



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO

FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN, FINANZAS E INFORMÁTICA

PROCESO DE TITULACIÓN

JUNIO – SEPTIEMBRE 2020

EXÁMEN COMPLEXIVO DE GRADO O DE FIN DE CARRERA

PRUEBA PRÁCTICA

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERO EN
CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

TEMA:

**EVALUACIÓN DE RIESGOS DE CONTROL SOBRE LOS PROCEDIMIENTOS
ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS DE LA ASOCIACIÓN DE SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN ALIMENTO SALUDABLE DURANTE LA EMERGENCIA
SANITARIA DE COVID-19**

AUTOR:

BURGOS BAZAN ROMINA GISSELLE

TUTOR:

LCDO. C.P.A WILMER ESPINOZA T. MT

AÑO 2020

INTRODUCCIÓN

Los controles administrativos implican todas las medidas relacionadas con la eficiencia operacional y la observación de políticas establecidas en todas las áreas de la organización. Una herramienta de gran importancia se ha convertido el control interno para el cumplimiento de los objetivos institucionales, porque a través de ella se vigila el cumplimiento de las actividades que deben llevar a cabo cada una de las áreas de la organización o empresa. Por medio del control interno se busca disminuir todo tipo de riesgos intrínsecos o no y entre otra de sus funciones es facilitar los procesos futuros de auditoría, por lo cual, el presente caso de estudio, ha sido aplicado en la Asociación de Servicio de Alimentación Alimento Saludable (ASERALISA), para medir el riesgo existente y el cumplimiento real de los objetivos propios de la empresa, el cual consiste en ofrecer un servicio comprometido con la calidad y cumpliendo con los estándares de salud, mediante el manejo eficiente y preparación idónea de los alimentos y que exista una correlación directa en alcanzar los niveles óptimos de ventas que permita la sostenibilidad económica de la empresa.

La presente investigación tiene como objetivo evaluar los riesgos de control sobre los procedimientos administrativos y financieros de la Asociación de Servicio de Alimentación Alimento Saludable durante la emergencia sanitaria de covid-19, debido a que, para el cumplimiento de sus objetivos institucionales, la asociación ofrece servicios de alimentación hospitalaria y empresariales, durante la emergencia sanitaria de covid-19 sus servicios han sido prestados al Hospital General IESS – Babahoyo, en el cual debe cumplir con todas las normas de bioseguridad y cumpliendo los lineamientos al momento de la preparación, presentación y entrega de los alimentos, por lo tanto el estudio de caso busca el nexo entre el control interno y su influencia en las operaciones administrativas y financieras de la empresa.

La sublínea de investigación de la carrera del presente caso de estudio se apega a “Gestión financiera, tributaria y compromiso social” ya que busca determinar cómo trasciende en ASERALISA el manejo del inventario, consolidación de los ingresos y la administración documental de los procesos financieros.

La metodología aplicada en la investigación se detalla a continuación, el método inductivo debido a que a través de la observación se genera una conclusión general y la investigación de campo ya que existirá un levantamiento de información y su respectivo procesamiento también se añade la investigación exploratoria. Al finalizar se utiliza como instrumento de investigación una entrevista para la obtención de información que consiste en un cuestionario sobre la temática de control interno por medio del cual se medirá según rangos generalmente aceptados los riesgos a los que se enfrentan los procedimientos administrativos y financieros.

DESARROLLO

La empresa en la cual se ejecuta el caso de estudio es la Asociación de Servicio de Alimentación Alimento Saludable “ASERALISA”, su actividad económica se centra en ofrecer servicios de preparación, distribución de alimentos procurando cumplir con los estándares de producción en todos los escenarios que desarrolle sus actividades.

ASERALISA inició sus operaciones en el año 2016/septiembre registrada en la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria, está conformada por una administradora, una asistente de administradora, un supervisor, 3 nutricionistas, dos jefes cocina o chef, cuatro auxiliares de cocina, ocho auxiliares de dieta, dos posilleros, dos encargados de compras, dos bodegueros, dos auxiliares de limpieza. Durante la época de pandemia covid-19 presta sus servicios en el Hospital General IESS Babahoyo. Es trascendental manifestar que el estudio de caso busca analizar los procesos administrativos y financieros.

Para identificar los riesgos de control relacionados a los procesos administrativos y financieros de ASERALISA, se lo realizará por medio de una evaluación serán analizados los datos de las actividades realizadas, la mayor problemática que presenta la empresa es el manejo de los inventarios de bodegas de forma manual, por lo tanto, no se puede obtener los valores de los costos reales de la producción.

Son múltiples los elementos problemáticos que guardan conexión con el control interno, debido a que no existe un protocolo o lineamientos planteados a seguir para el manejo y realización de procedimientos administrativos y financieros, a pesar de no afectar los ingresos de la empresa, debido a que en el presente periodo rige la contratación de los servicios de la misma por el lapso de un año con el Hospital General IESS-Babahoyo, y convergente con la emergencia sanitaria Covid-19 y además percibe otros ingresos. No obstante, genera

causalidad en la toma de decisiones de los directivos de ASERALISA ya que no posee información actualizada, ni momentánea de sus inventarios de materia prima.

Según Fernández (2017) Los inventarios es una cuenta que debe ser manipulada con cautela, de forma cronológica y minuciosa en todas las organizaciones, datos que enfoca a la empresa desde un panorama real, y de forma consecutiva y causal permitirá mejorar la toma de decisiones relacionadas al abasto y utilización.

La Norma Internacional de Contabilidad 2 clasifica la definición de Inventarios en tres conceptos, como característica en común es que son activos, en el primer enunciado indica que los inventarios son los que están destinados a ser vendidos sin ninguna modificación siendo tal la actividad económica de la empresa, en la segunda categoría establece a los inventarios como los activos que se encuentran en proceso de transformación y su destino final será ser vendidos, y en su última conceptualización define inventarios a los bienes necesarios para la creación del producto o servicio que ofrezca una organización y su finalidad sean ser consumidos.

En el presente estudio de caso el inventario se identifica con la última definición que establece la Norma Internacional de Contabilidad NIC 2, los inventarios, son materiales para poder elaborar el producto final, como lo es el servicio de alimentación hospitalaria.

No conocer los costos reales de materia prima de la producción representa una de las debilidades para la asociación como tal, los actores directamente involucrados es el departamento de bodega y de administración. Ya que se debe ejecutar control sobre las bodegas de carnes, vegetales, frutas, y productos de almacén, debido a que son múltiples y la magnitud de los inventarios adquiridos es cuantiosa. Por lo tanto, un control de forma manual no es óptima ni aceptable, genera información desactualizada y puede llegar a ser incluso errónea generando repercusiones negativas en la producción del servicio.

A continuación, se detalla en una tabla dinámica la clasificación de las bodegas que posee la Asociación e indicando los responsables de cada una de las bodegas.

Tabla N 1

Bodegas de la Asociación

Nº	Bodega	Responsable
1	Bodega de cárnicos	Responsable de bodega 1
2	Bodegas de productos de almacén	Responsable de bodega 2
3	Bodega de legumbres	Responsable de bodega 2
4	Bodega de frutas	Responsable de bodega 2
5	Bodega de lácteos	Responsable de bodega 1

Elaborado por: Romina Burgos

Fuente: ASERALISA

El departamento de bodega ejecuta el registro diario de toda la mercadería que es utilizada por el personal para la producción, pero de forma manual, sin ser registrado a posteriori a un sistema, convirtiéndose en información inerte, y de escaso valor al momento de realizar nuevas adquisiciones para abastecer stocks.

Según la encuesta realizada indica que el departamento de administración, solo verifica que los productos que están en abasto estén en óptimas condiciones y físicamente ordenados, lo cual no aporta en gran cantidad al control de interno de los inventarios, además la empresa no posee un instrumento documental que indique los procesos a seguir en el control de los inventarios.

Para Gullo & Nardulli (2015) La gestión es el proceso que se debe seguir para poder cumplir los objetivos o metas institucionales dirigido por los directivos delegando funciones a todas las partes involucradas de la misma.

En el enunciado anterior indica la definición de la gestión, en el siguiente párrafo se establece la definición de gestión financiera, donde no solo está centrado en objetivos generales de la empresa se apega su fin a mejorar la productividad.

La gestión Financiera tiene que responder a los principios de ajustar el crecimiento institucional, administrar los recursos de la empresa, y distribuir sistemáticamente todas las actividades u operaciones que se desarrolle en la empresa, en resumen, la gestión financiera consiste en la administración de los recursos empresariales por medio de la toma adecuada de decisiones (Pérez, 2015).

La relación que existe entre el control interno y la gestión administrativa, es necesario plantear la problemática que existen en la asociación, una de ellas es quien ejecuta las labores como encargado de la administración, es poseer los costos de materia prima, y los valores de inventarios vigentes lo cual no se cumple a cabalidad debido a que es desconocido el valor real de inventarios.

Según COSO (2013) el Control Interno es un proceso dinámico, iterativo e integral. Por lo tanto, el Control Interno no es un proceso lineal en el que uno de los componentes afecta sólo al siguiente. Más bien es un proceso integrado en el que los componentes pueden y van a impactar en cualquier otro elemento o componente. (pág. 12)

Entre otras definiciones la Asociación Española de la Calidad indica que el Control Interno es un proceso llevado a cabo por la dirección y el resto del personal de una entidad, diseñado con el objeto de proporcionar un grado de seguridad razonable en cuanto a la

consecución de objetivos dentro de las siguientes categorías: Eficacia y eficiencia de las operaciones, Confiabilidad de la información financiera, Cumplimiento de las leyes, reglamentos y normas que sean aplicables. (AEC, 2019)

En el primer enunciado sobre la definición de control interno indica que los procesos se encuentran interrelacionados por lo tanto si existe problemas en un proceso habrá repercusiones en otros, y la siguiente definición aporta que es necesario la colaboración y el compromiso de todo el personal para lograr un control interno apropiado.

Otra de las problemáticas detectadas es en los rubros de los ingresos de los meses que coinciden con la emergencia sanitaria, debido a que la cantidad de producción presentó variaciones, la empresa ofrece el servicio de alimentación hospitalaria tanto para pacientes como personal de la unidad médica y de forma externa también, pero durante los meses declarados como cuarentena no obtuvo ingresos extras su único ingreso permanente fue por la prestación del servicio al Hospital.

Dentro de la cantidad a producir para los pacientes y personal presentaron variaciones debido a las medidas tomadas por parte de la directiva del hospital y las decisiones tomadas por el gobierno de turno. Durante la emergencia sanitaria el país empezó a utilizar la categorización por semáforo para establecer las medidas de prevención y aislamiento, durante los primeros meses de la pandemia el territorio ecuatoriano se encontraba en color rojo, lo cual interfería en que el personal médico laboraba en turnos de veinticuatro horas recibiendo cuatro alimentaciones (desayuno, almuerzo, merienda y cena), personal que labore 12 horas recibe tres alimentaciones y personal de ocho horas recibe una alimentación; el aforo de personal laborando solo era un cincuenta por ciento. Y en los pacientes (desayuno, colación1, almuerzo, colación 2 y merienda).

La cantidad de pacientes disminuyó debido a que las personas que no estaban contagiados por el virus, pedían alta hospitalaria voluntaria, y además el hospital priorizó la atención a pacientes covid, los pacientes internados por covid en las primeras semanas aumentaron en un aproximado de sesenta pacientes, pero a partir de junio la cantidad disminuyó, la estadía promedio de un paciente covid es de quince a veinte días.

Los valores que percibe como ingresos ASERALISA evidentemente son afectados, debido a que la empresa percibe los valores en relación a la cantidad de comidas entregadas, las cantidades de alimentación entregadas a pacientes presentó variaciones en descendencia, y del personal ascendió en los primeros meses, luego presentó una leve disminución según relatos de la administradora encargada lo cual ha ocasionado problemas en las finanzas de dicha Asociación. Según Rodríguez (2017):

Las finanzas se encargan de estudiar todo lo relacionado con la obtención y uso del dinero, tanto de fuentes externas e internas, es una herramienta de gestión esencial en el proceso de toma de decisiones empresarial, por tal razón es importante en el desarrollo de las actividades internas (pág. 17).

La industria de la alimentación siempre ha estado bajo rigurosos controles de calidad, más aún en el presente caso debido a que se trata de una Asociación que presta servicios de alimentación hospitalaria, los controles y medidas de bioseguridad son numerosas, sus servicios deben prevalecer la característica de eficaz y eficiente reflejando calidad por lo tanto debe existir, una auditoría interna efectiva, para Murgueytio (2017) “La auditoría interna consiste en realizar controles previos o concurrentes dentro de la institución para evaluar el funcionamiento de cada una de las actividades y procesos” (p.33).

El control interno es la columna vertebral de toda organización en los tiempos contemporáneos, no solo con la finalidad de mejorar la parte económica financiera, si no de

llegar a conocer mejor las fortalezas y debilidades, conocer la realidad de la antes mencionada permite a la parte directiva y administrativa que sus decisiones tomadas sean más acertadas, a través de la condensación de información permite por medio de valores y estadísticas, datos cualitativos y cuantitativos, pero se necesita de una persona que tenga como objetivo la supervisión del cumplimiento de dichos lineamientos.

Los ingresos y egresos son elementos del Estado de Resultado, en donde los ingresos son todas aquellas entradas de dinero que provienen de las actividades que realiza la organización, por otra parte, los egresos se refiere a las salidas de dinero que efectúa la empresa de acuerdo a los gastos y costos que esta adquiere para desarrollar sus actividades comerciales (Vite, 2017).

Una de las características que debe poseer un personal, es el compromiso laboral direccionado a cumplirse los objetivos o metas institucionales, situación que no se encuentra cristalizada como realidad en la asociación, debido a las múltiples falencias que presenta la plantilla del personal, no conocen o no existe la instrucción o inducción de los procesos a seguir para el manejo y administración de los inventarios, lo cual conlleva a que el cumplimiento de los objetivos sea muy débil, de acuerdo a Littlewood & Uribe (2018) “El compromiso laboral es la actitud positiva que permite esforzarse por alcanzar un desempeño óptimo en la organización”(p. 20).

El departamento de bodega y administración están ligadas a trabajar en conjunto para lograr obtener información actualizada, precisa y veraz, y esta a su vez se vea reflejada en los estados financieros para de forma consecutiva dar efecto a la toma de decisiones en mira de la mejoría de la rentabilidad de la organización. A continuación, se detalla los ingresos percibidos por la Asociación durante los meses de pandemia que para el presente estudio solo

será tomado en cuenta el primer semestre del año en transcurso comparado con los ingresos percibidos el año anterior en tiempos contemporáneos.

Tabla N 2

Ingresos percibidos de enero a junio 2020

N°	Meses	Mensual
1	Enero	\$ 50.451,12
2	Febrero	\$ 47.997,93
3	Marzo	\$ 41.933,45
4	Abril	\$ 45.675,09
5	Mayo	\$ 44.871,38
6	Junio	\$ 42.489,11
TOTAL SEMESTRAL		\$ 273.418,08

Elaborado por: Romina Burgos

Fuente: ASERALISA

Los valores reflejados en la Tabla 2 muestran los ingresos percibidos durante el primer semestre del presente año, es necesario recalcar que la emergencia sanitaria fue declarada en el territorio ecuatoriano en el mes de marzo, según lo dispone el Acuerdo Ministerial Nro. MTD-2020-076 de 12 de marzo del 2020. Los valores presentan variaciones, el mes de enero fue un periodo de categoría normal, el mes de febrero disminuyó, pero a partir del mes de marzo la variación es más amplia debido a la disminución de pacientes por lo motivos anteriormente mencionados.

En el mes de abril debido a los brotes la cantidad de pacientes aumentó por lo tanto los ingresos también, para el mes de mayo los valores disminuyeron debido a que los pacientes empezaron a ser dados de alta, y en junio la ciudad cambió la categoría de semaforización por lo tanto las autoridades del Hospital dispusieron que el personal que labore veinticuatro horas solo reciba 3 alimentaciones, personal que trabaje 12 horas solo dos y quienes laboren ocho horas no recibirían alimentación y los pacientes de alto siguen en ascenso.

Durante los meses categorizados en rojo la adquisición para el abastecimiento de inventarios presentó dificultades, debido a los estragos generados en la economía a nivel mundial, los valores en inventarios fueron más elevados porque además se apertura la adquisición de envases descartables para la entrega de la alimentación al cliente.

Artículos que al ser demandados por el mercado en general, su valor según la información generada por la administradora de la organización indica que fueron elevados, lo cual infirió en las ganancias de la entidad. Pero tampoco se tiene control minucioso de la cantidad de descartable en stock, montos mínimos o máximos a tener en bodega.

Tabla N 3*Ingresos percibidos de enero a junio 2019*

N°	Meses	Mensual
1	Enero	\$ 35.321,33
2	Febrero	\$ 34.886,39
3	Marzo	\$ 34.945,11
4	Abril	\$ 35.023,86
5	Mayo	\$ 34.893,67
6	Junio	\$ 35.201,03
TOTAL SEMESTRAL		\$ 210.271,39

Elaborado por: Romina Burgos**Fuente:** ASERALISA

El control interno debe convertirse en parte de la disciplina y habito de todas las organizaciones, Aseralisa al día de hoy sus ingresos van en ascenso en comparación a los valores percibidos el año anterior en la misma temporada, debido al servicio de calidad y alimentación saludable que ofrece, pero no existe una carrera a la par con el control interno de inventarios.

CONCLUSIONES

Por medio de la investigación exploratorio y de campo se procedió a entrevistas con el personal que labora en dicho lugar, identificando la principal problemática, el control interno de los inventarios, por ser una Asociación que presta servicios de alimentación hospitalaria cuenta con varias bodegas clasificadas según los productos que alberga, solo existen dos personas responsables de las bodegas.

Solo existe el registro de salidas de inventario más no de los ingresos, y dichos registros son de forma manual, no existe la utilización de instrumentos informáticos, lo cual genera información obsoleta y desactualizada.

Los rubros indicados en los estados financieros correspondiente a inventarios son aproximados más no los reales, debido a que la única constatación física que se realiza es para ver si cumplen con las condiciones físicas para poder ser procesados y ofrecer un servicio de calidad, los abastecimientos de stock se realizan de forma empírica ya que tampoco existe una cantidad mínima ni máxima de stock de inventarios.

Sí presentan un nivel de riesgo a las que debe darse las medidas correctivas para lograr disminuirlo, la Asociación los últimos periodos ha obtenido contratos cada vez más amplios y de mayores ingresos que a la larga el manejo no adecuado de los inventarios ocasionará pérdidas de gran magnitud.

BIBLIOGRAFÍA

- AEC. (2019). *COSO*. Obtenido de Asociación Española para la Calidad:
<https://www.aec.es/web/guest/centro-conocimiento/coso>
- Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad. (2013). *NIC 2 - Inventarios*. Obtenido de
NIC 2 - Inventarios:
https://www.mef.gob.pe/contenidos/conta_publ/con_nor_co/vigentes/nic/2_NIC.pdf
- COSO. (Enero de 2013). *Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission*. Obtenido de Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission:
<https://www2.deloitte.com/content/dam/Deloitte/mx/Documents/risk/COSO-Sesion1.pdf>
- Fernández, A. (2017). *Gestión de inventarios. UF0476*. Málaga: IC Editorial.
- Gullo, J., & Nardulli, J. P. (2015). *Gestion Organizacional*. Buenos Aires: Editorial Maipue.
- Littlewood, H., & Uribe, J. (2018). *Psicología organizacional en Latinoamérica*. Ciudad de México: Editorial El Manual Moderno.
- Murgueytio Montenegro, J. A. (2017). *Modelo de gestión para las unidades de auditoría interna del sector público ecuatoriano*. Santiago de Cuba: Editorial Universitaria.
- Pérez, J. (2015). *La Gestión Financiera de la Empresa*. Madrid: ESIC Editorial.
- Rodríguez, F. (2017). *Finanzas 2, Finanzas Corporativas: Una Propuesta Metodológica*. Ciudad de México: Instituto Mexicano de Contadores Públicos.

Vite, V. (2017). *Contabilidad general*. Ciudad de México: Editorial Digital UNID.

Vivanco Vergara, M. E. (2017). LOS MANUALES DE PROCEDIMIENTOS COMO HERRAMIENTAS DE CONTROL INTERNO DE UNA ORGANIZACIÓN. *Revista Universidad y Sociedad*, 247-252.

Anexo N° 1 Cuestionario de control interno aplicado al Área de Bodega

Asociación de Servicios de Alimentación “Alimento Saludable” Área de Administración						
Nombre del entrevistado: Cargo: Administradora Entrevistador: Romina Burgos				Fecha: Hora: Lugar:		
N°	PREGUNTAS	RESP.		PONDERACION		OBSERVACION
		Sí	No	Calf. Obt.	Puntaje Optimo.	
1	Control interno y Administrativo y Financiero ¿La institución cuenta con un reglamento interno?		X	0	10	No existe reglamento donde se indiquen las actividades a realizar por cada cargo o función.
2	¿Se realiza con frecuencia el control de inventarios?		X	4	10	Se realizan pero de forma visual sin registros en sistema
3	¿Existe un monto mínimo y máximo de stock de inventario?		X	0	10	No se ha establecido montos mínimos ni máximos de stock, los valores son calculados de forma empírica
4	¿Se comprueba que el inventario adquirido está en buen estado?	X		6	10	Sí, se realiza mediante la constatación física, pero no se lleva el control de forma documental.
5	¿Las salidas de inventarios son debidamente controladas?		X	4	10	No, se registra todas las salidas de inventarios de forma manual.
6	¿Se realiza el registro de todos los movimientos en el inventario?		X	5	10	No, solo se registra las salidas de inventario más no los ingresos de la misma.
7	¿El personal posee la capacitación adecuada para el manejo del inventario?		X	6	10	No, debido a que no existe un instrumento documental que indique al personal responsable de bodega sus funciones y responsabilidades.
8	¿Poseen medidas de seguridad las bodegas?	x		7	10	Sí, existen medidas muy rigurosas para el tratamiento de los inventarios.
TOTALES				32	80	

Interpretación de resultados

Ponderación	Observación	Significado
10-9	Excelente	Adecuado cumplimiento
8-7	Muy bueno	Se cumple de forma frecuente
6-5	Insuficiente	A veces se cumple
4-3	Malo	No se cumple lo esperado
2-0	Irregular	Nunca se cumple

Descripción	Calf. Obtenida	Observación	Puntaje Optimo
Pregunta 1	0	Irregular	10
Pregunta 2	4	Malo	10
Pregunta 3	0	Irregular	10
Pregunta 4	6	Insuficiente	10
Pregunta 5	4	Malo	10
Pregunta 6	5	Insuficiente	10
Pregunta 7	6	Insuficiente	10
Pregunta 8	7	Muy bueno	10
Totales	33	Totales	80

Determinar el Nivel de Riesgo y Confianza

RIESGO

Alto	Moderado	Bajo
	60.00%	
76% - 95%	51% - 75%	15% - 50%
15% - 50%	51% - 75%	76% - 95%
40.00%		
Bajo	Moderado	Alto

CONFIANZA

Calificación Total	33
Ponderación Total	80
Nivel de Confianza = $NC = CT/PT*100$	40%
Determinación de Riesgo de Control = $100\% - NC$	60%

ANALISIS

El cuestionario de control interno administrativo y financiero para el proceso de control de inventarios y de procedimientos internos permite determinar que existe un nivel de confianza bajo y un riesgo de control moderado y esto se debe que, a pesar de no poseer lineamientos y medidas adecuadas poseen ingresos cuantiosos, la empresa no se ve afectada en los ingresos que perciben.