenciais, assegurando a disponibilidade contínua de ingredientes e mantendo a eficiência do estoque, prevenindo desperdícios e garantindo a operacionalidade diária do restaurante.

Quanto à segurança alimentar e à higiene do ambiente, as respostas à questão 7 indicam que esses processos são monitorados de forma contínua, com registros diários da temperatura dos ambientes, da higiene pessoal dos funcionários e da limpeza de superfícies e utensílios. Esse monitoramento é fundamental para que o restaurante opere em conformidade com as normas sanitárias e ofereça um ambiente seguro para clientes e funcionários. A observação

Revista Fatec Zona Sul - Refas - Edição 56 - outubro de 2026

direta desempenha papel importante nesse processo, garantindo que eventuais desvios sejam corrigidos imediatamente.

Nas questões 8 e 9, referentes aos procedimentos financeiros, verifica-se que o restaurante adota um controle formal e rigoroso para registro de compras e despesas, com o fluxo de caixa monitorado diariamente por meio de planilhas no Excel. Todas as compras, boletos de fornecedores e despesas pagas são devidamente registradas, permitindo o controle preciso de gastos e faturamento ao final do mês.

Esse processo é complementado pela reconciliação diária do caixa e pela separação clara entre as finanças pessoais e as do negócio, garantindo a precisão das informações financeiras. Adicionalmente, o uso de software de automação comercial auxilia na geração de relatórios detalhados, facilitando a verificação contínua das transações e a tomada de decisões baseada em dados confiáveis.

Na questão 10, sobre avaliação do atendimento ao cliente e da qualidade dos serviços, tanto a gerente quanto a proprietária informaram que utilizam feedbacks diretos dos clientes, complementados por observação direta. Muitos clientes são regulares, o que propicia um ambiente de confiança e permite que forneçam avaliações sinceras, constituindo uma ferramenta valiosa para aprimoramento do atendimento e dos serviços.

Quanto à manutenção de equipamentos e infraestrutura, tema da questão 11, são realizadas inspeções mensais para identificar problemas e solucioná-los de forma ágil. A proprietária registra em caderno as datas de aquisição dos equipamentos e das manutenções realizadas, permitindo planejamento preventivo, minimizando falhas inesperadas e assegurando a continuidade das operações.

Em síntese, as práticas adotadas pelo restaurante abrangem áreas cruciais como controle de estoque, segurança alimentar, gestão financeira e manutenção de equipamentos. A combinação de checklists, observação direta e o uso de ferramentas como planilhas e softwares de automação demonstra um esforço contínuo para manter a eficiência operacional e a qualidade dos serviços. Avaliações periódicas e monitoramento cuidadoso das atividades garantem que o restaurante opere em conformidade com os padrões estabelecidos, assegurando o bom funcionamento e a satisfação dos clientes.

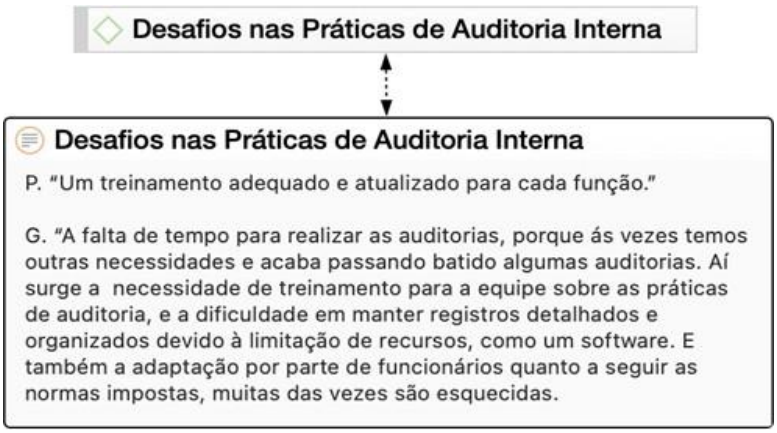
### 4.2.3 Desafios nas práticas de auditoria interna

Neste tópico, são abordados os achados referentes à questão 13 do roteiro de entrevista aplicado, que buscou investigar as principais dificuldades enfrentadas pelo restaurante na implementação das práticas de auditoria interna, correspondendo ao terceiro objetivo específico deste estudo.

Com base nas respostas obtidas, foram identificados diversos desafios relacionados à implementação das práticas de auditoria interna no restaurante. Conforme ilustrado na Figura 4, destacam-se: a ausência de treinamento adequado da equipe, a dificuldade de adaptação dos funcionários às normas estabelecidas, a falta de tempo para a realização das auditorias e a limitação de recursos necessários para viabilizar esses processos.

Revista Fatec Zona Sul - Refas - Edição 56 - outubro de 2026

Figura 4 - Desafios nas práticas de auditoria interna




Fonte: Elaborado pelas autoras

Esses desafios são consistentes com a literatura sobre auditoria interna em micro e pequenas empresas. Como destacam Santos, Biavati e Kounrouzan (2015), a indisponibilidade de recursos representa uma dificuldade significativa para essas organizações. Segundo os autores, sem um auditor interno capacitado e recursos adequados, a implementação eficaz das práticas de auditoria interna é prejudicada, pois a falta de recursos limita a capacidade da empresa de adotar controles internos robustos, fundamentais para a eficiência operacional e a integridade dos processos.

Os achados deste estudo corroboram a pesquisa de Apolinário et al. (2023), que evidencia que, embora a auditoria interna seja uma ferramenta vital para o desenvolvimento das empresas, sua implementação enfrenta obstáculos relevantes, especialmente em micro e pequenas organizações. Entre esses obstáculos, destacam-se a falta de estrutura e a resistência à mudança por parte dos funcionários.

Com relação à resistência observada, foi questionado aos respondentes quais medidas eram adotadas para corrigir divergências ou problemas identificados durante a realização das auditorias. Os entrevistados informaram que quaisquer inconsistências são registradas e discutidas em reuniões com a equipe. A partir dessas discussões, busca-se compreender a causa dos problemas e implementar ações corretivas, orientando os colaboradores à adoção de boas práticas. Esse processo de análise e correção não apenas resolve os problemas identificados, mas também contribui para mitigar a resistência e promover a melhoria contínua das práticas de auditoria interna.

Além dos desafios mencionados na questão 13, foi identificado outro aspecto relevante na questão 1. Quando indagadas sobre a existência de um manual de práticas internas do restaurante, as entrevistadas informaram que não há um manual formal escrito, sendo as orientações transmitidas verbalmente, abrangendo procedimentos de limpeza, manuseio e demais práticas operacionais. A ausência de um manual formal pode dificultar a padronização dos processos e a implementação de controles internos eficazes, comprometendo a consistência e a efetividade das auditorias internas.

### 4.2.4 Impacto das auditorias internas

Este tópico aborda as respostas referentes à questão 14 do roteiro de entrevista, com a finalidade de compreender o impacto das auditorias internas na gestão do restaurante estudado. O tópico atende ao primeiro e ao segundo objetivos específicos desta pesquisa, avaliando o

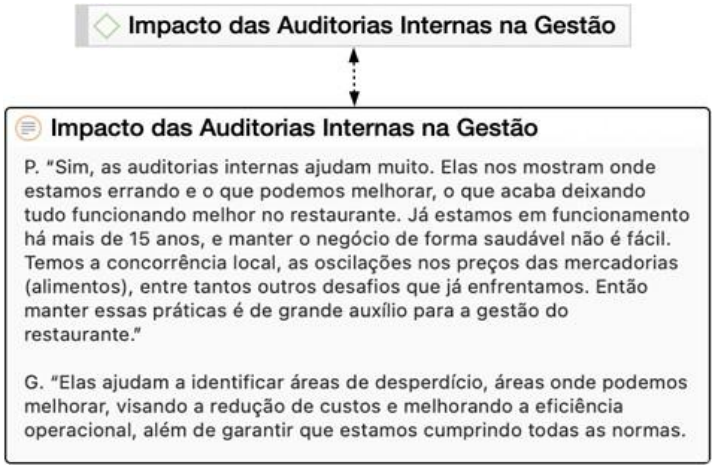


Revista Fatec Zona Sul - Refas - Edição 56 - outubro de 2026

impacto das práticas de auditoria interna na eficiência operacional e na transparência da gestão, bem como verificando de que forma a auditoria interna contribui para a identificação de possíveis irregularidades e riscos na administração do restaurante.

As respostas dos entrevistados indicam que a auditoria interna exerce um impacto significativo na eficiência operacional e na transparência da gestão. A gerente e a proprietária destacam que as auditorias internas são fundamentais para identificar áreas de melhoria, reduzir desperdícios e garantir a conformidade com as normas estabelecidas, conforme evidenciado na Figura 5.

Figura 5 - Impacto das auditorias internas na gestão




Fonte: Elaborado pelas autoras

Este impacto está em consonância com o que Santos, Biavati e Kounrouzan (2015) destacam, ao afirmarem que a auditoria interna desempenha um papel fundamental no apoio à gestão, promovendo melhorias organizacionais e reduzindo disparidades em relação às grandes empresas. Cardoso e Vieira (2017) corroboram essa visão, afirmando que a aplicação dos recursos de auditoria visa apoiar a administração na detecção de falhas e na melhoria dos processos operacionais, o que é essencial para garantir a integridade e a eficiência organizacional.

É relevante destacar a fala da proprietária (Figura 6), que menciona como as auditorias internas têm sido fundamentais para a melhoria dos processos no restaurante, auxiliando na identificação de erros e áreas de aprimoramento. Com mais de 15 anos de atividade, ela enfatiza os inúmeros desafios enfrentados, como a concorrência local e as oscilações nos preços das mercadorias. A proprietária reforça que essas práticas são essenciais para a gestão do restaurante, contribuindo para manter o negócio saudável em um mercado competitivo.

Essas práticas são particularmente importantes para micro e pequenas empresas, como o restaurante em estudo, que enfrentam desafios específicos e necessitam de uma base sólida para garantir sua sustentabilidade e sucesso. Dessa forma, as práticas de auditoria interna implementadas no restaurante não apenas auxiliam na detecção de problemas e na melhoria contínua dos processos, mas também oferecem uma vantagem competitiva relevante em um mercado dinâmico e desafiador.

Revista Fatec Zona Sul - Refas - Edição 56 - outubro de 2026

### 4.3 Propostas de melhoria

Para atender ao último objetivo específico do presente estudo, que visa propor recomendações para aprimorar as práticas de auditoria interna com o intuito de melhorar a gestão, minimizar riscos e fortalecer o controle dentro do restaurante, apresentam-se, a seguir, algumas propostas relacionadas aos desafios enfrentados na auditoria interna.

A primeira recomendação é a implementação de um manual de práticas operacionais, alinhado às diretrizes de controle interno e auditoria interna, conforme estabelecido pela NBC TI 01. Um manual bem elaborado fornecerá diretrizes claras e consistentes para as operações diárias, garantindo que todos os funcionários estejam alinhados com os procedimentos estabelecidos, contribuindo para maior uniformidade e controle.

Sugere-se que o manual também siga a RDC n.º 216 da ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Ao adotar tais normas, a auditoria interna poderá monitorar se os procedimentos descritos no manual estão sendo seguidos de forma eficaz, avaliando sua consistência e efetividade, conforme os objetivos da auditoria interna, que incluem a mitigação de riscos e a promoção da eficiência operacional.

Outra recomendação consiste em investir em treinamento contínuo dos funcionários, realizando capacitações regulares sobre procedimentos de controle e práticas de auditoria interna, a fim de garantir que todos estejam atualizados e conscientes das melhores práticas.

Propõe-se, ainda, a segregação de funções de controle interno entre diferentes funcionários, tornando o papel da auditoria interna mais fluido e eficiente. Ao distribuir responsabilidades de controle interno entre vários membros da equipe, é possível reduzir a carga sobre os responsáveis pela auditoria e minimizar a necessidade de auditorias tão frequentes. Essa estratégia também contribui para a prevenção de fraudes e erros, aumentando a confiabilidade dos processos internos.

Outra proposta é a automação de processos. Observou-se que o restaurante utiliza checklists manuais; a implementação de ferramentas tecnológicas para automatizar processos de controle e auditoria poderia melhorar significativamente a eficiência, reduzir o risco de erros humanos e fornecer relatórios mais precisos e em tempo real, facilitando a tomada de decisões.

Por fim, recomenda-se a contratação de auditoria interna independente, como consultoria externa, ao menos uma vez, para trazer uma nova perspectiva aos processos internos. A análise por um auditor externo pode identificar áreas de melhoria e garantir que a auditoria interna esteja sendo conduzida de maneira eficaz.

A implementação dessas propostas visa fortalecer a eficiência e a eficácia dos processos gerenciais, proporcionando uma estrutura mais organizada e sistemática, reduzindo a carga sobre os responsáveis pela auditoria e aumentando a confiabilidade dos controles internos. Ao adotar tais estratégias, o restaurante poderá não apenas otimizar suas operações, mas também criar um ambiente mais seguro e transparente, alinhado às melhores práticas de gestão e controle.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante das constantes mudanças na área empresarial, estar preparado e adaptar-se para enfrentar desafios tornou-se uma necessidade para as empresas, especialmente para as de



Revista Fatec Zona Sul - Refas - Edição 56 - outubro de 2026

pequeno porte, que precisam conhecer bem o seu negócio, prevenir falhas, gerir riscos, revisar seus custos e avaliar se suas operações estão sendo conduzidas de maneira eficiente e sustentável.

Nesse sentido, esta pesquisa buscou investigar como as práticas de auditoria interna adotadas impactam a gestão de um restaurante de pequeno porte na cidade de João Pessoa, avaliando seu efeito na administração do estabelecimento, identificando os principais desafios na implementação dessas práticas e sugerindo melhorias com a finalidade de aprimorar a gestão e minimizar riscos.

Os resultados indicam que o restaurante estudado utiliza, na realização da auditoria interna, metodologias específicas, como checklists para cada área, permitindo revisões detalhadas; observação direta, com verificação do ambiente, incluindo higiene, limpeza e manutenção preventiva da estrutura; e revisão dos controles financeiros, possibilitando a análise dos fluxos de caixa e a identificação de falhas, custos e despesas indevidas. Esses achados respondem ao questionamento central desta pesquisa, que buscava investigar as práticas de auditoria interna adotadas na gestão do restaurante.

Além da investigação das práticas adotadas, verificou-se que a auditoria interna é realizada de forma colaborativa entre a gerente, responsável por áreas como controle de estoque, segurança alimentar, higiene e atendimento ao cliente, e a proprietária, que supervisiona práticas financeiras e de manutenção. A frequência das auditorias varia entre semanal e mensal, garantindo conformidade contínua e rápida identificação de desvios.

Entretanto, as respondentes enfrentam desafios, como a ausência de um manual formal de práticas, falta de tempo e resistência a novas metodologias, evidenciando a necessidade de melhorias. Entre as recomendações destacam-se a formalização de um manual de práticas e a segregação de funções, que podem fortalecer a auditoria. Apesar desses obstáculos, os impactos positivos das práticas de auditoria interna são evidentes, promovendo transparência, eficiência operacional e rigoroso controle dos processos, contribuindo para a melhoria contínua dos serviços e a satisfação dos clientes.

Diante dos resultados alcançados, conclui-se que a auditoria interna não se limita a um mecanismo de controle, mas constitui uma aliada essencial na busca pela excelência no serviço prestado. A contínua adoção e aprimoramento dessas práticas garantem que o restaurante se mantenha competitivo e ofereça um ambiente seguro e de qualidade para clientes e funcionários. Assim, reforça-se a relevância da auditoria interna como componente crucial na gestão de restaurantes de pequeno porte.

Contudo, observa-se que as auditorias no restaurante estudado são realizadas de forma informal, sem planejamento prévio e documentação adequada em papéis de trabalho. Embora as práticas informais tenham funcionado até certo ponto, a ausência de formalidade pode se tornar um obstáculo para o crescimento e a sustentabilidade do negócio. Nesse contexto, a implementação de um planejamento estruturado de auditoria interna, com diretrizes claras e documentação consistente, permitiria uma análise mais profunda das operações, identificação de oportunidades de melhoria, aumento da eficiência dos processos e fortalecimento da base para crescimento sustentável.

Uma limitação da pesquisa foi a ausência de triangulação de métodos na coleta de dados, pois o estudo baseou-se exclusivamente em entrevistas semiestruturadas com duas respondentes. Apesar de fornecer informações valiosas, isso limita a abrangência e profundidade dos resultados. A utilização de outros métodos, como observações diretas das práticas auditadas ou análise documental de registros financeiros e operacionais, poderia fornecer uma visão mais completa e robusta da eficácia das práticas de auditoria interna.

Revista Fatec Zona Sul - Refas - Edição 56 - outubro de 2026

Para pesquisas futuras, recomenda-se investigar as práticas de auditoria interna em uma amostra ampliada, incluindo a percepção de outros funcionários sobre essas práticas, a fim de compreender de forma mais abrangente os desafios e resultados. Outra sugestão é realizar comparativos entre restaurantes de pequeno, médio e grande porte, analisando como a complexidade e a escala de operação influenciam nas práticas adotadas e na eficácia das auditorias internas.

Revista Fatec Zona Sul - Refas - Edição 56 - outubro de 2026

## 6 REFERÊNCIAS

ABRASEL. **Constituição reconhece bares e restaurantes como essenciais.** 09 jan. 2024. Disponível em: https://abrasel.com.br/revista/gestao-do-setor/setor-essencial/

. Acesso em: 05 mar. 2024.

ALMEIDA, L. de S.; SANTOS, L. B. Como as empresas podem sobreviver a um mercado cada vez mais competitivo. *In:* SIMPÓSIO DE EXCELÊNCIA EM GESTÃO E TECNOLOGIA – SEGET, 16., 2019. **Anais**… 2019.

ALMEIDA, M. C. **Auditoria: abordagem moderna e completa**. E-book. Grupo GEN, 2017. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597013801/

. Acesso em: 08 abr. 2024.

AMANCIO, I. C.; RUIZ, S. P.; BERNARDINELLI, J. P.; THEODORO, J. L.; FERREIRA, G. R. S. Auditoria e controle interno em pequenas empresas. **Ensaios & Diálogos**, Rio Claro, v. 12, n. 1, p. 23-41, jan./dez. 2019.

APOLINÁRIO, B. de P.; FILHO, J. C. da S.; OLIVEIRA, W. F. de; SILVA, E. F. da; MACHADO, M. C.; JUNIOR, N. F. A auditoria interna como um importante instrumento de gestão nas micro e pequenas empresas. **Revista FT**, ed. 126, set. 2023. Disponível em: https://revistas.com.br/a-auditoria-interna-como-um-importante-instrumento-de-gestao-nas-micro-e-pequenas-empresas/

. Acesso em: 09 fev. 2024.

AVELINO, D. R. **Controle interno e estoques: um estudo em restaurante self-service e à la carte na cidade de João Pessoa – PB**. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciências Contábeis) – Universidade Federal da Paraíba, Paraíba, 2017.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo.** 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Edições 70, 2016.

BRASIL. Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006. **Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte.** 2006. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/lcp123.htm

. Acesso em: 14 mar. 2024.

CARDOSO, A. B. S.; VIEIRA, E. T. V. **Auditoria contábil como instrumento de gestão para as pequenas e médias empresas**. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso de Pós-Graduação.

COELHO, A. P. de C. **A importância e os benefícios da auditoria interna para a gestão organizacional**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciências Contábeis) – Faculdade Anhanguera, Taubaté, 2021.

CONSELHO FEDERAL DE CONTABILIDADE. **NBC TI 01 – Da auditoria interna.** 2003. Disponível em: https://www1.cfc.org.br/sisweb/SRE/docs/RES_986.pdf. Acesso em: 29 mar. 2024.

CONSELHO FEDERAL DE CONTABILIDADE. **NBC TA 265 – Comunicação de deficiências de controle interno**. 2009. Disponível em: https://www1.cfc.org.br/sisweb/SRE/docs/RES_1210.pdf

. Acesso em: 12 abr. 2024.

CONSELHO FEDERAL DE CONTABILIDADE. **NBC TA 315 (R2) – Identificação e avaliação dos riscos de distorção relevante**. 2021. Disponível em: https://www1.cfc.org.br/sisweb/SRE/docs/NBCTA315(R2).pdf. Acesso em: 12 abr. 2024.

FIGUEIREDO, A. L. de C.; LIMA, C. L.; SILVA, F. J. C. da; ANDRADE, J. N. T. Desafios das micro e pequenas empresas no Brasil: uma análise sobre o papel do gestor. Id On Line **Rev. Psic**., v. 17, n. 65, p. 480-488, fev. 2023.

FRANCO, H.; MARRA, E. **Auditoria contábil**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2001.

GIL, A. C. **Como fazer pesquisa qualitativa**. E-book. Grupo GEN, 2021. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786559770496/

. Acesso em: 01 abr. 2024.

IMONIANA, J. O. **Auditoria: planejamento, execução e reporte**. São Paulo: Atlas, 2019.

INSTITUTO DOS AUDITORES INTERNOS DO BRASIL. **Definição de auditoria interna**. Disponível em: https://iiabrasil.org.br/ippf/definicao-de-auditoria-interna

. Acesso em: 20 out. 2024.

MADEIRA, K. B. R. V. Análise de controle interno e auditoria interna em pequenas e microempresas do bairro Armour de Santana do Livramento-RS. **Revista da FAE**, v.24, n.1, 2021. Disponível em: https://revistafae.fae.emnuvens.com.br/revistafae/article/view/728

. Acesso em: 29 mar. 2024.

NASCIMENTO, J. P. S. do. O controle interno nas microempresas e empresas de pequeno porte. **Expressão Católica**, Quixadá, v. 9, n. 1, p. 21-22, 2020.

PINHEIROS, C. G. de A. **Acrescentar valor à organização com a auditoria interna.** Dissertação (Mestrado em Auditoria) – Instituto Superior de Contabilidade e Administração do Porto, Porto, 2013.

RIBEIRO, O. M.; COELHO, J. M. R. **Série em foco – auditoria**. 4. ed. São Paulo: Saraiva Uni, 2023.

RODRIGUES, S. P. da S. **O contributo da auditoria interna para uma gestão eficaz.** Dissertação (Mestrado em Auditoria) – Instituto Superior de Contabilidade e Administração do Porto, Porto, 2013.

SANTOS, F. de A.; VEIGA, W. E. **Contabilidade com ênfase em micro, pequenas e médias empresas**. 3. ed. E-book. Grupo GEN, 2014. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522489114. Acesso em: 09 fev. 2024.

SANTOS, J. M. dos; BIAVATI, P. A.; KOUNROUZAN, M. C. Auditoria interna e sua importância para as pequenas e médias empresas. In: ENCONTRO CIENTÍFICO CULTURAL INTERINSTITUCIONAL, 13., 2015. **Anais**… 2015.

Revista Fatec Zona Sul - Refas - Edição 56 - outubro de 2026

SANTOS, M. V. dos; VIER, A. J. A importância da auditoria interna na contribuição da gestão dos negócios. **Revista Eletrônica de Ciências Contábeis**, ed. 4, 2014. Disponível em: http://seer.faccat.br/index.php/contabeis/article/view/65. Acesso em: 26 fev. 2024.

SEBRAE. **Confira as diferenças entre microempresa, pequena empresa e MEI.** Atualizado em 2022. Disponível em: https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/entenda-as-diferencas-entre-microempresa-pequena-empresa-e-mei,03f5438af1c92410VgnVCM100000b272010aRCRD. Acesso em: 14 mar. 2024.

SILVA, M. A.; VIEIRA, E. T. V. Auditoria interna: uma ferramenta de gestão dentro das organizações. **REDECA**, v. 2, n. 2, p. 1-20, jul./dez. 2015.

TANNO, F. S.; KADOOKA, I. Y. M.; ASSAD, L. C. Y. **Plano estratégico para a abertura de um restaurante sustentável.** Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Produção) – Faculdade de Ciências Exatas e Tecnologia da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2023.

VITÓRIA, M. F. C.; MEIRELES, E. O microempreendedor em tempos de pandemia: uma análise do impacto econômico em cenário de crise. **Brazilian Applied Science Review**, v. 5, n. 1, p. 313-327, 2021.

Revista Fatec Zona Sul - Refas - Edição 56 - outubro de 2026