

**UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
ESCUELA DE CONTADURÍA PÚBLICA**



**AUDITORÍA DE GESTIÓN PARA EVALUAR LOS PROCESOS PRODUCTIVOS Y
ADMINISTRATIVOS DEL SECTOR PORCICULTOR DE LA ZONA
METROPOLITANA DE SAN SALVADOR**

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PRESENTADO POR:

Aguillón Hernández, Deysi Beatriz

Girón Muñoz, María del Carmen

Girón Tobar, Karen Iliana

PARA OPTAR AL GRADO DE:

LICENCIADA EN CONTADURÍA PÚBLICA

JUNIO, 2019

SAN SALVADOR, EL SALVADOR, CENTROAMÉRICA

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR

AUTORIDADES UNIVERSITARIA

| | |
|---|---|
| Rector | Msc. Roger Armando Arias Alvarado |
| Secretario General | Lic. Cristóbal Hernán Ríos Benítez |
| Decano de la Facultad de Ciencias Económicas | Lic. Nixon Rogelio Hernández Vásquez |
| Secretario de la Facultad de Ciencias Económicas | Licda. Vilma Marisol Mejía Trujillo |
| Directora de la Escuela de Contaduría Pública | Licda. María Margarita de Jesús Martínez de Hernández |
| Coordinador General de Seminario de Graduación | Lic. Mauricio Ernesto Magaña Menéndez |
| Coordinador General de Seminario de Graduación de la Escuela de Contaduría Pública | Lic. Daniel Nehemías Reyes Lopez |
| Docente Director | Licda. María Margarita de Jesús Martínez de Hernández |
| Jurado Examinador | Lic. Carlos Ernesto Ramírez Lic. José Ángel Rodríguez García Licda. María Margarita de Jesús Martínez de Hernández |

JUNIO, 2019

San Salvador, El Salvador, Centroamérica

AGRADECIMIENTOS

Primeramente, agradecer a Dios por haberme permitido alcanzar esta meta en mi vida, a mi madre que fue la que me impulso a seguir mis estudios, mi familia que es el motor para seguir adelante. A mis amigas del equipo de trabajo por su esfuerzo y dedicación para lograr los objetivos trazados. A los asesores y catedráticos que nos guiaron en esta etapa de nuestro camino.

Deysi Beatriz Aguillón Hernández

Primeramente, a Dios Todopoderoso por darme en el transcurso de la carrera sabiduría y perseverancia para no rendirme y cumplir un objetivo más en mi vida, ser mi fortaleza, fe y esperanza en mis momentos de debilidad. A mis padres Rubia Morena Tobar Serrano y Regulo Girón Paredes por brindarme la oportunidad, apoyo incondicional y darme la oportunidad de llegar a este nivel, a mis hermanos Iván, Erick y Alexander por su ayuda y amistad para seguir adelante. A mis compañeras de tesis, asesores y especialistas que las recordare por su amistad y apoyo para finalizar nuestro trabajo. A todos ellos muchas gracias.

Karen Iliana Girón Tobar

Agradezco a Dios Todopoderoso por iluminar mi vida, darme fortaleza y la sabiduría necesaria para poder concluir mis estudios, a mis padres María Ana de Jesús Muñoz y Pedro Girón Hernández (QDDG), a mi familia por el apoyo incondicional que me han brindado. A mis compañeras y amigas del trabajo de graduación, por su esfuerzo y dedicación para lograr el objetivo trazado de culminar ésta etapa muy importante en nuestras vidas. A los asesores y catedráticos que nos guiaron en esta etapa de nuestro camino.

María del Carmen Girón Muñoz

ÍNDICE

| Contenido | Pág. N° |
|--|----------|
| RESUMEN EJECUTIVO | i |
| INTRODUCCIÓN | iii |
| CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA | 1 |
| 1.1 SITUACIÓN PROBLEMÁTICA DE LA AUDITORÍA DE GESTIÓN EN LAS EMPRESAS DEL SECTOR PORCICULTOR | 1 |
| 1.2 ENUNCIADO DEL PROBLEMA | 2 |
| 1.3 JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN | 2 |
| 1.3.1 Novedoso | 2 |
| 1.3.2 Factibilidad | 3 |
| 1.3.3 Utilidad Social | 4 |
| 1.4 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN | 5 |
| 1.4.1 General | 5 |
| 1.4.2 Específicos | 5 |
| 1.5 HIPÓTESIS | 5 |
| 1.5.1 Hipótesis del trabajo | 5 |
| 1.5.2 Determinación de variables | 6 |
| 1.6 LIMITACIONES DE LA INVESTIGACIÓN | 6 |
| CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO, CONCEPTUAL, TÉCNICO Y LEGAL | 7 |
| 2.1 ESTADO ACTUAL DE LA AUDITORÍA DE GESTIÓN EN LAS EMPRESAS DEL SECTOR PORCICULTOR | 7 |
| 2.2 PRINCIPALES CONCEPTOS | 8 |
| 2.3 GENERALIDADES DE LA AUDITORÍA DE GESTIÓN | 9 |
| 2.3.1 Importancia de la auditoría de gestión | 10 |
| 2.3.2 Objetivo de la auditoría de gestión | 11 |
| 2.3.3 Características de la auditoría de gestión | 12 |
| 2.4 GESTIÓN DE RIESGO | 12 |
| 2.4.1 Factores internos y externos | 12 |
| 2.4.2 Etapas del proceso de la gestión de riesgo | 13 |
| 2.5 GENERALIDADES DEL SECTOR PORCICULTOR | 14 |
| 2.5.1 Antecedentes del sector porcicultor | 14 |
| 2.5.2 Crianza y explotación del ganado porcino | 15 |

| | | |
|-------|--|----|
| 2.5.3 | Productoras de ciclo completo | 16 |
| 2.5.4 | Ciclo productivo del cerdo | 18 |
| 2.5.5 | Elementos del costo | 19 |
| 2.6 | MARCO LEGAL | 20 |
| 2.6.1 | Ley Reguladora del Ejercicio de la Contaduría Pública | 20 |
| 2.6.2 | Código de Salud | 21 |
| 2.6.3 | Ley de Sanidad Vegetal y Animal | 21 |
| 2.6.4 | Ley de Medio Ambiente | 21 |
| 2.6.5 | Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo | 22 |
| 2.7 | MARCO TÉCNICO Y NORMATIVO | 22 |
| 2.7.1 | Norma Internacional de Auditoría | 23 |
| 2.7.2 | Normas Técnicas para la Autorización Sanitaria de Granjas Porcinas | 23 |
| 2.7.3 | Componentes del Control Interno COSO | 24 |
| | CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN | 26 |
| 3.1 | ENFOQUE Y TIPO DE INVESTIGACIÓN | 26 |
| 3.1.1 | Enfoque | 26 |
| 3.1.2 | Tipo de investigación | 26 |
| 3.2 | DELIMITACIÓN ESPACIAL Y TEMPORAL | 26 |
| 3.2.1 | Espacial | 26 |
| 3.2.2 | Temporal | 27 |
| 3.3 | SUJETO Y OBJETO DE ESTUDIO | 27 |
| 3.3.1 | Unidad de análisis | 27 |
| 3.3.2 | Población y marco muestral | 27 |
| 3.3.3 | VARIABLES E INDICADORES | 28 |
| 3.4 | TÉCNICAS, MATERIALES E INSTRUMENTOS | 29 |
| 3.4.1 | Técnicas de investigación | 29 |
| 3.4.2 | Instrumentos de investigación | 29 |
| 3.5 | PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN | 30 |
| 3.6 | CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES | 30 |
| 3.7 | PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS | 30 |
| 3.7.1 | Tabulación y análisis de la información | 30 |
| 3.7.2 | Diagnóstico | 30 |
| | CAPÍTULO IV: HERRAMIENTA DE AUDITORÍA DE GESTIÓN PARA EVALUAR LOS PROCESOS PRODUCTIVOS Y ADMINISTRATIVOS DEL SECTOR PORCICULTOR | 40 |

| | | |
|--------|--|-----|
| 4.1 | PLANTEAMIENTO DEL CASO | 40 |
| 4.2 | ESTRUCTURACIÓN DEL PLAN DE SOLUCIÓN | 41 |
| 4.3 | BENEFICIOS Y LIMITACIONES | 41 |
| 4.3.1 | Beneficios | 41 |
| 4.3.2 | Limitantes | 42 |
| 4.4 | DESARROLLO DEL CASO PRÁCTICO | 42 |
| 4.4.1 | Carta compromiso de auditoría de gestión | 42 |
| 4.4.2 | Memorándum de planeación | 44 |
| 4.4.3 | Estrategia de la auditoría | 44 |
| 4.4.4 | Conocimiento de la entidad | 45 |
| 4.4.5 | Administración de trabajo | 48 |
| 4.4.6 | Evaluación del control interno | 49 |
| 4.4.7 | Probabilidad | 63 |
| 4.4.8 | Impacto | 63 |
| 4.4.9 | Matriz para la identificación de los riesgos | 64 |
| 4.4.10 | Matriz de probabilidad e impacto | 76 |
| 4.4.11 | Programas de auditoría | 77 |
| 4.5 | CEDULA DE MARCAS | 94 |
| 4.6 | PAPELES DE TRABAJO | 95 |
| 4.7 | INFORME DE AUDITORÍA | 100 |
| | CONCLUSIONES | 110 |
| | RECOMENDACIONES | 111 |
| | BIBLIOGRAFÍA | 112 |
| | ANEXO | 113 |

ÍNDICE DE TABLAS

| | | |
|----------------|---|----|
| Tabla 1 | Factibilidad de aplicación de la auditoría de gestión | 32 |
| Tabla 2 | Facilitar las actividades del profesional en Contaduría Pública | 34 |
| Tabla 3 | Minimización de los riesgos en los procesos productivos y administrativos | 36 |
| Tabla 4 | Importancia de contar con una propuesta de auditoría de gestión | 38 |
| Tabla 5 | Administración de trabajo | 48 |
| Tabla 6 | Cronograma | 48 |

| | |
|---|-----|
| Tabla 7 Principales razas porcinas | 114 |
| Tabla 8 Cronograma | 151 |

ÍNDICE DE ANEXOS

| | |
|-------------------|----------------------------|
| Anexo N° 1 | Principales razas porcinas |
| Anexo N° 2 | Cronograma de Actividades |
| Anexo N° 3 | Encuesta |
| Anexo N° 4 | Tabulación de datos |
| Anexo N° 5 | Manual de procedimiento |
| Anexo N° 6 | Ilustración de figuras |

RESUMEN EJECUTIVO

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo dar a conocer a través del proceso de una auditoría de gestión que se puede evaluar la eficiencia y eficacia en las áreas productivas y administrativas de las empresas del sector porcicultor.

Una auditoría de gestión es un tema aislado para algunos profesionales en contaduría pública y auditoría; por ello la elaboración de un caso hipotético práctico que evalúe las áreas productivas y administrativas de las empresas del sector porcicultor, es una oportunidad para adquirir nuevos conocimientos considerándolo como un útil aporte para los interesados en el documento, mismo que les servirá de base para desarrollar este tipo de evaluaciones.

En ese sentido el objetivo del trabajo es proporcionar una herramienta de auditoría que permita realizar un examen de gestión a las áreas productivas y administrativas, el cual brinde los parámetros de eficiencia, eficacia y economía en el cumplimiento de las actividades; a fin de contribuir al logro de los objetivos propuestos por la empresa.

En el desarrollo de la investigación se encuestó a una población de 43 profesionales de auditoría, tomando como base una granja para el desarrollo del caso hipotético práctico, así mismo se utilizó como instrumento el cuestionario y la observación, verificando los procesos del objeto de estudio y se analizó la información obtenida, la cual sirvió para comprender la necesidad de explicar a través de la ejecución de la auditoría, el proceso de revisión que debe llevarse a cabo al realizar este tipo de examen.

Se constató que en la granja no realizan evaluaciones a la gestión de las áreas productivas y administrativas, ya sea por el poco o nulo conocimiento sobre auditorías específicas que ayuden

a verificar la eficiencia y eficacia con que utilizan sus recursos; este es uno de los factores que les afectan directamente a volverse más competitivos en una economía cada vez más globalizada.

De acuerdo a indagaciones, en El Salvador actualmente no es requerida por la ley realizar una auditoría de gestión, pero se considera importante evaluar el rendimiento económico de la empresa en términos de eficiencia y eficacia de esta forma tener un parámetro si se están aprovechando los recursos materiales, económicos y humano.

Este tipo de exámenes lo ejecutan contadores públicos con participación de profesionales de otras disciplinas, ya que investiga, revisa y evalúa las áreas funcionales del proceso productivo con el propósito de determinar si se tienen controles que sean los adecuados, y si permiten realizar las actividades eficientemente.

Una vez obtenida toda la información, se procede a realizar una propuesta de evaluación de las fases de: compra, ganado funcional, desarrollo y monta, gestación, maternidad, destete, engorde y venta de cerdos, así como también la producción de chorizos y salchichas, lo cual pretende ayudar a las entidades del sector porcicultor a obtener una visión general de las condiciones actuales en la ejecución de dicha auditoría, de manera que ayude a la gerencia a la toma de decisiones para obtener eficiencia y eficacia en el desarrollo de sus operaciones.

INTRODUCCIÓN

La auditoría de gestión es una herramienta útil que permite a las empresas del sector porcicultor un análisis acerca de sus controles internos en cada una de las áreas que la conforman evaluando su eficiencia, eficacia y economía. En la investigación se presenta el desarrollo de una auditoría de gestión para la áreas productivas y administrativas de la Empresa Granjita La Libertad S.A de CV., en la que se evalúan cada fase productiva de los cerdos la cual ayudará a tener un parámetro del desarrollo de las actividades para detectar posibles deficiencias.

El documento se encuentra estructurado de la siguiente manera:

El capítulo I: lo conforma los antecedentes que dieron origen a la problemática estudiada, formulación y delimitación de la investigación, se justifica las razones por la que se llevó a cabo, además de su factibilidad, utilidad social y objetivos alcanzados en el desarrollo del trabajo.

En el capítulo II: incluye el marco teórico donde se muestra una breve reseña histórica de la auditoría de gestión donde se detallan aspectos importantes como características, objetivos y beneficios que proporciona al aplicarla. Además, se detallan los antecedentes del sector porcicultor de como a evolucionados a través de los años y se incorpora aspectos técnicos y legales aplicables al auditor y a las empresas del sector las que serán necesarias para el desarrollo del trabajo.

Para el capítulo III: presenta la metodología de la investigación que incorpora el tipo de estudio realizado, las unidades de análisis, el universo y muestra de los profesionales que ejercen la auditoría, de igual manera los instrumentos y técnicas utilizados, el procesamiento de la información y el análisis e interpretación de los resultados obtenidos.

El capítulo IV: contiene el desarrollo de un caso práctico en base la auditoría de gestión en el que se evalúa la eficiencia y eficacia en las áreas productivas y administrativas del sector porcicultor en la que muestra el desarrollo del examen a través del conocimiento de la entidad, evaluación del control interno, programas de auditoría, papeles de trabajo y comunicación de los resultados por medio de un informe final. Conclusiones y recomendaciones que ayudarán a solventar las deficiencias encontradas en el trascurso de la investigación con el propósito de mejorar en el desarrollo de las actividades, Además se muestra la bibliografía utilizada y los anexos que sustentan el trabajo realizado.

CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1 SITUACIÓN PROBLEMÁTICA DE LA AUDITORÍA DE GESTIÓN EN LAS EMPRESAS DEL SECTOR PORCICULTOR

La auditoría de gestión ha tenido mayor importancia en los últimos años, ya que para las empresas realizar este tipo de auditoría especial les ha permitido mejorar el desempeño de sus actividades y el alcance sus objetivos y metas propuestas, dado que la auditoría de gestión permite evaluar el grado de eficiencia y eficacia con el que se utilizan y controlan los recursos en las diferentes áreas, esta puede ser aplicada a los diferentes tipos de sectores entre ellas las que se dedican a la porcicultura.

El desarrollo de la porcicultura en El Salvador inicio con los primeros cerdos de raza pura proveniente de Estados Unidos, que fueron razas Landrace, York y Duroc. De esta manera es que la producción porcina se ha desarrollado en el mercado competitivo salvadoreño, surgiendo de familias que iniciaron como pequeños productores, convirtiéndose en grandes empresarios. Generando fuentes de empleos e ingresos a las familias salvadoreñas. Actualmente el consumo de la carne de cerdo ha tenido una demanda alta; la mayor parte se comercializa en los grandes supermercados del país.

Según datos de la Asociación Salvadoreña de Porcicultores (ASPORC) se estiman 300,000 cabezas anuales de cerdo provenientes de las empresas tecnificadas, los cuál van creciendo progresivamente, por lo cual ven la necesidad de establecer mecanismos que les ayude a determinar si está alcanzando los objetivos y metas deseadas.

Estas empresas de producción porcina al establecerse formalmente necesitan de controles en sus áreas productivas y administrativas, que les ayude a obtener una mayor seguridad en sus

operaciones, con el fin de controlar y administrar de una forma más eficiente los recursos, lo cual requiere la aplicación de ciertas técnicas especializadas como las que se incluyen en la auditoría de gestión.

De esta forma se requiere de un profesional de la contaduría pública para realizar este tipo de evaluaciones que les permita emitir una opinión con el fin de evitar riesgos, tales como: fraudes, robos, pérdidas en los estados financieros, entre otros. Según indagaciones previas con algunos profesionales en contaduría pública para ejercer la auditoría, inscritos en el Consejo de Vigilancia de la Profesión de la Contaduría Pública y Auditoría, manifestaron que no existe una herramienta clara y definida que sea de guía para la realización de evaluaciones de los procesos productivos y administrativos mediante la aplicación de los procedimientos de auditoría de gestión en el sector porcicultor, además no han recibido capacitación para la evaluación de estas áreas.

1.2 ENUNCIADO DEL PROBLEMA

Con la formulación del problema se busca orientar la investigación, por lo que se establece la siguiente problemática:

¿En qué medida incide la falta de una herramienta de auditoría de gestión que sirva de guía para evaluar los controles aplicados en los procesos productivos y administrativos del Sector Porcicultor de la zona metropolitana de San Salvador?

1.3 JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

1.3.1 Novedoso

El desarrollo de la investigación se considera novedoso debido a que actualmente no existe una herramienta de auditoría de gestión enfocada al sector porcicultor que permita evaluar la

eficiencia y eficacia de cada una de las actividades administrativas y productivas, además será un apoyo a los profesionales en contaduría pública de la zona metropolitana de San Salvador, ya que se describirán una serie de procedimientos que facilitarán el desarrollo de las evaluaciones.

1.3.2 Factibilidad

La factibilidad en el desarrollo de la investigación se considera en cuatro aspectos los cuales son:

- Documental

Se tuvo acceso a materiales de apoyo tales como: libros, revistas, folletos, artículo de internet, Normas Internacionales de Auditoría; las cuales fueron de base teórica para realizar la investigación.

- Campo

Se obtuvo acceso a los profesionales en contaduría pública que ejercen la auditoría, de la zona metropolitana de San Salvador, que apoyaron brindando la información relacionada a la problemática en estudio; además se obtuvo disponibilidad a las instalaciones de la empresa del sector porcicultor que proporcionaron la información y los elementos necesarios para el desarrollo de la investigación.

- Apoyo institucional

La Investigación fue factible porque se obtuvo el apoyo de los asesores metodológicos y especialistas en el área; asignados por la Escuela de Contaduría Pública de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de El Salvador, que nos brindaron orientación durante el desarrollo de la investigación.

- Recursos Financieros y Materiales

Se tuvo a disposición los recursos financieros y materiales propios, necesarios para poder desarrollar eficientemente la investigación; tales como, financiar compras de papelerías y útiles, pago de transporte público, gastos de alimentación, computadoras de escritorio, laptop, telefonía móvil, agenda, cuadernos, lapiceros entre otros gastos; así como la disponibilidad de tiempo de cada una de las integrantes del equipo de trabajo de investigación.

1.3.3 Utilidad Social

La investigación tiene utilidad social ya que se desarrolló con la finalidad de proporcionar procedimientos de auditoría de gestión para los profesionales en contaduría pública autorizados para ejercer la auditoría, inscritos en el Consejo de Vigilancia de la Profesión en la Contaduría Pública y Auditoría y al mismo tiempo es una herramienta de apoyo para orientar a:

1. Los despachos de auditoría, a través del cual podrán proporcionar las recomendaciones necesarias a sus clientes.
2. Es un apoyo para la unidad de auditoría interna de las empresas del sector porcicultor por que podrán identificar las áreas de mayor vulnerabilidad para la toma de decisiones oportuna, ayudará a mejorar los procesos productivos y el alcance de los objetivos y metas propuestas.
3. Es un aporte importante para los estudiantes de contaduría pública y carreras afines en futuras investigaciones.

1.4 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.4.1 General

Proponer una herramienta de auditoría de gestión para el sector porcicultor de la zona metropolitana de San Salvador, que sirva de guía para evaluar los controles aplicados en los procesos productivos y administrativos.

1.4.2 Específicos

1. Desarrollar un cuestionario que permita evaluar el control interno establecido en las áreas productivas y administrativas de la empresa del sector porcicultor.
2. Evaluar el grado de cumplimiento de las políticas, procedimientos de control interno de la empresa en estudio.
3. Diseñar una matriz para determinar el nivel de riesgos en los procesos productivos y administrativos.
4. Elaborar programas de auditoría de gestión que permitan evaluar los parámetros de eficiencia y eficacia en los procesos productivos y administrativos.
5. Elaborar papeles de trabajo e informe de auditoría de gestión que muestre hallazgos y recomendaciones resultantes de la evaluación realizada.

1.5 HIPÓTESIS

1.5.1 Hipótesis del trabajo

Herramienta de auditoría de gestión para evaluar los procesos productivos y administrativos del sector porcicultor, contribuirá al desarrollo de las actividades del profesional en contaduría pública autorizado para ejercer la auditoría, inscritos en el Consejo de Vigilancia de la Profesión de la Contaduría Pública y Auditoría y al cumplimiento de objetivos y metas de las empresas.

1.5.2 Determinación de variables

- **Variable Independiente**

Procedimiento de auditoría de gestión para evaluar los procesos productivos y administrativos.

- **Variable Dependiente**

Diversificación de los servicios de los profesionales de la contaduría pública autorizados para ejercer la auditoría e incrementar la eficiencia, efectividad en los procesos productivos y administrativos.

1.6 LIMITACIONES DE LA INVESTIGACIÓN

1. Se obtuvo acceso a una empresa del sector porcicultor debido a que están ubicadas en zonas rurales a un kilómetro de radio urbano de difícil acceso.
2. El listado de los profesionales en contaduría pública autorizado para ejercer a auditoría, proporcionado por el Consejo de Vigilancia de la Profesión de Contaduría Pública y Auditoría no contaba con la dirección de los profesionales, por cual se tuvo dificultad para encontrar la ubicación de los mismos.
3. La empresa no contaba con manuales de políticas, procedimientos y funciones por lo cual fueron elaborados por el equipo de trabajo.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO, CONCEPTUAL, TÉCNICO Y LEGAL

2.1 ESTADO ACTUAL DE LA AUDITORÍA DE GESTIÓN EN LAS EMPRESAS DEL SECTOR PORCICULTOR

En la actualidad las empresas se ven fortalecidas mediante la utilización de las auditorías que les permita garantizar el buen funcionamiento de sus controles. La auditoría de gestión permite medir la eficiencia y eficacia con el que se utilizan los recursos en las empresas del sector porcicultor de manera que contribuyan en la toma de decisiones de la alta gerencia.

Por lo tanto, es de suma importancia evaluar el rendimiento económico en términos de eficiencia para así, obtener un parámetro de la administración de los recursos, por lo que se necesitan herramientas que les ayuden a evitar riesgos que afecten sus operaciones.

De acuerdo a un estudio preliminar en la empresa GRANJITA LA LIBERTAD, S.A DE C.V, se ha identificado que hasta el momento no se ha realizado una investigación bajo este enfoque, se determinó que no le han dado importancia a estos tipos de evaluaciones, es decir, que no se realizan revisiones a cada una de las áreas funcionales ya sea por el poco o nulo conocimiento sobre la auditoría de gestión, este es uno de los factores que afecta a que una empresa se vuelva más competitiva.

Por otra parte, se identificó que carecen de controles para la utilización de los recursos lo cual influye a que no se puedan obtener resultados óptimos en los procesos productivos. Además, realizan procedimientos innecesarios sobre la utilización de los mismos, por lo que se pierde tiempo y genera mayores gastos, mostrando poca efectividad y eficiencia en sus operaciones.

En vista a lo antes mencionado, están expuestas a riesgos en: infraestructura, incumplimiento de políticas y normas, operacionales, estratégicos y financieros, generando la falta de cumplimiento de objetivos, metas y rentabilidad económica.

Es necesario la elaboración de una propuesta de auditoría de gestión para evaluar los procesos productivos y administrativos del sector porcicultor, que ayuden a determinar, si se realizan las actividades eficientemente, y si se tienen los controles necesarios con el objetivo de incrementar la productividad de los procesos, al mismo tiempo proporcionará un aporte a los profesionales en contaduría pública autorizados para ejercer la auditoría, ya que se establecerán las bases fundamentales para que realicen este tipo de evaluaciones.

2.2 PRINCIPALES CONCEPTOS

Auditoría de gestión. Es un examen objetivo, sistemático y detallado de las áreas y controles operacionales de una empresa, realizado con el fin de proporcionar una evaluación independiente que brinde un informe profesional que contenga las recomendaciones necesarias para mejorar la efectividad y eficacia en el manejo de los recursos que permita mejorar la productividad, para facilitar la toma de decisiones de la alta gerencia.

Eficiencia. Consiste en la capacidad de alcanzar un objetivo fijado en el menos tiempo posible, es decir, que es el rendimiento efectivo sin desperdicio innecesario de los recursos para llegar a una meta. En las empresas la eficiencia es muy importante ya que se consigue el máximo rendimiento con el mínimo costo posible.

Eficacia. Consiste en lograr los objetivos y metas propuestas por la empresa, obteniendo los resultados esperados independientemente de los recursos utilizados.

Control interno. Consiste en un proceso diseñado y efectuados por los encargados de la administración con el fin de salvaguardar sus activos, verificar la confiabilidad de la información contable, la eficiencia y eficacia de las operaciones y el cumplimiento de normas reglamento y leyes.

Procesos productivos. Actividad orientada a las transformaciones de recursos o factores productivos en bienes. En las granjas porcinas su principal finalidad es reproducir y crear cerdos para la venta o ser transformadas en productos cárnicos.

Riesgo. Es la posibilidad de que una o varias amenazas se conviertan en un desastre.

Centro de costos. Consiste en una forma de organizar o agrupar los costos organizacionales con el fin de llevar un mejor detalle en cada etapa de producción de la empresa que proporcione información a la administración para fundamentar la planeación y la toma de decisiones.

2.3 GENERALIDADES DE LA AUDITORÍA DE GESTIÓN

La auditoría de gestión inició con la necesidad de medir y cuantificar el logro de los objetivos y metas propuestas por la empresa en un periodo determinado. La auditoría de gestión surge en el año 1945, en los Estados Unidos para evaluar el control interno, la eficiencia y eficacia de las actividades operativas de las empresas, además como una manera efectiva de poner en orden los recursos para lograr un mejor desempeño y productividad, es por eso que al principio se conocía el nombre de control de gestión.

Después de la revolución industrial el comercio se amplía notablemente, al aumentar las empresas emplearon mayor número de personas y sus sistemas contables se volvieron mucho

más desarrollado, lo que se llevó al establecimiento de controles internos efectivos para proteger sus recursos, prevenir y detectar fraudes.

La administración de los negocios cada vez más recaía en manos de directivos gerenciales que en raras ocasiones eran a su vez los propietarios de las mismas. Es así como, surgió la necesidad de evaluar la administración para conocer en que se estaba fallando o no estaba cumpliendo, lo cual llevó a evaluar los planes, los objetivos y metas que se estaban llevando a cabo, es por ello que la auditoría de gestión va de la mano con la administración, como parte integral en el proceso administrativo. El propósito fundamental de la auditoría gestión era determinar si las personas en posiciones de confianza estaban actuando e informando de manera responsable.

2.3.1 Importancia de la auditoría de gestión

La auditoría de gestión es muy importante ya que está dirigida a examinar el desempeño de las operaciones de las entidades, con el fin de investigar si se están aplicando los controles adecuados, si se están alcanzando los objetivos programados, que ayuden a lograr y mantener una buena administración, mejorando los niveles de competitividad y a que a la vez incremente los resultados de la organización, para lograr una mayor eficiencia, eficacia y economía en sus controles internos

Este tipo de auditoría le dará a la entidad una mayor confianza, ya que contribuye a una mejor utilización y asignación de los recursos materiales, humanos y financieros. Algunos aspectos que evalúa la auditoría de gestión son:

- a) La estructura organizativa de la entidad.
- b) Si la entidad cuenta con los recursos necesarios y apropiados para el alcance de los objetivos y metas.

- c) Si las unidades operativas contienen los procedimientos para el desarrollo de las actividades.
- d) En la ejecución de los procesos se utilizan los recursos en la cantidad y calidad requerida al menor costo posible.

2.3.2 Objetivo de la auditoría de gestión

La auditoría de gestión presenta una opinión sobre los aspectos operativos administrativos, operativos y gerenciales dando énfasis al grado de eficiencia y efectividad con el que se utilizan los recursos, con la finalidad de formular recomendaciones necesarias que permitan mejorar la productividad, calidad y competitividad de la entidad.

Los objetivos de la auditoría de gestión son:

- Evaluar la estructura organizativa, manuales, políticas y procedimientos de la entidad con el objetivo de verificar el grado de eficiencia y efectividad con el que se realizan las actividades
- Determinar el grado de cumplimiento de los objetivos y metas propuestos por la alta gerencia.
- Verificar si la entidad adquiere, utiliza y protege los recursos de forma eficiente.
- Verificar si los controles implementados por la entidad son efectivos y aseguran el buen desarrollo de las actividades
- Determinar si la entidad realiza controles frecuentes a fin de evaluar la calidad de los servicios que presta como en los procesos que realiza

2.3.3 Características de la auditoría de gestión

Entre las principales características de la auditoría de gestión se pueden mencionar las siguientes:

- Es un examen objetivo con el propósito de evaluar la aplicación de controles por parte de la entidad
- Se realiza con el propósito de mejorar las actividades de las áreas evaluadas.
- Proporciona un informe sobre las áreas evaluadas, hallazgos detectados, conclusiones y recomendaciones, para lograr con mayor efectividad y eficiencia el desarrollo de las actividades.

2.4 GESTIÓN DE RIESGO

“Es el proceso de planificación, organización, dirección y control de los recursos humanos y materiales de una organización, con el fin de reducir al mínimo o aprovechar los riesgos e incertidumbre de la organización” (Oliveira, 2017). Es decir, es el proceso por el que las empresas tratan los riesgos relacionado con sus actividades, con el fin de obtener un beneficio sostenible en cada una de ellas, su objetivo principal es proteger y añadir el máximo valor sostenible a todas las operaciones que realiza la empresa, mejora el proceso de toma de decisiones y planificación; así como desarrolla una estructura que permita que las actividades futuras se desarrollen de forma controlada.

2.4.1 Factores internos y externos

Los riesgos a los que se enfrenta una empresa pueden ser de factores tanto internos como externos. Al que toda empresa debe acogerse y que por término general, son para todas igual y no se puede ejercer ningún control sobre ello, a esto se le denomina factores externos, algunos de

ellos pueden ser: cambios económicos, catástrofes naturales, cambios a las leyes y regulaciones, cambio en la demanda de los clientes y desarrollo tecnológico.

Mientras tanto los factores internos pueden ser: cambios internos en la tecnología de la información, consideraciones para la contratación y capacidad del personal, cambio en la responsabilidad de la administración. Estos son inherentes a la empresa, la administración de la misma los puede variar y adaptar a las distintas condiciones.

2.4.2 Etapas del proceso de la gestión de riesgo

En un proceso de gestión de riesgo pueden existir varias etapas y actividades

- Identificación y clasificación del riesgo. Es descubrir los riesgos y definirlos con algún detalle, es decir determinar cuáles son las exposiciones más importantes al riesgo, además la identificación es la más importante dentro de la organización ya que al ver anticipada los riesgos ayuda a disminuir la probabilidad de ocurrencia.
- Análisis y cuantificación del riesgo. Es la cuantificación de los costos asociados a los riesgos que ya han sido identificados, estos son evaluados en cuanto a su probabilidad y el impacto de ocurrencia.
- Tratamiento o control de riesgo. Requiere un análisis de la aceptabilidad del riesgo, pudiendo recurrir a un plan de acción para prevenirlos no exponiéndose a un riesgo determinado; reducir la probabilidad de pérdida o trasladar los riesgos a otros, esto dependiendo de la postura que se quiera tomar.
- Comunicación. Es parte fundamental para un proceso de toma de decisiones efectivas en la gestión de riesgos.

- Monitorizar los riesgos. Consiste en que se deben evaluar o revisar periódicamente los tratamientos o controles implementados.

2.5 GENERALIDADES DEL SECTOR PORCICULTOR

2.5.1 Antecedentes del sector porcicultor

La porcicultura en El Salvador se originó bajo diversas circunstancias, algunas comenzaron como pequeñas empresas familiares con la crianza de cerdos criollos y otras usando razas especializadas, durante los últimos cuarenta años el gobierno ha promovido el desarrollo del sector porcicultor, llevando a cabo programas de asistencia técnica y financiera.

En el año de 1965 se realizaron programas de mejoramiento porcino (MEPO) con el apoyo de (ABC) administración de bienestar campesino cuyo objetivo era promover la venta de carne de cerdo en el país, fomentando la producción a través de la organización.

En el Salvador el Sector porcicultor está representado por ASPORC, la cual fue constituida en el año de 1984, según estudios, en los últimos años el sector porcicultor ha tenido un mayor auge, se estiman unos 300,000 cabezas anuales de cerdos provenientes de sectores tecnificados, el resto son desarrollados en sistemas familiares o de traspatio.

La producción de carne de cerdo está proporcionando un considerable aporte a la economía salvadoreña, abasteciendo una parte importante del mercado. La mayor parte de la población porcina comercial se encuentra en la región occidental y central y la mayor cantidad de cerdos de traspatio en la región oriental y paracentral.

2.5.2 Crianza y explotación del ganado porcino

Para producir más y de una manera eficiente, los cerdos requieren de instalaciones apropiadas debido a sus hábitos alimenticios, su dificultad para transpirar, su necesidad de economizar energía y su disposición a los espacios tranquilos. Es por eso que las granjas porcinas deben atenderse a ciertas exigencias básicas en cuanto a higiene, orientación, economía, racionalización y fácil manejo.

En el país la crianza del cerdo se realiza en dos formas:

- **Empírica tradicional:** es la más común, y consiste en la crianza de uno o tres cerdos por parte de una familia o pequeños productores, la alimentación es basándose en maíz o maicillo, por lo general son razas criollas muy poco mejoradas y se manejan en corrales, no aplican algún tipo de tecnología, carecen de tratamientos y vitaminas, utilizan el cerdo como un sistema de ahorro al que recurren según sus necesidades.

Esta crianza está basada en conocimientos empíricos, caracterizadas por la falta de recursos económicos, de tecnología, de programas de alimentación, sanitarios y de reproducción, asimismo de equipos y materiales que permitan alcanzar los parámetros productivos.

Este tipo de explotación con muchas limitaciones ha disminuido debido a los cambios de los precios en el mercado, y por falta de medidas de prevención sanitaria.

- **Comercial Tecnificada:** comprende instalaciones adecuadas en las que pasan los cerdos en cada una de sus etapas productivas, estándares de salubridad, genética de alta calidad, tratamiento de agua y una dieta alimenticia a base de concentrado.

Las instalaciones están diseñadas según la edad y tamaño del cerdo, en las que se controlan las diversas condiciones de trabajo, en cuanto al manejo de los cerdos lactantes y lechones, corrales para el manejo de los partos, verracos y de los destinados a engorde, cada una de las instalaciones equipadas con boquillas para el suministro de agua, comederos.

Las principales razas de cerdos utilizadas en el sector tecnificados son: Yorkshire, Landrace, Duroc, Hampshire por su buena respuesta a los cruces y excelente producción de carne. (Ver anexo 1). Además, se estima que los niveles de productividad de las cerdas son de dos partos al año y hasta diez lechones en cada uno.

En general, las empresas porcicultoras tecnificadas se clasifican en:

- a) Productoras de ciclo completo
- b) Productoras de cerdos para engorde

2.5.3 Productoras de ciclo completo

Son aquellas que producen sus lechones, en las que engordan una parte o toda la producción destinadas para el destace.

a) Productoras de cerdos para engorde

Son aquellas que adquieren lechones de una granja de ciclo completo y las desarrollan hasta alcanzar el peso adecuado.

De igual forma el sector tecnificado está desarrollando la inseminación artificial debido a los altos costos de los sementales de las principales razas. Además, cuenta con el apoyo de diversos programas ejecutados por el Ministerio de Agricultura y Ganadería con el objetivo de mejorar la cantidad y calidad del ganado porcino.

- Programas de mejoramiento porcino.
- Programas de centros de monta porcina.
- Programas de inseminación artificial.
- Programas de asistencia técnica porcina.

b) Carne en Canal

Se define como la estructura anatómica que queda luego de que un porcino vivo ha sido sacrificado tal como se presenta después de las operaciones de sangrado, eviscerado y desollado, sin cabeza, lengua, órganos genitales, manos, patas y cola. La canal es el producto primario; es un paso intermedio en la producción de carne que es el producto terminado.

La calidad está determinada por varios factores tales como la raza, la alimentación, el grado de engorde, edad entre otros factores. El olor en la carne se debe a la presencia de ácidos grasos volátiles, los animales salvajes tienen más olor debido a las yerbas que consumen, un poco menos los mejorados, alimentados en pastoreo y menos aún los explotados en confinamiento. Por otra parte, el sabor de la carne porcina está íntimamente relacionado con el color de la misma y se acentúa de acuerdo a las proporciones de grasa, dependiendo también de la edad y alimentación.

La carne de los animales más jóvenes tiene generalmente más sabor, debido a la abundancia de conjuntivo y carencia de grasas, así mismo la de los animales engordados en confinamiento sabe menos sabrosa que los pastoreados. El sabor de la carne se modifica por las preparaciones culinarias y del gusto de cada persona.

El color viene dado por la mioglobina y es variable de acuerdo a la edad, alimentación, y el sexo: la carne de los machos es más oscura de la de las hembras de los animales salvajes más que

de los domésticos dentro de esto la de los animales pastoreado presentan tonalidad más subidas que la de los confinados. El valor nutritivo de la carne de cerdo es variable con la edad, con el sistema de explotación y alimentación y con el tipo. En las edades más tempranas las carnes son más ricas en minerales y proteínas, pero menos ricos en grasas y vitaminas.

c) **Ganado en pie**

Son aquellos cerdos que serán destinados para la venta que se engordan para ser sacrificados, los cuales deben reunir las características necesarias de los vendedores de carne fresca en las que se venden por libra y a precios según la oferta y la demanda para ser distribuidos en los diferentes supermercados del país.

2.5.4 Ciclo productivo del cerdo

• **Reproducción**

En esta etapa se inicia la producción en la cual las hembras reproductoras se preñan en forma natural a través de las montas o por inseminación artificial, se recomienda este último por ser más económico ya que un macho reproductor eleva los costos por la alimentación que se le suministra. El hato reproductor puede formarse por primerizas o multíparas en él también se incluyen los reemplazos los cuales son las cerdas que llegaran a formar parte del hato reproductor.

• **Maternidad**

La segunda etapa es la de maternidad donde nacen los lechones, en ella se debería mantener las cerdas en jaulas para evitar pleitos entre ellas. La gestación dura aproximadamente 115 días en los cuales la temperatura y la alimentación se vuelven factores muy importantes, cuando

nacen los cerditos consumen leche de la madre, el periodo de lactancia comprende entre 21 a 28 días en los que se le suministra a través del calostro los anticuerpos y nutrientes básicos, en esta fase se requiere de una atención personalizada por parte del encargado del área debido al grado de susceptibilidad de los lechones.

- **Destete**

Esta etapa consiste en la separación de los lechones de la madre entre los primeros 21 a 28 días de lactancia, luego se le suministra un concentrado que satisfaga sus necesidades nutricionales hasta que tenga 90 días de edad en los que debería alcanzar un peso mínimo de 100 libras.

- **Desarrollo o crecimiento**

La última etapa del proceso productivo comienza a los 91 días y termina a los 150 días, periodo en el que el cerdo alcanza un peso promedio de 220 libras, lo cual se logra suministrando concentrados preparados especialmente para estimular el crecimiento, desarrollo y engorde. (Naturales, 2006)

2.5.5 Elementos del costo

Costos directos o costos primos

Los costos directos son aquellos que están relacionados directamente con el costo de producción y son de fácil identificación. Los costos directos están compuestos por:

- **Materiales y suministros**

En las granjas porcinas podemos incluir en este grupo los concentrados, las vacunas, el material de inseminación artificial...

- **Mano de obra directa**

Esta incluye la mano de obra que está relacionada directamente con el proceso de producción como los trabajadores operativos, los honorarios de los veterinarios, entre otros.

- **Costos indirectos de producción**

Los costos indirectos son aquellos que no están relacionados directamente con el proceso de producción, es difícil llevar un seguimiento para cargarlos a la producción debido a que son de difícil identificación, pero son necesarios para llevar a cabo eficazmente el proceso de producción.

En las granjas porcinas podemos mencionar costos indirectos como: la depreciación de instalaciones y maquinaria, seguros e impuestos, combustibles, productos de limpieza, supervisión, alquileres, vestuarios y calzado del personal, almacén...

2.6 MARCO LEGAL

2.6.1 Ley Reguladora del Ejercicio de la Contaduría Pública

Es aplicable a los contadores públicos autorizados, para los que desempeñan funciones de auditoría externa; establece las facultades para dictaminar, así mismo las sanciones que serán aplicables sino se elaboran de conformidad a las normas y principios de auditoría internacionalmente aceptados y aprobado por el Consejo. En la actualidad esta ley es el principal recurso legal para vigilar la función de auditoría.

En su artículo uno establece la regulación del ejercicio de la profesión de la contaduría pública, la función de la fe pública auditada y los derechos y obligaciones de las personas naturales y jurídicas que la ejerzan. La función de la auditoría la podrán ejercer los contadores

públicos que estén autorizados e inscritos en el registro correspondiente, según el artículo 4 de la nueva reforma.

2.6.2 Código de Salud

Los artículos 85 Y 91 establecen la prohibición de elaborar, vender, donar, almacenar, distribuir, mantener y transferir alimentos que se encuentren alterados, adulterados, falsificados, contaminados o no apto para el consumo humano. El Ministerio de Salud será el encargado de supervisarles para velar por el cumplimiento de lo establecido anteriormente.

2.6.3 Ley de Sanidad Vegetal y Animal

Esta ley tiene por objeto la protección del medio ambiente, de los recursos naturales y de la salud humana, en relación a los daños producidos por plagas y enfermedades, evitar la propagación de las ya existentes, así como también prevenir los riesgos que pueden derivarse del uso de los productos fitosanitarios; en relación de las actividades que desarrolla el sector agropecuario.

El Ministerio de Agricultura y Ganadería es el ente encargado de coordinar, normar y planificar todas las actividades relativas a la sanidad vegetal y animal, el manejo integrado de plagas y enfermedades lo hará en coordinación con otras instituciones, como organizaciones de productores agropecuarios, entidades del sector público y privado, entidades académicas, gremios de profesionales y organismos colaboradores legalmente constituidos.

2.6.4 Ley de Medio Ambiente

Tiene como finalidad la protección, conservación y mejoramiento de los recursos naturales y del medio ambiente, asegurando el uso sostenible, los cual es responsabilidad del Estado, de la

sociedad, de toda persona natural o jurídica y de cada habitante del país. Así como reponer o compensar los recursos naturales para asegurar su existencia.

El Sistema Nacional de Gestión del Medio Ambiente tendrá la finalidad establecer, poner en funcionamiento y mantener planes de desarrollo y ordenamiento territorial que incorporen el régimen ambiental tomando en cuenta la localización de las actividades agropecuarias.

Además, promoverá en coordinación con el Ministerio de Salud Pública, Gobierno Municipales y el sector empresarial el reglamento y programas de reducción en la fuente, reciclaje, reutilización y adecuada disposición final de los desechos sólidos.

2.6.5 Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo

Toda entidad sea pública o privada estarán obligadas a garantizar la protección, seguridad y salud de los trabajadores frente a los riesgos laborales, es por eso que la ley tiene como objetivo establecer los requisitos de seguridad y salud ocupacional, que garanticen razonablemente la eliminación, control y mantenimiento de los riesgos.

Además, en su artículo tres y cuatro contemplan como la entidad debe aplicar la legislación y que será aplicable a todos los lugares de trabajo, sean privados o del estado. También que deben de crear programas de gestión de prevención de riesgo ocupacionales que según el artículo 8 establece los elementos básicos que debe de contener.

2.7 MARCO TÉCNICO Y NORMATIVO

Para efecto de realizar una auditoría de gestión se tomarán en consideración las principales Normas Internacionales de Auditoría que deben de tomar en consideración los auditores y darle cumplimiento en el desempeño de sus funciones.

2.7.1 Norma Internacional de Auditoría

- **NIA 230 Documentación**

El auditor debe documentar aquellos aspectos que sean importantes que respalden la opinión de auditoría y proporcione evidencias suficientes sobre la auditoría realizada según las normas internacionales de auditoría.

- **NIA 300 Planificación de la auditoría**

El auditor debe realizar la planeación del trabajo de auditoría de tal manera que sea llevada a cabo de manera efectiva.

- **NIA 315 Identificación y valoración de los riesgos de incorrección material mediante el conocimiento de la entidad y su entorno.**

El auditor debe conocer el entorno de la entidad en el que incluya sus controles internos para poder identificar y evaluar los riesgos de importancia relativa o representación errónea debido a fraude o error.

- **NIA 500 Evidencia de auditoria**

EL auditor debe obtener las evidencias de auditoría suficiente y adecuada para poder determinar las conclusiones razonables en las que basara su opinión.

2.7.2 Normas Técnicas para la Autorización Sanitaria de Granjas Porcinas

Las granjas porcinas que se dedican a la crianza y explotación de cerdos, para obtener autorización deben cumplir las condiciones sanitarias, establecidas en la norma, la cual la deberán aplicar todas las personas naturales y jurídicas que se dediquen a esta actividad.

Una de las condiciones sanitaria que deben cumplir las granjas porcinas es estar ubicadas en las zonas rurales a un kilómetro de radio urbano, contar con un área perimetral arborizada, muro perimetral o cerca para el control de los animales, según lo establecido en los artículos uno, dos, cinco y seis, de la norma antes mencionada.

2.7.3 Componentes del Control Interno COSO

El enfoque COSO identifica cinco componentes del control interno que ayudan a la autoevaluación de los riesgos partiendo desde el análisis del entorno hasta las evaluaciones continuas.

- **Ambiente de control**

Consiste en el clima organizacional en donde los empleados realizan sus actividades el cual debe ser el apropiado para que cada uno de ellos realice sus funciones correctamente. Incluye las bases de cómo el personal debe tratar con los riesgos, la filosofía para administrar la entidad, la integridad y valores éticos en el entorno en que se actúa.

- **Evaluación del riesgo**

La entidad debe establecer los objetivos que ayuden a identificar, analizar los riesgos que puedan afectar el desempeño de sus operaciones.

- **Actividades de control**

Son las políticas y procedimientos que la entidad establece en todos los niveles jerárquicos de la organización a fin cumplir con las actividades asignadas.

- **Información y comunicación**

La información relevante debe ser identificada, recopilada y comunicada en el tiempo adecuado que permita al personal de la entidad cumplir con sus responsabilidades. La comunicación debe de ser eficaz en un sentido amplio que fluya en todas las direcciones de la entidad.

- **Monitoreo**

Se refiere a las evaluaciones continuas a las actividades realizadas a fin de verificar si se están cumpliendo con los manuales de funciones y procedimientos emitidos por la entidad.

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1 ENFOQUE Y TIPO DE INVESTIGACIÓN

3.1.1 Enfoque

Se recopiló información a través de un estudio dirigido a los profesionales de la contaduría pública, de igual manera, se realizó una investigación de campo a una entidad del sector porcicultor en sus áreas funcionales. Basado en la información resultante se sustenta la elaboración de la propuesta de solución, donde se establece una herramienta de apoyo al momento de la realización de evaluaciones en las áreas productivas y administrativas del sector porcicultor; así como también, que ayuden a determinar la eficiencia y eficacia de los recursos utilizados.

3.1.2 Tipo de investigación

En el proceso de investigación se utilizó el método hipotético deductivo, con el cual se puede partir de conocimientos generales que pueden ser verificados a través de instrumentos hasta llegar a conclusiones particulares. Mediante un análisis de la problemática y de las causas que la generan, se formuló una hipótesis y la determinación de variables. Por medio de un instrumento de recolección de datos se realizó un diagnóstico general para dar una solución a la problemática planteada.

3.2 DELIMITACIÓN ESPACIAL Y TEMPORAL

3.2.1 Espacial

La investigación se realizó a los profesionales en contaduría pública autorizados para ejercer la auditoría, inscritos en el Consejo de Vigilancia de la Profesión de la Contaduría Pública y

Auditoría de la zona Metropolitana de San Salvador, ya que es un área representativa. Tomando como referencia una empresa del sector porcicultor.

3.2.2 Temporal

La investigación abarcó el período comprendido del 01 de enero del 2017 al 31 de diciembre del año 2018, lo cual permitió identificar los riesgos al que están expuestas las empresas del sector porcicultor, en sus áreas productivas y administrativas.

3.3 SUJETO Y OBJETO DE ESTUDIO

3.3.1 Unidad de análisis

La unidad de análisis en la investigación estuvo conformada por los profesionales en contaduría pública, están representados por 1449, de la zona metropolitana de San Salvador, de acuerdo a la información proporcionada por el Consejo de Vigilancia de la Profesión de la Contaduría Pública y Auditoría.

3.3.2 Población y marco muestral

Para obtener el número de profesionales en contaduría pública que fueron encuestados, se determinó mediante la siguiente fórmula, la cual se aplica a poblaciones finitas:

$$n = \frac{N \cdot P \cdot Q \cdot Z^2}{(N - 1)e^2 + P \cdot Q \cdot Z^2}$$

Dónde:

n= Tamaño de la muestra.

N= La población es de 1449 profesionales de la Contaduría Pública.

Z²= El Coeficiente de confianza es de 95% que de acuerdo a la tabla Z es el equivalente a 1.96.

e²= El Margen de error que se consideró aceptable es de 0.05

P= El porcentaje establecido para determinar que la problemática existe es de 0.97

Q= La probabilidad establecida de que la problemática no exista es de 0.03

Sustituyendo se tiene

$$n = \frac{(1449)(0.97)(0.03)(1.96)^2}{(1449 - 1)(0.05)^2 + (0.97)(0.03)(1.96)^2}$$

$$n = \frac{(1405.53)(0.115248)}{(3.62) + (0.11179056)}$$

$$n = \frac{161.9845214}{3.73179056}$$

$$n = 43.40664858$$

$$n \approx 43$$

Se determinó que el tamaño de la muestra es de 43 profesionales en la contaduría pública autorizados para ejercer la auditoría, lo cual indicó el número de encuesta a realizar.

3.3.3 Variables e indicadores

- **Variable Independiente**

Procedimiento de auditoría de gestión para evaluar los procesos productivos y administrativos.

- **Variable Dependiente**

Diversificación de los servicios de los profesionales de la contaduría pública autorizados para ejercer la auditoría e incrementar la eficiencia, efectividad en los procesos productivos y administrativos.

- **Indicadores**

- a) V.I. Factibilidad de aplicación de la Auditoría de Gestión
- b) V.D Minimización de los riesgos en los procesos productivos y administrativos
- c) V.D Facilitar las actividades del profesional en contaduría pública
- d) V.D eficiencia y eficacia en los procesos productivos y administrativos
- e) V.D Mejorar políticas y procedimientos
- f) V.D Importancia de contar con una herramienta de auditoría de gestión

3.4 TÉCNICAS, MATERIALES E INSTRUMENTOS

3.4.1 Técnicas de investigación

- **Encuesta:** se elaboró un cuestionario dirigido a los profesionales de la contaduría pública.
- **Entrevista:** se realizó una entrevista con el contador de una granja de cerdos para conocer aspectos sobre el proceso productivo del cerdo.
- **Observación:** se realizó una visita de campo a una granja de cerdos para observar los principales aspectos sobre el proceso productivo del cerdo.
- **Sistematización Bibliográfica:** se recopiló información por medio de fuentes bibliográficas, entre las cuales se pueden mencionar: libros de texto, normativa técnica y legal, tesis relacionadas a la auditoría de gestión, páginas de internet, entre otros materiales bibliográficos necesarios para el desarrollo de la investigación.

3.4.2 Instrumentos de investigación

Para poder recopilar la información sobre la problemática existente fue necesario el uso de ciertos instrumentos como:

- **Cuestionario:** se utilizó para la recolección de datos con preguntas cerradas, la cual va acompañada con una serie de opciones de respuesta.
- **Guía de preguntas:** se elaboró una serie de preguntas abiertas para realizar la entrevista al contador de una granja de cerdos.

3.5 PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN

Para llevar a cabo el procesamiento de los datos obtenidos mediante los instrumentos y técnicas de medición, se utilizó como herramienta el programa SPSS para ordenar y agrupar los datos, la hoja de cálculo Microsoft Office Excel con la cual se elaboraron tablas de frecuencias e ilustración de gráficos para el adecuado análisis e interpretación de los resultados (ver anexo 3).

3.6 CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Se elaboró un cronograma de actividades para llevar un control de tiempo de las actividades y procedimientos que se desarrollaron en la investigación (ver anexo 4).

3.7 PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS

3.7.1 Tabulación y análisis de la información

Los datos obtenidos se presentan a través de tablas tabuladas en donde se procesó la información recolectada de cada pregunta, incluyendo los datos absolutos y porcentuales con su respectivo análisis y para poder identificar con mayor claridad el resultado de la investigación se representó a través de gráficos.

3.7.2 Diagnóstico

El diagnóstico de la investigación se divide en las siguientes áreas de estudios.

Factibilidad de aplicación de la auditoría de gestión por parte de los profesionales de la contaduría pública, autorizado para ejercer la auditoría.

Con base a los resultados obtenidos a través de la investigación de acuerdo a la tabla 1, se identificó que el 54% de los profesionales encuestado poseen una amplia experiencia laboral en las diferentes áreas de auditoría, lo cual se considera que les ha permitido obtener mayor conocimiento, capacidades y competencias adecuadas para desempeñar mejor su función; sin embargo, se observó que un 40% no han efectuado una auditoría de gestión, lo cual es muy bajo en función de las competencias que tienen; debido a esto.

También se terminó que el 7% de los profesionales no la ha ejecutado para evaluar determinadas áreas, ni mucho menos las ha ejecutado para evaluar las áreas productivas y administrativas de las empresas del sector porcicultor, de igual manera un 19% no respondió a la interrogante de la pregunta número 3, ya sea por no haber aplicado este tipo de evaluaciones o tener poco o nulo conocimiento sobre el tema.

Se constató que 96% de los profesionales en contaduría pública que ejercen auditoría, no ha realizado auditoría de gestión para evaluar los parámetros de eficiencia y eficacia con que se realiza las actividades y operaciones de las empresas del sector porcicultor, lo que se considera que ellos no cuentan con este tipo de trabajos en su cartera de servicios por el poco conocimiento y no ser exigido por la ley.

Debido a que ellos no realizan auditoría de gestión para evaluar las áreas productivas y administrativas de las empresas del sector porcicultor, dejan sin efecto la interrogante número 5 ya que el 91% opinaron que no se realiza. Se hace necesario resaltar que las empresas dedicadas a esta área, en la actualidad se van desarrollando en el mercado competitivo, teniendo mayor

importancia y siendo más demandada. Por lo cual ven la necesidad de establecer mecanismos que les ayuden a obtener una mayor seguridad y efectividad en sus operaciones.

No obstante, el 2% de los profesionales encuestados menciona que sí ha recibido capacitaciones para evaluar estas áreas, siendo en la actualidad de vital importancia porque contribuye al desarrollo competente del profesional. Sin embargo, el 33% de los profesionales han tenido la limitación de no haber recibido porque consideran que no existen capacitaciones sobre estas áreas por la poca o nula divulgación sobre el tema.

Por otra parte, lo consideran importante porque un profesional debe estar en constante actualización porque de lo contrario llegará un momento en que se desfasará y lejos de aportar a la organización harán que esta pierda competitividad y productividad.

Tabla 1 Factibilidad de aplicación de la auditoría de gestión

| N° | ALTERNATIVA | N° DE PREGUNTA | FRECUENCIA ABSOLUTA | FRECUENCIA RELATIVA |
|----|--|----------------|---------------------|---------------------|
| 1 | Profesionales encuestados que tienen más de 5 años de experiencia en el área de auditoría. | 1 | 23 | 54% |
| 2 | Profesionales en Contaduría Pública que han realizado más de una auditoría de gestión. | 2 | 17 | 40% |
| 3 | Áreas en la que el profesional ha ejecutado la auditoría de gestión. | 3 | | |
| | No Respondió. | | 8 | 19% |
| | No se realiza. | | 3 | 7% |
| 4 | Profesionales que no han participado en la ejecución de auditoría de gestión en el sector porcicultor. | 4 | 41 | 96% |
| 5 | Frecuencia con la que se ha realizado la auditoría de gestión. | 5 | | |
| | No se realiza. | | 39 | 91% |
| 6 | Profesionales capacitados para ejecutar la auditoría de gestión en el área productiva y administrativa del sector porcicultor. | 6 | 1 | 2% |

| N° | ALTERNATIVA | N° DE PREGUNTA | FRECUENCIA ABSOLUTA | FRECUENCIA RELATIVA |
|----|--|----------------|---------------------|---------------------|
| 7 | Limitaciones por los cuales los profesionales en auditoría no han recibido capacitaciones. No existen capacitaciones en tema. | 7 | 14 | 33% |

Facilitar las actividades del profesional en Contaduría Pública, con el propósito de hacer más eficiente y eficaz los procesos.

De acuerdo a la tabla 2, en la pregunta número 8, el 100% de los profesionales en auditoría encuestados reconocen que al realizar una auditoría de gestión se evalúe los objetivos y metas que se tienen establecidas en las áreas productivas y administrativas de las empresas que se dedican a la porcicultura, con el objetivo de analizar si están siendo alcanzadas y si es necesario mejorarlas o establecer nuevas, de tal manera que garantice que los resultados sean óptimos y que ayuden a agregar valor mediante una adecuada realización de las actividades.

Al consultar a los profesionales sobre las herramientas que utilizan al momento de realizar las evaluaciones a los controles internos que se establece en cada área se concluye que el 79 % de los auditores utilizan cuestionario como una herramienta para recolectar información, ya que es más fácil de elaborar para obtener información confiable, además de ser útil en la determinación de las áreas en que debe centrarse y proporcionar las evidencias de auditoría.

Además, se observó que el 93% de los profesionales de la auditoría conocen COSO; al realizar las evaluaciones proporciona componentes que facilita la revisión del control interno en las áreas de mayor riesgo, además de ser una herramienta para la evaluación de riesgos, es de gran utilidad para aquellas empresas que desean mantener controles que les permita ser eficientes y eficaces en el desarrollo de sus actividades.

Por otra parte el 79% de los auditores coinciden que al ejecutar la auditoría de gestión el riesgo más determinante es que no existan controles en las áreas a evaluar, ya que en ocasiones no cuentan con los debidos manuales de procedimientos y funciones que determine y facilite las actividades y responsabilidades, mientras que el 21% opinan que frecuentemente las empresas no tienen parámetros de medición, lo que significa que la inexistencia de parámetros escritos previamente establecidos no permite establecer medidas de control y alerta para la identificación de inconvenientes en el rendimiento de las áreas productivas y administrativas, por lo cual estos son riesgos son determinantes al momento que el auditor ejecute el encargo de auditoría.

Sin embargo, al interrogar a los encuestados si preparan procedimientos cambiantes y distintos en cada auditoría solo un 9% opinan que no los mantienen actualizados lo que conlleva a aumentar riesgos de detección. Por lo tanto, se refleja la importancia de contar con programas de auditoría flexible que les permita la realización de auditorías recurrentes y al mismo tiempo minimizar riesgos al realizar las mismas.

Tabla 2 Facilitar las actividades del profesional en Contaduría Pública

| Nº | ALTERNATIVA | Nº DE PREGUNTA | FRECUENCIA ABSOLUTA | FRECUENCIA RELATIVA |
|----|--|----------------|---------------------|---------------------|
| 1 | Importancia de evaluar los objetivos y metas de las áreas productivas y administrativas. | 8 | 43 | 100% |
| 2 | Herramientas importantes para recolectar información. Cuestionario. | 11 | 34 | 79% |
| 3 | Conocimiento sobre la aplicación del Control Interno COSO. | 12 | 40 | 93% |
| 4 | Riesgos determinantes al momento de realizar una evaluación de auditoría. | 14 | | |
| | No existe controles | | 20 | 79% |
| | No se interesa por los procedimientos administrativos. | | 11 | 26% |

| N° | ALTERNATIVA | N° DE PREGUNTA | FRECUENCIA ABSOLUTA | FRECUENCIA RELATIVA |
|----|---|----------------|---------------------|---------------------|
| 5 | Los profesionales en contaduría pública preparan procedimientos cambiantes y distintos en cada auditoría. | 15 | 4 | 9% |

Minimización de los riesgos en los procesos productivos y administrativos mediante la auditoría de gestión, que contribuya al alcance de los objetivos y metas de la empresa.

De acuerdo a la tabla 3, al preguntarles sobre las principales dificultades que se tiene al momento de evaluar el control interno mediante una auditoría de gestión, el 33% de los profesionales coinciden que la mayor dificultad radica en que existen controles pero no funcionan, lo que se considera un mayor riesgos y dificultad al momento de realizar el encargo de auditoría. Además el 30% menciona que el mayor riesgo de evaluar el control interno es que no hay controles, lo que no permite tener un control adecuado en la evaluación, ejecución y procedimiento establecidos en la auditoría.

Sin embargo un 26% opina que es la segregación de funciones, la cual es una de los principales objetivos del control interno destinado a prevenir o reducir el riesgo de errores o irregularidades y en especial el fraude interno en las empresas. La importancia del control interno proporciona al auditor un marco de referencia útil para el buen desarrollo de la auditoría. Y dentro de la empresas es diseñado con el fin de proporcionar, un grado de seguridad razonable para la consecución de sus objetivos, salvaguardar los activos, confiabilidad de la información financiera, cumplimiento de las normas técnicas y legales aplicables.

Es importante mencionar que solamente un 2% de los encuestados responde que no es necesario realizar evaluación de riesgo, pero al realizarse una auditoría de gestión el profesional

debe tomarlo en consideración ya que permitirá minimizar los posibles problemas que puedan darse en el desarrollo de la auditoría, de igual forma podrá identificar posibles acontecimientos que afecten el logro de los objetivos establecidos en las áreas productivas y administrativas de las empresas que estén auditando.

Tabla 3 Minimización de los riesgos en los procesos productivos y administrativos

| N° | ALTERNATIVA | N° DE PREGUNTA | FRECUENCIA ABSOLUTA | FRECUENCIA RELATIVA |
|----|--|----------------|---------------------|---------------------|
| 1 | Principales dificultades al momento de evaluar el control interno. | 10 | | |
| | Existen controles, pero no funcionan. | | 14 | 33% |
| | No hay controles. | | 13 | 30% |
| | Segregación de funciones. | | 11 | 26% |
| 2 | Los profesionales de la auditoría realizan la evaluación de los riesgos. | 13 | 1 | 2% |

Importancia de contar con una herramienta de auditoría de gestión que facilite realizar las evaluaciones en las áreas productivas y administrativas.

Con relación a la tabla 4, se refleja que el 26% de los auditores encuestados consideran que una las utilidades que se tendría al realizar una auditoría de gestión para el sector porcicultor es que contribuirá al alcance de los objetivos y metas propuestas por la empresa, otra utilidad es mejorar la eficiencia con lo que se realiza las actividades y contribuir al buen uso de los recursos.

Una auditoría de gestión es necesaria para una empresa de cualquier tamaño y posición, independientemente de su ámbito de actuación, aparte de los beneficios mencionados anteriormente también les permitirá detectar problemas de gestión, realizar un seguimiento de los factores administrativos, productivos y organizativos más débiles y ayuda a implantar políticas encaminadas a conseguir los objetivos y metas propuestas. Este tipo de auditoría proporciona a la

entidad mayor confianza, contribuye a mejorar la utilización y asignación de recursos ya sean materiales, humanos o financieros.

En cuanto a si los profesionales de la auditoría cuentan con medidas para prevenir y corregir problemas en una auditoría de gestión un 28% no las posee cuyo efecto es retrasar procesos mientras se buscan soluciones a esas problemáticas. Por lo tanto, con la propuesta de auditoría de gestión se aportarán lineamientos para prevención y detección de riesgos.

Por otra parte, el 56% de los profesionales en auditoría encuestados coinciden que las pruebas de cumplimiento o control son necesarias al realizar una auditoría de gestión ya que permite obtener evidencia si se está cumpliendo con los controles internos, seguido de las pruebas sustantivas, el cual, es el instrumento o medio ideal a utilizar al llevar a cabo este tipo de revisiones ya que tiene las bases para fundamentar su opinión y por ultimo las de doble propósito. Por lo tanto, se identificó que las técnicas utilizadas por los auditores son importantes en su examen a la entidad con el objeto de obtener evidencias que permitan fundamentar sus opiniones, conclusiones y recomendaciones.

Del total de auditores externos encuestados un 88% estarían interesados en un documento técnico para evaluar los procesos productivos y administrativos en el sector porcicultor que les ayude como guía para la realización de una auditoría de gestión facilitando la evaluación en las áreas de estudio, proporcionará un criterio sobre el grado de eficiencia y eficacia con el que se realizan las actividades, y así evitar el mal uso de los recursos.

Según lo expuesto anteriormente, los auditores encuestados indicaron que al proporcionarle un documento que contenga procedimientos para evaluar los procesos productivos y administrativos del sector porcicultor obtendrían como beneficio: Facilitar la evaluación, ser más

eficiente, detalle de los procedimientos a ejecutar, aseguraría el cumplimiento de la normativa técnica y legal.

No obstante, los auditores externos encuestados opinan que los elementos que debería contener la guía técnica de procedimientos para evaluar los procesos productivos y administrativos del sector porcicultor son: Programas de auditorías, formatos de papeles de trabajo que ayuden a recolectar evidencia, bases técnicas y legales correspondientes al sector porcicultor.

Los programas de auditoría contienen procedimientos para evaluar un área determinada, los cuales son desarrollados en los denominados papeles de trabajo, en ellos se incorporan las diferentes técnicas de auditoría que utiliza el auditor. Por ello, es importante la realización de una auditoría de gestión para evaluar los procesos productivos y administrativos del sector porcicultor, ya que será una herramienta que aportará aspectos relevantes en cuanto a identificación de riesgos que puedan surgir en este tipo de procesos productivos.

Tabla 4 Importancia de contar con una propuesta de auditoría de gestión

| Nº | ALTERNATIVA | Nº DE PREGUNTA | FRECUENCIA ABSOLUTA | FRECUENCIA RELATIVA |
|----|---|----------------|---------------------|---------------------|
| 1 | Utilidades que de la aplicación de la auditoría de gestión a los procesos productivos y administrativos de las empresas del sector porcicultor. | 9 | | |
| | Mejorar la eficiencia con lo que se realiza las actividades. | | 9 | 21% |
| | Contribuiría al alcance de los objetivos y metas propuestas por la empresa. | | 11 | 26% |
| | Contribuiría al buen uso de los recursos. | | 6 | 14% |

| N° | ALTERNATIVA | N° DE PREGUNTA | FRECUENCIA ABSOLUTA | FRECUENCIA RELATIVA |
|----|---|----------------|---------------------|---------------------|
| 2 | Los profesionales de la auditoría que no cuentan con medidas para prevenir y corregir problemas en una auditoría de gestión. | 16 | 12 | 28% |
| 3 | Procedimientos que se deben de ejecutar al momento de realizar una auditoría de gestión. | 17 | | |
| | Pruebas de cumplimiento o control. | | 24 | 56% |
| | Pruebas sustantivas. | | 21 | 49% |
| | Doble propósito. | | 16 | 37% |
| 4 | Profesionales en contaduría pública que están interesados en un documento técnico para evaluar las áreas productivas y administrativas. | 18 | 38 | 88% |
| 5 | Beneficio de contar con una herramienta para evaluar los procesos productivos y administrativos. | 19 | | |
| | Facilitaría la evaluación. | | 13 | 30% |
| | Sería más eficiente. | | 11 | 26% |
| | Detalle de procedimiento a ejecutar. | | 5 | 12% |
| | Asegura el cumplimiento de la normativa técnica y legal. | | 5 | 12% |
| 6 | Elementos que debe de contener la herramienta para evaluar los procesos productivos y administrativos del sector porcicultor. | 20 | | |
| | Programas de auditorías. | | 10 | 23% |
| | Formato de papeles de trabajo que ayuden a recolectar evidencia. | | 9 | 21% |
| | Base técnicas y legales correspondientes al sector porcicultor. | | 7 | 16% |

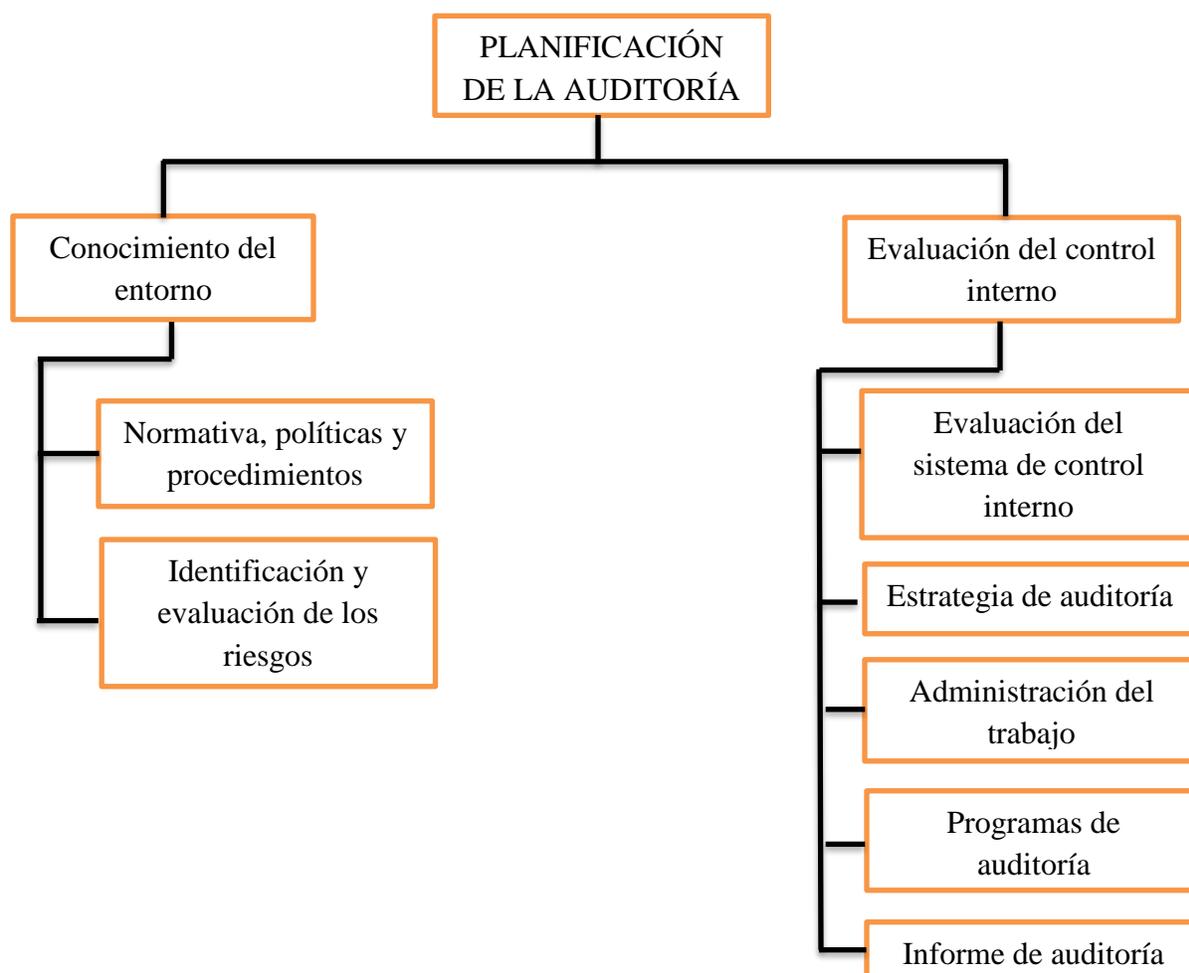
CAPÍTULO IV: HERRAMIENTA DE AUDITORÍA DE GESTIÓN PARA EVALUAR LOS PROCESOS PRODUCTIVOS Y ADMINISTRATIVOS DEL SECTOR PORCICULTOR

4.1 PLANTEAMIENTO DEL CASO

Se presenta en este capítulo una propuesta de trabajo de investigación, que consiste en el desarrollo de una auditoría de gestión al sector porcicultor con el propósito de diseñar una herramienta de orientación para los profesionales que ejercen la auditoría, al evaluar la eficiencia y eficacia con el que se desarrollan las actividades en las áreas productivas.

Se ha tomado como referencia la empresa Granjita La Libertad S.A de C.V para realizar una auditoría de gestión a las áreas de los procesos productivos y administrativos. La ejecución comprende en cuatro fases fundamentales las cuales son: familiarización de la empresa, investigación, análisis, diagnóstico e informe de auditoría, en el cual se presentan las deficiencias encontradas y sus respectivas recomendaciones que ayuden al fortalecimiento de los procedimientos y a mejorar la eficiencia de las operaciones realizadas.

4.2 ESTRUCTURACIÓN DEL PLAN DE SOLUCIÓN



4.3 BENEFICIOS Y LIMITACIONES

4.3.1 Beneficios

- Se proporcionan procedimientos que sean de guía para la realización de la auditoría de gestión.
- Se desarrollan programas que ayuden a evaluar las distintas áreas de la entidad, con el propósito de medir el grado de eficiencia y eficacia.
- Contribuirá a obtener un mayor control de las actividades que se desarrollan en las áreas productivas y administrativas de la entidad.

- La entidad a mejorar su sistema de control interno en las áreas productivas y administrativas a fin que sea eficiente y eficaz.
- Se proporcionan recomendaciones que ayude a mejorar la operatividad de las actividades.
- La entidad tendrá un mayor conocimiento sobre los riesgos a los que están expuestos.

4.3.2 Limitantes

- La entidad no contaba con manuales de políticas, procedimientos y funciones por lo que estos fueron elaborados por el equipo.

4.4 DESARROLLO DEL CASO PRÁCTICO

4.4.1 Carta compromiso de auditoría de gestión

San Salvador, 29 de junio de 2018

Señores/as:

Miembros del consejo de administración

PRESENTE:

En relación a la propuesta realizada a nuestra firma para auditar los procesos productivos y administrativos de la empresa Granjita La Libertad S.A de C.V, para el periodo del 01 de enero de 2017 al 31 de diciembre de 2018, nos es gratificante poder confirmarle por medio de la presente, nuestra aceptación y entendimiento de las bases sobre las que se desarrollará el examen de auditoría.

Efectuaremos la auditoría de acuerdo con Normas Internacionales de Auditoría (NIA). La misma requiere que se realice la planeación del trabajo de auditoría para obtener una certeza sobre si las

áreas en evaluación están libres de errores, omisiones o cualquiera otra situación que afecte la eficiencia con que se desarrollan las operaciones en el área a evaluar.

En virtud de la naturaleza comprobatoria y de otras limitaciones inherentes de una auditoría, junto con las de cualquier sistema de control interno, hay un riesgo inevitable de que aún algunas representaciones erróneas importantes puedan permanecer sin ser descubiertas.

Nuestro trabajo no está diseñado para detectar la existencia de desfalcos, abusos de confianza, falsificaciones, alteraciones de firmas y documentos. Sin embargo, en el caso de descubrir que dentro de la empresa están teniendo lugar este tipo de situaciones durante el desarrollo de nuestro trabajo, les notificaremos inmediatamente.

Al finalizar la auditoría, se emitirá un informe con los resultados de nuestros hallazgos, observaciones y sus respectivas recomendaciones que permita mejorar la gestión de las áreas auditadas dentro de la empresa.

Para el mejor desempeño de nuestro trabajo requerimos contar con la más amplia colaboración por parte de los empleados, de quienes habremos de requerir el suministro de información para la realización de la auditoría.

Agradecemos la oportunidad que nos brinda de poder ofrecerles nuestros servicios profesionales y esperamos que esta propuesta sea acorde a sus necesidades. Siendo así, agradeceríamos hacernos llegar una copia firmada de la presente.

Atentamente.

F: _____
Representante Legal de Granjita
La Liberta S.A de C.V

F: _____
Representante Legal de la Firma
GIRÓN Y COMPAÑÍA

4.4.2 Memorandum de planeación

MEMORÁNDUM DE PLANEACIÓN

**PERIODO COMPRENDIDO DEL 01 DE ENERO DE 2017 AL 31 DE DICIEMBRE DE
2018**

EMPRESA GRANJITA LA LIBERTAD, S.A DE C.V.

Plan de auditoría diseñado con el propósito de alcanzar los objetivos establecidos en la auditoría de gestión en áreas críticas a evaluar en los procesos productivos y administrativos de la empresa Granjita La Libertad, S. A de C.V. La auditoría se ejecutará bajo la aplicación de Normas, Procedimientos y Técnicas, con el propósito de realizar las evaluaciones con objetividad y poder emitir juicios profesionales sobre los aspectos analizados.

4.4.3 Estrategia de la auditoría

Objetivos y alcance de la auditoría

Objetivo general:

Evaluar los procesos productivos y administrativos, con el fin de verificar el grado de eficiencia y eficacia con el que se ejecutan las actividades.

Objetivos Específico

- Conocer el entorno de la entidad y el control interno aplicado en las áreas de producción.
- Verificar el cumplimiento de políticas y procedimientos de control interno del área productiva y administrativa.
- Evaluar los riesgos en el control interno de la entidad.
- Elaborar programas, papeles de trabajo e informe de auditoría.

Alcance de la auditoría

A través de la auditoría gestión a los procesos productivos y administrativos se busca evaluar los procesos, procedimientos y políticas aplicados a cada una de las etapas del ciclo productivo del cerdo de la empresa granjita la libertad, la evaluación se realizó en el periodo comprendido del 01 de enero 2017 al 31 de diciembre de 2018.

4.4.4 Conocimiento de la entidad

Denominación social: Granjita La Libertad S.A de C.V

Nacionalidad: salvadoreña

Fecha de constitución: 04 de febrero de 2010

NIT: 0614-231280-101-1

NRC: 15091-8

Breve reseña histórica

Granjita la Libertad comenzó en el año de 1980, inicialmente con la crianza de gallinas, y en el año de 1996 con la crianza y explotación de cerdos, hasta el año 2013 contaban con 1200 cerdas reproductoras, en el año 2010 decidieron constituirse como granjita La Libertad S.A de C.V con la línea genética de cerdos PIC. Importadas de Canadá que consiste en la combinación de genéticas del ganado porcino que ayude a los productores a generar mayor rentabilidad.

Hasta la fecha la granja cuenta con más de 1500 vientres para producir, las hembras son inseminadas de manera artificial y pueden ser fertilizadas entre dos o tres veces al año, la empresa posee más de 500 colaboradores y 30 años de trayectoria, los derivados del cerdo son distribuidos en los diferentes supermercados de El salvador.

Giro: Producción y venta de cerdos.

Actividad secundaria: Venta de embutidos y derivados del cerdo.

Marca: La casita del cerdito, el cerdito feliz y la Reyna.

Principales productos: Carne en Canal, Costilla, lomo de cerdo, jamón, chorizo, salchichas, carne molida, longaniza, manteca de cerdo, entre otros productos derivados de la carne de cerdo.

Tipo de raza de producción: Línea Genética de cerdo PIC.

Misión: Somos una empresa productora y comercializadora de una amplia variedad de productos de excelente calidad derivados del cerdo, a un precio competitivo y justo para la satisfacción de nuestros clientes con el apoyo de un personal idóneo y capacitado.

Visión: Ser líder en la producción y comercialización de los mejores productos pecuarios a nivel nacional y regional, contando con los modernos equipos tecnológicos para ofrecer los mejores servicios de alta calidad a nuestros clientes.

Principios y valores:

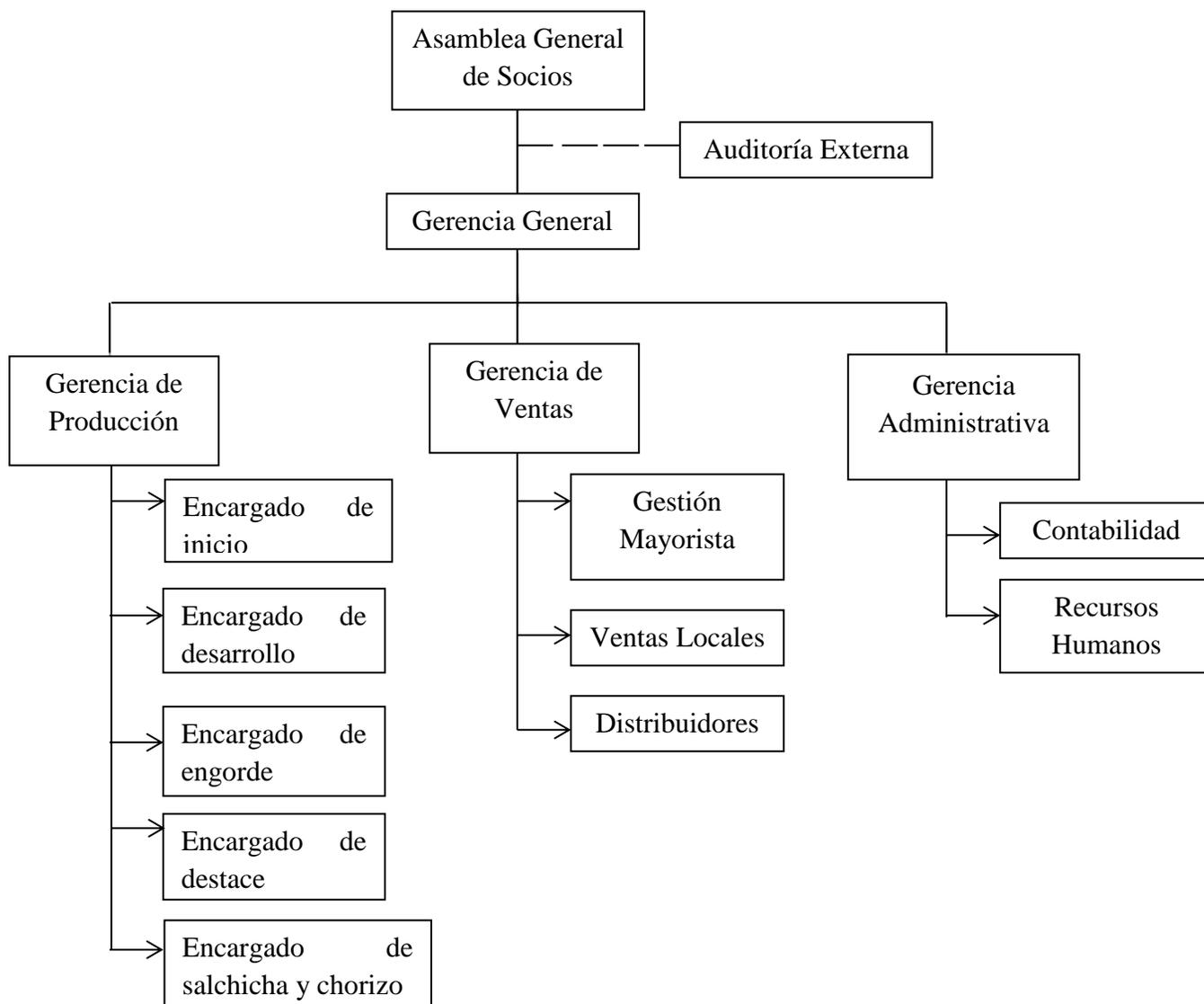
- Excelencia
- Innovación
- Transparencia
- Progresividad
- Calidad
- Honestidad
- Respeto
- Responsabilidad.

Leyes aplicables

A continuación, se detalla la normativa aplicable a las áreas a examinar:

- Código de Salud
- Ley de Sanidad Vegetal y Animal
- Ley de Medio Ambiente
- Ley General de prevención de los riesgos en los lugares de trabajo
- Normas técnicas para la autorización sanitaria de granjas porcinas

Estructura Organizativa:



4.4.5 Administración de trabajo

Las personas que integran el equipo de auditoría están distribuidas de la siguiente forma:

Tabla 5 Administración de trabajo

| CARGO | NOMBRE | SIGLAS |
|------------|---|--------|
| AUDITOR | Licda. Deysi Beatriz Aguillón Hernández | DBAH |
| SUPERVISOR | Licda. Karen Iliana Girón Tobar | KIGT |
| ENCARGADO | Licda. María del Carmen Girón Muñoz | MCGM |

Fuente: Elaborado por equipo de trabajo

Cronograma de actividades

Tabla 6 Cronograma

| CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES | | JULIO | | | | AGOSTO | | | | SEPT. | | | | OCT. | | | | NOV. | | | |
|---------------------------|--|-------|---|---|---|--------|---|---|---|-------|---|---|---|------|---|---|---|------|---|---|---|
| ETAPAS DE AUDITORÍA | ACTIVIDADES | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| PLANEACIÓN | Familiarización de la entidad | ■ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Conocimiento de las generalidades | | ■ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Estudio y evaluación del control interno | | | ■ | ■ | ■ | ■ | | | | | | | | | | | | | | |
| | Determinación de las áreas a examinar | | | | | ■ | ■ | | | | | | | | | | | | | | |
| | Elaboración de memorándum de auditoría | | | | | | | ■ | ■ | | | | | | | | | | | | |
| | Elaboración de programas de auditoría | | | | | | | | | ■ | ■ | ■ | | | | | | | | | |
| | Obtención de evidencia de auditoría | | | | | | | | | | | | ■ | ■ | | | | | | | |
| EVALUACIÓN | Elaboración de papeles de trabajo | | | | | | | | | | | | | | | ■ | ■ | | | | |
| | Comunicación y resultados | | | | | | | | | | | | | | | | | | ■ | ■ | |
| INFORME | Análisis de la información | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ■ |
| | Preparación y presentación del informe | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Fuente: Elaborado por equipo de trabajo

4.4.6 Evaluación del control interno

Para la realización de la auditoría de gestión es necesario determinar el grado de eficiencia, efectividad y economía del sistema de control interno en cada una de las áreas a evaluación; con el propósito de verificar el manejo y control de las actividades.

Evaluación de Control Interno

Empresa: Granjita La Libertad S.A de C.V

Área: Compra

| N° | PREGUNTA | SI | NO | N/A | COMENTARIO |
|----|--|----|----|-----|------------|
| 1 | ¿Existe un encargado de realizar la compra de nuevos cerdos? | X | | | |
| 2 | ¿Se tiene un supervisor para el control de esta área? | X | | | |
| 3 | ¿Existen normas y procedimientos para realizar las compras? | | X | | |
| 4 | ¿El encargado de la compra se contacta con la granja proveedora para conocer las actividades sanitarias, planes de vacunación y los tratamientos que se les da a los cerdos? | | X | | |
| 5 | ¿Se cotizan posibles granjas proveedoras que garanticen la calidad y la certificación sanitaria de los cerdos? | | X | | |
| 6 | ¿Existe una lista de granjas proveedoras autorizadas? | | X | | |
| 7 | ¿Existe una bitácora para el control de los cerdos recién ingresados? | X | | | |
| 8 | ¿Se tiene una galera para mantener cerdos que van a ser devueltos? | | X | | |
| 9 | ¿Existe una bitácora para el control del costo por el reintegro de los cerdos devueltos? | | X | | |
| 10 | ¿El personal encargado realiza el traslado de los cerdos a las galeras para ser examinados? | X | | | |
| 11 | ¿El encargado del mantenimiento está al pendiente de la limpieza de los corrales y galeras previo al ingreso de los nuevos cerdos? | X | | | |
| 12 | ¿Se verifica que el cerdo de recién ingresado este en un periodo de cuarentena? | X | | | |
| 13 | ¿Se toma las muestras necesarias de sangre, material fecal y raspado de piel para detectar la posible presencia de agentes infecciosos? | X | | | |

| N° | PREGUNTA | SI | NO | N/A | COMENTARIO |
|----|--|----|----|-----|------------|
| 14 | ¿Se realiza el plan de vacunación contempladas en la granja o de acuerdo con los datos suministrados por la granja proveedora? | X | | | |
| 15 | ¿Se lleva bitácora para el registro de la mano de obra utilizada? | X | | | |
| 16 | ¿Se verifica que se cumpla con los estándares en cuanto al tiempo establecido para que el personal realice las actividades? | X | | | |
| 17 | ¿Se lleva bitácora para el registro de los costos indirectos utilizados? | X | | | |
| 18 | ¿Se lleva bitácora para el registro de los gastos indirectos utilizados? | X | | | |

Evaluación de Control Interno

Empresa: Granjita La Libertad S.A de C.V

Área: Gestación

| N° | PREGUNTA | SI | NO | N/A | COMENTARIO |
|----|---|----|----|-----|--|
| 1 | ¿Se cuenta con su respectivo manual de funciones donde se detallen las responsabilidades y obligaciones que debe realizar el personal encargado de esta área? | | X | | |
| 2 | ¿Se tiene un supervisor para el control de esta área? | X | | | |
| 3 | ¿Se tienen establecidos un manual de procesos donde estén plasmado cada uno de los procedimientos que debe realizar la persona encargada de esta área? | | X | | |
| 4 | ¿Se posee equipo de protección como guantes, mascarillas y la vestimenta apropiada? | X | | | Se observa que solo utilizan botas y overoles. |
| 5 | ¿El personal utiliza el equipo destinado para realizar su trabajo? | X | | | |
| 6 | ¿El encargado del mantenimiento está al pendiente de la limpieza de los corrales y galeras? | X | | | Se realiza dos veces al día. |
| 7 | ¿Cuenta con un programa de saneamiento para el área? | X | | | |
| 8 | ¿Cuenta con un programa de salubridad para el área? | X | | | |
| 9 | ¿Se lleva una bitácora para el consumo de alimentos, vitaminas, antibióticos y vacunas? | X | | | |

| N° | PREGUNTA | SI | NO | N/A | COMENTARIO |
|----|--|----|----|-----|------------|
| 10 | ¿Se verifica que el personal esté capacitado para la inseminación? | X | | | |
| 11 | ¿Se evalúa la calidad del semen a fin de evitar costos innecesarios? | X | | | |
| 12 | ¿El personal encargado lava el área de la vulva y su alrededor con agua purificada, para prevenir el riesgo de contaminación para proceder a inseminar la cerda? | X | | | |
| 13 | Se verifica que las cerdas destinadas a la producción sean inseminadas. | X | | | |
| 14 | ¿Se registra el número de cerdas inseminadas? | X | | | |
| 15 | ¿Se tiene una bitácora con el número de inseminación de cada cerda? | X | | | |
| 16 | ¿Se verifica que las cerdas no presenten problemas de salud? | | X | | |
| 17 | ¿El personal encargado elabora registro cuando se realiza el proceso de inseminación? | X | | | |
| 18 | ¿Se esteriliza y se desinfecta todos los instrumentos que sirven para la inseminación de las cerdas? | X | | | |
| 19 | ¿Se verifica que las cerdas después de inseminada sean trasladadas a su respectivo lote de acuerdo al orden de inseminación? | X | | | |
| 20 | Se elaboran registros para las cerdas que no quedaron inseminadas. | X | | | |
| 21 | ¿Se tiene el registro del número de cerdas que están preñadas? | X | | | |
| 22 | ¿Se verifica que las cerdas permanezcan el tiempo establecido para luego ser trasladadas a la fase de maternidad? | X | | | |
| 23 | ¿Se lleva bitácora para el registro de la mano de obra utilizada? | X | | | |
| 24 | ¿Se verifica que se cumpla con los estándares en cuanto al tiempo establecido para que el personal realice las actividades? | X | | | |
| 25 | ¿Se lleva bitácora para el registro de los costos indirectos utilizados? | X | | | |
| 26 | ¿Se lleva bitácora para el registro de los gastos indirectos utilizados? | X | | | |

Evaluación de Control Interno

Empresa: Granjita La Libertad S.A de C.V

Área: Desarrollo y monta

| N° | PREGUNTA | SI | NO | N/A | COMENTARIO |
|----|---|----|----|-----|--------------------------------|
| 1 | ¿Se cuenta con su respectivo manual de funciones donde se detallen las responsabilidades y obligaciones que debe realizar el personal encargado de esta área? | | X | | |
| 2 | ¿Se tiene un supervisor para el control de esta área? | X | | | |
| 3 | ¿Se tienen establecidos un manual de procesos donde estén plasmado cada uno de los procedimientos que debe realizar la persona encargada de esta área? | | X | | |
| 4 | ¿Se posee equipo de protección como guantes, mascarillas y la vestimenta apropiada? | X | | | Utilizan solo botas y overoles |
| 5 | ¿El personal utiliza el equipo destinado para realizar su trabajo? | X | | | |
| 6 | ¿El encargado del mantenimiento está al pendiente de la limpieza de los corrales y galeras? | X | | | La realiza dos veces al día |
| 7 | ¿Cuenta con un programa de saneamiento para el área? | X | | | |
| 8 | ¿Cuenta con un programa de salubridad para el área? | X | | | |
| 9 | ¿Se lleva una bitácora para el consumo de alimentos, vitaminas, antibióticos y vacunas? | X | | | |
| 10 | ¿Se verifica que el verraco este de acorde al tamaño de la cerda? | | X | | |
| 11 | ¿Se dispone de un corral espacial en donde permanezcan los cerdos sementales? | X | | | |
| 12 | ¿Se lleva una bitácora de registro para la edad de los cerdos para la monta? | X | | | |
| 13 | ¿Se verifica que las cerdas presenten celos para ser montada por el verraco? | X | | | |
| 14 | ¿Se dispone de un corral especial para hacer la cubrición? | | X | | |
| 15 | ¿Se verifica que el cerdo adopte una posición adecuada para montar la cerda con facilidad? | X | | | |
| 16 | ¿Se verifica que después de la eyaculación del cerdo, no existan reflujos de semen, sangre o pus en la cerda? | | X | | |
| 17 | ¿Se lleva una bitácora de datos, en donde contengan el número de macho como la calidad de la monta? | X | | | |

| N° | PREGUNTA | SI | NO | N/A | COMENTARIO |
|----|---|----|----|-----|------------|
| 18 | ¿Se lleva bitácora para el registro de la mano de obra utilizada? | X | | | |
| 19 | ¿Se verifica que se cumpla con los estándares en cuanto al tiempo establecido para que el personal realice las actividades? | X | | | |
| 20 | ¿Se lleva bitácora para el registro de los costos indirectos utilizados? | X | | | |
| 21 | ¿Se lleva bitácora para el registro de los gastos indirectos utilizados? | X | | | |

Evaluación de Control Interno

Empresa: Granjita La Libertad S.A de C.V

Área: Ganado funcional

| N° | PREGUNTA | SI | NO | N/A | COMENTARIO |
|----|---|----|----|-----|------------|
| 1 | ¿Se cuenta con su respectivo manual de funciones donde se detallen las responsabilidades y obligaciones que debe realizar el personal encargado de esta área? | | X | | |
| 2 | ¿Se tiene un supervisor para el control de esta área? | X | | | |
| 3 | ¿Se tienen establecidos un manual de procesos donde estén plasmado cada uno de los procedimientos que debe realizar la persona encargada de esta área? | | X | | |
| 4 | ¿Se posee equipo de protección como guantes, mascarillas y la vestimenta apropiada? | X | | | |
| 5 | ¿El personal utiliza el equipo destinado para realizar su trabajo? | X | | | |
| 6 | ¿El encargado del mantenimiento está al pendiente de la limpieza de los corrales y galeras? | X | | | |
| 7 | ¿Cuenta con un programa de saneamiento para el área? | X | | | |
| 8 | ¿Cuenta con un programa de salubridad para el área? | X | | | |
| 9 | ¿Se lleva una bitácora para el consumo de alimentos, vitaminas, antibióticos y vacunas? | X | | | |
| 10 | ¿Se dispone de un corral espacial en donde permanezcan las futuras cerdas reproductoras? | X | | | |
| 11 | ¿Se realiza evaluaciones periódicas a las cerdas para detectar problemas reproductivos? | | X | | |

| N° | PREGUNTA | SI | NO | N/A | COMENTARIO |
|----|---|----|----|-----|------------|
| 12 | ¿Se lleva una bitácora control que especifique la edad óptima para la reproducción? | X | | | |
| 13 | ¿Se lleva bitácora para el registro de la mano de obra utilizada? | X | | | |
| 14 | ¿Se verifica que se cumpla con los estándares en cuanto al tiempo establecido para que el personal realice las actividades? | X | | | |
| 15 | ¿Se lleva bitácora para el registro de los costos indirectos utilizados? | X | | | |
| 16 | ¿Se lleva bitácora para el registro de los gastos indirectos utilizados? | X | | | |

Evaluación de Control Interno

Empresa: Granjita La Libertad S.A de C.V

Área: Maternidad

| N° | PREGUNTA | SI | NO | N/A | COMENTARIO |
|----|---|----|----|-----|------------|
| 1 | ¿Existe una personal y con competencias para atender emergencias? | X | | | |
| 2 | ¿Se tiene un supervisor para el control de esta área? | X | | | |
| 3 | ¿Se cuenta con política por escrito relacionada al área? | | X | | |
| 4 | ¿Se cuenta con su respectivo manual de funciones donde se detallen las responsabilidades y obligaciones que debe realizar el personal encargado de esta área? | | X | | |
| 5 | ¿Se cuenta con procedimientos por escrito para la realizar las actividades de maternidad? | | X | | |
| 6 | ¿Se mantiene limpia y desinfectada esta área? | X | | | |
| 7 | ¿Cuenta con un programa de saneamiento para el área? | X | | | |
| 8 | ¿Cuenta con un programa de salubridad para el área? | X | | | |
| 9 | ¿Poseen los implementos necesarios para asistir a las cerdas en su parto? | X | | | |
| 10 | ¿Los Implementos a utilizar se encuentran previamente desinfectados? | X | | | |
| 11 | ¿El personal hace uso del equipo designado y autorizado por la administración? | X | | | |
| 12 | ¿Se lleva una bitácora para el consumo de alimentos, vitaminas, antibióticos y vacunas? | X | | | |
| 13 | ¿Se tiene el registro de la fecha probable de parto de las cerdas? | X | | | |

| N° | PREGUNTA | SI | NO | N/A | COMENTARIO |
|----|---|----|----|-----|-----------------------|
| 14 | ¿Se tiene el registro del número de partos que han realizado las cerdas? | X | | | |
| 15 | ¿Las cerdas son desparasitadas y bañadas antes del parto? | X | | | |
| 16 | ¿Cuenta con un programa de asistencia para llevar a cabo los partos? | | X | | |
| 17 | ¿Se cuenta con un control post-parto de las cerdas? | X | | | |
| 18 | ¿Se tiene el registro de la mortalidad y descarte de las crías y cerdas? | X | | | Solo se le da de baja |
| 19 | ¿Cuenta con una fosa para la disposición final de animales muertos y sus restos? | X | | | |
| 20 | ¿Se realiza un análisis de los aumentos y disminuciones de la mortandad? | X | | | |
| 21 | ¿Se tiene el registro del número de cerdos lactantes? | X | | | |
| 22 | ¿Se evalúa la capacidad productiva de las cerdas? | X | | | |
| 23 | ¿Se tiene el registro del número de cerdas vacías? | X | | | |
| 24 | ¿Se tiene el registro de las vitaminas o antibióticos aplicados a los lechones? | X | | | |
| 25 | ¿Se lleva bitácora para el registro de la mano de obra utilizada? | X | | | |
| 26 | ¿Se verifica que se cumpla con los estándares en cuanto al tiempo establecido para que el personal realice las actividades? | X | | | |
| 27 | ¿Se lleva bitácora para el registro de los costos indirectos utilizados? | X | | | |
| 28 | ¿Se lleva bitácora para el registro de los gastos indirectos utilizados? | X | | | |

Evaluación de Control Interno

Empresa: Granjita La Libertad S.A de C.V

Área: Destete

| N° | PREGUNTA | SI | NO | N/A | COMENTARIO |
|----|---|----|----|-----|--|
| 1 | ¿Existe una personal encargado para esta área de destete? | X | | | |
| 2 | ¿Se tiene un supervisor para el control de esta área? | X | | | |
| 3 | ¿Se cuenta con procedimientos por escrito para la realizar las actividades del área de destete? | | X | | Se realizan las indicaciones empíricamente |
| 4 | ¿En el área de destete se cuenta con personal previamente capacitado? | | X | | |
| 5 | ¿Se evalúa de manera constante el desempeño en las tareas designadas a cada empleado? | X | | | |
| 6 | ¿Los cerdos en la etapa de destetes se encuentran en tarimas altas? | X | | | |
| 7 | ¿Se mantiene limpia y desinfectada el área esta área? | X | | | |
| 8 | ¿Cuenta con un programa de saneamiento para el área? | X | | | |
| 9 | ¿Cuenta con un programa de salubridad para el área? | X | | | |
| 10 | ¿Se tiene el registro del número de semanas de nacido del lechón? | X | | | |
| 11 | ¿Se lleva una bitácora para el consumo de alimentos, vitaminas, antibióticos y vacunas? | X | | | |
| 12 | ¿Se tiene el registro del número de cerdos destetados? | X | | | |
| 13 | ¿Se tiene el registro de los cerdos elegidos para reproducción? | X | | | |
| 14 | ¿Se tiene el registro del número de cerdos que se van a castrar? | X | | | |
| 15 | ¿Se lleva bitácora para el registro de la mano de obra utilizada? | X | | | |
| 16 | ¿Se verifica que se cumpla con los estándares en cuanto al tiempo establecido para que el personal realice las actividades? | X | | | |
| 17 | ¿Se lleva bitácora para el registro de los costos indirectos utilizados? | X | | | |
| 18 | ¿Se lleva bitácora para el registro de los gastos indirectos utilizados? | X | | | |

Evaluación de Control Interno

Empresa: Granjita La Libertad S.A de C.V

Área: Engorde

| N° | PREGUNTA | SI | NO | N/A | COMENTARIO |
|----|--|----|----|-----|------------|
| 1 | ¿Existe una personal encargado en esta área? | X | | | |
| 2 | ¿Se tiene un supervisor para el control de esta área? | X | | | |
| 3 | ¿Se cuenta con política por escrito relacionada al área de engorde? | | X | | |
| 4 | ¿Se cuenta con procedimientos por escrito para realizar las actividades de esta área? | | X | | |
| 5 | ¿En el área de engorde se cuenta con personal previamente capacitado? | | X | | |
| 6 | ¿Se mantiene limpia y desinfectada el área de engorde? | X | | | |
| 7 | ¿Cuenta con un programa de saneamiento para el área? | X | | | |
| 8 | ¿Cuenta con un programa de salubridad para el área? | X | | | |
| 9 | ¿El personal hace uso del equipo designado y autorizado por la administración? | X | | | |
| 10 | ¿Se supervisa que todos los empleados cumplan con sus funciones? | X | | | |
| 11 | ¿Se evalúa de manera constante el desempeño en las tareas designadas a cada empleado? | | X | | |
| 12 | ¿Se lleva una bitácora para el consumo de alimentos, vitaminas, antibióticos y vacunas? | X | | | |
| 13 | ¿Se verifica que se cumpla con los parámetros alimenticios de los cerdos? | X | | | |
| 14 | ¿Se verifica la calidad de los insumos? | X | | | |
| 15 | ¿Se tiene el registro del número de cerdos en engorde? | X | | | |
| 16 | ¿Se tiene el registro del peso de los cerdos? | X | | | |
| 17 | ¿Se lleva una bitácora del número de cerdos destinados para la venta? | X | | | |
| 18 | ¿Se lleva una bitácora del número de cerdos destinados para destace? | X | | | |
| 19 | ¿Se verifica que el cerdo cumpla con los estándares de peso para ser destazado? | X | | | |
| 20 | ¿Se verifica que el cerdo cumpla con los estándares de desarrollo para ser destazado? | X | | | |
| 21 | ¿Se aplican las medidas de higiene necesarias en el área donde se encuentran los cerdos? | X | | | |

| N° | PREGUNTA | SI | NO | N/A | COMENTARIO |
|----|---|----|----|-----|------------|
| 22 | ¿Se lleva bitácora para el registro de la mano de obra utilizada? | X | | | |
| 23 | ¿Se verifica que se cumpla con los estándares en cuanto al tiempo establecido para que el personal realice las actividades? | X | | | |
| 24 | ¿Se lleva bitácora para el registro de los costos indirectos utilizados? | X | | | |
| 25 | ¿Se lleva bitácora para el registro de los gastos indirectos utilizados? | X | | | |

Evaluación de Control Interno

Empresa: Granjita La Libertad S.A de C.V

Área: Destace

| N° | PREGUNTA | SI | NO | N/A | COMENTARIO |
|----|---|----|----|-----|--|
| 1 | ¿Existe una personal encargado para realizar el destace? | X | | | Existe una persona que supervisa el área |
| 2 | ¿Se tiene un supervisor para el control de esta área? | X | | | |
| 3 | ¿Se cuenta con política por escrito relacionadas al área de destace | | X | | |
| 4 | ¿Se cuenta con procedimientos por escrito para la realizar del destace? | | X | | |
| 5 | ¿Al realizar los procedimientos el personal sigue cada una de las indicaciones? | X | | | |
| 6 | ¿En el área de destace se cuenta con personal previamente capacitado? | X | | | |
| 7 | ¿Se verifica que el cerdo cumpla con los estándares de peso para ser destazado? | X | | | |
| 8 | ¿Se verifica que el cerdo cumpla con los estándares de desarrollo para ser destazado? | X | | | |
| 9 | Se mantiene limpio y desinfectado el área de destace | X | | | |
| 10 | ¿Poseen los implementos necesarios para la realización de los destaces? | X | | | |
| 11 | ¿Los Implementos a utilizar se encuentran previamente desinfectados? | X | | | |
| 12 | ¿El personal hace uso del equipo designado y autorizado por la administración? | X | | | Guantes, botas, traje especial... |
| 13 | ¿Se supervisa que todos los empleados cumplan con sus funciones? | X | | | |

| N° | PREGUNTA | SI | NO | N/A | COMENTARIO |
|----|---|----|----|-----|------------|
| 14 | ¿Se evalúa de manera constante el desempeño en las tareas designadas a cada empleado? | | X | | |
| 15 | ¿Se lleva un informe diario de las libras de cerdos? | X | | | |
| 16 | ¿Se elabora un informe de los costos del área de destace? | X | | | |
| 17 | ¿Se lleva bitácora para el registro de la mano de obra utilizada? | X | | | |
| 18 | ¿Se verifica que se cumpla con los estándares en cuanto al tiempo establecido para que el personal realice las actividades? | X | | | |
| 19 | ¿Se lleva bitácora para el registro de los costos indirectos utilizados? | X | | | |
| 20 | ¿Se lleva bitácora para el registro de los gastos indirectos utilizados? | X | | | |

Evaluación de Control Interno

Empresa: Granjita La Libertad S.A de C.V

Área: Venta

| N° | PREGUNTA | SI | NO | N/A | COMENTARIO |
|----|--|----|----|-----|------------|
| 1 | ¿Existe un encargado para realizar las ventas? | X | | | |
| 2 | ¿Se tiene un supervisor para el control de esta área? | X | | | |
| 3 | ¿Cuenta con políticas y procedimientos por escrito para la realización de las ventas? | | X | | |
| 4 | ¿El personal sigue cada una de las indicaciones al realizar los procedimientos? | X | | | |
| 5 | ¿El personal hace uso del equipo de trabajo designado? | X | | | |
| 6 | ¿Se verifica que el cerdo cumpla con los estándares de peso para ser vendido? | X | | | |
| 7 | ¿Se verifica que el cerdo cumpla con los estándares de desarrollo para ser vendido? | X | | | |
| 8 | ¿Los ingresos provenientes de la venta de ganado en pie poseen su documento de respaldo? | X | | | |
| 9 | ¿Las ventas tienen su correspondiente documentación que le respalde? | X | | | |
| 10 | ¿Se tiene una galera para mantener cerdos que son devueltos? | | X | | |
| 11 | ¿Existe una bitácora para el control del costo por el reintegro de los cerdos devueltos? | | X | | |
| 12 | ¿Existe una persona encargada de recibir devoluciones? | X | | | |

| Nº | PREGUNTA | SI | NO | N/A | COMENTARIO |
|----|---|----|----|-----|--|
| 13 | ¿Se elabora un informe diario de las ventas? | | X | | |
| 14 | ¿Se utiliza algún sistema de control para llevar registro de los ingresos? | | X | | Se utiliza un software para el control |
| 15 | ¿Si no se cuenta con transporte propio se verifica que cumpla con las medidas de salubridad? | X | | | |
| 16 | ¿Se aplican medidas de higiene y desinfección al transporte que se utiliza para las ventas? | X | | | Cada vez que ingresa a las instalaciones |
| 17 | ¿Las áreas de ventas se encuentran limpias y ordenadas? | X | | | La limpieza se hace a diario |
| 18 | ¿Se elabora un informe diario sobre la distribución de productos? | X | | | |
| 19 | ¿Se supervisa que todos los empleados cumplan con sus funciones? | X | | | |
| 20 | ¿Se evalúa de manera constante el desempeño en las tareas designadas a cada empleado? | | X | | No de forma constante |
| 21 | ¿Se lleva bitácora para el registro de la mano de obra utilizada? | X | | | |
| 22 | ¿Se verifica que se cumpla con los estándares en cuanto al tiempo establecido para que el personal realice las actividades? | X | | | |
| 23 | ¿Se lleva bitácora para el registro de los costos indirectos utilizados? | X | | | |
| 24 | ¿Se lleva bitácora para el registro de los gastos indirectos utilizados? | X | | | |

Evaluación de Control Interno

Empresa: Granjita La Libertad S.A de C.V

Área: Producción de chorizo

| Nº | PREGUNTA | SI | NO | N/A | COMENTARIO |
|----|---|----|----|-----|------------|
| 1 | ¿Existe un encargado para la elaboración de los chorizos? | X | | | |
| 2 | ¿Se tiene un supervisor para el control de esta área? | X | | | |
| 3 | ¿Existen normas y procedimientos para la elaboración de los chorizos? | X | | | |
| 4 | ¿Se posee equipo de protección como guantes, mascarillas y la vestimenta apropiada? | X | | | |
| 5 | ¿El personal utiliza el equipo destinado para realizar su trabajo? | X | | | |
| 6 | ¿Existe un encargado para el mantenimiento de las máquinas? | | X | | |

| Nº | PREGUNTA | SI | NO | N/A | COMENTARIO |
|----|---|----|----|-----|------------|
| 7 | ¿Cuenta con un programa de saneamiento para el área? | X | | | |
| 8 | ¿Cuenta con un programa de salubridad para el área? | X | | | |
| 9 | ¿Se verifica que la carne cumpla con los estándares de calidad para la elaboración de los chorizos? | X | | | |
| 10 | ¿Se lleva bitácora para el registro de la carne que se utilizará para elaborar los chorizos? | X | | | |
| 11 | ¿Se lleva bitácora para el registro de los condimentos y aditivos que se utilizarán para elaborar los chorizos? | X | | | |
| 12 | ¿Se verifica que todos los ingredientes sean pesados de acuerdo a la fórmula para elaborar los chorizos? | X | | | |
| 13 | ¿Se verifica que la carne sea curada? | X | | | |
| 14 | ¿Se verifica que la carne se mezcle de forma adecuada para no dañar el producto? | X | | | |
| 15 | ¿Se verifica que los chorizos atados no tengan burbujas de aire? | X | | | |
| 16 | ¿Se verifica la temperatura del agua para evitar que se rompa el colágeno? | X | | | |
| 17 | ¿Se lleva bitácora de la cantidad de chorizos producidos? | X | | | |
| 18 | ¿Se lleva bitácora de la cantidad de chorizos almacenados? | X | | | |
| 19 | ¿Se lleva bitácora para el registro de la mano de obra utilizada? | X | | | |
| 20 | ¿Se verifica que se cumpla con los estándares en cuanto al tiempo establecido para que el personal realice las actividades? | X | | | |
| 21 | ¿Se lleva bitácora para el registro de los costos indirectos utilizados? | X | | | |
| 22 | ¿Se lleva bitácora para el registro de los gastos indirectos utilizados? | X | | | |

Evaluación de Control Interno

Empresa: Granjita La Libertad S.A de C.V

Área: producción de Salchicha

| N° | PREGUNTA | SI | NO | N/A | COMENTARIO |
|----|---|----|----|-----|------------|
| 1 | ¿Se tiene un supervisor para el control del área de salchicha? | X | | | |
| 2 | ¿Se cuenta con política por escrito relacionadas al área de producción | | X | | |
| 3 | ¿Se cuenta con procedimientos por escrito para la elaboración de la salchicha? | | X | | |
| 4 | ¿Al realizar los procedimientos el personal sigue cada una de las indicaciones? | X | | | |
| 5 | ¿En el área de elaboración de salchichas se cuenta con personal previamente capacitado? | X | | | |
| 6 | ¿Se mantiene limpia y desinfectada el área de producción de salchichas? | X | | | |
| 7 | ¿Poseen los implementos necesarios para la producción de salchichas? | X | | | |
| 8 | ¿Los Implementos a utilizar se encuentran previamente desinfectados? | X | | | |
| 9 | ¿Se verifica periódicamente las herramientas y maquinarias utilizadas en la producción? | | X | | |
| 10 | ¿El personal hace uso del equipo designado y autorizado por la administración? | X | | | |
| 11 | ¿Se evalúa de manera constante el desempeño en las tareas designadas a cada empleado? | | X | | |
| 12 | ¿Se verifica constantemente la báscula de pesaje? | | X | | |
| 13 | ¿Se verifica que todos los ingredientes sean pesados de acuerdo a la fórmula? | | X | | |
| 14 | ¿Se muele la carne y grasa por separado? | X | | | |
| 15 | ¿Se aplica adecuadamente el proceso de curado? | X | | | |
| 16 | ¿Se verifica que el proceso de homogenización se realice adecuadamente? | X | | | |
| 17 | ¿Se verifica los tiempos de producción? | | X | | |
| 18 | ¿Se verifica que se cumpla con los procedimientos del proceso de embutido y atado? | X | | | |
| 19 | ¿Se aplica el proceso de ahumado por 30 minutos a una temperatura de 50 grados centígrados? | X | | | |
| 20 | ¿Se verifica que se cumpla con los procedimientos del proceso de escaldado? | X | | | |
| 21 | ¿Se verifica que se cumpla con los procedimientos del proceso de enfriado? | X | | | |

| Nº | PREGUNTA | SI | NO | N/A | COMENTARIO |
|----|---|----|----|-----|------------|
| 22 | ¿Se verifica que se cumpla con los procedimientos del proceso de almacenado? | X | | | |
| 23 | ¿Se lleva un informe diario de la producción de Salchichas? | X | | | |
| 24 | ¿Se verifica que el personal cumpla con el tiempo necesario para la producción de salchichas? | | X | | |
| 25 | ¿Se lleva bitácora para el registro de la mano de obra utilizada? | X | | | |
| 26 | ¿Se lleva bitácora para el registro de los costos indirectos utilizados? | X | | | |
| 27 | ¿Se lleva bitácora para el registro de los gastos indirectos utilizados? | X | | | |

4.4.7 Probabilidad

La probabilidad es la posibilidad de que ocurra un evento determinado, en el que se le asigna valores de ocurrencia. A continuación se presenta una tabla para la determinación de los niveles de impacto en la que se puede identificar que el color rojo representa el nivel alto, amarillo nivel medio y el verde un nivel bajo.

| Ponderación de Probabilidad | Probabilidad | Nivel | Intervalo | Clasificación |
|-----------------------------|--------------------|-------|------------|---------------|
| | Alta Probabilidad | 3 | Del 7 al 9 | Alto |
| | Media Probabilidad | 2 | Del 4 al 6 | Medio |
| | Baja Probabilidad | 1 | Del 1 al 3 | Bajo |

4.4.8 Impacto

El impacto se refiere al nivel en que pueden afectar los riesgos en cuanto a la ocurrencia de un evento.

A continuación, se presenta una tabla para la determinación de los niveles de impacto en la que se puede identificar que el color rojo representa el nivel alto, amarillo nivel medio y el verde un nivel bajo.

| | Impacto | Nivel | Intervalo | Clasificación |
|--------------------------------|----------------|--------------|------------------|----------------------|
| Ponderación del Impacto | Alta | 3 | Del 7 al 9 | Alto |
| | Media | 2 | Del 4 al 6 | Medio |
| | Bajo | 1 | Del 1 al 3 | Bajo |

4.4.9 Matriz para la identificación de los riesgos

La matriz de riesgo se elaboró con base a la información recolectada a través del cuestionario de control interno, en la cual se evalúa los factores de riesgo que pueden afectar las áreas de compra, venta, crianza y procesos productivos de la empresa Granjita La Libertad.

| N° | Descripción del riesgo | Posibles consecuencias | Probabilidad de ocurrencia | Impacto | Ponderación | Evaluación del riesgo |
|---------------|--|--|----------------------------|---------|-------------|-----------------------|
| COMPRA | | | | | | |
| 1 | Inexistencia de normas y procedimientos para realizar las compras. | Deficiencia en la inducción del personal. | 2 | 3 | 6 | Medio |
| 2 | Se desconocen las condiciones de salubridad en las que han estado los cerdos que se van a comprar. | Compra de cerdos con alguna infección, parasito o virus. | 1 | 3 | 3 | Bajo |
| 3 | Las compras se hacen sin cotizaciones. | Compras con un margen de costo más elevado. | 3 | 3 | 9 | Alto |
| 4 | Inexistencia de una bitácora de proveedores autorizados por la administración | Deficiencia en la realización de las compras. | 3 | 2 | 6 | Medio |
| 5 | Inexistencia de una galera para mantener los cerdos que van a ser devueltos a los proveedores. | Propagación de enfermedades entre los cerdos. | 3 | 3 | 9 | Alto |
| 6 | Ausencia de monitoreo en los precios de los cerdos que van a devolverse. | Robos o pérdida de capital. | 1 | 3 | 3 | Bajo |

| Nº | Descripción del riesgo | Posibles consecuencias | Probabilidad de ocurrencia | Impacto | Ponderación | Evaluación del riesgo |
|------------------|---|---|----------------------------|---------|-------------|-----------------------|
| 7 | Ausencia de monitoreo al personal en la realización de sus actividades. | Pérdida de tiempo y aumento en los costos de mano de obra. | 3 | 3 | 9 | Alto |
| GESTACIÓN | | | | | | |
| 8 | Inexistencia de manual de funciones para el personal. | Deficiencia en la inducción del personal. | 2 | 3 | 6 | Medio |
| 9 | Inexistencia de manual de procedimientos para realizar las actividades. | Deficiencia en la inducción del personal. | 2 | 3 | 6 | Medio |
| 10 | El personal no utiliza de forma completa el equipo de protección asignado. | Riesgo de dañarse al realizar las actividades asignadas. | 2 | 2 | 4 | Medio |
| 11 | Falta de segregación de funciones. | Sobre carga laboral. | 2 | 2 | 4 | Medio |
| 12 | Ausencia de control en la salud de las cerdas. | Aumento en la mortalidad de las cerdas. | 1 | 3 | 3 | Bajo |
| 13 | Cerdas para reemplazo resulten estériles. | Aumento en el número de cerdas descartadas. | 1 | 3 | 3 | Bajo |
| 14 | Cerdas que se tratan como preñadas y resultan que no lo están. | Aumento en los costos. | 1 | 3 | 3 | Bajo |
| 15 | Cerdas con abortos repetitivos. | Aumento en los costos y en el número de cerdas descartadas. | 1 | 3 | 3 | Bajo |
| 16 | No se cumplan las medidas de higiene al entrar en contacto con las cerdas. | Infecciones en los cerdos causados por bacterias. | 1 | 3 | 3 | Bajo |
| 17 | No se cumpla con el plan de alimentación de las cerdas. | Presentar problemas en el parto y en los lechones. | 1 | 3 | 3 | Bajo |
| 18 | No se cumpla con el porcentaje de cerdas que son destinadas para reemplazo. | Falta de disponibilidad de cerdas reproductoras. | 2 | 3 | 6 | Medio |

| Nº | Descripción del riesgo | Posibles consecuencias | Probabilidad de ocurrencia | Impacto | Ponderación | Evaluación del riesgo |
|---------------------------|--|--|----------------------------|---------|-------------|-----------------------|
| 19 | Ausencia de monitoreo al personal en la realización de sus actividades. | Pérdida de tiempo y aumento en los costos de mano de obra. | 3 | 3 | 9 | Alto |
| DESARROLLO Y MONTA | | | | | | |
| 20 | No existe manual de funciones que estén plasmados las responsabilidades y obligaciones para el personal que labora en el área. | Mayor cargo de trabajo, evasión de responsabilidades, pérdida de tiempo, desconocimiento y duplicidad de funciones para el personal encargado. | 3 | 3 | 9 | Alto |
| 21 | No existe manual de procesos en donde esté plasmado cada uno de los procedimientos que debe realizar el personal encargado en el área. | Pérdida de tiempo, duplicidad en la utilización de los recursos materiales, desconocimiento para el nuevo. | 3 | 3 | 9 | Alto |
| 22 | Equipo de protección: guantes, mascarillas, vestimenta apropiada | Enfermedades relacionadas al trabajo, Contagio de virus, bacterias hogos... | 2 | 3 | 6 | Medio |
| 23 | Mantenimiento y limpieza de los corrales y galeras donde permanecen los cerdos. | Enfermedad, estrés, infecciones en los cerdos. Persistencia de organismos patógenos. | 2 | 3 | 6 | Medio |
| 24 | Programa de saneamiento y salubridad. | Entrada y transmisión de agentes patógenos. Prolongación de enfermedades y Contaminación | 2 | 3 | 6 | Medio |
| 25 | Verraco que se utiliza para la monta natural este de acorde al tamaño de la cerda. | Los verracos más viejos y con mucho peso pueden dañar a una cerda primeriza. | 3 | 1 | 3 | Bajo |

| Nº | Descripción del riesgo | Posibles consecuencias | Probabilidad de ocurrencia | Impacto | Ponderación | Evaluación del riesgo |
|-------------------------|--|--|----------------------------|---------|-------------|-----------------------|
| 26 | Utilizar verracos mucho más jóvenes para la cubrición. | Cantidad y calidad de espermatozoides insuficiente para realizar una fertilización. | 3 | 2 | 6 | Medio |
| 27 | No existen corrales especiales para hacer la cubrición. | Suelo resbaladizo y agresividad entre los cerdos lo que puede causar graves lesiones, a las cerdas. | 1 | 2 | 2 | Bajo |
| 28 | Utilización de verraco para la cubrición más de una vez al día. | Baja Fertilidad en las cerdas y pequeñas camadas de lechones. | 1 | 1 | 2 | Bajo |
| 29 | No tiene un control adecuado para verificar a las cerdas después de la cubrición. | Infecciones en el útero de las cerdas después de la cubrición. | 2 | 1 | 2 | Bajo |
| GANADO FUNCIONAL | | | | | | |
| 30 | No existe manual de funciones que estén plasmados las responsabilidades y obligaciones para el personal que labora en el área. | Mayor cargo de trabajo, evasión de responsabilidades, pérdida de tiempo, desconocimiento y duplicidad de funciones para el personal. | 3 | 3 | 9 | Alto |
| 31 | No existe manual de procesos en donde esté plasmado cada uno de los procedimientos que debe realizar el personal encargado en el área. | Pérdida de tiempo, duplicidad en la utilización de los recursos materiales, desconocimiento para el nuevo personal. | 3 | 3 | 9 | Alto |
| 32 | Mal uso de los equipos de protección: guantes, mascarillas, vestimenta apropiada | Enfermedades relacionadas al trabajo. Contagio de virus, bacterias hogos... | 2 | 3 | 6 | Medio |

| Nº | Descripción del riesgo | Posibles consecuencias | Probabilidad de ocurrencia | Impacto | Ponderación | Evaluación del riesgo |
|-------------------|---|--|----------------------------|---------|-------------|-----------------------|
| 33 | Mantenimiento y limpieza de los corrales y galeras donde permanecen los cerdos. | Enfermedad, estrés, infecciones en los cerdos. Persistencia de organismos patógenos. | 2 | 3 | 6 | Medio |
| 34 | Programa de saneamiento y salubridad. | Entrada y transmisión de agentes patógenos. Prolongación de enfermedades. Contaminación. | 2 | 3 | 6 | Medio |
| 35 | Cerdas que no presentan celos | Mala alimentación lo cual llega a presentar problemas de salud. | 2 | 2 | 4 | Medio |
| 36 | Cerdas utilizadas para la reproducción antes de la edad establecida para la cubrición. | Pequeñas camadas de lechones, estrés y agresividad entre las cerdas. | 3 | 2 | 6 | Medio |
| MATERNIDAD | | | | | | |
| 37 | No cuentan con un manual de políticas para el área de maternidad que este documentado y autorizado. | El personal no cumpla con las políticas de forma adecuada además de la pérdida de tiempo en las actividades. | 3 | 3 | 9 | Alto |
| 38 | La administración no cuenta con un manual de funciones que describa las responsabilidades y obligaciones. | Pérdida de tiempo en las actividades del área de maternidad. | 3 | 3 | 9 | Alto |
| 39 | No se cuenta con un manual de procedimientos documentado y autorizado por la administración | Que el personal este realizando más las actividades ocasionando pérdida de tiempo. | 3 | 3 | 9 | Alto |

| Nº | Descripción del riesgo | Posibles consecuencias | Probabilidad de ocurrencia | Impacto | Ponderación | Evaluación del riesgo |
|----------------|---|---|----------------------------|---------|-------------|-----------------------|
| 40 | No exista una persona con las competencias necesarias para la atención de emergencias. | Desarrollar mal las actividades al existir una emergencia y que no muestre las destrezas requeridas para la atención de los cerdos. | 3 | 2 | 6 | Medio |
| 41 | Uso indebido de las herramientas asignadas para el uso en el área de maternidad. | El Personal puede dañar el equipo de trabajo u ocasionar daños a los lechones y madres. | 3 | 3 | 9 | Alto |
| 42 | No se cuente con un programa para la asistencia de partos. | Se pone en peligro el nacimiento de los lechones. | 3 | 3 | 9 | Alto |
| 43 | No se supervise a los empleados en cuanto al cumplimiento y desempeño de sus actividades. | Pérdida de tiempo y robos en el área de engorde. | 2 | 2 | 4 | Medio |
| DESTETE | | | | | | |
| 44 | Inexistencia de manual de procedimientos para realizar las actividades. | Deficiencia en la inducción del personal. | 2 | 3 | 6 | Medio |
| 45 | No se cuenta con personal capacitado para esta área. | Deficiencia en el desarrollo de las actividades. | 2 | 3 | 6 | Medio |
| 46 | No se cumplan las medidas de higiene al entrar en contacto con los cerdos. | Infecciones en los cerdos causados por bacterias. | 1 | 3 | 3 | Bajo |
| 47 | No se cumpla con el plan de vacunación de los cerdos. | Aumento de riesgo de mortalidad. | 1 | 3 | 3 | Bajo |
| 48 | No se cumpla con el plan de alimentación de los cerdos. | Deficiencia en el rango de tamaño y peso. | 1 | 3 | 3 | Bajo |
| 49 | Los cerdos no se encuentren en tarimas altas. | Infecciones en los cerdos causados por bacterias. | 1 | 3 | 3 | Bajo |

| Nº | Descripción del riesgo | Posibles consecuencias | Probabilidad de ocurrencia | Impacto | Ponderación | Evaluación del riesgo |
|----------------|---|---|----------------------------|---------|-------------|-----------------------|
| 50 | Ausencia de medidas técnicas en la selección de cerdas para reemplazo. | Deficiencia en las cerdas reproductoras. | 2 | 3 | 6 | Medio |
| 51 | Ausencia de medidas técnicas en la selección de cerdos para reproducción. | Deficiencia en los cerdos reproductores. | 2 | 3 | 6 | Medio |
| 52 | Ausencia de monitoreo al personal en la realización de sus actividades. | Pérdida de tiempo y aumento en los costos de mano de obra. | 3 | 3 | 9 | Alto |
| ENGORDE | | | | | | |
| 53 | No cuenten con un manual de políticas para el área de engorde que este documentado y autorizado. | El personal no cumpla con las políticas de forma adecuada además de la pérdida de tiempo en las actividades. | 3 | 3 | 9 | Alto |
| 54 | La administración no cuente con un manual de funciones que describa las responsabilidades y obligaciones para el área de engorde. | Pérdida de tiempo en las actividades del área de engorde ya que estas no se estarían realizando adecuadamente | 3 | 3 | 9 | Alto |
| 55 | No se cuente con un manual de procedimientos que describa las actividades a realizar en el área de engorde. | Que el personal este realizando más las actividades ocasionando pérdida de tiempo. | 3 | 3 | 9 | Alto |
| 56 | No capacitar al personal que está ingresando a la entidad sobre las actividades a realizar en el área de engorde. | Desarrollar mal las actividades asignadas por la falta de capacitación y conocimiento del área. | 2 | 3 | 6 | Medio |
| 57 | La entidad no aplique las medidas de salubridad. | Falta de medidas genere y propague enfermedades en humanos y cerdos. | 1 | 3 | 3 | Bajo |

| Nº | Descripción del riesgo | Posibles consecuencias | Probabilidad de ocurrencia | Impacto | Ponderación | Evaluación del riesgo |
|----------------|---|--|----------------------------|---------|-------------|-----------------------|
| 58 | El Personal no haga uso adecuado del equipo asignado autorizado por la administración | Generación y propagación de enfermedades en el área de engorde. | 2 | 2 | 4 | Medio |
| 59 | No se supervise constantemente a los empleados en cuanto al cumplimiento y desempeño de sus actividades. | Pérdida de tiempo y robos en el área de engorde. | 2 | 2 | 4 | Medio |
| DESTACE | | | | | | |
| 60 | No cuenten con un manual de políticas para el área de destace que este documentado y autorizado. | El personal no cumpla con las políticas de forma adecuada además de la pérdida de tiempo en las actividades. | 3 | 3 | 9 | Alto |
| 61 | La administración no cuente con un manual de funciones que describa las responsabilidades y obligaciones para el área de destace. | Pérdida de tiempo en las actividades del área destace ya que estas no se estarían realizando adecuadamente | 3 | 3 | 9 | Alto |
| 62 | No se cuente con un manual de procedimientos que describa las actividades a realizar en el área de destace | Que el personal este realizando más las actividades ocasionando pérdida de tiempo. | 3 | 3 | 9 | Alto |
| 63 | No capacitar al personal que está ingresando a la entidad sobre las actividades a realizar en el área de destace. | Desarrollar mal las actividades asignadas por la falta de capacitación y conocimiento del área. | 2 | 3 | 6 | Medio |
| 64 | La entidad no aplique las medidas de salubridad. | Falta de medidas genere y propague enfermedades en humanos y cerdos. | 1 | 3 | 3 | Bajo |

| Nº | Descripción del riesgo | Posibles consecuencias | Probabilidad de ocurrencia | Impacto | Ponderación | Evaluación del riesgo |
|--------------|--|--|----------------------------|---------|-------------|-----------------------|
| 65 | El Personal no haga uso adecuado del equipo asignado autorizado por la administración | Generación y propagación de enfermedades en el área de ventas. | 2 | 2 | 4 | Medio |
| 66 | No se supervise constantemente a los empleados en cuanto al cumplimiento y desempeño de sus actividades. | Pérdida de tiempo y robos en el área de destace. | 2 | 2 | 4 | Medio |
| VENTA | | | | | | |
| 67 | No cuenten con un manual de políticas para el área de ventas que este documentado y autorizado. | El personal no cumpla con las políticas de forma adecuada además de la pérdida de tiempo en las actividades. | 3 | 3 | 9 | Alto |
| 68 | La administración no cuente con un manual de funciones que describa las responsabilidades y obligaciones para el área. | Pérdida de tiempo en las actividades del área destace ya que estas no se estarían realizando adecuadamente | 3 | 3 | 9 | Alto |
| 69 | No se cuente con un manual de procedimientos que describa las actividades a realizar en el área. | Que el personal este realizando más las actividades ocasionando pérdida de tiempo. | 3 | 3 | 9 | Alto |
| 70 | No capacitar al personal que está ingresando a la entidad sobre las actividades a realizar en el área. | Desarrollar mal las actividades asignadas por la falta de capacitación y conocimiento del área. | 2 | 3 | 6 | Medio |
| 71 | La entidad no aplique las medidas de salubridad. | Falta de medidas genere y propague enfermedades en humanos y cerdos. | 1 | 3 | 3 | Bajo |

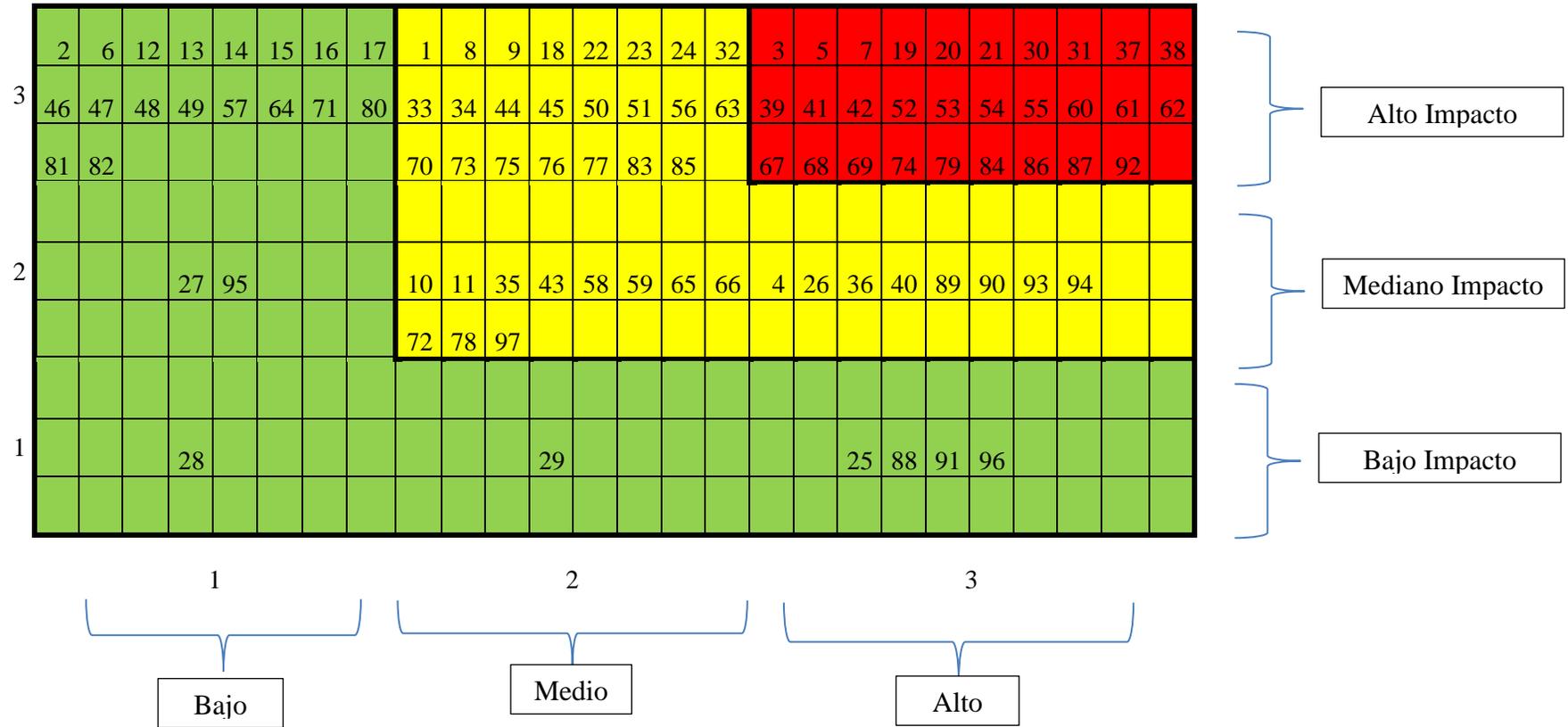
| Nº | Descripción del riesgo | Posibles consecuencias | Probabilidad de ocurrencia | Impacto | Ponderación | Evaluación del riesgo |
|-------------------------------|--|--|----------------------------|---------|-------------|-----------------------|
| 72 | No se supervise constantemente a los empleados en cuanto al cumplimiento y desempeño de sus actividades. | Pérdida de tiempo y robos en el área de destace. | 2 | 2 | 4 | Medio |
| 73 | La entidad mantiene por separado en galeras a los cerdos que son devueltos. | Los cerdos Ingrese con algún virus lo cual puede generar pérdidas para la entidad. | 2 | 3 | 6 | Medio |
| 74 | Falta de un guardia de seguridad en los centros de venta. | Asalto al transporte y pérdida para la entidad. | 3 | 3 | 9 | Alto |
| 75 | No contar con un sistema satelital de rastreo. | Perdidas en caso de robos. | 2 | 3 | 6 | Medio |
| PRODUCCIÓN DE CHORIZOS | | | | | | |
| 76 | Inexistencia de manual de procedimientos para realizar las actividades. | Deficiencia en la inducción del personal. | 2 | 3 | 6 | Medio |
| 77 | No se cuenta con personal capacitado para esta área. | Deficiencia en el desarrollo de las actividades. | 2 | 3 | 6 | Medio |
| 78 | El personal no utiliza de forma completa el equipo de protección asignado. | Lesiones por falta del equipo asignado. | 2 | 2 | 4 | Medio |
| 79 | Ausencia de un encargado para el mantenimiento de la maquinaria. | Retraso en la producción por dañarse alguna máquina. | 3 | 3 | 9 | Alto |
| 80 | No se cumpla con los estándares de calidad en la materia prima. | Productos de baja calidad, pérdida de clientes. | 1 | 3 | 3 | Bajo |
| 81 | No se cumpla con los pesos establecidos para la formula a utilizar. | Deficiencia en la producción. | 1 | 3 | 3 | Bajo |
| 82 | Ausencia de monitoreo de la temperatura de la masa de carne. | Sobrecalentamiento de la masa. | 1 | 3 | 3 | Bajo |

| Nº | Descripción del riesgo | Posibles consecuencias | Probabilidad de ocurrencia | Impacto | Ponderación | Evaluación del riesgo |
|---------------------------------|--|---|----------------------------|---------|-------------|-----------------------|
| 83 | Ausencia de monitoreo de los productos almacenados. | Enranciamientos y enmohecimiento del producto. | 2 | 3 | 6 | Medio |
| 84 | Ausencia de monitoreo al personal en la realización de sus actividades. | Pérdida de tiempo y aumento en los costos de mano de obra. | 3 | 3 | 9 | Alto |
| PRODUCCIÓN DE SALCHICHAS | | | | | | |
| 85 | No se cuenta con políticas documentadas y autorizadas. | Desconocimiento de todo el personal encargado de la producción. | 2 | 3 | 6 | Medio |
| 86 | No existe manual de procesos en donde esté plasmado cada uno de los procedimientos que debe realizar el personal encargado en el área. | Pérdida de tiempo, duplicidad en la utilización de los recursos. | 3 | 3 | 9 | Alto |
| 87 | No existe manual de funciones que estén plasmados las responsabilidades y obligaciones para el personal que labora en el área. | Mayor cargo de trabajo, evasión de responsabilidades, pérdida de tiempo, desconocimiento y duplicidad de funciones. | 3 | 3 | 9 | Alto |
| 88 | No se evalúa de manera constante el desempeño de las tareas asignadas a cada empleado. | Bajo desempeño, incumplimiento de las metas, tareas asignadas y poca eficiencia en la producción. | 3 | 1 | 3 | Bajo |
| 89 | Revisión de chequeo, mantenimiento periódico de las herramientas y maquinarias de trabajo. | Riesgos de corte por uso de herramientas y maquinarias sin protección y mal funcionamiento de las maquinarias. | 3 | 2 | 6 | Medio |

| Nº | Descripción del riesgo | Posibles consecuencias | Probabilidad de ocurrencia | Impacto | Ponderación | Evaluación del riesgo |
|----|--|--|----------------------------|---------|-------------|-----------------------|
| 90 | No comprobar que la balanza este calibrada con pesas estándar. | Errores en pesaje de aditivo puede resultar toxico para el consumidor. | 3 | 2 | 6 | Medio |
| 91 | En el mesclado no se lleva un control de los ingredientes utilizados. | Empleo de ingredientes equivocado, usar más cantidad de lo debido. | 3 | 1 | 3 | Bajo |
| 92 | No se tiene las medidas de higiene adecuadas. | Multiplicación de organismos patogénicos. | 3 | 3 | 9 | Alto |
| 93 | No se realiza constantemente de revisiones de temperaturas durante la cocción de la salchicha. | Estallido del producto por temperaturas de cocción demasiado alta. | 3 | 2 | 6 | Medio |
| 94 | Al ahumar las salchichas no tener el control eficiente de tiempo demasiado corto y temperatura muy baja. | Supervivencia de microorganismos patógenos. | 3 | 2 | 6 | Medio |
| 95 | Para el enfriado del proceso de salchicha no tener un control de tratamiento de agua. | Residuo de cloro en el agua. | 1 | 2 | 3 | Bajo |
| 96 | No tener un control eficaz de la temperatura para el almacenamiento de la salchicha. | Multiplicación de organismos patogénicos | 3 | 1 | 3 | Bajo |
| 97 | Almacenamiento en locales demasiado caliente y húmedo. | Contaminación y deterioro durante el almacenamiento | 3 | 2 | 6 | Medio |

En función de que este es un ejercicio didáctico para las empresas del sector porcicultor se analizarán todas las áreas de gestión.

4.4.10 Matriz de probabilidad e impacto



| | Impacto | Nivel | Intervalo | Clasificación |
|--------------------------------|---------|-------|------------|---------------|
| Ponderación del Impacto | Alta | 3 | Del 7 al 9 | Alto |
| | Media | 2 | Del 4 al 6 | Medio |
| | Bajo | 1 | Del 1 al 3 | Bajo |

4.4.11 Programas de auditoría

AUDITORÍA DE GESTIÓN

EXAMEN DEL 01 DE ENERO DE 2017 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2018

GRANJITA LA LIBERTAD S.A DE C.V

ÁREA DE COMPRA

PROGRAMA DE AUDITORÍA

| | | |
|-----------|------|----------|
| PREPARO | KIGT | 12/08/18 |
| REVISO | DBAH | 25/08/18 |
| SUPERVISO | MCGM | 27/08/18 |

OBJETIVO: Evaluar los controles aplicados en el proceso de compra.

| Nº | PROCEDIMIENTO | APLICA | NO APLICA | DOC. REF. | REF. PT. |
|----|---|--------|-----------|----------------------|----------|
| 1 | Solicite a la gerencia las políticas por escrito para el área de compras. | | X | Manual de políticas. | CG-1 |
| 2 | Verifique si se tiene un control de las compras de cerdos. | X | | Bitácora. | CG-1 |
| 3 | Corrobore que se cuenta con las fichas de vacunación. | X | | Bitácora. | |
| 4 | Constate si cuenta con el plan de alimentación de los cerdos que se van a comprar. | X | | Bitácora. | |
| 5 | Revise si cuenta con la certificación sanitaria de los cerdos. | X | | Bitácora. | CG-1 |
| 6 | Verifique que la bitácora de registro de los cerdos recién ingresados coincida con los registrados en el sistema. | X | | Bitácora. | |
| 7 | Verifique que los cerdos recién comprados ingresen al área de cuarentena. | X | | Visita a granja. | |
| 8 | Revise que la bitácora de traslado de los cerdos en cuarentena coincida con la de ingreso al área de destino. | X | | Bitácora. | |
| 9 | Revise que los corrales del área de cuarentena estén limpios y desinfectados. | X | | Visita a granja. | |
| 10 | Verifique que se ha cumplido con el plan de vacunación establecido en la granja. | X | | Visita a granja. | |

AUDITORÍA DE GESTIÓN
EXAMEN DEL 01 DE ENERO DE 2017 AL 31 DE DICIEMBRE
DE 2018
GRANJITA LA LIBERTAD S.A DE C.V
ÁREA DE GESTACIÓN
PROGRAMA DE AUDITORÍA

| | | |
|-----------|------|----------|
| PREPARO | DBAH | 27/08/18 |
| REVISO | MCGM | 28/08/18 |
| SUPERVISO | KIGT | 29/08/18 |

Objetivo: Evaluar los controles aplicados en la fase de gestación y que se realicen las actividades de acuerdo a lo establecido en la granja.

| Nº | PROCEDIMIENTO | APLICA | NO APLICA | DOC. REF. | REF. PT |
|----|--|--------|-----------|---------------------|---------|
| 1 | Solicite a la gerencia las políticas por escrito para el área de gestación. | X | | Manual de políticas | CG-1 |
| 2 | Observe que el personal cuente con el equipo de protección adecuado para realizar las inseminaciones. | X | | Visita a granja | CG-1 |
| 3 | Confirme que se esterilizan y se desinfectan los instrumentos que sirven para la inseminación de las cerdas. | X | | Visita a granja | CG-1 |
| 4 | Revise que los corrales estén limpios y desinfectados. | X | | Visita a granja | CG-1 |
| 5 | Corrobore que se tiene un programa de alimentación para las cerdas. | X | | Visita a granja | |
| 6 | Verifique que el plan de consumo de alimentos se aplique según lo establecido en la entidad | X | | Bitácora | CG-1 |
| 7 | Revise que se tiene un programa de vacunación y que esté cumpliendo. | X | | Visita a granja | |
| 8 | Corrobore que se tiene un programa para la aplicación de vitaminas y antibióticos para las cerdas y que se hayan cumplido. | X | | Visita a granja | |
| 9 | Inspeccione que se lave el área de la vulva y su alrededor con agua purificada. | X | | Visita a granja | CG-1 |
| 10 | Revise que se tomen medidas para prevenir el riesgo de contaminación para proceder a inseminar la cerda. | X | | Visita a granja | CG-1 |
| 11 | Compruebe que se tiene una bitácora de inseminaciones de cada cerda. | X | | Bitácora | CG-1 |

AUDITORÍA DE GESTIÓN
EXAMEN DEL 01 DE ENERO DE 2017 AL 31 DE DICIEMBRE
DE 2018
GRANJITA LA LIBERTAD S.A DE C.V
ÁREA DE GESTACIÓN
PROGRAMA DE AUDITORÍA

| | | |
|-----------|------|----------|
| PREPARO | DBAH | 27/08/18 |
| REVISO | MCGM | 28/08/18 |
| SUPERVISO | KIGT | 29/08/18 |

Objetivo: Evaluar los controles aplicados en la fase de gestación y que se realicen las actividades de acuerdo a lo establecido en la granja.

| Nº | PROCEDIMIENTO | APLICA | NO APLICA | DOC. REF. | REF. PT |
|----|--|--------|-----------|-----------|---------|
| 12 | Verifique que la bitácora de inseminaciones coincida con las registradas en el sistema. | X | | Bitácora | |
| 13 | Revise que se tiene la bitácora de cerdas preñadas. | X | | Bitácora | |
| 14 | Verifique que la bitácora de cerdas preñadas coincida con las registradas en el sistema. | X | | Bitácora | |

AUDITORÍA DE GESTIÓN
EXAMEN DEL 01 DE ENERO DE 2017 AL 31 DE DICIEMBRE
DE 2018
GRANJITA LA LIBERTAD S.A DE C.V
ÁREA DE DESARROLLO Y MONTA
PROGRAMA DE AUDITORÍA

| | | |
|-----------|------|----------|
| PRE PARO | MCGM | 05/08/18 |
| REVISO | DBAH | 15/08/18 |
| SUPERVISO | KIGT | 18/08/18 |

Objetivo: Examinar el cumplimiento de las políticas y procedimientos aplicados a esta área para identificar los riesgos.

| Nº | PROCEDIMIENTO | APLICA | NO APLICA | DOC. REF. | REF. PT |
|----|--|--------|-----------|---------------------------------------|---------|
| 1 | Compruebe si existe manual de funciones donde se detallen las responsabilidades y obligaciones para el personal que labora en esta área. | | X | Manual de políticas y procedimientos. | DG-1 |
| 2 | Compruebe la existencia de políticas que sean de guía para el desarrollo de los procedimientos. | | X | Manual de políticas y procedimientos. | DG-1 |
| 3 | Compruebe la existencia de procedimientos que sirvan de guía para el desarrollo de las actividades. | | X | Manual de políticas y procedimientos. | DG-1 |
| 4 | Inspeccione que el encargado del mantenimiento, mantenga limpio y ordenado los corrales y galeras. | X | | Visita a granja | DG-1 |

AUDITORÍA DE GESTIÓN
EXAMEN DEL 01 DE ENERO DE 2017 AL 31 DE DICIEMBRE
DE 2018
GRANJITA LA LIBERTAD S.A DE C.V
ÁREA DE DESARROLLO Y MONTA
PROGRAMA DE AUDITORÍA

| | | |
|-----------|------|----------|
| PRE | MCGM | 05/08/18 |
| PARO | | |
| REVISO | DBAH | 15/08/18 |
| SUPERVISO | KIGT | 18/08/18 |

Objetivo: Examinar el cumplimiento de las políticas y procedimientos aplicados a esta área para identificar los riesgos.

| N° | PROCEDIMIENTO | APLICA | NO APLICA | DOC. REF. | REF. PT |
|----|--|--------|-----------|--|---------|
| 5 | Verifique cada cuanto tiempo se realiza el mantenimiento de los corrales y galeras. | | X | Manual de políticas y procedimientos. | |
| 6 | Revise la bitácora para el consumo de alimentos, vitaminas, antibióticos, vacunas y que sean cumplidos según lo establecido en la entidad. | X | | Bitácoras de control. | DG-1 |
| 7 | Inspeccione que se estén aplicando correctamente el consumo de alimentos, vitaminas, antibióticos, vacunas de acuerdo a lo establecido por la entidad. | X | | Bitácoras de control y visita a la granja. | DG-1 |
| 8 | Verifique si se lleva un registro para el control de la compra de alimentos, vitaminas, antibióticos y vacunas. | X | | Bitácoras de control. | DG-1 |
| 9 | Compruebe que el verraco utilizado para la monta este de acorde al tamaño de la cerda. | | X | Visita a granja | |
| 10 | Verifique el registro de control de edad del verraco destinado para la monta. | | X | Bitácoras de control. | |
| 11 | Observe que el corral donde permanezcan los cerdos, se encuentre en buen estado como suelo limpio, un ambiente de luz y con ventilación ambiental. | X | | Manual de políticas y procedimientos. | DG-1 |
| 12 | Revise el periodo de edad de las cerdas que presenta celos. | X | | Bitácoras de control. | |
| 13 | Verifique que el corral donde se realiza la cubrición de los cerdos, se encuentre en buen estado como suelo limpio, no resbaladizo, espacioso libre de objeto o materiales, con buena temperatura y ventilación. | X | | Visita a granja | |

AUDITORÍA DE GESTIÓN
EXAMEN DEL 01 DE ENERO DE 2017 AL 31 DE DICIEMBRE
DE 2018
GRANJITA LA LIBERTAD S.A DE C.V
ÁREA DE DESARROLLO Y MONTA
PROGRAMA DE AUDITORÍA

| | | |
|-----------|------|----------|
| PRE | MCGM | 05/08/18 |
| PARO | | |
| REVISO | DBAH | 15/08/18 |
| SUPERVISO | KIGT | 18/08/18 |

Objetivo: Examinar el cumplimiento de las políticas y procedimientos aplicados a esta área para identificar los riesgos.

| N° | PROCEDIMIENTO | APLICA | NO APLICA | DOC. REF. | REF. PT |
|----|---|--------|-----------|-------------------------------|---------|
| 14 | Observe el cerdo adopte una posición adecuada para montar la cerda con facilidad. | X | | Visita a granja. | DG-1 |
| 15 | Verifique si existe una persona encargada para ayudar al verraco a montar a la cerda. | X | | Visita a granja y entrevista. | DG-1 |
| 16 | Verifique si se lleva un registro de los cerdos que son utilizados para la monta por primera vez. | X | | Bitácoras de control. | DG-1 |
| 17 | Verifique si existen registros de las cerdas que presentes problemas de salud después de la cubrición. | | X | Bitácoras de control. | |
| 18 | Verifique el tratamiento que se le da a las cerdas que han tenido problemas de salud después de la cubrición. | | X | Visita a granja | |
| 19 | Revise bitácora de datos, en donde contengan el número de macho como la calidad de la monta | X | | Bitácoras de control. | DG-1 |
| 20 | Verifique si se lleva un registro de control de raza y genética del cerdo destinado para la monta. | X | | Bitácoras de control. | DG-1 |

AUDITORÍA DE GESTIÓN
EXAMEN DEL 01 DE ENERO DE 2017 AL 31 DE DICIEMBRE
DE 2018
GRANJITA LA LIBERTAD S.A DE C.V
ÁREA DE GANADO FUNCIONAL
PROGRAMA DE AUDITORÍA

| | | |
|-----------|------|----------|
| PREPARO | MCGM | 12/08/18 |
| REVISO | DBAH | 14/08/18 |
| SUPERVISO | KIGT | 20/08/18 |

Objetivo: Evaluar el cumplimiento de las políticas y procedimientos aplicados a esta área.

| Nº | PROCEDIMIENTO | APLICA | NO APLICA | DOC. REF. | REF. PT |
|----|---|--------|-----------|---------------------------------------|---------|
| 1 | Compruebe si existe manual de funciones donde se detallen las responsabilidades y obligaciones para el personal que labora en esta área. | | X | Manual de políticas y procedimientos. | DG-1 |
| 2 | Compruebe la existencia de políticas que sean de guía para el desarrollo de los procedimientos. | | X | Manual de políticas y procedimientos. | DG-1 |
| 3 | Compruebe la existencia de procedimientos que sirvan de guía para el desarrollo de las actividades. | | X | Manual de políticas y procedimientos. | DG-1 |
| 4 | Revise la bitácora para el consumo de alimentos, vitaminas, antibióticos, vacunas y que sean cumplidos según lo establecido en la granja. | X | | Bitácoras de control. | DG-1 |
| 5 | Inspeccione que se estén aplicando correctamente el consumo de alimentos, vitaminas, antibióticos, vacunas de acuerdo a lo establecido por la granja. | | X | Visita a granja | |
| 6 | Verifique si se lleva un registro para el control de la compra de alimentos, vitaminas, antibióticos y vacunas. | X | | Visita a granja | DG-1 |
| 7 | Verifique que el corral donde permanezcan las cerdas, se encuentre en buen estado como suelo limpio, un ambiente de luz y ventilación. | X | | Manual de políticas y procedimientos. | DG-1 |
| 8 | Verifique si se realizan evaluaciones periódicas a las cerdas para detectar problemas reproductivos. | X | | Bitácoras de control. | DG-1 |
| 9 | Revise bitácora de registro para la edad óptima para la reproducción. | X | | Bitácoras de control. | DG-1 |
| 10 | Verifique las condiciones de las cerdas, no presente problemas de salud. | | X | Visita a granja | |
| 11 | Inspeccione que las cerdas reproductoras presentes celos en la edad apropiada. | X | | Bitácoras de control. | DG-1 |

AUDITORÍA DE GESTIÓN
EXAMEN DEL 01 DE ENERO DE 2017 AL 31 DE DICIEMBRE
DE 2018
GRANJITA LA LIBERTAD S.A DE C.V
ÁREA DE MATERNIDAD
PROGRAMA DE AUDITORÍA

| | | |
|-----------|------|----------|
| PREPARO | MCGM | 22/08/18 |
| REVISO | DBAH | 24/08/18 |
| SUPERVISO | KIGT | 26/08/18 |

- Objetivo:** - Conocer específicamente las actividades desarrolladas en el área de maternidad.
- Evaluar los controles internos aplicados en el área de maternidad.

| Nº | PROCEDIMIENTO | APLICA | NO APLICA | DOC. REF. | REF. PT |
|----|---|--------|-----------|---|---------|
| 1 | Verifique si existen políticas que sean de guía para el desarrollo de los procedimientos. | | X | Manual de políticas y procedimientos. Visita a granja. | MD-1 |
| 2 | Verifique si existen procedimientos que sean de guía para el desarrollo de las actividades. | | X | Manual de políticas y procedimientos. Visita a granja | MD-1 |
| 3 | Compruebe que exista una persona capacitada para atender emergencias. | X | | Visita a granja. Entrevista. | |
| 4 | Verificar si en el área se cuenta con una persona encargada para el cuidado de los cerdos recién nacidos. | X | | Visita a granja. Entrevista. | MD-1 |
| 5 | Compruebe que las galeras estén de acuerdo a la capacidad establecida. | X | | Visita a granja. Entrevista. | MD-1 |
| 6 | Verifique que las instalaciones cumplan con las condiciones de higiene necesarias. | X | | Visita a granja. Entrevista. | MD-1 |
| 7 | Inspeccione el uso apropiado del equipo de seguridad como guantes, mascarilla...durante el parto de las cerdas. | X | | Manual de políticas. Visita a granja. | MD-1 |
| 8 | Observe que el personal haga uso de los materiales e implementos asignados. | X | | Manual de políticas y procedimientos. Visita a granja. | |
| 9 | Verifique las bitácoras relacionadas al consumo de alimentos. | X | | Visita a granja Bitácoras. | MD-1 |
| 10 | Compruebe que se estén aplicando las vitaminas de acuerdo a lo establecido en por la administración. | X | | Manual de procedimientos. Visita a granja | MD-1 |
| 11 | Verifique los controles de fechas probables de partos de las cerdas. | X | | Bitácoras. | MD-1 |

AUDITORÍA DE GESTIÓN
EXAMEN DEL 01 DE ENERO DE 2017 AL 31 DE DICIEMBRE
DE 2018
GRANJITA LA LIBERTAD S.A DE C.V
ÁREA DE MATERNIDAD
PROGRAMA DE AUDITORÍA

| | | |
|-----------|------|----------|
| PREPARO | MCGM | 22/08/18 |
| REVISO | DBAH | 24/08/18 |
| SUPERVISO | KIGT | 26/08/18 |

- Objetivo:** - Conocer específicamente las actividades desarrolladas en el área de maternidad.
- Evaluar los controles internos aplicados en el área de maternidad.

| N° | PROCEDIMIENTO | APLICA | NO APLICA | DOC. REF. | REF. PT |
|----|---|--------|-----------|--|---------|
| 12 | Revise la existencia de bitácoras del número de parto que realizan las cerdas. | X | | Registros. Bitácora. | MD-1 |
| 13 | Compruebe la existencia de programas para llevar a cabo los partos. | X | | Entrevista. | MD-1 |
| 14 | Compruebe la existencia de controles post-parto de las cerdas. | | X | Entrevista. | MD-1 |
| 15 | Compruebe si se evalúa la capacidad productiva de las cerdas. | X | | Visita a la granja | |
| 16 | Verifique que coincida el registro de cerdos lactantes con lo registrado en el sistema. | | X | Registros. Visita a granja | MD-1 |
| 17 | Compruebe si lleva un registro actualizado de cerdas vacías. | | X | Entrevista. | |
| 18 | Compruebe que se estén aplicando las vitaminas a los lechones de acuerdo a lo establecido en la granja. | X | | Manual de procedimientos. Bitácora. | MD-1 |
| 19 | Compruebe que se ha cumplido con la aplicación de antibióticos a los lechones de acuerdo a lo establecido en la granja. | X | | Manual de procedimientos. Bitácora. | |
| 20 | Verifique el registro de mortalidad de crías y cerdas coincida con los registros en sistema. | X | | Visita a granja Entrevista. | MD-1 |
| 21 | Verifique el registro de descarte de las crías coincida con los registros en sistemas. | | X | Bitácoras. | MD-1 |
| 22 | Compruebe la existencia de una fosa para la disposición final de animales muertos y restos. | X | | Visita a granja Entrevista. | MD-1 |
| 23 | Compruebe que la fosa se encuentre lejos de las galeras donde se encuentran las crías y cerdas. | X | | Visita a granja Entrevista a supervisor | MD-1 |

AUDITORÍA DE GESTIÓN
EXAMEN DEL 01 DE ENERO DE 2017 AL 31 DE DICIEMBRE
DE 2018
GRANJITA LA LIBERTAD S.A DE C.V
ÁREA DE MATERNIDAD
PROGRAMA DE AUDITORÍA

| | | |
|-----------|------|----------|
| PREPARO | MCGM | 22/08/18 |
| REVISO | DBAH | 24/08/18 |
| SUPERVISO | KIGT | 26/08/18 |

- Objetivo:** - Conocer específicamente las actividades desarrolladas en el área de maternidad.
- Evaluar los controles internos aplicados en el área de maternidad.

| Nº | PROCEDIMIENTO | APLICA | NO APLICA | DOC. REF. | REF. PT |
|----|---|--------|-----------|--------------------------------|---------|
| 24 | Verifique que los animales muertos o desechos sean trasladados inmediatamente a la fosa de la granja. | | X | Visita a granja Entrevista. | MD-1 |
| 25 | Comprobar si existe un registro del número de cerdos lactantes. | X | | Bitácora | MD-1 |
| 26 | Verificar si existe bitácora para el registro de las vitaminas o antibióticos aplicados a los lechones. | X | | Visita a granja y Bitácora. | MD-1 |

AUDITORÍA DE GESTIÓN
EXAMEN DEL 01 DE ENERO DE 2017 AL 31 DE DICIEMBRE
DE 2018
GRANJITA LA LIBERTAD S.A DE C.V
ÁREA DE DESTETE
PROGRAMA DE AUDITORÍA

| | | |
|-----------|------|----------|
| PREPARO | MCGM | 26/08/18 |
| REVISO | DBAH | 30/08/18 |
| SUPERVISO | KIGT | 31/08/18 |

- Objetivo:** Evaluar los controles aplicados en la fase de destete y que se realicen las actividades de acuerdo a lo establecido en la granja.

| Nº | PROCEDIMIENTO | APLICA | NO APLICA | DOC. REF. | REF. PT |
|----|---|--------|-----------|------------------------|---------|
| 1 | Solicite a la gerencia las políticas por escrito para el área. | | X | Manual de políticas | MD-1 |
| 2 | Compruebe que los corrales estén limpios y desinfectados. | X | | Visita a granja | MD-1 |
| 3 | Inspeccione que los cerdos permanecen en corrales elevados. | X | | Visita a granja | MD-1 |
| 4 | Corrobore que se tiene un programa de alimentación para los cerdos. | X | | Visita a granja | MD-1 |
| 5 | Verifique que el plan de consumo de alimentos se aplique según lo establecido en la granja. | X | | Bitácora | MD-1 |
| 6 | Revise que se tiene un programa de vacunación para los cerdos. | X | | Visita a granja | MD-1 |

AUDITORÍA DE GESTIÓN**EXAMEN DEL 01 DE ENERO DE 2017 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2018****GRANJITA LA LIBERTAD S.A DE C.V****ÁREA DE DESTETE****PROGRAMA DE AUDITORÍA**

| | | |
|-----------|------|----------|
| PREPARO | MCGM | 26/08/18 |
| REVISO | DBAH | 30/08/18 |
| SUPERVISO | KIGT | 31/08/18 |

Objetivo: Evaluar los controles aplicados en la fase de destete y que se realicen las actividades de acuerdo a lo establecido en la granja.

| Nº | PROCEDIMIENTO | APLICA | NO APLICA | DOC. REF. | REF. PT |
|----|--|--------|-----------|-----------------|---------|
| 7 | Verifique que se ha cumplido con el plan de vacunación establecido en la granja. | X | | Bitácora | MD-1 |
| 8 | Corrobore que se tiene un programa para la aplicación de vitaminas y antibióticos para los cerdos. | X | | Visita a granja | MD-1 |
| 9 | Verifique que se ha cumplido con la aplicación de vitaminas y antibióticos de acuerdo a lo establecido en la granja. | | X | Bitácora | |
| 10 | Confirme que se tenga el control del número de cerdos destetados. | X | | Bitácora | MD-1 |
| 11 | Confirme que se tenga el control de las semanas de vida de los cerdos. | X | | Bitácora | MD-1 |

AUDITORÍA DE GESTIÓN**EXAMEN DEL 01 DE ENERO DE 2017 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2018****GRANJITA LA LIBERTAD S.A DE C.V****ÁREA DE ENGORDE****PROGRAMA DE AUDITORÍA**

| | | |
|-----------|------|----------|
| PREPARO | KIGT | 30/08/18 |
| REVISO | DBAH | 01/10/18 |
| SUPERVISO | MCGM | 05/10/18 |

Objetivo: Conocer los controles internos aplicados al área de engorde.

| Nº | PROCEDIMIENTO | APLICA | NO APLICA | DOC. REF. | REF. PT |
|----|---|--------|-----------|--------------------------------------|---------|
| 1 | Verifique si existen políticas que sean de guía para el desarrollo de los procedimientos. | | X | Manual de políticas y procedimiento | EV-1 |
| 2 | Verifique si existen procedimientos que expliquen los pasos para realizar las actividades en área de engorde. | | X | Manual de políticas y procedimientos | EV-1 |
| 3 | Evalúe el cumplimiento de los programas de saneamiento. | X | | Visita a granja. Entrevista. | EV-1 |

AUDITORÍA DE GESTIÓN**EXAMEN DEL 01 DE ENERO DE 2017 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2018****GRANJITA LA LIBERTAD S.A DE C.V****ÁREA DE ENGORDE****PROGRAMA DE AUDITORÍA**

| | | |
|-----------|------|----------|
| PREPARO | KIGT | 30/08/18 |
| REVISO | DBAH | 01/10/18 |
| SUPERVISO | MCGM | 05/10/18 |

Objetivo: Conocer los controles internos aplicados al área de engorde.

| Nº | PROCEDIMIENTO | APLICA | NO APLICA | DOC. REF. | REF. PT |
|----|---|--------|-----------|---------------------------------|---------|
| 4 | Compruebe que las galeras estén de acuerdo a la capacidad establecida. | | X | Visita a granja. Entrevista. | EV-1 |
| 5 | Verifique que las instalaciones cumplan con las condiciones de higiene necesarias. | X | | Visita a granja. Entrevista. | EV-1 |
| 6 | Evalúe el cumplimiento de los programas de salubridad. | X | | Visita a granja. Entrevista. | EV-1 |
| 7 | Inspeccione el uso apropiado del equipo de seguridad como guantes, mascarilla... | X | | Visita a granja. | EV-1 |
| 8 | Compruebe que el personal haga uso de los materiales e implementos asignados. | X | | Visita a granja. | EV-1 |
| 9 | Corrobore que se tiene un programa de alimentación para las cerdas. | X | | Visita a granja. | |
| 10 | Verifique que el plan de consumo de alimentos se aplique según lo establecido por la granja. | X | | Visita a granja. | |
| 11 | Revise que se tiene un programa de vacunación para las cerdas. | X | | Visita a granja. | |
| 12 | Verifique que se ha cumplido con el plan de vacunación establecido por la granja | X | | Visita a granja. | |
| 13 | Verifique que se ha cumplido con la aplicación de vitamina y antibióticos según lo establecido por la granja. | X | | Visita a granja. | |
| 14 | Verifique que se cumpla con los parámetros alimenticios de los cerdos. | X | | Visita a granja. | |
| 15 | Compruebe que se lleve una bitácora del número de cerdos destinados para la venta. | X | | Visita a granja. Bitácora. | |
| 16 | Compruebe que se lleve una bitácora del número de cerdos destinados para destace. | X | | Visita a granja. | |
| 17 | Verifique que se cumpla con los estándares de desarrollo para el destace. | X | | Visita a granja. | |

AUDITORÍA DE GESTIÓN
EXAMEN DEL 01 DE ENERO DE 2017 AL 31 DE DICIEMBRE
DE 2018
GRANJITA LA LIBERTAD S.A DE C.V
ÁREA DE DESTACE
PROGRAMA DE AUDITORÍA

| | | |
|-----------|------|----------|
| PREPARO | KIGT | 05/10/18 |
| REVISO | DBAH | 07/10/18 |
| SUPERVISO | MCGM | 09/10/18 |

Objetivo: Examinar el cumplimiento de las políticas y procedimientos para identificar los riesgos.

| Nº | PROCEDIMIENTO | APLICA | NO APLICA | DOC. REF. |
|----|--|--------|-----------|---------------------------------------|
| 1 | Verifique si existe políticas que sean de guía para el desarrollo de los procedimientos | X | | Manual de políticas y procedimientos. |
| 2 | Verifique si existe procedimientos que sean de guía para el desarrollo de las actividades | X | | Manual de políticas y procedimientos. |
| 3 | Determine que se cumpla con los estándares de peso para ser destazado. | X | | Visita a granja. |
| 4 | Verifique que se cumpla con los estándares de desarrollo para ser destazado. | X | | Visita a granja. |
| 5 | Inspeccione el uso apropiado del equipo de seguridad como guantes, mascarilla... | X | | Visita a granja. |
| 6 | Verifique que se lleve un informe de las libras de cerdo destazadas. | X | | Visita a granja. |
| 7 | Determine que se cumpla con los estándares de tiempo para que el personal realice las actividades. | X | | Visita a granja. |
| 8 | Compruebe que se cuenta con un plan de saneamiento para esta área. | X | | Visita a granja |
| 9 | Compruebe que se cuenta con un plan de salubridad para esta área. | X | | Visita a granja |

AUDITORÍA DE GESTIÓN**EXAMEN DEL 01 DE ENERO DE 2017 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2018****GRANJITA LA LIBERTAD S.A DE C.V****ÁREA DE VENTA****PROGRAMA DE AUDITORÍA**

| | | |
|-----------|------|----------|
| PREPARO | KIGT | 11/08/18 |
| REVISO | MCGM | 13/08/18 |
| SUPERVISO | DBAH | 25/08/18 |

Objetivo: Examinar el cumplimiento de los y procedimientos para identificar los riesgos en el área de venta.

| Nº | PROCEDIMIENTO | APLICA | NO APLICA | DOC. REF. | REF. PT |
|----|--|--------|-----------|---------------------------------------|---------|
| 1 | Verifique si existe políticas que sean de guía para el desarrollo de los procedimientos. | | X | Manual de políticas y procedimientos. | EV-1 |
| 2 | Verifique si existe procedimientos que sean de guía para el desarrollo de las actividades. | | X | Manual de políticas y procedimientos. | EV-1 |
| 3 | Constate el uso apropiado del equipo de seguridad como guantes, mascarillas. | X | | Visita a granja. | EV-1 |
| 4 | Verifique que los cerdos cumplan con los estándares de peso para ser vendidos. | X | | Visita a granja. | EV-1 |
| 5 | Verifique que los cerdos cumplan con los estándares de desarrollo para ser vendidos. | X | | Visita a granja. | EV-1 |
| 6 | Compruebe que se realice informe diario de las ventas realizadas. | X | | Visita a granja. | |
| 7 | Verifique que los vehículos que ingresan a las instalaciones se le aplique las medidas de higiene. | X | | Visita a granja. | EV-1 |
| 8 | Verifique que las instalaciones se encuentren limpias y ordenadas. | X | | Visita a granja. | EV-1 |
| 9 | Verifique si el personal desinfecta los implementos a utilizar. | X | | Visita a granja. | EV-1 |
| 10 | Compruebe que el personal haga uso de los materiales e implementos asignados. | | | | |
| 11 | Compruebe si existen informes sobre la distribución de productos. | X | | Visita a granja. | |

AUDITORÍA DE GESTIÓN**EXAMEN DEL 01 DE ENERO DE 2017 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2018****GRANJITA LA LIBERTAD S.A DE C.V****ÁREA DE PRODUCCIÓN DE CHORIZO****PROGRAMA DE AUDITORÍA**

| | | |
|-----------|------|----------|
| PREPARO | DBAH | 12/08/18 |
| REVISO | MCGM | 14/08/18 |
| SUPERVISO | KIGT | 18/08/18 |

Objetivo: Verificar que el proceso para la elaboración de chorizos sea higiénico y realizado eficientemente.

| Nº | PROCEDIMIENTO | APLICA | NO APLICA | DOC. REF. | REF. PT |
|----|---|--------|-----------|---------------------|---------|
| 1 | Solicite a la gerencia las políticas por escrito para esta área. | | X | Manual de políticas | CS-1 |
| 2 | Compruebe que se cuenta con un plan de salubridad para esta área. | X | | Visita a granja | CS-1 |
| 3 | Inspeccione que el personal utilice la vestimenta apropiada para la elaboración de los chorizos. | X | | Visita a granja | CS-1 |
| 4 | Revise que los objetos y utensilios en las áreas y mesas de trabajo sean desinfectados. | X | | Visita a granja | CS-1 |
| 5 | Inspeccione que se recoja y limpie inmediatamente los líquidos, residuos o cualquier otro vertido caído al piso. | X | | Visita a granja | CS-1 |
| 6 | Verifique que se utilice el equipo apropiado para pesar los ingredientes. | X | | Visita a granja | CS-1 |
| 7 | Verifique que las cuchillas con las que se hacen los cortes estén en buen estado. | X | | Visita a granja | CS-1 |
| 8 | Compruebe que se tengan el control de calidad de la carne utilizada para elaborar los chorizos. | X | | Bitácora | CS-1 |
| 9 | Confirme que se tenga el control de la carne que está en el cuarto frío. | X | | Bitácora | CS-1 |
| 10 | Cerciórese que se tengan el control de calidad de los condimentos y aditivos utilizados para elaborar los chorizos. | X | | Bitácora | CS-1 |
| 11 | Revise que se tenga el registro de los condimentos y aditivos que se utilizarán para elaborar los chorizos. | X | | Bitácora | CS-1 |
| 12 | Revisar si se tienen establecidas y por escrito las temperaturas para los chorizos que ya están amarrados, así como los tiempos de cocción. | X | | Bitácora | CS-1 |
| 13 | Verifique que se tiene el control de la cantidad de chorizos almacenados. | X | | Bitácora | CS-1 |

AUDITORÍA DE GESTIÓN**EXAMEN DEL 01 DE ENERO DE 2017 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2018****GRANJITA LA LIBERTAD S.A DE C.V
ÁREA DE PRODUCCIÓN DE CHORIZO
PROGRAMA DE AUDITORÍA**

| | | |
|-----------|------|----------|
| PREPARO | DBAH | 12/08/18 |
| REVISO | MCGM | 14/08/18 |
| SUPERVISO | KIGT | 18/08/18 |

Objetivo: Verificar que el proceso para la elaboración de chorizos sea higiénico y realizado eficientemente.

| Nº | PROCEDIMIENTO | APLICA | NO APLICA | DOC. REF. | REF. PT |
|----|--|--------|-----------|-----------------|---------|
| 14 | Corrobore que los congeladores estén limpios, desinfectados y en perfecto estado de conservación sin superficies rotas u oxidadas. | X | | Visita a granja | CS-1 |

AUDITORÍA DE GESTIÓN**EXAMEN DEL 01 DE ENERO DE 2017 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2018****GRANJITA LA LIBERTAD S.A DE C.V
ÁREA DE PRODUCCIÓN DE SALCHICHA
PROGRAMA DE AUDITORÍA**

| | | |
|-----------|------|----------|
| PREPARO | MCGM | 11/08/18 |
| REVISO | DBAH | 14/08/18 |
| SUPERVISO | KIGT | 18/08/18 |

Objetivo: Evaluar el cumplimiento de las políticas, procedimientos e higiene en esta área.

| Nº | PROCEDIMIENTO | APLICA | NO APLICA | DOC. REF. | REF. PT |
|----|---|--------|-----------|--|---------|
| 1 | Compruebe la existencia de políticas que sean de guía para el desarrollo de los procedimientos. | | X | Manual de políticas y procedimientos. | CS-1 |
| 2 | Compruebe la existencia de procedimientos que sirvan de guía para el desarrollo de las actividades. | | X | Manual de políticas y procedimientos. | CS-1 |
| 3 | Inspeccione que el encargado del mantenimiento, mantenga limpio, aseado, ordenado el área de producción de salchicha. | X | | Visita al área de producción y manual de políticas y procedimientos. | CS-1 |
| 4 | Inspeccione cada cuanto tiempo se realiza el mantenimiento de limpieza del área de producción. | X | | Manual de políticas y procedimientos. | CS-1 |
| 5 | Revise que las maquinarias e implementos utilizados en la producción sean de material inalterable y permanezca limpia, desinfectada y en buen estado de conservación. | X | | Visita al área de producción y manual de políticas y procedimientos. | CS-1 |

AUDITORÍA DE GESTIÓN
EXAMEN DEL 01 DE ENERO DE 2017 AL 31 DE DICIEMBRE
DE 2018
GRANJITA LA LIBERTAD S.A DE C.V
ÁREA DE PRODUCCIÓN DE SALCHICHA
PROGRAMA DE AUDITORÍA

| | | |
|-----------|------|----------|
| PREPARO | MCGM | 11/08/18 |
| REVISO | DBAH | 14/08/18 |
| SUPERVISO | KIGT | 18/08/18 |

Objetivo: Evaluar el cumplimiento de las políticas, procedimientos e higiene en esta área.

| Nº | PROCEDIMIENTO | APLICA | NO APLICA | DOC. REF. | REF. PT |
|----|--|--------|-----------|---------------------------------------|---------|
| 6 | Revise el uso apropiado de los implementos. | X | | Visita al área de producción. | CS-1 |
| 7 | Constata que los ingredientes sean pesados correctamente de acuerdo a lo establecido. | X | | Manual de políticas y procedimientos. | CS-1 |
| 8 | Verifique si se muele la carne y grasa por separado. | X | | Manual de políticas y procedimientos. | CS-1 |
| 9 | Verifique si se lleva un control de la carne y grasa molida. | X | | Visita al área de producción. | CS-1 |
| 10 | Revise que no existan desperdicios de ingredientes al momento de moler la carne y grasa. | | | Visita al área de producción. | CS-1 |
| 11 | Revise los procedimientos aplicados en el proceso de curado. | X | | Manual de políticas y procedimientos. | CS-1 |
| 12 | Revise si se lleva un control de los ingredientes utilizados en el proceso de curado. | X | | Manual de políticas y procedimientos. | CS-1 |
| 13 | Verifique los registros de control de tiempo en la producción. | X | | Manual y procedimientos. | CS-1 |
| 14 | Inspeccione que se cumpla con los procedimientos del proceso de embutido y atado. | X | | Manual de políticas y procedimientos. | CS-1 |
| 15 | Revise el informe diario de la producción de Salchichas. | X | | Manual de políticas y procedimientos. | CS-1 |
| 16 | Revise el tiempo necesario para la producción de salchichas. | X | | Manual de políticas y procedimientos. | CS-1 |
| 17 | Inspeccione que se cumpla con los procedimientos del proceso de escaldados. | X | | Manual de políticas y procedimientos. | CS-1 |

AUDITORÍA DE GESTIÓN
EXAMEN DEL 01 DE ENERO DE 2017 AL 31 DE DICIEMBRE
DE 2018
GRANJITA LA LIBERTAD S.A DE C.V
ÁREA DE PRODUCCIÓN DE SALCHICHA
PROGRAMA DE AUDITORÍA

| | | |
|-----------|------|----------|
| PREPARO | MCGM | 11/08/18 |
| REVISO | DBAH | 14/08/18 |
| SUPERVISO | KIGT | 18/08/18 |

Objetivo: Evaluar el cumplimiento de las políticas, procedimientos e higiene en esta área.

| Nº | PROCEDIMIENTO | APLICA | NO APLICA | DOC. REF. | REF. PT |
|----|--|--------|-----------|---------------------------------------|---------|
| 18 | Constata que se lleva un control de temperatura en el proceso de escaldado. | X | | Manual de políticas y procedimientos. | CS-1 |
| 19 | Inspeccione que se cumpla con los procedimientos de enfriado. | X | | Manual de políticas y procedimientos. | CS-1 |
| 20 | Constata que se lleva un control de temperatura en el proceso de enfriado. | X | | Manual de políticas y procedimientos. | CS-1 |
| 21 | Corrobore que los congeladores estén limpios, desinfectados y en perfecto estado de conservación sin superficies rotas u oxidadas. | X | | Manual de políticas y procedimientos. | CS-1 |

4.5 CEDULA DE MARCAS

| | |
|------------|--------|
| REFERENCIA | |
| AUDITOR | DBAH |
| HOJA | 1 de 1 |

TIPO DE AUDITORÍA: AUDITORÍA DE GESTIÓN
EXAMEN DEL 01 DE ENERO DE 2017 AL 31 DE DICIEMBRE
DE 2018
EMPRESA: GRANJITA LA LIBERTAD S.A DE C.V
CEDULA DE SIMBOLOGÍA

| | | |
|-----------|------|----------|
| PREPARO | MCGM | 20/11/18 |
| REVISO | DBAH | 30/11/18 |
| SUPERVISO | | |

| | |
|---|--|
| <p> Ω √ X ¥ ≠ £ N/A ∅ ≡ © </p> | <p> Verificado mediante observación Correcto No cumple Incumplimiento de políticas Incumplimiento de procedimiento Proceso inspeccionado No aplica Objetivos alcanzados Metas alcanzadas Cumple con el control interno </p> |
|---|--|

4.6 PAPELES DE TRABAJO

TIPO DE AUDITORÍA: AUDITORÍA DE GESTIÓN
EXAMEN DEL 01 DE ENERO DE 2017 AL 31 DE DICIEMBRE DE
2018

EMPRESA: GRANJITA LA LIBERTAD S.A DE C.V
NARRATIVA INDAGACIÓN DE LOS PROCESOS
DE COMPRA Y GESTACIÓN

| | |
|------------|--------|
| REFERENCIA | CG-1 |
| AUDITOR | DBAH |
| HOJA | 1 de 2 |

| | | |
|-----------|------|----------|
| PREPARO | KIGT | 01/12/18 |
| REVISO | DBAH | 01/12/18 |
| SUPERVISO | MCGM | 05/12/18 |

OBSERVACIONES

De acuerdo a la entrevista realizada al encargado de la granja no se cuenta con manuales por escrito que ayude a los encargados del área de compra sobre las actividades que deben realizar sin embargo existe un responsable que explica al personal sobre que procedimientos ejecutar. **Símbolo** ≠ Incumplimiento de procedimiento.

Para la compra de cerdos se lleva un control de proveedores, se realizan mediante cotizaciones para garantizar la calidad y la certificación sanitaria de los cerdos, cuando estos ingresan a las instalaciones de la granja se mantienen aislados en un espacio lo suficientemente grande durante un periodo de cuarenta días para la realización de los análisis respectivos y detectar posibles agentes infecciosos, aunque en ocasiones no se cumple con el periodo establecido. **Símbolo X** No cumple.

La limpieza a las galeras del área de gestación se realiza 2 veces al día, se ha implementado programas de saneamiento y salubridad con el propósito de mantener las condiciones adecuadas, El personal del área de gestación realiza sus actividades en galeras con un espacio adecuado cada una de ellas con diferentes capacidades para el resguardo de los cerdos, cuenta con un equipo de seguridad como guantes, botas... para la realización de las actividades de inseminación de las cerdas donde se esterilizan y desinfectan los implementos a utilizar, y se lleva una bitácora de inseminaciones. **Símbolo:** Ω Verificado mediante observación.

Se observó que el personal se traslada a otras áreas sin tomar las medidas de higiene como la de desinfectar las botas cada vez que entre y salga a las galeras. **Símbolo:** Ω Verificado mediante observación.

TIPO DE AUDITORÍA: AUDITORÍA DE GESTIÓN
EXAMEN DEL 01 DE ENERO DE 2017 AL 31 DE DICIEMBRE DE
2018

| | |
|------------|--------|
| REFERENCIA | DG-1 |
| AUDITOR | DBAH |
| HOJA | 1 de 3 |

EMPRESA: GRANJITA LA LIBERTAD S.A DE C.V
NARRATIVA SOBRE OBSERVACIONES EN LAS ÁREAS DE
DESARROLLO Y MONTA, Y GANADO FUNCIONAL

| | | |
|-----------|------|----------|
| PREPARO | DBAH | 26/11/18 |
| REVISO | MCGM | 30/11/18 |
| SUPERVISO | KIGT | 07/12/18 |

OBSERVACIONES

Para verificar la existencia de manuales de políticas y procedimientos se solicitó a la gerencia las mismas por escrito, los cuales manifestaron que no se poseen manuales por escrito y que las actividades a desarrollar se transmiten de forma empírica. **Símbolo** ≠ Incumplimiento de procedimiento, ¥ Incumplimiento de políticas

El perfil para el cargo de supervisor es ser técnico, ya que es el que da las indicaciones y verifica que las diferentes actividades se realicen según lo establecido por la gerencia. Los colaboradores de estas áreas no requieren de un grado académico específico.

En el área de desarrollo y monta se llevan a cabo las montas naturales para que las hembras reproductoras queden preñadas, el área de ganado funcional está conformado por las cerdas que permanecen en el hato reproductor el cual puede conformarse por primerizas o multíparas y por los machos reproductores. **Símbolo:** Ω Verificado mediante observación.

El equipo de protección se compra según la necesidad por las actividades que se vayan a desarrollar, como en el caso de desarrollo y monta solo se utilizan guantes, botas, mascarilla y en ganado funcional solo se utilizan botas. **Símbolo:** Ω Verificado mediante observación.

Se verificó que los corrales se mantienen limpios ya que en la granja se cuenta con un sistema de evacuación de desechos fecales de los cerdos. **Símbolo:** Ω Verificado mediante observación.

El control de la alimentación, vitaminas y antibióticos se lleva a través del sistema de costos que posee la granja, también se lleva el control de la mano de obra, costos y gastos indirectos utilizados.

El control de raza y de genética se lleva a través de un programa que maneja la granja donde se registra todo el proceso de reproducción de la cerda desde que queda preñada.

TIPO DE AUDITORÍA: AUDITORÍA DE GESTIÓN
EXAMEN DEL 01 DE ENERO DE 2017 AL 31 DE DICIEMBRE DE
2018

EMPRESA: GRANJITA LA LIBERTAD S.A DE C.V
NARRATIVA SOBRE OBSERVACIONES EN LAS ÁREAS DE
MATERNIDAD Y DESTETE

| | |
|------------|--------|
| REFERENCIA | MD-1 |
| AUDITOR | DBAH |
| HOJA | 1 de 4 |

| | | |
|-----------|------|----------|
| PREPARO | MCGM | 20/11/18 |
| REVISO | DBAH | 30/11/18 |
| SUPERVISO | KIGT | 07/12/18 |

OBSERVACIONES

Las cerdas gestantes son trasladadas de gestación al área de maternidad aproximadamente entre los 110 y 112 días de preñes. Previo al traslado todas las cerdas son bañadas con agua y jabón poniendo especial atención a las ubres y patas, de igual manera, las jaulas donde permanecerá son limpiadas con agua a presión y posteriormente son desinfectadas. Las jaulas en donde permanecen las cerdas están divididas entre un pequeño espacio para la cerda madre y otro para los lechoncitos, en donde estarán ahí hasta el destete de los lechoncitos. Durante ese periodo se observó que no existe una persona al pendiente del cuidado de los lechoncitos recién nacidos.
Símbolo: Ω Verificado mediante observación.

Las cerdas son desparasitadas y la alimentación se suspende antes y se reanuda después del parto. Los lechoncitos nacidos son limpiados, les cortan el ombligo y se los desinfectan, luego son colocados a la madre para suministrarles el calostro.
 Al terminar el parto registran, fecha, hora de parto, número de lechones nacidos vivos, muertos, momificados, peso, número de camadas. Además, llevan un registro de las cerdas. **Símbolo: Ω** Verificado mediante observación.

Los cerdos son destetados a los 21 días de edad son separados de la madre. Para ser destetado debe alcanzar un peso de mínimo de 2 kilogramos, menos de 1 kilogramos el lechoncito se encuentra en desnutrición. Se verificó que los cerdos destetados se encuentran en piso de ranura, elevada aproximadamente entre 20 y 30 cm del suelo. **Símbolo: Ω** Verificado mediante observación.

La separación del lechoncito de la madre, la competencia por espacio con los otros cerditos, cambio en la alimentación y el alojamiento en un nuevo ambiente son factores que le producen estrés y algunas veces presentan enfermedades por lo se ven aislado de los demás lechoncitos, pero al mismo tiempo son maltratados entre ellos mismos hasta el punto que se desangran y provocar la muerte. **Símbolo: Ω** Verificado mediante observación.

Se verifico que en el área de destete se encontraban lechoncitos muerto que no habían sido retirados inmediatamente, debido a esto puede llegar a provocar o transmitir enfermedades a los demás. **Símbolo: Ω** Verificado mediante observación.

TIPO DE AUDITORÍA: AUDITORÍA DE GESTIÓN
EXAMEN DEL 01 DE ENERO DE 2017 AL 31 DE DICIEMBRE DE
2018

EMPRESA: GRANJITA LA LIBERTAD S.A DE C.V
NARRATIVA INDAGACIÓN DE LOS PROCESOS DE
ENGORDE Y VENTA

| | |
|------------|--------|
| REFERENCIA | EV-1 |
| AUDITOR | DBAH |
| HOJA | 1 de 5 |

| | | |
|-----------|------|----------|
| PREPARO | KIGT | 01/12/18 |
| REVISO | DBAH | 01/12/18 |
| SUPERVISO | MCGM | 05/12/18 |

OBSERVACIONES

La limpieza a las galeras del área de engorde se realiza 2 veces al día, se ha implementado programas de saneamiento y salubridad con el propósito de mantener las condiciones adecuadas, sin embargo, en los últimos meses hubo mortandad de cerdos debido a las condiciones climáticas del país. El área de engorde tiene un espacio adecuado y cada una de ellas con diferentes capacidades para el resguardo de los cerdos y separada por corrales, pero en ocasiones los cerdos se salen de sus corrales e ingresan a otras lo que ocasiona peleas y hasta muertes entre ellos. **Símbolo:** Ω Verificado mediante observación.

Los cerdos del área de engorde no se estimulan para que se alimenten y alcancen el desarrollo óptimo ya que las indicaciones para la realización de las actividades se transmiten de forma empírica. **Símbolo** ≠ Incumplimiento de procedimiento, ¥ Incumplimiento de políticas

Para el área de venta no se cuenta con un manual de procedimientos por escrito que sea de guía en el desarrollo de las actividades, tampoco existe un manual de puestos y funciones que especifique las obligaciones y responsabilidades, ni se capacita constantemente al personal sobre las labores a realizar, pero si hay un encargado que explica al personal. **Símbolo** ≠ Incumplimiento de procedimiento.

Para la realización de las ventas se verifica que cerdos cumpla con el peso establecido independientemente si ha cumplido con el tiempo establecido. El personal hace uso del equipo de seguridad establecido como la utilización de botas, guantes... además se aplican medidas de higiene en el ingreso de vehículos particulares que trasladaran a los cerdos con el propósito de evitar enfermedades en los animales. **Símbolo:** Ω Verificado mediante observación.

TIPO DE AUDITORÍA: AUDITORÍA DE GESTIÓN
EXAMEN DEL 01 DE ENERO DE 2017 AL 31 DE DICIEMBRE DE
2018

EMPRESA: GRANJITA LA LIBERTAD S.A DE C.V
NARRATIVA SOBRE OBSERVACIONES EN LAS ÁREAS DE
PRODUCCIÓN DE CHORIZO Y SALCHICHAS

| | |
|------------|--------|
| REFERENCIA | CS-1 |
| AUDITOR | DBAH |
| HOJA | 1 de 6 |

| | | |
|-----------|------|----------|
| PREPARO | KIGT | 01/12/18 |
| REVISO | DBAH | 01/12/18 |
| SUPERVISO | MCGM | 05/12/18 |

OBSERVACIONES

Para verificar la existencia de manuales de políticas y procedimientos se solicitó a la gerencia las mismas por escrito, los cuales manifestaron que no se poseen manuales por escrito y que las actividades a desarrollar se transmiten de forma empírica.

El perfil para el cargo de supervisor es ser técnico, ya que es el que da las indicaciones y verifica que las diferentes actividades se realicen según lo establecido por la gerencia. El supervisor del área de producción llena una ficha con las observaciones respectivas y verifica que sean subsanadas a lo largo de la semana y que se mantenga todo orden.

El equipo de protección es de estricto uso para el personal de producción, así como las medidas de sanidad y de saneamiento en el área, todo el equipo es desinfectado antes de su utilización. Si caen residuos al piso el encargado de la limpieza debe retirarlos de inmediato.
Símbolo: Ω Verificado mediante observación.

Se verificó que la maquinaria y las cuchillas estén en buen estado para el proceso de producción. **Símbolo:** Ω Verificado mediante observación.

Se verificó que se cumplan con los parámetros de control de calidad de la carne y de los aditivos utilizados en el proceso de producción. También se verificó que llevan el control de las temperaturas en el cuarto frío, así como las temperaturas altas al momento del proceso de cocción. **Símbolo:** Ω Verificado mediante observación.

Se inspeccionó el área de almacenamiento y se pudo constatar que se cumplen con las medidas de almacenamiento de los productos. **Símbolo:** Ω Verificado mediante observación.

4.7 INFORME DE AUDITORÍA

INFORME DE AUDITORÍA DE GESTIÓN

San Salvador, 4 de diciembre de 2018

Granjita La Libertad, S.A DE C.V

Respetables Señores

De conformidad con lo programado y pactado en carta compromiso hemos concluido con la revisión de las áreas funcionales del proceso productivo de la empresa Granjita La Libertad, S.A DE C.V. del periodo del 1 enero de 2017 al 31 de diciembre 2018.

La normativa indica que una auditoría debe ser planificada y ejecutada de tal forma que permita identificar las causas de las deficiencias e ineficacia de los procesos, realizando un análisis y un diagnóstico que permitan encontrar soluciones viables para mejorar la rentabilidad de la empresa, las cuales se presentan en las respectivas recomendaciones del presente informe.

Los procesos son responsabilidad de la administración; nuestra responsabilidad se limita en emitir un informe acerca de las debilidades y deficiencias detectadas mediante la aplicación de pruebas de auditoría, coadyuvando a subsanarlos mediante la propuesta de recomendaciones cuya implementación se deja a discreción de la administración de la empresa.

HALLAZGOS DE AUDITORÍA DE GESTIÓN

Hallazgo 1

Título: Falta de un manual de procedimientos.

Condición: hasta la fecha no existe un manual por escrito que explique los procedimientos a seguir para la realización de las actividades en las áreas productivas.

Criterio: es necesario que el personal cuente con un manual por escrito que sea de guía sobre los procesos a seguir con el propósito de evitar pérdida de tiempo o que los procedimientos sean mal ejecutados.

Causa: la falta de interés por parte de la administración.

Efecto: No poseer un manual por escrito incrementa la posibilidad de pérdida de tiempo y que las actividades sean mal ejecutadas, evasión de responsabilidades, desconocimiento para el nuevo personal, duplicidad de funciones.

Recomendaciones: establecer una guía de procedimientos donde explique detalladamente las actividades que debe realizar el personal.

Hallazgo 2

Título: Condiciones de higiene en el desarrollo de las actividades.

Condición: se identificó que el personal de las áreas productivas no hace uso de guantes, botas mascarilla y vestimenta apropiada, además de contar con programas de salubridad, sin embargo, por realizar múltiples funciones el personal se traslada a otras áreas de la granja sin tomar las medidas de higiene como la de desinfectar las botas.

Criterio: para realizar las actividades con total eficiencia el personal debe tener el cuidado de aplicar las medidas de higiene necesaria cada vez que ingresa al área de gestación.

Causa: debido a que no existe segregación de funciones no se tiene el cuidado cuando el personal se traslada a otras áreas.

Efecto: contaminación en las áreas productivas lo cual puede generar la propagación de enfermedades en los cerdos.

Recomendaciones: respetar los programas de salubridad y saneamiento establecidos por la granja.

Hallazgo 3

Título: Corrales inadecuados

Condición: las galeras tienen diferentes capacidades para el resguardo de los cerdos y están divididas en corrales se pudo observar que ocasiones algunos cerdos salían de sus corrales y se trasladaban a otros el personal encargado no se cercioraba de tales hechos ya que realizan múltiples actividades en otras áreas.

Criterio: las divisiones de los corrales deben estar bien aseguradas a fin de evitar peleas entre los cerdos que se encuentran en las áreas productivas.

Causa: los corrales no están lo suficiente asegurados y no existen segregación de funciones.

Efecto: mortandad en cerdos e incremento en los costos.

Recomendaciones:

- a) Es necesario que exista una segregación de funciones con el propósito de evitar que los cerdos se salgan de sus corrales.
- b) Mejoras la infraestructura de los corrales en el área de engorde

Hallazgo 4**Título: Falta de experiencia y capacitaciones constantes.**

Condición: el personal que labora en las instalaciones no se capacita constantemente, se pudo observar que el personal del área de gestación posee poca experiencia, principalmente las capacitaciones son dirigidas a los supervisores los cuales transmiten sus conocimientos a los operarios

Criterio: al contratar a nuevo personal es necesario medir sus conocimientos y competencias además de las capacitaciones que ayudaran a conocer mejor las actividades a ejecutar en las productivas.

Causa: poca experiencia sobre el área y falta de capacitaciones constantes.

Efecto: no poseer los conocimientos necesarios genera pérdida de tiempo y que las actividades sean mal ejecutadas.

Recomendaciones:

- a) Establecer un manual de puestos y funciones que especifique el perfil del personal a requerir.
- b) Establecer programas de capacitación constante para el personal de las áreas productivas.
- c) Realizar evaluaciones para medir el conocimiento del personal encargado de las áreas productivas.

Hallazgo 5**Título: Separación de los cerdos enfermos.**

Condición: se observó que la Granja la Libertad, no separa los cerdos enfermos de los demás que se encuentran en buen estado de salud.

Criterio: Poseer una persona encargada de observar y aislar a los cerdos enfermos, así como mantener galeras y corrales específicos para ellos.

Causa: falta de interés de parte de los encargados de la granja de aislar a los cerdos enfermos.

Efecto: provocar y propagar enfermedades, infecciones, virus, bacterias a los demás cerdos. Si el cerdo está herido por los demás, el olor a la sangre que derrama llama la atención y esto hace que se le sigan haciendo daño hasta causarle la muerte.

Recomendaciones: que la granja designe galeras y corrales; en buen estado como una ventilación y luz ambiental, específicos para que los cerdos enfermos sean trasladados y aislados de los demás, en el que puedan permanecer en un periodo de observación y así ser examinados.

También se debe de asignar responsabilidades a la persona encargada, de observar y aislar a los cerdos a los corrales destinados para que permanezcan en un periodo de observación.

Hallazgo 6

Título: Inexistencia de una persona encargada de atender y observar a los lechones recién nacidos en los corrales.

Condición: se observó que la Granja la Libertad, no se cuenta con una persona encargada de atender y observar los lechones recién nacidos en los corrales, ya que ellos tienen un porcentaje de probabilidad de muerte, porque se están adaptando a la madre y al ambiente natural.

Criterio: poseer una persona encargada de atender y observar a los lechones recién nacidos.

Causa: falta de interés de parte de los encargados de la granja de estar pendiente de los lechones recién nacidos.

Efecto: la cerda madre puede llegar aplastar el lechón generando asfixia y causar la muerte. Desnutrición en algunos lechones debido a que los cerdos más fuertes no le dan espacio a los más débiles para acceder a la ubre de la cerda.

Los lechones con un peso bajo al nacimiento presentan un riesgo mayor de mortalidad, los cuales deben ser los primeros amamantados por la cerda.

Recomendaciones: se debe dar importancia al atender y observar a los lechones recién nacidos por lo que se recomienda que la granja deba colocar y dar responsabilidades a una persona para que este al pendiente de los corrales y galeras del área de maternidad.

Hallazgo 7

Título: Separación de los cerdos muertos.

Condición: al visitar las instalaciones, recorrer las galeras y corrales se observó que se encontraban cerdos muertos fuera y dentro de los corrales, lo que permanecía en un periodo de tiempo sin ser recogidos para ser trasladados a la compostera que tiene la granja.

Criterio: para que los cerdos se encuentren en un ambiente natural, sin contaminación; el personal encargado debe de estar al pendiente de los corrales, en recoger inmediatamente a los cerdos que han muertos y trasladarlos a la compostera.

Causa: falta de interés de parte de los encargados de la granja de estar al pendiente de los cerdos muertos.

Efecto: provocar estrés, contaminación, propagación de enfermedades, infecciones, virus y bacterias a los otros cerdos.

Recomendaciones: asignar responsabilidades a una persona para que este al pendiente de los corrales y galeras.

Hallazgo 8

Título: Falta de control en los estándares de tiempo para la realización de las actividades

Condición: durante la visita a la granja se corroboró que no existen controles para medir los tiempos requeridos para desarrollar las actividades que realiza el personal en cada una de las áreas.

Criterio: para obtener eficiencia y eficacia se debe controlar el tiempo en el que el personal desarrolla las actividades.

Causa: las actividades son ejecutadas sin controlar el tiempo promedio para desarrollar cada una de las actividades ya que se considera que cada trabajador sabe lo que va a realizar en cada jornada.

Efecto: sobre costos de mano de obra debido al tiempo ocioso que se da en cada área por la falta de controles.

Recomendaciones: llevar una bitácora de control para medir los tiempos de cada empleado en el desarrollo de las actividades asignadas, así como también, firmar bitácora de entrada y salida de los empleados de planta.

Hallazgo 9

Título: Falta de estimulación para que los cerdos se alimenten en el área de engorde.

Condición: los cerdos del área de engorde pasan echados y no se les estimula para que se alimenten, lo cual es muy importante en esta área.

Criterio: que el encargado del área de engorde estimule a los cerdos para que estos se desarrollen en el tiempo estimado.

Causa: transmitir las funciones y responsabilidades de forma empírica, desaciertos al momento de realizar las actividades.

Efecto: la falta de políticas y procedimientos afecta el cumplimiento de las actividades a realizar.

Recomendaciones: aprobar un manual de control interno que contenga políticas, procesos, funciones y responsabilidades para el personal de cada área de la granja.

Hallazgo 10

Título: Inexistencia de un encargado del mantenimiento de las maquinarias

Condición: se determinó que no se cuenta con una persona específica para el mantenimiento de la maquinaria de las áreas de producción.

Criterio: para asegurar el buen funcionamiento de la maquinaria se debe tener una persona encargada del mantenimiento de las mismas.

Causa: falta de interés de la gerencia en gastar en mano de obra para mantenimiento de las maquinas, ya que opinan que el operario es el que las revisa antes de manipularlas.

Efecto: disminución de la vida útil de las maquinarias al no darles el respectivo mantenimiento.

Recomendaciones: designar a un operario para que realice el mantenimiento preventivo y correctivo de la maquinaria, para asegurarse de que no la manipule cualquier persona y evitar que se arruinen.

San Salvador, Diciembre de 2018

Junta Directiva

Granjita La Libertad S.A de C.V

Respetables miembros de la Junta Directiva reciban un cordial saludo deseando éxitos en sus actividades cotidianas.

Por medio de la presente hacemos recomendaciones para aumentar la eficiencia y eficacia en las operaciones de la granja.

Durante la investigación se ha realizado una evaluación en la gestión de las áreas productivas y administrativas de la crianza y desarrollo de los cerdos.

Confirmamos, de acuerdo con nuestro leal saber y entender, las siguientes recomendaciones:

- a) Establecer una guía de procedimientos donde explique detalladamente las actividades que debe realizar el personal.
- b) Respetar los programas de salubridad y saneamiento establecidos por la granja.
- c) Es necesario que exista una segregación de funciones con el propósito de evitar que los cerdos se salgan de sus corrales.
- d) Establecer programas de capacitación constante para los técnicos de la granja.
- e) Realizar evaluaciones para medir el conocimiento del personal encargado del área de venta.
- f) Que la granja designe galeras y corrales; en buen estado como una ventilación y luz ambiental, específicos para que los cerdos enfermos sean trasladados y aislados de los demás, en el que puedan permanecer en un periodo de cuarentena y así ser examinados.
- g) Se debe de asignar responsabilidades a la persona encargada, de observar y aislar a los cerdos a los corrales destinados para que permanezcan en un periodo de cuarentena.

- h) Se debe dar importancia al atender y observar a los lechones recién nacidos por lo que se recomienda que la granja deba colocar y dar responsabilidades a una persona para que este al pendiente de los corrales y galeras del área de maternidad.
- i) Llevar una bitácora de control para medir los tiempos de cada empleado en el desarrollo de las actividades asignadas, así como también, firmar bitácora de entrada y salida de los empleados de planta.
- j) Aprobar un manual de control interno que contenga políticas, procesos, funciones y responsabilidades para el personal de cada área de la granja.
- k) Designar a un operario para que realice el mantenimiento preventivo y correctivo de la maquinaria, para asegurarse de que no la manipule cualquier persona y evitar que se arruinen.

No habiendo más que hacer constar reiteramos nuestros agradecimientos por brindarnos la información requerida en la investigación.

CONCLUSIONES

Con base a la investigación realizada, se concluye:

- Que los gremios se deben interesar en capacitar a los profesionales en otro tipo de auditoría diferente a la fiscal y financiera.
- En función de los resultados obtenidos se constató que los profesionales en auditoría han ejercido muy poco la auditoría de gestión por la especialidad de las operaciones del sector porcicultor, además las empresas no lo han tomado en consideración aun cuando es necesario para mejorar la eficiencia, eficacia y economía de sus operaciones.
- La ejecución de auditoría de gestión constituye una herramienta para formular e implementar las estrategias, ayuda a analizar, diagnosticar y establecer recomendaciones necesarias para la toma de decisiones que permitan alcanzar la misión, objetivos y metas propuestas por las empresas del sector porcicultor.
- Actualmente la entidad no cuenta con controles, políticas y procedimientos establecidos de acuerdo a su giro y que son necesarias para mitigar sus riesgos, para hacerle frente a la competencia de libre demanda.
- Con la propuesta que se presenta en este trabajo, el objetivo es darle al contador público y a los estudiantes de contaduría pública una herramienta que les oriente como desarrollar una auditoría de gestión partiendo de la parte administrativa. Además, contribuye al alcance de objetivos y metas propuestas por la empresa, mejora la utilización y asignación de recursos ya sean materiales, humanos o financieros.

RECOMENDACIONES

Con base a las conclusiones obtenidas en la investigación realizada, se recomienda lo siguiente:

- A los gremios de profesionales en Contaduría Pública, brindar capacitaciones sobre auditorías diferentes a la fiscal y financiera.
- A los profesionales en Contaduría Pública, que mantengan una educación continua mediante capacitaciones o seminarios a fin de que puedan conocer más sobre la temática en estudio y ejecutarla con mayor eficiencia.
- A las empresas del sector porcicultor, que realicen evaluaciones en la gestión de las áreas productivas y administrativas para que puedan identificar las etapas donde se puedan omitir procesos, incumplimiento de políticas y errores, con el fin de que la alta gerencia tome las medidas necesarias para prevenir riesgos.
- La administración de las empresas debe elaborar diferentes manuales de políticas y procedimientos para la realización de las actividades, con el objetivo de asegurar la correcta utilización de los recursos materiales y económicos.
- Se recomienda al sector porcicultor que se base en este trabajo de graduación donde se contempla una propuesta de auditoría de gestión de tal forma que le permita identificar los riesgos y las áreas de gestión más vulnerables, para obtener mayor eficiencia, eficacia y economía.
- A los profesionales en Contaduría Pública que ejercen auditoría, ejecute la herramienta de auditoría de gestión para evaluar las áreas productivas y administrativas del sector porcicultor.

BIBLIOGRAFÍA

PÁGINA WEB

Auditoría, C. d. (24 de Enero de 2018). *CÓDIGO DE ÉTICA PROFESIONAL PARA LOS AUDITORES Y CONTADORES*. Recuperado el 07 de junio de 2018, de <http://www.consejodevigilancia.gob.sv/wp-content/uploads/2018/02/RESOLUCI%C3%93N-1-CODIGO-DE-ETICA.pdf>

Legislativa, A. (18 de diciembre de 1995). *Ley de Sanidad Vegetal y Animal*. Recuperado el 01 de junio de 2018, de https://www.asamblea.gob.sv/sites/default/files/documents/decretos/171117_072934850_archivo_documento_legislativo.pdf

Legislativa, A. (4 de mayo de 1998). *Ley de Medio Ambiente*. Recuperado el 1 de junio de 2018, de <http://www.asamblea.gob.sv/eparlamento/indice-legislativo/buscador-de-documentos-legislativos/ley-del-medio-ambiente>

Legislativa, A. (26 de ENERO de 2000). *LEY REGULADORA DEL EJERCICIO DE LA CONTADURÍA*. Recuperado el 07 de JUNIO de 2018, de <http://tramites.gob.sv/media/LEY%20REGULADORA%20DEL%20EJERCICIO%20DE%20LA%20CONTADURIA%202009.pdf>

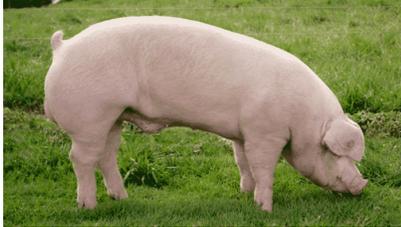
Naturales, M. d. (febrero de 2006). *Guías de opciones de producción mas limpia para el sub sector porcícola salvadoreño*. Recuperado el 11 de mayo de 2018, de <http://www.marn.gob.sv/descargas/Menu/servicios/Formularios%20Permisos%20Ambientales/Guias%20y%20Manuales/Gu%C3%ADas%20de%20opciones%20de%20producci%C3%B3n%20m%C3%A1s%20limpia%20para%20el%20sub-sector%20porc%C3%ADcola%20salvadore%C3%B1o.pdf>

Oliveira, W. (24 de julio de 2017). *Heflo*. Recuperado el 13 de mayo de 2018, de <https://www.heflo.com/es/blog/gestion-de-riesgos/que-es-gestion-de-riesgos/>

ANEXOS

ANEXO N° 1 Principales razas porcinas

Tabla 7 Principales razas porcinas

| Raza | Características | |
|-----------------------|--|--|
| Landrace Danés | <p>El Landrace danés es una raza de cerdo de tamaño mediano a grande, de color blanco con cuerpos largos, pelo fino, hocicos largos y orejas caídas. Ellos son criados para la producción de carne de cerdo.</p> |  |
| Duroc | <p>Se distingue por las características de su canal y la eficiencia alimentaria. Sólidas pezuñas y patas, hacen del Duroc una excelente elección para condiciones difíciles de crianza, resistente a enfermedades y a climas cálidos. Esta raza se caracteriza también por tener camadas numerosas, característica que es frecuentemente conservada en programas de cruzamiento.</p> |  |
| Yorkshire | <p>Cerdo de capa blanca, piel rosada, fina y sin pliegues con cerdas finas y mucosas despigmentadas. Su capa sufre con la exposición al sol. Cabeza mediana, compacta, perfil frontonasal ligeramente cóncavo, hocico ancho, orejas medianas, erectas y dirigidas hacia delante</p> |  |
| Hampshire | <p>Este cerdo tipo carne, muy musculoso fue desarrollado para proveer buenas canales y cuando es utilizado en cruzamientos su descendencia muestra evidencias de canales de superior calidad.</p> |  |

Fuente: Elaborado por equipo de trabajo



UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
ESCUELA DE CONTADURÍA PÚBLICA
ENCUESTA



DIRIGIDO A: Los profesionales en Contaduría Pública autorizados para ejercer la auditoría, inscritos en el Consejo de Vigilancia de la Profesión de la Contaduría Pública y Auditoría de la zona metropolitana de San Salvador.

INDICACIONES: Marque con una X la(s) respuestas(s) más conveniente o complementar según el caso.

Indicador 1: Factibilidad de aplicación de la auditoría de gestión.

Objetivo: Verificar la experiencia de los auditores al realizar este tipo de auditoría especial.

1. Indique cuantos años de experiencia tiene en el área de la auditoría

- a) 1 a 3 años
- b) 3 a 5 años
- c) 5 a más.

Indicador: Factibilidad de aplicación de la auditoría de gestión.

Objetivo: Conocer la experiencia profesional del auditor en el área de auditoría de gestión

2. En este tiempo que ha ejercido la auditoría, ¿ha realizado alguna auditoría de gestión ya sea pública o privada?

Si No

Indicador: Factibilidad de aplicación de la auditoría de gestión.

Objetivo: Determinar las áreas en las cuales el auditor ha llevado a cabo la auditoría de gestión.

3. ¿En qué áreas se ha ejecutado la auditoría de gestión?

- a) Procesos Administrativos
- b) Procesos Productivos
- c) Finanzas
- d) Recurso Humano
- e) Otros, _____ Especifique: _____

Indicador: Factibilidad de aplicación de la auditoría de gestión.

Objetivo: Identificar si los profesionales que ejercen la auditoría han participado en la evaluación de áreas críticas en el sector porcicultor mediante la auditoría de gestión.

4. ¿Ha participado en algún tipo de auditoría de gestión en el sector porcicultor?

Si No

Indicador: Factibilidad de aplicación de la auditoría de gestión.

Objetivo: Determinar las áreas en las cuales el auditor ha llevado a cabo la auditoría de gestión.

5. Si ha realizado auditoría de gestión a las áreas productivas y administrativas, ¿con qué frecuencia la ha realizado?

- a) Trimestral
- b) Semestral
- c) Anual
- d) No se realiza

Indicador: Factibilidad de aplicación de la auditoría de gestión.

Objetivo: Conocer si los auditores externos poseen conocimientos y competencias necesarios para ejecutar una auditoría de gestión eficiente y eficaz para evaluar las áreas productivas y administrativas del sector porcicultor.

6. Como profesional en auditoría ¿ha recibido capacitaciones para evaluar el área productiva y administrativa del sector porcicultor?

Si No

Indicador: Factibilidad de aplicación de la auditoría de gestión

Objetivo: Conocer las principales razones que limitan la capacitación de los profesionales en auditoría en la realización de la auditoría de gestión.

7. Si su respuesta fue negativa, ¿Cuáles han sido las limitantes por las que no se ha capacitado en dichas áreas?

- a) No es un área muy solicitada para realizar auditoría
- b) No existen capacitaciones en tema
- c) No me interesa
- d) Toda las anteriores

Indicador: Facilitar las actividades del profesional en Contaduría pública.

Objetivo: Determinar si de acuerdo al juicio del auditor, la evaluación del cumplimiento de objetivos y metas del área administrativa y productiva, brinda los parámetros de eficiencia, eficacia y economía del trabajo realizado por dicha unidad.

8. De acuerdo a su criterio profesional ¿Considera que, al momento de ejecutar una auditoría de gestión a las áreas administrativas y productivas, se debe evaluar el cumplimiento de los objetivos y metas?

Si No

Indicador: **Importancia de contar con una propuesta de auditoría de gestión.**

Objetivo: Conocer las principales utilidades que se tendría al realizar una auditoría de gestión para el sector porcinocultor.

9. A su criterio, ¿Qué utilidad tendría aplicar una auditoría de gestión a las áreas productivas y administrativas del sector porcinocultura?

- a) Mejorar la eficiencia con lo que se realiza las actividades
- b) Contribuiría al alcance de los objetivos y metas propuesta por la empresa
- c) Contribuiría al buen uso de los recursos
- d) Todas las anteriores

Indicador: **Minimización de los riesgos en los procesos productivos y administrativos.**

Objetivo: Conocer los tipos de riesgos que el auditor identifica en las evaluaciones realizadas al sector porcinocultor.

10. ¿Cuáles son las dificultades que existen al momento de evaluar el control interno?

- a) No existe creación de nuevas políticas
- b) Existen controles, pero no funcionan
- c) No hay controles
- d) Segregación de funciones

Indicador: Facilitar las actividades del Profesional en Contaduría Pública.

Objetivo: Mostrar la herramienta más utilizada por el profesional de la auditoría que consideran más beneficiosa para conocer los controles de la empresa.

11. Cuando evalúa el control interno. ¿Qué herramienta utiliza para recolectar la información?

a) Cuestionario

b) Narrativa

c) Observación

d) Otros especifique: _____

Indicador: Facilitar las actividades del profesional en Contaduría pública.

Objetivo: Identificar si los profesionales de la auditoría tienen conocimiento del enfoque de Control Interno (COSO).

12. ¿Conoce el Enfoque de Control Interno (COSO)?

Si

No

Indicador: Minimización de los riesgos en los procesos productivos y administrativos.

Objetivo: Conocer si los profesionales de la auditoría realizan la evaluación de los riesgos.

13. ¿Al momento de realizar la auditoría ha hecho evaluación de riesgos?

Si

No

Indicador: Facilitar las actividades del profesional en Contaduría pública.

Objetivo: Conocer cuales riesgos son más determinantes para los profesionales de la auditoría al momento de realizar una evaluación.

14. Con base a la Evaluación que usted ha realizado, ¿Qué Riesgo considera más determinante?

- a) No existe controles
- b) El giro es complejo
- c) No existe parámetro de medición
- d) No se interesa por los procedimientos administrativos

Indicador: Facilitar las actividades del profesional en Contaduría pública.

Objetivo Conocer si los profesionales en contaduría pública preparan procedimientos cambiantes y distintos en cada auditoría.

15. ¿Mantienen actualizados los programas o procedimientos de auditorías recurrentes, a fin de que estos no puedan ser anticipados o eludidos por el auditado?

Si No

Indicador: Importancia de contar con una propuesta auditoría de gestión.

Objetivo: Identificar si los profesionales de la auditoría cuentan con medidas para prevenir y corregir posibles problemas que se presenten en una auditoría de gestión.

16. ¿Se tienen medidas que previene y corrigen los posibles problemas que se presenten en el desarrollo de una auditoría de gestión?

Si No

Indicador: Importancia de contar con una propuesta auditoría de gestión.

Objetivo: Puntualizar los tipos de Pruebas o técnicas aplicables de auditoría, mediante los cuales el auditor obtiene las bases en la que fundamenta su opinión del área objeto de estudio; para verificar el conocimiento del auditor en este tipo de examen.

17. Con base a su juicio profesional ¿Qué procedimientos de auditoría considera que se deben realizar al momento de ejecutar una auditoría de gestión? Puede marcar más de una.

- a) Pruebas de cumplimiento o control
- b) Pruebas sustantivas
- c) Doble propósito

Indicador: Importancia de contar con una propuesta auditoría de gestión.

Objetivo: Determinar la importancia por parte de los auditores en que se les brinde una herramienta que contenga lineamientos técnicos para el desarrollo de sus auditorías.

18. ¿Estaría interesado en un documento técnico para evaluar los procesos productivos y administrativos del sector porcicultor?

Si No

Indicador: Importancia de contar con una propuesta auditoría de gestión.

Objetivo: Determinar los beneficios que obtendría el auditor con la una guía de procedimientos para evaluar los procesos productivos y administrativos del sector porcicultor.

19. ¿Qué beneficios considera que obtendría al proporcionarle un documento que contenga procedimientos para evaluar los procesos productivos y administrativos del sector porcicultor? Puede marcar más de una opción.

- a) Facilitaría la evaluación.
- b) Sería más eficiente.
- c) Detalle de procedimiento a ejecutar.
- d) Asegura el cumplimiento de la normativa técnica y legal.
- e) Todas las anteriores

Indicador: Importancia de contar con una propuesta auditoría de gestión.

Objetivo: Determinar los elementos que debería contener la guía de procedimientos para evaluar los procesos productivos y administrativos del sector porcicultor.

20. ¿Qué elementos debería de contener dicha herramienta?

- a) Programas de auditorías
- b) Formato de papeles de trabajo que ayuden a recolectar evidencia
- c) Base técnicas y legales correspondientes al sector porcino cultor
- d) Todas las anteriores

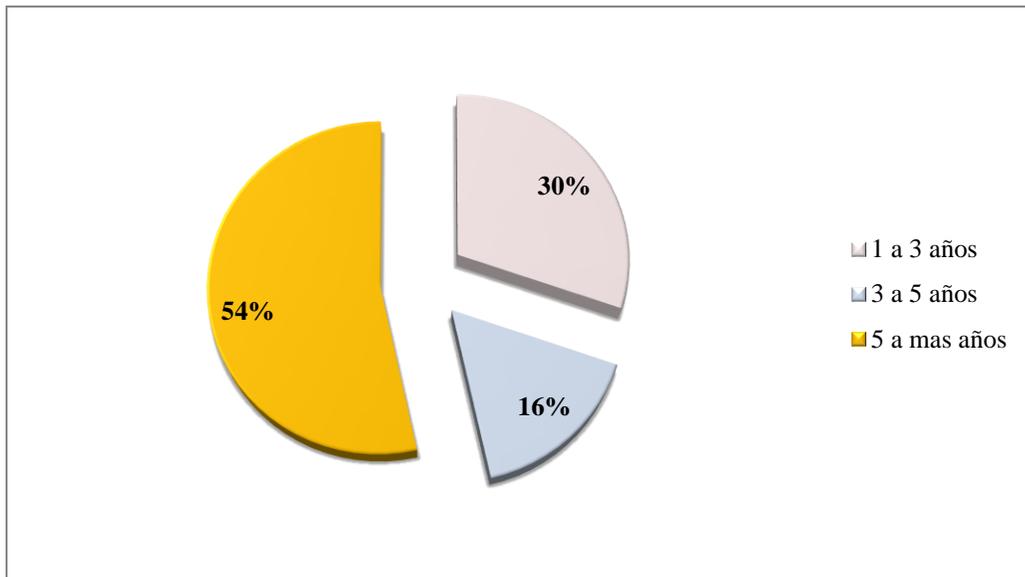
TABULACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS DIRIGIDAS A LOS AUDITORES EXTERNOS DE LA ZONA METROPOLITANA DE SAN SALVADOR

Pregunta No. 1

Indique cuantos años de experiencia tiene en el área de la auditoría

Objetivo: Verificar la experiencia de los auditores al realizar este tipo de auditoría especial.

| Opciones | Frecuencia | |
|--------------|------------|----------|
| | Absoluta | Relativa |
| 1 a 3 años | 13 | 30% |
| 3 a 5 años | 7 | 16% |
| 5 a más años | 23 | 54% |
| Total | 43 | 100% |



Análisis

Con base a los resultados obtenidos en la investigación, se identificó que el 54% de los profesionales encuestado poseen una amplia experiencia laboral en las diferentes áreas de auditoría, lo cual se considera que les ha permitido obtener mayor conocimiento, capacidades y competencias adecuadas para desempeñar mejor su función, mientras que un 30% se determinó que oscila entre los 1 a 3 años de experiencia, lo que también se considera que durante este tiempo les ha permitido conocer sobre las diferentes tipos o áreas de la auditoría. Y un 16% restante manifiesta estar entre los años de experiencia de 3 a 5 años.

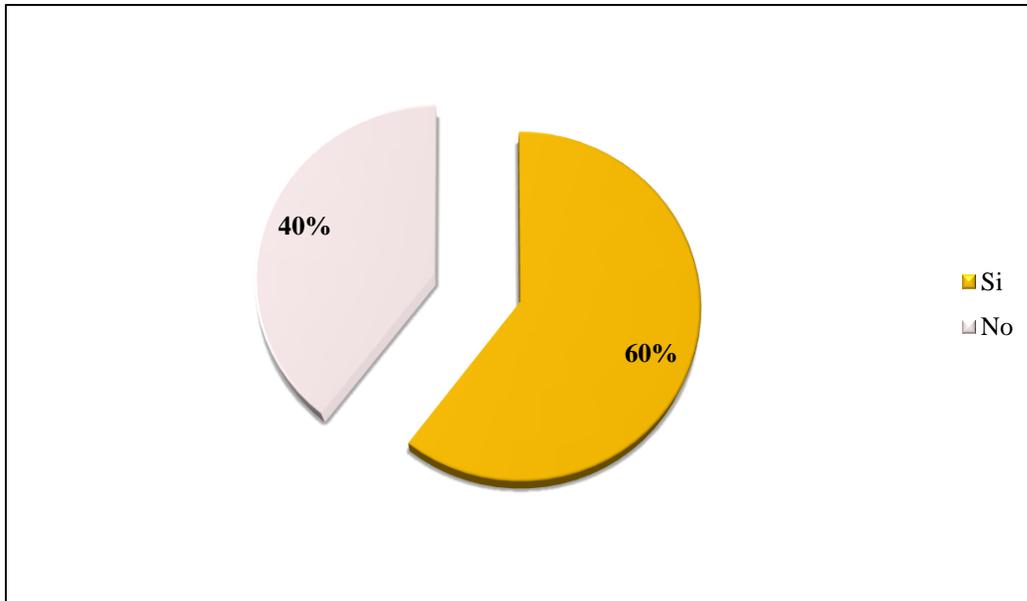
Por lo tanto, en la actualidad existen nuevos retos para los profesionales por lo que ven la necesidad de incorporar nuevas competencias para ejercer eficientemente la función de la auditoría, con el fin de proporcionar un servicio efectivo a las empresas contribuyendo a cumplir sus objetivos y metas, y mejorar eficazmente las operaciones, procesos y actividades por medio de evaluaciones y recomendaciones, y así agregarles valor.

Pregunta No. 2

En este tiempo que ha ejercido la auditoría, ¿ha realizado alguna auditoría de gestión ya sea pública o privada?

Objetivo: Conocer la experiencia profesional del auditor en el área de auditoría de gestión.

| Opciones | Frecuencia | |
|----------|------------|----------|
| | Absoluta | Relativa |
| Si | 26 | 60% |
| No | 17 | 40% |
| Total | 43 | 100% |



Análisis

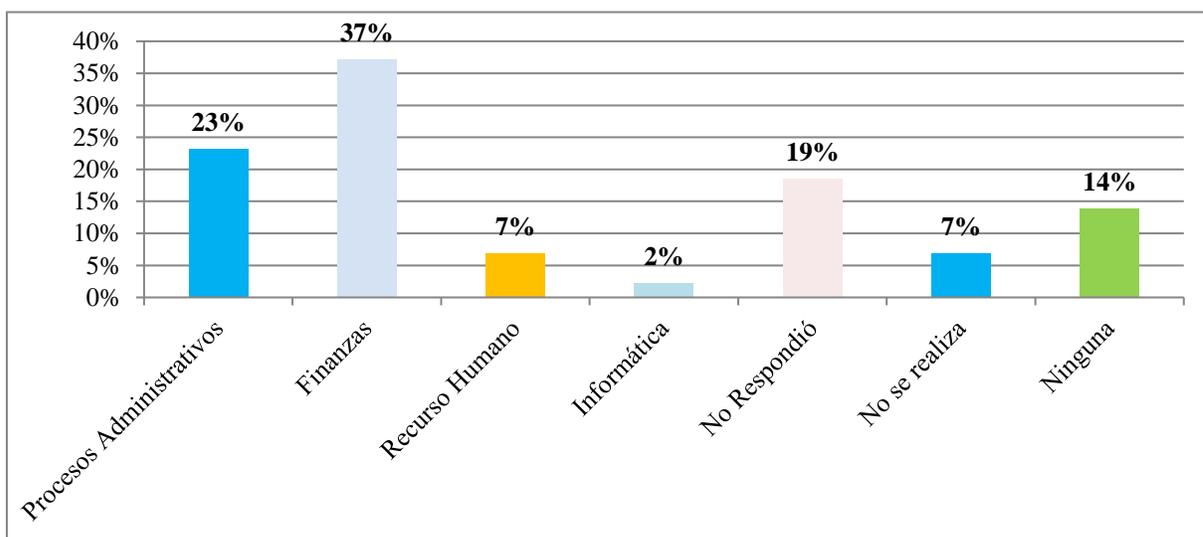
De acuerdo a los resultados obtenidos se determinó que solo un 40% de los encuestados ha realizado auditoría de gestión en alguna área específica en sector público o privado con el propósito de mejorar las operaciones mientras que un 60% no ha llevado a cabo este tipo de auditoría especial, por lo cual necesario que el auditor pueda adquirir nuevos conocimientos y así ampliar sus servicios profesionales, ya que al realizar este tipo de auditorías las empresas que se dedican a la porcicultura podrán mejoraren en cuanto a la eficiencia y eficacia de sus actividades.

Pregunta No. 3

¿En qué áreas se ha ejecutado la auditoría de gestión?

Objetivo: Determinar las áreas en las cuales el auditor ha llevado a cabo la auditoría de gestión.

| Opciones | Frecuencia | |
|--------------------------|------------|----------|
| | Absoluta | Relativa |
| Procesos Administrativos | 10 | 23% |
| Procesos Productivos | 0 | 0% |
| Finanzas | 16 | 37% |
| Recurso Humano | 3 | 7% |
| Informática | 1 | 2% |
| No Respondió | 8 | 19% |
| No se realiza | 3 | 7% |
| Ninguna | 6 | 14% |



Análisis

Del estudio realizado a los profesionales que ejercen la auditoría en relación a las áreas en la que se ha realizado evaluaciones a través de la auditoría de gestión el 37% de los encuestados manifiesta haber evaluado el área de finanzas seguido de un 23% que ha evaluado de los procesos administrativos, un 7% aplicado la auditoría a recurso humano, 2% al área de informática, 14% no ha realizado auditoría de gestión en alguna área específica, por poco conocimiento de su aplicación un 7% en sus años de experiencia no la ha realizado mientras que un 19% no respondió a la interrogante, ya sea por no haber aplicado este tipo de evaluaciones o tener poco o nulo conocimiento del tema, por lo que se puede observar en el grafico que los

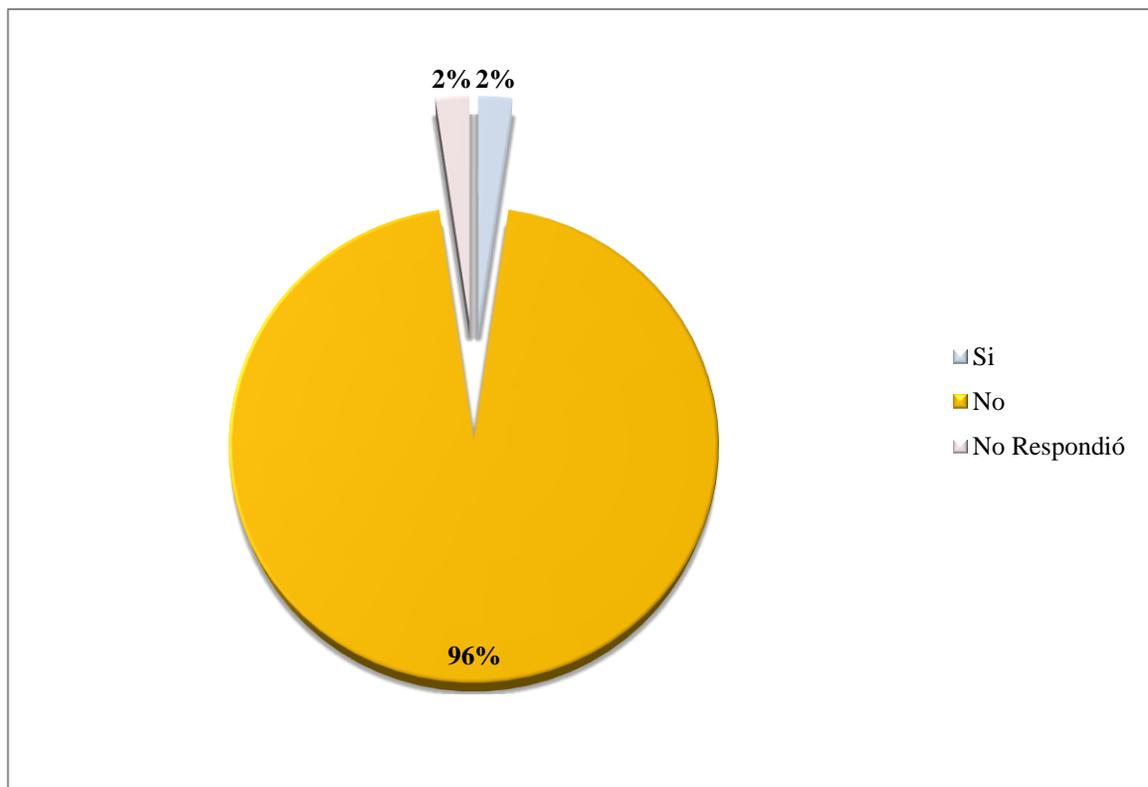
profesionales no han participación en auditorías de gestión para evaluar las áreas del sector porcinocultor.

Pregunta No. 4

¿Ha participado en algún tipo de auditoría de gestión en el sector porcinocultor?

Objetivo: Identificar si los profesionales que ejercen la auditoría han participado en la evaluación de áreas críticas en el sector porcinocultor mediante la auditoría de gestión.

| Opciones | Frecuencia | |
|--------------|------------|----------|
| | Absoluta | Relativa |
| Si | 1 | 2% |
| No | 41 | 96% |
| No Respondió | 1 | 2% |
| Total | 43 | 100% |



Análisis

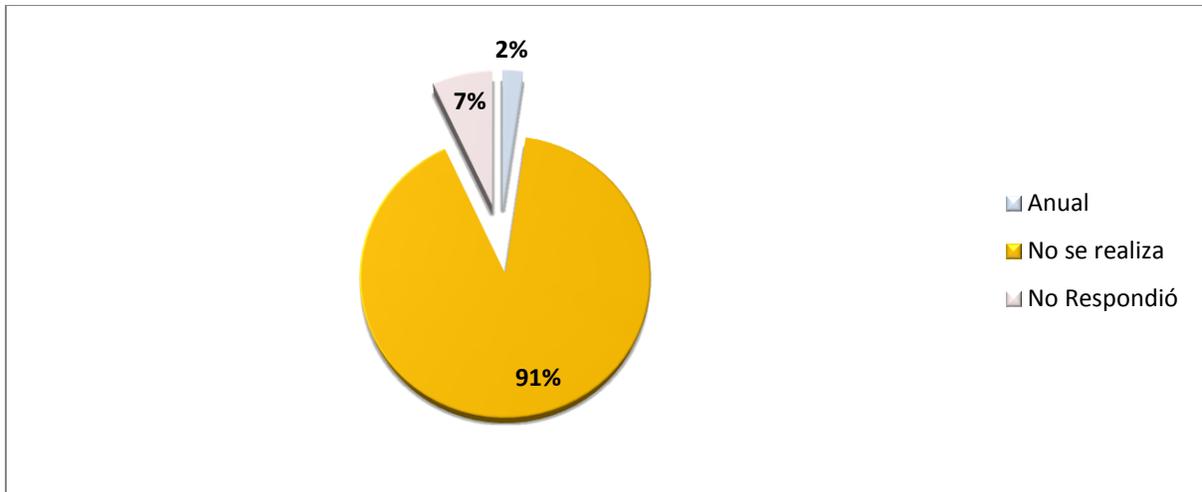
Del estudio realizado a los profesionales de la auditoría acerca si ha realizado algún tipo de auditoría de gestión al sector porcicultor el 96% manifestó no haber realizado una evaluación mediante este tipo de auditoría especial, no cuentan con este tipo de trabajos en su cartera de servicios por el poco conocimiento y no ser exigido por la ley, mientras que un 2% no respondió a la pregunta realizada por el poco conocimiento o no ser exigido por la ley un tan solo un 2% afirma haber participado en la realización de una auditoría de gestión, ya que a través de este tipo de evaluaciones las empresas que se dedican a la porcicultura podrán tener una mayor visibilidad de la correcta ejecución de los procesos y eficiente utilización de los recursos.

Pregunta No. 5

Si ha realizado auditoría de gestión a las áreas productivas y administrativas, ¿con qué frecuencia la ha realizado?

Objetivo: Determinar las áreas en las cuales el auditor ha llevado a cabo la auditoría de gestión.

| Opciones | Frecuencia | |
|---------------|------------|----------|
| | Absoluta | Relativa |
| Trimestral | 0 | 0% |
| Semestral | 0 | 0% |
| Anual | 1 | 2% |
| No se realiza | 39 | 91% |
| No Respondió | 3 | 7% |
| Total | 43 | 100% |



Análisis

Con base a la encuesta realizada a los auditores externos, se identificó que el 91% menciona que no se realiza, esto debido a que ellos no realizan auditoría de gestión para evaluar las áreas productivas y administrativas del sector porcicultor, el 7% se observa que no respondió; se considera que tienen poco conocimiento o desconocen sobre esta área, y mientras que el 2% restante manifiesta haber realizado este tipo de auditoría anualmente.

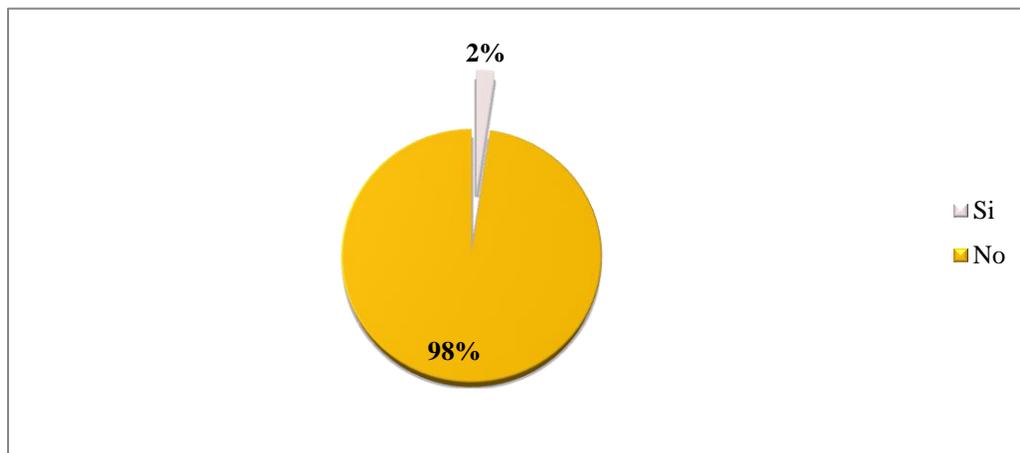
Cabe mencionar que las empresas dedicadas a esta área, en la actualidad se van desarrollando en el mercado competitivo, teniendo mayor importancia y siendo más demanda. Por lo cual ven la necesidad de establecer mecanismos que les ayuden a obtener una mayor seguridad y efectividad en sus operaciones.

Pregunta No. 6

Como profesional en auditoría ¿ha recibido capacitaciones para evaluar el área productiva y administrativa del sector porcicultor?

Objetivo: Conocer si los auditores externos poseen conocimientos y competencias necesarios para ejecutar una auditoría de gestión eficiente y eficaz para evaluar las áreas productivas y administrativas del sector porcicultor.

| Opciones | Frecuencia | |
|----------|------------|----------|
| | Absoluta | Relativa |
| Si | 1 | 2% |
| No | 42 | 98% |
| Total | 43 | 100% |



Análisis

De acuerdo a la investigación realizada a los profesionales en auditoría, se determinó que el 98% de las personas encuestadas no ha recibido capacitaciones, lo que indica que el auditor carece de conocimiento teórico y práctico en esta área. Por otra parte, solo un 2% menciona que si ha recibido capacitaciones. En la actualidad las capacitaciones son de vital importancia porque contribuye al desarrollo competente del profesional.

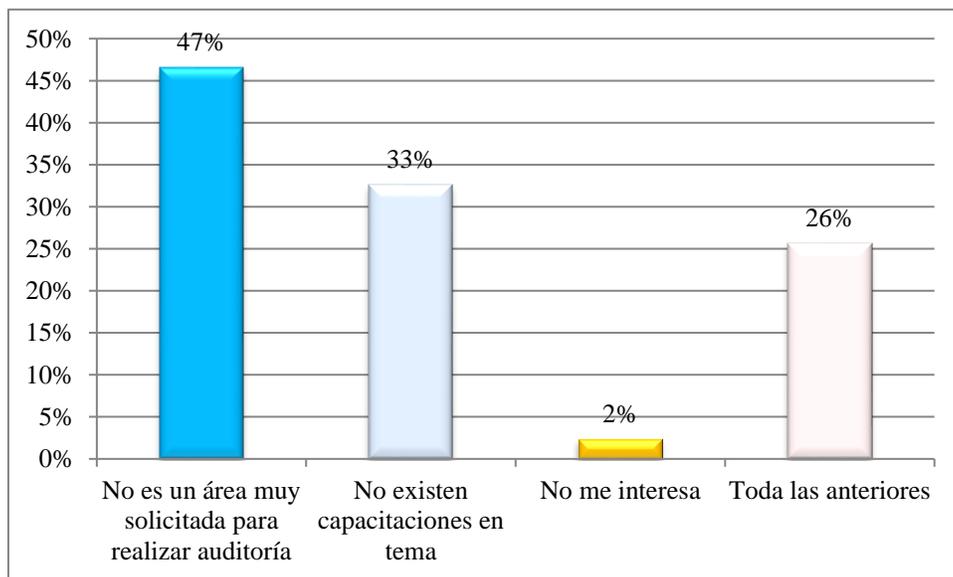
Por lo tanto, un profesional deberá de estar en constante actualización porque de lo contrario llegará un momento en que se desfazará y lejos de aportar a la organización harán que esta pierda competitividad y productividad.

Pregunta No. 7

Si su respuesta fue no, ¿Cuáles han sido las limitantes por las que no se ha capacitado en dichas áreas?

Objetivo: Conocer las principales razones que limitan la capacitación de los profesionales en auditoría en la realización de la auditoría de gestión.

| Opciones | Frecuencia | |
|--|------------|----------|
| | Absoluta | Relativa |
| No es un área muy solicitada para realizar auditoría | 20 | 47% |
| No existen capacitaciones en tema | 14 | 33% |
| No me interesa | 1 | 2% |
| Toda las anteriores | 11 | 26% |



Análisis

Respecto a las causas por las que los profesionales de la auditoría no han recibido capacitación para la evaluación de las áreas productivas y administrativas del sector porcicultor un 47% considera que es porque no es requerida por la ley, mientras que un 33%

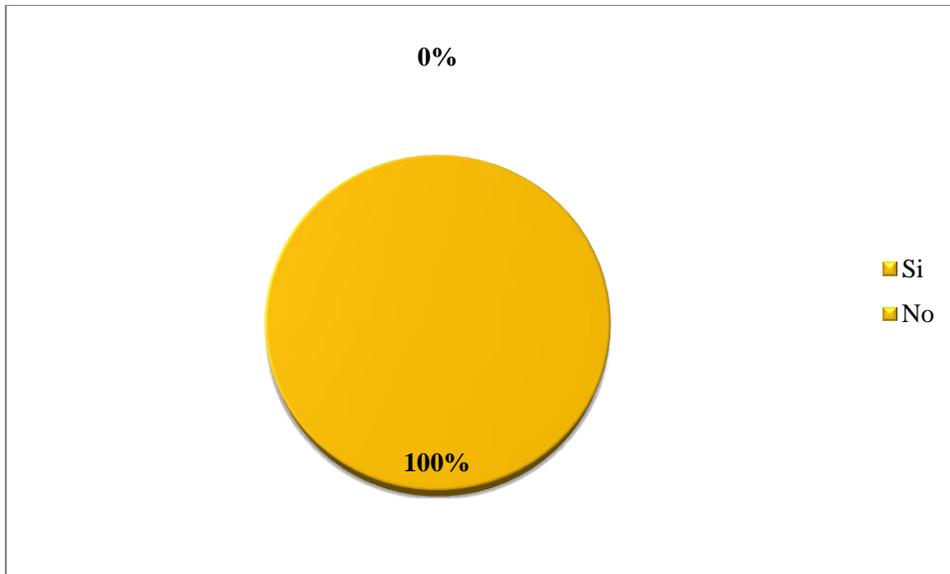
considera que no existe capacitaciones la poca o nula divulgación sobre el tema, 2% de los encuestados no están interesados en este tipo de auditoría, un 26% considera que las opciones anteriores han influido para no haber realizado en auditoría de gestión en sus años de experiencia ya que este tipo de evaluaciones no son muy conocidas por los propietarios que se dedican a la porcicultura, por lo cual es necesario que los auditores se capaciten adquiriendo nuevos conocimientos que le permita ampliar su cartera de clientes y divulgar los beneficios que proporciona este tipo de revisiones al evaluar las actividades que se realizan en estas áreas críticas del sector porcicultor y así determinar las deficiencias y dar las recomendaciones necesarias.

Pregunta No. 8

De acuerdo a su criterio profesional ¿Considera que, al momento de ejecutar una auditoría de gestión a las áreas administrativas y productivas, se debe evaluar el cumplimiento de los objetivos y metas?

Objetivo: Determinar si de acuerdo al juicio del auditor, la evaluación del cumplimiento de objetivos y metas del área administrativa y productiva, brinda los parámetros de eficiencia, eficacia y economía del trabajo realizado por dicha unidad.

| Opciones | Frecuencia | |
|----------|------------|----------|
| | Absoluta | Relativa |
| Si | 43 | 100% |
| No | 0 | 0% |
| TOTAL | 43 | 100% |



Análisis

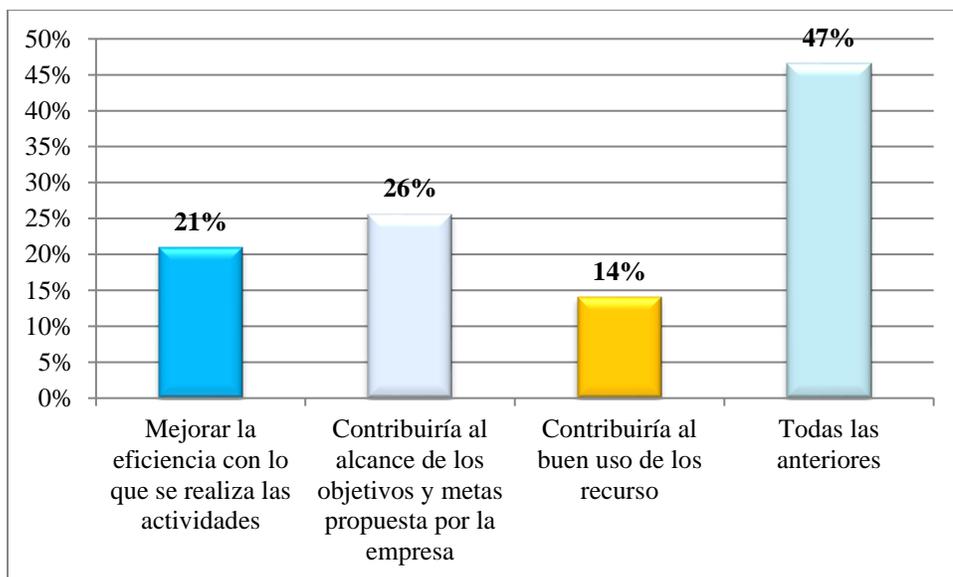
Según los resultados el 100% de los profesionales en auditoría encuestados consideran que al momento de realizar una evaluación mediante la aplicación de la auditoría de gestión se debe de evaluar los objetivos y metas que se tienen establecidas en cada área de las empresas que se dedican a la porcicultura, para verificar si están siendo alcanzadas y si es necesario mejorarlas o establecer nuevas, de tal manera que garantice que los resultados sean óptimos y que ayuden a agregar valor mediante una adecuada toma de decisiones.

Pregunta No. 9

A su criterio, ¿Qué utilidad tendría aplicar una auditoría de gestión a las áreas productivas y administrativas del sector porcicultura?

Objetivo: Conocer las principales utilidades que se tendría al realizar una auditoría de gestión para el sector porcicultor.

| Opciones | Frecuencia | |
|--|------------|----------|
| | Absoluta | Relativa |
| Mejorar la eficiencia con lo que se realiza las actividades | 9 | 21% |
| Contribuiría al alcance de los objetivos y metas propuestas por la empresa | 11 | 26% |
| Contribuiría al buen uso de los recursos | 6 | 14% |
| Todas las anteriores | 20 | 47% |



Análisis

De los profesionales encuestados se determinó que el 47%, coincidieron que la aplicación de una auditoría de gestión para evaluar los procesos productivos y administrativos del sector porcinolector, tendrá una utilidad que ayudará a contribuir al alcance de los objetivos y metas, al buen uso de los recursos y a mejorar la eficiencia con que se realiza las actividades en las empresas del sector antes mencionado.

Además, podemos observar que un 26% opinó que contribuiría al alcance de los objetivos y metas propuestas por la empresa, el 21% manifiesta que la utilidad que se tendrá es mejorar la

eficiencia y eficacia con lo que se realiza las actividades, y el 14% informa que contribuiría al buen uso de los recursos.

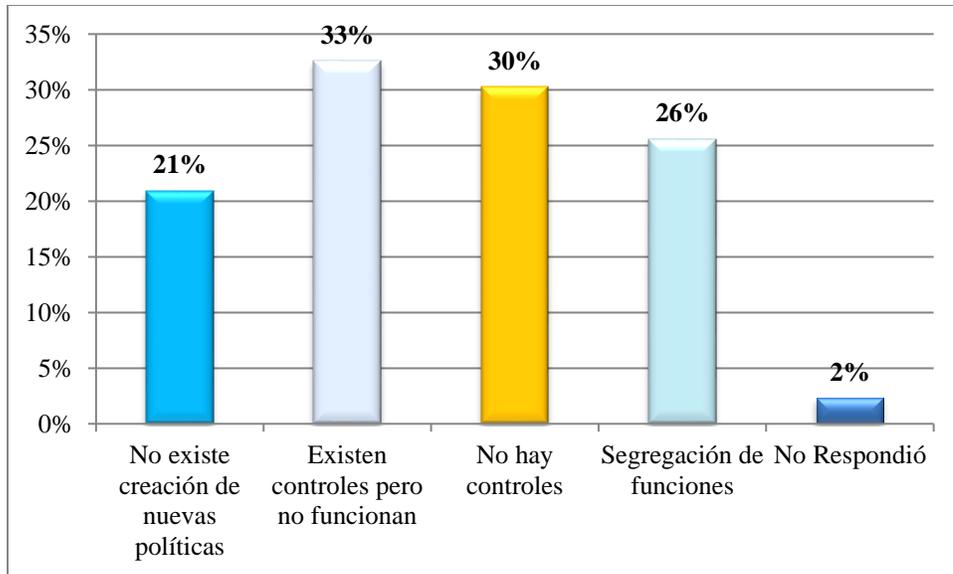
Una auditoría de gestión es tan necesaria para una empresa de cualquier tamaño y posición, independientemente de su ámbito de actuación, aparte de los beneficios mencionados anteriormente también les permitirá detectar problemas de gestión, realizar un seguimiento de los factores administrativos, productivos y organizativos más débiles y ayuda a implantar políticas encaminadas a conseguir los objetivos.

Pregunta No. 10

¿Cuáles son las dificultades que existen al momento de evaluar el control interno?

Objetivo: Conocer los tipos de riesgos que el auditor identifica en las evaluaciones realizadas al sector porcicultor.

| Opciones | Frecuencia | |
|--|------------|----------|
| | Absoluta | Relativa |
| No existe creación de nuevas políticas | 9 | 21% |
| Existen controles pero no funcionan | 14 | 33% |
| No hay controles | 13 | 30% |
| Segregación de funciones | 11 | 26% |
| No Respondió | 1 | 2% |



Análisis

Con los resultados obtenidos de la encuesta, el 33% de los auditores externos, se identificó que la mayor dificultad que existe al momento de evaluar el control interno, radica en que existen controles pero no funcionan, lo que se considera un mayor riesgo y dificultad al momento de realizar el encargo de auditoría. Además el 30% menciona que el mayor riesgo de evaluar el control interno fue que no hay controles, lo que no permite tener un control adecuado en la evaluación, ejecución y procedimiento establecidos en la auditoría.

Mientras que un 26% menciona que es la segregación de funciones, la cual es uno de los principales objetivos del control interno destinado a prevenir o reducir el riesgo de errores o irregularidades y en especial el fraude interno en las empresas.

También se identificó que el 21% opinó que la dificultad que ellos tienen es que no existe creación de nuevas políticas aunque sean necesarias para mejorar los procedimientos dentro de la

empresa, y el 2% restante no respondió, por lo que se considera que desconoce sobre cual es la dificultad que se presenta al momento de evaluar el control interno.

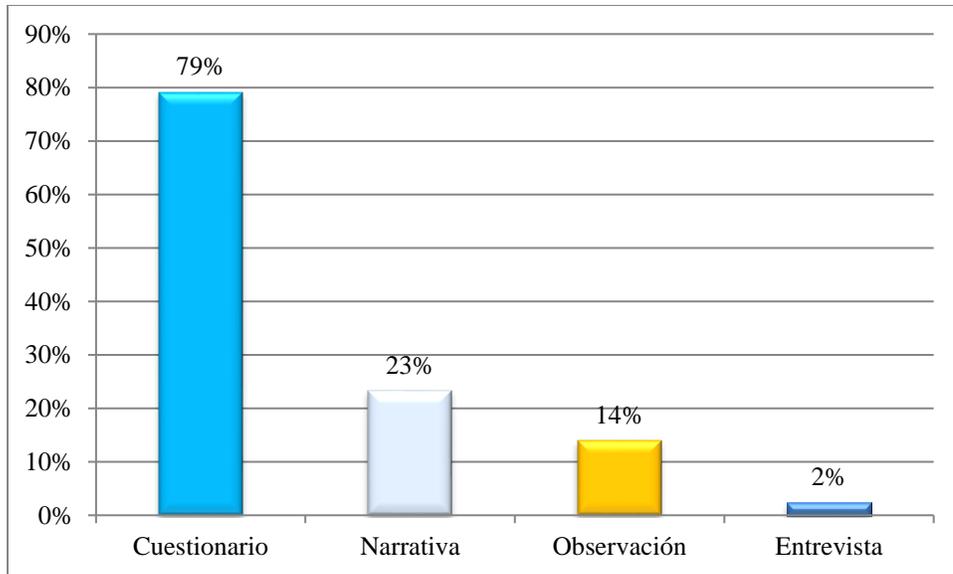
La importancia del control interno proporciona al auditor un marco de referencia útil para el buen desarrollo de la auditoría. Y dentro de la empresas es diseñado con el fin de proporcionar, un grado de seguridad razonable para la consecución de sus objetivos, confiabilidad de la información financiera, cumplimiento de las normas técnicas y legales aplicables y finalmente para salvaguardar los activos.

Pregunta No. 11

Cuando evalúa el control interno. ¿Qué herramienta utiliza para recolectar la información?

Objetivo: Mostrar la herramienta más utilizada por el profesional de la auditoría que consideran más beneficiosa para conocer los controles de la empresa.

| Opciones | Frecuencia | |
|--------------|------------|----------|
| | Absoluta | Relativa |
| Cuestionario | 34 | 79% |
| Narrativa | 10 | 23% |
| Observación | 6 | 14% |
| Entrevista | 1 | 2% |



Análisis

Del total de los profesionales encuestados se puede observar que el 79% concluye que la herramienta que utilizan para recolectar la información para evaluar el control interno es el cuestionario, se considera que es más fácil de elaborar y obtener información confiable, además es útil para determinar en qué área de la auditoría debe centrarse y proporciona evidencias.

Mientras que el 23% opina que utilizan la herramienta narrativa porque se considera que hace más efectiva la ejecución de auditoría, el 14% de los profesionales considera que la herramienta que brinda los elementos necesarios para ejecutar una auditoría es la observación; porque permite conocer la realidad objetivamente y la percepción directa del objeto.

Y el 2% restante opinó que es la entrevista ya que se elaboran con el fin de recabar información verbal y obtener indagaciones específicas para abordar los objetivos del trabajo, por lo cual es importante la utilización de dicho instrumento.

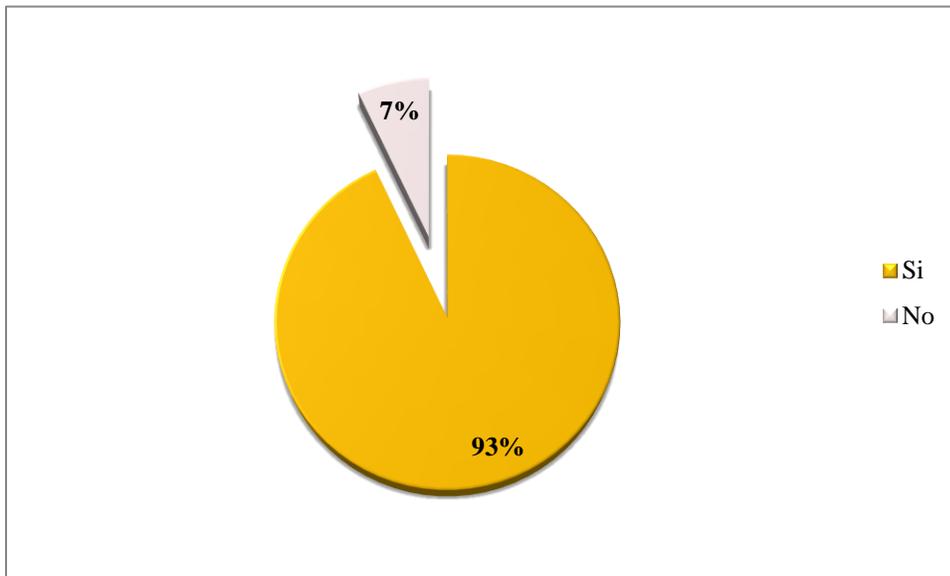
Por lo tanto, las técnicas de recolección de información para el auditor son muy importantes porque les ayuda a obtener las evidencias necesarias y formarse un juicio profesional y objetivo sobre las áreas examinadas.

Pregunta No. 12

¿Conoce el Enfoque de Control Interno (COSO)?

Objetivo: Identificar si los profesionales de la auditoría tienen conocimiento del enfoque de Control Interno (COSO).

| Opciones | Frecuencia | |
|----------|------------|----------|
| | Absoluta | Relativa |
| Si | 40 | 93% |
| No | 3 | 7% |
| Total | 43 | 100% |



Análisis

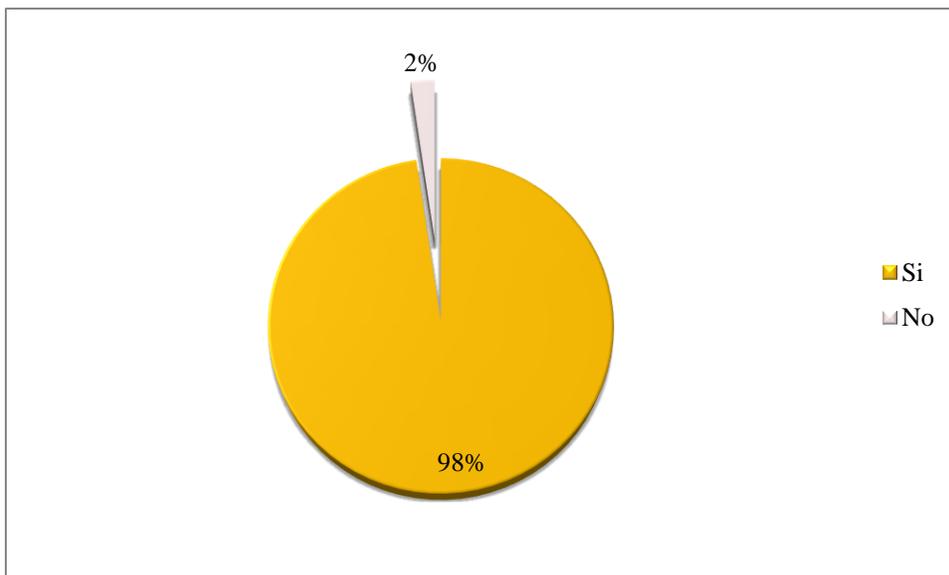
De acuerdo a los resultados obtenidos el 93% de los profesionales de la auditoría conocen los componentes que proporciona COSO ya que consideran que es importante porque facilita la evaluación del control interno en las áreas de mayor riesgo, mientras que el 7% no conoce la herramienta de COSO. Esta herramienta es de utilidad para la evaluación de riesgos con la cual se busca facilitar las actividades del profesional de auditoría al presentarle una propuesta de auditoría de gestión que incluya el desarrollo del enfoque de control interno COSO.

Pregunta No. 13

¿Al momento de realizar la auditoría ha hecho evaluación de riesgos?

Objetivo: Conocer si los profesionales de la auditoría realizan la evaluación de los riesgos.

| Opciones | Frecuencia | |
|----------|------------|----------|
| | Absoluta | Relativa |
| Si | 42 | 98% |
| No | 1 | 2% |
| Total | 43 | 100% |



Análisis

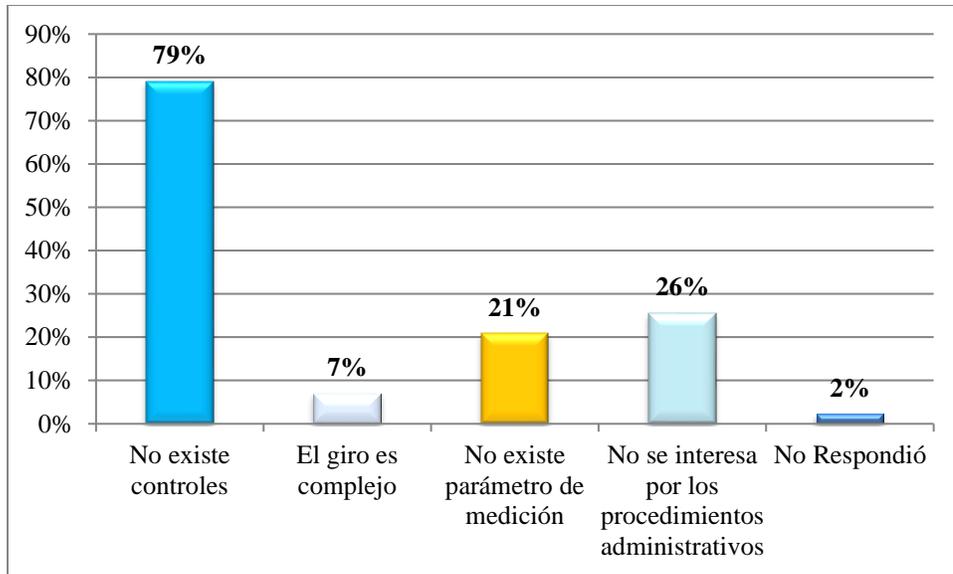
El 98% de los auditores externos encuestado manifiesta que realizan evaluación de riesgo, esto les sirve de guía ayudándoles a prestar suficiente atención a las áreas importantes a evaluar, a identificar y resolver problemas potenciales de manera oportuna al momento de realizar el encargo de auditoría, y el 2% restante opina que no realiza evaluación de riesgo. Con la evaluación de riesgos se minimizan los posibles problemas que puedan darse en el desarrollo de la auditoría.

Pregunta No. 14

Con base a la Evaluación que usted ha realizado, ¿Qué Riesgo considera más determinante?

Objetivo: Conocer cuales riesgos son más determinantes para los profesionales de la auditoría al momento de realizar una evaluación.

| Opciones | Frecuencia | |
|---|------------|----------|
| | Absoluta | Relativa |
| No existe controles | 20 | 79% |
| El giro es complejo | 3 | 7% |
| No existe parámetro de medición | 9 | 21% |
| No se interesa por los procedimientos administrativos | 11 | 26% |
| No Respondió | 1 | 2% |



Análisis

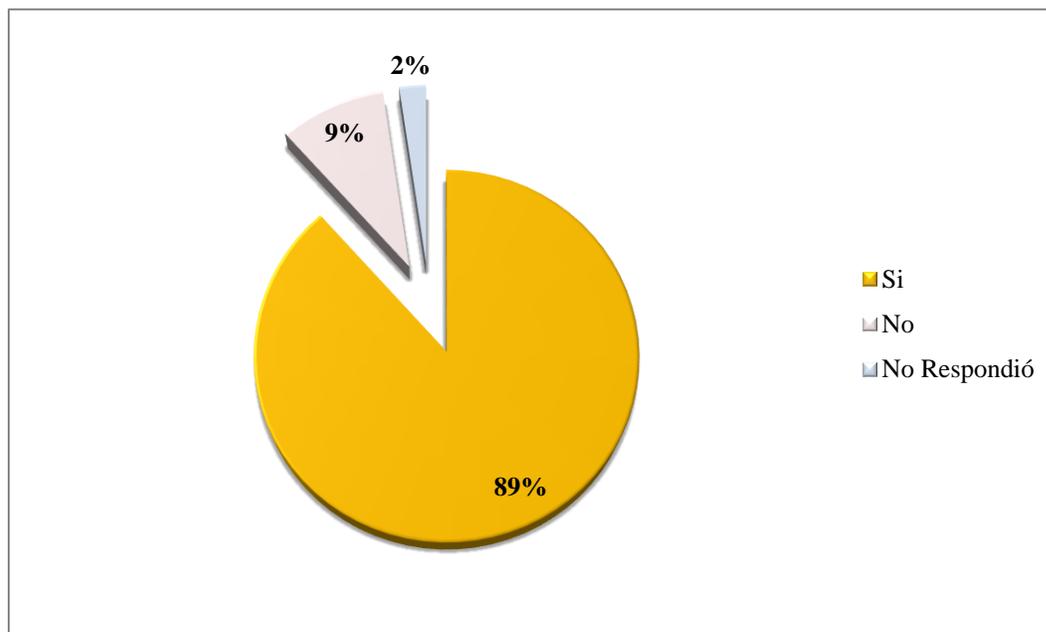
Con relación a la pregunta 13 del total de profesionales de la auditoría que respondieron que sí hacían evaluación de riesgos, el 79% considera que el riesgo más determinante es que no existan controles, seguido de un 26% que opina que no se interesen por los procedimientos administrativos, el 21% concluye que no existen parámetros de medición, el 7% considera que el giro de la empresa es complejo y el 2% no respondió esta interrogante.

Pregunta No. 15

¿Mantienen actualizados los programas o procedimientos de auditorías recurrentes, a fin de que estos no puedan ser anticipados o eludidos por el auditado?

Objetivo Conocer si los profesionales en contaduría pública preparan procedimientos cambiantes y distintos en cada auditoría.

| Opciones | Frecuencia | |
|--------------|------------|----------|
| | Absoluta | Relativa |
| Si | 38 | 89% |
| No | 4 | 9% |
| No Respondió | 1 | 2% |
| Total | 43 | 100% |



Análisis

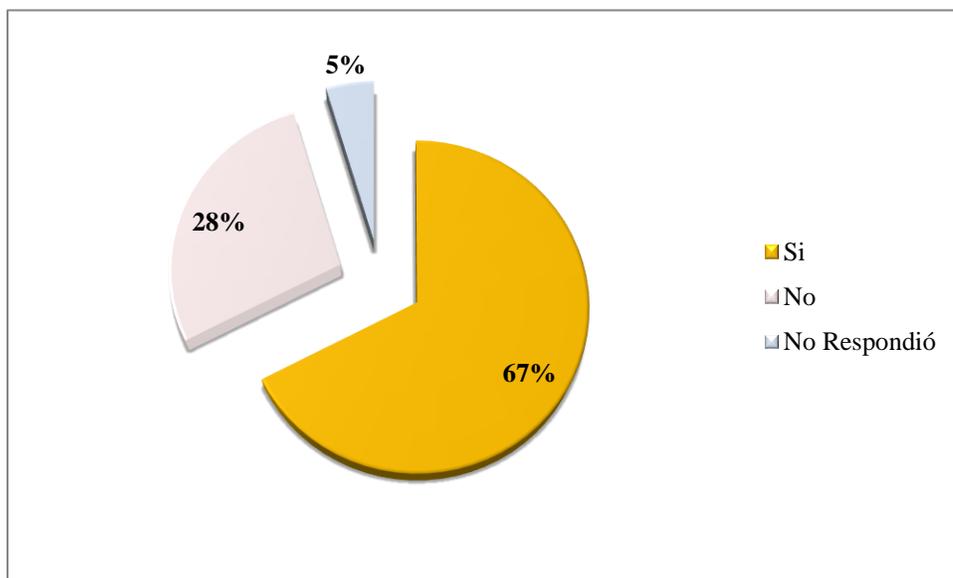
El 89% de los profesionales de la auditoría encuestados manifestaron que si mantienen actualizados los programas o procedimientos de auditoría recurrentes para que estos no puedan ser anticipados o eludidos por el auditado; por otra parte, solo el 9% opina que no los mantienen actualizados lo que conlleva a aumentar riesgos de detección, el 2% no respondió esta interrogante. Por lo tanto, se refleja la importancia de contar con programas de auditoría flexibles para la realización de auditorías recurrentes y al mismo tiempo minimizar riesgos de auditoría al realizar las mismas.

Pregunta No. 16

¿Se tienen medidas que previenen y corrigen los posibles problemas que se presentan en el desarrollo de una auditoría de gestión?

Objetivo: Identificar si los profesionales de la auditoría cuentan con medidas para prevenir y corregir posibles problemas que se presentan en una auditoría de gestión.

| Opciones | Frecuencia | |
|--------------|------------|----------|
| | Absoluta | Relativa |
| Si | 29 | 67% |
| No | 12 | 28% |
| No Respondió | 2 | 5% |
| Total | 43 | 100% |



Análisis

El 67% de los encuestados manifestó que, si tienen medidas para prevenir y corregir posibles problemas al momento de realizar una auditoría de gestión, mientras el 28% respondió que no las poseen y el 5% no respondió la interrogante. Tomando en cuenta los dos últimos porcentajes se puede evidenciar que una propuesta de auditoría de gestión sería una herramienta

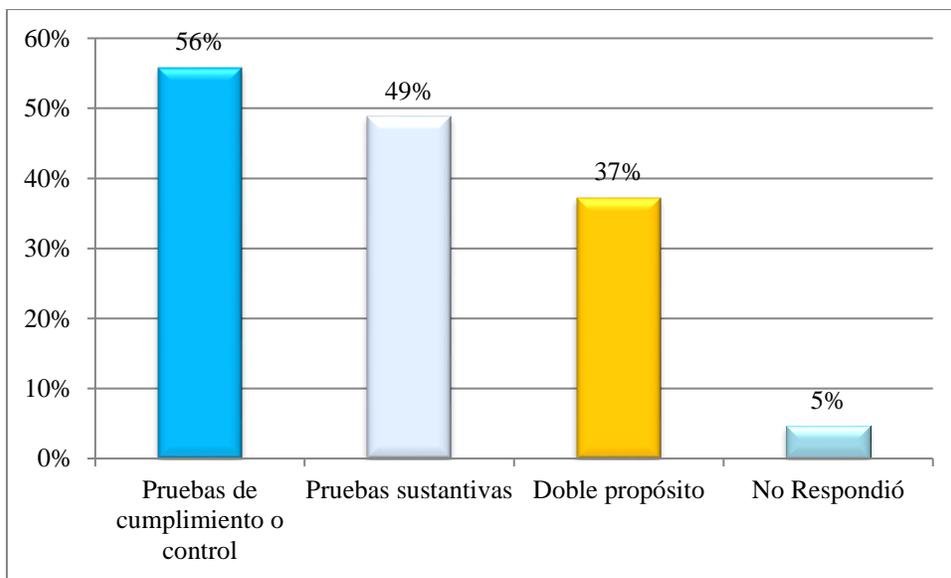
que aportaría lineamientos para prevención y detección de riesgos, en relación con la pregunta No.14 donde se refleja la opinión de los auditores en cuanto a los riesgos más determinantes.

Pregunta No. 17

Con base a su juicio profesional ¿Qué procedimientos de auditoría considera que se deben realizar al momento de ejecutar una auditoría de gestión? Puede marcar más de una.

Objetivo: Puntualizar los tipos de Pruebas o técnicas aplicables de auditoría, mediante los cuales el auditor obtiene las bases en la que fundamenta su opinión del área objeto de estudio; para verificar el conocimiento del auditor en este tipo de examen.

| Opciones | Frecuencia | |
|-----------------------------------|------------|----------|
| | Absoluta | Relativa |
| Pruebas de cumplimiento o control | 24 | 56% |
| Pruebas sustantivas | 21 | 49% |
| Doble propósito | 16 | 37% |
| No Respondió | 2 | 5% |



Análisis

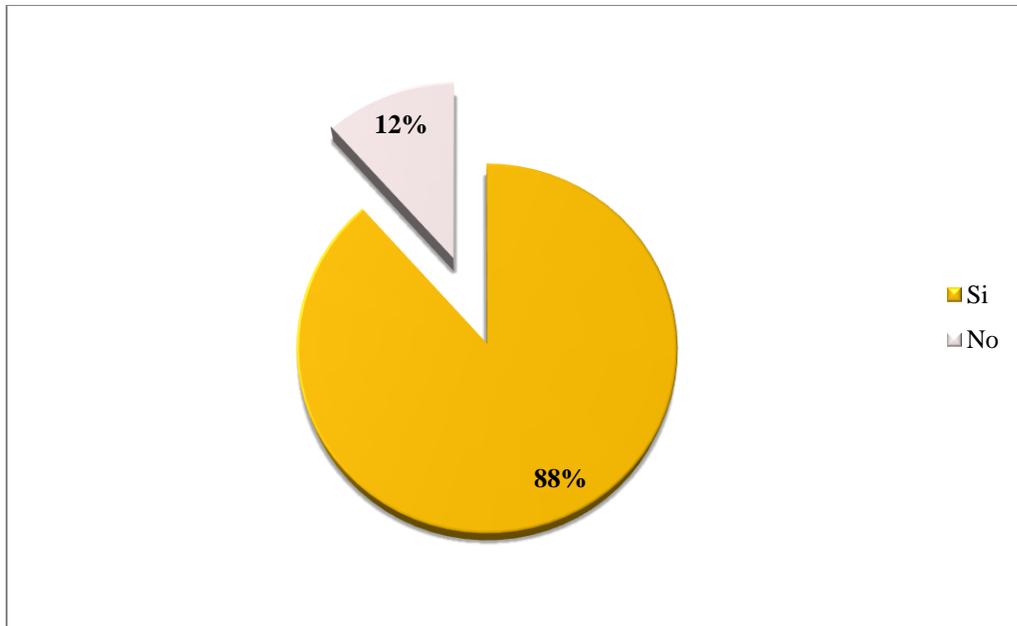
El 56% de los profesionales en auditoría encuestados consideran las pruebas de cumplimiento o control son necesarias al realizar una auditoría de gestión ya que permite obtener evidencia si se está cumpliendo con los control internos, un 49% considero que las pruebas sustantivas es el instrumento o medio ideal a utilizar al llevar a cabo este tipo de revisiones ya que tiene las bases para fundamentar su opinión, mientras que un 37% consideraron las de doble propósito, tan solo un 5% no respondió ya sea por no haber realizado en sus año de experiencia este tipo de auditoría o tener poco conocimiento en el tema. Por lo tanto, se identificó que todas las pruebas señaladas, importantes al momento para fundamentar la opinión del área evaluada.

Pregunta No. 18

¿Estaría interesado en un documento técnico para evaluar los procesos productivos y administrativos del sector porcicultor?

Objetivo: Determinar la importancia por parte de los auditores en que se les brinde una herramienta que contenga lineamientos técnicos para el desarrollo de sus auditorías.

| Opciones | Frecuencia | |
|----------|------------|----------|
| | Absoluta | Relativa |
| Si | 38 | 88% |
| No | 5 | 12% |
| Total | 43 | 100% |



Análisis

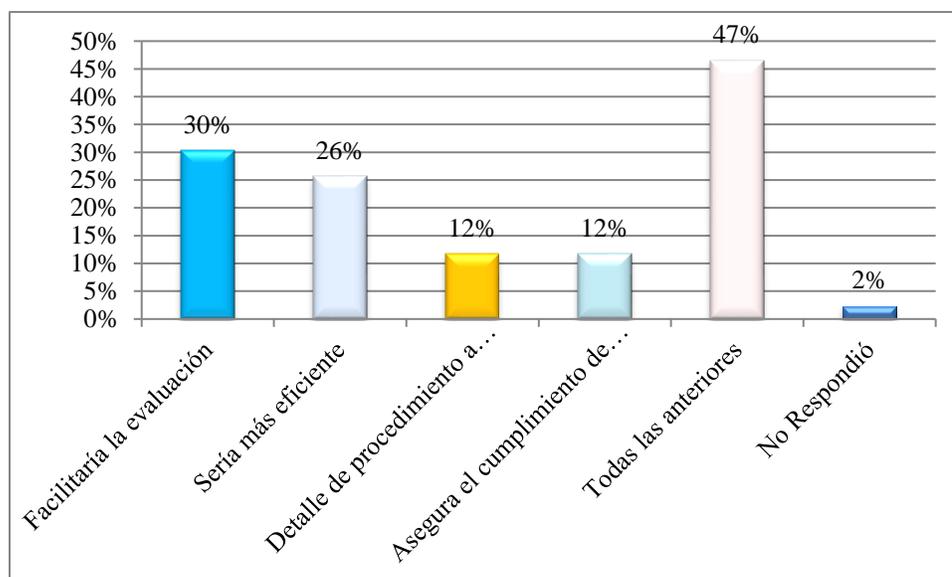
Del total de auditores externos encuestados un 88% estarían interesados en un documento técnico para evaluar los procesos productivos y administrativos en el sector porcínocultor que les ayude como guía para la realización de una auditoría de gestión facilitando la evaluación en las áreas de estudio, proporcionara un criterio sobre el grado de eficiencia y eficacia con el que se realizan las actividades, y así evitar el mal uso de los recursos, el auditor podrá proporcionar las recomendaciones necesarias que permita procesos más adecuados, tan solo un 12% de los profesionales no está interesado en una guía técnica que le permita ampliar sus conocimientos en una auditoría específica por no se exigido por la ley.

Pregunta No. 19

¿Qué beneficios considera que obtendría al proporcionarle un documento que contenga procedimientos para evaluar los procesos productivos y administrativos del sector porcínocultor? Puede marcar más de una opción.

Objetivo: Determinar los beneficios que obtendría el auditor con la una guía de procedimientos para evaluar los procesos productivos y administrativos del sector porcicultor.

| Opciones | Frecuencia | |
|--|------------|----------|
| | Absoluta | Relativa |
| Facilitaría la evaluación. | 13 | 30% |
| Sería más eficiente. | 11 | 26% |
| Detalle de procedimiento a ejecutar | 5 | 12% |
| Asegura el cumplimiento de la normativa técnica y legal. | 5 | 12% |
| Todas las anteriores | 20 | 47% |
| No Respondió | 1 | 2% |



Análisis

El 47% de los auditores encuestados manifestaron que al proporcionarle un documento que contenga procedimientos para evaluar los procesos productivos y administrativos del sector porcicultor obtendrían todos los beneficios expuestos en la interrogante; por otra parte, el 30% opina que facilitaría la evaluación y el 26% concluye con que sería más eficiente, 12% manifiestan que se beneficiarían con el detalle de los procedimientos a ejecutar, mientras un 12% respondió que aseguraría el cumplimiento de la normativa técnica y legal, solo 2% no respondió

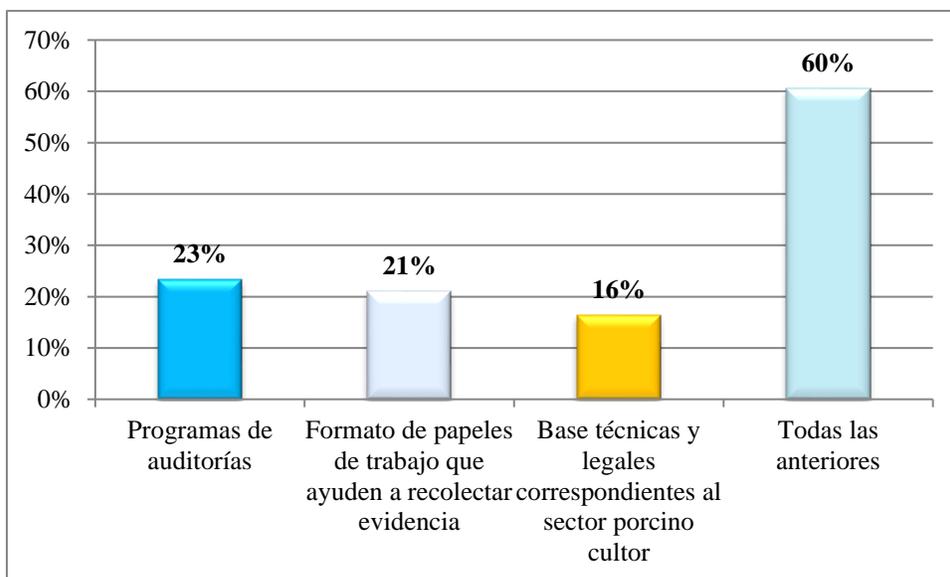
esta interrogante. La importancia de contar con una propuesta de auditoría de gestión radica en los beneficios que los auditores externos obtendrán al incluir los elementos de la pregunta No. 20.

Pregunta No. 20

¿Qué elementos debería de contener dicha herramienta?

Objetivo: Determinar los elementos que debería contener la guía de procedimientos para evaluar los procesos productivos y administrativos del sector porcicultor.

| Opciones | Frecuencia | |
|---|------------|----------|
| | Absoluta | Relativa |
| Programas de auditorías | 10 | 23% |
| Formato de papeles de trabajo que ayuden a recolectar evidencia | 9 | 21% |
| Base técnicas y legales correspondientes al sector porcino cultor | 7 | 16% |
| Todas las anteriores | 26 | 60% |



Análisis

El 60% de los auditores externos encuestados opinan que los elementos que debería contener la guía de procedimientos para evaluar los procesos productivos y administrativos del sector porcicultor son todas las planteadas en la interrogante, el 23% manifiesta que debe contener programas de auditorías y solo el 21% concluye en formatos de papeles de trabajo que ayuden a recolectar evidencia, el 16% opina que las bases técnicas y legales correspondientes al sector porcicultor. Por lo tanto, es importante la elaboración de una guía que facilite el trabajo de los auditores en el sector porcicultor.

**MANUAL DE
POLÍTICAS Y
PROCEDIMIENTOS**

*EMPRESA
GRANJITA*



LA LIBERTAD S.A DE C.V

ÍNDICE

| Contenido | Pág. |
|--|-------------|
| Introducción | i |
| Objetivos del manual | ii |
| Principales políticas | 1 |
| Principales procedimientos | 3 |
| Compra | 3 |
| Crianza del cerdo | 4 |
| Gestación | 4 |
| Maternidad | 6 |
| Destete | 8 |
| Engorde | 9 |
| Destace | 10 |
| Venta | 11 |
| Principales políticas para la elaboración de chorizo | 12 |
| Procedimientos | 13 |
| Políticas para la elaboración de salchicha | 16 |
| Procedimientos | 16 |
| Principales procesos en la elaboración del chorizo | 19 |
| Principales procesos en la elaboración de salchichas | 19 |
| Diagrama de flujo del proceso productivo del cerdo | 20 |

INTRODUCCIÓN

El Control Interno es un conjunto de políticas, procedimientos e instrumentos los cuales establecen un soporte técnico de las actividades realizadas para proporcionar seguridad razonable sobre el logro de los objetivos de la empresa respecto a la salvaguarda de los activos, confiabilidad de la información financiera, efectividad y eficiencia de las operaciones, cumplimiento de las leyes y regulaciones aplicables.

El Manual de Control Interno con sus políticas y procedimientos establece un soporte técnico que servirá como un instrumento de apoyo en el manejo y control de las actividades realizadas, con el objetivo de establecer una condición ordenada y eficiente de las operaciones relacionadas con la salvaguarda de los activos, la protección y detección de fraude y error.

El propósito es definir y aplicar las políticas y procedimientos para proteger los recursos de la empresa, asegurar su adecuada administración ante riesgos potenciales que puedan afectar la eficacia y eficiencia de las operaciones desarrolladas en cada una de las etapas del proceso productivo.

Se establecen las políticas para cada procedimiento especificando las diferentes actividades y el responsable de la ejecución de las mismas. Las tareas y procedimientos, definidos y autorizados, podrán ser modificados cuando las necesidades operativas así lo determinen realizando la respectiva propuesta a la administración.

OBJETIVOS DEL MANUAL

- Proporcionar a la empresa una herramienta que contribuya a fortalecer el Control Interno para el proceso productivo del cerdo.
- Identificar las principales actividades del proceso productivo del cerdo para diseñar un manual que permita ejercer y supervisar el desarrollo de los procesos a ejecutar en cada etapa del proceso productivo.
- Establecer los lineamientos a seguir para asegurar la eficiencia y eficacia en el uso de los recursos humanos, financieros, materiales y técnicos de las actividades desarrolladas en la empresa.
- Auxiliar en la inducción del cargo y el adiestramiento al personal sobre las tareas específicas a realizar.

PRINCIPALES POLÍTICAS

1. Toda persona que ingrese a la granja deberá tomar un baño personal al ingresar y retirarse de las instalaciones dejando sus pertenencias en el lugar asignado.
2. Los propietarios, técnicos, administradores, operarios y persona particular que visite las instalaciones, para poder entrar a las diferentes áreas productivas deberán hacer uso de botas y overoles, limpios y desinfectados, para salvaguardar la salud del personal y de los cerdos, evitando la contaminación cruzada con bacterias, parásitos... que puedan afectar el curso de la producción.
3. Una vez dentro de la granja debe permanecer en cada una de las fases productivas, de ser necesario, debe lavar y desinfectar las botas en los pediluvios, y entrar primero a maternidad, luego a destete, crecimiento, engorde y gestación para evitar la contaminación cruzada.
4. Antes y después de manipular los animales todos los operarios deben lavarse las manos, brazos y utensilios de trabajo con agua y solución desinfectante.
5. El técnico de la granja deberá capacitar a todos los operarios con respecto a las medidas de salud e higiene para el cuidado de los cerdos
6. Ningún instrumento puede salir de la granja ni debe ser utilizado para tratar con otros animales.
7. En cada una de las galeras donde se encuentran los cerdos, debe realizarse diariamente aseo, se debe retirar el estiércol existente.
8. Una vez se desocupen los corrales y galeras en general se procederá a su lavado y desinfección según el programa sanitario.
9. Antes de entrar un nuevo grupo de animales al área desocupada, se verificará el

normal funcionamiento de chupones, tuberías, comedores e instalaciones en general.

10. Cada operario es responsable del cuidado y buen uso de las herramientas asignadas, para cada área de trabajo.
11. En cada una de las áreas de producción se contará con un responsable quien supervise el trabajo y el buen uso de los insumos, las maquinarias, y utensilios.
12. El ingreso de personas particulares se realizará por medio de una autorización respectiva, la cual deberá firmar bitácora de visita.
13. Los alimentos deben estar almacenados en lugares cerrados no permitiendo el ingreso de roedores y aves.
14. Se debe supervisar el uso adecuado de los comedores y bebederos verificando que no se desperdicie y se riegue en el suelo.
15. No se realiza compra de cerdos, ya que la granja realiza su propia reproducción de cerdo de la línea PIC, caso contrario se tomarán las medidas de higiene necesario a fin de evitar la propagación de enfermedades a los cerdos de la granja.
16. El personal encargado en el área de destace deberá hacer uso de las medidas de higiene establecidas.
17. El personal del área de venta será el responsable del cuidado, y manejo del inventario designado
18. En caso de extravió o perdidas será el personal encargado el que responderá por los daños.

| Área | COMPRA |
|--|--------|
| Encargado de compra | |
| PRINCIPALES PROCEDIMIENTOS | |
| <ul style="list-style-type: none">• El encargado de la compra debe de contactarse con las granjas proveedoras para conocer las actividades sanitarias, planes de vacunación y los tratamientos que se les da a los cerdos.• Los operarios encargados deberán trasladar a los cerdos a galeras por separado para ser examinados.• Someterlos a un periodo de cuarentena en corrales limpios y previamente desinfectados.• El personal encargado deberá tomar las muestras necesarias de sangre, material fecal y raspado de piel para detectar la posible presencia de agentes infecciosos.• Se deberá realizar el plan de vacunación contempladas en la granja o de acuerdo con los datos suministrados por la granja proveedora.• Luego del periodo de cuarentena son trasladados a las galeras y corrales destinados. | |

CRIANZA DEL CERDO

La crianza del ganado porcino comprende cuatro fases generales:

| Área | Gestación |
|--|-----------|
| Encargado de gestación | |
| PRINCIPALES PROCEDIMIENTOS | |
| <ul style="list-style-type: none"> • El personal encargado de esta área estará pendiente que las cerdas permanezcan en este sitio en un periodo de gestación que dura aproximadamente tres meses, tres semanas y tres días. • La cerda que se encuentre vacía después de la inseminación, nuevamente es inseminada por segunda vez o es montada con verraco, en caso de presentar un tercer fallo debe eliminarse. • El personal encargado debe identificar las cerdas con aretes y su código para tener un registro de productividad y hacer más eficiente la toma de decisiones. • Registrar el número de cerdas inseminadas. • Las cerdas con problemas de salud o condición física deben de ser eliminadas. | |
| Inseminación artificial | |
| <ul style="list-style-type: none"> • El personal encargado debe lavar el área de la vulva y su alrededor con agua purificada, para prevenir el riesgo de contaminación. • Secar el área con papel toalla, eliminando cualquier partícula que haya quedado en el área. • Extraer el catéter de inseminación del paquete y lubricar con el semen diluido. • Introducir el catéter de inseminación evitando contacto con cualquier objeto e inclusive con la zona externa de la vulva. • El catéter de inseminación se debe introducir apuntando hacia la columna de la cerda en un ángulo de 45° grados para evitar la uretra. | |

- Una vez introducido el catéter de inseminación en el tracto reproductor se debe colocar en posición horizontal y comenzar a girar en dirección contraria al sentido de las agujas del reloj, hasta que éste se encuentre fijado en el cérvix. Al encontrar señas de resistencia y que no se puede girar más el catéter se sabe que se encuentra en el cérvix.
- Acople el frasco conteniendo la dosis de semen a la unión del catéter de inseminación.
- Lenta y constantemente aplicar la dosis a la cerda. Se debe evitar administrar la dosis de manera muy acelerada, pues puede causar daño a los espermatozoides, reduciendo su viabilidad y en ciertos casos causando su muerte. A su vez la administración acelerada puede causar reflujos, si esto sucede asegúrese que el catéter de inseminación se encuentre en el cérvix girándolo nuevamente en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta que se encuentre firme. El tiempo estimado para administrar la dosis es de unos 5 minutos.
- Al terminar de inseminar se debe extraer el catéter de inseminación. Girando en sentido de las manecillas del reloj y hálelo lentamente en sentido horizontal hasta que haya sido completamente extraído.
- Posterior a la inseminación las cerdas son trasladadas a su respectivo lote de acuerdo al orden de inseminación.
- Una vez colocadas en sus corrales se mantienen allí hasta el día 110 de preñez, momento en el cual son trasladadas a la fase de maternidad para ser atendida durante el parto.

| Área | Maternidad |
|---|------------|
| Encargado de maternidad | |
| PRINCIPALES PROCEDIMIENTOS | |
| Sala de maternidad | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Las cerdas próximas a entrar a proceso de parto son transferidas desde el área de gestación al área de maternidad 5 días antes. • El encargado del mantenimiento de las áreas de la sala de maternidad tiene que desinfectarla previo al ingreso de cada lote, utilizando agua a presión y desinfectante. • Posteriormente las cerdas son bañadas, lavando todo el cuerpo y poniendo especial atención a la ubre y las patas. • Luego son ubicadas en los corrales de las salas de maternidad en ambiente controlado. • Las cerdas deben ser inducida al parto 24 horas previas a la fecha esperada al parto. | |
| Parto | |
| <ul style="list-style-type: none"> • El personal encargado lleva un registro por hembra para controlar el intervalo de tiempo con el cual nacen los lechones. • Durante el parto de la cerda, el personal encargado deberá estar pendiente que la cerda no tenga problemas al dar a luz a los lechoncitos, pero si se da el caso; primero se debe utilizar guante de palpar estéril. • Luego utilizar pomada antibacterial e introducir el brazo por la vulva. • En caso de encontrarse un lechón mal colocado para el parto, trate de colocarlo en posición adecuada para su salida. Permita un tiempo de 5 minutos para ver si la cerda puede expulsarlo por sí sola. • Si el problema persiste es necesario extraer el lechón | |

- Se debe asistir al lechón y cerciorarse que no haya más lechones mal colocados.
- Se procede a retirar la placenta que cubre a los lechoncitos.
- Al momento que la cerda no tenga contracciones se procede a inyectar un medicamento para que le genere más contracciones.
- Finalizado el proceso del parto, se procede a la desinfección y limpieza de las salas de parto, utilizando agua a presión, eliminando todo tipo de bacterias, hongos y parásitos.

Lechón

- Una vez nacido el lechoncito se debe limpiar con papel toalla, limpiando primero la boca y posteriormente el resto del cuerpo.
- Cortar y desinfectar el ombligo, amarrando con hilo calibre 12.5, a aproximadamente dos o tres centímetros de la base, el nudo debe ser firme para asegurar el corte del flujo de sangre por el cordón umbilical.
- Posteriormente se debe cortar lo que sobra con una tijera estéril y desinfectar con tintura de yodo.
- Después colocar a los lechones, se amamantarán en una teta de acuerdo a su tamaño.
- Si el lechón no agarra la teta, se debe ordeñar a la cerda y dejar una gotita de leche en la teta para estimular al lechón a amamantar.
- Finalmente, la persona encargada que asistió el parto debe registrar el número de lechones nacidos vivos, muertos, nacidos momias, hora, fecha y número del parto de la cerda.

Descolmillado

- Para descolmillarlo se debe tomar el lechoncito y colocar el dedo medio de la mano

con la que se sostiene en la boca para abrirla.

- Tomar el descolmillador y presionarlo hasta cortarlo, eliminar todo restos del colmillo, evitando que sangre el lechón.
- Luego realizar el mismo el mismo procedimiento para todos los colmillos.
- Para descolar al lechón, el encargado debe colocar la cola en el descolador a unos 2 ó 3 cm de la base y presionarlo hasta que se realice el corte, al mismo tiempo dejando cauterizar la herida.
- El quinto día de nacido el lechón aplicar una dosis de hierro.

| Área | Destete |
|---|---------|
| Encargado destete | |
| PRINCIPALES PROCEDIMIENTOS | |
| <ul style="list-style-type: none"> • La persona encargada del mantenimiento del sitio de destete debe realizar la limpieza en los corrales y galeras, previo al ingreso de cada lote, utilizando agua, desinfectante, detergente, cepillo para limpiar paredes, suelo y comedero. • Los lechones son destetados a los 21 días de edad separándolos de la madre, lo cual debe de tener un peso ideal de 2.6 kilogramos. • Deben de permanecer en esta fase durante 8 semanas, luego pasan a la fase de engorde. • Durante estos días deben de permanecer en corrales de piso de ranura elevados a 30 cm del suelo. | |

| Área | Engorde |
|--|---------|
| Encargado de engorde | |
| PRINCIPALES PROCEDIMIENTOS | |
| <ul style="list-style-type: none"> • El encargado del mantenimiento del sitio de engorde deberá de estar al pendiente de la limpieza de los corrales y galeras desinfectándolas previo al ingreso de cada lote de cerdos. • Primeramente, sacar a los cerdos que van de salida, luego retirar el alimento de los silos, sistema de alimentación y comederos. • Para una mejor limpieza debe de quitar separadores, herramientas y todo equipo de fácil extracción. • Eliminar todo estiércol, cama y resto de alimento con pala, asegurándose de que el área quede lo más limpio posible. • Limpiar orillas, rincones, esquinas, grietas y otras áreas donde las partículas extrañas se acumulen. • Dispones el estiércol lo más lejos posibles de las instalaciones por medio de los sistemas de manejo de residuos existentes. • El cerdo debe de permanecer en esta fase durante 9 semanas, luego son destinados para la venta. • En este sitio los cerdos permanecen en corrales de piso bajo. | |

| Área | DESTACE |
|---|---------|
| Encargado de destace | |
| PRINCIPALES PROCEDIMIENTOS | |
| <ul style="list-style-type: none">• Previo al ingreso de un nuevo lote a destacé, los operarios serán los encargados del lavado del área, debiendo desinfectar las paredes y pisos.• Lavar con agua a presión, comenzando por el techo y terminando por el piso.• En el área de destacé los operarios los deberán utilizar el uniforme designado, botas guantes, camiseta, pantalón, delantal.• En el área de destacé los operarios deben desinfectar los implementos a utilizar cuchillos y demás implementos.• Los cerdos seleccionados para el destace serán ubicados en galeras por separado,• El personal del área trasladará a los cerdos al área de destacé• Se procede al baño de los cerdos con agua limpia.• El personal se encarga de pasar a los cerdos en la plataforma, se aplicará un choque eléctrico.• El personal encargado procederá a introducir un cuchillo en el área del cuello del cerdo.• Al derramar la sangre se procede al corte de las extremidades del cerdo (patas, cabeza, piel).• Los operarios del área proceden a trasladar la carne en canal a congeladores a una temperatura de 3 grados.• Al alcanzar la temperatura deseada, el personal designado procederá al corte de la carne en canal. | |

- Los cortes serán colocados en jabas, que posteriormente los operarios trasladarán al área de venta.

| Área | VENTA |
|--|-------|
| Encargado de venta | |
| PRINCIPALES PROCEDIMIENTOS | |
| Venta de cerdo en pie | |
| <ul style="list-style-type: none"> • El encargado del sitio de engorde, determinará el peso ideal para la venta. • Luego de que el cerdo de engorde es seleccionado, posteriormente son bañados usando agua limpia y jabón, lavando todo el cuerpo, seguidamente son trasladados a los corrales que están destinados para que el camión llegue solo a cargarlos la cual debe de estar fuera del perímetro de la granja. • La persona encargada del mantenimiento deberá realizar la limpieza de los corrales y galeras, previo al ingreso del lote de venta de cerdo. | |
| Transporte | |
| <ul style="list-style-type: none"> • El encargado del vehículo donde se transporten los cerdos, deberá aplicar las medidas de higiene y desinfección necesarias del camión. • Primeramente, deberá ser lavado con detergente no iónico durante 30 minutos, lavar con agua a presión. • Posteriormente debe aplicar una pulverización externa, a través de un sistema de fumigadora para la desinfección del camión. | |

Venta de carne de cerdo

- Los operarios trasladaran la carne a los diferentes paneles de distribución.
- Antes de transportar la carne el personal designado para la distribución de las carnes deberá cerciorarse del buen funcionamiento de los congeladores.
- El personal del área de venta mantendrá debidamente ordenado y limpio
- El personal designado en los diferentes puntos de venta hará uso de guantes y redecillas.

PRINCIPALES POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE CHORIZO Y SALCHICHA DE LA EMPRESA GRANJITA LA LIBERTAD S.A DE C.V**Principales políticas para la elaboración de chorizo**

- Las personas encargadas en la elaboración de chorizo deben utilizar el equipo de trabajo asignado.
- La carne para la elaboración de chorizo debe mantenerse a una temperatura de -4°C.
- La persona encargada de cortar la carne debe pesar todos los ingredientes de acuerdo a la formula asignada para la elaboración del chorizo.
- El encargado de mezclar la carne debe asegurarse que quede bien mezclado con todos los ingredientes y verificar que la temperatura de la carne sea la adecuada para no dañar el producto.
- El responsable de amarrar los embutidos debe verificar las temperaturas mínimas y máximas en las cuales deben mantenerse para no dañar el colágeno.

| Área | Producción |
|--|------------|
| Encargado de elaboración de chorizo | |
| Procedimientos | |
| Equipamiento del personal | |
| <ul style="list-style-type: none"> • El personal asignado para elaborar el chorizo debe utilizar los siguientes implementos: Traje especial, guantes, botas, redecillas, mascarilla, lentes. | |
| Preparación de la planta | |
| <ul style="list-style-type: none"> • La persona encargada procede a lavar la planta, luego se agrega agua con lejía para desinfectar. • Los materiales a utilizar deben estar previamente desinfectados. | |
| Selección de la carne | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Obtener carnes lo más magras posibles, retirar cartílagos, tendones, y restos de hueso. | |
| Pesaje | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Pesar la carne de cerdo y los demás ingredientes en una balanza o una gramera de acuerdo a la fórmula. | |
| Cortar la carne | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Se retira la carne y la grasa de los congeladores la cual debe estar a una temperatura de -4°C. • Una vez retirada del congelador se realiza el corte de la carne en trozos con un tamaño de 2 a 3 cm. • En ese momento debe tenerse listo parte de la fórmula y en qué cantidad se va a utilizar, los vegetales si se agregan (tomate, cebolla, chile, verde, cilantro, perejil...), la grasa y el cdm. | |

Moler la carne

- Se procede a moler la carne con un disco de 8 mm junto a todos los ingredientes. Si se le agrega soya tiene que estar lista (hidratada) para molerla.
- Vigilar que las cuchillas tengan un filo adecuado para que no se produzca un sobrecalentamiento de la masa, ocasionando un picado deficiente.

Curado

- Después de moler la carne se le agrega nitrato potásico o sal curante de nitrito que es una mezcla de sal común y nitrato-nitrito (connitrito aproximadamente 0,4-0,5%) para evitar que se oxide. No usar nitrato potásico y sal curante al mismo tiempo.
- Cuando se utilice sal común (nitrato potásico) y la temperatura sea elevada se disminuirá el enrojecimiento del producto.

Mezclado

- Después de curada la carne se mezcla por al menos 15 minutos.
- Luego se le agregan las harinas y se sigue mezclando por al menos 10 minutos
- Se procede a agregarle los condimentos y se mezcla al menos 5 minutos más.
- Verificar que no se caliente la mezcla para no dañar el producto.

Embutido y atado

- Una vez embutido el chorizo se divide en tramos iguales de 8 a 12 centímetros.
- Atar con piola delgada o hilo calabrés.
- La piola o hilo debe lavarse muy bien, pues van a estar en contacto con el producto.
- Se debe evitar la presencia de aire, tanto el ya existente en la masa y reducido con el empleo de mezcladoras al vacío como el que se pudiera producir durante el llenado de las tripas.

- Se debe evitar durante el embutido que la masa entre en contacto con agua o con zonas húmedas que favorecían también la aparición de coloraciones anormales.

Cocción

- Al tener amarrado cierta cantidad se tiene que tener lista el agua, a una temperatura de 65°C para introducir los chorizos.
- Se deja por 10 minutos en el agua y se verifica tomándole la temperatura que esta no pase de 72°C para que no vaya a hervir, ya que si esto ocurre se corta el colágeno.

Enfriado

- En un recipiente con agua fría, sumergir los chorizos ya cocinados por unos minutos, luego se dejan escurrir.

Almacenamiento

- Los embutidos deben permanecer colgados en la oscuridad para evitar la aparición de enranciamientos en la corteza de las piezas debido a la acción de la luz.
- No deben colgarse muy juntos porque impiden la correcta ventilación, favoreciendo el acúmulo de humedad entre las piezas, que puede dar lugar al enmohecimiento del producto.

| Políticas para la elaboración de salchicha |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Las personas encargadas en la elaboración de salchichas deben utilizar el equipo de trabajo asignado. • Antes de utilizar los implementos deberán estar previamente desinfectados • La carne que se utilizará se mantendrá en los refrigeradores a una temperatura de 4°C. • La persona encargada de cortar la carne a utilizar debe de pesar todos los ingredientes • La tripa para envolver la carne debe ser lo suficientemente larga, teniendo el cuidado de no estar rota. • El responsable de amarrar los embutidos debe verificar la temperatura mínima y máxima en las cuales deben mantenerse para no dañar el colágeno. |

| Área | Producción |
|---|-------------------|
| Encargado de la elaboración de salchichas | |
| Procedimientos | |
| Selección de la carne | |
| <ul style="list-style-type: none"> • El personal encargado de la elaboración de salchicha debe separar la carne magra, el tejido muscular del tejido óseo, tratando de no dañar los paquetes musculares. • Seleccionar el musculo producto del deshuesado, separando tejidos grasos, tendones, colágenos, nervios... tratando de obtener carne de característica magra. | |
| Pesaje | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Pesar la carne de cerdo y los demás ingredientes de acuerdo a la fórmula. | |

Picado

- Moler la carne y la grasa por separado, en la moledora de carne, a través de discos cribados de diámetro de salida de 2 a 5 mm.

Curado

- agregar a la carne picada, sal común, sal curante de nitrato, azúcar y sustancias coadyuvantes del enrojecimiento. El conjunto se deja en reposo en lugar oscuro, a una temperatura de 3 a 5°C, durante 12 horas.

Homogenizado

- Colocar la carne previamente curado, dar algunas vueltas para el picado. De inmediato adicionar la sal, sal de cura, polifosfato de sodio y proteína aislada de soya. Continuar el picado a mayor velocidad.
- Agregar 1/3 de hielo y seguir picando intensamente.
- Estando la masa cárnica picada aun groseramente y con una temperatura de 6 a 8°C, agregar el material graso molido; continuar hasta conseguir una buena emulsión y alcanzar la temperatura de 10 a 12°C.
- Adicionar el resto de hielo (enfriar la pasta a 0°C.) y nuevamente seguir el picado a mayor velocidad hasta un picado muy fino, hasta alcanzar la temperatura de 10°C.
- Agregar las especias y los coadyuvantes (de preferencia agregarlos solubilizados), picar y mezclar bien hasta alcanzar los 12°C.
- Una vez formada la emulsión agregar el almidón y finalmente el colorante. El factor tiempo-temperatura debe ajustarse por cuanto un exceso de los mismos puede ocasionar una desnaturalización de las proteínas, con la consecuente pérdida de sus

propiedades.

Embutido y atado

- Una vez obtenida la pasta del procesador se introduce en el molino con la cuchilla y boquilla para embutir, las tripas utilizadas son sintéticas, de celofán con un calibre de 22x84 milímetros o se utiliza la tripa natural del cerdo.
- Luego atar formando salchichas de 12 a 15 centímetros de longitud y 60 gramos de peso aproximadamente.
- Se debe de rapidez porque pasado cierto tiempo la masa comienza a perder consistencia y plasticidad.
- El embutido debe de realizarse tratando de no incorporar aire al producto, ya que daría lugar a una presentación defectuosa (bolsa de aire).

Ahumado

- Ahumar por 30 minutos a una temperatura de 50 grados centígrados.

Escaldado

- Se coloca la salchicha a escaldar, el tiempo de escaldado es de 22 minutos (aproximadamente 1 mm de diámetro de la tripa) y si es de cerdo 35 minutos.
- Escaldar a fuego bajo para mantener una temperatura de agua constante.
- El escaldado termina cuando la salchicha alcanza una temperatura interna de 72 grados centígrados con lo que se logra pasteurizar y coagular el producto, la cual se toma utilizando un termómetro de punción, se introduce por la parte superior de la salchicha.

Enfriado

- En un recipiente con agua fría, se sumerge la salchicha por 5 minutos, para bajar la

temperatura y evitar que se siga cocinando.

Almacenado

- Los embutidos escaldados deben almacenarse en jvas cuya humedad no sea muy alta, a temperaturas de refrigeración (cámaras frigoríficas o vitrinas frigoríficas) a temperaturas de menos 1 a más 5 grados centígrados.

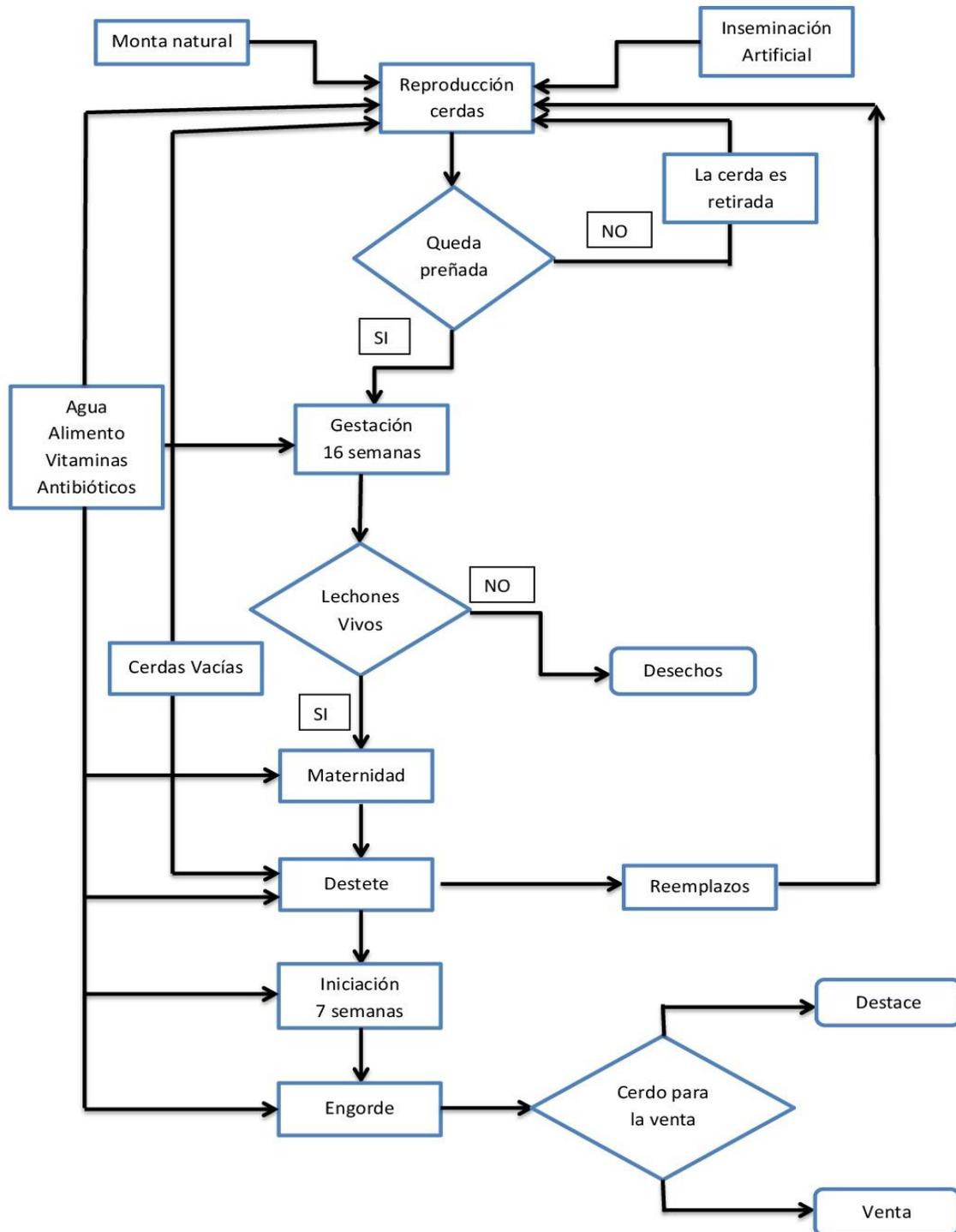
| No | DESCRIPCIÓN | OPER | TRANS | INS | DEM | ALM |
|----|--|----------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1 | Selección de la carne | <input checked="" type="radio"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2 | Se traslada al área de pesaje | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3 | Se traslada del área de pesaje al área de molido | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4 | Se cura la carne | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5 | Se mezcla la carne | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6 | Se procede al embutido y atado | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7 | Se procede a la cocción de los chorizos | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8 | Se enfrían los chorizos | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9 | Se trasladan al almacenamiento | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

PRINCIPALES PROCESOS EN LA ELABORACIÓN DEL CHORIZO

PRINCIPALES PROCESOS EN LA ELABORACIÓN DE SALCHICHAS

| No | DESCRIPCIÓN | OPER | TRANS | INS | DEM | ALM |
|----|---|----------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1 | Selección de la carne | <input checked="" type="radio"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2 | Se traslada al área de pesaje | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3 | Se traslada la carne pesada al área de molido | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4 | Se cura la carne | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5 | Se procede a homogenizar la masa de carne | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6 | Se procede al embutido y atado | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7 | Se procede al ahumado | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8 | Se procede al escaldado | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9 | Se enfrían las salchichas | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 10 | Se trasladan al almacenamiento | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Diagrama de flujo del proceso productivo del cerdo



Fuente: Elaborado por equipo de trabajo

Anexo N° 6. Ilustración de figuras



Ilustración 1. Área de maternidad



Ilustración 2. Sala de maternidad



Ilustración 3. Jaulas



Ilustración 4. Área de destete



Ilustración 5. Corrales del área de destete



Ilustración 6. Comederos del área de destete



Ilustración 7. Destete



Ilustración 8. Destete



Ilustración 9. Engorde



Ilustración 10. Cerdos recién ingresados a la granja



Ilustración 11. Ingresados a la granja



Ilustración 12. Corrales destinados para los cerdos recién ingresados



Ilustración 13. Engorde



Ilustración 14. Área de engorde