

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



**“PROCEDIMIENTOS DE AUDITORÍA INTERNA BASADOS EN RIESGOS PARA  
VERIFICAR EL MANEJO DE LOS INVENTARIOS EN UNA EMPRESA DEDICADA A  
LA VENTA DE PRODUCTOS CONGELADOS PERECEDEROS EN EL  
DEPARTAMENTO DE SAN SALVADOR”**

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PRESENTADO POR:

Juan David Chávez Martínez

Flor María Funes Hernández

Claudia Evelyn Hernández

**PARA OPTAR EL GRADO DE:  
LICENCIADO EN CONTADURÍA PÚBLICA**

**JUNIO 2022**

**SAN SALVADOR, EL SALVADOR, CENTROAMÉRICA**

## AUTORIDADES UNIVERSITARIAS

Rector	: Msc. Roger Armando Arias Alvarado
Vicerrector	: PhD. Raúl Ernesto Azcúnaga López
Secretario General	: Ing. Francisco Antonio Alarcón Sandoval
Decano de la Facultad de Ciencias Económicas	: Lic. Nixon Rogelio Hernández Vásquez
Secretario de la Facultad de Ciencias Económicas	: Licda. Vilma Marisol Mejía Trujillo
Director de la Escuela de Contaduría Pública	: Lic. Gilberto Díaz Alfaro
Coordinador General de Seminario de Graduación	: Lic. Mauricio Ernesto Magaña Menéndez
Coordinador de Seminario Graduación de la Escuela de Contaduría Pública	: Lic. Daniel Nehemías Reyes López
Docente Director	: Lic. Wilmer Edmundo Pérez Díaz
Jurado Examinador	: Lic. Benito Miranda Beltrán Lic. Carlos Ernesto Ramírez Lic. Daniel Nehemías Reyes López

Junio 2022

San Salvador, El Salvador, Centroamérica

## **AGRADECIMIENTOS**

Agradezco profundamente a Dios por darme tantas bendiciones en mi vida y sumarle este logro, ya que con su amor y su intervención todo es posible. Gracias a mi madre Adela Hernández por todo el sacrificio hecho durante el transcurso de mi carrera y por hacerme una persona de bien. A mis hermanos Luis Funes, Nohemy Funes, José Funes y mi abuelita por darme su apoyo incondicional cuando lo necesite y por estar día a día en el transcurso de cada año de mi carrera. A mi padre José Funes que sé que él estaría muy feliz con este logro.

*Flor María Funes Hernández*

Agradezco primeramente a Dios, por brindar las fuerzas necesarias para culminar una de mis metas; a mis padres y hermanos, por apoyarme en cada momento y motivarme para seguir adelante sin importar las adversidades de la vida; a mi esposa que siempre me apoyo en todo momento para que pudiera finalizar esta meta; y a todos mis amigos, jefes de trabajo, compañeros, catedráticos, docentes, que de alguna manera siempre me ayudaron a todos mil gracias y bendiciones.

*Juan David Chávez Martínez*

A Dios infinitamente y a mis hijos, mis motores principales, mis fuerzas y a dónde está mi corazón. Mi familia, este ha sido un paso más que cumple su propósito en mi vida. A la universidad por permitirme llegar al término de mi carrera, gracias también a todos aquellos que me conocen, a mis compañeros, mi esposo y todos aquellos que oraron por mí y los que estuvieron allí ayudándome a pasar los momentos más difíciles, sus clamores lograron que llegara al día final de este proyecto.

*Claudia Evelyn Hernández*

## ÍNDICE

RESUMEN EJECUTIVO	i
INTRODUCCIÓN	iii
CAPÍTULO I - MARCO TEÓRICO, CONCEPTUAL, TECNICO Y LEGAL	1
1.1. Situación actual de las empresas de productos congelados perecederos	1
1.2. Generalidades de los inventarios	2
1.3. Generalidades de empresas distribuidoras de productos congelados	2
1.4. Generalidades de auditoría interna	3
1.5. Definiciones	3
1.6. Marco técnico	6
1.6.1 Control interno basado en COSO – ERM	6
1.6.2 Normas Internacionales de Información Financiera para pequeñas y medianas entidades (NIIF para las PYMES)	7
1.6.3 Normas Internacionales para el Ejercicio Profesional de la Auditoría Interna	9
1.7. Base legal	10
1.8. Hipótesis del problema	10
2.1. Enfoque y tipo de investigación	12
2.1.1. Enfoque	12
2.1.2. Tipo de investigación	12
2.2. Delimitación espacial y temporal	12
2.2.1. Espacial	12
2.2.2. Temporal	13
2.3. Sujeto y objeto de estudio	13
2.3.1. Unidad de análisis	13
2.3.2. Población y muestra	13
2.3.3. Variables e indicadores	13
2.4. Técnicas e instrumentos	14
2.4.1. Técnica	14
2.4.2. Instrumento	14
2.5. PROCESAMIENTO E INTERPRETACION DE LOS DATOS	15
2.5.1. Procesamiento de la información	15

2.5.2 Análisis e interpretación de los resultados	15
2.6. Cronograma de Actividades	15
2.7 Diagnóstico	17
<b>CAPÍTULO III - PROCEDIMIENTOS DE AUDITORÍA INTERNA BASADOS EN RIESGOS PARA LA EVALUACIÓN DE LOS INVENTARIOS EN UNA EMPRESA DEDICADA A LA VENTA DE PRODUCTOS CONGELADOS PERECEDEROS.</b>	<b>19</b>
3.1 Planteamiento del caso	19
3.2 Estructura de la propuesta	19
3.3 Beneficios de la propuesta	21
3.4 Caso práctico	22
3.4.1. Desarrollo del caso práctico	22
<b>CONCLUSIONES</b>	<b>40</b>
<b>RECOMENDACIONES</b>	<b>41</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA</b>	<b>42</b>
<b>ANEXOS</b>	<b>43</b>

### **ÍNDICE DE TABLAS**

Tabla 1. Riesgos de los inventarios de productos congelados perecederos	5
Tabla 2. Aspectos técnicos que considerar para la ejecución de un plan	10
Tabla 3. Aspectos legales por considerar por parte del auditor interno	11
Tabla 4. Cronograma de actividades	16
Tabla 5. Tabla Probabilidad de ocurrencia	27
Tabla 6. Tabla de criterios de impacto	27
Tabla 7. Matriz de riesgos	28
Tabla 8. Mapa de riesgo	29
Tabla 9. Asignación de recursos	29

### **ÍNDICE DE FIGURAS**

Figura 1. Procedimientos de auditoría interna basada en riesgos para verificar el manejo de los inventarios de productos congelados perecederos	20
---	----

### **ÍNDICE DE ANEXOS**

Anexo 1:Entrevista
Anexo 2: Presentación de Resultados
Anexo 3: Papeles de Trabajo

## **RESUMEN EJECUTIVO**

La investigación surge debido a que los procedimientos de auditoría, no son amplios y se dejan de aprovechar oportunidades que afectan a los controles de inventarios de la empresa, además los procedimientos no están basados en riesgos lo cual ayudaría en gran medida al control interno, puesto que cada vez es más necesario evaluar los sistemas de control interno, para determinar la utilización correcta de los recursos para la obtención de los resultados y la capacidad que tiene la empresa para cumplir los objetivos relacionados en el área de inventarios de productos perecederos, así como la identificación de nuevos riesgos surgidos de situaciones inesperadas en el transcurso del tiempo.

Además, está enfocado en la evaluación de los procedimientos ejecutados por la organización para hacer un diagnóstico del control interno y de los riesgos en el área de inventarios, de igual manera promover la creación de procedimientos de auditoría basados en riesgos que contribuyan al control interno y que facilite la detección de estos.

El enfoque de la investigación fue cualitativo debido a que permite el estudio de lo particular a lo general. La recolección de información se llevó a cabo por medio de una entrevista la cual se realizaron preguntas abiertas al personal de la Unidad de Auditoría Interna de la empresa y de las unidades relacionadas con el manejo de inventarios, posteriormente se procedió a realizar el diagnóstico de la información por medio de cruce de variables dependiente e independiente, hasta llegar a la identificación de deficiencias en los procesos de control interno con respecto al inventario de productos congelados.

Finalmente se propone procedimientos ilustrativos de auditoría interna basados en riesgos cuya finalidad primordial es que permita verificar el adecuado manejo de los inventarios de una empresa que se dedica a la venta de productos congelados perecederos.

## INTRODUCCIÓN

En el transcurso de tiempo se han venido dando contingencias donde las empresas deben estar a la vanguardia en la detención de riesgos, en especial las empresas de productos congelados perecederos ya que su inventario puede experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado, por lo tanto, exige condiciones especiales en sus procesos.

De modo que esta investigación es como una guía que ayudara al auditor interno a realizar procedimientos de auditoría interna basados en riesgos, para brindar a la entidad seguridad en la toma de decisiones.

A continuación, se describe de manera breve, la estructura de la presente investigación:

En el capítulo I, se desarrollará los fundamentos esenciales que constituyen los inventarios, las empresas distribuidoras de productos perecederos y la auditoría interna para facilitar la comprensión de la temática.

El capítulo II, se determina que enfoque y tipo de investigación se realizará, además de los instrumentos y técnicas que se utilizaron para la recopilación de información y el procesamiento y análisis de resultados.

Finalmente, el capítulo III, se realizó un caso práctico donde se toma una empresa de productos congelados perecederos en la cual se desarrollan procedimientos de auditoría interna basados en riesgos y se comunican los resultados.



## **CAPÍTULO I - MARCO TEÓRICO, CONCEPTUAL, TECNICO Y LEGAL**

### **1.1. Situación actual de las empresas de productos congelados perecederos**

Actualmente las empresas que se dedican a la venta de productos congelados realizan una serie de procedimientos de auditoría interna para verificar el manejo de los inventarios de productos congelados perecederos, los cuales no logran ser muy amplios y dejan de lado muchas oportunidades que se deben tomar en cuenta ya que afectan directamente a los inventarios, puesto que son pilar fundamental para las empresas que se dedican a este rubro.

En algunas empresas su control interno no se encuentra basado en COSO ERM, lo cual ayudaría en gran medida al control interno de las mismas y para la elaboración adecuada de procedimientos de auditoría interna basados en riesgos.

El auditor interno puede ayudar a que dentro de la organización se mantenga un manejo adecuado de los inventarios y disminuyan los riesgos a través de sus procedimientos, tanto con problemas existentes como los que puedan surgir con el tiempo, por ejemplo con la pandemia del Covid-19, surgieron múltiples situaciones que les afectaron como: vencimiento de producto, mala rotación, desabastecimiento en las empresas que se dedican a la venta de productos congelados perecederos, desencadenadas por las decisiones tomadas por el gobierno para contrarrestar la enfermedad.

## 1.2. Generalidades de los inventarios

Son todos aquellos bienes poseídos por las empresas, los cuales se encuentran aptos para ser vendidos en el transcurso normal de sus operaciones, existen porque son una forma de evitar problemas por escasez. El objetivo de estos es proveer los productos necesarios en el momento preciso.

Los inventarios pueden ser **materias primas** que pasan por un proceso de producción para convertirse en un producto terminado, **productos en proceso** que son los que se utilizan para el proceso de otro producto o para un producto terminado y **productos terminados** son los que ya han finalizado su proceso de producción.

Además, como parte del control de los inventarios existen métodos de evaluación de inventarios que son: Identificación Específica de sus Costos Individuales, Método Promedio Ponderado, Método PEPS (Primeras en entrar Primeras en Salir).

## 1.3. Generalidades de empresas distribuidoras de productos congelados

Son empresas dedicadas a la cadena de suministro de un producto congelado perecedero que abarca desde la fase inicial de producción, procesado, distribución y almacenamiento, terminando con la adquisición por parte del consumidor.

Por lo tanto, este tipo de empresas deben tener un sistema de almacenaje adecuado debido a que es un factor clave en la logística de productos congelados perecederos ya que interviene directamente en la seguridad, higiene, flujo adecuado de mercancías, carga y descarga. Además, debe considerar equipos de enfriamiento para lograr que los productos logren la temperatura adecuada durante todo el proceso de logística y un eficiente sistema de Stock para evitar pérdidas de inventario.

Estas empresas deben garantizar que cada proceso ha cumplido con las expectativas garantizando que los productos sean seguros y lleguen en óptimas condiciones de calidad a su destino final.

#### **1.4. Generalidades de auditoría interna**

Consiste en la revisión de las operaciones de las diferentes áreas o actividades funcionales con la intención de informar acerca de su funcionamiento y promover mediante las recomendaciones las mejoras oportunas dirigidas tanto a proteger el patrimonio como optimizar los recursos disponibles (Soy Aumatell, 2003)

Una auditoría interna es una función de asesoría que proporciona seguridad a una organización en hacer más eficaz su funcionamiento ya que se revisa el sistema de control interno, políticas y procedimientos establecidos por la empresa de forma permanente para evitar fraudes e incrementar la eficiencia y eficacia. También examina el grado de cumplimiento de los objetivos establecidos principalmente los orientados a medidas preventivas.

Una auditoría basada en riesgo es una metodología que vincula la función de auditoría con el marco general de la gestión de riesgos de una organización, entre los que se pueden identificar en el manejo de los inventarios de productos congelados se muestran en **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia..**

Es necesario para el auditor interno, analizar la importancia de los riesgos a tal efecto, para cada riesgo identificado en la etapa inicial, él debe tomar en cuenta su probabilidad e impacto, luego establecerá las respuestas a desarrollar.

#### **1.5. Definiciones**

- Inventarios: los inventarios son activos poseídos para ser vendidos en el curso normal del negocio, en proceso de producción con vistas a esa venta o en forma

de materiales o suministros, para ser consumidos en el proceso de producción, o en la prestación de servicios. (Niif para Pymes, 2015)

- Inventario de productos perecederos: son aquellos alimentos que han sido sometidos a un proceso adecuado de refrigeración, congelación o ultra congelación, buscando evitar el crecimiento de microorganismos, reducir la emisión de calor y vapor de agua, y el desprendimiento de gas carbónico y oxígeno. (Videla, 2016)
- El modelo COSO: es un documento que contiene las principales directivas para la implantación, gestión y control de un sistema de control.
- Procesos de control: las políticas, procedimientos (manuales y automáticas) y actividades, los cuales forman parte de un enfoque de control, diseñados y operados para asegurar que los riesgos estén contenidos dentro de las tolerancias establecidas por el proceso de evaluación de riesgos nivel que una organización está dispuesta a aceptar. (Videla, 2016)
- Riesgo: la posibilidad de que ocurra un acontecimiento que tenga un impacto en el alcance de los objetivos. (Auditors, 2017).
- Gestión de riesgos: un proceso para identificar, evaluar, manejar y controlar acontecimientos o situaciones potenciales, con el fin de proporcionar un aseguramiento razonable respecto del alcance de los objetivos de la organización. (Auditors, 2017)

*Tabla 1. Riesgos de los inventarios de productos congelados perecederos*

<b>Riesgos de los inventarios</b>	<b>Descripción</b>
Robo del inventario	Es uno de los mayores riesgos relacionados a los inventarios especialmente de alto valor o de fácil venta.
Daño del inventario	Son causados durante la operación normal de las operaciones como: cajas aplastadas, cajas rotas, pérdidas del vacío, entre otros
Inventario obsoleto	Todos los productos pasan por las siguientes fases de crecimiento en el mercado: introducción, crecimiento, madurez, declive y retiro. Un producto que entra en la fase de declive y retiro de ciclo de vida se convierte en un riesgo muy alto del inventario
Caducidad de los inventarios	Los productos con una vida útil plantean otro riesgo de control de inventario, cuanto más corta es la vida útil de un producto, mayor es el riesgo de inventario
Pérdida de los inventarios	La pérdida se puede producir de diferentes formas, incluyendo la pérdida física del producto o los errores durante la recepción de un producto
Recepción incorrecta de los inventarios	Recibir materiales con cantidades, especificaciones o calidades diferentes a las ordenadas
Registro incorrecto de los inventarios	No registrar apropiadamente el tipo y cantidad del material recibido
Temperatura adecuada del inventario	Los productos congelados y refrigerados deben mantenerse a su temperatura adecuada para evitar afectar la calidad de productos mientras están almacenados

**Nota:** la tabla muestra algunos riesgos que se pueden identificar en el área de inventarios.

- **Riesgo de auditoría:** un riesgo de auditoría es aquel que existe en todo momento por lo cual se genera la posibilidad de que un auditor emita una información errada por el hecho de no haber detectado errores o faltas significativas que podría modificar por completo la opinión dada en un informe. (Gerencie, 2017)
- **Aceptación del riesgo:** el nivel de riesgo que una organización está dispuesta a aceptar. (Auditors, 2017).
- **Auditoría interna:** la auditoría interna se define por el Instituto de Auditores

Internos (IIA, por sus siglas en inglés) como una actividad independiente y objetiva de aseguramiento y consultoría diseñada para agregar valor y mejorar las operaciones de una organización. Ayuda a una organización a lograr sus objetivos al brindar un enfoque sistemático y disciplinado para evaluar y mejorar la efectividad de los procesos de gestión de riesgos, control y gobierno.

- Auditor interno: la persona o grupo directamente implicado en la entidad, operación, función, proceso, sistema u otro asunto, es decir el dueño del proceso. (Auditors, 2017).
- Auditoría basada en riesgos: la auditoría basada en riesgos es una forma de conducir la auditoría interna a partir de la planeación y desarrollo en los riesgos críticos, es decir, los que pudieran causar mayor impacto negativo en la obtención de objetivos de la organización. (Laski, 2018)

## **1.6. Marco técnico**

### **1.6.1 Control interno basado en COSO – ERM**

COSO ERM 2017 -Gestión de Riesgos Corporativos: integración con la Estrategia y el Rendimiento es una versión superior de COSO ERM 2004 (Marco Integrado de Gestión de Riesgos Corporativos), la cual no sustituye el marco de control interno, pasa a ser parte integral y permite la mejora en las prácticas de control interno. El marco ERM permite darle un manejo adecuado al riesgo, de tal manera que se puedan tomar las decisiones más acertadas para el desarrollo y el cumplimiento de metas y objetivos.

COSO ERM es un enfoque para la administración de riesgos corporativos que incluye los métodos y procesos utilizados por las organizaciones para gestionarlos y aprovechar las

oportunidades relacionadas con el logro de los objetivos, define los componentes esenciales, que surge ante la necesidad del apetito y tolerancia al riesgo que tienen los inversionistas.

COSO-ERM consta de varios componentes que describen la forma de cómo la administración debe ejecutar los procesos en la empresa, y se presentan a continuación una breve descripción de lo que se utilizará en el desarrollo del trabajo relacionado con el manejo de los inventarios de productos congelados perecederos:

- **Ambiente de control**

Comprende el tono de una organización, y establece las bases sobre cómo el riesgo es percibido y direccionado por la gente de una entidad, incluyendo la filosofía de gestión del riesgo y el apetito por el riesgo, la integridad y los valores éticos, y el ambiente en el cual operan.

- **Evaluación de riesgo**

Es el proceso mediante el cual los eventos identificados que pueden afectar los objetivos se analizan, considerando su probabilidad, impacto, velocidad de ocurrencia, vulnerabilidad, etc. para poder ponderar tanto cuantitativa como cualitativamente su impacto en dichos objetivos. Tanto el desarrollo de criterios de evaluación, la ponderación, la evaluación de la interacción y la priorización forma las cuatro etapas de la evaluación del riesgo.

- **Respuesta al riesgo**

Son las acciones (controles) o procesos que la empresa establece para poder disminuir el impacto si el riesgo se llegara a materializar. No obstante, a lo anterior, la empresa podría aceptar o compartir el riesgo, si estuvieran acorde a su tolerancia o apetito de riesgo.

### 1.6.2 Normas Internacionales de Información Financiera para pequeñas y medianas entidades (NIIF para las PYMES)

Según la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades, son activos que han sido poseídos por una entidad para ser vendidos en el transcurso normal del negocio, esta norma es aplicable para todos los inventarios, de allí la importancia de su aplicación en las empresas que se dedican a la venta de productos congelados perecederos, debido a que sus ingresos dependen de la venta de estos, es importante de mencionar ya que para tales casos la norma establece los criterios de medición y reconocimiento.

Reconocimiento inicial: la entidad incluirá en el costo todos los costos de compra, costos de transformación y otros costos incurridos para darles su condición y ubicación actuales.

#### **Métodos de valoración de inventarios o fórmulas del costo:**

- Identificación Específica de sus Costos Individuales (Retail) párrafo 13.17
- Método Promedio Ponderado
- Método PEPS (Primeras en entrar Primeras en Salir)

Medición posterior: según la NIIF para las PYMES (sección 13) una entidad medirá los inventarios al importe menor entre el costo (párrafos 13.5 al 13.18) y el precio de venta estimado menos los costos de terminación y venta (párrafos 13.19 y párrafos 27.2 a 27.4).

Deterioro: las NIIF para las PYMES requieren que se evalúe al final del periodo la existencia de deterioro en los inventarios como lo indica la sección 27 (párrafos 27.2 al 27.4), dicho deterioro se debe registrar con cargo a los resultados del ejercicio, es decir, si el importe en libros no es totalmente recuperable (por ejemplo, por daños, obsolescencia o precios de venta decrecientes). Si una partida (o grupos de partidas) de inventario está deteriorada, se requiere que la entidad mida el inventario a su precio de venta menos los costos de terminación y venta y que



reconozca una pérdida por deterioro de valor. Los mencionados párrafos requieren también, en algunas circunstancias, la reversión del deterioro anterior.

Información a revelar: Una entidad revelará la siguiente información relativa a la partida de inventarios:

(a) Políticas contables adoptadas para la medición, incluyendo la fórmula de costo utilizada.

(b) El importe total en libros según la clasificación apropiada para la entidad.

(c) El importe de los inventarios reconocido como gasto durante el periodo.

(d) Las pérdidas por deterioro del valor reconocidas o revertidas en el resultado

(e) El importe total en libros de los inventarios pignorados en garantía de pasivos.

### 1.6.3 Normas Internacionales para el Ejercicio Profesional de la Auditoría Interna

Según las Normas Internacionales para el Ejercicio Profesional de la Auditoría Interna los trabajos que lleva a cabo auditoría interna son realizados en ambientes legales y culturales diversos. El cumplimiento de las Normas Internacionales para el Ejercicio Profesional de la Auditoría Interna es esencial para el ejercicio de las responsabilidades de los auditores internos. En el caso de que los auditores internos no logren cumplir con ciertas partes de las Normas por impedimentos legales o de regulaciones, deberán cumplir con todas las demás partes y efectuar la correspondiente declaración.

Entre los aspectos técnicos por considerar por parte del auditor interno para ejecución de un plan se pueden observar en la *¡Error! No se encuentra el origen de la referencia..*

*Tabla 2. Aspectos técnicos que considerar para la ejecución de un plan*

	<b>Descripción</b>
Objetivos de trabajo	El objetivo de la planificación es determinar la eficiencia de los procesos de control de la entidad; además de establecer los procedimientos de auditoría que correspondan utilizar
Alcance de trabajo	El alcance establecido debe ser suficiente para alcanzar los objetivos del trabajo. Además, se debe tener en cuenta los sistemas, registros, personal y bienes relevantes
Evaluación de exposición al riesgo	La evaluación del riesgo es muy importante puesto que con ello se están evaluando las exposiciones al riesgo en cuanto a gobierno, operaciones y sistemas de información de la organización
Control	La actividad de auditoría interna es asistir a la entidad en el mantenimiento de controles efectivos, mediante la evaluación de la eficacia y eficiencia de estos, también se debe realizar una valoración de los riesgos promoviendo la mejora continua
Programa de trabajo	Los programas de trabajo deben incluir los procedimientos para identificar, analizar, evaluar y documentar información, así como también deben ser aprobados antes de su implementación

**Nota:** la tabla muestra las etapas que debe tener un plan de auditoría interna.

### **1.7. Base legal**

El auditor interno debe tomar en cuenta los aspectos incluidos en las distintas Leyes vigentes, para no caer en incumplimientos; por lo que debemos de hacer referencia de las mismas concernientes al inventario de producto congelado percedero, las cuales se mencionan en la *¡Error! No se encuentra el origen de la referencia..*

### **1.8. Hipótesis del problema**

Se presenta la hipótesis con la cual se pretende dar una solución al problema.

La elaboración de procedimientos adecuados de auditoría interna basada en riesgo ayudará a verificar el manejo adecuado del inventario en las empresas dedicadas a la venta de

productos congelados perecederos, y contribuirá a que el auditor interno tenga más herramientas para desempeñar su labor de auditoría sobre los inventarios desde otra perspectiva.

*Tabla 3. Aspectos legales por considerar por parte del auditor interno*

<b>Base legal</b>	<b>Descripción</b>	<b>Actividad</b>
Código Tributario	Obligación de llevar registros de control de inventarios	Art.142 Para sujetos pasivos cuya actividad consista en la venta de bienes muebles corporales, están obligados a llevar registros de control de inventarios que reflejan: su movimiento real, valuación, resultado de las operaciones, valor efectivo y actual, descripción detallada de los bienes
	Obligación de presentar informe de inventarios	Art. 142 inc. 5to Los sujetos pasivos están obligados a presentar informe de inventario físicos, valorados y registrado contablemente, por ingresos mayores a 2,753 salarios mínimos vigentes equivalente a \$617,250 dólares
	Obligación de presentar o exhibir información y de permitir el control	El sujeto pasivo está obligado a exhibir inventarios físicos valorados y los registrados contablemente con los ajustes correspondientes si los hubiere
	Requisitos del registro de control de inventarios	Art. 142-A El registro de control de inventarios, referente al art. 142 debe contener los requisitos mínimos legales
	Métodos de valuación de inventarios	Art. 143 Se debe adoptar cualquiera de los métodos aprobados por la administración tributaria, siempre que éste sea el apropiado para el negocio de que se trate y en caso de cambiarse éste se debe informar a la administración tributaria por medio de autorización
Ley del Impuesto sobre la Renta	Incumplimientos en relación de llevar control de inventarios y métodos de valuación	Art. 243 Se sancionará como incumplimientos la omisión de registros de inventario, o llevarlos sin los requisitos estipulados (arts. 142 y 142-A), utilizar un método distinto (art. 143), por no practicar el inventario físico al treinta uno de diciembre o hacerlo parcialmente y por no presentar o presentar fuera del plazo el formulario 983
	Deducciones generales	Art. 29 Núm. 11. Se considera deducible de la renta obtenida, el costo de las mercaderías y de los productos vendidos. La existencia de inventarios de inicio y fin del ejercicio deberán guardar concordancia con el registro de control de inventarios (art. 142 C.T.)
Ley del Impuesto sobre la Renta	Depreciación	Art. 30 Núm. 8. No se consideran despreciables las mercaderías o existencias del inventario del contribuyente

Ley de Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de servicios	El retiro o desafectación de los bienes constituye hecho generador	Art. 11 Inc. 2do El autoconsumo constituye una salida de bienes por parte de la empresa, si ésta no se debe a modalidades de trabajo o actividades normales del negocio
--	---	--

---

**Nota:** la tabla muestra la base legal que debe tomar en cuenta el auditor interno.

## **CAPÍTULO II - METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN**

### **2.1. Enfoque y tipo de investigación**

#### 2.1.1. Enfoque

La investigación se desarrolló mediante el enfoque cualitativo debido a que permite el estudio de aspectos que van de lo particular a lo general y con el cual se observó el problema, y se identificó las causas y los efectos para verificar el manejo de los inventarios de productos congelados perecederos lo cual se tomó como base para la elaboración de procedimientos de auditoría interna basados en riesgos en las empresas que venden productos congelados que operan en el departamento de San Salvador municipio de San Salvador.

#### 2.1.2. Tipo de investigación

La investigación se basó en un estudio de tipo descriptivo ya que permitió analizar el problema y al mismo tiempo sus causas, elementos, variables y características.

Posteriormente, por medio de instrumentos y técnicas se recolecto los datos, a través de la entrevista que permitió obtener información de los procedimientos desarrollados por la unidad de auditoría interna de la empresa con respecto al tema de estudio, con el objeto de realizar un análisis de los resultados.

### **2.2. Delimitación espacial y temporal**

#### 2.2.1. Espacial

El estudio se desarrolló tomando de referencia una empresa que se dedica a la venta de productos congelados perecederos, ubicada específicamente en Colonia Escalón 75 Avenida Norte municipio de San Salvador.

### 2.2.2. Temporal

La investigación se desarrolló en el período de enero a diciembre de 2020 debido a que se observaron problemas y surgieron nuevos riesgos en los inventarios de productos congelados perecederos por la pandemia de Covid-19, por lo tanto, con el objetivo de verificar los procedimientos de auditoría basados en riesgos que utiliza la empresa en estudio se consideró el año 2020, tiempo durante el cual se obtuvo la información en la cual se basó.

## 2.3. Sujeto y objeto de estudio

### 2.3.1. Unidad de análisis

La unidad de análisis que se consideró fue el auditor interno, quien se encarga de vigilar el cumplimiento de los controles internos y la gestión de riesgos establecido por la administración para el manejo de los inventarios en la empresa que se dedica a la venta de productos congelados perecederos que opera en el departamento de San Salvador, municipio de San Salvador.

### 2.3.2. Población y muestra

La población tomada en consideración fue la empresa la empresa Alimentos Congelados, S.A. de C.V. a la que se tuvo acceso a la información, por lo tanto, como solo fue una unidad de estudio no fue necesario calcular muestra.

### 2.3.3. Variables e indicadores

A continuación, se identificó las dos variables dentro de la hipótesis de trabajo las cuales son:

**Variable independiente:** elaboración de procedimientos adecuados basados en riesgos para verificar el correcto manejo del inventario de productos congelados perecederos.

Medición:

- Los procedimientos evalúan de manera correcta los riesgos.
- Dar una respuesta adecuada a los riesgos
- Los procedimientos apoyen con el logro de los objetivos de la empresa

**Variable dependiente:** contribuirá a una mejor verificación del manejo adecuado del inventario.

Medición:

- Reducción del deterioro de inventarios.
- Maximización de resultados de la empresa.
- Disminución del producto dañado y desechado.

## 2.4. Técnicas e instrumentos

### 2.4.1. Técnica

- Entrevista: esta técnica nos ayudó a obtener datos acerca de los procedimientos de auditoría basados en riesgos que utiliza la unidad de auditoría interna para evaluar el área de inventarios. Además, se buscó acceder a la perspectiva del sujeto de análisis referente al COSO ERM.
- Sistematización bibliográfica: es la recolección de información en la que se basó, contenida en libros, revistas y sitios web relacionados a la temática.

### 2.4.2. Instrumento

El instrumento que se empleó para la recopilación de datos fue una guía de preguntas a personal calificado perteneciente a la empresa Alimentos Congelados, S.A. de C.V., La entrevista fue realiza con preguntas abiertas, con comunicación directa entre un entrevistado y un

entrevistador; lo cual permitió obtener información útil y fiable sobre los proceso y controles aplicada al área de inventarios. Ver Anexo 1.

## **2.5. PROCESAMIENTO E INTERPRETACION DE LOS DATOS**

### **2.5.1. Procesamiento de la información**

La información recopilada por medio de la entrevista fue procesada en una matriz en el programa Microsoft Word, con la finalidad de consolidar las respuestas obtenidas del sujeto de estudio con su respectivo análisis.

### **2.5.2 Análisis e interpretación de los resultados**

Los resultados obtenidos por medio de la guía de entrevista se presentan en tablas, donde se detalla la pregunta, posteriormente la opinión del entrevistado, así como la interpretación y análisis del mismo logrando con esto una evaluación de la problemática. Ver Anexo 2.

## **2.6. Cronograma de Actividades**

El cronograma de actividades presentado a continuación en la *¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.* se utilizó para definir el tiempo en que se ejecutó cada actividad desde el inicio del anteproyecto hasta la culminación de la investigación.



Tabla 4. Cronograma de actividades

No	Actividades	FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DIC	
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2				
1	Anteproyecto de investigación																																										
2	Capítulo I: Asesoría de trabajo																																										
3	Asesoría metodológica																																										
4	Marco teórico																																										
5	Marco técnico																																										
6	Marco conceptual																																										
7	Revisión del trabajo de investigación																																										
8	Corrección de observaciones																																										
9	Capítulo II:																																										
10	Enfoque y tipo de la investigación																																										
11	Delimitación espacial y temporal																																										
12	Sujeto y objeto de estudio																																										
13	Elaboración de preguntas para entrevista																																										
14	Entrevista																																										
15	Análisis e interpretación de los resultados																																										
16	Diagnostico																																										
17	Revisión del trabajo de investigación																																										
18	Corrección de observaciones																																										
19	Capítulo III:																																										
20	Elaboración del planteamiento de la propuesta																																										
21	Estructura de la propuesta																																										
22	Elaboración del cuestionario de control interno																																										
23	Elaboración de matriz y mapa de riesgo																																										
24	Elaboración de programas de trabajo																																										
25	Elaboración de papeles de trabajo																																										
26	Elaboración de informe de auditoría																																										
27	Conclusiones y recomendaciones																																										
28	Defensa de trabajo de investigación																																										

Nota. La tabla muestra cada una de las actividades a desarrollarse en el proceso del trabajo de grado y las semanas establecidas para el desarrollo de las mismas.

## 2.7 Diagnóstico

El diagnóstico del problema de investigación se realizó con el análisis de los resultados de la técnica e instrumentos empleados. La técnica empleada para recolectar la información fue la entrevista, utilizando como instrumento una serie de preguntas aplicada a una empresa de productos congelados perecederos.

El objetivo de la entrevista fue recolectar información respecto a los procedimientos de auditoría interna en el área de inventarios en las empresas de productos congelados perecederos. Además, la finalidad de la entrevista fue saber la opinión del sujeto en estudio desde su perspectiva, comprender sus acciones, sus percepciones, opiniones, y juicios empleados al momento de ejecutar los procedimientos de auditoría interna.

Los resultados obtenidos muestran que la administración de la empresa no tiene establecido el apetito al riesgo, por ende, de ahí se deriva la importancia de elaborar programas de auditoría que abarquen procedimientos basados en riesgos ya que la unidad de estudio solo aplica procedimientos genéricos que pueden ser utilizados en cualquier tipo de empresas y que no estén de acuerdo a su perfil. Debido a estos procedimientos genéricos la empresa no ha detectado que no existen procedimientos para la revisión de los productos deteriorados, los cuales si estos hubieran dentro de bodega afectaría a nivel contable ya que no mostraría el valor real de los inventarios, también se detectó que no se cumplen a totalidad las políticas establecidas por la administración.

Se considera que la aplicación de procedimientos de auditoría basados en riesgos proporcionaría una gestión eficaz, debido a que se logra identificar sus áreas críticas, siendo necesario para ello la actualización y creación de procedimientos de auditoría interna basados en riesgos para el área de inventarios que le permitan al auditor interno evaluar continuamente su

exposición al riesgo, identificar sus fuentes, y desarrollar mecanismos y acciones para minimizar o evitar dicha exposición.

## **CAPÍTULO III - PROCEDIMIENTOS DE AUDITORÍA INTERNA BASADOS EN RIESGOS PARA LA EVALUACIÓN DE LOS INVENTARIOS EN UNA EMPRESA DEDICADA A LA VENTA DE PRODUCTOS CONGELADOS PERECEDEROS**

### **3.1 Planteamiento del caso**

En este capítulo se presenta el desarrollo de la propuesta de procedimientos de auditoría interna basados en riesgo, cuya finalidad primordial es que permita verificar el adecuado manejo del inventario de una empresa que se dedica a la venta de productos congelados perecederos.

Las empresas dedicadas al rubro de compra, venta y distribución de productos congelados perecederos se enfrentan al problema de manejar adecuadamente sus inventarios, ya que constituye su actividad principal, se busca siempre proteger estos activos de cualquier riesgo al que se encuentren expuestos.

El rol del auditor interno es proporcionar seguridad a la administración sobre la eficacia de las actividades dentro de la empresa, para ayudar a garantizar que los riesgos se están gestionando de manera correcta y eficaz.

La propuesta dará resultados positivos mediante la adopción, aplicación y supervisión de la misma, lo cual es responsabilidad del auditor interno, además de contar con la colaboración de las personas que desempeñan su función dentro de esa área, ya sea personal administrativo, contabilidad, ventas, bodega, entre otros.

### **3.2 Estructura de la propuesta**

La elaboración de procedimientos de auditoría interna basados en riesgo para el área de inventarios se realizó según el esquema siguiente:

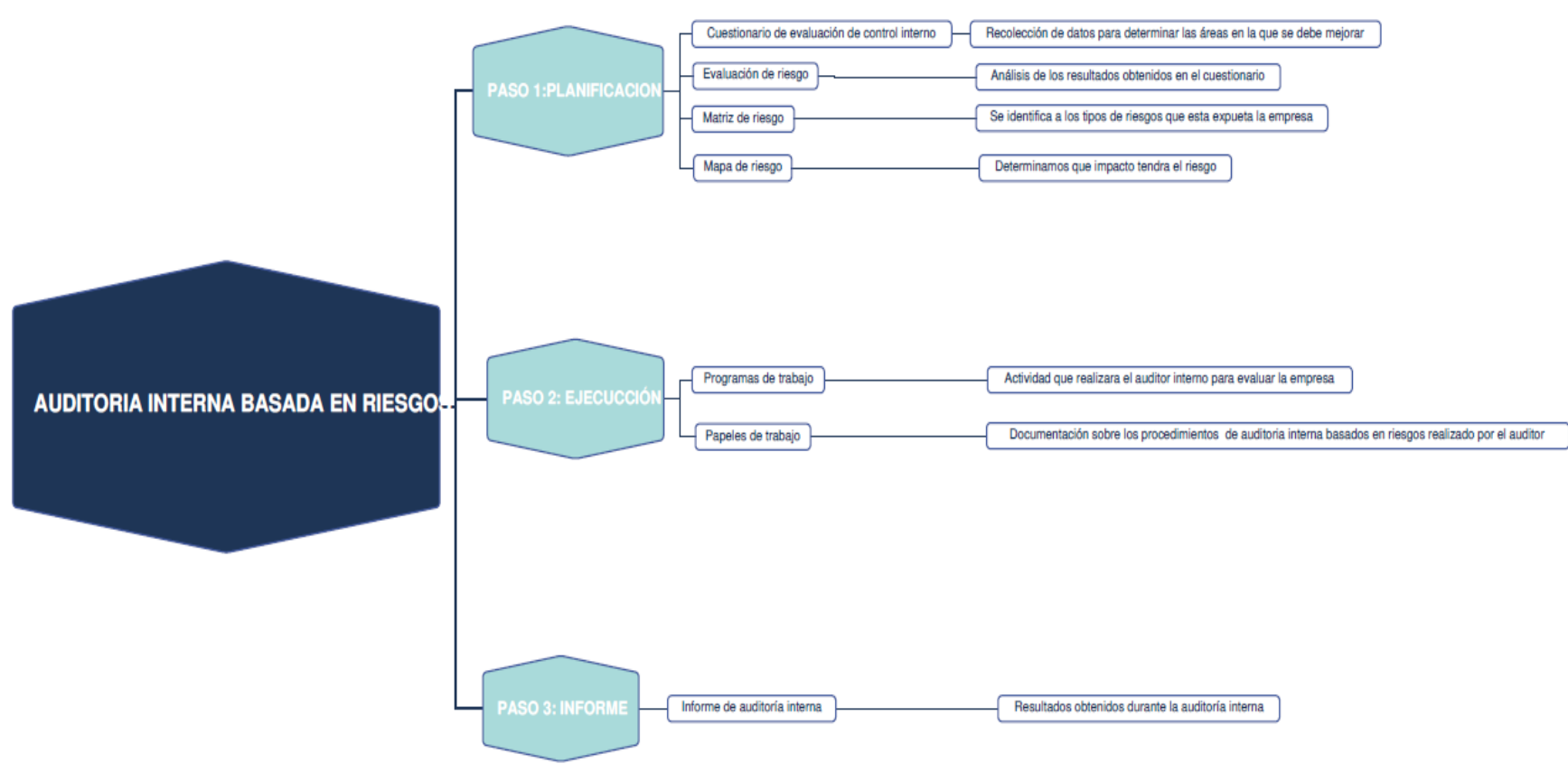


Figura 1. Procedimientos de auditoría interna basada en riesgos para verificar el manejo de los inventarios de productos congelados perecederos

### 3.3 Beneficios de la propuesta

Los procedimientos basados en riesgos del área de inventarios de productos congelados perecederos serán de gran utilidad a la Unidad de Auditoría Interna de las empresas que se dedican a la venta de productos congelados, ya que contará con una herramienta que permita la verificación de los registros contables, adecuada medición inicial y posterior, reconocimiento del deterioro, presentación de estados financieros y aplicación contable congruente a nivel de costos o gastos relacionados con los inventarios.

Dentro de los beneficios que el auditor interno obtendrá, a partir de la implementación de la propuesta podemos destacar:

- Procedimientos para la verificación de los inventarios basados en riesgos.
- Identificación de los posibles riesgos que puedan afectar a los inventarios de productos congelados.
- Minimizar los riesgos sobre los inventarios de productos congelados.
- Mejor control sobre los inventarios.
- Eficiencia y eficacia al momento de realizar la auditoría interna en el área de inventarios.

Por lo cual con esta investigación se busca fortalecer el área de auditoría interna relacionada a la evaluación y control de los inventarios y que el auditor interno pueda tener una ayuda relacionada al control y manejo de los inventarios de productos congelados.

### **3.4 Caso práctico**

#### **3.4.1. Desarrollo del caso práctico**

##### **Conocimiento del negocio**

Nombre de la empresa: ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. DE C.V.

Actividad económica

- Venta de alimentos por mayor

##### **Misión**

- Ser la solución confiable en el abastecimiento de suministros y alimentos.

##### **Visión**

- Ser reconocidos regionalmente como el proveedor confiable de soluciones integrales para la cadena de valor de nuestros clientes.

##### **Valores**

- Respeto, honestidad y servicio.

##### **Objetivos de la planificación**

###### **General**

Realizar los procesos de auditoría basada en riesgos en el área de inventario, para brindar a la entidad una seguridad razonable en la toma de decisiones y apoyo en el tema de gestión, control y gobierno.

###### **Específico**

Fortalecer el área de inventarios mediante el diseño y puesta en marcha de procedimientos basados en riesgo de auditoría interna, lo que agrega valor y mejorará las operaciones del área, así mismo ayudará al cumplimiento de los objetivos, aportando un enfoque sistemático y disciplinado para determinar las operaciones de mayor contingencia.

## Comunicación y aprobación

Todo el personal de la entidad con autoridad, responsabilidad y obligación deberá comunicar mediante correo electrónico, reuniones o documentos impresos con información que facilite la supervisión de los riesgos y la toma de decisiones. El director de auditoría interna, también debe comunicar a la alta dirección los planes, solicitar revisión y aprobación, así como cualquier limitante de recursos.

## Alcance de la auditoría

Evaluar los procedimientos en el área de inventarios de la sociedad de conformidad al marco internacional para la práctica de auditoría interna, para el periodo comprendido del 1 de enero al 31 de diciembre de 2020 verificando, examinando y reportando sobre el cumplimiento de objetivos establecidos, su sistema de control, y cumplimientos legales.

## Estudio y evaluación del control interno

Se procede a realizar una serie de cuestionarios a los diferentes encargados del área de inventarios, mediante los cuales se obtienen las siguientes respuestas y comentarios:

## CUESTIONARIO DE EVALUACION DE CONTROL INTERNO

Auditor revisado: Juan Chavez Cliente/ejercicio: Alimentos Congelados, S.A. de C.V. Al 31 de diciembre de 2020	SI	NO	Comentario
<b>1. CONTADOR</b>			
¿Poseen un método de valuación de inventario y cual utilizan?	✓		Bajo costo promedio ponderado
¿Se cuenta con seguro por los inventarios almacenados en la bodega?		✓	Actualmente no se cuenta con ningún seguro que cubra los daños de los productos congelados
¿Se aplica la política de medición posterior al VNR de los inventarios?		✓	Actualmente no se realiza ningún proceso relacionado
¿Realiza el cálculo por deterioro del inventario?		✓	No se realiza ya que actualmente se considera que no existe ningún inventario deteriorado
¿Se revisa y archiva la documentación con la que se realiza las compras tanto locales como al exterior (Facturas, CCF y DUCA)?	✓		Existe un encargado de impuestos que revisa y lleva el archivo con lo relacionado a las facturas de los proveedores del exterior y los CCF de los proveedores locales, adicional se lleva un archivo con los DUCAS de las importaciones donde se verifica el pago de los impuestos.



<b>Auditor revisado: Juan Chavez</b>			
<b>Cliente/ejercicio: Alimentos Congelados, S.A. de C.V. Al 31 de diciembre de 2020</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>Comentario</b>

<b>2. RESPONSABLE DE BODEGA</b>			
¿Existe una persona encargada de bodega?	✓		Si existe el encargado de bodega
¿Conoce todo el inventario que se tiene en bodega?	✓		Se tiene la información detallada de todos los productos
¿Cómo encargado de bodega realiza inventario cíclico?		✓	Solamente el inventario que realiza auditoría interna
¿Poseen más de una bodega para almacenar su producto?		✓	Se divide en dos bodegas o cuartos congelados
¿Se registran y/o todas las entradas y salidas y productos de las bodegas?	✓		Si, para dar ingreso se poseen las órdenes de compra con su respectivo vale de ingreso y para salida la hoja de salida de mercancía
Se encuentra bien identificado el producto que se encuentra en bodega		✓	Por el momento solo se trabaja a través de códigos que genera el sistema
¿Se maneja un control de la temperatura a la cual se reciben los productos para el inventario?	✓		Se realiza al momento de llegar los productos al lugar de descarga y antes de ingresar a la bodega
¿Se cuenta con un archivo de todos los productos que ingresan con averías a la bodega?		✓	Nada más se comprueba a través de fotos al encargado de realizar los reclamos
¿Los productos que poseen averías o no cumplen con los estándares requeridos se ingresan como parte del inventario?	✓		La empresa los ingresa al inventario normal, posteriormente si el proveedor acepta el reclamo se reclasifica a inventario de productos de avería
¿Se cuenta con un área identificada y separada para almacenar productos vencidos, averías y producto deteriorado?	✓		Si tiene un espacio determinado para estos productos, pero muchas veces no se maneja de manera adecuada
¿Se cuenta con un archivo de todos los productos que son preparados para salir de la bodega?		✓	No siempre se archiva copia de estos documentos
¿Poseen un archivo con las devoluciones de productos despachados?		✓	No se lleva un archivo detallado de las devoluciones de inventario, solo se realiza revisión física del producto y se comunica por correo al encargado para que realice el ingreso al sistema nuevamente
¿Se lleva un archivo donde se detalla la limpieza y el control de la limpieza de la bodega?	✓		Se tiene un calendario donde se lleva el control de la limpieza para evitar que la bodega este sucia o con sobrantes de flete
¿Se lleva un control de la temperatura a la que se encuentre la bodega donde se almacena el inventario?	✓		La temperatura es tomada todos los días a primera hora para garantizar que el producto no estuvo expuesto a temperaturas inadecuadas y evitar así daños en el inventario.
¿Se genera algún tipo de responsabilidad o sanción administrativa cuando se presenta descuadre?	✓		Si existe una sanción pero no se aplica al tener diferencias de inventario ya que algunas veces son por cruces de productos parecidos.

<b>Auditor revisado: Juan Chavez</b>			
<b>Cliente/ejercicio: Alimentos Congelados, S.A. de C.V. Al 31 de diciembre de 2020</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>Comentario</b>

<b>3. ENCARGADO DE COMPRAS</b>		
¿Posee un registro con los datos de sus proveedores?	✓	Actualmente se cuenta con una base de datos de todos los proveedores tanto locales como del exterior.
¿Realizan compras de productos congelados locales y del exterior?	✓	Si actualmente realizamos compras para el inventario de productos congelados tanto de proveedores del exterior como de proveedores locales.
¿Llevan un control de facturas o CCF que emiten los proveedores al realizar la compra?	✓	Se lleva un archivo físico como electrónico por cada compra realizada.
¿La empresa realiza las compras mensualmente?	✓	Con el caso de las compras la frecuencia con la que se realizan depende del lugar de procedencia de los proveedores, puesto que los proveedores centroamericanos tenemos una frecuencia de cada semana, pero de los proveedores del exterior puede ser de 15 días a un mes.
¿La empresa utiliza la política de tres o más cotizaciones para las opciones de compra?	✓	La empresa realiza negociaciones con sus proveedores por un año con empresas definidas por la administración.
¿Los proveedores proporcionan garantías para los productos que se adquieren para el inventario?	✓	Si se proporciona garantía pero solo de los proveedores del exterior, ya que la garantía cubre que los productos llegarán en buen estado desde el momento que parten de su bodega hasta la llegada a nuestras bodegas y están amparados bajo un INCOTERM.
¿Realizan reclamos a los proveedores por los productos que ingresan en mal estado o no cumple con los estándares establecidos?	✓	Si, se realiza ya que si los productos no llegan en buen estado o no cumplen con los estándares son cubiertos por el proveedor,
¿Posee un control de los reclamos realizados a los proveedores?	✓	Se lleva un archivo tanto físico como electrónico identificando el reclamo y haciendo referencia a su factura.
¿Posee un monto máximo y un monto mínimo por la cantidad de inventario que puede almacenar en la bodega?	✓	El monto máximo y mínimo que se posee está dado en cantidad de cajas ya que el sistema está parametrizado para realizar los pedidos basados en espacio de bodega, frecuencia de productos despachados y ventas realizadas.
¿Se emite algún documento para realizar el ingreso del producto a la bodega y al módulo de inventarios?	✓	Se emite una orden de compra, la cual se realiza según los datos de cada factura, está sirve para dar ingreso al inventario de manera electrónica.

Auditor revisado: Juan Chavez Cliente/ejercicio: Alimentos Congelados, S.A. de C.V. Al 31 de diciembre de 2020	SI	NO	Comentario
¿Posee presupuesto de la compras a realizar durante un año?		✓	No se cuenta con un presupuesto como tal si no que se hace un análisis en base a las compras del año anterior pero se puede ver afectado cuando no es un año regular como es el caso de este año por la pandemia.
¿Posee inventario de producto congelado perecedero	✓		Actualmente es el producto que forma la mayor parte de nuestro inventario
¿Para el control de los inventarios de productos congelados llevan un kardex?	✓		Se cuenta con un módulo de inventario en SAP donde se lleva el Kardex.
¿El control del inventario se lleva de manera manual o sistema electrónico?	✓		Se lleva en un sistema electrónico y cuando se realiza auditoría interna el inventario que se realiza se archiva para dejar constancia de lo verificado.
¿Realizan retaceos para asignar el costo a los productos?	✓		Se tiene un encargado que realiza los retaceos para poder incluir todos los costos y gastos que se realizaron para lograr realizar la importación y que estén amparados a la ley.
¿Con que frecuencia se realizan los inventarios físicos de productos congelados?	✓		Se realiza cada 3 meses cuando auditoría interna llega a realizar las verificaciones no anunciadas.
¿Tienen registro de los productos en tránsito?	✓		No se cuenta con un registro de los productos en tránsito
¿Aplican algún tratamiento para los sobrantes y faltantes después del inventario?	✓		Cuándo se refleja un sobrante se ingresa al inventario y cuándo se refleja un faltante se registra en obsolescencia de inventario
¿Se registran y documentan todas las entradas de inventario?	✓		Todas las entradas son registradas por las órdenes de compra y su respectivo vale de ingreso.
¿Se registran y documentan todas las salidas de inventario?	✓		Se registra en sistema la salida del producto del inventario posteriormente el documento de salida es archivado por el encargado de bodega.
¿Los inventarios cuentan con un acta por el levantamiento del inventario, tal como lo establece la ley al final de cada año?	✓		Al final de cada año se realiza el inventario fiscal en compañía de los auditores externos e internos y se realiza la elaboración del acta al terminar la verificación física.
¿Realizan verificación de las fechas de vencimientos de productos próximos a vencer?	✓		El encargado de auditoría interna revisa el reporte de las fechas de vencimiento en sistema todos los días viernes.
¿Poseen un control de los productos con averías?	✓		Se posee un registro con los productos con averías pero algunas veces no se actualiza constantemente y no tiene un dato real de la cantidad de productos en averías.
¿Posee un control de los productos deteriorados?	✓		No se cuenta con un registro de productos deteriorados ya que no se considera que existan productos deteriorados en bodega.
¿Tienen registros de los reclamos realizados a los proveedores por los productos que ingresan en mal estado o no cumplen con los estándares calidad?	✓		No se posee un archivo pero si se informa al encargado por un correo electrónico con fotos demostrando el daño.

## Evaluación de riesgos

De acuerdo a las respuestas obtenidas se procede a realizar el análisis de los resultados según las siguientes tablas de probabilidad de ocurrencia y criterios de impacto:

*Tabla 5. Tabla Probabilidad de ocurrencia*

Probabilidad de Ocurrencia		Periodicidad	Valor
Frecuente	(F)	Casi certeza que ocurra	5
Probable	(P)	Probable que ocurra	4
Ocasional	(O)	Puede ocurrir en algún momento	3
Remoto	(R)	Podría ocurrir en algún momento	2
Improbable	(I)	Puede ocurrir en casos excepcionales	1

*Tabla 6. Tabla de criterios de impacto*

Impacto	Financiero	Reputaciones	Estratégicos	
Insignificante	1	Pérdida del 1%	Sin exposición	Pequeño o no impacto
Menor	2	Pérdida del 5%	Exposición a clientes pequeños	Impacto menor
Grave	3	Pérdida del 10%	Exposición a clientes medianos	Mayor impacto
Desastroso	4	Pérdida del 15%	Exposición a un cliente grande	Impacto significativo
Catastrófico	5	Pérdida del 20%	Exposición a todos los clientes	Pérdida de credibilidad

Tabla 7. Matriz de riesgos

ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. DE C.V.		RIESGO DE CONTROL		CALIFICACION DEL RIESGO DE CONTROL
ACTIVIDADES DE RIESGO	RIESGO INHERENTE	TIPO DE RIESGO	DESCRIPCION DEL RIESGO	
No cuentan con seguro que cubra los inventarios almacenados en la bodega	MEDIO	Financiero	Pérdidas monetarias y de mercadería	ALTO
No aplican la política de medición posterior al VNR de los inventarios	BAJO	Financiero	Inventarios sobre valorados	EXTREMO
No realizan el cálculo por deterioro de los inventario	BAJO	Financiero	Inventarios sobre valorados	EXTREMO
El encargado de bodega no realiza inventario cíclico	MEDIO	Financiero	No se conoce el valor del inventario real en determinada fecha y riesgo de vencimiento	EXTREMO
Poseen una sola bodega para almacenar su producto	MEDIO	Reputacional	Exposición a quedarse sin mercadería a causa de siniestros	MEDIO
El producto en bodegas no se encuentra bien identificado	BAJO	Reputacional	Probabilidad de confusión de productos	ALTO
No pueden conocer que productos ingresan con averías a la bodega	MEDIO	Financiero	Incremento de gastos	ALTO
No tienen conocimiento de las devoluciones de productos despachados	MEDIO	Financiero	Robo de mercadería	EXTREMO
La empresa no utiliza la política de 3 o más cotizaciones para las opciones de compra	MEDIO	Estratégico	Posible desabastecimiento y precios elevador	MEDIO
No poseen presupuesto de las compras a realizar durante el año	MEDIO	Financiero	Compras excesivas o deficientes	ALTO
No tienen registro de los productos en tránsito	BAJO	Financiero	La mercadería no sea tomada en cuenta para el próximo pedido	ALTO
No poseen un control de los productos deteriorados	MEDIO	Financiero	Inventarios sobre valorados	EXTREMO
No tiene registros de los reclamos realizados a los proveedores por los productos que ingresan en mal estado o no cumplen con los estándares de calidad	MEDIO	Estratégico	Ineficiencia del proceso	ALTO

Tabla 8. Mapa de riesgo

			IMPACTO				
			Insignificante 1	Menor 2	Grave 3	Desastroso 4	Catastrófico 5
PROBABILIDAD	Frecuente 5	M	A	E	E	E	
	Probable 4	B	M	A	E	E	
	Ocasional 3	B	M	M	A	E	
	Remoto 2	B	B	M	M	A	
	Improbable 1	B	B	B	B	M	

La administración consideró en general un nivel moderado de riesgo inherente para estas actividades del área de inventarios. Después de realizar la evaluación y posterior análisis del control interno, el auditor determinó un riesgo de control ALTO para la cuenta inventarios. Con base a lo anterior el auditor puede concluir, que los encargados no están realizando un adecuado manejo de las actividades de control dentro del área de inventarios, la cual se sabe es una de las áreas de mayor riesgo dentro de la empresa debido a que su impacto afecta directamente a los estados financieros.

A continuación, se presentan la designación de personal por la unidad de auditoría interna:

Tabla 9. Asignación de recursos

No.	Responsable	Actividad
1	Director de la unidad de Auditoría Interna	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Será el encargo de conducir la auditoría</li> <li>➤ Revisará y aprobará la conducción del desarrollo de la auditoría</li> <li>➤ Informará a la administración cualquier imprevisto</li> </ul>
2	Auxiliar de auditoría	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Elaborará la notificación del inicio de la auditoría para la jefatura del área de inventarios</li> <li>➤ Procederá a desarrollar los procedimientos diseñados, conjunto con el equipo encargado del área de inventarios</li> </ul>

En la determinación del alcance de las pruebas de auditoría se tendrá en cuenta el riesgo de incorrección material del área de inventarios, resultado de la evaluación del control interno. Utilizando una valoración cualitativa indicando cuando es alto, medio o bajo, según la siguiente tabla:

RIESGO		NIVEL DE CONFIANZA	PRUEBAS
INHERENTE	DE CONTROL	EN LOS CONTROLES	SUSTANTIVAS
MEDIO	ALTO	BAJO	ALTO
BAJO	EXTREMO	BAJO	ALTO
BAJO	EXTREMO	BAJO	ALTO
MEDIO	EXTREMO	BAJO	ALTO
MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO
BAJO	ALTO	BAJO	ALTO
MEDIO	ALTO	BAJO	ALTO
MEDIO	EXTREMO	BAJO	ALTO
MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO
MEDIO	ALTO	BAJO	ALTO
BAJO	ALTO	BAJO	ALTO
MEDIO	EXTREMO	BAJO	ALTO
MEDIO	ALTO	BAJO	ALTO

## **Programa de auditoría**



Cliente ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. DE C.V.  
 Período Auditoría interna al 31 de diciembre del 2020

Elaborado por JC/CH Auditor encargado  
 Revisado por FF Supervisor

**PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA: AREA DE INVENTARIOS**

- Objetivos
1. Obtener la evidencia suficiente y adecuada del área de inventarios
  2. Obtener evidencia si poseen seguros
  3. Verificar los documentos que soportan las compras

Nº	PROCEDIMIENTO	REF. P.T.	HECHO POR/REVISADO POR
1	Solicite el inventario de los productos que tengan mayor rotación para realizar la verificación del método de valuación de inventarios y si se utiliza el método correspondiente a los solicitados por el ministerio de hacienda	A1	JC/CH
2	Verifique que la empresa posea los seguros de daños necesarios ante cualquier contingencia	A2	JC
3	Revise el detalle donde se realiza el cálculo de deterioro	A3	CH
4	Verifique que las compras locales y del exterior de los últimos 3 meses estén documentadas	A4	JC
5	Solicite el control de los inventarios realizados en bodega para verificar si se realizan ciclicamente	A5	CH
6	Realice una inspección en las bodegas para verificar que estén en óptimas condiciones	A6	JC
7	Solicite el control de las entradas y salidas del inventario que lleva el encargado de bodega; y verifique que se encuentren registradas en el sistema de inventarios	A7	CH
8	Verifique si los productos físicamente están identificados con el código de barra según el sistema	A8	JC
9	Solicite el registro del control de la temperatura a la cual se reciben los productos y si se encuentra dentro del rango establecido	A9	CH

Cliente ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. DE C.V.  
 Período Auditoría interna al 31 de diciembre del 2020

Elaborado por JC/CH Auditor encargado  
 Revisado por FF Supervisor

PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA: AREA DE INVENTARIOS

Nº	PROCEDIMIENTO	REF. P.T.	HECHO POR/REVISADO POR
10	Solicite el registro del control de los productos que ingresan con averías a la bodega de productos congelados contra las averías físicas	A10	JC
11	Verifique en el inventario físico si los productos con averías se encuentran en el inventario total de productos para el despacho	A11	CH
12	Verifique que las averías reportadas por bodega se encuentren registradas correctamente en sistema	A12	JC
13	Verifique físicamente si cuentan con un área identificada y separada para almacenar tanto productos vencidos, averías y producto deteriorado	A13	CH
14	Revise si el encargado de bodega lleva un control de todos los productos que son preparados para salir de bodega	A14	JC
15	Verifique si el encargado de bodega lleva un control donde se encuentra detallado las devoluciones de productos despachados	A15	CH
16	Revise que las devoluciones de productos despachados tengan firma del encargado de bodega	A16	JC
17	Verifique si se cuenta con un horario de limpieza de la bodega y verifique que se encuentren las áreas libres de basura	A17	CH
18	Solicite el control de las temperaturas de los cuartos congelados y verifique que la temperatura no haya variado en la última semana en un rango de 0 °F a -10°F	A18	JC
19	Verifique el control de proveedores que cada uno cuente con sus datos necesarios de identificación (razón social, NIT, NCR, DIRECCION, ETC)	A19	CH

Cliente ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. DE C.V.  
 Período Auditoría interna al 31 de diciembre del 2020

Elaborado por JC/CH Auditor encargado  
 Revisado por FF Supervisor

**PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA: AREA DE INVENTARIOS**

N°	PROCEDIMIENTO	REF. P.T.	HECHO POR/REVISADO POR
20	Revise que se lleve un adecuado control de las facturas, CCF, facturas de importación por cada proveedor y garantía por daños	A20	JG
21	Verifique si cuentan con un archivo donde se lleva el control de los reclamos realizados a los proveedores por los productos que sufren daños hasta el ingreso de la bodega	A21	JG
22	Revise que las notas de crédito realizadas a los proveedores sean por el mismo monto y cantidad de producto por la cual se hizo el reclamo	A22	GH
23	Verifique que se este cumpliendo con las cantidades maximas y minimas por producto que se pueden almacenar en las bodegas	A23	JG
24	Revise los promateos o retaceos para verificar si a los productos les fueron incluidos todos los gastos relacionados	A24	GH
25	Revise que el control de los productos en transito se encuentre actualizado en el ultimo mes	A25	JG
26	Realice una verificación física de 5 productos vencidos de forma aleatoria y cotejar con las fechas ingresadas en el modulo de inventario (sistema)	A26	GH
27	Revise si se lleva un control de las actas por el levantamiento de inventarios al final de cada año	A27	JG
28	Revise si se realizo el registro de los ajustes de la ultima auditoria por sobrantes o faltantes de la toma física de inventario	A28	GH

Los procedimientos desarrollados de auditoría interna basados en riesgos se muestran en el Anexo 3.

Se presenta a continuación, las marcas utilizadas en la ejecución de cada uno de los procedimientos. Además, se presenta el equipo de auditores designados para la ejecución del encargo:

RESUMEN DE MARCAS		EQUIPO DE AUDITORIA	
[A]	Cantidad verificada aritmeticamente	<b>NOMBRE</b>	<b>CARGO</b>
[B]	Sumas verificadas aritmeticamente	FLOR FUNES (FF)	Supervisor
[C]	Información tomada de la pólizas de seguro	JUAN CHAVEZ (JC)	Auditor encargado
[D]	Riesgo identificado	CLAUDIA HERNANDEZ (CH)	Auditor encargado
[E]	Información tomada del control de inventarios ciclico de bodega		
[F]	Producto identificado correctamente		
[G]	Temperatura correcta		
[H]	Información tomada del Kardex		
[I]	Información tomada de libro de compras		
[J]	Información tomada de control de actas de inventario		
[K]	Información cotejada contra sistema de inventario		
[L]	Información tomada de control de temperatura		
[M]	Información tomada del control de las verias		
[N]	Información tomada del control de salidas de mercancia		
[O]	Información tomada del control de devoluciones		
[P]	Información tomada de expediente de proveedores		
[Q]	Información tomada de control de reclamos de proveedores		

## **Comunicación de resultados**

### **INFORME DE AUDITORIA INTERNA**

**Señores**

**Junta directiva**

De conformidad a nuestro programa anual de auditoría, hemos concluido con la revisión de las actividades de la organización, la revisión cubrió operaciones por el período comprendido del 1 de enero al 31 de diciembre de 2020.

El objetivo de la auditoría es verificar la validez, suficiencia, calidad y aplicación de los controles contables y operativos de la empresa. A efecto de cumplir el objetivo planteado, se efectuaron procedimientos de auditoría interna basados en riesgos en las instalaciones de la empresa específicamente en el área de inventarios.

Los criterios que se aplicaron en el proceso de auditoría fueron de conformidad a los establecidos en las Normas Internacionales para el Ejercicio Profesional de la Auditoría Interna, leyes y normativas tributarias, NIIF para las PYMES y los reglamentos internos establecidos por la organización de la empresa.

Como resultado de los procedimientos aplicados hemos obtenido los siguientes hallazgos:

## **DETERIORO DE PRODUCTOS DENTRO DE LA CUENTA DE INVENTARIOS**

### **CONDICION**

Al solicitar el detalle del cálculo del deterioro de inventarios al final del período, se verifico que la empresa no realiza el deterioro de inventarios, el cual se debe de registrar al final del período.

### **CRITERIO**

Basados en la sección 27 párrafo 27.2 de las NIIF para las PYMES, una entidad evaluará en cada fecha sobre la que se informa si ha habido un deterioro del valor de los inventarios. La entidad realizará la evaluación comparando el importe en libros de cada partida del inventario con su precio de venta menos los costos de terminación y venta. Si una partida del inventario (o grupo de partidas similares) ha deteriorado su valor, la entidad reducirá el importe en libros del inventario (o grupo) a su precio de venta menos los costos de terminación y venta. Esa reducción es una pérdida por deterioro del valor y se reconoce inmediatamente en resultados.

### **CAUSA**

Los productos deteriorados están registrados en la cuenta de inventarios, debiendo registrarse en la cuenta Deterioro de inventario u obsolescencia de inventario ya que es un gasto para la empresa.

### **EFECTO**

Ante esta incorrección, el valor de la cuenta de los inventarios en los estados financieros no refleja el saldo real de los mismos.

### **RECOMENDACIONES**

Realizar el respectivo cálculo de deterioro de los inventarios con su registro contable.

## **AVERIAS DE PRODUCTOS DENTRO DE CUENTA DE INVENTARIOS**

### **CONDICION**

Al verificar en el sistema las averías de productos dañados, estas se encuentran dentro de la cuenta de inventario y en las bodegas de inventario para despacho.

### **CRITERIO**

Basados en la sección 27 párrafo 27.2 de las NIIF para las PYMES, una entidad evaluará en cada fecha sobre la que se informa si ha habido un deterioro del valor de los inventarios. La entidad realizará la evaluación comparando el importe en libros de cada partida del inventario con su precio de venta menos los costos de terminación y venta. Si una partida del inventario (o grupo de partidas similares) ha deteriorado su valor, la entidad reducirá el importe en libros del inventario (o grupo) a su precio de venta menos los costos de terminación y venta. Esa reducción es una pérdida por deterioro del valor y se reconoce inmediatamente en resultados.

### **CAUSA**

Las averías de inventario se encuentran registradas en la cuenta de inventarios, debiendo registrarse en la cuenta de deterioro de inventario ya que el importe no es totalmente recuperable.

### **EFECTO**

Ante esta incorrección, el valor de la cuenta de los inventarios en los estados financieros no refleja el saldo real de los mismos.

### **RECOMENDACIONES**

Realizar la respectiva separación de las averías de los productos y registrarlos en la cuenta de deterioro de los inventarios.

Por lo cual se emite el siguiente informe para que se le dé el respectivo seguimiento.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Carlos Marroquin', written in a cursive style.

**Carlos Marroquin**  
**Jefe de Auditoría Interna**  
**Alimentos Congelados, S.A. de C.V.**



## CONCLUSIONES

- a) Se determinó que actualmente la empresa no implementa procedimientos de auditoría interna basados en riesgos, en los cuales pueda apoyarse para la resolución de posible daños o consecuencias que puedan generar estos.
  
- b) La empresa no posee un apetito al riesgo el cual considere todos los riesgos que la rodean, no dándole la habilidad de reaccionar a los eventos que puedan afectarla.
  
- c) Con el propósito de contribuir a la unidad de auditoría interna, la presente investigación compone una herramienta de apoyo para el desarrollo de procedimientos basados en riesgos para el área de inventarios.

## RECOMENDACIONES

- a) Se recomienda capacitar al personal de la unidad de auditoría interna en procedimientos basados en riesgos para que puedan desarrollar programas que ayuden a detectar posibles daños que puedan afectar a la empresa.
  
- b) Se recomienda establecer el apetito al riesgo que esté relacionado directamente con las metas y objetivos determinados por la empresa.
  
- c) Se recomienda que la presente investigación sea retomada con el propósito de tomar una guía de una auditoría basada en riesgos por la unidad de auditoría interna para el área de inventarios.

## BIBLIOGRAFÍA

- Auditors, T. I. (2017). *NORMAS INTERNACIONALES PARA EL EJERCICIO PROFESIONAL DE LA AUDITORIA INTERNA*. Altamonte Springs, FL 32701-4201, USA: The Institute of Internal Auditors.
- Catacho Arteaga, R. M., Menjivar Martínez, C. L., & Turcios Chávez, N. A. (2012). *“AUTODIAGNÓSTICO LOGÍSTICO PARA LA MEJORA DE LOS PROCESOS DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS PERECEDEROS REFRIGERADOS Y CONGELADOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTICIA SALVADOREÑA”* (tesis). San Salvador.
- Gerencie. (08 de Octubre de 2017). *Gerencie.com*. Obtenido de <https://www.gerencie.com/tipos-de-riesgos-de-auditoria.html>
- Laski, D. J. (11 de Diciembre de 2018). Obtenido de Auditool: <https://www.auditool.org/blog/auditoria-externa/6316-la-auditoria-basada-en-riesgos-en-la-practica>
- (2015). *Niif para Pymes*. Lima.
- Soy Aumatell, C. (2003). *Auditoría de la información análisis de la información generada en la empresa*. Barcelona: Editorial UOC.
- Videla, P. (25 de Marzo de 2016). *Logistica Hub*. Obtenido de <https://logisticahub.wordpress.com/2016/03/25/que-es-un-producto-perecedero/>

# ANEXOS

*Anexo 1: Guía de preguntas de entrevista dirigida a la unidad de auditoría interna de la empresa Productos Congelados, S.A. de C.V.*



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



**DIRIGIDO A:** Al auditor interno de una empresa que se dedica a la venta de productos congelados perecederos del Departamento de San Salvador, Municipio de San Salvador.

**OBJETIVO:** Recopilar información suficiente que contribuya a la verificación de los procedimientos realizados, para el manejo del inventario de productos congelados perecederos que estén basados en riesgos y con el cumplimiento de las Normas Internacionales del Ejercicio Profesional de Auditoría Interna, Normas Internacionales de Información Financiera para pequeñas y Medianas Entidades, al momento de ejecutado el trabajo por los auditores internos de las empresas que se dedican a la venta de productos congelados perecederos del Departamento de San Salvador, Municipio de San Salvador.

**PROPÓSITO:** La presente guía de preguntas ha sido elaborada por estudiantes de la carrera de Licenciatura en Contaduría Pública, con el propósito de sustentar el trabajo de investigación denominado “procedimientos de auditoría interna basados en riesgos para verificar el manejo de los inventarios en una empresa dedicada a la venta de productos congelados perecederos en el departamento de san salvador”

**INDICACIONES:** Responda las siguientes preguntas según usted considere convenientes.

Objetivo: Indagar si la empresa ya cuenta con un programa de auditoría interna basado en riesgo para el área de inventarios.

1. ¿Poseen un programa de auditoría basado en riesgos para evaluar el área de inventarios? ¿Qué aspectos evalúan de los inventarios como parte de la auditoría? ¿Considera que es importante contar con un programa de auditoría basado en riesgos para dicha evaluación?

Objetivo: Verificar si realizan procedimientos relacionados a COSO ERM tanto para el área de negocio de la empresa como para los inventarios de productos congelados.

2. ¿Puede mencionar qué procedimientos de auditoría realizan para analizar el contexto del negocio?
3. ¿Dentro de la empresa cómo determinan el apetito de riesgo para el área de los inventarios?
4. ¿De qué manera se establece la priorización de los riesgos de los inventarios de productos congelados?

Objetivo: Indagar si realizan procedimientos para establecer la frecuencia de realización de la auditoría interna

5. ¿Puede decir cuál es el proceso de auditoría que utilizan para determinar la frecuencia con la cual se realizará la auditoría a los inventarios de productos congelados?

Objetivo: Verificar si existen procedimientos para determinar tanto la muestra para la toma física del inventario, así como la muestra para revisión de entradas y salidas del producto congelado de la bodega.

6. ¿Qué procedimientos de auditoría utilizan para determinar la muestra de productos a verificar en el inventario físico y la muestra de revisión de las entradas y salidas de los inventarios de productos congelados?

Objetivo: Indagar si se realizan procedimientos para revisar si el reconocimiento inicial de los inventarios de productos congelados es el correcto.

7. ¿Podría mencionar qué procedimientos de auditoría utilizan para verificar si el reconocimiento inicial de los inventarios de productos congelados es el correcto?

Objetivo: Identificar si poseen procedimientos para verificar los inventarios que se encuentran deteriorados y si poseen un control de respaldo

8. En el caso de los productos deteriorados puede mencionar ¿Qué procedimientos de auditoría utilizan para verificar los inventarios que están deteriorados?

Objetivo: Verificar si el auditor interno conoce sobre la base de medición de los inventarios basado en las NIIF para PYMES.

9. ¿Podría mencionar cuál es la base contable que se utiliza para la medición de los inventarios (registro inicial y al cierre de cada ejercicio)?

Objetivo: Indagar si utilizan procedimientos para determinar si la temperatura de la bodega es correcta tanto para el momento de almacenar como para el momento del manejo al despachar, de esta manera tener seguridad que el producto no pierde calidad.

10. ¿Qué procedimientos de auditoría utilizan para verificar si la temperatura de la bodega es la adecuada para el almacenamiento y manejo del inventario de producto congelado?

Objetivo: Revisar si aplican procedimientos para la verificación de la limpieza de bodegas y garantizar que los inventarios de productos congelados no se contaminen con basura, sustancia química u otros objetos dañinos para la salud.

11. ¿Podría mencionar cuáles son los procedimientos de auditoría utilizados para verificar la limpieza donde se almacenan los inventarios de productos congelados?

Objetivo: Verificar si efectúan procedimientos relacionados con el manejo correcto de los inventarios por parte de los encargados de bodega.

12. ¿Qué procedimiento de auditoría utilizan para verificar que los inventarios de productos congelados tengan un correcto manejo por parte de los encargados al momento de su preparación y distribución?

Objetivo: Investigar si utilizan procesos para disminuir el riesgo de robo de los inventarios de productos congelados en la bodega y evitar de esta manera faltantes de inventario de costos elevados.

13. ¿Qué procedimientos de auditoría utilizan para minimizar el riesgo del robo y pérdidas físicas del inventario de productos congelados?

Objetivo: Verificar si poseen procesos para determinar el riesgo de los inventarios de productos congelados obsoletos para poder evitar que el monto sea significativo al final del año.

14. ¿Cuáles procedimientos de auditoría realizan para identificar oportunamente y minimizar el riesgo de que los inventarios queden obsoletos?

Objetivos: Observar si efectúan procedimientos para verificar la caducidad de los inventarios de productos congelados con la ayuda de programas informáticos, facilitando la detección oportuna de los productos próximos a vencer.

15. ¿Qué procedimientos de auditoría asistidos por programas informáticos poseen para revisar la caducidad del inventario de productos congelados?

Objetivo: Verificar qué procedimientos realizan para revisar los ajustes posteriores que surgen de la toma física de inventarios al momento de realizar la auditoría y la manera de ser sustentados de esta forma evitar que las diferencias se mantengan en el transcurso del año.

16. ¿Cuáles procedimientos de auditoría utilizan para verificar los ajustes que se realizan en el registro de inventarios luego de la revisión física?

Objetivo: Indagar si realizaron procedimientos nuevos de auditoría interna durante la pandemia COVID-19, para minimizar el impacto económico de la empresa



17. ¿Mencione que tipos de riesgos fueron los que más se afrontaron durante la pandemia y que tipo de procedimientos de auditoría se implementaron para minimizar el riesgo?

Objetivo: comprender si el auditor interno utilizará una guía de procedimientos de auditoría basados en riesgos y si con esa guía considera obtener beneficios.

18. ¿Consideraría utilizar una guía de procedimientos de auditoría basados en riesgos para la evaluación del área de inventarios? ¿Qué beneficios obtendría al utilizar dicho programa?

**Anexo 2: Presentación de Resultados obtenidos de la guía de preguntas.**

<b>PREGUNTA</b>	<b>RESPUESTA</b>	<b>ANÁLISIS</b>
<p>1. ¿Poseen un programa de auditoría basado en riesgos para evaluar el área de inventarios?                      ¿Qué aspectos evalúan de los inventarios como parte de la auditoría?                      ¿Considera que es importante contar con un programa de auditoría basado en riesgos para dicha evaluación?</p>	<p>Si, poseemos un programa de inventario ya que por el tipo de empresa el área de inventario es un rubro fuerte a principio de cada año, determinamos un programa de auditoría para evaluar el área de inventarios.</p> <p>Evaluamos primero el vencimiento, que el producto esté en buen estado, que no haya abuso de temperatura, que exista adecuada rotación del producto tanto en el área de distribución como en las tiendas de venta.</p> <p>Si, sobre todo porque la mayoría de las empresas comerciales el área de inventarios es una de sus áreas más fuerte dentro de los estados financieros.</p>	<p>La empresa si cuenta con un programa de auditoría para evaluar los inventarios de producto congelados, pero este programa no se encuentra basado en riesgos.</p> <p>La empresa cuenta con aspectos puntuales para evaluar como parte de la auditoría interna que realizan a los inventarios de productos congelados, sin embargo, se pueden tomar más aspectos que pueden ayudar a mantener un mejor manejo y que están basados según el nivel de riesgo.</p>
<p>2. ¿Puede mencionar qué procedimientos de auditoría realizan para analizar el contexto del negocio?</p>	<p>Empresas de tiendas, hace visita a las competencias, realiza monitoreo constante de promociones de otras marcas, incluso como área de auditoría hemos participado como agentes externos de procedimiento.</p>	<p>La empresa no cuenta con procedimientos basados en COSO ERM, por tal motivo cuando toca analizar el contexto del negocio, solo se enfocan en el mercado en el cual ofrecen sus productos.</p>

<b>PREGUNTA</b>	<b>RESPUESTA</b>	<b>ANÁLISIS</b>
3. ¿Dentro de la empresa cómo determinan el apetito de riesgo para el área de los inventarios?	Por ser una empresa comercial que su rubro fuerte es la comida (productos congelados), el área de inventario es uno de los rubros más fuertes, por lo tanto a la hora de medir riesgos y de establecer el programa anual de revisiones el área de inventario es uno de los más fuertes.	La empresa no tiene establecido un apetito por el riesgo, por lo cual ellos no están dispuestos a aceptar ningún riesgo, al no tener establecido el apetito por el riesgo es una señal que la empresa no cuenta con procedimientos de auditoría basados en riesgos.
4. ¿De qué manera se establece la priorización de los riesgos de los inventarios de productos congelados?	Pues los riesgos de productos congelados siempre vienen amarrados a temas de productos vencidos, de rotación, que podría ver algún problema en el área de distribución y es el área de las tiendas que afecta el producto para el consumo de las personas; para eso hacen las revisiones de auditoría interna.	La empresa cuenta con su propia priorización de riesgos para los inventarios de productos congelados, según análisis de información de años anteriores, sin embargo, se puede observar que no se realiza de acuerdo a COSO ERM.
5. ¿Puede decir cuál es el proceso de auditoría que utilizan para determinar la frecuencia con la cual se realizará la auditoría a los inventarios de productos congelados?	Al principio de año se establece las frecuencias con que se van a realizar las visitas a las tiendas esto según la política ya establecida y siempre se evalúa de manera mensual la rotación de sus inventarios para ver si hay alguna fluctuación importante que nos llame la atención y que nos permita hacer un seguimiento más oportuno no necesariamente	La empresa ya tiene establecido por política la frecuencia para realizar las auditorías internas además cuenta con procedimientos adicionales de realizar inspecciones sobre temas como rotación, producto vencido tanto para salas de ventas como centro de distribución, que ayudan a realizar un análisis para verificar inconsistencias.

PREGUNTA	RESPUESTA	ANÁLISIS
	<p>como estaba programado si no que podemos ir antes, igual en el área de distribución mediante el sistema nosotros monitoreamos de manera quincenal como es la rotación del producto, si viene producto vencido, bloqueado para verificar si es necesario una visita o no.</p>	
<p>6. ¿Qué procedimientos de auditoría utilizan para determinar la muestra de productos a verificar en el inventario físico y la muestra de revisión de las entradas y salidas de los inventarios de productos congelados?</p>	<p>Para la muestra de los productos se revisa el inventario a la fecha de que se realiza la auditoría y se toma regularmente los diez primeros productos de mayor cantidad física pues son los que representan un mayor monto en términos monetarios en inventario, aunque en el piso se toman productos aleatorios para validar que no haya algo incorrecto y evitar cualquier riesgo de alteración en el inventario.</p> <p>Con el tema de entradas y salidas ahora con el sistema contable que se tiene todo es puro sistema a nivel de sistema se ve las entradas, de donde salió de distribución, a que tienda salió y si es necesario validar algún documento manual como la bitácora de recepción se solicita a los restaurantes o al área contable.</p>	<p>La empresa si cuenta con procedimientos establecidos para determinar la muestra de productos a verificar en el inventario físico al momento de realizar la auditoría interna y con la verificación, con las revisiones de entradas y salidas no se realiza una muestra pues se hace al cien por ciento la revisión.</p>

PREGUNTA	RESPUESTA	ANÁLISIS
<p>7. ¿Podría mencionar qué procedimientos de auditoría utilizan para verificar si el reconocimiento inicial de los inventarios de productos congelados es el correcto?</p>	<p>Como parte de nuestra revisión en oficinas se solicitan muchas veces los retaceos de los productos en donde se verifican las facturas, los gastos de importación, gastos adicionales entonces se verifica de forma mensual si hay alguna anomalía es los costos de los productos.</p>	<p>Se realiza el reconocimiento inicial del inventario, tal como lo detalla la NIIF para las PYMES (secc. 13). El auditor interno manifiesta que esta actividad la realizan de forma mensual.</p>
<p>8. En el caso de los productos deteriorados puede mencionar ¿Qué procedimientos de auditoría utilizan para verificar los inventarios que están deteriorados?</p>	<p>Por el rubro que tenemos, producto deteriorado no se cuenta mucho si no que son productos con alto riesgo de vencimiento y cuando hay un producto vencido lo que se verifica es el correcto desecho del producto mediante las fallas de recepción que nos proporciona el área de distribución y en algún caso podemos hacer una revisión aleatoria donde se cuenta el producto previo a su destrucción y envió a desechar.</p>	<p>El auditor interno manifiesta que el producto congelado posee un alto riesgo de vencimiento y que llegado este punto el producto debe desecharse, el procedimiento para el desecho es una revisión aleatoria donde se cuenta el producto previo a su destrucción. La empresa no posee un procedimiento para la revisión del producto deteriorado el cual se menciona en la NIIF para las PYMES (secc. 27)</p>
<p>9. ¿Podría mencionar cuál es la base contable que</p>	<p>El producto se registra en base a costo promedio y al cierre del ejercicio como política de la empresa y requerimiento fiscal un</p>	<p>De acuerdo al párrafo 13.5 de la NIIF para las PYMES la medición de los inventarios se reconocerá al costo y se actualizará a su</p>

PREGUNTA	RESPUESTA	ANÁLISIS
<p>se utiliza para la medición de los inventarios (registro inicial y al cierre de cada ejercicio)?</p>	<p>inventario del 100% de los productos donde se determina los ajustes de cada uno.</p>	<p>valor neto realizable. En este caso el auditor interno no conoce o no aplica este último. El método de valoración del inventario es costo promedio y al cierre del ejercicio se revisa un cien por ciento del mismo, realizando los respectivos ajustes.</p>
<p>10. ¿Qué procedimientos de auditoría utilizan para verificar si la temperatura de la bodega es la adecuada para el almacenamiento y manejo del inventario de producto congelado?</p>	<p>Como área de auditoría no hacemos una medición inicial del producto congelado si no que lo que revisamos tanto como en el restaurante y tienda es la bitácora que llevan los mismos, como requisito es que tomen la temperatura del producto antes de recibirlo de distribución para evitar que no haya abuso de temperatura o que vayan productos con una temperatura muy baja que no esté apta para el consumo.</p>	<p>La política de la empresa es que se tome la temperatura antes de recibir el producto congelado en bodega.</p> <p>Se determinó que no existe un procedimiento por parte de auditoría interna, para revisar si la persona encargada de recibir el producto lo hace de manera adecuada.</p>
<p>11. ¿Podría mencionar cuáles son los procedimientos de auditoría utilizados para verificar la limpieza</p>	<p>Si, dentro de los recorridos que hacemos de manera periódica tanto en las tiendas como en el área de distribución, uno de los puntos a evaluar es la limpieza y lo ordenado que están los productos ya que al ser uno de los productos más importantes de nuestro inventario debe tener un</p>	<p>La empresa si realiza procedimientos que ayuden a verificar la limpieza del lugar donde se almacenan los inventarios de productos congelados, para evitar que estos puedan tener alguna contaminación y sean dañinos para la salud de sus clientes.</p>

PREGUNTA	RESPUESTA	ANÁLISIS
<p>donde se almacenan los inventarios de productos congelados?</p>	<p>buen adecuado movimiento y rotación de los mismos.</p> <p>Por lo cual se revisan los siguientes puntos:</p> <p>que los pasillos y bodega estén libres de basura, que no se encuentren objetos extraños a las comidas, que las cajas estén cerradas y estibadas correctamente, y que no se encuentren productos derramados que puedan ocasionar plagas.</p>	
<p>12. ¿Qué procedimiento de auditoría utilizan para verificar que los inventarios de productos congelados tengan un correcto manejo por parte de los encargados al momento de su preparación y distribución?</p>	<p>En el área de preparación hacemos revisiones aleatorias cuando el área de distribución llega a los restaurantes para ver si utilizan todas las medidas de seguridad establecidas tanto para el producto como para ellos personales, se verifica que las cajas no vengan dañadas, abiertas, que no haya abuso de temperatura y en el área del restaurante se hace procedimientos de revisión de cámaras en donde se vea que no hay manipulación incorrecta del producto, lo que puede afectar al producto.</p>	<p>Si realizan procedimientos para verificar que el inventario de productos congelados tenga un adecuado manejo por parte del personal, al momento de su preparación y distribución.</p>
<p>13. ¿Qué procedimientos de</p>	<p>Cada vez que hacemos un recorrido en las áreas revisamos el inventario aleatorio de los productos</p>	<p>Para el área de distribución realizan procedimientos de revisión aleatoria de inventarios, pero para el</p>

PREGUNTA	RESPUESTA	ANÁLISIS
<p>auditoría utilizan para minimizar el riesgo del robo y pérdidas físicas del inventario de productos congelados?</p>	<p>siempre nos vamos con el nivel de riesgo y los productos que son más fuertes y de alto movimiento, una de las cosas importantes que en el área de restaurante tenemos el sistema A, B, C, X, Y, Z implementado para que los restaurantes cuenten únicamente los productos A que son los productos de mayor venta y los productos X que son de mayor rotación, así estamos previniendo que la mayor parte del inventario se cuenta de manera diaria así mismo en el caso de establecer diferencia abismal en los inventarios que realiza el centro de distribución como los restaurantes se va hacer una verificación física y si es necesario delimitar responsabilidades se delimitan responsabilidades.</p>	<p>área de restaurantes utilizan un sistema implementado para que cuenten únicamente los productos que tienen mayor venta y los que tienen mayor rotación para poder prevenir diferencias grandes de inventarios, además realizan verificaciones físicas y delimitan responsabilidades.</p>
<p>14. ¿Cuáles procedimientos de auditoría realizan para identificar oportunamente y minimizar el riesgo de</p>	<p>Nos basamos en alertas de sistemas ya que tenemos un sistema que es SAP que tenemos una transacción que nos permite ver la fecha de vencimiento de cada producto y cuando tenemos un producto perecedero que tiene un alto monto y que tenemos la duda que si se va a vencer o no, le</p>	<p>Se basan en alertas de sistema para detectar las pérdidas físicas ya que estas les permite ver si tienen un alto volumen de inventarios o si está cerca de vencerse el producto por lo tanto este tipo de alertas les ayudan a detectar si existe un robo o pérdidas físicas al momento de hacer los procedimientos</p>



PREGUNTA	RESPUESTA	ANÁLISIS
que los inventarios queden obsoletos?	enviamos este producto al encargado del centro de distribución para que nos valide que planeación tienen con ese producto.	respectivos en los inventarios.
15. ¿Qué procedimientos de auditoría asistidos por programas informáticos poseen para revisar la caducidad del inventario de productos congelados?	Cada mes sale una alerta sistema SAP donde nos indica qué productos van a estar o están próximos a vencer u obsoletos en cada una de las bodegas.	El procedimiento que realizan es verificar la alerta que les da el sistema SAP para poder detectar los productos que están a punto de vencerse en las bodegas que están almacenadas.
16. ¿Cuáles procedimientos de auditoría utilizan para verificar los ajustes que se realizan en el registro de inventarios luego de la revisión física?	Las revisiones físicas y la toma de inventario que se hace de manera periódica solicitamos al encargado de distribución, que nos presente vía correo la captura donde se han realizado los ajustes o ya que nosotros tenemos acceso al sistema verificamos directamente en el sistema si los ajustes han sido realizados oportunamente.	Para la verificación de los ajustes realizados en el inventario los procedimientos que realizan son a través del encargado de distribución quien es el que realiza el ajuste en el sistema para posteriormente documentar vía correo o verificar directamente en el sistema el ajuste realizado por el encargado.

PREGUNTA	RESPUESTA	ANÁLISIS
<p>17. ¿Mencione que tipos de riesgos fueron los que más se afrontaron durante la pandemia y que tipo de procedimientos de auditoría se implementaron para minimizar el riesgo?</p>	<p>Por ser uno de nuestros rubros principales el área de consumo, el riesgo de productos perecederos es muy alto, de hecho si hubo una gran cantidad de producto que no se logró consumir debido a la baja de ventas lo que se logró identificar mediante el sistema SAP, verificar que producto se podía vender incluso se realizaron traslados entre compañías en otros países para que la pérdida no fuera mucha, al igual que en los restaurantes se mantenía el monitoreo constante y diario de los inventarios mediante sistema para validar que no haya alteración de producto para validar que los restaurantes no tuvieran inventario vencido ya que es uno de los riesgos principales en nuestra área.</p> <p>Se realizaron donaciones, no las hizo el área de auditoría interna sin embargo sí estuvo pendiente de los comprobantes de donación, que se hiciera las salidas de productos en el sistema, que se registren los comprobantes de donación a las empresas que sí tenían comprobante de donación a las que no estaban</p>	<p>Con la respuesta que brindó el auditor el riesgo que enfrentaron fue alto debido a que la cantidad de producto que tenían no se logró vender debido a la pandemia y este fue identificado por medio del sistema SAP, incluso realizaron trasladados de inventario entre compañías y otros países para que no fuera muy grande la pérdida, también se mantenía un monitoreo constante en los inventarios de los restaurantes para verificar si no contaban con inventarios vencidos. Además, realizaron donaciones que el área de auditoría interna monitorio para que en el sistema se viera reflejado las salidas de las mismas y que estas estuvieran soportadas con comprobantes o evidencias físicas.</p>

PREGUNTA	RESPUESTA	ANÁLISIS
	<p>debidamente certificada como donación si se pedía evidencia física de fotos de la entrega y de la salida del inventario.</p>	
<p>18. ¿Consideraría utilizar una guía de procedimientos de auditoría basados en riesgos para la evaluación del área de inventarios? ¿Qué beneficios obtendría al utilizar dicho programa?</p>	<p>Si, por ser uno de los fuerte rubros, el área de inventario en nuestra empresa se lograría evaluar de manera más eficiente la rotación, el vencimiento de los productos, parametrizar incluso productos en restaurantes que cuenten con un solo stock y así poder si es posible trasladarlos a otras tiendas o evitar su vencimiento, evitar que las tiendas tengan productos vencidos lo cual es un riesgo alto tanto como para el consumo de los clientes así como para una posible multa de la defensoría del consumidor, ministerio de hacienda, si se obtendrá muchos beneficios de tener una guía de inventarios de productos congelados basada en riesgo.</p>	<p>La empresa si obtendría beneficios al obtener una guía de inventarios basada en riesgos ya que les proporciona los productos que están a punto de vencerse, la rotación de los productos, también en los restaurantes ayudaría a proporcionar el stock y evitar multas que dañan no solo a nivel legal a la empresa si no de prestigio ya que para el consumo de los clientes puede ser perjudicial.</p>

**Anexo 3: Papeles de trabajo obtenidos de la auditoría interna.**

Cliete ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. DE C.V.  
 Período Auditoría interna al 31 de diciembre del 2020  
 Cédula Procedimiento de valuación de inventarios

Referencia A1  
 Elaborado por JC/CH  
 Revisado por FF



ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. DE C.V.  
 KARDEX DE PRODUCTOS CONGELADOS PERECEDEROS 2020

FECHA	MATERIAL	TEXTO BREVE	UMB	INGRESO	DEVOLU.	SALIDAS	COSTO UNITARIO	VALOR TOTAL	INVENTARIO DISPONIBLE
5/10/2020	530290	ANGELINA	LB	1,245.05	0	0	\$ 2.65	\$ 3,299.38	1,245.05
8/10/2020	530290	ANGELINA	LB	0	0	522.5	\$ 2.65	\$ 1,914.76	722.55
17/10/2020	530290	ANGELINA	LB	2,523.50	0	0	\$ 2.75	\$ 8,854.38	3246.05
21/10/2020	530290	ANGELINA	LB	0	0	475.6	\$ 2.73	\$ 7,555.99	2770.45
28/10/2020	530290	ANGELINA	LB	0	0	657.2	\$ 2.73	\$ 5,761.84	2113.25
7/11/2020	530290	ANGELINA	LB	4,400.25	0	0	\$ 2.67	\$ 17,510.51	6513.5
10/11/2020	530290	ANGELINA	LB	0	0	615.75	\$ 2.69	\$ 15,854.14	5897.75

[H]

[A]

**Conclusión:** Se verifico la valuación de inventario con mayor rotación, el cálculo y el método utilizado es el correcto.

**Cliente** ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. DE C.V.  
**Periodo** Auditoria interna al 31 de diciembre del 2020  
**Cédula** Procedimiento de verificación de seguros

**Referencia** A2  
**Elaborado por** JC  
**Revisado por** FF

POLIZA	TIPO DE SEGURO	CANTIDAD ASEGURADA
IN-2142	INCENDIO	\$25,000.00
A-00000	AUTOMOTORES	\$200,000.00
IN-2141	ROBO	\$300,000.00
IN-2141	DINERO	\$200,000.00

[C]

**Conclusión** La empresa posee los seguros necesarios ante cualquier contingencia

## POLIZA N° IN-2142

**ASEGURADO** Alimentos Congelados, S.A. DE C.V.

**VIGENCIA** Desde las cero horas de uno de enero; a las 24 horas del 13 de diciembre de 2019.

### ROBO Y HURTO CON VIOLENCIA ANEXO DE RENOVACION

<b>Número de Póliza:</b>	RH-0000
<b>Asegurado :</b>	PRODUCTOS CONGELADOS, S.A. DE C.V.
<b>Domicilio :</b>	SAN SALVADOR
<b>Vigencia del Seguro:</b>	Del domingo, 13 de diciembre de 2019 al lunes, 13 de diciembre de 2020 (ambas fechas a las doce horas del día)
<b>Suma Asegurada hasta:</b>	\$25,000.00

Hacemos Constar que, a solicitud del Asegurado, la Compañía conviene en prorrogar la vigencia de la Póliza a que el presente anexo se refiere durante el período de vigencia arriba citado.

El vencimiento de pago de la prima arriba indicada es la fecha en la que se inicia el período de vigencia antes citado. Todas las cifras están expresadas en Dólares de los Estados Unidos de América

<b>Actividad del Negocio</b>	<b>OFICINAS</b>
------------------------------	-----------------

BIENES Y SUMAS ASEGURADAS				
Ítem	UBICACION Y BIENES ASEGURADOS	SUMA ASEGURADA HASTA(\$)	TASA	PRIMA(\$)

<b>Bienes propiedad del asegurado que adelante se describen:</b>				
	<b>Se cubren todas las ubicaciones descritas en póliza de Incendio I-0700</b>			
a)	La compañía se obliga a cubrir las pérdidas o daños que sufran los bienes que resulten como consecuencia de Robo y Hurto con violencia, o sus intentos, consistentes en: Mobiliario y equipo de oficina, equipo de cómputo y telefonía, propios del giro del negocio del Asegurado, por uno o varios eventos en total anual durante la vigencia. Existencias de mercadería propiedad del Asegurado y/o todos los bienes propiedad de terceros por los cuales sea responsable, aunque dichos bienes no sean mencionados específicamente en la presente descripción, hasta por la suma de:	25,000.00	1.75 %	437.50
	Total Suma Asegurada	25,000.00		437.50
	GRAN TOTAL SUMA ASEGURADA	25,000.00		437.50

<b>RIESGOS CUBIERTOS</b>
--------------------------

Según cláusula segunda de las condiciones generales que forman parte integrante

**CONDICION ESPECIAL – PARA ROBO**

Para efectos del alcance del inciso II. HURTO CON VIOLENCIA de la Cláusula Segunda – Riesgos Cubiertos, se incorpora la siguiente definición:

Local o Edificio: Aquella parte del predio asegurado que se encuentre construida con la finalidad de desarrollar actividades propias a una casa de habitación o establecimiento de negocio; dicho local o edificio, no deberá tener abertura alguna en sus techos y paredes, más que las correspondientes a puertas y ventanas, debiendo contar estas con las medidas de seguridad adecuadas y suficientes para proteger los bienes que resguardan. En caso de existir aberturas en el techo, éstas deberán estar cubiertas por domos, con sus respectivas protecciones de fierro.

En días y horas no laborables para el Asegurado, estas aberturas deberán estar completamente cerradas, de tal forma que no se pueda tener acceso al interior del local más que haciendo uso de violencia desde el exterior del mismo y sólo estarán abiertas cuando así reinicie sus actividades.

1. Reinstalación automática de suma asegurada (Formato 151108)
2. Prima mínima anual: \$75.00
3. La prima por extensiones de vigencias para periodos menores a un año no podrá ser fraccionada en cuotas y el cobro por dicha extensión no será menor a \$35.00.
4. Se establece que la prima para periodos menores a un año por incremento de suma asegurada, inclusión de cláusulas especiales u otro movimiento que genere cobro adicional, en ningún caso será menor a \$10.00. Así mismo se establece que la prima resultante será facturada en una cuota.

<b>CLAUSULAS ESPECIALES</b>
-----------------------------

5. En el caso de inclusión de ramos adicionales en el transcurso de la vigencia, es decir para periodos menores a un año, la prima por dicha inclusión no será de menor a \$35.00. La prima mínima antes indicada aplica por ramo y no podrá ser fraccionada en cuotas.
6. La prima neta anual podrá fraccionarse siempre y cuando el monto mínimo por cuota no sea menor a \$25.00.
7. Anexo de arbitraje

<b>DEDUCIBL</b>
-----------------

1. Robo Y Hurto Con Violencia, Toda indemnización estará sujeta a un deducible de \$300.00 y en adición al deducible el Asegurado participará con el 20% del importe de la pérdida ajustada.

<b>OTRAS</b>
--------------

Hacemos constar que el texto resaltado en negrita en las secciones CLAUSULAS ESPECIALES, DEDUCIBLES Y OTRAS CONDICIONES (excluyendo dichos títulos), corresponden a modificaciones o mejoras otorgadas en la presente renovación.

<b>COSTO DEL SEGURO</b>					
Prima Neta	Gastos Emisión	Gastos Financiamiento	Subtotal	IVA	Total Prima a Pagar
<b>\$437.50</b>	<b>\$0.00</b>	<b>\$0.00</b>	<b>\$437.50</b>	<b>\$56.88</b>	<b>\$494.38</b>

### SOLICITUD DE RENOVACION DE SEGUROS DE AUTOMOTORES

<b>Número de Póliza:</b>	A-00000
<b>Contratante :</b>	ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. DE C.V.
<b>Asegurado:</b>	ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. DE C.V.
<b>Domicilio :</b>	SAN SALVADOR
<b>Vigencia del Seguro:</b>	Del jueves, 13 de mayo de 2019 al viernes, 13 de mayo de 2020 (ambas fechas a las doce horas del día)

De conformidad con lo establecido en las Condiciones Generales de la Póliza, se solicita a Aseguradora Agrícola Comercial, S.A., renovar la póliza de seguro arriba indicada por el período antes citado, de acuerdo a los siguientes términos:

<b>CARACTERÍSTICAS DEL VEHICULO Y RIESGOS</b>
---

De acuerdo a listado de vehículos adjunto.

<b>FORMA DE PAGO DE LA PRIMA (incluye gastos e impuestos)</b>
---

	<b>CUOTA</b>	<b>IMPORTE</b>	<b>VENCIMIENTO DEL PAGO</b>
-			
1		\$1,612.02	13/May/2020
2		\$1,612.06	13/Jun/2020
3		\$1,612.06	13/Jul/2020
4		\$1,612.06	13/Ago/2020
5		\$1,612.06	13/Sep/2020

Total General

\$9,672.32

## Nota:

- La primera cuota deberá pagarse al momento de suscribir la póliza y las siguientes cuotas serán mensuales y sucesivas.
- Las primas netas por cuota no pueden ser menores de \$25.00.
- Cantidades expresadas en dólares americanos

**CONDICIONES ESPECIALES**

1. Robo y/o hurto total o parcial: cubierto, participación del asegurado: Clase A: 10%, Clase B y C: 20%, Clase F: 30% y Clase H: 20%
2. Gastos legales, originados por los numerales 2 y 3 literal C., de la Condición General Segunda – Riesgos Cubiertos y Condición General Quinta – Extensión de la cobertura de Responsabilidad Civil, de las condiciones generales de la póliza, hasta por US\$1,500.00
3. Gastos de protección y remolque, originados por el literal C., numeral 1., de la Condición General Segunda – Riesgos Cubiertos, de las condiciones generales de la póliza, hasta por US\$1,500.00
4. Reinstalación automática de suma asegurada: Sin cobro de prima
5. Equipo especial debidamente instalado, si el Asegurado cumple con los tres requisitos establecidos en el Anexo A- 2: Beneficio ACSACAR PLUS, no aplica deducible, solamente la participación indicada en la Cobertura de Robo y/o Hurto Total y/o Parcial. El límite máximo de indemnización será hasta la suma de US\$1,000.00
6. No depreciación en caso de pérdida total
7. Límite territorial centroamericano, excluyendo Panamá y Belice. Cuando se incluya México se aplicará recargo del 10% en la prima
8. Cobertura accidentes personales conductor gratis Aplica únicamente para vehículos clase A y B, siempre y cuando tenga cobertura en el Riesgo 1- Daños al vehículo.
9. Daños al vehículo asegurado al conducirse en malos caminos.
10. Daños al vehículo asegurado cuando se utilice para el remolque de vehículo u objetos
11. Convenio de pago de prima
12. Rotura de vidrios sin deducible, si el Asegurado cumple con los tres requisitos establecidos en el Anexo A-2: Beneficio Asistencia ACSACAR PLUS, únicamente se aplicará participación del 10% en la pérdida ajustada. La participación es aplicable únicamente a esta cláusula y solo para vehículos Clase A y B.
13. Anexo A-21: Garantía de pago en 72 horas
14. Responsabilidad Civil en Exceso, por un evento y en total por todos los eventos ocurridos durante la vigencia, hasta una suma máxima por vehículo de: US\$25,000.00, sin cobro de prima
15. Minoría de edad y/o inexperiencia. Sin cobro de prima.
16. Responsabilidad civil cruzada: cubierta
17. Inclusión de vehículos en Pólizas Colectivas. Se hace constar y queda especialmente entendido y convenido, que, para inclusiones posteriores al inicio de la vigencia de la póliza, Aseguradora Agrícola Comercial, S.A., se reserva el derecho de evaluar los vehículos en base a sus políticas de suscripción y comunicará la resolución sobre los términos en que otorgará o rechazará la solicitud de incorporación del vehículo a la póliza.
18. Anexo de cobertura de terrorismo daños materiales
19. Deducibles daños materiales que sufra el vehículo: Clase A: 2% mínimo \$100.00, Clase B: 3% mínimo \$250.00, Clase C: 4% mínimo \$300.00 y Clase F: 5% mínimo \$100.00 Para los vehículos clase H el deducible será del 5% mínimo US\$500.00
20. Se establecen primas mínimas para vehículos: Clase A: \$300.00, Clase B: \$400.00.
21. Anexo de Arbitraje
22. Asistencia en el camino sin cobro de prima. Aplica para vehículos clase A y B con suma asegurada en el Riesgo 1- Daños al vehículo, según términos del Programa de Asistencia ACSACAR. Se extiende Asistencia Vial para los vehículos clase "H" que sean de hasta 1.5 toneladas en el caso de los camiones pequeños.
23. Anexo A-2: Beneficio ACSACAR PLUS. Este beneficio aplica únicamente para vehículos clase A y B siempre y cuando tengan cobertura para el Riesgo 1, Daños al vehículo. Según anexo adjunto.
24. En Robo y/o Hurto Parcial sin deducible, si el Asegurado cumple con los tres requisitos establecidos en el Anexo A- 2: Beneficio Asistencia ACSACAR PLUS, únicamente se aplicará la participación indicada en la Cobertura de Robo y/o Hurto Total y/o Parcial (no aplica para clase H beneficio en reducción en deducible).
25. Se establece que en caso de accidente cubierto por la póliza se cubre los gastos por maniobra de



- rescate hasta el límite establecido en la cláusula de Gastos de Protección y Remolque.
26. Descuento 50% para todos los vehículos
  27. TÉRMINOS DIFERENCIADOS PARA VEHÍCULOS CLASE "H" INDICADOS EN LISTADO DE VEHÍCULOS - USO: TRANSPORTE DE MATERIALES INFLAMABLES.
    1. Participación por Robo y/o Hurto Total y/o Parcial: 20%
    2. Deducible del 5% mínimo \$500.00
    3. Prima mínima neta de \$500.00
    3. No aplicará ningún beneficio en reducción en deducible. Asimismo, se establece que no aplica reducción en deducible en cláusulas que hacen referencia al beneficio cero deducible.
    4. Se extiende asistencia vial para los vehículos clase H que sean hasta 1.5 toneladas en el caso de los camiones pequeños.
    5. Tarifa Clase H:
      - Riesgo 1: Daños al vehículo: 9.35%
      - Riesgo 2: Responsabilidad Civil Bienes: 1.70%
      - Riesgo 3: Responsabilidad Civil Personas: 0.85%
      - No aplica cobertura de Gastos Médicos ni Accidentes Personales.



IN-2141

**CONDICIONES ESPECIALES:**

- *Para el Seguro de Todo Riesgo de Incendio: sus ubicaciones, direcciones y sus sumas aseguradas para los mobiliarios y/o equipos de oficina, construcciones, equipos electrónicos, obras de arte, existencias. hasta por la suma de US\$23,528,694.59*
- *Para el seguro de robo y/o hurto "con o sin violencia"*  
*Hasta por la suma de* *US\$300,000.00*
- *Para el seguro de dinero y/o valores*  
*Hasta por la suma de* *US\$200,000.00*
- *Para el seguro de transporte terrestre interno*  
*Hasta por la suma de* *US\$200,000.00*
- *Para las construcciones: ya que poseemos bienes en las diferentes ubicaciones dentro del territorio de la Republica de El Salvador, se entiende que en esta forma de aseguramiento es sin aplicar la proporción indemnización.*
- *Cobertura de seguro de responsabilidad civil: el límite combinado de responsabilidad de la compañía por daños a terceros en sus bienes y/o lesiones en sus personas por uno o varios eventos. hasta por la suma de US\$100,000.00*

Cliente **ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. DE C.V.**  
Periodo **Auditoría interna al 31 de diciembre del 2020**  
Cédula **Procedimiento de verificación del calculo de deterioro**

Referencia **A3**  
Elaborado por **CH**  
Revisado por **FF**

**NARRATIVA**

Se solicitó al encargado el detalle de los cálculos donde se determina el deterioro al final del periodo, pero la empresa no realiza dicho procedimiento

**[D]**

Cliente ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. DE C.V.  
 Período Auditoría interna al 31 de diciembre del 2020  
 Cédula Procedimiento de verificación de documentación de compras

Referencia A4  
 Elaborado por CH  
 Revisado por FF



Stampede Meat, Inc.

Invoice  
3698521

Page: 1 of 1  
Invoice Date: 09/25/2020

**Bill To:** ALIMENTOS CONGELADOS S.A DE C.V  
 EDIFICIO 021 APARTAMENTO 22 CENTRO  
 URBANISTICO JOSE SIMON CAÑAS SAN  
 SALVADOR,  
 Incoterms: FOB

**Ship To:** ARMADA SUPPLY CHAIN HUB CENTER  
 33707 N. COMMERCE DRIVE  
 EAST POINT

CUSTOMER CODE	Ship Date:	P.O. NUMBER	Driver Via	House Stop	Terms			
0058654510	09/25/2020	25865		MDK Logistics / O	Net 10 Days, due 10 days			
Product	WHS	Description	Order Qty	UOM	Shipped Qty	UOM	Price	Extension
55540	10	PECHUGUITAS EMPANIZADAS	90.00	CS	90.00	CS	129.68	11,671.20
					3,601.82	LB		
76963	10	FAJITAS DE POLLO EMPANIZADAS	20.00	CS	20.00	CS	161.28	3,626.60
					800.04	LB		
							<b>Subtotal</b>	<b>15,296.80</b>

Total Cases: 110.00  
 Total Net Weight: 4,401.86  
 Shipping Method: DELIVERED

Remit To:

**Invoice Total:** \$15,296.80

**Conclusión** Las compras realizadas los últimos 3 meses se encontraron con su respectiva documentación

Ciente ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. DE C.V.  
 Periodo Auditoría interna al 31 de diciembre del 2020  
 Cédula Procedimiento de verificación de inventario cíclico

Referencia A5  
 Elaborado por JC  
 Revisado por FF



ALIMENTOS CONGELADOS S.A DE C.V  
 INVENTARIO CICLICO BODEGA CONGELADO AL 12.10.2020

Material	Texto breve de material	UMB	LibrUtiliz	TARIMA 1	TARIMA 2	TARIMA 3	TARIMA 4	TARIMA 5	TARIMA 6	TARIMA 7	CONTEO TOTAL	DIFERENCIA
630204	BRISKET 5STAR	LB	457.88	325.57	132.31						457.88	0.00
611285	CAMARON 3DS 31/35 P&D BOL 3LB	BOL	54	54.00							54.00	0.00
630294	CLOD ESPALDILLA	LB	906.02	250.36	325.23	330.43					906.02	0.00
620523	ENTRANA CHOICE 5STAR	LB	181.54	181.54							181.54	0.00
630299	HUESO ESPINAZO	LB	3,750	586.25	596.75	525.50	595.90	600.25	595.50	249.85	3750.00	0.00
<b>5,349.44</b>											<b>5,349.44</b>	<b>0.00</b>

[B] [E]

ALIMENTOS CONGELADOS S.A DE C.V  
 INVENTARIO CICLICO BODEGA CONGELADO AL 22.11.2020



Material	Texto breve de material	UMB	LibrUtiliz	TARIMA 1	TARIMA 2	TARIMA 3	TARIMA 4	TARIMA 5	TARIMA 6	TARIMA 7	CONTEO TOTAL	DIFERENCIA
710800	ENTRANA IBP CHOICE	LB	26.92	29.92							29.92	3.00
720225	FILETE PECHUGA POLLO IMP 4/10 LBS	LB	1,200	600.00	600.00						1200	0.00
720796	FLAP MEAT PRIME IBP	LB	633.32	286.50	256.85	89.97					633.32	0.00
730299	HUESO ESPINAZO	LB	3,750	572.25	525.35	545.95	566.85	585.35	576.65	377.60	3750	0.00
730291	LOMO DE AGUJA / FILETE DE RES	LB	548.045	286.45	261.60						548.05	0.00
<b>6,158.29</b>											<b>6,161.29</b>	<b>3.00</b>

[B] [E]

**Conclusión** Se solicito el control de los inventarios y efectivamente se realizan ciclicamente

Cliente ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. DE C.V.  
 Periodo Auditoria interna al 31 de diciembre del 2020  
 Cédula Procedimiento de verificación de entradas y salidas de inventarios

Referencia A7  
 Elaborado por JC  
 Revisado por FF

**Entrada**

Fecha Entrada: 23/09/2020 Grabar  
 Fecha factura: 20/09/2020 Folio factura: 2 Cancelar  
 Nombre del Proveedor: test  
 Artículo: Cantidad: Precio:  
 730399005118 5 3.50 Agregar

Id	Producto	Cantidad	Precio	Total
630204	BRISKET SSTAR	121.10 LB	\$12.55	\$1,519.80
611285	CAMARON 31/35 BOL 6 LB	614.00 BL	\$8.36	\$5,133.04
630294	COLD ESPADILLA	27,652.82 LB	\$0.25	\$6,913.21

**SAUDAS**

Fecha salida: 13/9/2020 Grabar  
 Fecha factura: 10/9/2020 Folio factura: 2 Cancelar  
 Nombre del Proveedor: test  
 Artículo: Cantidad: Precio:  
 730399005118 5 3.50 Agregar

Id	Producto	Cantidad	Precio	Total
630204	BRISKET SSTAR	21.10	\$5.50	\$116.05
611285	CAMARON 31/35 BOL 6 LB	114	\$6.45	\$735.30
630294	COLD ESPALDILLA	276.62	\$1.65	\$456.42

Alimentos Congelados S.A  
Edificio 021 apartamento 22 Centro  
Urbanístico José Simeón Cañas San Salvador  
NIT: 0614-100189-106-9  
Telefono: 2516-1309



### Vale de Entrada de Mercancia

ID Documento: 8038709691	
Fecha del Documento	23.00.2020
Empresa	Alimentos Congelados. S.A.
Proveedor	QUIRCH FOODS
Orden	0800034010

Código	Producto	Cantidad/UM	Lote	FeCad
530204	BRISKET SSTAR	121.10 LB	S240920	24.09.2022
511285	CAMARON 31/35 BOL 6 LB	614.00 BL	5031020	03.10.2022
530204	COLD ESPALDILLA	27,652.82 LB	5270320	27.03.2022

Entregado por: _____	Recibido por: _____
Firma: _____	Firma: _____
Fecha: _____	Fecha: _____

[k]

**Conclusión** Se solicitó las entradas las cuales se verifico contra sistemas y estas estan registradas

Alimentos Congelados S.A  
Edificio 021 apartamento 22 Centro  
Urbanístico José Simeón Cañas San Salvador



### Salida de Mercancía

ID Documento: 9538709691	
Fecha del Documento	13.09.2020
Empresa	LA PAMPA ARGENTINA S.A DE C.V
Proveedor	Alimentos Congelados S.A
Orden	4300034010

Código	Producto	Cantidad/UM	Lote	FaCad
630204	BRICKET 50TAR	21.10 LB	S240920	24.09.2022
611286	CAMARON 31/36 BOL 6 LB	114.00 BL	9031020	03.10.2022
630294	COLD ESPALDILLA	276.82 LB	S270320	27.03.2022

Entregado por: _____	Recibido por: _____
Firma: _____	Firma: _____
Fecha: _____	Fecha: _____

[k]

#### Conclusión

Se solicitó las salidas de mercancía las cuales se verifico contra sistemas y estas estan registradas correctamente





Cliente ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. DE C.V.  
 Período Auditoría interna al 31 de diciembre del 2020  
 Cédula Procedimiento de verificación de código de barras

Referencia A8  
 Elaborado por CH  
 Revisado por FF

Toma de Inventario

División: 1 División Unico Depósito: 1 Mat. Prima Aprobada Fecha: 31/12/202  
 Comprobante de Ajuste Positivo: Ajustivo Comprobante de Ajuste Negativo: Ajustivo  
 Concepto de Operación: 4 Toma Inventario  
Control para recibir productos  
 Por Despacho de Importación  Por Partida y Lote  Por Número de Serie  Todos **Calificación:**  A  B  C

Niveles: 

--	--	--	--	--

**Mostrar**

Código Interno	Cod.de Barra	Descripción	Cantidad	Medida	Cantidad	Medida
MP0001		Materia Prima Ej. 1	0.0000	Unidad	0.0000	
11101	630204	BRISKET SSTAR				
11102	611285	CAMARON 31/35 BOL 6 LB				
11103	630294	COLD ESPADILLA				
11104	332596	CONCENTRADO P/JUGO DE MANGO				
11105	332597	CONCENTRADO P/JUGO DE PIÑA				
11106	332598	CONCENTRADO P/FRESCO DE HORCHATA				

[K]



**Conclusión** Se verifico el código de barra que tenían los productos en bodega contra el sistema y estaban correctamente

Cliete ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. DE C.V.  
 Período Auditoría interna al 31 de diciembre del 2020  
 Cédula Procedimiento de verificación de temperatura

Referencia A9  
 Elaborado por JC  
 Revisado por FF

CONTROL DE TEMPERATURAS DE RECEPCIÓN			
MES:	SEPTIEMBRE		
RANGO DE TEMPERATURA:	0 °F a -10 °F		
PERSONA ENCARGADA:	JOSE LUIS HEREDIA GOMEZ		
NUMERO DE BODEGA:	CD03		
 <b>Alimentos Congelados</b>			
FECHA DE INGRESO	CODIGO	PRODUCTO	TEMP °F
02.09.2020	785695	GUACAMOL LA FINCA	-2 °F
02.09.2020	652041	MEZCLA DE VAINILLA P/ SUNDAE	-8 °F
02.09.2020	652042	MEZCLA DE CHOCOLATE P/ SUNDAE	-7 °F
09.09.2020	421001	TOTA DE CARNE P/ HAMBURGUESA	-5 °F
09.09.2020	532089	PUCHUGA DE POLLO LB	0 °F
16.09.2020	532089	PAPAS CORTE 1/8 P/ FREIR	-5 °F
16.09.2020	532090	PAPAS EN TROZOS P/ FREIR	-4 °F
16.09.2020	532091	PAPAS CON CASCARA 2/3 P/ FREIR	-10 °F
23.09.2020	630204	BRISKET 5STAR	-6 °F
23.09.2020	611285	CAMARON 31/35 BOL 6LB	-6 °F
23.09.2020	630294	CLOD ESPALDILLA	-6 °F


[L]

[G]

Conclusión Se verifico el control de las temperaturas y estas son correctas

Cliente ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. DE C.V.  
Período Auditoría interna al 31 de diciembre del 2020  
Cédula Procedimiento de verificación de averías

Referencia A10  
Elaborado por CH  
Revisado por FF

Alimentos Congelados					
	Fecha:	miércoles, 23 de septiembre de 2020			
	Proveedor:	QUIRCH FOODS			
	Hora de llegada :	2:45 p. m.			
	Temp. Del Equipo (°F):	-2.3 °F			
	Hora Inicio de Descarga:	15:15 P.M			
Detalle de producto recibido					
Código	producto	Cajas	lote	vence	
630204	BRISKET 5 STAR	10	5240920	24.09.2022	
611285	CAMARON 31/35 BOL 6 LB	51	5031020	03.10.2022	
630294	COLD ESPALDILLA	640	5270320	27.03.2022	
LISTADO DE AVERIAS ENCONTRADAS					
Cód. SAP	Artículo	Cajas	Vence	Lote	
630204	BRISKET 5 STAR	1	5240920	24.09.2022	
611285	CAMARON 31/35 BOL 6 LB	2	5031020	03.10.2022	
630294	COLD ESPALDILLA	1	5270320	27.03.2022	

[M]

Conclusión Se verifico que el control de las averias es correcto contra el inventario fisico dañado

Cliente ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. DE C.V.  
 Periodo Auditoría interna al 31 de diciembre del 2020  
 Cédula Procedimiento de verificación de averías en inventario total

Referencia **A11**  
 Elaborado por **JC**  
 Revisado por **FF**



**Alimentos Congelados S.A de C.V**  
**Inventario Cíclico Bodega Congelado al 15.10.2020**

Material	Texto breve de material	Unidad de Despacho	Bodegas de ingreso	Inventario total	Inventario físico	diferencias	Observación
532089	PAPAS CORTE 1/8 P/ FREIR	CA	Despacho	650	625	-25	Se encontraron físicamente 25 cajas con averías que se encuentran dentro de la bodega de despacho.
532089	PAPAS CORTE 1/8 P/ FREIR	CA	averías	15	40	25	Hay 25 cajas con averías que no se encuentran en la bodega de averías
532090	PAPAS EN TROZOS P/ FREIR	CA	Despacho	520	518	-2	Se encontraron físicamente 2 cajas con averías que se encuentran dentro de la bodega de despacho.
532090	PAPAS EN TROZOS P/ FREIR	CA	averías	6	8	2	hay 2 cajas con averías que no se encuentran en la bodega de averías
532091	PAPAS CON CASCARA 2/3 P/ FREIR	CA	Despacho	900	900	0	
532091	PAPAS CON CASCARA 2/3 P/ FREIR	CA	averías	35	35	0	

[D]

[E]

**Conclusión** Se verifico el inventario y las averías forman parte de esta, lo cual no es correcto



Cliente ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. DE C.V.  
Periodo Auditoría interna al 31 de diciembre del 2020  
Cédula Procedimiento de verificación de averías en sistemas

Referencia A12  
Elaborado por JC  
Revisado por FF

#### NARRATIVA

De acuerdo con el procedimiento anterior se concluye que la empresa no cumple con los registros en sistema de acuerdo con las averías reportadas ya que estas, se encuentran en la cuenta de inventario.

[D]

Cliente ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. DE C.V.  
Periodo Auditoría interna al 31 de diciembre del 2020  
Cédula Procedimiento de verificación de áreas separadas de producto dañado

Referencia A13  
Elaborado por CH  
Revisado por FF



#### Conclusión

Se verifico que los productos dañados y con averías se encuentran separados de los inventarios en buen estado

Cliente ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. DE C.V.  
 Período Auditoría interna al 31 de diciembre del 2020  
 Cédula Procedimiento de verificación de control de productos preparados para salir

Referencia A14  
 Elaborado por CH  
 Revisado por FF



### PRODUCTOS PREPARADOS PARA SALIR

FECHA	PEDIDO	CODIGO	PRODUCTOS	LIBRAS	PREPARADO
13/9/2020	2500	630204	BRISKET 5 STAR	21.1	SI
		611285	CAMARON 31/35	114	
		630294	COLD ESPADILLA	276.82	

FECHA	PEDIDO	CODIGO	PRODUCTOS	CANTIDAD	PREPARADO
17/10/2020	2650	332596	CONCENTRADO P/JUGO DE MANGO	12	SI
		332597	CONCENTRADO P/JUGO DE PIÑA	6	
		332598	CONCENTRADO P/HORCHATA	7	

FECHA	PEDIDO	CODIGO	PRODUCTOS	CANTIDAD	PREPARADO
28/11/2020	2888	785695	GUACAMOL LA FINCA BOL 1 LB	5	SI
		652041	MEZCLA DE VAINILLA P/SUNDAE	15	

[N]

**Conclusión** Se verifico que el encargado de bodega si tiene un control de los productos preparados para salir

Cliente ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. DE C.V.  
Período Auditoría interna al 31 de diciembre del 2020  
Cédula Procedimiento de verificación del control de devoluciones

Referencia A15-A16  
Elaborado por CH  
Revisado por FF



### LISTA DE DEVOLUCIONES

FECHA	19/10/2020	FACTURA	650
NOMBRE DEL CLIENTE	Tele Comida, SA de CV		
DIRECCION	Centro Comercial Multiplaza Local B-54 A.C.		
PRODUCTO	LIBRAS	DEVOLUCION	
Empanada de pollo	25	Avariada (Partida en trozos)	
FECHA	29/11/2020	FACTURA	1,485
NOMBRE DEL CLIENTE	Super Comida, SA de CV		
DIRECCION	Centro Comercial Galerías, Local 23-B		
PRODUCTO	LIBRAS	DEVOLUCION	
Fajitas de pollo empanizadas	30	Avariada (Partida en trozos)	
FECHA	29/11/20	FACTURA	
NOMBRE DEL CLIENTE	Super Comida, SA de CV		
DIRECCION	Centro Comercial Galerías, Local 23-B		1,485
PRODUCTO	LIBRAS	DEVOLUCION	
Pechugitos empanizados	50	Ceros aplastados	

[0]


F   
ENCARGADO DE BODEGA

**Conclusión** El encargado de bodega lleva un control de las devoluciones con su respectiva firma

Cliente ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. DE C.V.  
 Período Auditoría interna al 31 de diciembre del 2020  
 Cédula Procedimiento de verificación de horario de limpieza y zonas limpias

Referencia A17  
 Elaborado por JC  
 Revisado por FF

HORARIO DE LIMPIEZA							
FRECUENCIA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Se realizará una vez a la semana	Limpieza y desinfección de heladeras	Limpieza y desinfección de heladeras	Limpieza y desinfección de heladeras	Limpieza y desinfección de heladeras	Limpieza y desinfección de heladeras	Limpieza y desinfección de heladeras	Limpieza y desinfección de heladeras
Se realizará una vez a la semana	Limpieza y desinfección de lamparas	Limpieza y desinfección de lamparas	Limpieza y desinfección de lamparas	Limpieza y desinfección de lamparas	Limpieza y desinfección de lamparas	Limpieza y desinfección de lamparas	Limpieza y desinfección de lamparas
Se realizará cada vez que ingrese mercadería a bodega	Barrer y recoger la basura antes de recibir mercadería	Barrer y recoger la basura antes de recibir mercadería	Barrer y recoger la basura antes de recibir mercadería	Barrer y recoger la basura antes de recibir mercadería	Barrer y recoger la basura antes de recibir mercadería	Barrer y recoger la basura antes de recibir mercadería	Barrer y recoger la basura antes de recibir mercadería
Se realizará una vez a la semana	Sanitizar pisos y paredes de los cuartos de frío	Sanitizar pisos y paredes de los cuartos de frío	Sanitizar pisos y paredes de los cuartos de frío	Sanitizar pisos y paredes de los cuartos de frío	Sanitizar pisos y paredes de los cuartos de frío	Sanitizar pisos y paredes de los cuartos de frío	Sanitizar pisos y paredes de los cuartos de frío

Autorizado por la administración  


**Conclusión** Se verifico que la empresa cuenta con un horario de limpieza y la bodega se encuentre limpia



Cliente ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. DE C.V.  
 Periodo Auditoría interna al 31 de diciembre del 2020  
 Cédula Procedimiento de verificación de temperatura

Referencia A18  
 Elaborado por JC  
 Revisado por FF



### CONTROL DE TEMPERATURA DE CUARTOS FRIOS

CUARTO N°1				
FECHA	HORA	ACTUAL	MAXIMA	MINIMA
23/11/2020	08:10 a.m.	- 3° F		
	05:30 p.m.	- 6° F	- 10°F	0°F
24/11/2020	08:00 a.m.	- 8° F		
	05:10 p.m.	- 2°F	- 10°F	0°F
25/11/2020	08:20 a.m.	- 2° F		
	05:25 p.m.	- 4° F	- 10°F	0°F
26/11/2020	08:05 a.m.	- 7° F		
	05:40 p.m.	- 9° F	- 10°F	0°F
27/11/2020	08:18 a.m.	- 2° F		
	05:12 p.m.	- 3° F	- 10°F	0°F
28/11/2020	08:08 a.m.	- 6° F		
	04:30 p.m.	- 4° F	- 10°F	0°F
29/11/2020	08:14 a.m.	- 2° F		
	05:40 p.m.	- 9° F	- 10°F	0°F
30/11/2020	08:08 a.m.	- 2° F		
	05:30 p.m.	- 7° F	- 10°F	0°F

### CONTROL DE TEMPERATURA DE CUARTOS FRIOS

CUARTO N°2				
FECHA	HORA	ACTUAL	MAXIMA	MINIMA
23/11/2020	08:05 a.m.	- 2° F		
	05:40 p.m.	- 9° F	- 10°F	0°F
24/11/2020	08:18 a.m.	- 2° F		
	05:12 p.m.	- 7° F	- 10°F	0°F
25/11/2020	08:08 a.m.	- 2° F		
	04:30 p.m.	- 4° F	- 10°F	0°F
26/11/2020	08:14 a.m.	- 7° F		
	05:40 p.m.	- 9° F	- 10°F	0°F
27/11/2020	08:08 a.m.	- 2° F		
	05:30 p.m.	- 3° F	- 10°F	0°F
28/11/2020	08:00 a.m.	- 7° F		
	05:10 p.m.	- 4° F	- 10°F	0°F
29/11/2020	08:20 a.m.	- 3° F		
	05:25 p.m.	- 9° F	- 10°F	0°F
30/11/2020	08:10 a.m.	- 5° F		
	05:30 p.m.	- 1° F	- 10°F	0°F

**Conclusión** La temperatura es correcta en cada uno de los cuartos frios

Cliente ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. DE C.V.  
Periodo Auditoría interna al 31 de diciembre del 2020  
Cédula Procedimiento de verificación de control de proveedores

Referencia A19  
Elaborado por JC  
Revisado por FF



EXPEDIENTE DE PROVEEDORES

Cód Asignado SAP 3460

INFORMACIÓN DE LA EMPRESA	
Nombre comercial	TRANSPORTE DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.
Número de Identificación fiscal (NIT)	0614-020810-105-1
Giro de la empresa	TRANSPORTE DE COMIDA
NCR	8970-1
Contacto para compras	VALENTINA FUNES
Correo electrónico para compras	<a href="mailto:valefunes@gmail.com">valefunes@gmail.com</a>
Contacto para pagos	FERNANDO SIGARAN
Correo electrónico para pagos	<a href="mailto:fersigaran@gmail.com">fersigaran@gmail.com</a>
Página Web	
Dirección	Col. Costa rica #34, San Salvador
Condiciones de pago (plazo)	
Descuento	
Tipo de Proveedor (Marque con X)	Gravado <input checked="" type="checkbox"/> Exento <input type="checkbox"/> Alquiler <input type="checkbox"/> Serv. Prof <input type="checkbox"/>
Información para pago por transferencias	
Cuenta del bancaria	
No de cuenta bancaria	123447890

(P)

Nombre Fernando Sigaran

Puesto Administración

Firma: 

**Conclusión** Se verifico el expediente de los proveedores y todos cuenta con la información requerida

Cliente ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. DE C.V.  
 Periodo Auditoria interna al 31 de diciembre del 2020  
 Cédula Procedimiento de verificación de control de documentación de compras

Referencia A20  
 Elaborado por CH  
 Revisado por FF

CONTROL DE FACTURAS DE IMPORTACION			
ALIMENTOS CONGALADOS S.A DE C.V			
COMPRAS AÑO 2020			
Fecha de Emisión	No. De Documento	Nombre del Proveedor	Total Compras
25.09.2020	3698521	STAMPEDE MEAT, INC	\$ 15,296.80
28.09.2020	100012568	MATADERO CA O QUE S.A	\$ 12,680.65
30.09.2020	8650086	MATADERO NUEVO CARNIC S.A	\$ 11,258.45
14.10.2020	200-92656	QURICH	\$ 38,540.00
18.10.2020	2086952	AGRO MEAT INC	\$ 42,850.26
26.10.2020	SV856321	MITMAR SP ZOO	\$ 38,425.74
29.10.2020	895623	KIMBERLEY MEAT COMPANY	\$ 26,782.94
12.11.2020	2008920101	ALSIM MEAT DISTRIBUTION	\$ 45,890.16
18.11.2020	742385	RUBIN FOOD GROUP	\$ 36,715.88
25.11.2020	453159235	INDUSTRY EXPERTS	\$ 52,468.36

CONTROL DE COMPROBANTES DE CREDITO FISCAL			
ALIMENTOS CONGALADOS S.A DE C.V			
COMPRAS AÑO 2020			
Fecha de Emisión	No. De Documento	Nombre del Proveedor	Total Compras
12.09.2020	258963	MULTICONGELADOS S.A DE C.V	\$ 685.00
16.09.2020	458254	LA FINCA S.A DE C.V	\$ 250.65
25.09.2020	1589632	SIVAR CARNES Y QUESOS S.A DE C	\$ 375.25
30.09.2020	4456231	INCARSA S.A DE C.V	\$ 585.45
12.10.2020	258973	MULTICONGELADOS S.A DE C.V	\$ 470.00
16.10.2020	458264	LA FINCA S.A DE C.V	\$ 415.95
21.10.2020	658541	DIPROCO S.A DE CV	\$ 550.77
02.11.2020	4456231	INCARSA S.A DE C.V	\$ 345.50
12.11.2020	258963	MULTICONGELADOS S.A DE C.V	\$ 652.15
18.11.2020	665428	CARNICERIA CAMPOS S.A DE C.V	\$ 425.85
23.11.2020	2265897	MEAT GO S.A DE C.V	\$ 285.65
28.11.2020	1589662	SIVAR CARNES Y QUESOS S.A DE C	\$ 375.25
16.10.2020	458268	LA FINCA S.A DE C.V	\$ 415.95

0


**Conclusión** Se verifico que se lleve un control de la documentación de compra

Cliente ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. DE C.V.  
 Período Auditoría interna al 31 de diciembre del 2020  
 Cédula Procedimiento de verificación de nota de créditos contra devolución de mercancía

Referencia A22  
 Elaborado por CH  
 Revisado por FF

CONTROL DE RECLAMOS						
FECHA	PROVEEDOR	CODIGO	PRODUCTO	CANTIDAD	MONTO	FACTURA
25/9/2020	STAMPEDE MEAT, INC	56940	PECHUGUITAS EMPANIZADAS	15	\$ 1,945.20	3698521

[Q]



**Stampede Meat, Inc.**

**NOTA CREDITO**  
674  
28/9/2020

**Bill To:** ALIMENTOS CONGELADOS S.A DE C.V.  
 OFICIO DEL APARTAMENTO 22 CENTRO  
 URBANISMO JOSE SIMON OLMAS SAN  
 SALVADOR  
 Mexico, P.O.

**Ship To:** ANANDA SUPPLY CHAIN HUB CENTER  
 8107 N. COBLENCK DR NW  
 BAIT POINT

CUSTOMER CODE	SHIP DATE	P.O. NUMBER	LINE/RT VIA	ORDER STOP	UNIT			
00000000	28/09/20	2885						
Product	WTS	Description	Order Qty	UM	Shipped Qty	UM	PRICE	Extension
2284	10	PECHUGUITAS EMPANIZADAS			15		\$129.68	
					<b>Subtotal</b>			\$1,945.20
					Total Cases: 110.00 Total Net Weight: 4,051.88 Shipping Method: DELIVERED			
							<b>Invoice Total</b>	\$1,945.20

[R]

**Conclusión**

Se cotejo el monto de las notas de créditos contra el control de reclamos de proveedores y estas son correctas

**Cliente** ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. DE C.V.  
**Período** Auditoría interna al 31 de diciembre del 2020  
**Cédula** Procedimiento de verificación de maximos y minimos

**Referencia** A23  
**Elaborado por** JC  
**Revisado por** FF

### **POLITICA DE MAXIMOS Y MINIMOS DE INVENTARIOS**

**La empresa determina que en promedio de 15 días las bodegas llegan a su mínimo por lo que los proveedores se tardan alrededor de 4 días en llenarlas.**

#### **NARRATIVA**

La unidad de auditoria realizo toma fisica de inventarios para determinar si se está cumpliendo con los máximos y minimos y como resultado obtuvo que se encuentran 50 cajas de 15 libras cada una como resultado de 750 libras por lo tanto está cumpliendo con los máximos y minimos.



Cliente ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. DE C.V.  
 Periodo Auditoria interna al 31 de diciembre del 2020  
 Cédula Procedimiento de verificación de gastos de prorateo

Referencia A24  
 Elaborado por CH  
 Revisado por FF



TOTAL CIF \$ 650.00  
 Gastos aduanales \$ 325.25  
 Otros gastos \$ 13.50

Cantidad	Peso	Costo unitario	valor FOB	Gastos CIF	Gastos de Aduanales	Otros Gastos	Total general	costo unitario
55	1211.25	\$ 2.38	\$ 2,882.78	\$ 312.46	\$ 156.35	\$ 6.49	\$ 3,358.08	\$ 2.77
45	385	\$ 6.25	\$ 2,406.25	\$ 99.32	\$ 49.70	\$ 2.06	\$ 2,557.33	\$ 6.64
67	681.75	\$ 3.25	\$ 2,215.69	\$ 175.87	\$ 88.00	\$ 3.65	\$ 2,483.21	\$ 3.64
125	150.35	\$ 28.30	\$ 3,537.50	\$ 38.79	\$ 19.41	\$ 0.81	\$ 3,596.50	\$ 28.77
36	52.7	\$ 28.30	\$ 1,018.80	\$ 13.59	\$ 6.80	\$ 0.28	\$ 1,039.48	\$ 28.87
27	38.65	\$ 28.30	\$ 764.10	\$ 9.97	\$ 4.99	\$ 0.21	\$ 779.27	\$ 28.86
355	2519.7		\$ 12,825.11	\$ 650.00	\$ 325.25	\$ 13.50	\$ 13,813.86	\$ 99.57

**Conclusión** Se verifico que el prorateo tiene incluido todos los gastos relacionados por su adquisición

**Cliente** ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. DE C.V.  
**Período** Auditoría interna al 31 de diciembre del 2020  
**Cédula** Procedimiento de verificación de inventario en transito

**Referencia** A25  
**Elaborado por** JC  
**Revisado por** FF



CONTROL DE PRODUCTOS EN TRANSITO					
FECHA DE REGISTRO	PROVEEDOR	CODIGO	NOMBRE	CANTIDAD	FECHA DE INGRESO
05/11/2020	STAMPEDE MEAT INC	56940	PECHUGUITAS EMPANIZADAS	25,546	
		78983	FAJITAS DE POLLO EMPANIZADAS	5,346.10	09/11/2020
15/11/2020	MING HONG INTERNATIONAL	12983	EMPANADA DE POLLO POR 6 PCS	221	19/11/2020
24/11/2020	QUIRCH	372268	LOMO DE CERDO CONGELADO	23,435.10	
		372482	ANGELINAS	3,245.60	28/11/2020

**Conclusión** El inventario en transito se encuentra actualizado

**Cliente** ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. DE C.V.  
**Período** Auditoría interna al 31 de diciembre del 2020  
**Cédula** Procedimiento de verificación de inventario vencido

**Referencia** A26  
**Elaborado por** CH  
**Revisado por** FF



#### LISTADO DE MUESTRA FISICA DE INVENTARIOS VENCIDOS

CODIGO	NOMBRE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD	BODEGA DE INGRESO
630294	COLD ESPADILLA	08/01/2020	15.2 LIBRAS	VENCIDAS
730291	LOMO DE AGUJA	05/05/2020	10.5 LIBRAS	VENCIDAS
801025	FILE TE DE PESCADO	02/08/2021	25.3 LIBRAS	VENCIDAS
532089	PECHUGA DE POLLO	16/10/2020	35.4 LIBRAS	VENCIDAS
630204	BRISKET 5STAR	30/11/2020	10.2 LIBRAS	VENCIDAS

#### Conclusión

Se tomaron 5 productos físicos vencidos y se cotejó que las fechas ingresadas son las correctas



Cliente ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. DE C.V.  
Período Auditoría interna al 31 de diciembre del 2020  
Cédula Procedimiento de verificación de control de actas de inventarios

Referencia A27  
Elaborado por CH  
Revisado por FF

### RESULTADO INVENTARIO FINAL

El pasado 05 de enero de 2021 se llevó a cabo la Toma Física general en la bodega de Alimentos Congelados, S.A. de C.V., cuyo resultado se detalla a continuación.

La valoración preinventario de la bodega fue de 58,485 libras equivalentes a un valor \$146,171.57 dólares. Como resultado del conteo, se detectó averías totales por 24 libras equivalentes a un valor de \$127.88 dólares.

A continuación el detalle:

Resultados Inventario General 2020 Martes 05 de enero 2021		
	Libras	Costo Dólares
INVENTARIO	58,485	\$146,171.57



Encargado de bodega

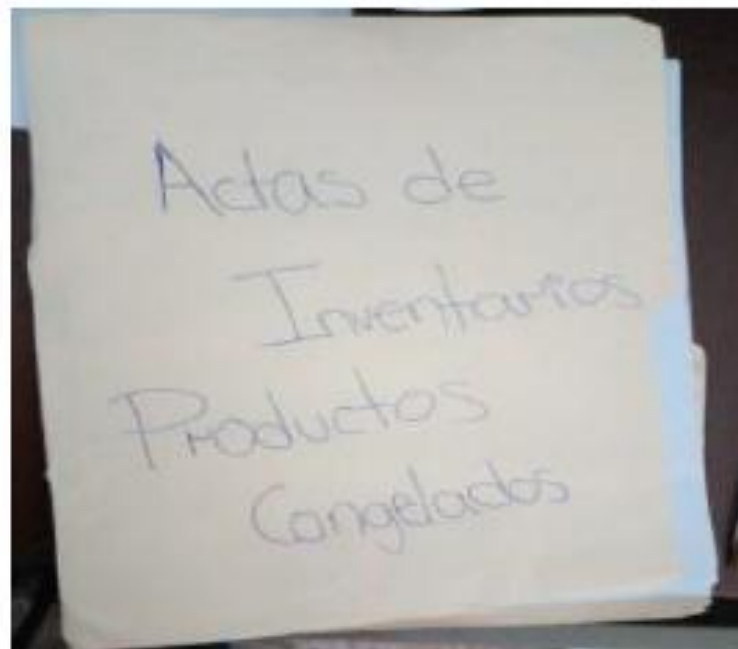


Contador



Representante Legal

[J]



Conclusión Se verificó que si se lleva un control de las actas de inventario

**Cliete** ALIMENTOS CONGELADOS, S.A. DE C.V.  
**Periodo** Auditoría interna al 31 de diciembre del 2020  
**Cédula** Procedimiento de verificación de registro de ajuste de inventario en sistema

**Referencia** A28  
**Elaborado por** JC  
**Revisado por** FF

Archivo Editar Visualizar Datos Pasar a Módulos Herramientas Ventana Ayuda

**Registro en el diario**

Serie: Primario | Número: 1322817 | Fecha de contabilizac: 06/01/2020 | Fecha de vencimiento: 06/01/2021 | Fecha de document: 06/01/2020 | Comentarios: AJUSTE DE INVENTARIO DE TOMA FISICA

Origen: | Número de origen NP de transacción: | Tipo de modelo: | Modelo: | Indicador: | Proyecto:

Código trans.: | Referencia 1: | Referencia 2: | Referencia 3:

Tipo de cambio fijo  
 Anular  
 Ajustes trans.(período 13)  
 Impuesto automático  
 Administrar impuestos diferid  
 Gestionar retención impuestos

Acuerdo global:

▶ Desplegar modo de tratamiento

#	Cuenta de mayor/Código SN	Cuenta de mayor/Nombre SN	Débito	Crédito	Comentarios
1	510101004-03-005	Gasto por faltante de inventario	USD 127.88		AJUSTE DE INVENTARIO DE TOMA FISICA
2	110402001-01-010	Inventario		USD 127.88	AJUSTE DE INVENTARIO DE TOMA FISICA
3					AJUSTE DE INVENTARIO DE TOMA FISICA
			USD 127.88	USD 127.88	

**Conclusión** Se verifico en el sistema que efectivamente se efectuó el registro del ajuste de la toma de inventario