



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

***CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABILIDAD
CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS***

TÍTULO

INGENIERA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA

AUTORA

RUIZ CARRION ANTONIETA DEL ROCIO

**“DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE
PROCEDIMIENTOS Y CONTROLES
CONTABLES Y ADMINISTRATIVOS CON
NORMAS NIIF (PYMES) PARA LAS ESCUELAS
DE GASTRONOMIA”**

TUTOR

Ing. Espinoza Herrera Carlos MSC.

**Guayaquil - Ecuador
2014**



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABILIDAD
CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS

CERTIFICACIÓN

Certificamos que el presente trabajo fue realizado en su totalidad por **RUIZ CARRION ANTONIETA DEL ROCIO**, como requerimiento parcial para la obtención del Título de **INGENIERA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA**.

Ing. Arturo Ávila Toledo MGS.
DIRECTOR DE LA CARRERA

Lic. Magdalena Reyes Vélez MGS.
DIRECTOR DEL SED

Ing. Roberto Martínez Hinojoza MGC.
REVISOR 1

Ing. Paola Traverso de Carrión MBA
REVISOR 2

Ing. Espinoza Herrera Carlos MSC.
DIRECTOR

Guayaquil, Marzo 2014



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

**CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABILIDAD
CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS**

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Yo, *Antonieta Del Roció Ruiz Carrión*

DECLARO QUE:

El Trabajo de Titulación “**DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE PROCEDIMIENTOS Y CONTROLES CONTABLES Y ADMINISTRATIVOS CON NORMAS NIIF (PYMES) PARA LAS ESCUELAS DE GASTRONOMIA**” previa a la obtención del Título de **INGENIERA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA**, ha sido desarrollado en base a una investigación exhaustiva, respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan al pie de las páginas correspondientes, cuyas fuentes se incorporan en la bibliografía. Consecuentemente este trabajo es de mi total autoría.

En virtud de esta declaración, me responsabilizo del contenido, veracidad y alcance científico del Trabajo de Titulación referido.

Guayaquil, Marzo 2014

La AUTORA

Antonieta Del Roció Ruiz Carrión



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

**CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABILIDAD
CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS**

AUTORIZACIÓN

Yo, *Antonieta Del Roció Ruiz Carrión*

Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación: “**DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE PROCEDIMIENTOS Y CONTROLES CONTABLES Y ADMINISTRATIVOS CON NORMAS**”, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

Guayaquil, Marzo 2014

LA AUTORA

Antonieta Del Roció Ruiz Carrión

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por la vida y la oportunidad de estudiar, este proyecto es el resultado del esfuerzo y dedicación, para permitir lograr concluir en la meta profesional.

Agradezco a Mi Esposo Dr. Paul Molina, y mi bella Hija Camila Paulette, a Doña Irmitta Herrera, Mis Padres, Suegros, Hermanos y demás personas que han estado cerca de mí apoyándome siempre durante toda la carrera.

Agradezco a la Universidad “UCSG” y su Sistema de Educación a Distancia SED, por abrir las puertas con este sistema con una instrucción académica de primer nivel a mis Tutores por impartir sus conocimientos.

Agradezco a las Instituciones y Empresas de Gastronomía por la información para el desarrollo de mi Tesis; y en especial a mi Tutor de Tesis Msc. Carlos Espinoza, por su dirección para lograr obtener un Proyecto ejecutable.

Antonieta Del Roció Ruiz Carrión

DEDICATORIA

*Dedico este proyecto de tesis a Dios, por ser mi guía
Mi Esposo Dr. Paul Molina Sigüenza un pilar
fundamental de apoyo y mi hija Camila, Doña Irma
Herrera y muchas más personas por creer en mí; han
estado conmigo, cuidándome y dándome fortaleza
para continuar, a mis Padres quienes a lo largo de mi
vida han velado por mi bienestar siendo mi apoyo en
todo momento.*

*Siento un gran regocijo por agradecimiento que me
da poder terminar esta carrera en donde Tutores y
Compañeros dejan parte de su vida, para dar vida a
la ilusión de mi vida de lograr obtener el Título y que
hoy en día se hacen realidad, solo sé que este
camino fue difícil pero no imposible. Hoy es el
comienzo para desarrollar mi profesionalismo*

*Gracias a Dios y a mi linda familia.
Es por ello que soy lo que soy ahora.
Los amo con mi vida*

Antonieta Del Roció Ruiz Carrión



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABILIDAD
CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS

TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN

Ing. Arturo Ávila Toledo MGS.

DIRECTOR DE LA CARRERA

Ing. Roberto Martínez Hinojoza M.G.C.

REVISOR 1

Lic. Magdalena Reyes Vélez MGS.

DIRECTOR DEL SED

Ing. Paola Traverso de Carrión MBA

REVISOR 2

Ing. Espinoza Herrera Carlos MSC.

DIRECTOR



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABILIDAD
CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS

CALIFICACIÓN

Ing. Carlos Espinoza Herrera MSC.

DIRECTOR DE TESIS

ÍNDICE GENERAL

RESUMEN (ABSTRACT)	xviii
RESUMEN (ABSTRACT) INGLES	xviii
INTRODUCCIÓN	1
CAPITULO I	3
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	3
1.1. JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	4
1.2. OBJETIVOS	5
1.2.1. Objetivos General	5
1.2.2. Objetivos Específico	6
1.2.3. Alcance	6
1.3. PROCEDIMIENTOS CONTABLES Y ADMINISTRATIVOS	8
1.3.1. Procedimientos Contables	8
1.3.1.1. Descripción del Proceso Contable	8
1.3.2. Procedimientos Administrativos	9
1.3.3. Personal de Dirección	11
1.3.4. Personal de Administración	11
1.3.5. Personal de Producción	11
1.4. COMO NACEN LAS NIIF	12
1.4.1. Objetivo de los Estados Financieros	12
1.4.2. Objetivos de la NIIF para las PYMES	13
1.4.3. Importancia de la implementación de la NIIF para las PYMES	13
1.4.4. En el Caso Ecuatoriano	14
1.4.5. Las Pymes en el Ecuador	14
1.4.6. Aporte de las PYMES en el Ecuador	15
1.5. MEDIANA EMPRESA	16
1.6. NORMATIVA DEL SRI REGLAMENTO DE APLICACIÓN DE LA LEY ORGÁNICA	17
1.7. COSO PARA CONTROL INTERNO	18

1.7.1.	<i>Definición</i>	18
1.7.2.	<i>CUBO Original</i>	19
1.8.	<i>Gestión de Riesgos de la Sostenibilidad de COSO</i>	19
1.8.1.	<i>Cuatro Líneas O categorías Principales</i>	20
1.8.2.	<i>Componentes de COSO</i>	20
1.8.3.	<i>Responsabilidades y Uso de COSO</i>	21
1.8.4.	<i>Componentes y Elementos COSO</i>	22
1.8.5.	<i>Ventajas Y Desventajas Del Control Interno</i>	23
1.8.5.1.	<i>Ventajas</i>	23
1.8.5.	<i>Desventajas</i>	23
CAPITULO II		24
2.	MARCO TEÓRICO	24
2.1.	HISTORIA DE LA RESTAURANTES	24
2.1.1.	<i>Restauración y Alimentación en los siglos XIX y XX</i>	26
2.1.2.	<i>La Restauración en el Ecuador</i>	27
2.2.	INSTITUCIONES INVESTIGADAS DE ESCUELAS DE GASTRONOMÍA	29
2.2.1.	<i>Investigación</i>	29
2.2.2.	<i>Objetivos De La Investigación De Campo</i>	30
2.2.3.	<i>Escuelas Gastronómicas de Guayaquil</i>	30
2.2.4.	<i>Metodología de la Investigación - Fuentes Primarias</i>	31
2.2.5.	<i>Fuentes Secundarias</i>	31
2.3.	ESCUELA DE GASTRONOMÍA MOLINARI	32
2.3.1.	<i>Escuela de los Chefs -ISAC Instituto Superior Arte Culinario</i>	33
2.3.2.	<i>Escuela De Panadería Y Pastelería Mundo Harina</i>	34
2.4.	Investigación De Campo – Encuestas Realizadas – Estadísticas - Tabulación, Análisis E Interpretación De Datos	34
2.4.1.	<i>¿Con cuántos Departamentos cuenta la empresa para sus funciones?</i>	35

2.4.2.	<i>¿Tiene procedimientos para seleccionar y contratar personal?....</i>	<i>35</i>
2.4.3.	<i>¿Se da capacitación al Personal para que se mantengan actualizado en procesos y normativas Contables y Administrativas?</i>	<i>36</i>
2.4.4.	<i>¿Tienen políticas y procedimientos establecidos para desempeñar sus actividades diarias y las conocen?.....</i>	<i>37</i>
2.4.5.	<i>¿Están definidos los niveles de autoridad y responsabilidad para todos los jefes de los distintos departamentos o áreas?.....</i>	<i>37</i>
2.4.6.	<i>¿Qué tipos de manuales cuenta las Instituciones Gastronómicas para control de la organización?</i>	<i>38</i>
2.4.7.	<i>¿Se realiza un cronograma de Evaluación del control interno?</i>	<i>39</i>
2.4.8.	<i>¿Se lleva controles Contables, de acuerdo a la normativa de las instituciones que rigen como son la Superintendencia de Compañías, SRI (Servicio de Rentas Internas), Aplicación de NIIF (Normas Internacional de Información Financiera)?</i>	<i>39</i>
2.5.	CONCLUSIONES.....	40
2.6.	RECOMENDACIONES.....	41
CAPITULO III		42
3.	METODOLOGIA.....	42
3.1.	INTRODUCCIÓN.....	43
3.2.	OBJETIVOS DE LA PROPUESTA.....	43
3.3.	OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	44
3.4.	IMPORTANCIA DE LA PROPUESTA.....	44
3.5.	IMPORTANCIA DE LA APLICACIÓN.....	45
3.5.1.	Área Administrativa	45
3.6.	SUBSISTEMA DE CONTROL ESTRATEGICO DE COSO	46
3.6.1.	Autoridad y Responsabilidad:	47
3.6.2.	Comisión Contable-Financiera.....	48
3.6.3.	La Gerencia General	48
3.6.4.	Consejo de Administración.....	49
3.7.	AMBIENTE DE CONTROL:.....	49

3.7.1. Desarrollo De La Propuesta Del Sistema De Control Interno Contable.....	49
3.7.1.1. Integración y Valores Eticos.....	51
3.7.1.2. Compromiso para la Competencia.....	52
3.7.1.3. Comité de Cumplimiento de Control Contable.....	53
3.7.1.4. Filosofía y estilo de operaciones de la Entidad.....	54
3.7.1.5. Estructura organizativa.....	55
3.8. EVALUACIÓN DEL RIESGO.....	59
3.8.1. Categoría de Objetivos.....	60
3.8.2. Cobertura de Objetivos.....	61
3.8.3. Identificación de riesgos.....	61
3.8.4. Circunstancias que demandan atención especial de riesgos.....	62
3.9. PROCESO OPERACIONAL DE ACTIVIDADES DE CONTROL.....	66
3.9.1. Tipos de Actividades de Control.....	67
3.9.2. Políticas.....	68
3.9.3. VALORACIÓN DE RIESGOS SEGÚN EL MODELO COSO.....	71
3.9.4. Control de Sistemas de Información.....	73
3.10. PROCESOS OPERACIONES DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN.....	74
3.10.1. Información.....	74
3.10.2. Sistemas Estratégicos E Integrados.....	75
3.10.3. Calidad de Información.....	77
3.10.4. Comunicación Externa e Interna.....	77
3.11. PROCESO OPERACIONAL SUPERVISIÓN (MONITOREO).....	78
3.11.1. Actividades de Monitoreo.....	79
3.11.2. Alcance y frecuencia.....	79
3.11.3. Proceso de Evaluación.....	80
3.11.4. Documentación.....	81
3.11.5. Información de Deficiencias.....	82
3.11.6. Monitoreo aplicadas en pequeñas y medianas PYMES.....	82

3.12.	LA COMPETITIVIDAD.....	83
	CAPITULO IV.....	85
	APLICACIÓN DEL MÉTODO COSO A LAS ÁREAS ADMINISTRATIVA Y CONTABLES DE ESCUELA DE GASTRONOMIA.....	85
4.	INTRODUCCIÓN.....	85
4.1.	Componente - AMBIENTE DE CONTROL.....	87
4.1.1	Factores del Ambiente de Control.....	87
4.2.	Componente - VALORACIÓN DEL RIESGO.....	94
4.2.1.	Identificación de eventos	94
4.2.1.1.	Cuestionario de control interno COSO y nivel de confianza – VALORACIÓN DEL RIESGO	87
4.3.	Componente - ACTIVIDADES DE CONTROL.....	98
4.3.1.	Políticas Generales de las Escuelas de Gastronomía.....	99
4.3.1.1.	Cuestionario de control interno COSO y nivel de confianza – ACTIVIDADES DE CONTROL.....	87
4.4.	Componente - INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN.....	103
4.4.1.	Información.....	103
4.4.2.	Comunicación.....	104
4.4.2.1.	Cuestionario de Control Interno COSO y nivel de confianza – Informacion y Comunicación	87
4.5.	Componente - MONITOREO.....	108
4.5.1.	Actividades de monitoreo.....	108
4.5.2.	Manejo del Cambio:	108
4.5.2.1.	Cuestionario de control interno COSO y nivel de confianza – MONITOREO.....	87
4.6.	MODELO IDENTIFICACION DE CARGO APLICANDO MODELO COSO.....	111
4.6.1.	CONTADOR GENERAL.....	111
	CAPITULO V.....	122

5.	CONCLUSIONES, RECOMENDACIONES, REFERENCIAS, BIBLIOGRAFIAS.....	122
5.1.	CONCLUSIONES.....	122
5.2.	RECOMENDACIONES.....	124
5.3.	REFERENCIAS.....	124
5.4.	BIBLIOGRAFIA.....	124

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Condiciones para aplicar las NIIF para PYMES en el Ecuador	14
Tabla 2. Escuelas Gastronómicas de Guayaquil	31
Tabla 3. Integridad Y Valores Éticos	51
Tabla 4. Compromiso para la competencia	52
Tabla 5. Comité de cumplimiento del control interno contable	54
Tabla 6. Filosofía y estilo de operaciones de la entidad	55
Tabla 7. Estructura Organizativa	56
Tabla 8. Categoría de Objetivos	60
Tabla 9. Cobertura de Objetivos.....	61
Tabla 10. Identificación de riesgos	62
Tabla 11. Circunstancias que demandan atención especial de riesgos	65
Tabla 12. Circunstancias Que Demandan Atención Especial De Riesgos	68
Tabla 13. Políticas Y Procedimientos	70
Tabla 14. Valoración De Riesgos Según El Modelo Coso.....	71
Tabla 15. Control de Sistemas de Información.....	73
Tabla 16. Información.....	75
Tabla 17. Sistemas Estratégicos E Integrados	76
Tabla 18. Calidad de Información.....	77
Tabla 19. Comunicación Externa e Interna.....	78
Tabla 20. Actividades de Monitoreo	79
Tabla 21. Alcance y frecuencia.....	80
Tabla 22. Proceso de Evaluación	81
Tabla 23. Documentación.....	81

Tabla 24. Información y Deficiencias.....	82
Tabla 25. Monitoreo aplicadas en pequeñas y medianas PYMES	83
Tabla 26. Avaes de certificación Escuelas de Gastronomías	84
Tabla 27. Matriz de nivel de riesgo y confianza.....	86
Tabla 28. Cuestionario de control interno COSO y nivel de confianza – Ambiente de Control	93
Tabla 29. Identificación de Eventos Positivos de Escuelas de Gastronomía....	95
Tabla 30. Identificación de Eventos Negativos de Escuelas de Gastronomía ..	96
Tabla 31. Cuestionario de control interno COSO y nivel de confianza – VALORACIÓN DEL RIESGO.....	97
Tabla 32. Cuestionario de control interno COSO y nivel de confianza – ACTIVIDADES DE CONTROL.....	102
Tabla 33. Cuestionario de control interno COSO y nivel de confianza – INFORMACION Y COMUNICACION.....	106
Tabla 34. Cuestionario de control interno COSO y nivel de confianza – MONITOREO.....	110
Tabla 35. Modelo Control Contable-Administrativo-COSO Escuelas de Gastronomía	121

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Logo Tesis Contables y Administrativo COSO Escuelas de Gastronomía	7
Gráfico 2. Descripción del Proceso Contable.....	9
Gráfico 3. Descripción del Proceso Administrativo	10
Gráfico 4. Cubo Original de COSO	19
Gráfico 5. Los Componentes de COSO	20
Gráfico 6. Proceso de Información y Ambiente de Control según COSO	21
Gráfico 7. Componentes y Elementos COSO	22
Gráfico 8. Subsistema de Control Estratégico	47
Gráfico 9. Componentes del Ambiente de Control.....	50
Gráfico 10. Organigrama Estructural Actual.....	57
Gráfico 11. Organigrama Propuesto	58
Gráfico 12. Evaluación del Riesgo	59
Gráfico 13. Proceso operacional de actividades de control	66
Gráfico 14. Procesos Operaciones De Información Y Comunicación	74
Gráfico 15. Procesos Proceso Operacional Supervisión (Monitoreo)	78

RESUMEN (ABSTRACT)

- **AMBIENTE DE CONTROL.** El ambiente de control da el tono de una organización, influenciando la conciencia de control de sus empleados. Es el fundamento de todos los demás componentes del control interno, proporcionando disciplina y estructura. Los factores del ambiente de control incluyen la integridad, los valores éticos y la competencia de la gente de la entidad; la filosofía y el estilo de operación de la administración; la manera como la administración asigna autoridad y responsabiliza, y como organiza y desarrolla a su gente; y la atención y dirección proporcionada por el consejo de directores.
- **ADMINISTRACIÓN.** Es la ciencia social y técnica encargada de la planificación, organización, dirección y control de los recursos (humanos, financieros, materiales, tecnológicos, del conocimiento, etc.) de una organización, con el fin de obtener el máximo beneficio posible; este beneficio puede ser económico o social, dependiendo de los fines perseguidos por la organización.
- **COMPONENTES.** Parte discreta de un sistema capaz de operar independientemente, pero diseñada, construida y operada como parte integral del sistema.
- **CONTROL INTERNO.** El control interno significa cosas distintas para diferente gente. Ello origina confusión entre personas de negocios, legisladores, reguladores y otros. Dando como resultado malas comunicaciones y distintas expectativas, lo cual origina problemas. Tales problemas se entremezclan cuando el término, si no es definido claramente, se escribe en leyes, regulaciones o reglas.

- **PROCEDIMIENTO.** Hace referencia a la acción que consiste en proceder, que significa actuar de una forma determinada. El concepto, por otra parte, está vinculado a un método o una manera de ejecutar algo.
- **GASTRONOMÍA.** Es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno. Gastrónomo es la persona que se encarga de esta ciencia. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.
- **EVALUACIÓN.** Evaluación es un examen de una acción que ocurre en un momento específico. Se puede evaluar, por ejemplo, hasta qué grado la realización funcionó, hasta qué grado los objetivos y resultados fueron logrados con eficacia y/o hasta qué grado el proyecto tuvo impacto en las vidas de las personas.
- **MONITOREO.** Monitoreo es una evaluación continua de una acción en desarrollo. Es un proceso interno coordinado por los responsables de la acción. El sistema de monitoreo debe ser integrado en el trabajo cotidiano.
- **NIIF.** Las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF), también conocidas por sus siglas en inglés como IFRS (International Financial Reporting Standard), son unas normas contables adoptadas por el IASB, institución privada con sede en Londres. Constituyen los Estándares Internacionales o normas internacionales en el desarrollo de la actividad contable y suponen un manual contable, ya que en ellas la contabilidad de la forma como es aceptable en el mundo.
- **PYMES.** Pyme es el acrónimo de pequeña y mediana empresa. Se trata de la empresa mercantil, industrial o de otro tipo que tiene un número reducido de trabajadores y que registra ingresos moderados.

RESUMEN (ABSTRACT) INGLES

- **CONTROL ENVIRONMENT.** The control environment sets the tone of an organization, influencing the control consciousness of its employees. It is the foundation of all other components of internal control, providing discipline and structure. The control environment factors include the integrity, ethical values and competence of the people of the entity, the philosophy and operating style of management, the way management assigns authority and responsibility, and organizes and develops as its people, and the attention and direction provided by the board of directors.
- **ADMINISTRATION.** It is the social and technical science in charge of planning, organization, direction and control of resources (human, financial, material, technological, knowledge, etc.). Resources of an organization, in order to obtain the maximum benefit, this benefit can be economic or social, depending on the aims of the organization.
- **COMPONENTS.** Discrete part of a system capable of operating independently, but designed, constructed and operated as an integral part of the system.
- **INTERNAL CONTROL.** Internal control means different things to different people. This causes confusion among business people, legislators, regulators and others. Resulting in poor communication and different expectations, which causes problems. Such problems are intertwined when the term, if not clearly defined, it is written in laws, regulations or rules.

- **PROCEDURE.** Refers to the action is to proceed; it means to act in a certain way. The concept, on the other hand, is linked to a method or a way to run something.
- **DINING.** It is the study of man's relationship with their food and environment or surroundings. Gourmet is the person in charge of this science. Gastronomy studies various cultural components as central taking food.
- **EVALUATION.** Assessment is a review of an action that occurs at a specific time. Can be evaluated, for example, to what extent the performance work, to what extent the objectives and results were achieved effectively and / or to what extent the project had an impact on the lives of people.
- **MONITORING.** Monitoring is a continuous assessment of an action in development. It is coordinated by the persons responsible for internal process. The monitoring system should be integrated into the daily work.
- **IFRS.** International Financial Reporting Standards (IFRS), also known by its acronym in English as IFRS (International Financial Reporting Standard) are some accounting rules adopted by the IASB, a private institution based in London. They are the International Standards or international standards development activity and pose accounting manual, because in them the way accounting is acceptable in the world.
- **SMEs.** SME stands for small and medium enterprises. It is the commercial, industrial or other type having a few employees and moderate-income number that records company.

INTRODUCCIÓN

El llegar a diseñar una propuesta de control Administrativo y Contable es un reto; para ello ha sido importante conocer de cerca las actividades que realizan día a día las Escuelas de Gastronomía, cabe destacar que dentro de la ciudad de Guayaquil hay siete escuelas que se dedican a preparar a los alumnos para luego de un periodo lectivo que varía entre seis, doce, dieciséis, dieciocho, meses a dos años, para que obtengan un título profesional, como Chef Técnico Gastronómico, Panadería, Pastelería, Bar Restaurant, Chef en comida Nacional, Internacional; es decir hay un sinnúmero de ramas para desenvolverse en diferentes áreas de Gastronomía.

Estas instituciones son pequeñas que están dentro de las condiciones que la Superintendencia de Compañías determina en Resolución No. SC.ICI.CPAIFRS.G.11.010 de la Superintendencia de Compañías del 11 de Octubre de 2011 para que se denominen Pymes, ya que cuentan con menos de 200 empleados, para que funcionen y lleven a cabo su plan de estudio demanda de una organización, objetivos, procesos, sistemas, recurso humano, infraestructura y por supuesto de alumnos interesados.

Pero dicha organización necesita de contar de Controles Internos Administrativos, Contables que permita a la administración evaluar el rendimiento y medir si están logrando su objetivo. Para ello en esta propuesta de tesis mi interés es lograr un control especial dentro de las escuelas de Gastronomía, para ello he utilizado el método COSO del Comité de Organizaciones Patrocinadoras de la Comisión Treadway (COSO). Método que cuenta con cinco componentes que permite evaluar la actividad de cualquier organización adaptando a la actividad que realiza.

Estos componentes he utilizado para analizar el área Administrativa y de Contabilidad de tres escuelas de gastronomía a las cuales tuve la oportunidad de visitar y conocer con sus administradores como son *La Escuela de los Chefs*, Escuela de Gastronomía Molinari y Mundo Harina Escuela De Panadería Y Pastelería, las mismas que aplican su mecanismo de aprendizaje ofrecen a los alumnos diferentes títulos, así como diferentes certificaciones que avalan su aplicación en cualquier puesto de trabajo dentro de la rama.

Las áreas de administración y contabilidad pilares fundamentales de las cuales depende todas las actividades como son: personal, sistemas contables con las metodologías y sistemas necesarios para controlar hasta el más mínimo detalle que desarrolla dentro de las actividades diarias dentro de las escuelas de Gastronomías. Permite medir el rendimiento o rentabilidad por proyecto, por servicios, por cliente (alumnos), por categoría y como resultado nos da puntos de comparación y promedios de unidades de negocios, para evaluar y poder determinar nuevas estrategias de Capacitación en Gastronomía, instrumento de control administrativo abarca el plan de organización, de procedimientos y anotaciones dirigidas con la única finalidad de custodiar los activos y la confiabilidad contable.

La contabilidad será el escudo para protegerte mejor contra las contingencias, para contribuir a la solución de la problemática se dará énfasis en la información que entregue la Escuela para procesar.

En esta justificación se expresan las razones experimentales y las posibles ventajas que se derivarían de los resultados de la realización de este proyecto. Y es evidente las implicaciones prácticas que la labor debe coordinar un buen número de campos para poder resolver el propósito planteado.

CAPITULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El análisis por cuanto este método va a permitir identificar cada una de las partes que caracterizan la realidad, es decir, establecer las relaciones causa-efecto entre los elementos que componen el objeto de la investigación de los ***DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE PROCEDIMIENTOS Y CONTROLES CONTABLES Y ADMINISTRATIVOS CON NORMAS NIIF (PYMES) PARA LAS ESCUELAS DE GASTRONOMIA.***

La síntesis en cambio, permite relacionar los elementos que componen el problema y crear explicaciones a partir de su estudio.

Las técnicas: se refiere a la investigación, observación directa realizadas en Instituciones dedicadas a la Capacitación en la carrera de Chef profesional como es Escuela de Gastronomía Molinari, Escuela de los Chefs - Instituto Superior de Arte Culinario, Mundo Harina, quienes ya llevan varios años Capacitando y preparando con Técnicas la Gastronomía; a partir de la indagación me ha permitido conocer de cerca las experiencias, motivaciones, actitudes y opiniones de los individuos que a diario trabajan en los diferentes puestos de estas Instituciones.

Luego de ir a la fuente de información, y analizar las necesidades de ***DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE PROCEDIMIENTOS Y CONTROLES CONTABLES Y ADMINISTRATIVOS CON NORMAS NIIF (PYMES) PARA LAS ESCUELAS DE GASTRONOMIA*** que contamos para realizar las operaciones que deben ser mejoradas para medir y logra los resultados deseados.

El Objetivo del Control Administrativo y Contable que se va a realizar de acuerdo a la radiografía externa y las necesidades requeridas por la Administración es el Control de los procesos Contables la indagación es si con ¿Sistematizar todo el control contable (ingresos y gastos), control de asistencia de Alumnos y Profesores y nuevos proyectos para ampliar los servicios que ofrezca la administración de las Escuela serán suficientes?, que estamos haciendo para tener una mejor alimentación y que manos las están preparando a base de que criterio de nutrición. En vista a la alarmante problemática de enfermedades por causa de los erróneos hábitos de alimentos no nutricionales.

Es por ello la importancia de desarrollar en las madres, hombres, mujeres, jóvenes, los pequeños artesanos como asistente de cocina, cocineros, dueños de restaurantes y/o Administradores logren tener un TITULO de Chef profesionales, con conocimientos de Buenos hábitos alimenticios que preparen alimentos a base de una buena nutrición que mejore la calidad de vida de sus clientes y familias.

1.1. JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

La contabilidad cuenta con las metodologías y sistemas necesarios para controlar hasta el más mínimo detalle que desarrolla dentro de las actividades diarias de las “ESCUELAS DE GASTRONOMIA”. Permite medir el rendimiento o rentabilidad por proyecto, por servicios, por cliente (alumnos), por categoría y como resultado nos da puntos de comparación y promedios de unidades de negocios, para evaluar y poder determinar nuevas estrategias de Capacitación en Gastronomía.

Con el Control Interno nos va permitir usar como herramienta la aplicación de los formatos en el proceso de control contable y administrativo de la institución que permitirá salvaguarda los bienes e intereses, durante y atreves del tiempo con información y reportes acorde a la realidad con miras nuevos proyectos.

La contabilidad será el escudo para protegerte mejor contra las contingencias, para contribuir a la solución de la problemática se dará énfasis en la información que entregue la Escuela para procesar.

En esta justificación se expresan las razones experimentales y las posibles ventajas que se derivarían de los resultados de la realización de este proyecto. Y es evidente las implicaciones prácticas que la labor debe coordinar un buen número de campos para poder resolver el propósito planteado.

1.2. OBJETIVOS

1.2.1. Objetivos General

Establecer y diseñar un sistema contable y administrativo bajo NIIF (pymes) en las Escuelas de Gastronomía de una organización sistémica, flexible, adaptativa y dinámica para responder con oportunidad y eficiencia a las expectativas de la Administración - Gerencia y al Volumen de alumnos interesados en Prepararse y Obtener un Título Profesional de Chef buscando incentivar el proyecto de la Gerencia en crecer con nuevas Propuestas de Aprendizaje Gastronómicas.

1.2.2. Objetivos Específico

Los Objetivo específicos que deseo despejar en esta Tesis sobre el Diseño e Implementación de Procedimientos y Controles Contables y Administrativos con Normas NIIF (PYMES) para las Escuelas de Gastronomía son:

1. Analizar la situación inicial de los procedimientos contables y administrativos y la aplicación de la normatividad contable internacional.
2. Desarrollar los procedimientos administrativos y diseño de políticas contables con normas NIIF para pymes, para Escuelas de Gastronomía en el Ecuador.
3. Aplicación de la normatividad contable internacional en los estados financieros.
4. Evaluar el impacto en las Escuelas de Gastronomía, contable y tributario con la aplicación de las normas NIIF, para pymes.

1.2.3. Alcance

El desarrollo de esta tesis comienza con un análisis de los Procedimientos y Controles Contables, Procedimientos Administrativos, con la aplicación de las NIIF para las PYMES, el propósito es que instituciones que se dedican a la capacitación en Gastronomía y porque no relacionadas pequeñas y medianas empresas que puedan valorar el beneficio de este proyecto utilizando estos controles internos.

El estudio, análisis y la aplicación del control interno por método **COSO**, se proyecta en vista a la necesidad de estar bajo la normativa que demandan las instituciones que rigen dentro del territorio Ecuatoriano e internacional, tanto las normas NIIF como las del Comité de Organizaciones Patrocinadoras de la Comisión Treadway (COSO); con relación de otros procedimientos habituales. Logrando los efectos positivos que permita fluir mejor las actividades diarias que realiza el personal de las Escuelas de Gastronomía.



Gráfico 1. Logo Tesis Controles Contables y Administrativo COSO Escuelas de Gastronomía

1.3. PROCEDIMIENTOS CONTABLES Y ADMINISTRATIVOS

1.3.1. Procedimientos Contables

El proceso contable surge en la contabilidad como consecuencia de reconocer una serie de funciones o actividades eslabonadas entre sí, que son necesarias para la obtención de información financiera útil y confiable.

Para ello es necesario, inicialmente seleccionar, diseñar e implementar el sistema por medio del cual sea posible tratar los datos, desde que se los obtiene hasta presentar en términos de información acabada. Dicha fase, la inicial del proceso, constituye la sistematización. Posteriormente se refiere cuantificar los elementos que intervienen en las transacciones financieras en términos de unidades monetarias; es necesario someterlos a un tratamiento por medio de instrumentos específicos, con el fin de captarlos, clasificarlos, registrarlos, calcularlos y sintetizarlos de manera accesible para sus lectores.

Finalmente, el proceso se cierra con la fase de información, a través de la cual se comunica a los interesados en la marcha de la entidad económica, la información financiera obtenida como consecuencia de las transacciones celebradas por la entidad.

1.3.1.1. Descripción del Proceso Contable.

El proceso contable puede sintetizarse en los siguientes pasos que muestra la ilustración:



Gráfico 2. Descripción del Proceso Contable

1.3.2. Procedimientos Administrativos

El Manual de Procedimientos es la expresión analítica de los procedimientos administrativos a través de los que se canalizan las actividades operativas de la empresa, como la declaración de normas de funcionamiento básicas a las cuales deberán ajustarse los miembros de la misma.

Las principales características de los procedimientos Administrativos según Melinkoff (1990), “consisten en que no son de aplicación general, sino que su aplicación va a depender de cada situación en particular, son de gran aplicación

en los trabajos que se repiten, de manera que facilita la aplicación continua y sistemática y son flexibles y elásticos, ya que pueden adaptarse a las exigencias de nuevas situaciones”.



Gráfico 3. Descripción del Proceso Administrativo

En la actualidad, la Contabilidad Administrativa se sustenta en la planeación, control y toma de decisiones para establecer como mecanismo para lograr mejores resultados en la dirección de la organización y por ende, en la búsqueda de mayores beneficios para los colaboradores y accionistas.

1.3.3. Personal de Dirección.

Se consideran a quienes con responsabilidad en la producción, organización, administración o compra venta, realicen trabajos especiales conocimientos, preparación, experiencia y ejerzan funciones de dirección y supervisión de otro, a este grupo pertenecen los gerentes generales, gerentes de área, directores, sub-gerentes generales, subgerentes de área, sub-directores, jefes de área.

1.3.4. Personal de Administración

En esta categoría los empleados realizan tareas de responsabilidad y que conocen el trabajo que efectúan en la oficina y/o especialidad, son responsables ante sus superiores del trabajo realizado y su labor es predominantemente intelectual. Incluye el personal de apoyo y operativo no comprendido en otras áreas, como pueden ser secretarias, cajeros, recepcionistas, auxiliares administrativos, auxiliares de archivo, auxiliares contables, chef o cocineros principales, técnicos de laboratorio e investigación, apoyo tecnológico.

1.3.5. Personal de Producción

Se consideran personal de producción los trabajadores que realizan actividades que requiere esfuerzo manual o material predominante como choferes, personal de limpieza, empacadores, conserjes, vigilantes, jardineros, operarios, jornaleros, aprendices, ayudantes de cocina, posilleros, meseros, bodegueros, personal a destajo, botones, porteros, trabajadores que efectúan labor de transformación de materia prima. Comprende únicamente al personal cuyo trabajo está relacionado directamente con los procesos de producción y realización de la actividad principal de la empresa. Anexo 1

1.4. COMO NACEN LAS NIIF

El Consejo de Normas Internacionales de Información Financiera (IASB) ha desarrollado el interés público legalmente exigible y globalmente aceptado, comprensible y de alta calidad basado en principios claramente articulados.

La implementación de las NIIFs en el Ecuador, ha permitido que los profesionales en contabilidad se vean obligados a capacitarse sobre estas normas, debido a que su implementación es obligatoria.

Las Pequeñas y medianas Empresas (PYMES) son de vital importancia en la economía del país, porque son generadores de fuentes de trabajo, por esta razón el Consejo de Normas Internacionales de Información Financiera (IASB) fue quien desarrollo y publico una norma que sirve de guía para la preparación de los estados financieros de las pequeñas y medianas empresas; toma el nombre de Norma Internacional de Información Financiera para las pequeñas y Medianas Empresas (NIIF para las PYMES).

El IASB considera a una PYME como la entidad que “No tiene obligación pública de rendir cuentas y publican estados financieros con propósito de información general para usuarios externos”, este concepto se basó tomando en consideración una empresa de 50 empleados.

1.4.1. Objetivo de los Estados Financieros

Según el párrafo 2.2 de la sección 2 (conceptos y principios generales). La norma establece sus objetivos:

“El objetivo de los estados financieros de una pequeña o mediana entidad es proporcionar información sobre la situación financiera, el rendimiento y los flujos de efectivo de la entidad que sea útil para la toma de decisiones económicas de una amplia de usuarios que no están de exigir informes a la medida de sus necesidades específicas de información.

En su siguiente párrafo se menciona, que como objetivo secundario es demostrar los resultados de la administración, ejecutados por la gerencia, se evalúa la gestión de los recursos dados.

1.4.2. Objetivos de la NIIF para las PYMES

El objetivo de esta norma es *“diseñar estados financieros con propósito de información general y de otro tipo de información financiera, que sean útiles para entidades financieras, clientes, proveedores y otros usuarios de información financiera”.*

Hace referencia que los Estados Financieros brindan la información que refleja la situación financiera, el rendimiento y los flujos de efectivo de la empresa.

1.4.3. Importancia de la implementación de la NIIF para las PYMES

Cabe destacar que Las entidades tienen la obligación de preparar y presentar estados financieros de forma anual para dar a conocer su situación económica y financiera, se los presente de acuerdo a los requerimientos que los organismos de control recomienden que sea fácil su comprensión, lo que permitirá lograr la uniformidad internacional.

1.4.4. En el Caso Ecuatoriano

Según la resolución No. SC.ICI.CPAIFRS.G.11.010 de la Superintendencia de Compañías del 11 de Octubre de 2011. Se expide el reglamento para la aplicación de las Normas Internacionales de Información Financiera “NIIF” completas y de la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para las PYMES), para las compañías sujetas al control y vigilancia de la Superintendencia de Compañías. Anexo 2

En su primer articulado, se menciona quienes cumplen las condiciones para aplicar la NIIF para PYMES, en el territorio ecuatoriano. Que se sintetiza de la siguiente manera:

Descripción	Montos
Activos Inferiores	\$ 4.000.000,00 dólares
Registro de Valor bruto de ventas anuales	\$5.000.000,00 dólares
Tengan menos de	200 empleados

Tabla 1. Condiciones para aplicar las NIIF para PYMES en el Ecuador

Se considerará como base los estados financieros del ejercicio económico anterior al periodo de transición.

1.4.5. Las Pymes en el Ecuador

Se denomina a PYMES al conjunto de pequeñas y medianas empresas que de acuerdo a su volumen de ventas, capital social, cantidad de trabajadores, y su nivel de producción o activos presentan características propias de este tipo de entidades económicas.

En nuestro país las pequeñas y medianas empresas se han constituido diferentes tipos de actividades económicas como:

- ❖ Comercio al por mayor y al por menor.
- ❖ Agricultura, silvicultura y pesca.
- ❖ Industrias manufactureras.
- ❖ Construcción.
- ❖ Transporte, almacenamiento, y comunicaciones.
- ❖ Bienes inmuebles y servicios prestados a las empresas.
- ❖ Servicios comunales, sociales y personales

1.4.6. Aporte de las PYMES en el Ecuador.

En Ecuador, de acuerdo a su tamaño, las empresas tienen las categorías siguientes:

Microempresas: Emplean hasta 10 trabajadores, y su capital fijo (descontado edificios y terrenos) puede ir hasta 20 mil dólares.

Talleres artesanales: Se caracterizan por tener una labor manual, con no más de 20 operarios y un capital fijo de 27 mil dólares.

Pequeña Industria: Puede tener hasta 50 obreros

Mediana Industria: Alberga de 50 a 99 obreros, y el capital fijo no debe sobrepasar de 120 mil dólares.

Grandes Empresas: Son aquellas que tienen más de 100 trabajadores y 120 mil dólares en activos fijos.

Fortalezas de las PYMES:

- ❖ Representan el 95% de las unidades productivas
- ❖ Generan el 60% del empleo
- ❖ Participan del 50% de la producción
- ❖ Amplio potencial redistributivo
- ❖ Capacidad de generación de empleo
- ❖ Amplia capacidad de adaptación
- ❖ Flexibilidad frente a los cambios

Pequeña Empresa *“Pequeña Empresa es una unidad de producción que tiene un máximo de 49 empleados, su capital no es fijo, el valor bruto de sus ventas anuales es de \$1.000.000 y el valor de activos totales son de \$100.001 hasta \$750.000”.*

1.5. MEDIANA EMPRESA

“La mediana empresa es una unidad de producción que tiene en cuenta el número de empleados entre 50 y 199, el valor bruto de sus ventas anuales es de \$1.000.001 hasta \$5.000.000 y el valor de activos totales son de \$750.001 hasta \$4.000.000.”

Entre las principales actividades de las PYMES están:

1. Agricultura, caza, selvicultura y pesca.
2. Explotación de minas y canteras.
3. Industrias manufactureras.
4. Construcción.
5. Comercio al por mayor y al por menor, restaurantes y hoteles.

6. Transporte, almacenamiento y comunicaciones.
7. Establecimientos financieros, seguros, bienes inmuebles y servicios prestados a las empresas.
8. Servicios comunales, sociales y personales.

1.6. NORMATIVA DEL SRI REGLAMENTO DE APLICACIÓN DE LA LEY ORGÁNICA.

SRI en el Reglamento de Aplicación de la Ley Orgánica De Régimen Tributario Interno el Art. 37 establece quienes están obligados a llevar contabilidad:

El inciso primero del artículo 19 de la Ley de Régimen Tributario Interno dispone que están obligadas a llevar contabilidad y declarar el impuesto en base a los resultados que arroje la misma, las personas naturales y sucesiones indivisas que al primero de enero operen con un capital o cuyos ingresos brutos anuales o gastos anuales del ejercicio inmediato anterior, sean superiores a los límites que en cada caso se establezcan en el Reglamento, incluyendo las personas naturales que desarrollen actividades agrícolas, pecuarias, forestales o similares.

En concordancia, el artículo 37 del Reglamento para la Aplicación de la Ley de Régimen Tributario Interno establece que se encuentran obligadas a llevar contabilidad las personas naturales y las sucesiones divisas quienes en el ejercicio de sus actividades empresariales cumplan con al menos una de las siguientes condiciones:

- *Registrar, durante el ejercicio fiscal inmediato anterior, ingresos brutos anuales superiores a USD 100.000,00.*

- *Registrar, durante el ejercicio fiscal inmediato anterior, costos y gastos anuales superiores a USD 80.000,00 imputables a la actividad empresarial.*
- *Operar con un capital propio que, al inicio de sus actividades económicas o al primero de enero de cada ejercicio impositivo sea superior a los USD 60.000,00.*

En el país existen organismos que ayudan al desarrollo de las PYMES tales como: el Consejo Superior para el Desarrollo de las PYMES (CODEPYME), la subsecretaría de Mipymes y Artesanías del MIC, Ministerio de Comercio Exterior, Industrialización, Pesca y Competitividad, Fondo de Desarrollo de las PYMES (FONDEPYME) y la Cámara de la Pequeña Industria.

1.7. COSO PARA CONTROL INTERNO

El Comité de Organizaciones Patrocinadoras de la Comisión Treadway (COSO) es una iniciativa conjunta de las cinco organizaciones del sector privado que cotizan en la izquierda y se dedica a proporcionar el liderazgo de pensamiento a través de la creación de marcos y orientaciones sobre la gestión del riesgo, control interno y disuasión del fraude.

1.7.1. Definición

Define el control Interno “Un proceso, ejercicio por el consejo de administración de la entidad, los gestores y otro personal de la organización, diseñado para proporcionar seguridad razonable respecto a la consecuencia de objetivos.

1.7.2. CUBO Original

Donde objetivos, componentes y ámbito se muestran interconectados



Gráfico 4. Cubo Original de COSO

1.8. Gestión de Riesgos de la Sostenibilidad de COSO

En respuesta a los mercados altamente competitivos de hoy en día y el creciente número de organizaciones que integran la sostenibilidad en sus operaciones comerciales, el Comité de Organizaciones Patrocinadoras de la Comisión Treadway (COSO) ha emitido *Herramientas ilustrativas para evaluar la eficacia de un sistema de control interno y el control interno sobre la información financiera externa (ICEFR)*.

1.8.1. Cuatro Líneas O categorías Principales

Estratégica comprende los objetivos más generales de la organización que soportan la misión de la misma.

Operativa El uso eficiente y eficaz de los recursos activos.

Reporte. Relativa a la confiabilidad flujos de información y el reporte.

Cumplimiento. Comprende el cumplimiento con la legislación y regulación.

1.8.2. Componentes de COSO



Gráfico 5. Los Componentes de COSO

1.8.3. Responsabilidades y Uso de COSO

El informe COSO establece que la responsabilidad de la gestión de Riesgos Empresariales y Control Interno es responsabilidad de todos los miembros de la Organización.



Gráfico 6. Proceso de Información y Ambiente de Control según COSO

1.8.4. Componentes y Elementos COSO

Un objetivo clave de este estudio es ayudar a la administración del negocio y a otras entidades a mejorar el control de las actividades de sus organizaciones.

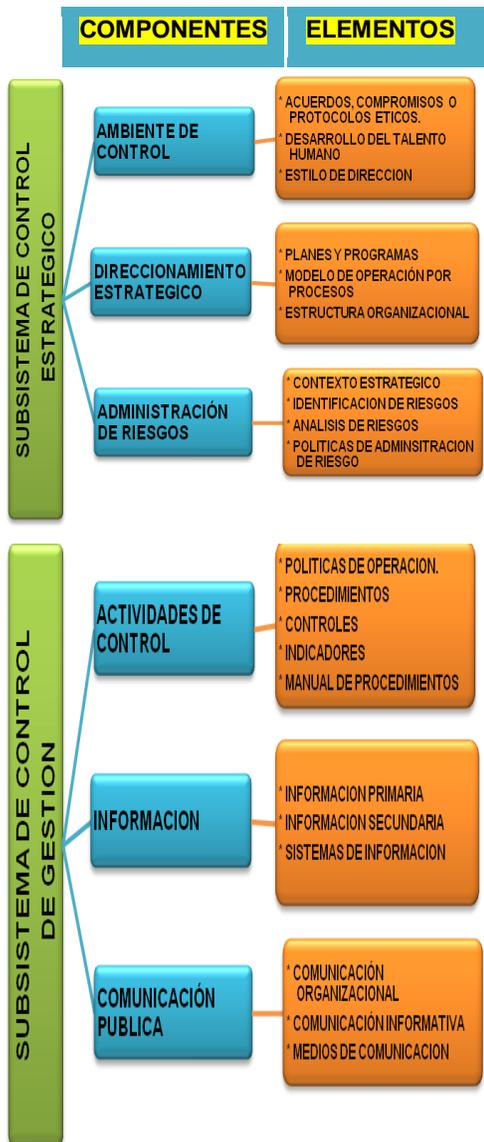


Gráfico 7. Componentes y Elementos COSO

1.8.5. Ventajas Y Desventajas Del Control Interno

1.8.5.1. Ventajas

- ❖ Respaldo a la organización para lograr desempeño y metas de rentabilidad.
- ❖ Previene pérdida de sus recursos innecesarios.
- ❖ Evidencia la ética del personal que ayuda a garantizar lo confiable de su información financiera.
- ❖ La institución estaría laborando bajo la normativa que rigen.
- ❖ Trabajarán para mantener una imagen interna y externa en el mejor estándar del medio.
- ❖ Ayuda a evitar desfases económicos debido al control activo que se manejaría dentro de la institución.

1.8.5.2. Desventajas

En ocasiones ciertos administradores ponen su confianza ciega en que aplicando el control interno resolverán los problemas de crecimiento de la empresa:

- ❖ Esperando que con el control interno puede garantizar óptimos resultados de la empresa.
- ❖ El control interno puede certificar que los reportes financieros estén cumpliendo al cien por ciento la normativa que regulan.

CAPITULO II

2. MARCO TEÓRICO

El desarrollar esta investigación en las Escuelas de Gastronómicas nos permitirá conocer la estructura, organización y los Controles Internos que se pueden implementar; el trabajar en un proyecto educativo demanda una gran organización por que dependerá de la Gerencia, Administración, Jefe Financiera, Profesores y Alumnos el desarrollo del Plan Educativo, el trabajar con un volumen de alumnos, demanda poner controles que se realizan siempre en concordancia con normas y leyes aplicadas que rigen en base legal que sustenta el proyecto dentro de las organizaciones de la República de Ecuador a las diferentes compañías para la emisión de sus estados financieros.

Destacando la falta de Control Administrativo y Contable permanente que vaya acorde a la funcionalidad de una Escuela de Gastronomía, adecuado a sus necesidades y el registro de cada movimiento contable no son actualizadas y por ende no cumplen eficientemente en el correcto trabajo del mismo.

Esto es para que exista una mejor distribución de entrega de reportes, archivos y procesos contables será de mucha ayuda y facilitará de manera más rápida los registros.

2.1. HISTORIA DE LA RESTAURANTES

Se puede considerar que desde siglos se crearon los primeros establecimientos de restaurantes en el mundo, conocido como tabernas, ya existían en el año 1700 A.C. y disponían con un menú muy limitado, preparado por cereales, aves salvajes, cebolla y usaban una amplia selección de alimentos de su época.

En la ciudad de Herculano cerca de Nápoles, los romanos salían a comer fuera de casa, a diferentes bares que servían pan, queso, vinos, nueces, dátiles, higos y comidas calientes. La imagen de las cantinas era muy parecida con dueño diferente, e incluso las panaderías se empezaban a especializar en pasteles.

Luego de caer el imperio Romano, las comidas se realizan generalmente en tabernas o posadas, pero posteriormente en el año 1200 ya existían clases de comida en Londres, París y algunos otros lugares. Las cafeterías son también un antepasado de los restaurantes actuales y aparecieron en Oxford en 1650 y siete años más tarde en Londres. Surgieron debido a que el café era muy popular en esa época y posteriormente se volvieron populares en América durante la Colonia.

El primer restaurante en forma que se fundó era propiedad de Monsieur Boulanger en Francia en 1765 y tenía una inscripción en latín que decía lo siguiente: “Venite ad me vos qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos”, que al castellano se traduciría como: “Venid a mi todos los estómagos cansado y yo os lo restaurare”. A esta última palabra, se le debe el nombre actual, a las casas de comida de entonces. Su sopa atrajo a personas de alta sociedad, mejunje que estaba hecha a base de patas de oveja y cerdo, de aquel entonces, que poco a poco se convirtió en un lugar exclusivo para estas personas que buscaban distinción.

Posteriormente Boulanger amplió el menú y así surgió un nuevo negocio, incluso los chefs de mayor reputación que trabajan para familias ricas fueron creando sus propios negocios o empezaron a trabajar en el nuevo grupo de restauradores.

De esta forma surge lo que hoy en día se ha transformado en una institución del comer y beber bien. Al analizar cómo se transformó la industria de restauración alrededor del mundo, se provee un cambio aún más radical en las épocas republicanas de cada país, el surgimiento de cada cultura, el nuevo modelo económico implantado por cada pueblo, y se transformó en un modelo universal, dejando a un lado los privilegios y exclusividad.

2.1.1. Restauración y Alimentación en los siglos XIX y XX.

En estas épocas describe manera la transformación de restaurador, marcando un hito en la forma de alimentarse, buscando servicio, hospedaje en los hoteles evolucionaron al mismo tiempo, junto con la restauración. En este punto el Maître de Hotel juega un papel pedagógico en la enseñanza del arte de vivir aristocrático, de esos tiempos. Los chef nunca habían estado verdaderamente dominados por el personal del servicio, lo que significa que era el eje en torno al cual giraba el resto del restaurante. También los Maîtres de Hotel jugaban un papel de valorización de la producción culinaria.

La gastronomía aparece y se transforma en un arte con un espíritu muy clásico, se le dio el nombre de “buen gusto”, como la forma de distinguir lo bello de lo feo. Su teórico Jean-Anthelme Brillat-Savarin, quiere fundar la gastronomía como una ciencia, el término gastronomía apareció en 1802, cuando se fundó el Almanach des gourmads, donde participo Alexandre Dumas, con la ambición de inculcar las practicas culinarias francesas al resto del mundo.

A un “gastrónomo” dentro del universo de recetas y de clasificaciones que jerarquizaban, se relaciona sus gustos culinarios modelados por las prácticas culturales de su grupo social con la necesidad de escribirlos. Para los años setenta y ochenta con la aparición de la nueva cocina, cada restaurante se

apegó a sus raíces, el retorno a ciertas tradiciones, pero también una forma de regionalismo, en reacción a los medios suscitados por la internacionalización de los intercambios de las prácticas francesas, que para entonces los franceses tienen el gusto más refinado del mundo.

2.1.2. La Restauración en el Ecuador

Ecuador antes de la conquista española, su gente utilizaba sus productos autóctonos de manera primordial, en su alimentación básica, siendo unos platillos creados de manera magnífica. En la conquista española y durante ella, se introdujo tendencias alimenticias de los conquistadores, que se fusionaron con las tradiciones de nuestra gente creando deliciosos platillos.

En su mayoría de países conquistados de nuestra América, la cocina está influenciada de otras culturas que llegaron en la época de la conquista, y posteriores influencias en los siglos XIX y XX.

Durante los siglos XVII y XVIII, se construye una mezcla de culturas, entre los indígenas que habitaban entonces, los españoles que llegaron en los viajes del descubrimiento y la gente africana que trajeron los ibéricos.

En su libro el “El Sabor de la Memoria”, escrito por el poeta e investigador Julio Pazos Barrera realiza una investigación histórica y cultural sobre la cocina quiteña. En su libro atañe que la cocina es parte del patrimonio cultural intangible de todo conglomerado humano. Él estudia desde, la antropología que toma en cuenta como se representa lo coquinario en un colectivo, desde un aspecto colectivo, emotivo y ligado al espacio más profundo del ser humano, para afirmar que la manera de alimentarse puede generar manifestaciones diversas.

Julio Pazos, poeta, investigador, crítico de arte y catedrático, es un estudioso de las manifestaciones culturales y un enamorado de la ciudad de Quito, a quien no es raro encontrarlo en el centro de Quito, rodeado de estudiantes que escuchan atentos sus explicaciones sobre el arte quiteño.

Él, Julio Pazos lo menciona así: *“La cocina es un elemento importante de la tradición cultural de un pueblo, así el avance de la civilización ha ido a la par con la cultura. Y en la cocina el locro que consumieron los pobladores precolombinos, básicamente una cocción de papas a la que se añadía alguna carne y se le aderezaba con ají, es muy diferente de lo que hoy entendemos como locro, una sofisticada composición”*

La cocina Ecuatoriana se transforma así también los elementos culturales alrededor de la cocina la mezcla de distintas culturas y el surgimiento de una economía más liberal, hizo que no solo en Quito, sino en el resto de las ciudades económicamente más importante florecieran restaurantes de distintas clase por doquier, vinculaciones con cocina nacional y extranjera, cocina en demasía y de manera gourmet, en fin, Ecuador al igual que el resto de países de Latinoamérica, fusionaron su cocina con el resto del mundo creando confederaciones de restaurantes, de chefs.

La historia de la gastronomía del Ecuador, en cómo ha sido años atrás y como ha ido evolucionando, marcando que productos han sido y son los que han dado identidad a nuestra gastronomía en los últimos años se han abierto Escuelas de Gastronomía, se han publicado libros de recetas con nuevos platos y atractiva presentación, y, sobre todo se ha elevado el nivel profesional de nuestros chefs nacionales y extranjeros se han lanzado a experimentar en el arte culinario.

2.2. INSTITUCIONES INVESTIGADAS DE ESCUELAS DE GASTRONOMÍA

Para este proyecto de Tesis, he tenido la oportunidad de obtener información de tipo administrativo y contable de tres instituciones dedicadas a la Capacitación de Profesionales como Chefs, de las que he podido analizar los Procedimientos Contables y Administrativos como instituciones y empresas Pymes, para quienes he plasmados controles internos a través de cuadros que ayudaran a mejorar los controles respectivos.

Una excelente formación en Gastronomía, se logra gracias a una *escuela que tenga* infraestructuras, programas didácticos y personal docente altamente calificado, además de los profesionales para los servicios hoteleros y de restaurantes para la formación profesional de nivel superior; entre las principales Escuelas de Gastronomía que cuenta la ciudad de Guayaquil tenemos a ISAC es una Institución de Educación Superior de carácter privado, que surge del continuo desarrollo y proyección de *La Escuela de los Chefs*, Escuela de Gastronomía Molinari y Mundo Harina que son las pioneras en el medio del arte culinario.

2.2.1. Investigación

Para encontrar en la investigación cuales son las debilidades que tienen las escuelas de Gastronomía en el área Contable y Administrativa utilizando el modelo COSO, y determinar la efectividad en el servicio que ofrecen al público, verificando los procesos que mantiene el personal a cargo y que mejoras se puede lograr.

2.2.2. Objetivos De La Investigación De Campo

Con la investigación de campo en instituciones de la ciudad de Guayaquil analizar la problemática que hay en los controles internos contables y administrativos, mi objetivo es con este proyecto de Tesis, llegar a los directivos y por su intermedio a los colaboradores analizar sus funciones logrando encontrar la problemática para ser una institución con una competencia de alto nivel administrativo y contable.

2.2.3. Escuelas Gastronómicas de Guayaquil

Como referentes en la ciudad de Guayaquil tenemos varias Escuelas que se dedican a la capacitación para profesionalizar al Chef del sector gastronómico ecuatoriano desarrollando a profesionales aptos para cumplir con los retos de la alimentación humana. De las cuales destacamos.

Escuelas Gastronómicas de Guayaquil

Escuela de Gastronomía	Año Creación	Dirección	Teléfono
Albahaca, Escuela De Chefs	2009	Km. 2.5 Vía a Samborondón	04- 6002307
AVANTI Asociación Artesanal	2000	Calle Primera # 899 entre Higueras e llanes	04-238 52 04
Azúcar y Canela	2010	Cdla. Villamil Mz. A Villa 23	04- 6045470
Cook & Chef School	2012	Urdenor 1 Mz. 126 Solar 23	04- 5026916

Escuela de Gastronomía Molinari	2010	Urdenor 2 Mz. 213 Villa 26	04-2316294
ISAC Institución Superior de Arte Culinario	1999	Cdla. Kennedy Norte Mz. 304, calle Eleodoro Arboleda, E Av. Miguel H. Alcívar y Av. de las Américas.	04- 2290121
La Escuela de los Chefs	2004	Cdla. Kennedy Norte Mz. 304, calle Eleodoro Arboleda, E Av. Miguel H. Alcívar y Av. de las Américas.	04- 2290121
Mundo Harina Escuela De Panadería Y Pastelería	2013	Chimborazo 3120 E Bolivia Y Vacas Galindo	04-6027764

Tabla 2. Escuelas Gastronómicas de Guayaquil – Elaborado por Antonieta Ruiz

2.2.4. Metodología de la Investigación - Fuentes Primarias

La investigación de mi referente son tres instituciones de la ciudad de Guayaquil como son: ISAC es una Institución de Educación Superior de carácter privado, que surge del proyección de *La Escuela de los Chefs*, Escuela de Gastronomía Molinari y Mundo Harina Escuela De Panadería Y Pastelería, se tomaron como fuentes primarias con quien a través de sus directivos tuve entrevistas con el personal de las áreas administrativa y contable involucradas.

2.2.5. Fuentes Secundarias

Adicionalmente para lograr el objetivo fue necesario acudir a información de libros, internet, normativa rige, diccionarios, etc.

2.3. ESCUELA DE GASTRONOMÍA MOLINARI.

Escuela de Gastronomía Molinari (Ecuatraining S.A.) es una empresa cuya actividad principal es la capacitación gastronómica profesional, misma que se constituye oficialmente por escritura pública otorgada ante el notario trigésimo del cantón Guayaquil el día 26 de julio del 2010, siendo esta aprobada por la Superintendencia de Compañías mediante resolución SC.IJ.DJC.G.10. Anexo 3

Somos una institución comprometida con el desarrollo profesional de nuestros estudiantes y su posterior vinculación responsable con el sector gastronómico del país, orientando su formación hacia la alta calidad, la valoración de nuestro patrimonio cultural inmaterial y al respeto de nuestra soberanía alimentaria.

MISION

Nuestro objetivo fundamental es brindar a nuestros alumnos el conocimiento, las herramientas y medios necesarios para desarrollarse integral y responsablemente dentro del campo de la cocina; impulsando y facilitando la capacitación profesional de excelente calidad basada en competencias laborales específicas para formar talento humano altamente calificado que tenga la capacidad de insertarse y destacarse en cualquier ámbito culinario tanto dentro como fuera del país.

VISION

Ser la institución referente que lidere los procesos de cambio para el mejoramiento continuo y desarrollo de la cultura de capacitación gastronómica en el Ecuador.

2.3.1. Escuela de los Chefs -ISAC Instituto Superior Arte Culinario

El Instituto Superior Tecnológico “**ESCUELA DE LOS CHEFS DE GUAYAQUIL**” de Arte Culinario en Servicios y Administración de Establecimientos de Alimentos y Bebidas, fue creado el 22 de julio de 2004, mediante la Resolución RCP.S13.No.241.04 otorgado por el Consejo de Educación Superior CONESUP, y forma parte del actual sistema nacional de Educación Superior del Ecuador, reconocido como nivel tecnológico por la SENESCYT, CES y CEACCES. Anexo 4

El **ISAC** es una Institución de Educación Superior de carácter privado, que surge del continuo desarrollo y proyección de **La Escuela de los Chefs**, Centro de Capacitación Ocupacional autorizado por el Ministerio de Educación del Ecuador, el cual se crea en la ciudad de Guayaquil en el año 1999, siendo la institución pionera en el desarrollo de la gastronomía a nivel educativo.

Su principal objetivo fue el contribuir al desarrollo de la Gastronomía en el Ecuador, desarrollando programas técnicos en las áreas de Cocina, Pastelería, Panadería, Bares y Restaurante; los cuales sean adaptables a personas de toda edad que requieran mejorar sus conocimientos o incursionar en la producción y servicio de Alimentos y Bebidas.

Sus estudiantes son profesionales, administradores y propietarios de negocios, aficionados y público que guste del arte culinario. **La Escuela de los Chefs**, es un Centro de Capacitación Ocupacional autorizado por el Ministerio de Educación del Ecuador.

2.3.2. Escuela De Panadería Y Pastelería Mundo Harina

La escuela de Panadería y Pastelería Mundo Harina, está en plena Constitución desde Agosto del 2013, la misma que va a crear para brindar al público en General la preparación como Chef, capaces de emprender en un negocio propio de Panadería y Pastelería. Anexo 5

Te enseña las raíces de esta profesión y sus secretos, desde la preparación y montaje de la zona de trabajo para dar el servicio, pasando por el conocimiento de cada uno de los utensilios, maquinaria, materia prima, temperaturas de hornos y las más modernas técnicas empleadas por los panaderos en las distintas preparaciones reconocidas a nivel nacional e internacional.

El panadero desempeña tareas relativas a la elaboración de piezas de pan y bollería a partir de la elección de materias primas y auxiliares, dosificándolas según fórmula, utilizando la maquinaria, útiles y herramientas necesarias para realizar el amasado, formado de piezas, fermentación, cocción y enfriado y su posterior envasado y expedición o venta, aplicando las técnicas adecuadas y respetando las normas legales vigentes, así como las de seguridad e higiene en el trabajo y las higiénico-sanitarias y ambientales.

2.4. Investigación De Campo – Encuestas Realizadas – Estadísticas - Tabulación, Análisis E Interpretación De Datos.

La encuesta realizada al personal que cuenta las instituciones de Capacitación Gastronómica he realizado varias interrogantes, las mismas que he analizado y tabulado en forma manual, utilizando formas de clasificación, permitiendo contar con un análisis de las respuestas en forma puntual.

Registrando en cuadros de resumen para las pregunta del cuestionario aplicado, pudiendo realizar un análisis e interpretación de cada una. Las preguntas de opción múltiple, el resultado varía del total de la muestra. Del trabajo realizado he obtenido los siguientes resultados que pongo a disposición a continuación:

PREGUNTAS DE ENCUESTA

2.4.1. ¿Con cuántos Departamentos cuenta la empresa para sus funciones?

OBJETIVO:

Definir si cuentan con un organigrama Bien definido Conocer las áreas funcionales con que cuenta la empresa.

Escuela Gastronómica	Dpto. Organ.	AREA ADMINISTRATIVA Y CONTABLE				Alumnos
		Gerente General	Dirección Financiera	Dirección de Operaciones	Dirección Académica	
Escuela Molinari	11	1	2	3	13	200
Escuela de los Chefs	13	1	4	7	17	233
Mundo Harina	6	1	1	2	5	20
TOTAL		3	7	12	35	453

2.4.2. ¿Tiene procedimientos para seleccionar y contratar personal?

OBJETIVO:

Comprobar que el personal contratado tiene las actitudes y conocimientos necesarios para realizar las funciones que demanda cada puesto de trabajo.

Escuela Gastronómica	Recomendación	Anuncio en Periódico - Agencia	Total Personal	AREAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES			
				Gerente General	Dirección Financiera	Dirección de Operaciones	Dirección Académica
Escuela Molinari	3	16	19	1	2	3	13
Escuela de los Chefs	4	25	29	1	4	7	17
Mundo Harina	3	6	9	1	1	2	5
TOTAL	10	47	57	3	7	12	35

2.4.3. ¿Se da capacitación al Personal para que se mantengan actualizado en procesos y normativas Contables y Administrativas?

OBJETIVO:

Conocer si las empresas capacitan a su personal

Escuela Gastronómica	Seminarios	Capacitación Extranjera	Total Personal	AREAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES			
				Gerente General	Dirección Financiera	Dirección de Operaciones	Dirección Académica
Escuela Molinari	3	1	19	1	2	3	13
Escuela de los Chefs	7	3	29	1	4	7	17
Mundo Harina	1	0	9	1	1	2	5
TOTAL	11	4	57	3	7	12	35

2.4.4. ¿Tienen políticas y procedimientos establecidos para desempeñar sus actividades diarias y las conocen?

OBJETIVO:

Que se apliquen las políticas y procedimientos del puesto de trabajo se logrará eficiencia y compromiso para el desempeño?

Escuela Gastronómica	Encuesta			Total Personal	AREAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES			
	Todo el Personal	Jefes de Sección	No Conoc en		Gerente General	Dirección Financiera	Dirección de Operaciones	Dirección Académica
Escuela de los Chefs	2	4	23	29	1	4	7	17
Mundo Harina	2	0	7	9	1	1	2	5
TOTAL	7	5	45	57	3	7	12	35

2.4.5. ¿Están definidos los niveles de autoridad y responsabilidad para todos los jefes de los distintos departamentos o áreas?

OBJETIVO:

Conocer si está definida la segregación de funciones departamento

		Encuesta		Total Pers onal	AREAS ADMINSTRATIVAS Y CONTABLES			
Escuela Gastronómica	SI	NO	Gerente General		Dirección Financiera	Dirección de Operaciones	Dirección Académica	
Escuela Molinari	4	1	19	1	1	1	2	
Escuela de los Chefs	5	2	29	1	2	3	1	
Mundo Harina	2	2	9	1	1	1	1	
TOTAL	11	5	57	3	4	5	4	

2.4.6. ¿Qué tipos de manuales cuenta las Instituciones Gastronómicas para control de la organización?

MANUALES DE REGULACIÓN		PARAMETROS	
Manual de Funciones	M.F.	Disponen	SI
Manual de Procedimientos	M.P.	Proceso	P.
Manual de Políticas	M.PL	No Disponen	NO
Manual Reglamento Interno	M.R.I.		

OBJETIVO:

Conocer con que tipos de manuales cuentan las empresas

Encuesta					
Escuela Gastronómica	M. F.	M. P	M. PL.	M.R.I.	Total Personal
Escuela Molinari	SI	P	P	NO	19
Escuela de los Chefs	SI	P	NO	SI	29
Mundo Harina	SI	NO	NO	NO	9

2.4.7. ¿Se realiza un cronograma de Evaluación del control interno?

Reconocer si la Institución dispone de un programa definido para evaluación de control interno

Escuela Gastronómica	Encuesta			Total Personal
	SI	NO	Proceso	
Escuela Molinari	-	-	*	19
Escuela de los Chefs	-	-	*	29
Mundo Harina	-	-	*	9

2.4.8. ¿Se lleva controles Contables, de acuerdo a la normativa de las instituciones que rigen como son la Superintendencia de Compañías, SRI (Servicio de Rentas Internas), Aplicación de NIIF (Normas Internacional de Información Financiera)?

OBJETIVO

Conocer si funcionan de acuerdo a las normas que rigen el área Contable.

Escuela Gastronómica	Encuesta				
	Plan Cuentas	Normativa Super Cias.	NIIF	Obligado Llevar Contable	Archivo Contable
Escuela Molinari	SI	SI	SI	SI	SI
ISAC y Escuela de los Chefs	SI	SI	SI	SI	SI
Mundo Harina	SI	NO	NO	NO	SI

2.5. CONCLUSIONES

Luego de haber realizado esta encuesta a Escuela de Gastronomía Molinari, *La Escuela de los Chefs* - ISAC Instituto Superior de Arte Culinario - y Mundo Harina Escuela De Panadería y Pastelería en las tres instituciones de capacitación en Gastronomía de acuerdo a la investigación de campo realizada; pude determinar que sus Organigrama de Funciones no están establecidos y bien definido las áreas de Dirección - administración, Dirección financiera, Dirección de Operaciones y por supuesto Dirección Académica.

Se encontró que no están establecidos los Controles Internos, esto debido que no disponen los Reglamentos al cien por ciento estipulados, que son necesarios para que registre políticas, normas y que el personal conozcan y por ende sea más eficiente en sus funciones.

De acuerdo a lo investigado se puede concluir, que las instituciones de Gastronomía tienen un programa de evaluación del control interno, pero que en la práctica no se lo evalúan mensualmente por lo que nos les permiten tomar las medidas de corrección oportunamente.

Se determinó que lleva controles Contables, pero hacen falta procedimientos de acuerdo a la Normativa que rige dentro del Ecuador, el personal que llevan estas funciones se hace necesario capacitarse más, así como los procesos sean más eficientes.

2.6. RECOMENDACIONES

Es imprescindible que las Instituciones reestructuren su Organigrama Funcional, de lo investigado y con el aporte de personal se logró establecer una estructura organizativa con mayor funcionalidad sugiriendo que la administración consideren los cambios para su efectividad en las escuelas de gastronomía.

Se recomienda que definan los manuales, políticas y normativas, en los Reglamentos Internos, lo que les permitirá medir su nivel de eficiencia con los resultados para atender al público y alumnos para quienes representan los clientes de estas escuelas.

Se recomienda que en el área contable, se establezcan procedimientos más puntuales, para que el personal tenga bien claras sus funciones y no repitan el mismo procedimiento, tanto en el área de facturación, compras a proveedores, pagos, liquidaciones de servicios al personal así como los instructores.

Así como el área de aulas, talleres, recepción, salas de espera, bodegas y las áreas administrativas tengan la dotación necesaria de herramientas necesarias para su función todo esto de acuerdo a una planificación de presupuestos con el respaldo de la dirección de la institución gastronómica.

CAPITULO III

3. METODOLOGIA

En el transcurso de este capítulo presento el esquema como se desarrollaría un Sistema de Control Interno Contable y Administrativo utilizando el modelo COSO, lo que determinará mi propuesta como se puede seguir ciertos parámetros de control en las Escuelas dedicadas a la Capacitación en Gastronomía, con estos mecanismo nos ayudará que día a día las actividades y operaciones sean eficientes de manejar por parte del personal administrativo.

El objetivo de este proyecto es que la gastronomía en Ecuador está dando pasos importantes en su evolución, que involucra a todos los actores que estén con la visión de desarrollarla y promoverla local e internacional, por ello la importancia de que las Instituciones dedicadas a capacitar para especializar a sus alumnos en Chef profesionales tengan una estructura bien establecida.

Joan Roca destaca que hay que escudriñar lo local. “Uno de los retos de la cocina es explorar su tierra, sus raíces y tradiciones para poder proyectar una gastronomía con identidad. Todas las cocinas pueden ser importantes si se sabe extraer de ese contenido mensajes importantes. Esto se da en todas las culturas con gastronomía. Simplemente hay que buscar, de allí que existe una conexión de la cultura con lo gastronómico”.

3.1. INTRODUCCIÓN

Para lograr un adecuado Control Interno dentro de una Escuela de Gastronomía aplicando el modelo COSO, lo que nos permitirá el buen desarrollo de las actividades diarias tanto administrativas, educativas y de logísticas de la escuela, la aplicación de controles es necesario con el fin de mantener en orden cada departamento que conforman todo el proceso, como la ejecución de las actividades establecidas internamente.

Es por ello que se presenta detalladamente las herramientas de control interno por componentes, diseñando actividades propias del control según COSO, además para dicho efecto se presenta un manual de referencia para las actividades de cada departamento, así como para presentar los resultados del control de una evaluación global del sistema de control, donde se plantean interrogantes para evaluar por cada componente de acuerdo al cubo del COSO.

Una vez realizado todos los formatos la idea es que a la administración de la Escuela de gastronomía los utilice para evaluar cuando se estimen necesario; utilizando bajo los parámetros de evaluación para el cumplimiento legal, con el afán de establecer objetivos, riesgos, y actividades de control, establecidos en los formularios guía, que servirán de indicador para verificar su cumplimiento de sus obligaciones legales.

3.2. OBJETIVOS DE LA PROPUESTA

Los procedimientos Contables en las Escuelas de Gastronomía, inicialmente una vez seleccionar, diseñar e implementar el sistema por medio del cual sea posible tratar los datos, desde que se los obtiene hasta que se los presenta en términos de información disponible para su toma de decisiones al respecto.

3.3. OBJETIVOS ESPECIFICOS

El modelo de la propuesta está planteada bajo el cumplimiento de los objetivos en las siguientes categorías:

- A. **Efectividad y eficiencia de las operaciones:** Esta dirigida a los objetivos básicos de las actividades de las Escuelas de Gastronomía, donde se visualiza la ejecución de cada puesto que se desempeña, se destaca la rentabilidad y la salvaguarda de los recursos.
- B. **Confiabilidad de la Información Financiera:** trata sobre la preparación de estados financieros, y
- C. **Cumplimiento de Leyes y Regulaciones Aplicables:** Se basa a las normas pre-establecidas dentro de la Institución, y las que regulan las entidades gubernamentales que está sujeta la entidad.

3.4. IMPORTANCIA DE LA PROPUESTA

La importancia de la aplicación de un Sistema de Control Interno contable utilizando el modelo COSO en las Escuelas de Gastronomía, se hace prescindible para funcionar de acuerdo a las exigencias que demanda las instituciones que rigen del mejoramiento continuo de sus operaciones, empleando procedimientos, políticas, evaluaciones de dichas operaciones donde a través de los resultados se puedan tomar decisiones en pro de la institución.

Basándome en el objetivo de las NIIF (Normas Internacionales de Información Financiera) diseñar estados financieros con información general y financiera

para clientes, proveedores utilizando la tecnología a base de sistemas contables capaces que la administración de las instituciones gastronómicas tenga la certeza usando un Sistema de Control Interno Contable basado en el Modelo COSO, que permita prevenir problemas o irregularidades internas.

- A. Elaborar esquemas que faciliten la comprensión de los procesos del sistema de control interno contable a través de adaptar políticas y procedimientos a seguir utilizando el modelo COSO.
- B. Establecer modelos para mejorar el funcionamiento de las operaciones diarias de las instituciones de gastronomía.
- C. Recolectar datos sobre las debilidades o riesgos que impidan lograr la meta de efectividad. Con los resultados obtenidos de las evaluaciones lograremos una mejor fluidez de información para la toma de decisiones.

3.5. IMPORTANCIA DE LA APLICACIÓN

La importancia de la aplicación de este modelo tiene como objetivo principal hacer uso correcto de los recursos materiales, humanos, proteger sus activos y mejorar la imagen de las instituciones de gastronomía para con sus clientes, junta directiva para lograr ser ejemplo utilizando las herramientas de control interno que nos brinda COSO.

3.5.1. Área Administrativa

Establecer factores de ambiente de control con el fin de mantener integridad, valores éticos y competencia del personal dentro de la entidad.

Estructura de las actividades de la Institución: Anexo 6

1. Matriculas de Alumnos
2. Mensualidades
3. Cursos (verificar de acuerdo al plan de estudios).
4. Ferias
5. Eventos y concursos
6. Inventarios
 - Utensilios
 - Cocinas
 - Refrigerados
 - Mesas de trabajo
 - Materias primas

3.6. SUBSISTEMA DE CONTROL ESTRATEGICO DE COSO

Permite el cumplimiento de la orientación estratégica y organizacional de las Escuelas de Gastronomía, es decir, permite controlar la planificación y su ejecución hacia el logro de los objetivos en forma eficiente y eficaz, en cumplimiento de la misión a través del Ambiente de Control el Direccionamiento Estratégico y administración de los Riesgos de forma adecuada.



Gráfico 8. Subsistema de Control Estratégico

3.6.1. Autoridad y Responsabilidad:

El Comisión encargada del área Contable y Financiera entregara a la Gerencia la estrategia de trabajo y los respectivos formatos de Control Interno que tendrá cargo de autoridad y responsabilidad de forma descendente, quienes intervienen en las actividades administrativas operacionales, destacando la participación activa del personal de la instituciones de gastronomía quienes día a día laboran y son los idóneos para dar la solución de problemas que se presentan, conocer cuál es competencia y responsabilidad de la información contable.

3.6.2. Comisión Contable-Financiera

La Comisión Contable-Financiera será la principal responsable de los resultados finales que tenga la Instituciones de Gastronomía, sean estos favorables o contrarios, relacionados tanto con las actividades operativas como las financieras, por lo que es importante:

- ❖ Designar autoridad y responsabilidad a la Gerencia Administrativa sobre todas de las actividades a realizar.
- ❖ Revisar y verificar cada uno de los informes recibidos por la gerencia administrativa, del área de operaciones contabilidad y auditoría externa de los resultados obtenidos en cada periodo.
- ❖ Instaurar políticas de compra y venta - servicios, materias primas, maquinaria de las aulas de estudio, y otros.
- ❖ Pretender que en este proceso se cumpla el 100% de los objetivos propuestos.
- ❖ Comprobar el cumplimiento de Normas y Reglas establecidas por la institución.

3.6.3. La Gerencia General

Tiene la facultad y responsabilidad de dar el visto bueno para ejecutar los planes y actividades asignados por la Comisión Contable-Financiera, proporcionando informes de los resultados obtenidos, asignar actividades y solicitar informes a los jefes departamentales.

3.6.4. Consejo de Administración

El consejo de administración es el que maneja, orienta definir objetivos y los planes estratégicos de cada actividad ya sean semestrales o anuales.

3.7. AMBIENTE DE CONTROL:

El ambiente de control cubre los factores puede establecer líneas formales de responsabilidad y políticas de operación detalladas y puede, sin embargo, tener un ambiente de control apropiado. Establece el tono de las escuelas de Gastronomía, para influenciar la conciencia de control de su gente y como el fundamento de todos los demás componentes del control interno, proporcionando disciplina y estructura.

3.7.1. Desarrollo De La Propuesta Del Sistema De Control Interno Contable

Una vez realizado la investigación de campo, me permito presentar el Diseño del Sistema de Control Interno Contable, la misma que aplica los parámetros de COSO el cual consta de cinco componentes. Los cinco Componente comprende la entrada de datos en las Áreas de Recursos Humanos y Operativa Financiera, la etapa II se basa en el desarrollo de los procesos de los componentes de Control Interno Contable, según el Modelo Coso
COMPONENTE AMBIENTE DE CONTROL



Gráfico 9. Componentes del Ambiente de Control

3.7.1.1. Integridad Y Valores Éticos

Estos dos componentes son parte básica para la efectividad del control Interno para lograr la integridad de los valores éticos; deberán darse a conocer y aplicar el manual a todos quienes integran la institución.

Componente:		INTEGRIDAD Y VALORES ÉTICOS	
Meta:	El Componente conseguir que los empleados sean eficientes, productivos y competitivos.	SI	NO
1	El personal de todas las áreas contables debe de contar con un programa o código de conducta, valores morales y éticos.		
2	Al momento de reclutar al personal se indicara el compromiso por la integridad y valores éticos necesarios para laborar dentro de la institución de gastronomía.		
3	Disponer de un cronograma de capacitación anual en diferentes ámbitos incluido sobre los valores morales y éticos.		
4	Mantener la meta que todas las funciones dentro de la institución gastronómica se basen en honestidad y rectitud, sabemos que cometemos errores pero que podemos corregir.		
5	Fomentar la mentalidad y actitud positiva sin manipulación		
6	La integridad dirigida a la jerarquía y comunicación de riesgos		
7	El personal que integran la Escuela de Gastronomía deben presentar una conducta apropiada, disciplina e imagen usando el uniforme correctamente		
8	La discreción en la vida personal e individual lo que permite evitar discordias y malos entendidos.		
9	Ejecutar a cabalidad las funciones y obligaciones que corresponde a su puesto de trabajo.		

Tabla 3. Integridad Y Valores Éticos

3.7.1.2. Compromiso para la competencia

Es conjunto de destrezas, habilidades, conocimientos y características conductuales correctamente combinados frente a una situación de trabajo, predicen un desempeño superior. La importancia que la Administración se interese en el personal ponga su predisposición de mejoras continua, buscando capacitar en nuevas técnicas de procesos operativos y administrativos, innovando el concepto y la imagen de la Institución de gastronomía. Tanto como escuelas así como hay Universidades, que hacen de la Gastronomía una Carrera profesional de 3 a 5 años.

Componente:		COMPROMISO PARA LA COMPETENCIA	
Meta:	El Componente los empleados conserven un nivel de competencia, que logren laborar eficientemente mantenimiento de controles.	SI	NO
1	Al momento de la contratación del personal se debe fijar en el currículo donde se evidencie el nivel de preparación y experiencia para destacar en el puesto contratado.		
2	El empleado debe reflejar una competencia profesional		
3	De acuerdo a los conocimientos y habilidades analizar las tareas que desarrolla, llevando un registro de la capacitación impartida es las instituciones de gastronomía.		
4	Con un cronograma se debe evaluar al personal sobre las habilidades y conocimientos que ha desarrollado en su puesto de trabajo desde su inicio y valorar para nuevos retos.		
5	Con los resultados de la evaluación determinar con la gerencia de la institución gastronómica su crecimiento y competencia.		

Tabla 4. Compromiso para la competencia

El objetivo es lograr que el personal sea competente y eficiente en sus actividades individuales; ofreciendo un ambiente favorable que se involucre en otras actividades distintas y en equipo enfocarse en reducir costos en las actividades operativas y administrativas lo que contribuirá a la eficiencia.

3.7.1.3. Comité de cumplimiento del control interno contable

Es responsable de monitorear las actividades de cada uno de los puestos de trabajo que cumplan con los requerimientos establecidos tanto para el área administrativa como operativa; y el Comité Contable-Financiero que son los más involucrados, apoyarse en los informes proporcionados por los auditores para verificar que las observaciones hayan sido corregidas en su oportunidad.

Componente:		COMITÉ DE CUMPLIMIENTO CONTROL INTERNO CONTABLE	
Meta:	Componente que comprende un consejo de administración o consejo de auditoría que vigilan y dan atención al sistema de control interno.	SI	NO
1	Elegir un comité integrante de todas las áreas capaces de vigilar el cumplimiento del Control Contable.		
2	Miembros a elegir para el Comité: Presidente del comité: Gerente General Vicepresidente del comité : Director de Operaciones Secretario del comité : Director Financiero Primer vocal : Director Académico Segundo vocal : Contador Tercer vocal: Auditor Externo		
3	En el Reglamento interno tomar la misión y visión de la entidad, como base para el desarrollo del objeto social de la		

Componente:		COMITÉ DE CUMPLIMIENTO CONTROL INTERNO CONTABLE	
Meta:	Componente que comprende un consejo de administración o consejo de auditoría que vigilan y dan atención al sistema de control interno.	SI	NO
	escuela gastronómica y llevar un control interno.		
4	Establecer los objetivos generales y específicos que se deben cumplir para supervisa, revisa y aprueba.		
5	El comité determinara la responsabilidad y autoridad de cada uno de los miembros para el mejoramiento continuo		
6	El comité evalúa y autoriza los planes de operación, las políticas, presupuestos operativos para lograr los objetivos de control interno contable en la escuela gastronómica.		

Tabla 5. Comité de cumplimiento del control interno contable

3.7.1.4. Filosofía y estilo de operaciones de la entidad

La administración de las escuelas de gastronomía se deben fijar en la filosofía y el estilo de operación afecta la manera como la empresa es manejada, incluyendo el conjunto de riesgos normales de los negocios.

Componente:		FILOSOFÍA Y ESTILO DE OPERACIONES DE LA ENTIDAD	
Meta:	Componente elementos de la filosofía y el estilo de operación de la administración incluyen actitudes frente a la información financiera, selección conservadora o agresiva frente a los principios contables.	SI	NO
1	Los objetivos para las operaciones de las actividades de las escuelas de gastronomía, deben de estar acorde a la realidad		

Componente:		FILOSOFÍA Y ESTILO DE OPERACIONES DE LA ENTIDAD	
Meta:	Componente elementos de la filosofía y el estilo de operación de la administración incluyen actitudes frente a la información financiera, selección conservadora o agresiva frente a los principios contables.	SI	NO
	de la empresa y estar conscientes de los riesgos.		
2	Determinar medidas para la protección, uso y conservación de los recursos financieros, materiales, aulas, instructores y cualquier otro recurso propiedad de la escuela.		
3	Es prescindible mantener una interacción entre el departamento de contabilidad y los otras áreas debido que es parte integral del sistema del control interno de la escuela		
4	Disponer información financiera oportuna, confiable y suficiente como herramienta útil para la administración y control sistemática		
5	La base primordial es trabajar bajo las normas legales y reglamentarias que rigen en el estado, y de acuerdo a una institución de capacitación logrando que los profesionales a graduarse en chef tengan la garantía de ejercer su profesión.		

Tabla 6. Filosofía y estilo de operaciones de la entidad

3.7.1.5. Estructura Organizativa

Este factor proporciona la estructura conceptual mediante la cual se planean, ejecutan, controlan y monitorean sus actividades para la consecución de los objetivos globales de la escuela de gastronomía.

Componente:		ESTRUCTURA ORGANIZATIVA	
Meta:	Este componente determina los niveles jerárquicos dentro la escuela donde se evidencia las responsabilidades.	SI	NO
1	Cada empleado tiene que tener bien definido y delimitación de sus funciones, el mismo que debe estar estipulado en el reglamento interno el mismo que deberá recibir una copia.		
2	Los cargos que llevan autoridad tienen una responsabilidad sobre sus subordinados deben reportar sus actividades.		
3	Al contratar el personal se debe dar copia del reglamento interno, para que conozcan		
4	Se debe planificar las actividades que sean controladas y verificadas su cumplimiento que van acorde al plan de estudios de la escuela.		
5	Determinar la responsabilidad de los instructores internos y externos, para que de acuerdo a su horario reporten sus actividades cuando laboran dentro de la escuela y que representan un costo y merece control interno contable.		
6	Establecer políticas y procedimientos en el manejo del personal, que sea personal competente y digno de confianza, para un sistema efectivo de control interno		

Tabla 7. Estructura Organizativa

ORGANIGRAMA BASE

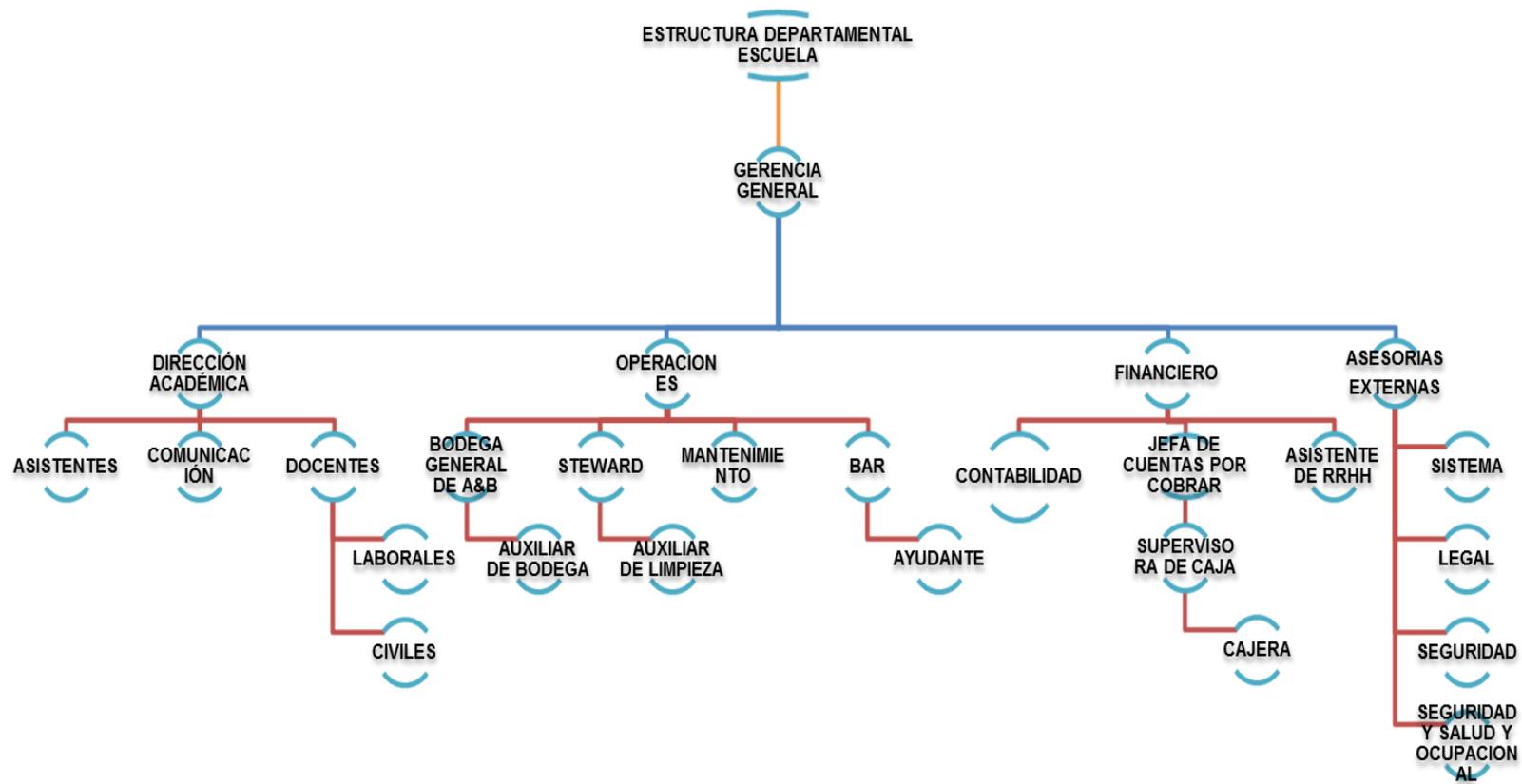


Gráfico 10. Organigrama Estructural Actual

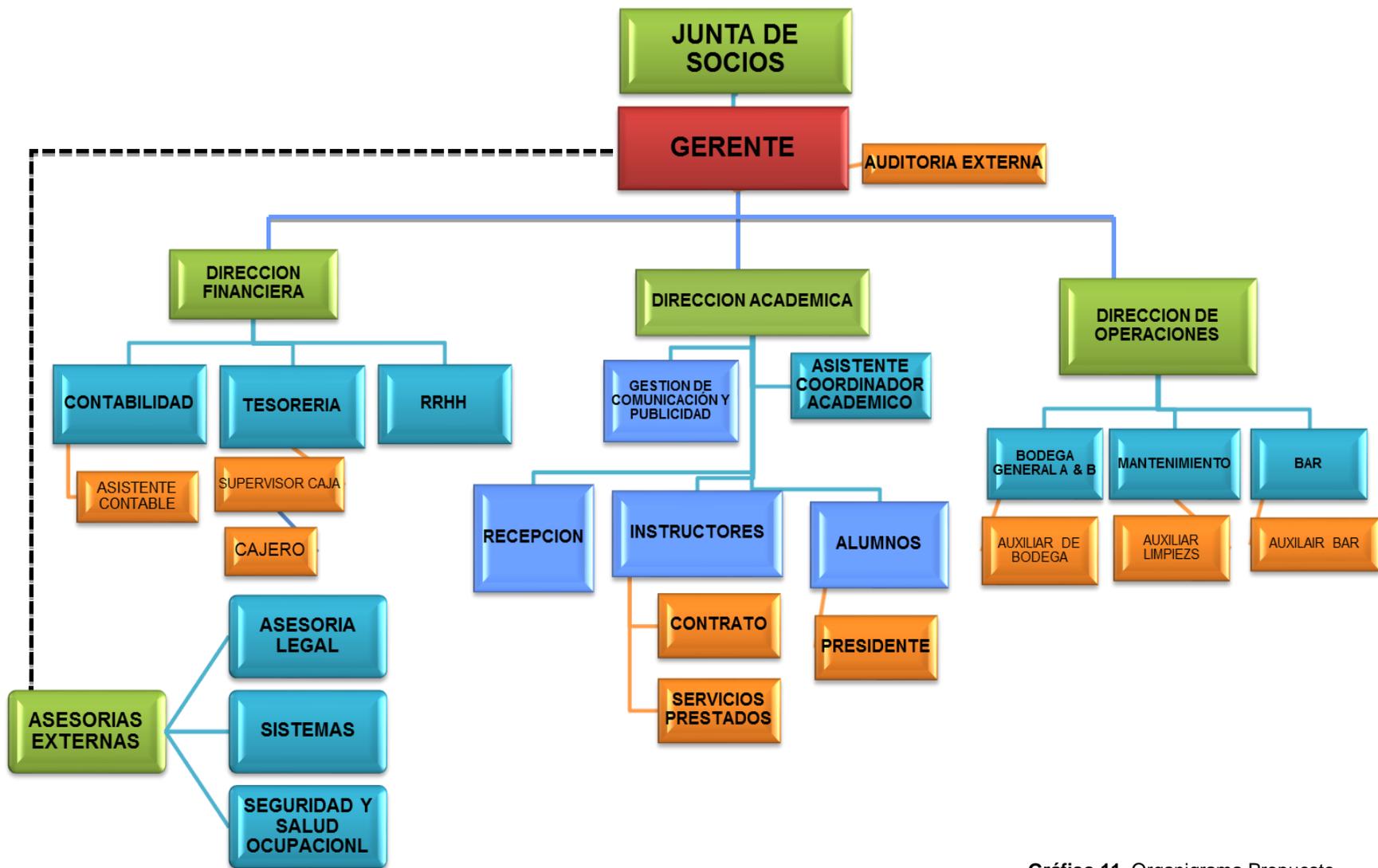


Gráfico 11. Organigrama Propuesto

3.8. EVALUACIÓN DEL RIESGO

Valoración de riesgos:

Objetivo

El paso más importante en un proceso de Evaluación de riesgos es determinar y lograr minimizar y controlar adecuadamente los riesgos determinando medidas preventivas de acuerdo al nivel de prioridad atenderlas.

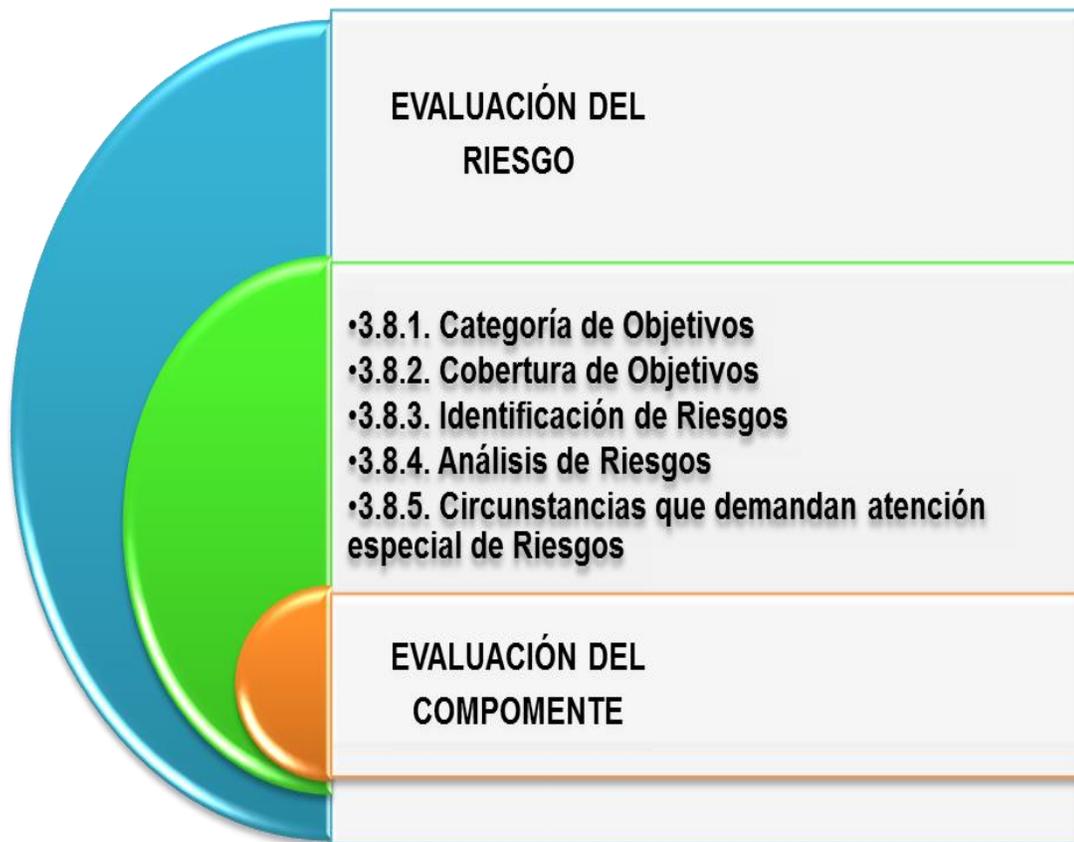


Gráfico 12. Evaluación del Riesgo

Riesgos:

Se debe tener en cuenta que toda empresa está expuesta a diversos riesgos tanto externos como internos, para lo cual se debe establecer objetivos generales y específicos, identificar y analizar los riesgos de que estos objetivos no sean logrados o afecten su capacidad para:

3.8.1. Categoría de Objetivos

En esta etapa se da las categorías de los objetivos del control interno contable que puedan aplicarse a las escuelas de gastronomía.

Componente:		CATEGORÍA DE OBJETIVOS	
Meta:	Vigilar todas las categorías de los objetivos que se desarrollaran en las actividades contables de la escuela.	SI	NO
1	Las escuelas gastronómicas debe contar con objetivos de operación, información financiera y de cumplimiento de planes indispensables para aplicar		
2	Los proyectos de la escuela deben conocer el personal, para que sean el apoyo ideal para que se haga realidad		
3	Los objetivos de las actividades del control interno contable estarán sincronizados de acuerdo a los proyectos		
4	Medir según el cronograma los avances para cumplir los objetivos y comunicar a la administración para reajustes		

Tabla 8. Categoría de Objetivos

3.8.2. Cobertura de Objetivos

Tiene relación al cumplimiento del objetivo de la misión y visión de la escuela

Componente:		COBERTURA DE OBJETIVOS	
Meta:	La meta es la química que hay entre el personal, la tecnología y los objetivos de la escuela de gastronomía	SI	NO
1	Los jefes departamentales deben focalizar el reto de acuerdo al cronograma del año que se ha propuesto la escuela.		
2	Para la escuela con los controles internos con que cuenta tienen que dar cobertura a los objetivos de operación, información financiera y de cumplimiento.		
3	El personal deben demostrar su afán por lograr el objetivo de la escuela contando con el apoyo de la administración		
4	Evaluar según cronograma el cumplimiento de la meta		

Tabla 9. Cobertura de Objetivos

3.8.3. Identificación de riesgos

Este componente nos permite detectar y clasificar cada uno de los riesgos provenientes sean internos o externos.

Análisis de riesgos En esta etapa nos permite detectar y analizar los riesgos globales que se le presente a las escuelas de gastronomía. En esta etapa nos permite detectar y analizar los riesgos globales que se le presente a las escuelas de gastronomía calificando en Niveles BAJO – MODERADO – ALTO.

Componente:		IDENTIFICACION DE RIESGOS		
Meta:	Lograr la meta de identificar y considerar las implicaciones de los riesgos relevantes.	BAJO	MODERADO	ALTO
	Factores Internos			
1	Periodos lectivos – Proyecto			X
2	Cuentas por Cobrar			X
3	Cuentas por pagar		X	
4	Activo Fijo		X	
5	Depreciaciones		X	
6	Compras			X
7	Efectivo			X
8	Gastos de Operación		X	
9	Toma Física de Inventarios	X		
10	Arqueos de Caja		X	
11	Competencia			X
	Factores Externos			
1	Proveedores			X
2	Impuestos		X	

Tabla 10. Identificación de riesgos

3.8.4. Circunstancias que demandan atención especial de riesgos

El analizar detenidamente cada uno de riesgos que se presentan en las cuentas que se maneja en la escuela es importante reconocer.

Componente:	CIRCUNSTANCIAS QUE DEMANDAN ATENCIÓN ESPECIAL DE RIESGOS		
Meta:	En cada Factor Interno y Externo es Identificar y analizar las condiciones y efectos de los riesgos que enfrentan en cada uno de los resultados.	SI	NO
Actividades	CIRCUNSTANCIAS DE LOS RIESGOS		
PERIODOS LECTIVOS PROYECTO	Para cada periodo de matriculación en la escuela de gastronomía se presenta un presupuesto de acuerdo al número de alumnos inscriptos. El riesgo es no realizar liquidación del periodo en su momento, debido a desfases que se pueden dar por circunstancias que alumnos se retiren, los instructores falte y corresponda alargar el periodo, lo que provoque retrasos en pagos por no existir liquidez al cierre del periodo académico.		
CUENTAS POR COBRAR	Reconociendo que el ingreso que dispone las escuelas de Gastronomía depende del número de alumnos matriculados, es importante disponer de un mecanismo de cobro de mensualidades, y se hagan efectivos los compromisos de pagos que haga el alumno. Para que no se den desfases y cumplir con todas las obligaciones.		
CUENTAS POR PAGAR	El no contar un sistema contable efectivo, da lugar a no tener reportes actualizados sobre las cuentas por pagar a proveedores y compromisos de pago, se puede perder la opción de aprovechar descuentos y beneficios de nuestros acreedores, mantener un buen record.		
ACTIVO FIJO	El llevar un adecuado control de los activos fijos tanto en las áreas administrativas, como en las aulas y equipos de las		

Componente:	CIRCUNSTANCIAS QUE DEMANDAN ATENCIÓN ESPECIAL DE RIESGOS		
Meta:	En cada Factor Interno y Externo es Identificar y analizar las condiciones y efectos de los riesgos que enfrentan en cada uno de los resultados.	SI	NO
Actividades	CIRCUNSTANCIAS DE LOS RIESGOS		
	aulas talleres, que por descuido en mantenimiento en la maquinaria industrial se provoquen accidentes o deterioro. Lo que significaría pérdidas y no brindar a los alumnos los talleres listos para trabajar en sus horas de práctica.		
DEPRECIACION	El cálculo adecuado de las depreciaciones oportunamente y de forma correcta al equipamiento y maquinarias de aulas, departamentos y artículos para depreciar el valor real y no se afecte las utilidades de los siguientes años.		
COSTOS DE VENTA	Mediante el sistema de facturación se pueda controlar día a día los ingresos por las mensualidades y matriculas como ingresos que permite solventar los costos que representa como son pagos a instructores, mantenimiento de aulas y aulas de prácticas y todo lo que corresponde al área logística y administrativa que conlleva que cada periodo lectivo sea eficiente y cumpla su objetivo.		
COMPRAS	El solicitar cotizaciones como un procedimiento de comparación que garantice las compras es de mucha utilidad, que minimicen los riesgos con proveedores que no cumplan los requisitos para prevenir fraude que incurran en los costos de y gastos de operación.		
EFFECTIVO	El control de los ingresos en efectivo, cheques que representa los ingresos de las pensiones de los alumnos sean depositados a diario en la cuenta cumpliendo un		

Componente:	CIRCUNSTANCIAS QUE DEMANDAN ATENCIÓN ESPECIAL DE RIESGOS		
Meta:	En cada Factor Interno y Externo es Identificar y analizar las condiciones y efectos de los riesgos que enfrentan en cada uno de los resultados.	SI	NO
Actividades	CIRCUNSTANCIAS DE LOS RIESGOS		
	procedimiento, y determinar el saldo disponible para cubrir las obligaciones contraídas por la escuela de gastronomía.		
GASTOS DE OPERACIÓN	Controlar los gastos de operación es de mucha utilidad, evitando el gasto indebido en mantenimientos, reparaciones, desperdicios que no se afecten los márgenes de utilidad.		
TOMA FÍSICA DE INVENTARIOS	Elaborar toma física de inventarios con un cronograma y etiquetado todos los bienes de la escuela, para dar un mantenimiento, reparación y sustituir cuando sea necesario, evitando que afecten los gastos directos e indirectos de la escuela.		
ARQUEOS DE CAJA	El no llevar un registro sistematizado puede dar lugar a perdidas y mal uso de los recursos de caja chica de la empresa.		
PROVEEDORES	El control físico y sistematizado donde refleje los valores y datos de adquisición y pago reales que se adeuda a los proveedores, es una cuenta que demanda riesgo presente y se pierda crédito a futuro.		
IMPUESTOS	El no estar al día con el fisco en su pago de impuestos, significa un riesgo alto para la institución, provocando que por no pagar sean objeto de clausura de las actividades, procurando evitar pagar multas e intereses por retrasos.		

Tabla 11. Circunstancias que demandan atención especial de riesgos

3.9. PROCESO OPERACIONAL DE ACTIVIDADES DE CONTROL



Gráfico 13. Proceso operacional de actividades de control

3.9.1. Tipos de Actividades de Control

Componente que permite determinar las obligaciones de cada empleado

Componente:	CIRCUNSTANCIAS QUE DEMANDAN ATENCIÓN ESPECIAL DE RIESGOS		
Meta:	Encontrar un balance entre los deberes y derechos que determina la responsabilidad establecida en la estructura organizacional de la escuela.	SI	NO
Actividades	CIRCUNSTANCIAS DE LOS RIESGOS		
Autorizaciones	Con la estructura organizativa, se enfoca la jerarquía del personal y por ende las responsabilidades que a su cargo tiene un sistema de control interno basándose en autorizaciones para proceder y cumplir las funciones que tenga establecido su puesto.		
Documentos	Dejar por escrito las decisiones, responsabilidades y acuerdos establecidos en la institución.		
Formularios y documentación utilizada	El establecer formatos como patrones que permitan documentar las actividades para un eficiente sistema de control interno logrando evidenciar las falencias y poder encarrillarlas a tiempo.		
Fases del Sistema	Es prever en cada área de la escuela con las fases detectar con el sistema de control interno de la escuela y determinar la eficiencia que representa la aplicación de controles.		
Archivo	Todo tipo de evaluación deberá ser registrado y archivado para lograr tener una estadística e información para comparar los cambios obtenidos durante la aplicación de		

Componente:		CIRCUNSTANCIAS QUE DEMANDAN ATENCIÓN ESPECIAL DE RIESGOS	
Meta:	Encontrar un balance entre los deberes y derechos que determina la responsabilidad establecida en la estructura organizacional de la escuela.	SI	NO
Actividades	CIRCUNSTANCIAS DE LOS RIESGOS		
	estos controles		
Informes	Mediante un informe se podrá dar a conocer los resultados obtenidos durante la aplicación del control en los procesos.		
Salvaguarda de activos fijos	En vista que para toda organización los activos fijos de toda entidad son su seguridad financiera, es imprescindible la salvaguarda para casos fortuitos este asegurados		
Clasificación y procesamiento de la información	Para su respectiva clasificación e identificación de los resultados es indispensable ordenar por departamentos para su mayor ubicación que debe estar a cargo de una persona responsable y evitar cualquier mal uso de la misma.		
Establecimiento de acciones	Luego del proceso se podrá determinar las debilidades y falencias que tiene la escuela de gastronomía, se pondrá a prueba la implementación de los controles que ayude a la administración su eficiencia.		

Tabla 12. Circunstancias Que Demandan Atención Especial De Riesgos

3.9.2. Políticas

Procedimientos

Se establecen como normas que determinan el efectivo funcionamiento de la escuela de gastronomía.

Componente:		POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS	
Meta:	El objetivo de las políticas es lograr normar las funciones de cada una las áreas que conforman la institución	SI	NO
1	La institución gastronómica deberá establecer las autorizaciones para enfrentar cualquier proceso contable, tanto en presupuestos, cheques, vales, planillas del IESS, SRI, servicios básicos, sueldos, compras y demás aprobaciones que requieran un visto bueno autorizado para su ejecución.		
2	Papeles y procesos sistematizados que refleje que todo este respaldado bajo documentos la información financiera de la escuela.		
3	Formularios y documentación a utilizar donde se registre la revisión de los estados de cuenta del banco, provisiones de sueldos, equipos y maquinarias, para control de caja chica, órdenes de compra, arqueos de caja como registros contables.		
4	Fases del sistema la escuela determinará el nivel de confianza de los controles a implementa en. Las cuenta por cobrar y cuentas por pagar, los estados financieros aplicando NIIF, en los procesos de registros sean reales sin errores.		
5	Asignar un área segura y restringida para el archivo de todos los documentos físicos y del servidor que respaldan las actividades de la institución como va sucediendo.		
6	A través de la elaboración de informes documentar los procedimientos del sistema de control implementado en todos los departamentos de la institución de capacitación gastronómica.		
7	La información deberá ser verificación y evaluada aplicando un cronograma periódicamente para determinar cambios en los respectivos controles contables los mismos que deberán ser		

Componente:		POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS	
Meta:	El objetivo de las políticas es lograr normar las funciones de cada una las áreas que conforman la institución	SI	NO
	analizados y aprobados por el comité.		
8	Establecimiento de acciones en el cumplimiento de las actividades operacionales de la escuela por áreas y que la información sea fiable.		

Tabla 13. Políticas Y Procedimientos

3.9.3. VALORACIÓN DE RIESGOS SEGÚN EL MODELO COSO

ACTIVIDADES	Factores Internos		Factores Externos						Frecuencia	Promedio	Escala de Riesgo	
	RIESGOS											
	Liquidez	Operacional	Mercado	Liquidez	Crédito	Legal	Sistemático	Liquidación				
Periodos lectivos – Proyecto	5	5	5	5	4	5	3	5	37	4,63	1	
Cuentas por Cobrar	5	5	4	5	5	4	4	4	36	4,50	2	
Compras	5	4	5	4	4	4	4	4	34	4,25	3	
Proveedores	5	5	4	5	3	4	4	4	34	4,25	4	
Cuentas por pagar	5	5	4	2	3	5	4	5	33	4,13	5	
Gastos de Operación	4	5	4	4	2	4	4	4	31	3,88	6	
Activo Fijo	5	4	3	5	5	2	3	3	30	3,75	7	
Depreciaciones	4	3	3	4	4	4	3	3	28	3,50	8	
Efectivo	5	4	3	3	3	2	2	3	25	3,13	9	
Toma Física de Inventarios	3	3	2	1	4	1	3	3	20	2,50	10	
Impuestos	4	3	1	2	1	4	2	3	20	2,50	11	
Arqueos de Caja	4	4	1	1	1	1	2	1	15	1,88	12	
Competencia	5	5	5	5	4	4	3	4	35	4,38	13	
	59	55	44	46	43	44	41	46	378	47,25		

Tabla 14. Valoración De Riesgos Según El Modelo Coso

En este análisis de riesgos se utilizó el proceso de acuerdo al Modelo COSO, donde se le tomó los factores internos y externos, dándoles ponderación de 1 a 5 a cada riesgo identificado como de mayor importancia:

De 1 a 2 el riesgo es Bajo, de 3 el riesgo es Medio y de 4 a 5 significa que el riesgo es alto

3.9.4. Control de Sistemas de Información

La implantación de un sistema de control multifacético y confiable para procesar todas transacciones realizadas.

Componente:		CONTROL DE SISTEMAS DE INFORMACIÓN	
Meta:	Disponer de la certeza de poseer un eficiente sistema funcional garantice los procesos de las transacciones.	SI	NO
1	Disponer de información actualizada sobre los factores internos y externos sobre el riesgo que represente poner en marcha un proyecto, el mismo que debe ser analizado por el comité de la escuela de gastronomía.		
2	La información debe ser cuantitativa y cualitativa sobre las operaciones financieras y de cumplimiento utilizando métodos de seguridad y que procure ser flexible para hacer cambios siempre que sea necesario con la aprobación de la administración y comité de la escuela de gastronomía.		
3	La tecnología utilizada debe procurar siempre procesar información contable de manera eficiente y confiable registrada por personal que aplique la ética y responsabilidad.		

Tabla 15. Control de Sistemas de Información

3.10. PROCESOS OPERACIONES DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN

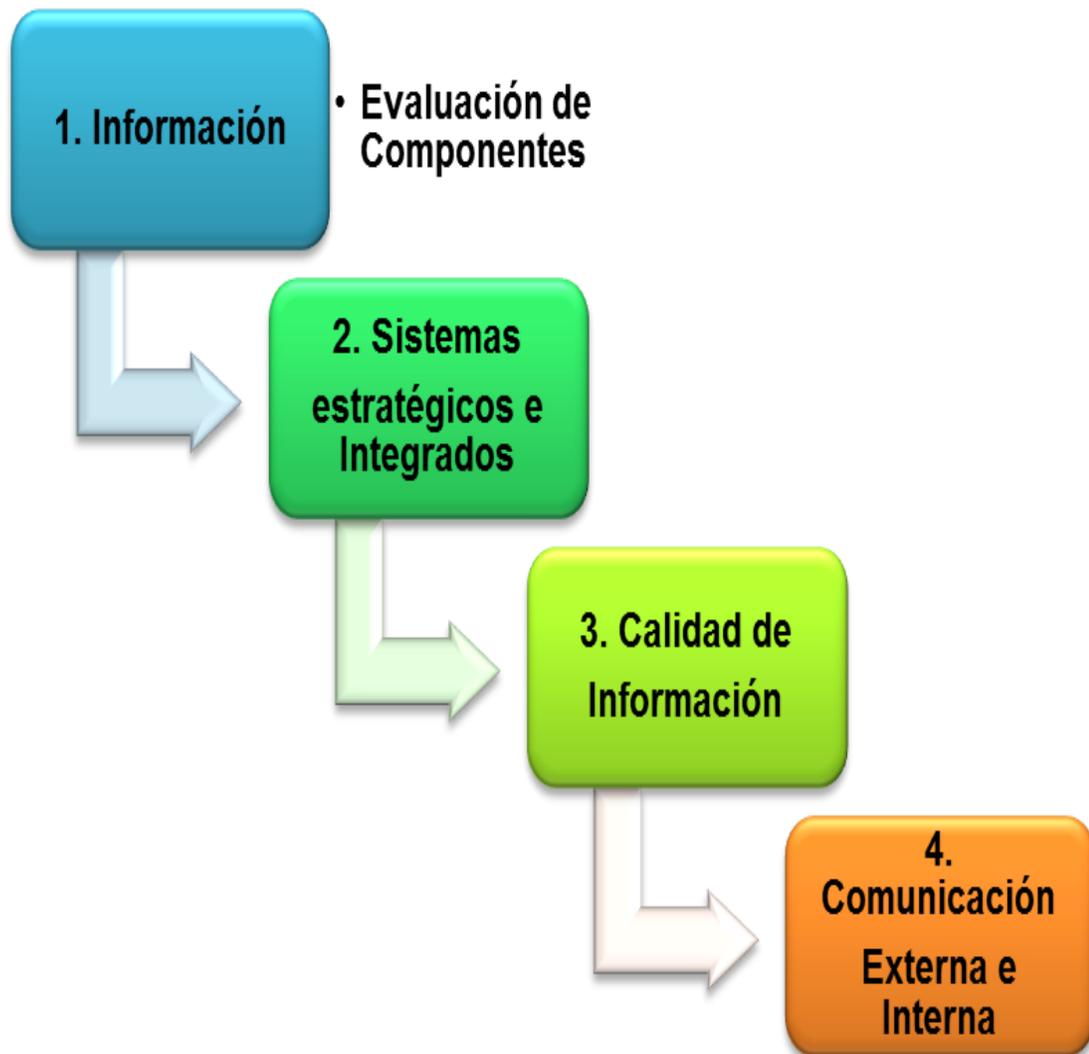


Gráfico 14. Procesos Operaciones De Información Y Comunicación

3.10.1. Información

El objetivo de este componente es mantener informado sobre la actividad contable, administrativa de la escuela de gastronomía en forma eficiente.

Componente:		INFORMACIÓN	
Meta:	Es instaurar en la mentalidad del personal en trabajar en pro de lograr la eficiencia en sus funciones y por ende la escuela de gastronomía brindara excelente servicios.	SI	NO
1	Propender a tener información contable y administrativa verás, detallada, al día para cuando la administración requiera tanto interna como externa.		
2	Contar con planes eficiente para que en todos los departamentos logre fluir la información.		
3	La información de los Balances deberá contener los respectivos respaldos para confrontar los requerimientos utilizando las respectivas Notas que piden las NIIF, información detallada, exacta que pueda ser analizada adecuadamente por las partes interesadas.		

Tabla 16. Información

3.10.2. Sistemas Estratégicos E Integrados

Los sistemas de información a menudo son parte integral de las actividades operacionales de la escuela de gastronomía quien captura la información necesaria en la toma de decisiones para controlar, además son crecientemente diseñados para llevar a cabo las iniciativas estratégicas.

Componente:		SISTEMAS ESTRATEGICOS E INTEGRADOS	
Meta:	Tiene como uno de sus objetivos principales proporcionar información sobre sistemas de información y actividades de control relacionadas.	SI	NO

Componente:		SISTEMAS ESTRATEGICOS E INTEGRADOS	
Meta:	Tiene como uno de sus objetivos principales proporcionar información sobre sistemas de información y actividades de control relacionadas.	SI	NO
1	Integración con las operaciones: Significa enlazar varios sistemas con recursos de otros departamentos con un sistema de información que refleje la evolución que se ha generado de lo contable, administrativo y las demás áreas que conforman todas las actividades de la escuela de gastronomía de una forma integral y evolutiva.		
2	Recursos Tecnológicos: Implementar sistemas que estén a la vanguardia en el mercado y que se adapte a nuestras actividades como institución educativa, que se pueda visualizar y obtener informes tanto contables, administrativos, de alumnos, de notas, sueldos, banco, personal, bodega, inventario y externos que da lugar diarias de la escuela.		
3	Control de los sistemas de información: Respaldar la información física y magnética para resguardar la información que debe ser restringida.		
4	Calidad de los sistemas de información: La eficacia de los sistemas de información tiene que brindar informes oportunos, de fácil comprensión y utilidad		
5	Flexibilidad en los sistemas: Los sistemas no deben ser estándar sino que permita adaptar a las necesidades que requiera la escuela de gastronomía.		
6	Seguridad de los sistemas de información: Los sistemas deben ser protegidos con claves de seguridad.		

Tabla 17. Sistemas Estratégicos E Integrados

3.10.3. Calidad de Información

De la calidad de la información contable administrativa generada por sistemas dependerá para que la gerencia tome decisiones apropiadas para la escuela en sus actividades.

Componente:		CALIDAD DE INFORMACIÓN	
Meta:	De la eficiencia y ética del personal tendremos el resultado de información de calidad.	SI	NO
1	La información debe ser en base a la normativa contable de acuerdo la estructura funcional de la escuela		
2	La información será el resultado de un buen control interno, que refleje la fluidez y veracidad de la misma		
3	El acceso a la información deberá tener acceso la persona autorizada, la misma que debe ser confiable y oportuna.		

Tabla 18. Calidad de Información

3.10.4. Comunicación Externa e Interna

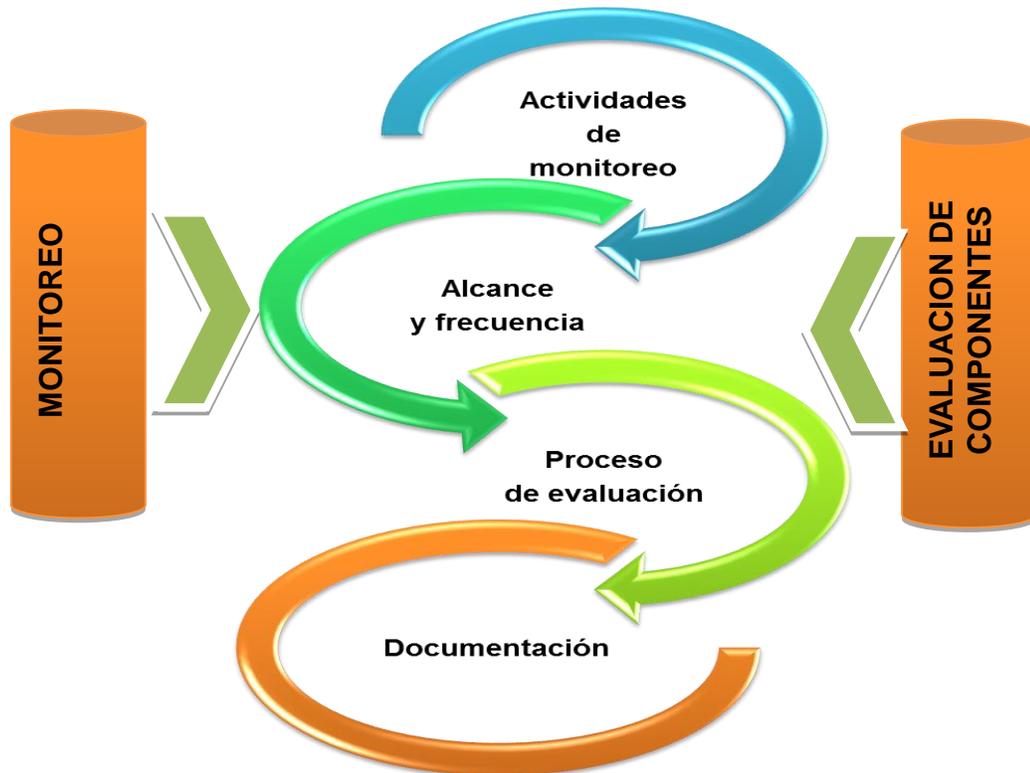
El lograr una eficiente comunicación tanto interna como es externa es un reto muy importante para la institución capaz de llegar al público con una imagen que fomente seguridad y confianza.

Componente:		COMUNICACIÓN EXTERNA E INTERNA	
Meta:	El objetivo que todos trabajen en la misma sintonía, logrando eficiencia en los resultados utilizando comunicación	SI	NO
1	Con la información y datos relevantes para administrar sus		

	actividades, todo el personal, particularmente aquel que tiene importantes responsabilidades de administración operativa o financiera, necesita recibir un mensaje claro de parte de la alta administración respecto de que las responsabilidades de control interno deben tomarse seriamente		
2	Mediante canales de comunicación abiertos, los clientes y proveedores pueden proporcionar datos de entrada altamente significativos respecto del diseño o calidad de los servicios en la carrera de chef, facilitando a la entidad orientarse al desarrollo de las demandas o preferencias de los alumnos.		
3	El acceso a la información al personal permitirá comunicar los objetivos y riesgos del mal uso de la información.		

Tabla 19. Comunicación Externa e Interna

3.11. PROCESO OPERACIONAL SUPERVISIÓN (MONITOREO)



3.11.1. Actividades de Monitoreo

Componente tiene la función de monitorear los resultados del control interno.

Componente:		ACTIVIDADES DE MONITOREO	
Meta:	El objetivo es monitorear los puestos de trabajo del personal de acuerdo a las responsabilidades establecidas	SI	NO
1	El monitoreo permite verificar los resultados de las tareas realizadas determinando la fidelidad de los reportes		
2	Los auditores externos en su reporte deben ser veraces con los datos registrados, por que servirán de base para enmendar situaciones críticas de las áreas de la escuela de gastronomía.		
3	El comité deberá estar informado de todas las situaciones que demanden atención urgente capaz de poner los correctivos necesarios en la institución.		

Tabla 20. Actividades de Monitoreo

3.11.2. Alcance y frecuencia

Este componente verifica hasta el límite que determina cada función y la frecuencia con que debe hacerse para que funcionen las evaluaciones.

Componente:		ALCANCE Y FRECUENCIA	
Meta:	Se analiza el alcance que permite evaluarse y su frecuencia departamental de la escuela de gastronomía.	SI	NO
1	Aquí destaca la función principal del auditor interno al		

Componente:		ALCANCE Y FRECUENCIA	
Meta:	Se analiza el alcance que permite evaluarse y su frecuencia departamental de la escuela de gastronomía.	SI	NO
	momento de monitoreas el sistema contable.		
2	El estar involucrada la gerencia en las operaciones diarias de la escuela permitirá ser pieza principal para la evaluación en el control contable, administrativo y de capacitación.		
3	Una vez culminado la evaluación es importante reportar los resultados y determinar las falencias y proponer las mejoras continuas en el sistema de funcionamiento de la escuela de gastronomía.		

Tabla 21. Alcance y frecuencia

3.11.3. Proceso de Evaluación

Este componente es el que permite elaborar cada procedimiento de los puestos de trabajo en la escuela.

Componente:		PROCESO DE EVALUACIÓN	
Meta:	El objetivo es diseñar del control interno y los resultados de las pruebas aplicada para monitorear sus resultados.	SI	NO
1	Todo este proceso nos servirá de base para realizar comparaciones entre diferentes escuelas de capacitación de gastronomía.		
2	Es imprescindible el monitoreo y análisis de los estados financieros que nos ayudara para la toma de decisiones.		
3	El aplicar mecanismos varios que nos permita evaluar de		

	acuerdo a lo que mejor se acople a la realidad de la escuela.		
4	El dar solución a las debilidades y deficiencia de los controles internos sería uno de los primeros pasos para corregir		
5	La aplicación de nuevos controles que ayuden a mitigar riesgos es parte fundamental de aplicar el método COSO, en las escuelas de gastronomía.		

Tabla 22. Proceso de Evaluación

3.11.4. Documentación

En esta etapa nos permite documentar todo el proceso del control interno contable como respaldo al trabajo realizado.

Componente:		DOCUMENTACION	
Meta:	El objetivo es con el formato adecuado registrar todo el proceso del control contable que se utilizara en todas las áreas.	SI	NO
1	En formatos preestablecidos se registran cronogramas, planes, encuestas y controles internos contables.		
2	Se debe documentar el alcance y frecuencia del monitoreo		
3	El comité y personal responsable será el encargado de revisar el progreso, revisión de los hallazgos; así como todas las transacciones que realice la escuela de gastronomía.		
4	El respaldo de información físico archivo y digital debidamente etiquetada la información separada por áreas, años y contenido y solo el personal autorizado podrá tener acceso.		

Tabla 23. Documentación

3.11.5. Información de Deficiencias

En esta etapa luego del análisis de los resultados del Comité y administración se busca mecanismos idóneos para comunicar los resultados y que llegue a los responsables para que se tomen correctivos.

Componente:		INFORMACIÓN DE DEFICIENCIAS	
Meta:	Dar a conocer las deficiencias encontradas a través del control interno.	SI	NO
1	El comité de cumplimiento determinara las deficiencias que se reporte a cada área departamental a través de los jefes para que ellos comuniquen y se tome los correctivos a sus subordinados.		
2	Entregar los formularios con los que se evaluara las deficiencias encontradas en el control interno.		
3	Con la aplicación de los sistemas de información se encontrara las sugerencias de los cambios que se van a implementar en el control interno contable.		

Tabla 24. Información y Deficiencias

3.11.6. Monitoreo aplicadas en pequeñas y medianas PYMES

El monitoreo en una PYME, como son las escuelas de gastronomía que está dentro de la resolución No. SC.ICI.CPAIFRS.G.11.010 de la Superintendencia de Compañías, quienes cumplen las tres condiciones para aplicar la NIIF para PYMES, su implicamiento cerrado en las operaciones a menudo originara variaciones significativas frente a las expectativas e imprecisiones en los datos de operación o financieros.

Componente:		MONITOREO APLICADAS EN PEQUEÑAS Y MEDIANAS PYMES	
Meta:	El administración de la escuela puede acceder de inmediato sobre los problemas de operación o de cumplimiento que puedan detectar los controles internos.	SI	NO
1	El gerente de la escuela de gastronomía como es negocio pequeño puede visitar frecuentemente las instalaciones, planificar reuniones con los jefes departamentales, instructores y comparar los inventarios físicos con las cantidades reportadas por el sistema de procesamiento de datos.		
2	Debido que las escuelas son instituciones pequeñas pueden asignar al personal de contabilidad ciertas funciones de trabajo que sirvan para evaluar los controles internos.		
3	Los jefes departamentales pueden ser responsables de la determinación de la causa de un problema y de la toma de las acciones correctivas para enmendar		

Tabla 25. Monitoreo aplicadas en pequeñas y medianas PYMES

3.12. LA COMPETITIVIDAD

En el proceso del sistema del Control Interno contable, se determina a través del análisis, resultados de la competitividad donde se encuentra indicadores de la rentabilidad financiera que dispone la escuela de gastronomía y medirá su nivel de competitividad con relación a otras escuelas que brinda el mismo servicio. Así como hay universidades que se especializan en la carrera de tres a cinco años, como la Universidad Estatal, la UESS, Instituto Integral Sudamericano, con título en Ingeniería en Ciencias Gastronómicas en Administración de Empresas de Alimentos y Bebidas.

La competencia debe reflejar el conocimiento y las habilidades necesarias para realizar las tareas que definen los trabajos individuales que ofrece la escuela en cuanto al nivel de educación en materia gastronómica recibirá el alumno, así como el título con sus respectivos avales a obtener el alumno luego de cursar la carrera de Chef profesional y su aplicación en el mercado laboral una vez culminado el proceso de estudio.

Por ejemplo la escuela de Gastronomía tiene los avales de:

AVALES DE CERTIFICACION	ESCUELAS DE GASTRONOMIA		
	Escuela de Gastronomía Molinari	Escuela de los Chefs	Mundo Harina Escuela De Panadería Y Pastelería
Asociación de Chefs del Guayas	X		X
Plan Nacional para el Desarrollo de Cocinas Patrimoniales del Ecuador	X		
El Foro Panamericano de Asociaciones Culinarias Profesionales	X	X	X
Asociación de Ches del Ecuador	X	X	
WACS World Association of Ches Societies	X	X	
Academia Culinaria Ecuador	X		X
Academy Culinary Professionles on the Americas	X		
Ministerio de Educación del Ecuador		X	

Tabla 26. Avales de certificación Escuelas de Gastronomías

La administración necesita especificar los niveles de competencia para los trabajos particulares y convertirlos en requisitos de conocimiento y habilidades.

CAPITULO IV

APLICACIÓN DEL MÉTODO COSO A LAS ÁREAS ADMINISTRATIVA Y CONTABLES DE ESCUELA DE GASTRONOMIA

4. INTRODUCCIÓN

En la elaboración de este capítulo se desarrollará la aplicación de los cinco componentes del COSO con el objetivo de que las Instituciones de Gastronomía oriente sus operaciones basadas en una estructura organizacional adecuada a sus actividades, que cuenten con valores éticos, proporcione eficacia y eficiencia en las operaciones, brinde fiabilidad de la información financiera y cumpla con las leyes y normas aplicables sirviendo de referencia del Control Interno para todo el personal de la Escuela de Gastronomía.

Para realizar la evaluación de control interno en la escuela de gastronomía se aplicó los métodos de: cuestionario mediante el cual se realizó la Matriz de Calificación del nivel de riesgo y confianza, tomando en cuenta los factores de controles claves, asignando una ponderación y una calificación a cada una de ellos, de esta manera se consiguió una calificación ponderada con la que se logró determinar el nivel de riesgo y de confianza de cada componente.

- I. La elaboración de la propuesta del sistema de modelo COSO, presentarlo a la administración de las escuelas de gastronomía, quien luego de su respectiva revisión sea aprobada por la administración y comité; sea implementado este sistema de control interno.

- II. Se sugiere que a través de los jefes departamentales sea el puente para llegar a cada integrante el formato aprobado para realizar el control interno en su puesto de trabajo siempre bajo la supervisión y responsabilidad de su jefe.

- III. De acuerdo a un cronograma que contenga varias etapas de presentación, capacitación, aplicación, revisión y presentado los resultados del sistema de control interno adaptado a las actividades de la escuela de gastronomía.

- IV. La elaboración, aprobación y entrega de los respectivos manuales que den a conocer las normativas que rige internamente a la escuela de gastronomía.

Para la valoración del nivel de confianza y nivel de riesgo de las Instituciones de Capacitación en Gastronomía he aplicado cuestionarios de control interno bajo el método COSO a las áreas contables - administrativas considerando además los rangos de niveles de riesgo y confianza establecidos por la Contraloría General del Estado Ecuatoriano; debido a que son los más aceptados para el control interno de la escuela, para poder realizar el levantamiento de la información y conocer la situación actual realizando los procedimientos de control interno según el modelo COSO y sus respectivos componentes.

RANGO	CONFIANZA	RIESGO
15% - 50%	Baja	Alto
51% - 75%	Moderado	Moderado
76% - 100%	Alta	Bajo

Tabla 27. Matriz de nivel de riesgo y confianza

Fuente: Contraloría General del Estado Ecuatoriano.

Para evaluar las encuestas se tomó en consideración alternativas positivas y negativas con una valoración de 0 (mínima) a 10 (máxima)

En lo que se refiere el nivel de confianza y riesgo en el área administrativa – contable en las escuelas de gastronomías se usó la fórmula.

NIVEL DE CONFIANZA (NC)

$$NC = \frac{CT}{PT} \times 100\%$$

De donde:

CT =Calificación total. - CALIFICACION

PT =ponderación total. - PONDERACION

NIVEL DE RIESGO (NR)

NR= 100% Nivel de confianza

AREA ADMINISTRATIVA

4.1. Componente - AMBIENTE DE CONTROL

Parte fundamental de las escuelas de gastronomía son parte fundamental de sus empleados, incluyendo la integridad, los valores éticos y la competencia y el ambiente en que laboran; el personal es motor que dirige la entidad y el fundamento sobre el cual todas las cosas descansan.

4.1.1. Factores del Ambiente de Control

- a. **Integridad y valores éticos**. Los factores de integridad y valores éticos en las escuelas de Gastronomía, se deben forjar de la integración por el trabajo en equipo que la administración implante como reto para su efectivo funcionamiento de las actividades diarias que surgen de la comunicación que pasa por la jerarquía de cada departamento.

- b. **Compromiso de la competencia profesional**. Todo debe partir al momento de contratar el personal idóneo para cubrir cada uno de los puestos, con personal competente y conocimientos lo que daría plus para que la escuela brinde a sus clientes – alumnos los servicios de capacitación capaz que exista satisfacción.

- c. **Consejo de Directores o Comité de Auditoría**. La potestad para evaluar y calificar los procesos que está llevando a cabo la administración de la escuela será el comité de Vigilancia, así como podrá poner en marcha correctivos y designar la obligación de cumplimiento.

- d. **Estructura organizacional**. En la estructura organizacional, son la base para determinar jerarquías, responsabilidades de las acciones realizadas y a su vez que permita evaluar con la meta de lograr cumplir con el objeto social de la institución gastronómica.

- e. **Valoración de autoridad y responsabilidad**. Según cronograma se podrá verificar resultados de la autoridad y la responsabilidad delegadas la misma que va determinar la competitividad así como la evolución para implantar nuevos proyectos de capacitación en la escuela.

- f. **Políticas y prácticas de Recursos Humanos**. Al reconocer la institución al personal como parte fundamental, valorando su contingente como parte de

la política de la escuela con el tiempo podrán reflejarse los resultados por la eficiencia que se tenga internamente así como parte de imagen para brindar servicios de capacitación de gastronomía eficientes.

Con valores y principios como

- Responsabilidad
- Participación
- Eficacia
- Moralidad
- Eficiencia
- Compromiso
- Solidaridad
- Lealtad
- Sentido de pertenencia
- Respeto
- Calidad
- Profesionalismo

COM PON ENTE	FACTORES DE CONTROL CLAVE	 PREGUNTAS	RESPUESTAS		VALORACIÓN		OBSERVACIÓN
			SI	NO	P	C	
AMBIENTE DE CONTROL	Integridad y valores éticos	¿Existe un código de conducta?		x	10	0	No hay
		¿Están los valores establecidos dentro de la escuela?	X		10	10	Están definidos los Valores
	Compromiso de la competencia profesional	¿Se evalúa las funciones del personal?	X		10	9	Hay que implementar nuevos
		¿Se considera el nivel académico y experiencia para tener mejor competencia?	X		10	10	Se hace concurso, valuando CV
	Consejo de Directores o Comité de Auditoría	¿La escuela dispone de cronograma estratégico?	X		10	9	Plan de estudio
		¿Se aplica la sugerencia del Auditor como mejoras del control interno?	X		10	9	Si es parte del efecto positivo
	Estructura Organizacional	¿La estructura organizativa en la Escuela está bien establecida?	X		10	8	Reestructurar el Organigrama para su funcionalidad
		¿La escuela tiene cronograma estratégico de metas?	X		10	10	Plan anual de estudio
	Valoración de autoridad y responsabilidad	¿Se ha designado la jerarquía y responsabilidades en la escuela?	X		10	9	Definir puntos claves
		¿Las funciones de cada puesto de trabajo están bien definidas para que una persona realice la tarea completa?	X		9	9	Existen funciones que se repiten
	Políticas y prácticas	¿Existe un procedimiento de selección, inducción y	X		10	8	Faltan aun definir todos

COMPONENTE	FACTORES DE CONTROL CLAVE	 PREGUNTAS	RESPUESTAS		VALORACIÓN		OBSERVACIÓN
			SI	NO	P	C	
	de Recursos Humanos	capacitación en la escuela?					
		¿Se encuentran establecidos los mecanismos de sanción dentro de la entidad?		X	10	0	En el Reglamento interno
TOTAL					119	91	
Fuente:		ESCUELA DE LOS CHEFS					
Elaborado:		Antonieta Ruiz C.					
Fecha:		Agosto del 2013					

Tabla 28. Cuestionario de control interno COSO y nivel de confianza – Ambiente de Control

MEDICIÓN DEL NIVEL DE RIESGO Y CONFIANZA

NIVEL DE CONFIANZA (NC)

$$NC = \frac{CT}{PT} \times 100\%$$

$$NC = \frac{91}{119} \times 100\%$$

$$NC = 0,76\% \times 100\%$$

$$NC = 76\%$$

NIVEL DE RIESGO (NR)

$$NR = 100\% - NC$$

$$NR = 100\% - 76,00$$

$$NR = 24,00$$

Matriz de nivel de riesgo y confianza

RANGO	CONFIANZA	RIESGO
15% - 50%	Baja	Alto
51% - 75%	Moderado	Moderado
76% - 100%	Alta	Bajo

INTERPRETACIÓN

Una vez efectuada el cuestionario en la Escuela de Gastronomía, de control interno bajo el método COSO en el ambiente de control se determina que existe un nivel de confianza de 76% lo que refleja un nivel alto de confianza; mientras que se determina un nivel de riesgo de 24% lo que demuestra un nivel de riesgo bajo.

4.2. Componente - VALORACIÓN DEL RIESGO

Con este componente le permite a la escuela de Gastronomía utilizando los formatos adecuados que ayude a determinar, evaluar y dar a conocer los riesgos detectados en la control interno verificados.

4.2.1. Identificación de eventos El detectar el evento que está limitando a la escuela de Gastronomía, a que no logre su eficiencia para llegar a los clientes alumnos al impulsar los servicios de capacitación en Gastronomía, sea en corto y largo plazo, distinguiendo la diferencia entre riesgos y oportunidades.

EVENTOS POSITIVOS	OPORTUNIDADES
Competencias	Mejora en la imagen de la escuela
	Plan de mercadeo – Marketing – Matriculas
	Concursos Internos y Externos Gastronómicos
Recurso Humano	Personal idóneo en cada puesto de trabajo
	Capacitaciones planificadas
	Estimulación en puestos de trabajo
Ferias de Exposición	Participación en ferias turísticas
	Stand en centros comerciales con mise en place
	Publicidad con afiches y rueda de prensa
Tecnológicos	Equipo de cómputo con Sistemas Contables y administrativos de última tecnología
Aportes Sociales	Auspicios de marcas de productos
	Donaciones y aportes

Tabla 29. Identificación de Eventos Positivos de Escuelas de Gastronomía.

EVENTOS NEGATIVOS	RIESGOS
Debilidades Contables	Fallas en el control interno
	Inconsistencias en archivo secuencial
	Procesos Contable débil
Cambios Económicos	Riesgos cambiarios
	Liquidez
	Riesgos crediticios
Catástrofes Naturales	Terremotos
	Inundaciones
	Incendios
Recurso Humano	Deficiencia en la información a terceros

EVENTOS NEGATIVOS	RIESGOS
	Ambiente interno laboral diferencias
Riesgos Políticos	Implementación de Impuestos nuevos
	Nuevas leyes que regulen las escuelas

Tabla 30. Identificación de Eventos Negativos de Escuelas de Gastronomía

4.2.1.1. Cuestionario de control interno COSO y nivel de confianza – VALORACIÓN DEL RIESGO

COMPONENTE	FACTORES DE CONTROL CLAVE	 PREGUNTAS	RESPUESTAS		VALORACIÓN		OBSERVACIÓN
			SI	NO	P	C	
VALORACION DEL RIESGO	Objetivos de la entidad y su difusión	¿La escuela programa actividades de difusión objetivos y proyectos a realizarse?		X	9	8	Es muy relevante
		¿Hay difusión externa para que se haga conocer el proyecto gastronómico en su profesionalismo?	X		10	10	Redes sociales, ruedas de prensa
	Riesgos potenciales para la Compañía	¿Esta implementada equipo de seguridad para actuar en casos de siniestros dentro de la escuela?	X		9	9	No están en todas las áreas
		¿Se hacen planes de Evacuación y simulacros para casos de Emergencia?	X		8	7	No se realiza
		¿Hay un Reglamento de seguridad y salud ocupacional implementado para actuar?	X		9	9	Borradores y se está trabajando en ello

COMPONENTE	FACTORES DE CONTROL CLAVE	 PREGUNTAS	RESPUESTAS		VALORACIÓN		OBSERVACIÓN
			SI	NO	P	C	
	Gestiones para el cambio	¿Existen mecanismos que gestionen el cambio en la compañía?	X		9	7	Nuevos proyectos de Capacitación
TOTAL					54	50	
Fuente:		ESCUELA DE LOS CHEFS					
Elaborado:		Antonieta Ruiz C.					
Fecha:		Agosto del 2013					

Tabla 31. Cuestionario de control interno COSO y nivel de confianza – VALORACIÓN DEL RIESGO

MEDICIÓN DEL NIVEL DE RIESGO Y CONFIANZA

NIVEL DE CONFIANZA (NC)

$$NC = \frac{CT}{PT} \times 100\%$$

$$NC = \frac{50}{54} \times 100\%$$

$$NC = 0,93\% \times 100\%$$

$$NC = \mathbf{93\%}$$

NIVEL DE RIESGO (NR)

NR **100%** - **NC**

NR 100% - 93,00

NR **7.41**

Matriz de nivel de riesgo y confianza

RANGO	CONFIANZA	RIESGO
15% - 50%	Baja	Alto
51% - 75%	Moderado	Moderado
76% - 100%	Alta	Bajo

INTERPRETACIÓN

Una vez efectuada el cuestionario en las Escuelas de Gastronomía, de control interno bajo el método COSO en la Valoración de Riesgos se determina que existe un nivel de confianza de 93% lo que refleja un nivel alto de confianza; mientras que se determina un nivel de riesgo de 7.41% lo que demuestra un nivel de riesgo bajo.

4.3. Componente - ACTIVIDADES DE CONTROL

En las actividades de Control que se implementaran en las Escuelas de Gastronomía, estarán estructuradas, para cada área, de acuerdo a su función en políticas y procedimientos donde luego de su aplicación nos permitirá evaluar resultados, que tanto el Comité y la administración tendrán evidencia para detectar riesgos y/o oportunidades de mejorar y siempre estar enfocados en cumplir el objeto social de capacitar a nuevos chef profesionales.

Al igual encontramos tipos de controles como:

Defectivos: Controles diseñados para detectar hechos indeseables en las actividades que ocurren a diario en la escuela. Ejerce una función de vigilancia.

Preventivos: Son diseñados para prevenir resultados indeseables la meta es reducir la posibilidad de existir errores en los proceso contables y administrativos de la escuela.

Correctivos: La idea es mitigar y corregir efectos de un hecho indeseable, corrige causas del riesgo que se detectan, ayuda a la investigación y corrección de causa.

4.3.1. Políticas Generales de las Escuelas de Gastronomía. Las políticas son criterios generales con las cuales se enfoca las actividades de las Escuelas de Gastronomía, normas que rigen estas políticas generales entre las que se pueden destacar:

- a. Las Escuelas de gastronomía, laboraran bajo las políticas internas establecidas para desarrollar sus actividades, así como también ben el margen de la normativa de las instituciones del estado que nos rigen.
- b. Una vez contratado a un nuevo integrante de la escuela, deberán hacerle conocer las políticas y normativas que va a laborar, es decir cada uno de los empleados deberán estar al tanto de los procedimientos generales, focalizados a promover el mejor servicio al público.
- c. En relación a la jerarquía se deberá establecer mecanismos para dar y recibir órdenes sobre las actividades que deben desarrollar y bajo los parámetros a cumplir.

- d. Toda la información que se genere de las actividades día a día deben con el respectivo sigilo, evitando que se divulgue y fugue información, manteniendo los respectivos archivos de respaldo y responsabilidad.
- e. Todos los empleados incluyendo la gerencia deben cumplir con el horario de trabajo y con las actividades diarias establecidas.
- f. Protección de bienes y recursos:
 - ❖ Implementar un sistema computarizado para el control de activos fijos - Inventarios, donde constes todas las características de los mismos, la existencia física de los bienes con tarjetas de control y registros contables.
 - ❖ Control del efectivo de caja
 - ❖ Elaborar cuadro de depreciación, por cada mueble y equipo de la escuela, tomando en cuenta los porcentajes permitidos por las leyes y normas internacionales de contabilidad.
 - ❖ El personal debe asumir la responsabilidad del uso de mobiliarios y equipos asignados para sus labores diarias y responder por él cuando haya sido dañado sin ninguna justificación.
 - ❖ Reportar inmediatamente las fallas que posean los equipos y maquinarias, para que estas sean reparadas en el momento, evitando gastos mayores.

**4.3.1.1. Cuestionario de control interno COSO y nivel de confianza –
ACTIVIDADES DE CONTROL.**

COM PON ENTE	FACTORES DE CONTROL CLAVE	 PREGUNTAS	RESPUESTAS		VALORACIÓN		OBSERVACION
			SI	NO	P	C	
ACTIVIDADES DE CONTROL	Análisis de la Dirección	¿Focalizarse ante los objetivos que persigue la Escuela de Gastronomía?		X	10	9	Inducción a todos de metas
	Gestión directa de funciones por actividades	¿Cada empleado tiene la responsabilidad de sus actos, quien responderá sobre los resultados obtenidos?	X		10	9	Saben las funciones el personal
		¿Se tomarán en cuenta las medidas propuestas por el control interno para evitar desviaciones?	X		10	9	Aplicar sugerencias auditor
	Proceso de información	¿Con la aplicación de un sistema computarizado se obtendrá reportes más eficientes?	X		10	9	Registro diario de transacciones
		¿El personal deberá establecer proceso para la información?	X		10	9	Los reportes
	Controles físicos	¿Los Bienes de la escuela se encuentran asegurados, tanto activos como los muebles y encerres?	X		10	8	Revisar maquinas y equipos
		¿Se realizan recuentos físicos en los cuales se compruebe periódicamente su existencia física con los registros de la escuela?	X		10	10	Realizar un inventario
	Indicadores de rendimiento	¿Se encuentran establecidos indicadores de evolución de la escuela?	X		9	9	Registro graduados

COMPONENTE	FACTORES DE CONTROL CLAVE	 PREGUNTAS	RESPUESTAS		VALORACIÓN		OBSERVACIÓN
			SI	NO	P	C	
		¿Los indicadores de rendimiento están formalizados	X		9	9	Aplicar
	Segregación de funciones	¿Determinar las funciones a cada puesto de trabajo de la escuela?	X		10	8	Identificar necesidad
TOTAL					98	89	
Fuente:		ESCUELA DE LOS CHEFS					
Elaborado:		Antonieta Ruiz C.					
Fecha:		Agosto del 2013					

Tabla 32. Cuestionario de control interno COSO y nivel de confianza – ACTIVIDADES DE CONTROL.

MEDICIÓN DEL NIVEL DE RIESGO Y CONFIANZA

NIVEL DE CONFIANZA (NC)

$$NC = \frac{CT}{PT} \times 100\%$$

$$NC = \frac{89}{98} \times 100\%$$

$$NC = 0,91\% \times 100\%$$

$$NC = 91\%$$

NIVEL DE RIESGO (NR)

$$NR = 100\% - NC$$

$$NR = 100\% - 91,00$$

$$NR = 9,10$$

Matriz de nivel de riesgo y confianza

RANGO	CONFIANZA	RIESGO
15% - 50%	Baja	Alto
51% - 75%	Moderado	Moderado
76% - 100%	Alta	Bajo

INTERPRETACIÓN

Una vez efectuada el cuestionario en las Escuelas de Gastronomía, de control interno bajo el método COSO en la Actividades de Control se determina que existe un nivel de confianza de 91% lo que refleja un nivel alto de confianza; mientras que se determina un nivel de riesgo de 9,10% lo que demuestra un nivel de riesgo bajo.

4.4. Componente - INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN

4.4.1. Información

En todas las áreas es imprescindible que exista un excelente lineamiento de información para que todas las actividades departamentales se ejecuten adecuadamente, ya que dependen en conjunto de los demás para que los objetivos de las escuelas se vayan cumpliendo.

Para lograr obtener un trabajo eficiente al momento que el personal realice sus actividades en la Institución, se debe capacitar sobre las políticas hacia donde lleva a cada proceso.

4.4.2. Comunicación

La comunicación es el enlace para relacionar sus proyectos cumpliendo con las políticas de la escuela de gastronomía, que permitirá estar alerta a las situaciones que se presenten como riesgos para su efectividad.

Para lograr tener control sobre la totalidad de los sistemas: administrativo, contable y de cumplimiento, destacando que podemos poner en ejecución otros tipos de controles que se adapten a nuestra actividad de educación que se brinda y pueden ser manual ò electrónico.

- ❖ La comunicación efectiva de los objetivos de la Institución a quienes forman parte laboral y administrativa con fijación a los resultados proyectados.
- ❖ En reuniones departamentales se debe dar a conocer a todo el personal las metas a corto y a largo plazo.

Medios De Comunicación

Los medios de comunicación que deben usarse son: circulares, memorando, notas en un periódico mural, reuniones semanales o quincenales con el personal, con miembros de la entidad, proveedores, clientes, en forma separada y junta para que pueda hacer una excelente convivencia de las partes internas con las externas.

Verbalmente puede dirigirse el jefe inmediato al subalterno y este a su jefe, siempre que sea importante.

**4.4.2.1. Cuestionario de control interno COSO y nivel de confianza –
INFORMACION Y COMUNICACION.**

COM PON ENTE	FACTORES DE CONTROL CLAVE	 PREGUNTAS	RESPUESTAS		VALORACIÓN		OBSERVA CIÓN
			SI	NO	P	C	
INFORMACION Y COMUNICACIÓN	Información en todos los niveles	¿Se da a conocer el organigrama y sus funciones al personal, responsabilidades y derechos?		X	10	9	Por la administ ración
		¿Qué medios de comunicación se utiliza para informar las actividades?	X		10	8	Saben funcione s del personal
		¿Ver información para el cumplimiento de objetivos en todos los niveles?	X		10	7	Publicar
		¿La fluidez de la información por canales de comunicación en la escuela?	X		10	9	Medios internos
		¿Los métodos para informar son confiables?	X		9	8	Los reportes
	Información de los Estados Financieros	¿Existe historial información de los Estados Financieros?	X		10	9	Reporte s
		¿Se aplican los principios de contabilidad generalmente aceptados?	X		10	10	Si
		¿Se aplican las NIIFS dentro de la Compañía?	X		10	8	Cumple
		¿El programa contable informático se considera seguros para el manejo de la información financiera?	X		10	9	Adaptar contabili dad especial

COMPONENTE	FACTORES DE CONTROL CLAVE	 PREGUNTAS	RESPUESTAS		VALORACIÓN		OBSERVACIÓN
			SI	NO	P	C	
	Información como herramienta de supervisión	¿Se considera la información como mecanismo de supervisión?	X		10	8	
		¿Al personal informa y se lo supervisan sus tareas cumplidas?	X		9	8	
	Información sobre la gestión	¿Se mantiene un respaldo de todas las gestiones realizadas por la escuela?	X		10	7	
	Comunicación por objetivos	¿Los objetivos a ejecutar son comunicados?	X		9	9	
		¿Los objetivos de la escuela llegan a todos los niveles?	X		9	9	
TOTAL					136	118	
Fuente:		ESCUELA DE LOS CHEFS					
Elaborado:		Antonieta Ruiz C.					
Fecha:		Agosto del 2013					

Tabla 33. Cuestionario de control interno COSO y nivel de confianza – INFORMACION Y COMUNICACION.

MEDICIÓN DEL NIVEL DE RIESGO Y CONFIANZA

NIVEL DE CONFIANZA (NC)

$$NC = \frac{CT}{PT} \times 100\%$$

$$NC = \frac{118}{136} \times 100\%$$

$$\begin{aligned} \text{NC} &= 0,87\% \times 100\% \\ \text{NC} &= \mathbf{87\%} \end{aligned}$$

NIVEL DE RIESGO (NR)

$$\begin{aligned} \text{NR} &= 100\% - \text{NC} \\ \text{NR} &= 100\% - 87,00 \\ \text{NR} &= \mathbf{13,00} \end{aligned}$$

Matriz de nivel de riesgo y confianza

RANGO	CONFIANZA	RIESGO
15% - 50%	Baja	Alto
51% - 75%	Moderado	Moderado
76% - 100%	Alta	Bajo

INTERPRETACIÓN

Una vez efectuada el cuestionario en las Escuelas de Gastronomía, de control interno bajo el método COSO en la INFORMACION Y COMUNICACIÓN se determina que existe un nivel de confianza de 87% lo que refleja un nivel alto de confianza; mientras que se determina un nivel de riesgo de 13,00% lo que demuestra un nivel de riesgo bajo.

4.5. Componente - MONITOREO

Para que sea efectivo todos los componentes es importante el Control interno con un Monitoreo, por parte de las Escuelas de Gastronomía las actividades para evaluar y poder determinar las debilidades y con esto fortalecer las mejoras para que el personal se involucre de forma contundente.

4.5.1. Actividades de monitoreo

- ❖ Evaluar el desempeño del personal de la escuela de Gastronomía.
- ❖ Evaluar las áreas que presentan mayor riesgo.
- ❖ Realizar análisis física de los datos registrados en el sistema contable.
- ❖ Analizar el flujo de la información y verificada que sea efectiva.
- ❖ Elaborar un cronograma para realizar monitoreos.
- ❖ Mediante la planificación poner en práctica las recomendaciones efectuadas por Auditoría interna y externa.
- ❖ Es imprescindible realizar pruebas de mejora continua.

4.5.2. Manejo del Cambio:

Para un cambio fundamental en el manejo de riesgos es imprescindible conocerse las fortalezas y debilidades tanto externas como internas; así como las oportunidades y amenazas que tiene la institución.

Se puede expresar que es un proceso paralelo a la valoración de riesgos, que trata de identificar las situaciones variantes y comunicar los hechos que afecten a las actividades de la escuela de gastronomía y analizar las oportunidades asociadas o riesgos, parte la responsabilidad del consejo de administración y la Gerencia General, dichos cambios. Adicionalmente se focalizará y verificar las

estrategias que influyen y giran alrededor los proveedores, clientes, competencia y demás servicios que se han implementado.

4.5.2.1. Cuestionario de control interno COSO y nivel de confianza – MONITOREO.

COM PON ENTE	FACTORES DE CONTROL CLAVE		RESPUESTAS		VALORACIÓN		OBSERV CIÓN
			SI	NO	P	C	
MONITOREO	Monitoreo continuo de la administración	¿Existe cumple un cronograma de monitoreo continuo por parte de la administración?	X		10	9	
		¿Se monitorea los objetivos de la compañía?	X		9	8	
		¿Existe una evaluación del desempeño del personal con frecuencia?	X		10	7	
	Evaluación aplicada por Auditoría Interna	¿Se evalúa las recomendaciones emitidas por Auditoría Interna?	X		10	9	
		¿Se ha realizado una evaluación de gestión por parte de Auditoría Interna?	X		10	10	
		¿Se presentan oportunamente pruebas de mejora continua?	X		10	8	
	Evaluaciones externas	¿Se realizado gestión parte de Auditoría Externa?	X		10	8	
		¿Se monitorea el cumplimiento de las recomendaciones emitidas por Auditoría Externa?	X		9	8	
TOTAL					78	67	

COM PON ENTE	FACTORES DE CONTROL CLAVE		PREGUNTAS	RESPUESTAS		VALORACIÓN		OBSERV ACIÓN
				SI	NO	P	C	
Fuente:			ESCUELA DE LOS CHEFS					
Elaborado:			Antonieta Ruiz C.					
Fecha:			Agosto del 2013					

Tabla 34. Cuestionario de control interno COSO y nivel de confianza – MONITOREO.

MEDICIÓN DEL NIVEL DE RIESGO Y CONFIANZA

NIVEL DE CONFIANZA (NC)

$$NC = \frac{CT}{PT} \times 100\%$$

$$NC = \frac{67}{78} \times 100\%$$

$$NC = 0,87\% \times 100\%$$

$$NC = \mathbf{87\%}$$

NIVEL DE RIESGO (NR)

$$NR = 100\% - NC$$

$$NR = 100\% - 86,00$$

$$NR = \mathbf{16,00}$$

Matriz de nivel de riesgo y confianza

RANGO	CONFIANZA	RIESGO
15% - 50%	Baja	Alto
51% - 75%	Moderado	Moderado
76% - 100%	Alta	Bajo

INTERPRETACIÓN

Una vez efectuada el cuestionario en las Escuelas de Gastronomía, de control interno bajo el método COSO en la INFORMACION Y COMUNICACIÓN se determina que existe un nivel de confianza de 86% lo que refleja un nivel alto de confianza; mientras que se determina un nivel de riesgo de 14,00% lo que demuestra un nivel de riesgo bajo.

4.6. MODELO IDENTIFICACION DE CARGO APLICANDO MODELO COSO

4.6.1. CONTADOR GENERAL

1.1. Datos de Identificación

	ESCUELAS DE GASTRONOMIA	MANUAL DE CONTROL INTERNO COSO POR DEPARTAMENTO	CÓDIGO:	CONTB3-1
			VERSIÓN:	PRIMERA
			FECHA:	

IDENTIFICACIÓN DEL CARGO	
NOMBRE DEL CARGO:	CONTADOR GENERAL
JEFE INMEDIATO:	DIRECCIÓN FINANCIERA
NOMBRE DEL RESPONSABLE:	ADMINISTRATIVO
DESCRIPCIÓN:	Profesional titulado en Contabilidad y Auditoría (indispensable); poseer carnet CPA; edad 25-45 años; Género Femenino - Masculino; tener 3 a 5 años de experiencia en funciones similares.
ÁREA:	ADMINISTRATIVO
AUTORIDAD:	Si aplica

1.2. Importancia
Reconocimiento en el campo del Control
Filtro para información Administrativa General confiable y oportuna
Apoyo a la Gerencia General para la toma de decisiones
1.3. Características y descripción del Puesto
Está ubicado en el campo de la toma de decisiones, es un puesto de nivel ejecutivo, Planifica, Organiza, dirige y controla todas las operaciones contables de la Institución. Responsable la elaboración oportuna de los Estados Financieros (Balance General, Estado de resultados, Flujo de Caja)
1.3.1. Ocupación que supervisa
Supervisión directa: Asistente Contable
Supervisión indirecta: Asistentes contables, Jefe de Cuentas por Cobrar, Supervisores, cajeros.
1.4. Perfil e Instrucción formal indispensable
Mínimo debe ser un profesional incorporado en Contador Público Autorizado (CPA) con carnet actualizado.
De preferencia formación superior en Tributación y/o en gestión, completa eventualmente o con algún postgrado en ramas afines a su cargo.
Experiencia mínima 3 años
Conocimientos sólidos en Contabilidad, Tributación, sistemas y procedimientos
1.4.1 Competencias para desarrollar el puesto
Iniciativa y creatividad, sentido común, criterio, diplomacia y cortesía, persuasivo, motivador, madurez emocional, empatía.
Don de mando y toma de decisiones
Habilidades para trabajo dirigir y trabajar en equipo
Habilidades para implementar un liderazgo de desarrollo equilibrado, participativo y democrático.

1.5 Tareas Principales	
1.	Supervisión del Registro de Transacciones de cuentas por Pagar a todos los Proveedores.
2.	Elaborar Estados Financieros en fechas requeridas con información oportuna y verídica
3.	Controlar el correcto registro de los auxiliares de contabilidad
4.	Revisar órdenes de cheques y transferencias, corroborando los soportes y cálculos presentados semanalmente.
5.	Revisar reportes de ventas diarias, semanales y comparativas.
6.	Controlar la documentación y secuencias respectivas en archivo físico.
7.	Alertar de saldos de cheques Posfechados y cuentas Incobrables- Protestos etc.
8.	Confeccionar y soportar la declaración del Impuesto a la Renta.
9.	Verificación de registros de facturas de gasto a la cuenta correspondiente
10.	Revisar las facturas de proveeduría y sus autorizaciones para su pago
11.	Elaborar arqueos permanentes de la caja chica y fondo de compras.
12.	Provisión de roles de Pago.
13.	Provisión de Depreciación – amortización
14.	Verificar y depurar a diario cuentas contables semanalmente.
15.	Preparar asientos por ajustes mensuales a la contabilidad, procurando orden contable para su aprobación.
16.	Revisar y reportar gastos mensuales para usarlos comparativos
17.	Realizar las conciliaciones bancarias mensualmente para comparativos.
18.	Elaborar el Flujo de Caja Mensual.
19.	Confeccionar las declaraciones de impuestos mensuales (con respaldo y soporte físico y digital).
20.	Estado de Pérdidas y Ganancias. (Impreso de Sistemas y exportado a

Excel para comparativos mensuales).
21. Balance General (Impreso de Sistemas y exportado a Excel para comparativos mensuales).
22. Asignar y supervisar las tareas y actividades del personal de contabilidad
23. Verificar que cada uno de sus colaboradores desarrolle en forma correcta las funciones que demanda su puesto de trabajo, adiestrándolos constantemente para mejorar técnicas, actitudes y conocimientos.
1.6 OBJETIVOS
Sea capaz de registrar, evaluar y diagnosticar las actividades y operaciones económicas y patrimoniales de la institución y de construir y utilizar técnicas y procedimientos para buscar y entregar todos los Estados Financieros en forma oportuna y confiable.
1.7 ETICA
Mantener independencia profesional; criterio libre e imparcial
Diligencia profesional
Capacitación teórica y práctica – actualización
Valores personales: sigilo, lealtad, honestidad entre otros.

1. 8 DESTREZAS Y ESFUERZOS FISICOS/MENTALES

DESESTREZAS - HABILIDADES OPERATIVAS	ALTO	MEDIO	BAJO
Análisis numérico			
Atención al detalle			
Autorrealización/ Autocontrol			
Comunicación oral			
Comunicación escrita			
Dominio de la comunicación no verbal			

Facilitar / Participar en reuniones			
Disciplina: Adaptarse a las políticas y procedimientos organizacionales.			
Sentido de Urgencia: Habilidad de identificar la urgencia o prioridades de tareas			

1. 9 CONDICIONES Y RIESGOS DEL CARGO

CONDICIONES - RIESGOS	ALTO	MEDIO	BAJO
FISICO: Atmosféricos, climáticos, alta actividad física			
BIOLOGICO: Contaminación por sustancias toxicas, contacto directo con sustancias industriales como pegantes, jabones, químicos, etc.			
PSICOLABORAL: Exposición a situaciones de alto estrés, por funciones de alta responsabilidad económica o de cumplimiento. Sometimiento a disciplinas o mandos fuertes.			
ERGONOMICO: Manejo de posturas inadecuadas o movimientos repetidos que generan desgaste físico.			
ELECTRICO: Exposición a terminales, maquinas, instalaciones de medio y alto voltaje que pueda causar quemaduras o lesiones.			
LOCATIVOS: Ambientes de trabajo en construcción o infraestructura física insegura.			
SOCIALES: Exposición a riesgos de robo, comunidades de difícil manejo			

1.10. CONTROL INTERNO COSO			
AMBIENTE DE CONTROL			
La Integridad y Los Valores Éticos	ALTO	MEDIO	BAJO
La existencia de códigos de conducta, políticas y prácticas relacionadas con las prácticas profesionales aceptables, Comportamiento ético y moral.			
La forma como se llevan las negociaciones con los empleados, proveedores, clientes, inversionistas, acreedores, compañías de seguros, competidores directos, entre otros.			
Como es el trabajo a presión que ejerce La Gerencia para alcanzar los objetivos, revisar si ¿son realistas o no? .Si, ¿son a corto, mediano o largo plazo? Y la remuneración del personal está a nivel de mercado y de las exigencias del puesto.			

Compromiso de Competencia Profesional	ALTO	MEDIO	BAJO
La existencia de descripciones de Cargo, formales e informales			
La existencia de descripciones de Funciones, respecto al cargo asignado			
La existencia de un Organigrama claro y detallado			
Consejo de Administración o Comité de Auditoría	ALTO	MEDIO	BAJO
La independencia de los asesores externos (Abogados, Auditores, etc.)			
La frecuencia y oportunidad de las reuniones con La Gerencia, Director Financiero, Auditores externos e internos.			

La oportuna disponibilidad para facilita la información a los miembros del consejo o comité de auditora que permita supervisar los objetivos y las estrategias, la situación financiera.			
Filosofía de Dirección y el Estilo de Gestión	ALTO	MEDIO	BAJO
Revisar la naturaleza de los riesgos de la Institución aceptados y la Dirección en su totalidad participa a menudo en operaciones de alto riesgo.			
Revisar la frecuencia con que se llevan a cabo los contactos o reuniones entre la alta dirección y la dirección operativa,			
Revisar la presentación de la información financiera (memorias anuales, actas de reuniones de directorio, planificación estratégica, tratamiento contable de acuerdo a normas, etc.)			
Estructura Organizativa	ALTO	MEDIO	BAJO
Revisar la idoneidad de la estructura organizacional y su real capacidad para proporcionar flujos de información a los distintos departamentos que la requieran			
Analizar la suficiencia de la responsabilidad de los Directivos claves y su conocimiento y responsabilidad			
Asignación de Autoridad y Responsabilidad	ALTO	MEDIO	BAJO
Revisar la delegación de autoridad para hacer frente a las metas y objetivos organizativos, funciones operativas y responsabilidades en cuanto a los sistemas de información y la autorización para la Gestión del Cambio.			
La existencia de normas y procedimientos escritos y conocidos respecto del control, incluyendo las descripciones de puestos de trabajo			

Políticas y Prácticas de Recursos Humanos	ALTO	MEDIO	BAJO
Revisar si existen políticas vigentes, procedimientos adecuados			
Revisar la idoneidad de los candidatos a los puestos de trabajos por ejercer y en ejercicio			
Revisar la idoneidad de los criterios utilizados en la cultura organizacional, sobre todo para retener y promocionar a los empleados.			

EVALUACION DE LOS RIESGOS			
OBJETIVOS	ALTO	MEDIO	BAJO
Objetivos Relacionados con las Operaciones			
Objetivos Relacionados con La Información Financiera.			
Objetivos de Cumplimiento.			

RIESGOS - FACTORES EXTERNOS	ALTO	MEDIO	BAJO
Avances Tecnológicos.			
Necesidad o expectativas cambiantes de los clientes			
Competencia agresiva a nivel de mercado			
Nuevas normas y reglamentaciones			
Desastres naturales.			
Cambios económicos.			
RIESGOS - FACTORES INTERNOS	ALTO	MEDIO	BAJO
Sistemas informáticos con averías u obsoletos			
Cambios de responsabilidad Directivos o puestos a nivel			
Descuadre en la naturaleza de las actividades.			
Un consejo de administración o comité de auditoría débil			
ANALISIS DE RIESGOS	ALTO	MEDIO	BAJO

Estimación de la importancia del riesgo			
Evaluación de la probabilidad de ocurrencia o que se materialice el riesgo.			
Gestión del riesgo, es decir evaluación del mismo			
ACTIVIDADES DE CONTROL			
Tipo de actividades de control	ALTO	MEDIO	BAJO
Revisiones de alto nivel			
Funciones directas o actividades administrativas			
Procesamiento de información			
Controles físicos			
Indicadores de desempeño			
Segregación de responsabilidades			
Políticas y procedimientos			
La información confiable es la base de la generación de Estados Financieros			
Controles generales de la computadora			
Controles de Aplicación.			
Controles sobre la seguridad de acceso.			
Controles sobre el desarrollo y mantenimiento de las aplicaciones.			
Controles sobre el proceso de contabilización, declaración y pago de los impuestos mensuales.			
Controles Preventivos.			
Controles Detectivos			
Controles Tecnológicos sobre el software utilizado.			
Controles Administrativos.			

INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN			
COMUNICACIÓN Y LA INFORMACION	ALTO	MEDIO	BAJO
Contenido. ¿Se considera toda la información necesaria?			
Oportunidad. ¿Se facilita en el tiempo adecuado?			
Actualidad. La Información disponible, ¿es la más reciente?			
Exactitud. ¿Los datos proporcionados son los correctos?			
Accesibilidad. ¿Puede ser obtenida fácilmente por las personas no adecuadas			
INFORMACION	ALTO	MEDIO	BAJO
Sistemas estratégicos e integrados			
Sistemas de apoyo.			
Integración con las operaciones.			
Tecnologías adecuadas.			
Calidad de la información.			
COMUNICACIÓN	ALTO	MEDIO	BAJO
Interna.			
Externa.			
Medios de comunicación.			

MONITOREO			
Monitoreo Ongoing (EN MARCHA)	ALTO	MEDIO	BAJO
Actividades regulares de la administración			
Corroboración de información (interna vs externa)			
Estructura organizacional apropiada			
Actividades de supervisión de las funciones de control			
Verificación de información			
Información de auditores (externos e internos)			

Reuniones periódicas			
Auto control			
Evaluaciones Separadas	ALTO	MEDIO	BAJO
Efectividad del Sistema de Control Interno			
Efectividad de los procedimientos ongoing			
Información de deficiencias			

Tabla 35. Modelo Control Contable-Administrativo-COSO Escuelas de Gastronomía

**GERENTE GENERAL
REVISADO**

**DIRECTOR FINANCIER
APROBADO**

Matriz de nivel de riesgo y confianza

RANGO	CONFIANZA	RIESGO
15% - 50%	Baja	Alto
51% - 75%	Moderado	Moderado
76% - 100%	Alto	Bajo

CAPITULO V

5. CONCLUSIONES, RECOMENDACIONES, REFERENCIA, BIBLIOGRAFIAS

5.1. CONCLUSIONES

Este trabajo de Tesis es el resultado de una investigación en las áreas Administrativas y Contables de Escuelas que se dedican a capacitar en Gastronomía, las mismas que se han organizado y adaptado las normas que rigen los estamentos de control con una contabilidad especial.

Cabe destacar que como son instituciones relativamente nuevas, que se han propuesto en capacitar y brindar profesionales especializados en técnicas básicas de cocina, costos, la preparación de alimentos tanto cocina nacional como internacional, buffet, catering, etc., quienes cuentan con instructores especializados y con experiencia en trabajar en grandes cadenas de hoteles, restaurantes, sea como docentes laborales o civiles servicios prestados y contrato.

Detecte durante la propuesta de este trabajo que realice en base a la técnica del Método COSO, previa a una encuesta sobre lo que la Administración de las Escuelas de Gastronomía han implementado para que el personal que labora este lo suficientemente capacitado para desenvolverse en su área, se detectó que hace falta disponer de un Cronograma para llevar a cabo controles

Internos, que permitan evaluar, analizar y obtener resultados de la eficiencia para brindar un excelente servicio a los alumnos y al público en general; bajo el cual se ha desarrollado un manual de control interno que servirá como medio de consulta permanente y estará disponible para todas las empresas e Instituciones de Gastronomía que no posee procedimientos estrictos dentro del área administrativa y Contable lo que provoca que el personal no realice adecuadamente los procesos.

Con base a lo dictaminado en el Capítulo cuatro, relacionado a la elaboración de la propuesta del sistema del modelo COSO, la implementación del Proyecto debe reflejar un resultado favorable en las escuelas de gastronomía, derivado de la relación Costo – Beneficio, teniendo en consideración tanto el tiempo invertido y sus costos, como Reportes, Estados Financieros, Controles adecuados para su efectivo funcionamiento.

El cumplir el objetivo del Control Administrativo y Contable de acuerdo a la radiografía externa y las necesidades requeridas por los procesos Contables utilizando sistemas informáticos de registro contable (ingresos y gastos), control de asistencia de Alumnos y Profesores y nuevos proyectos de las Escuela de Gastronomía.

Por ello he propuesto los manuales de funciones de los puestos de administración y contabilidad de las instituciones de Capacitación en Gastronomía es la responsable de lograr su objetivo; destacando que con el avance de la tecnología, y la competencia del medio se puede ir actualizando estos manuales para que estén acorde a su realidad.

5.2. RECOMENDACIONES

Las Escuelas de Gastronomía entidades Pymes, se sugieren que mantengan un sistema contable, Administrativo, sistematizado actualizado, que permita manejar los roles de pago del personal que labora en todas las áreas, así como del personal que se contrata por servicios, pagos de impuestos, y todo lo que representa la administración en la toma de decisiones en base a los objetivos del funcionamiento de la escuela.

Se recomienda que deben terminar de establecer y legalizar la normativa que rigen sus funciones internas como: Manual de Funciones de Procedimientos, Manual de Políticas, Manual Reglamento Interno, Reglamento de seguridad y Salud Ocupacional, lo que regule las actividades del personal interno y externo, así como los alumnos; donde se podrá tomar base para las respectivas funciones y objetivos a cumplir.

Es importante realizar una adecuada selección de personal en base a los requerimientos de la función a desempeñar y a la experiencia necesaria en cada puesto, y por ende la escuela le entregará el manual de los derechos y obligaciones que tendrá.

Una vez elaborado el “Diseño del Manual de Control Interno utilizando el Método COSO para las áreas Administrativa y Contables de las Escuelas de Gastronomía, es imprescindible a través del jefe departamental hacer llegar a cada uno de los integrantes o subordinados los manuales para que sean evaluados y luego verificar los resultados, para determinar los correctivos necesarios.

El área contable mediante la aplicación de procedimientos que logre obtener información oportuna y confiable de los estados financieros, que permita a la administración proyectarse en nuevas metas que se pueda implementar en la escuela para abrir el abanico de capacitaciones que brindar a los alumnos.

El realizar Auditoría Interna y Externa aplicando un cronograma de trabajo, la Administración de la Compañía para lograr realizar monitoreo constante acerca de la aplicación del sistema de control interno en todos los departamentos y su correcto funcionamiento.

5.3. REFERENCIAS

Anónima Wikipedia Nueva Enciclopedia (1995) Restauración y Alimentación en los siglos XIX y XX, Historia de la gastronomía de España, Recuperado de:

http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Historia_de_la_gastronom%C3%A1a_de_Espa%C3%B1a&action=history.

Carrillo J. A. (2013), Gastronomía: Ecuador al mundo, Cultura, La Revista El Universo, Recuperado de:
<http://www.larevista.ec/cultura/sociedad/gastronomia-ecuador-al-mundo>.

Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones, mediante Decreto 758 publicado el 6 de mayo del 2011 Recuperado de:
<http://cancilleria.gob.ec/wp-content/uploads/2013/10/reglamento-codigo-organico-produccion-comercio-inversiones.pdf>

Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad (IASB), (2009), NIIF para las PYMES. IASC (Eds.), (pp. 14).

Diario Hoy (4 Diciembre 2011), La Comida Capitalina tiene su historia, Noticias, Recuperada de: <http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/la-comida-capitalina-tambien-tiene-su-historia-518766.html>.

ELIXONDO LOPEZ, A. (2006) Procedimientos Contables, (5ta. Ed.), International Thomson (Eds), Proceso Contable 4 (pp. 20-23), México. (pp. 8).

MENDIVIL, Jhonny Gilberto, Análisis de los Fundamentos del IASB para el desarrollo de la NIIF para PYMES. Recuperado de <http://www.monografias.com/trabajos65/fundamentos-iasb-pymes/fundamentos-iasb-pymes2.shtml>.

MORALES SARANGO J. (2012) Historia de la Restauración, Tesis previo Ingeniero en Contabilidad y Auditoría, Universidad Central del Ecuador, (pp. 14).

UNERS. Bustamnte Jotbe (5 Junio 2008). Los Procesos Administrativos Dirección y Control. Caracas: Editorial Panapo, C.A Recuperado de: <http://es.scribd.com/doc/3236439/El-Proceso-Administrativo-Direccion-y-Control>.

Registro Oficial Suplemento # 351. Código de la Producción (2010) El Desarrollo Empresarial De Las Micro, Pequeñas Y Medianas Empresas, Y De La Democratización De La Producción..Código Orgánico De La Producción, Comercio E Inversiones Recuperado de:

[http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2014/02/1-Codigo-Organico-de-la-Produccion-Comercio-e-Inversiones \(pp-23-25\).pdf](http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2014/02/1-Codigo-Organico-de-la-Produccion-Comercio-e-Inversiones(pp-23-25).pdf)

Resolución No. SC.ICI.CPAIFRS.G.11010, (2011) el reglamento para la aplicación de las Normas Internacionales de Información Financiera “NIIF” Superintendencia de Compañías, (pp. 2 y 3).

Resolución R. O. No. 337 SC-INPA-UA-G-10-006 del Jueves 9 de Diciembre del (2010); Dispónese que las compañías constituidas en el Ecuador, sujetas a la vigilancia y control, envíen de manera obligatoria a esta entidad, en el formulario único de actualización, la información sobre el número de personal ocupado en sus compañías. (pp. 1 a 3).

Resolución R.O. No. 753 No. RLS-DRERDRI12-001 del 11 de julio (2012), SRI Servicio de Rentas Internas (2012), Reglamento de la Ley Orgánica De Régimen Tributario Interno el artículo 37 del Reglamento aplicación de para la Administración Tributaria

SANTILLAN LOPEZ R., Importancia de la Contabilidad Administrativa en la Planeación, Control y la toma de decisiones (Ciclo 6), Edipayo CIA. (Eds), Contabilidad Administrativa, (pp. 25), Guayaquil Ecuador (pp11).

5.4. BIBLIOGRAFIA

- ❖ ELIXONDO LOPEZ, Arturo (2006). Proceso Contable 4, Contabilidad de Capital, quinta edición. International Thomson Editores, S. A. de C. V.
- ❖ Melinkoff V. Ramón (1990). Los Procesos Administrativos. Caracas: Editorial Panapo, C.A.
- ❖ SANTILLAN LOPEZ R., Contabilidad Administrativa, Edipayo CIA. (Eds), (pp. 25), Guayaquil Ecuador.
- ❖ Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad (IASB), 2009, NIIF para las PYMES. Edit. IASC, pag. 14.
- ❖ MENDIVIL, Jhonny Gilberto, Análisis de los Fundamentos del IASB para el desarrollo de la NIIF para PYMES.
- ❖ Resolución No. SC.ICI.CPAIFRS.G.11010, Superintendencia de Compañías, pág. 2 y 3.
- ❖ Cámara de Industrias de Guayaquil, Boletín No. 338, Resolución R. O. No. 337 SC-INPA-UA-G-10-006 del Jueves 9 de Diciembre del (2010);
- ❖ Código de la Producción
- ❖ Que es una PYME:
<http://www.ecuapymes.com/ecuapymes/queesunapymes.htm>
- ❖ ¿Qué son las mipymes? [www.pequenaindustria.com.ec/index.php?option=com_content&task=view&id=156 &Itemid=25 6](http://www.pequenaindustria.com.ec/index.php?option=com_content&task=view&id=156&Itemid=256) Ibidem

- ❖ Reglamento de la Ley Orgánica De Régimen Tributario Interno:
descargas.sri.gov.ec/download/pdf/regtribint.pdf

- ❖ Alexandre Dumas. Novelista y dramaturgo francés.

- ❖ Julio Pazos, poeta, investigador, crítico de arte y catedrático, es un estudioso de las manifestaciones culturales y un enamorado de la ciudad de Quito, a quien no es raro encontrarlo en el centro de Quito, rodeado de estudiantes que escuchan atentos sus explicaciones sobre el arte quiteño. <http://www.larevista.ec/cultura/sociedad/gastronomia-ecuador-al-mundo>



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE INGENIERIA**

***CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABILIDAD
CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS***

TEMA

**“DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE
PROCEDIMIENTOS Y CONTROLES CONTABLES
Y ADMINISTRATIVOS CON NORMAS NIIF
(PYMES) PARA LAS ESCUELAS DE
GASTRONOMIA”**

AUTORA

RUIZ CARRION ANTONIETA DEL ROCIO

**Trabajo de Seminario de Graduación
Previo a la Obtención del Título de:**

INGENIERA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA

TUTOR

Ing. Espinoza Herrera Carlos MSC.

**Guayaquil - Ecuador
2014**