

UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

TÍTULO:

Propuesta metodológica para mitigar el riesgo de hurto de inventarios en empresas
industriales cárnicos en la ciudad de Guayaquil

Autor:

Baque Pilay, Franklin Jefferson

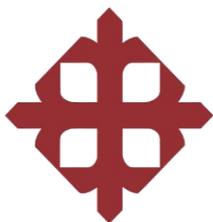
TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
INGENIERO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

TUTOR:

Ing. Rosado Haro, Alberto Santiago Ph.D. (c)

Guayaquil, Ecuador

12 de septiembre del 2022



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

CERTIFICACIÓN

Certifico que el presente trabajo fue realizado en su totalidad por **Baque Pilay, Franklin Jefferson**, como requerimiento parcial para la obtención del Título de: **Ingeniero en Contabilidad y Auditoría.**

TUTOR:

f. _____

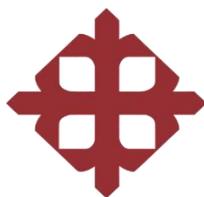
Ing. Rosado Haro, Alberto Santiago Ph.D. (c)

DIRECTOR DE LA CARRERA:

f. _____

Ing. Diez Farhat, Said Vicente, Ph.D.

Guayaquil, a los 12 días del mes de septiembre del año 2022



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Yo, Baque Pilay, Franklin Jefferson

DECLARO QUE:

El Trabajo de Titulación: **Propuesta metodológica para mitigar el riesgo de hurto de inventarios en empresas industriales cárnicos en la ciudad de Guayaquil**, previa a la obtención del Título de: **Ingeniero en Contabilidad y Auditoría**, ha sido desarrollado 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, a los 12 días del mes de septiembre del año 2022.

f. _____

Baque Pilay, Franklin Jefferson



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

AUTORIZACIÓN

Yo, Baque Pilay, Franklin Jefferson

DECLARO QUE:

Autorizamos a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, la publicación en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación: **Propuesta metodológica para mitigar el riesgo de hurto de inventarios en empresas industriales cárnicos en la ciudad de Guayaquil**, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

Guayaquil, a los 12 días del mes de septiembre del año 2022.

f.  _____

Baque Pilay, Franklin Jefferson

REPORTE URKUND

The screenshot displays the URKUND report interface. On the left, document details are provided: 'Documento: Franklin_Baque_tesis 100% (1).docx (D143360739)', 'Presentado: 2022-08-29 09:11 (-05:00)', 'Presentado por: Alberto Santiago Rosado Haro (alberto.rosado@cu.ucsg.edu.ec)', 'Recibido: alberto.rosado.ucsg@analysis.orkund.com', and 'Mensaje: Franklin_Baque_tesis 100% Mostrar el mensaje completo'. A summary indicates that 2% of the 51 pages consist of text from 1 source.

On the right, a table lists sources under the heading 'Lista de fuentes Bloques'. The table has columns for 'Categoría' and 'Enlace/nombre de archivo'. The sources listed are from the 'Universidad Católica de Santiago de Guayaquil' with various IDs.

Below the table, two document snippets are shown side-by-side. The left snippet is highlighted in yellow and contains the following text: '54% # 1 Activo', 'FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y EMPRESARIALES CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA', 'TÍTULO: Factores de riesgo de hurto de inventarios en empresas industriales cárnicos en la ciudad de Guayaquil del periodo 2020 – 2021', 'Autor: Baque Pilay, Franklin Jefferson', 'TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA', 'TUTOR: Ing. Rosado Haro, Alberto Santiago Ph.D. (c)', 'Guayaquil, Ecuador 2022', 'FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y EMPRESARIALES', 'CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA', and 'CERTIFICACIÓN Certifico que el presente trabajo fue realizado en su totalidad por'. The right snippet is titled 'Archivo de registro Urkund: Universidad Católica de Santiago de Guayaquil / D75251014 54%' and contains: 'FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS CARRERA DE CONTADURÍA PÚBLICA E INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA', 'TÍTULO: FACTORES DE RIESGO EN HOTELES DE LUJO Y PRIMERA CATEGORÍA EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL', 'AUTOR: Muñoz Pazmiño, Andrés Eduardo', 'TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA', 'TUTOR: CPA. Lucio Ortiz, Jorge Enrique, Mgs.', 'Guayaquil, Ecuador 2020', 'FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS CARRERA', 'CONTADURÍA PÚBLICA', and 'INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA'.

<https://secure.orkund.com/old/view/136746008-341637-366553#q1bKLVayija0NIjVUSrOTM/LTMtMTsxLTIWYmTAzMDQ3MjeztDQxNrQwsDQyMjKuBQA=>

TUTOR:

f. _____

Ing. Rosado Haro, Alberto Santiago Ph.D. (c)

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, agradezco a Dios por su inmenso amor y misericordia, por guiarme, protegerme, acompañarme, brindarme sabiduría y darme fortaleza para enfrentar cada desafío a lo largo de mi carrera universitaria.

Agradezco a mis pilares fundamentales, mis padres; Franklin Lorenzo Baque Baque y Rosa Elizabeth Pilay Rosero, quienes me han inculcado los mejores valores, brindándome su apoyo incondicional en el transcurso de toda mi vida y sin ellos no habría sido posible llegar hasta este punto. A mis hermanos: Frank Alexander, Allisson Nicole y Franklin Samuel, quienes también fueron parte de este proceso con su apoyo incondicional y sincero.

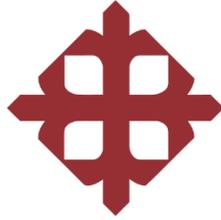
A todos aquellos amigos que la universidad me ha dado y que también son parte de este camino de crecimiento y desarrollo personal.

A todos mis compañeros y ex compañeros en las distintas empresas donde pude aprender mucho de la profesión, ya que aportaron transmitiendo sus conocimientos y experiencias dentro de la rama de contabilidad y auditoría.

Finalmente quiero agradecerle a mi tutor de tesis, Ing. Alberto Rosado Haro, por siempre estar disponible para el desarrollo de esta tesis y por todos los años en la que tuve el honor de tenerlo como profesor de auditoría, siempre impartiendo sus grandes experiencias y transmitiendo todos sus conocimientos.

DEDICATORIA

Dedico el presente trabajo de titulación a mis padres: Franklin Lorenzo Baque Baque y Rosa Elizabeth Pilay Rosero, quienes me enseñaron y demostraron que puedo lograr todo lo que me proponga como meta, que lo imposible no existe y que para alcanzar mis metas solo necesito voluntad, esfuerzo y dedicación. Gracias por brindarme su apoyo y motivación, sin ustedes no lo hubiera logrado, es por eso que este logro es de ustedes.



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA**

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN

f. _____

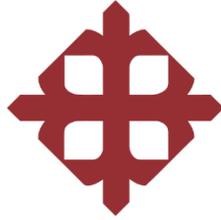
Ing. Diez Farhat, Said Vicente, Ph.D.
DIRECTOR DE CARRERA

f. _____

CPA. Salazar Torres, Patricia María, MSc.
COORDINADOR DEL ÁREA

f. _____

CPA. Ortiz Donoso, Raúl Guillermo
OPONENTE



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

CALIFICACIÓN

10/10

f. _____

Ing. Rosado Haro, Alberto Santiago Ph.D. (c)

Contenido

Introducción	2
Antecedente	2
Problemática	2
Objetivo General	3
Objetivo Específico	3
Justificación	3
Preguntas de investigación	5
Delimitación de la Investigación	6
Limitación del Estudio	6
Capítulo 1: Fundamentación Teórica.....	7
Marco Teórico	7
Banderas rojas	7
Tipos de riesgos	7
La matriz de riesgo	8
Triángulo del fraude	8
Árbol del fraude	10
Marco Conceptual	11
Factores de riesgo.....	11
Fraude	12
Control Interno.....	12
Clasificación de inventarios	12
Control de Inventarios	13
Gestión de Inventarios.....	13
Costo de Inventarios.....	14
Propósitos de los inventarios.....	16

Importancia de la Administración de inventarios	17
Función del inventario	18
Marco Referencial.....	19
Norma Internacional de Contabilidad 2: Inventarios.....	19
NIA 240, Responsabilidades del Auditor en la Auditoría de estados financieros. ..	19
Norma SAS 99, Consideración del fraude en una auditoría a los estados financieros.	20
NIA 315, Identificación y valoración de los riesgos de incorrección material mediante el conocimiento de la entidad y su entorno	21
Marco Legal	21
Leyes relacionadas a la actividad cárnica.....	21
Ley de Régimen Tributario Interno, Capítulo IV, Depuración de los Ingresos, Sección I De las Deducciones.....	22
Reglamento para la Aplicación de la Ley de Régimen Tributario Interno, Capítulo I, Normas Generales	23
Ley Orgánica De Sanidad Agropecuaria	24
Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria.....	26
Normas de Calidad ISO 9000 en las Empresas	27
Buenas prácticas de Manufactura (BPM) para alimentos procesados	28
Capítulo 2: Metodología de investigación.....	31
Diseño de Investigación	31
Tipo de Investigación	32
Fuentes de Información	32
Fuentes primarias.....	32
Fuentes secundarias	33

Enfoque de investigación	33
Herramientas de recolección de datos.....	33
Tipos de entrevistas.	34
La observación directa	34
Población y Muestra	34
Población.....	34
Muestra	35
Preguntas a realizar a expertos	35
Resultados obtenidos	38
Matriz de análisis de entrevista.....	55
Discusión de resultados.....	60
Capítulo 3: Análisis de los factores de riesgo operativo y propuesta de políticas de control interno para industrias del sector cárnico de la ciudad de Guayaquil.....	62
Detalles principales del sector industrial de cárnicos de la ciudad de Guayaquil.....	62
Información financiera relevante de las empresas industriales del sector cárnicos... ..	64
Aspectos críticos de la industria	65
Factores de riesgo asociados con la Compañía, con el Negocio y con la Oferta Pública	65
Localización de las fuentes de datos para el relevamiento de información	66
Definición del caso para analizar	66
Entorno macroeconómico	67
Relevamiento de procesos del sector industrial cárnico	68
Certificaciones.....	68
Proceso de producción de carne.....	69

Análisis y detección de factores de riesgos operacionales y propuesta de mejora al sector industrial cárnico	73
Planta de Procesos	74
Comercial	75
Propuesta de mejora en la industria	76
Planta de Procesos	76
Bodega de Frío / Despacho.....	77
Aplicación de nuevas políticas y procedimientos	79
Conclusiones	93
Recomendaciones	94
Referencias	95

Lista de Tablas

Tabla 1: Establecimientos que operan como industrias cárnicas en Guayaquil.....	35
Tabla 2: Resumen Entrevistados – Enfoque Gerencial	56
Tabla 3: Resumen Entrevistados – Expertos contables.....	58

Lista de Figuras

- Figura 1:** Mapa de procesos internos de una industria cárnica 69
- Figura 2:** Mapa de procesos productivos para obtención de productos cárnicos 72

Resumen

El hurto de inventarios es un riesgo el cual toda empresa puede ser víctima, debido que, en los últimos años se han evidenciado muchas formas de generar fraude con la ayuda de la tecnología y cómplices que conocen del giro del negocio; así mismo, la auditoría forense ha contribuido a través de sus valiosas herramientas para combatir o minimizar estos factores de riesgos gracias a que, nos ayuda a identificar, prevenir y reducir el fraude a través de la implementación de recomendaciones para fortalecer las acciones de control interno propuestos por el auditor; sin embargo, en las empresas dedicadas a la producción de cárnicos se mantiene el índice de hurto de inventarios, ya sea que los mecanismos actuales no estén protegiendo lo suficiente contra el riesgo o porque existen personas cómplices que se adelantan a los controles, siendo los más vulnerables a estos delitos el área de operaciones, logística y despacho, compras y pagaduría, alta gerencia, tesorería; comprometiendo considerablemente la continuidad del negocio, tanto en las finanzas de la empresa, como en los resultados de operaciones; ya que al no poder controlar adecuadamente las debilidades de control, da lugar que se aprovechen indebidamente de los recursos de la empresa, obstaculizando la ampliación de mercado y la generación de nuevas plazas de trabajo, además de la parte legal y tributaria.

Palabras claves: Inventarios, NIC 2, Factores de riesgos, industrias cárnicas.

Introducción

Antecedente

Los factores de riesgo por hurto de inventarios están presentes en todas las entidades que manejan productos simples o compuestos para la venta o distribución, por lo que se encuentran inmersos en todas sus fases, lo cual puede desencadenar deficiencias en toda la operación, lo que llevaría a pérdidas financieras a través del tiempo. El presente trabajo de investigación tiene como objetivo dar recomendaciones para mejorar el control interno, y a su vez reducir o prevenir los riesgos presentados por hurto o robo de productos dentro de la industria de cárnicos, basándose en las mermas que generan estos ítems.

Problemática

El hurto de inventarios es un riesgo del cual toda empresa puede ser víctima, debido a que, en los últimos años se han evidenciado muchas formas de generar fraude con la ayuda de la tecnología y cómplices que conocen del giro del negocio; así mismo, la auditoría forense ha contribuido a través de sus valiosas herramientas para combatir o minimizar estos factores de riesgos gracias a que, nos ayuda a identificar, reducir y prevenir el fraude a través de establecimiento de recomendaciones, con el fin de mejorar el control interno y reducir las observaciones en futuras auditorías.

Sin embargo, en las empresas dedicadas a la producción de cárnicos se mantiene el índice de robo de inventarios, ya sea que los mecanismos actuales no estén protegiendo lo suficiente contra el riesgo o porque existen personas cómplices que se adelantan a los controles, siendo los más vulnerables a estos delitos el área de operaciones, logística y despacho, compras y pagaduría, alta gerencia, tesorería; comprometiendo considerablemente la continuidad del negocio, tanto en las finanzas de la empresa, como en los resultados de operaciones; ya que al no poder controlar

adecuadamente las debilidades de control, da lugar a que se aprovechen indebidamente de los recursos de la empresa, obstaculizando la ampliación de mercado y la generación de nuevas plazas de trabajo, además de la parte legal y tributaria.

Objetivo General

Identificar los factores de riesgo operativo dentro del área de producción y despacho en las industrias cárnicas en la ciudad de Guayaquil.

Objetivo Específico

1. Fundamentar teóricamente los factores de riesgo de robo o hurto en las empresas industriales cárnicas en la ciudad de Guayaquil.
2. Determinar una metodología de la investigación que permita la recolección de la información necesaria del sector.
3. Analizar los factores de riesgo operativo y proponer políticas de control interno para las empresas industriales de cárnicos en la ciudad de Guayaquil.

Justificación

La presente investigación es de alta relevancia porque nos permitirá evaluar los procesos críticos y relevantes del sector, con el fin de identificar y analizar los factores de riesgo de hurto de inventarios en las empresas del sector industrial cárnico de la ciudad de Guayaquil, salvaguardando los activos y el cumplimiento de un buen sistema de control interno.

El estudio es pertinente, debido a que la industria sujeta de estudio ejecuta una gran cantidad de procesos que son manejados por personas que son susceptibles a cualquier manipulación que pone en compromiso su ética. Por lo tanto, su análisis tiene un aporte muy importante dentro de la operatividad de las empresas.

Académicamente es relevante, debido que, el control interno es parte del proceso de auditoría y su conocimiento es fundamental en la carrera de Contaduría Pública Autorizada, porque permite al futuro profesional desarrollar sus actitudes de investigador, porque nos ayuda a evaluar una serie de aspectos dentro de cualquier empresa con la finalidad de minimizar riesgos en la operación, los cuales se pueden ver involucrados errores voluntarios e involuntarios.

Socialmente es importante porque incluye al personal que labora dentro del sector industrial cárnico, quienes pueden verse afectados por entorpecimiento de las actividades dentro del negocio. Desde el punto de vista social, la ganadería mantiene una importancia enorme para amplios sectores de la población en los países en desarrollo, cerca de mil millones de personas pobres obtienen al menos parte de sus ingresos de subsistencia de la ganadería, al no haber alternativas económicas viables. Sin embargo, los modernos sistemas de producción ganadera proveen de ingresos y empleo a mucha menos gente de lo que ocurría con el sector extensivo tradicional. Existe evidencia de que la producción de pequeña escala puede ser competitiva donde las barreras de mercado pueden ser superadas y donde los costos de transacción se pueden reducir, para lo cual se requieren arreglos institucionales de acción colectiva (como las cooperativas) donde se puede realizar un manejo más eficiente de la provisión de insumos y del mercadeo, así como de la provisión de conocimiento (en particular del desarrollo de habilidades técnicas y empresariales). La importancia social de la actividad ganadera en las áreas rurales demanda un diseño de políticas públicas que contribuya a la inclusión sostenible de estos segmentos productivos en la dinámica de los modernos mercados de alimentos.

Finalmente, desde el punto de vista económico en nuestro país, el sector de los cárnicos en nuestro país predomina las actividades ganaderas con doble propósito, produciendo carne y leche. Actualmente, existen alrededor de 280 mil productores de bovinos de carne; el cual, un 66% tiene menos de 20 hectáreas de terreno para la crianza

y reproducción del ganado. Como en el resto de la industria alimenticia, existe sesgos en la distribución del precio entre productores y comercializadores. (ESPAE, 2016)

La cadena de valor muestra un sesgo en la producción y no existe una concentración dentro del proceso de distribución. No obstante, el faenamiento es un servicio crítico y de bajo desempeño, ya que existe un 86% de camales municipales en condiciones poco favorables para el proceso. Cabe mencionar que, parte de la mayor producción de cárnicos viene de la costa, representando un 70%; mientras que el 30% restante proviene de la Sierra y Amazonía. A pesar que Manabí tiene la mayor producción de ganado bovino del país, el principal centro de comercialización está focalizado en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas; donde en promedio se venden 5000 reses a la semana.

La comercialización de los productos derivados de la carne es realizada a través de múltiples canales, abarcando distribuidores especializados, cadenas de servicios y supermercados, mercados municipales y tercenos. Entre los principales protagonistas del sector tenemos: Pronaca, La Española, Corporación Fernández, Avícola Verónica, Supermercados Del Portal, El Rancho, entre otros. También está dentro del listado Corporación Favorita (Supermaxi, Megamaxi); utilizando una estrategia de vinculación a través de su empresa relacionada Agropesa, quienes cuentan con modernas instalaciones de faenamiento bovino y porcino.

Preguntas de investigación

- ¿Cómo afectaría a las industrias del sector cárnico de la ciudad de Guayaquil los factores de riesgos operativos?
- ¿Por qué es importante el establecimiento de controles preventivos en las empresas industriales del sector cárnico?
- ¿Cuáles serán las técnicas de recolección de datos a utilizar para obtener información sobre el sector a estudiar?

- ¿Cuáles son los principales controles internos que deben aplicarse a este tipo de negocios para reducir los riesgos operativos?

Delimitación de la Investigación

La presente tesis tiene como objetivo identificar los riesgos operativos y recomendar varias medidas de control interno para mejorar la operatividad de las industrias del sector cárnico, enfocándose en el área de inventarios y todos sus procesos o subprocesos; con la finalidad de garantizar la correcta distribución o despacho. Dentro del alcance, podemos mencionar que el campo a estudiar se relaciona con la auditoría, el área serán los factores de riesgo operativo, los aspectos corresponden a los factores de riesgos en inventarios, los cuales se realizarán en Ecuador, en la provincia del Guayas, cantón Guayaquil. El universo a estudiar son las industrias cárnicas de la ciudad de Guayaquil. El tiempo de ejecución del trabajo será por el periodo del 2020 y 2021.

Limitación del Estudio

El estudio no contempla a las otras categorías de empresas industriales. Tampoco el control de las propiedades, muebles y enseres, instalaciones en general, equipos de computación, vehículos,

Este estudio no abarca a las otras categorías o clasificaciones de empresas industriales. Tampoco el manejo o control de propiedades, planta y equipos, ni tampoco los demás riesgos operativos relacionados, tales como: temas ambientales, físicos, sanitarios, de inocuidad, económicos, legales, tributarios, entre otros.

Capítulo 1: Fundamentación Teórica

Marco Teórico

Banderas rojas

Según Kranacher y Riley (2019) indicaron dentro de la Teoría de Banderas Rojas las posibles señales que podríana afectar financieramente a la empresa y que demandan la atención pertinente para disminuir los efectos que producen; además, pueden presentarse muchos casos de banderas rojas, las mismas que se dan cuando existen controles internos débiles, falta de coincidencia en la información financiera con la información real de la empresa, comportamientos y estilos de vidas inusuales en los colaboradores de la empresa, los cuales son injustificables.

Tipos de riesgos

Según Córdova (2002) el riesgo se define como la posibilidad de la existencia de errores dentro de los procesos de la Compañía; lo que puede darse que una auditoría externa no haya detectado errores significativos al momento de ejecutar los procesos correspondientes de auditoría.

Podemos identificar tres tipos de riesgos de auditorías, tales como: (a) los riesgos inherentes, (b) los riesgos de control y (c) los riesgos de detección.

- a) Los riesgos inherentes son aquellos generados por la ineficiencia, falta o ausencia de procesos, desencadenando errores significativos, lo que genera una suposición de la falta de existencia de controles internos existentes.
- b) Los riesgos de control son aquellos generados cuando no son capaces de detectar los errores.
- c) Los riesgos de detección son aquellos que están presentes en el momento que las pruebas sustantivas no detectan errores o debilidades dentro de los procesos, gracias a la existencia de limitantes en la auditoría.

La matriz de riesgo

La matriz de riesgo es una herramienta que permite recopilar las actividades que representan más riesgos para una empresa dentro de sus operaciones diarias, con el objetivo de identificar y detallar las incidencias que pueden afectar al normal desenvolvimiento y crecimiento de la empresa. Así mismo, nos ayuda a evaluar la gestión de la Directiva con relación al diagnóstico de controles preventivos y detectivos que han aplicado de manera objetiva.

El manejo adecuado y eficaz de la matriz de riesgo es cuando nos ayuda a detectar las principales actividades y factores o riesgos inherentes dentro de la industria donde se desarrolla. Después, nos establece la probabilidad de ocurrencia y el impacto en los resultados de la empresa; los mismos que pueden ser calificados de manera cualitativa o cuantitativa, dependiendo de la información recabada. Finalmente, todo el conjunto nos permite evaluar si los controles aplicados son eficientes o no (Delgado & Quiñonez, 2016)

Triángulo del fraude

El concepto denominado “triángulo del fraude” es esencial para entender los motivos por los cuales las personas cometen actividades relacionadas con el fraude, entre ellos uno de los motivos puede ser el incentivo/presión, la oportunidad percibida o la racionalización (Association of Certified Fraud Examiners, 2018). Las Normas Internacionales de Auditoría mencionan ciertas causas que motivan a los usuarios o personas a cometer un fraude.

Cuando se presentan estas condiciones dentro de una empresa, se pueden formar escenarios donde el defraudador tiene ventajas, facilidades y oportunidades para realizar cosas ilegales, actuando solos o en colusión, generando pérdidas materiales y daños en la economía y finanzas de la empresa. Además, muchas de las ocasiones, las personas que realizan este tipo de actividades no tienen antecedentes penales y aparentan compromiso y honestidad. Otro factor clave que se considera poco dentro de una

industria, es la falta de valores y cultura en la organización. A continuación, se detalla cada factor relacionado al triángulo del fraude (Universidad de Palermo, 2010):

El motivo es una de las razones principales por la cual las personas cometen fraudes, ya que pueden darse por la presión o incentivo, generalmente se da cuando el defraudador tiene adicciones, problemas económicos y personales o en los casos de presión por cumplimiento de metas dentro de la empresa, ya sea por volumen de ventas, exigencias legales o demás, por lo cual se tiende a cometer algún tipo de fraude para proteger su puesto de trabajo de manera irregular. (Badillo, 2008)

Dentro de la oportunidad recibida, se presenta en los casos donde el defraudador percibe los controles débiles o inexistentes, ineficiente supervisión de procesos u otros dentro de una empresa, lo cual es aprovechada para cometer algún tipo de acto ilícito. (Badillo, 2008)

La racionalización o justificación se da en los casos donde la persona que cometió el fraude presenta alguna excusa o motivo justificativo para que creen que no cometió nada ilícito y que todo fue por temas de compensación por otras vías. Un gran ejemplo de este caso se da cuando el defraudador siente que no es reconocido lo suficiente dentro de su empresa por las labores realizadas, ya sea por bajo salario o sobrecarga de trabajo. (Badillo, 2008)

Cabe mencionar que las actividades realizadas por una o varias personas con el objetivo de aprovecharse de los recursos de la empresa o de terceros es conocida como fraude (Association of Certified Fraud Examiners, 2018). Así mismo, se puede definir como parte de las acciones a realizar para presentar una imagen falsa del negocio para alcanzar expectativas de sus competidores o inversionistas dentro del mercado (AICPA, 2017).

No obstante, el Instituto de auditores internos de Argentina (2005) ha definido al fraude como un acto ilegal, cuya característica propia es el ocultamiento de información, engaño, violación de confidencialidad, entre otros; el cual es realizado por personas o

entidades para generar un beneficio económico, evadir pagos de tributos, ocultar pérdidas o simplemente aparentar una ventaja operativa o estratégica dentro del sector donde se desarrolla.

Las actividades que están relacionadas al fraude son temas con los que deben convivir muchas empresas, ya sea por distintos motivos económicos, sociales, entre otros; los cuales no solo involucra al personal operativo, sino al gobierno corporativo. La auditoría forense es la rama de la auditoría que nos ayuda a mitigar o reducir riesgos de fraude, ya que nos permite detectar riesgos a través de esquemas o fuentes de técnicas para prevención.

Árbol del fraude

Según Association of Certified Fraud Examiners (2018) señaló que los fraudes son clasificados en: (a) fraudes internos; (b) fraudes externos y (c) fraudes mixtos.

- a) Los Fraudes internos son aquellos realizados por personas que trabajan dentro de la empresa, ya sea como funcionarios o miembros del gobierno corporativo.
- b) Los Fraudes externos son aquellos realizados por personas externas a la empresa, pero que, de alguna forma, guardan alguna relación con la empresa perjudicada ya sea a través de clientes o proveedores.
- c) Fraudes mixtos son aquellos que ocurren con personas internas y externas por medio de una colusión.

Según la actividad realizada para afectar a las empresas, el tipo de fraude podemos clasificarlo en:

- a) Corrupción, el cual se presenta mayormente en manos del Gobierno Corporativo por conflictos de intereses, bonificaciones ilegales, sobornos, entre otros. Un gran ejemplo podemos mencionar cuando los proveedores buscan ganar una licitación, quienes buscan engancharse con un colaborador de la empresa, ofreciendo comisiones por

facturas o arreglo de ofertas, con el fin de obtener un interés entre las partes, afectando directamente a la empresa.

- b) Estados Financieros fraudulentos, el cual es generalmente realizado por el personal contable muchas veces en complicidad con los administradores; generalmente se da a través de la sobrevaloración o subvaloración de los ingresos de la compañía, con el objetivo de presentar una imagen falsa a inversionistas, accionistas o al Estado, maquillando estados financieros para engañar a un tercero.
- c) Apropiación indebida de activos, los cuales que se presenta más en casos de fraude operativo; el cual puede ser en efectivo o no efectivo. Generalmente, en efectivo se presenta cuando proceden a la falsificación de cheques, simulación de depósitos o similares y, apropiación de bienes no efectivos cuando se presenta una malversación de activos ya sea por autoconsumo de bienes de la empresa o simplemente por la apropiación de los mismos.

Marco Conceptual

Factores de riesgo

Los factores de riesgos son aquellos eventos o casos donde se compromete el normal desempeño de la compañía, afectando la situación financiera ocasionando pérdidas económicas causados por eventos en la operatividad diaria, ya sea por deficiencia de procesos internos o externos, generando entorpecimiento en el flujo de operación y problemas en los sistemas. (Philippa, 2013)

De acuerdo con Tattam (2012), los riesgos operativos son definidos como desviación a los procedimientos para cumplir los objetivos planteados, generando pérdidas financieras y no financieras para la compañía, ya sea a través monetario como la pérdida de clientes.

Fraude

Barquero (2013) definió al fraude como mala utilización de activos pertenecientes a una empresa, para beneficio del defraudador, los cuales pueden darse por distintas causas, tales como: falta de segregación de funciones, información financiera falsa, compra de activos con sobrepuestos, entre otros.

Por otro lado, Ferro (2014) indicó que el fraude es un acto programado a través del abuso de confianza con el fin de obtener beneficios sin consentimiento de la empresa, los cuales se dan por medio del engaño.

Control Interno

El proceso interno nos ayuda a revisar o verificar resultados en cuanto a desempeños en las gestiones dentro de las distintas áreas funcionales de la empresa, para lo cual se elabora una matriz para comprobar la efectividad. Estos controles, muchas veces implican la aplicación de políticas que nos ayuden a supervisar eficientemente las actividades que desarrolla el personal. De acuerdo con Barquero (2013), desde el punto de vista del auditor, la definición de procesos y procedimientos de control interno es importante para las empresas porque minimiza las probabilidades de generación de fraudes.

Clasificación de inventarios

Según Castro & Velez, (2013) indica que son los Inventarios y su clasificación. Los inventarios son bienes o artículos que están disponibles para la venta dentro del giro ordinario del negocio, ya sea para consumir internamente dentro de la producción de bienes o servicios; o para su comercialización posterior. Así mismo, podemos clasificarlas en materia prima, inventarios en proceso e inventarios de productos terminados para su venta, materiales y repuestos a ser consumidos en la producción, empaques y envases e inventarios en tránsito.

Según García Collin, (2015), indica que “la clasificación de inventarios en las industrias de transformación se realiza, por lo general de la siguiente forma”:

Materias primas: Materia prima comprende toda clase de materiales adquiridos por el fabricante, los cuales serán sometidos a procesos de transformación o manufactura para su cambio físico y/o químico antes de que sean vendidos como productos terminados.

Productos en proceso: Son todos aquellos materiales que han sufrido un cambio o transformación en un periodo de costos, pero aún requieren de otras operaciones para que queden terminados o listos para el despacho.

Productos terminados: Son todos aquellos artículos que fueron sometidos a operaciones de transformación necesarias para poder destinarlos a la venta.

Otros inventarios: Son todos los artículos necesarios para el funcionamiento y conservación tanto de fábrica como de oficinas. En general, son los artículos que no conforman el producto transformado en forma directa, pero que son necesarios para la transformación o para la empresa.

Control de Inventarios

Según Luchini, (2014) “El control de inventario es el proceso de adoptar procedimientos para limitar el costo total del inventario. Los procedimientos de control concluyen pedidos de balances contra fondos que están disponibles para elementos o productos en el inventario, salidas de despensa de la mercadería que ya no es necesaria y mantener un nivel de almacenamiento adecuado para cumplir con los pedidos. El control de inventario es una operación principal de una compañía u organización logística que maneja la recepción almacenamiento y distribución de elementos”.

Gestión de Inventarios

Según Ortiz, (2007), indica que “La administración de un inventario es un punto determinante en el manejo estratégico de toda organización, tanto de prestación de

servicios como de producción de bienes". Las tareas correspondientes a la administración de un inventario se relacionan con la determinación de los métodos de registro, la determinación de los puntos de rotación, las formas de clasificación y el modelo de inventario determinado por los métodos de control (el cual determina las cantidades a ordenar o producir, según sea el caso). Los objetivos fundamentales de la gestión de inventarios son: (a) Reducir al mínimo "posible" los niveles de existencias y (b) Asegurar la disponibilidad de existencias (producto terminado, producto en curso, materia prima, insumo, etc.) en el momento justo.

Costo de Inventarios

Toda empresa, debe asignar costos a los diversos aspectos del inventario, con el objetivo de poder evaluar correctamente todos los procesos y tener información detallada a tiempo. Cabe mencionar, que existen diferentes elementos a considerar, los cuales son:

Precio: El valor de un producto es su precio de compra por unidad, en el caso que sea obtenido de un proveedor externo, o su costo de producción es realizado de manera interna. La cantidad que se invierte en un artículo que se fabrica está en función de su grado de refinamiento. El valor de un producto durante su etapa inicial de elaboración es poco más que el costo de reunir materias primas. A medida que avanza por el ciclo de producción, acumula una fracción de los costos fijos de las instalaciones de producción, los costos de mano de obra directa e indirecta de las operaciones de refinado y el costo directo de las adiciones de materiales. También el precio por unidad de las compras externas puede variar en función de los descuentos por volumen de compra.

Costo de Capital: La cantidad invertida en una partida, o costo del capital, es una suma no disponible para otros fines. Si el dinero se invirtiera en otra parte, se esperaría un rendimiento de la inversión. Se hace un cargo a gastos de inventario para explicar ese rendimiento no recibido. El monto del cargo refleja el rendimiento porcentual esperado de otras inversiones. El interés cargado, se aplica contra el precio para hacer valer el derecho al costo anual de capital.

Costo del pedido: Los costos de adquisición tienen su origen en el gasto efectuado para emitir un pedido a un proveedor externo, o en los costos de preparación de la producción interna. Los costos del pedido incluyen el costo fijo de mantener un departamento de pedidos y los costos variables de preparar y tramitar las requisiciones de compra. Incluso cuando los pedidos provienen de otras partes de la misma empresa, los costos del pedido siguen teniendo aplicación. La misma rutina de compra de verificar los niveles de inventario, emitir pedidos, vigilar, inspeccionar y poner al día los registros de inventario tiene aplicación a la adquisición interna.

Costo de Posesión: Los costos provenientes de muchas fuentes se consolidan bajo el encabezamiento costo de posesión. Normalmente se asigna un valor porcentual o monetario al total general que abarca todas las fuentes que enseguida se detallan. De ordinario, los costos de posesión permanecen fijos hasta una determinada capacidad de inventario y luego varían de acuerdo con la cantidad adicional almacenada.

Instalaciones de almacenamiento. Es necesario tener o arrendar edificios para almacenar el inventario. El gasto comprende el costo anual equivalente de la inversión, si las instalaciones son propias, o el alquiler si son arrendadas; la calefacción, el alumbrado y los impuestos sobre bienes.

Manejo. El costo de mover los artículos hasta, desde y dentro del almacén incluyen el gasto por daños, salarios y equipo.

Depreciación. El cambio en el valor de un artículo durante el almacenamiento se debe a deterioro físico, a mutilación y robo no cubiertos por el seguro y a la obsolescencia.

Seguro. Asegurar los bienes durante el almacenamiento es una política conservadora. La protección está basada normalmente en el valor monetario medio del inventario.

Impuestos. Algunos estados gravan con un impuesto periódico sobre inventarios en el transcurso del año, con base en la cantidad almacenada en la fecha.

Particularmente en los establecimientos que venden al menudeo, como las agencias de automóviles, es posible manipular los niveles de inventario de manera que los más bajos coincidan con las fechas de valoración.

Costo de Oportunidad: Dos tipos de costos van asociados con el agotamiento de existencias cuando todavía hay demanda del producto. El primero es el costo de las medidas de emergencia para atender una entrega urgente. Este costo se identifica fácilmente como la diferencia entre el costo normal de adquisición y el costo adicional del servicio acelerado. El otro, el costo de oportunidad, es mucho más difícil de adivinar porque hay personas involucradas. Cuando los procedimientos de emergencia no pueden proporcionar el artículo deseado, el cliente queda insatisfecho. El único costo evidente es el beneficio no obtenido de la posible venta, o el de la producción perdida. La reacción de un cliente disgustado, en términos de negocios futuros, es una estimación de costo sumamente difícil". (Riggs, 1999)

La empresa debe tener muy en cuenta los costos que incurre tener un inventario ya sea en constante movimiento como tener almacenado sin movimiento el producto los principales costos que se debe considerar son precio, costo de capital, costo del pedido, costo de posesión, y si el producto se encuentra estacionado en la instalación se deberá considerar los siguientes costos manejo, depreciación seguro e impuestos.

Propósitos de los inventarios

Según Días, (2000) dice "Los propósitos de las políticas de inventarios deben ser: (a) Planificar el nivel óptimo de inversión en inventarios y (b) Mantener niveles adecuados y óptimos que tengan un margen cercano a la producción, debidamente controlados.

La falta de control de inventarios puede presentarse en dos polaridades: (a) inventarios en exceso, generando costos elevados de operación, despilfarro de inversión y riesgos insostenibles; y (b) inventarios insuficientes, los cuales pueden generar quiebre de stock y se traduce como incapacidad de producción o demanda insatisfecha.

En cualquier empresa, los inventarios permiten cierta flexibilidad de operación que no puede existir mediante otra vía. Así mismo, cuando nos referimos a productos fabricados, debe existir una cadena de procesos que vayan de la mano para poder producir un producto; por tanto, se toma en consideración lo siguiente: (a) Reducción de asuntos irregulares dentro de la oferta, (b) Producción o compra por paquetes o lotes, (c) permitir a la empresa el adecuado manejo de materiales que puedan sufrir daños tempranos y (d) Optimización de la mano de obra. Es muy importante planificar cual será el nivel óptimo de inversión de inventarios para nuestra empresa debido a que podemos tomarlo desde dos perspectivas ya sea de manera excesiva o inadecuada.

Importancia de la Administración de inventarios

Según García (1999), indica que se debe tener un control efectivo sobre los inventarios, basados en los siguientes puntos: (a) El manejo efectivo de los inventarios es esencial a fin de proporcionar un mejor servicio a los clientes. Si la situación de pedidos atrasados o falta de artículos en bodega se convierte en una situación constante se invita a la competencia a llevarse el negocio sobre la base de un servicio más completo. (b) Sin un manejo y control de existencias operantes una compañía no puede producir con el máximo de eficiencia. Si las materias primas las piezas o sub ensambles no tienen al momento en que deben emplearse, el objetivo de la producción, que es fabricar oportunamente el producto deseado de una calidad específica, en cantidades apropiadas y al menor costo posible, no se logra la fabricación, es en el fondo un proceso de convertir dinero en dinero y si tiene éxito significa el incremento de este para quienes arriesguen los recursos iniciales; (c) El costo de mantener los inventarios está afectando directamente por la pericia con que se controlen los diversos niveles establecidos para los mismos.

La administración de los inventarios en la empresa es fundamental debido a que nosotros podemos dar un mejor servicio a nuestro cliente por la información oportuna que tenemos al momento de la toma de pedidos por contar con la información de nuestros

productos y a su vez también maximizar la producción de una manera eficaz porque sabemos cuánto tenemos que producir.

Función del inventario

Según Riggs (1999), "Las funciones visibles de una política de inventario ocultan las muchas formas sutiles en que afecta a las operaciones en todo un sistema de producción. Las cargas de trabajo diarias y de temporada son estabilizadas por el inventario. Los requisitos estables del trabajo les permiten a los trabajadores establecer patrones uniformes: los salarios incentivos son ineficaces y la supervisión es más difícil cuando las cargas de trabajo fluctúan de un día a otro. Suavizando los máximos y mínimos de la demanda de los clientes mediante una acumulación de inventario durante los períodos de ventas bajas es posible mantener una fuerza de trabajo relativamente constante. Esto evita la contratación apresurada durante los períodos de mucha actividad y la moral deteriorada del trabajador o las relaciones con la comunidad durante los períodos de despido".

Es importante mantener un buen criterio de tener un excelente manejo y control, tanto administrativo, físico y financiero para tener información oportuna para contratación de empleados en el tiempo requerido, sin caer en el error de sobredimensionamiento. Así mismo, según Riggs (1999), "La función más importante del inventario es el aislamiento. Se puede recurrir a una reserva de materiales siempre que alguna demora en una etapa anterior amenace con reducir las operaciones de la siguiente. Las etapas alargan la duración del ciclo de producción, desde los insumos iniciales hasta la entrega del producto final. Se usan materiales como amortiguadores para proteger al proceso de producción de la incertidumbre de las entregas de materiales, para desconectar las etapas progresivas de evolución del producto de las interrupciones ocurridas en etapas anteriores y proporcionar un flujo constante de productos terminados para atender las demandas inestables de los clientes.

Cabe mencionar que, los inventarios están enlazada con la producción para tener flujo constante de productos terminados y así poder contar con un adecuado tiempo de reacción al momento de despachar mercadería.

Marco Referencial

Por medio del marco referencial, se muestran estudios realizados por otros autores sobre el control interno, donde denotan el empleo de alguna herramienta de recolección de datos, identificando los componentes de la propuesta, asegurando que los empleados puedan disponer de controles al momento de ejecutar su trabajo, reduciendo significativamente los riesgos que puedan perjudicar a la compañía y actualizando óptimamente los procesos de acuerdo a la realidad de cada negocio y su giro económico. Para la ejecución de la presente tesis, tomaremos en consideración normas técnicas para el control interno, tales como la NIA 315, NIA 240, NIC 2, entre otras.

Norma Internacional de Contabilidad 2: Inventarios

Así mismo es importante señalar a la Norma Internacional de Contabilidad – NIC 2 (2003), en el cual se podría definir, para este giro de negocio: (a) Productores de productos agrícolas y forestales, de productos agrícolas tras la cosecha o recolección, así como de minerales y productos minerales, siempre que sean medidos por su valor neto realizable, de acuerdo con prácticas bien consolidadas en esos sectores. En el caso de que esas existencias se midan al valor neto realizable, los cambios en este valor se reconocerán en el resultado del ejercicio en que se produzcan dichos cambios”.

NIA 240, Responsabilidades del Auditor en la Auditoría de estados financieros.

La Norma Internacional de Auditoría NIA 240 (2013) menciona que:
El fraude es un proceso intencionado, ejecutado por una o más personas de la dirección, gobierno corporativo, empleados o terceros, los cuales buscan una ventaja injusta o ilegal a través del engaño.

Según NIA 240 (2013) determinó que los objetivos que debe cumplir el auditor se encuentran: (a) Identificar y establecer un valor por los riesgos de incorrección material en los estados financieros debido a un fraude; (b) Obtener la evidencia de auditoría suficiente y adecuada con respecto a los riesgos valorados de incorrección material debida a fraude, mediante el diseño y la implementación de respuestas apropiadas, y (c) responder adecuadamente al fraude o a los indicios de fraude identificados durante la realización de la auditoría.

Norma SAS 99, Consideración del fraude en una auditoría a los estados financieros.

La Norma SAS 99 (2018) señala que un factor que nos permite identificar al fraude es la intencionalidad, porque es el resultado del error generado en los estados financieros, los cuales son objeto de auditoría.

Como características del fraude tenemos: (a) Ocultación a través de la colusión entre la administración, los empleados o terceros, (b) Documentación retenida, expuesta falsamente o falsificada. (c) Capacidad de la administración de pasar por alto o instruir a los demás a pasar por alto lo que de otra manera parecen ser controles eficaces.

Así mismo, la Norma SAS 99 indican que también existen errores que surgen de información fraudulenta, los cuales son intencionales por omisiones de montos o revelaciones concebidas para engañar a los usuarios de los Estados Financieros. La información fraudulenta puede consumarse por: (a) Manipulación, falsificación o alteración de los registros de contabilidad o de los documentos de soporte, (b) Declaración falsa u omisión intencional en los estados financieros y (c) Mala aplicación intencional de los principios de contabilidad relacionada con los montos, clasificación forma de presentación o revelación.

Adicionalmente, esta Norma indican que, los errores también pueden surgir por la malversación de activos, los cuales involucran el robo de activos de una entidad. La malversación puede ser acompañada por registros o documentos falsos o engañosos, posiblemente creados por controles enredosos o confusos.

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

El concepto del objetivo de la NIA 315 se encuentra definido desde el contexto del profesional así: Para el profesional que aplique la NIA 315 es identificar y valorar los riesgos de incorrección material, generado por fraude o por error en los estados financieros o en las afirmaciones por medio del conocimiento de la entidad y de su entorno, incluido su control interno, con la finalidad de proporcionar una base para el diseño y la implementación de respuestas a los riesgos valorados de incorrección material.

Marco Legal

Leyes relacionadas a la actividad cárnica

El mercado de productos cárnicos en Ecuador se encuentra sujeto a un número de regulaciones específicas, que conforman el marco legal relevante para esta industria según el siguiente detalle: (a) Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria, (b) Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria, (c) Ley de Mataderos (de 1964) y su Reglamento (1996), (d) Ley de Erradicación de la Fiebre Aftosa, (e) Reglamento de control de ferias de comercialización de animales, (f) Reglamento de movilización interna de animales, (g) Resoluciones del Ministerio de Agricultura, (h) Disposiciones de la Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad de Agro-Agrocalidad.

También son de relevancia para el sector las Normas Técnicas INEN 772, 773 y 775 emitidas en 1985 por el Instituto Ecuatoriano de Normalización que tratan sobre la carne y productos cárnicos y la clasificación de la carne vacuna. Normativa internacional de referencia es el Código de Animales Terrestres de la Organización de Sanidad Animal Mundial (OIE), el Códex Alimentarius de la FAO y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Respecto a actividades específicas dentro de la cadena, la normativa vigente establece que la responsabilidad de controlar la actividad sanitaria de los camales

municipales o privados y demás establecimientos de sacrificio de animales, y de hacer cumplir medidas encaminadas a precautelar la salud humana, corresponde a la Agencia para el Aseguramiento de la Calidad del Agro (Agrocalidad), entidad adscrita al Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP).

Adicionalmente, en el caso del funcionamiento de los locales de expendio de cárnicos, éstos se encuentran bajo la supervisión y control de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA).

Por otro lado, según el Acuerdo Ministerial del MAGAP del 3 de febrero de 2014 se dispuso la regulación y control del precio de la carne bovina. El Acuerdo establece la indexación del precio de la libra de carne bovina en pie que recibe el productor, al precio de venta al público de la libra de carne de res sin hueso. Para la indexación, se deberá tomar en cuenta tanto el precio de dicho corte de res, el cual debería ser actualizado mensualmente y publicado en la página web del MAGAP, como la edad fisiológica del animal para establecer la razón de indexación. Información de prensa da cuenta de las dificultades para el adecuado cumplimiento de esta disposición.

Ley de Régimen Tributario Interno, Capítulo IV, Depuración de los Ingresos, Sección I De las Deducciones

Dentro de la Ley de Régimen Tributario Interno, (2004) en su Art. 10.- Deducciones indica los procesos para determinar una correcta base imponible para calcular el impuesto a la renta, el cual nos permite deducir gastos e inversiones efectuadas, los cuales hayan sido generados con el objetivo de obtener, mantener y mejorar los ingresos de fuente ecuatoriana que no se encuentren exentos. Para llevar a cabo este artículo, la Ley nos permite la aplicación de las siguientes deducciones:

1.- Los costos y gastos relacionados directamente al ingreso gravado, los cuales deben estar debidamente sustentados en comprobantes de venta que cumplan los requisitos establecidos de acuerdo al reglamento correspondiente;

5.- Las pérdidas que puedan comprobarse debido a caso fortuito, fuerza mayor o delitos que afecten económicamente a los bienes que ayudan a la actividad generadora de ingresos, en especial la parte que no esté cubierta por indemnización o seguro y que no se ha ya registrado en los inventarios.

Reglamento para la Aplicación de la Ley de Régimen Tributario Interno, Capítulo I, Normas Generales

Dentro del Reglamento para la Aplicación de la Ley de Régimen Tributario Interno (2015) en su Artículo 28.- Gastos generales deducibles. – indica que, bajo las condiciones descritas en el artículo precedente y siempre que no hubieren sido aplicados al costo de producción, son deducibles los gastos previstos por la Ley de Régimen Tributario Interno, en los términos señalados en ella y en este reglamento, tales como:

Numeral 8. Pérdidas:

(a) Se consideran deducibles las pérdidas originadas por casos de destrucción, daños, desaparición y otros eventos que afecten económicamente a los bienes del contribuyente, los cuales han sido usados en la generación de renta o ingresos y que no estén respaldados o cubiertos por indemnización o seguros. El contribuyente conservará los respectivos documentos probatorios por un período no inferior a seis años;

(b) Las pérdidas debidas a bajas de inventarios, los cuales deben justificarse mediante declaración juramentada realizada ante un notario o juez, por el representante legal, bodeguero y contador, en la que se establecerá la destrucción o donación de los inventarios a una entidad pública o instituciones de carácter privado sin fines de lucro con estatutos aprobados por la autoridad competente. En el acto de donación comparecerán, conjuntamente el representante legal de la institución beneficiaria de la donación y el representante legal del donante o su delegado. Los notarios deberán entregar la información de estos actos al Servicio de Rentas Internas en los plazos y medios que éste disponga. En el caso de desaparición de inventarios debido a delitos o infracciones realizadas por terceros, el contribuyente deberá adjuntar el acta, la respectiva denuncia

efectuado durante el ejercicio fiscal en el cual ocurre, a la autoridad competente y a la compañía aseguradora cuando fuere aplicable.

La falsedad o adulteración de la documentación antes indicada constituirá delito de defraudación fiscal en los términos señalados por el Código Tributario.

El Servicio de Rentas Internas podrá solicitar, en cualquier momento, la presentación de las actas, documentos y registros contables que respalden la baja de los inventarios;

(c) Las pérdidas declaradas luego de la conciliación tributaria, de ejercicios anteriores. Su amortización se efectuará dentro de los cinco períodos impositivos siguientes a aquel en que se produjo la pérdida, siempre que tal amortización no sobrepase del 25% de la utilidad gravable realizada en el respectivo ejercicio. El saldo no amortizado dentro del indicado lapso, no podrá ser deducido en los ejercicios económicos posteriores. En el caso de terminación de actividades, antes de que concluya el período de cinco años, el saldo no amortizado de las pérdidas, será deducible en su totalidad en el ejercicio en el que se produzca la terminación de actividades; y,

(d) No serán deducibles las pérdidas generadas por la transferencia ocasional de inmuebles.

Ley Orgánica De Sanidad Agropecuaria

Dentro de la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria, (2017) en su Título V, Del Régimen De Centros De Faenamiento, Capítulo I, De Los Centros De Faenamiento De Animales Para Consumo Humano, indica en sus artículos las definiciones y condiciones para aplicar la presente Ley:

Art. 56.- Definición. - Para los efectos de esta Ley, se denominan centros de faenamiento a los establecimientos que cuenten con instalaciones, infraestructura, servicios básicos y equipos necesarios para el faenamiento de especies animales menores y mayores, área de sacrificio sanitario, que brinden seguridad a los trabajadores

que garantice la inocuidad del producto destinado al mercado cumplan estándares de bienestar animal y no genere contaminación al ambiente.

Art. 57.- De los centros de faenamiento. - Los centros de faenamiento podrán ser públicos, privados, mixtos los de la economía popular y solidaria; estos a su vez podrán ser industrial, semiindustrial y artesanal. Se considerará como centro de faenamiento industrial o semiindustrial a aquellos establecimientos dotados de instalaciones completas, sacrificio sanitario y equipo mecánico adecuado para el sacrificio, manipulación y conservación de animales destinados al mercado. Se considerará como centro de faenamiento de tipo artesanal al establecimiento que realice el proceso de faenamiento a pequeña escala y este calificado como tal por la autoridad responsable competente. Para la determinación del lugar de ubicación de un centro de faenamiento se coordinará con los Gobiernos Autónomos Descentralizados, provinciales, municipales y metropolitanos, de conformidad con sus competencias.

Art. 58.- Régimen de permisos. - La autoridad Agraria Nacional será la encargada monitorear y autorizar el funcionamiento de centros de faenamiento, públicos, privados, mixtos y de la economía popular y solidaria. Autorización que deberá establecer principios de pertinencia técnica, eficiencia logística, sustentabilidad de la operación y dimensionamiento adecuado.

Art. 59.- De la Regulación y Control. - La Agencia será la encargada de vigilar, regular, controlar, sancionar, inspeccionar y habilitar todos los centros de faenamiento sean estos públicos, privados, economía mixta o artesanal. La Agencia establecerá los requisitos de sanidad, salubridad e higiene que deberán cumplir los centros de faenamiento, medios de transporte de carne y despojos comestibles; además establecerá los requisitos de manejo de carne, despojos y desechos no comestibles, en coordinación con las autoridades nacionales de salud y del ambiente. Todos los centros de faenamiento deberán estar bajo control oficial de la Agencia.

Art. 60.- De la inspección sanitaria. - Dentro de los centros de faenamiento, el control y la inspección ante y post-mortem de los animales, será realizado obligatoriamente por un médico veterinario autorizado o que pertenezca a la Agencia y contará obligatoriamente con un registro audiovisual permanente de los procedimientos, tareas de faenamiento y de estándares de bienestar animal. El sacrificio urgente de animales será dictaminado por el médico veterinario autorizado, en los casos señalados por el Reglamento a esta Ley. Todos los centros de faenamiento público, mixto y privado deberán contar con al menos un médico veterinario de forma permanente, debidamente autorizado. Este requisito será indispensable para la habilitación y funcionamiento del centro de faenamiento.

Art. 61.- Condiciones del faenamiento. - El faenamiento de los animales, cuyos productos y subproductos cárnicos tengan como destino final su comercialización, deberán hacerse obligatoriamente en los centros de faenamiento autorizados por la Agencia. Todo centro de faenamiento, deberá proveer de las herramientas, espacio físico y condiciones adecuadas para el trabajo del médico veterinario autorizado o perteneciente a la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario.

Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria

Dentro de la Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria, (2010) en su Capítulo IV Sanidad e inocuidad alimentaria, indica las leyes y artículos aplicables para las industrias del sector cárnico:

Art. 24.- Finalidad de la sanidad. - La sanidad e inocuidad alimentarias tienen por objeto promover una adecuada nutrición y protección de la salud de las personas; y prevenir, eliminar o reducir la incidencia de enfermedades que se puedan causar o agravar por el consumo de alimentos contaminados.

Art. 25.- Sanidad animal y vegetal. - El Estado prevendrá y controlará la introducción y ocurrencia de enfermedades de animales y vegetales; asimismo promoverá prácticas y tecnologías de producción, industrialización, conservación y

comercialización que permitan alcanzar y afianzar la inocuidad de los productos. Para lo cual, el Estado mantendrá campañas de erradicación de plagas y enfermedades en animales y cultivos, fomentando el uso de productos veterinarios y fitosanitarios amigables con el medio ambiente. Los animales que se destinen a la alimentación humana serán reproducidos, alimentados, criados, transportados y faenados en condiciones que preserven su bienestar y la sanidad del alimento.

Art. 26.- Regulación de la biotecnología y sus productos. – Se declara al Ecuador libre de cultivos y semillas transgénicas. Excepcionalmente y solo en caso de interés nacional debidamente fundamentado por la Presidencia de la República y aprobado por la Asamblea Nacional, se podrá introducir semillas y cultivos genéticamente modificados. El Estado regulará bajo estrictas normas de bioseguridad, el uso y el desarrollo de la biotecnología moderna y sus productos, así como su experimentación, uso y comercialización. Se prohíbe la aplicación de biotecnologías riesgosas o experimentales.

Normas de Calidad ISO 9000 en las Empresas

Estas Normas de Calidad ISO 9000 son catalogadas como un modelo referencial para establecerse dentro de las empresas para asegurar la calidad de los productos. Revisando un poco la historia, las Normas ISO 9000 se establecieron por primera vez en el año 1987 y posteriormente en el año 1994; donde se realizó una revisión de la normativa, en la cual se realizaron correcciones y mejoras para la mejor orientación y gestión de calidad total y excelencia de la normativa en el último trimestre del año 2000.

El interés generado dentro de las empresas por temas asociados a la calidad es consecuencia de la evolución que se ha generado a nivel empresarial. Los conceptos de satisfacción del cliente, mejoramiento continuo, excelencia productiva, etc. están más presentes en los diferentes niveles de la organización. Sin embargo, el conocer y gestionar la calidad sin el reconocimiento y acreditación de un organismo competente, no son suficiente para generar los beneficios esperados.

Una de las herramientas de gestión que se consideran hoy en día son los sistemas de calidad, los cuales se establecen procesos con el objetivo de desarrollar mejores prácticas dentro de la empresa y como consecuencia generar ventajas competitivas sobre los competidores. En esta área se han desarrollado una serie de estudios que poseen distintas orientaciones y por ende han llegado a distintas conclusiones. Algunos buscan definir la calidad bajo distintos enfoques, otros tienen como objetivo identificar los factores dentro de la empresa que favorecen la implementación de estos sistemas, o cuantificar los beneficios y/o costos que pueden generar dentro de la organización el implementar un sistema de este tipo, etc.

La certificación en ISO 9000 no garantiza un producto o servicio de calidad, solamente asegura que una empresa llevará a cabo una serie de procedimientos los cuales controlaran dicha calidad, por lo cual tampoco asegura que la empresa trabajando bajo este sistema necesariamente tendrá éxito en el mercado en el cual se desarrolla.

En lo que respecta a trabajos de investigación que tienen por objetivo identificar y cuantificar los costos y beneficios que se generan como consecuencia de la implementación de las Normas ISO 9000, existen diversos análisis y resultados que permiten tener una base para las investigaciones. Por ejemplo, algunos autores señalan que son muy pocas las empresas que son capaces de aislar los efectos o capaces de medirlos cuantitativamente.

Buenas prácticas de Manufactura (BPM) para alimentos procesados

Según Resolución del Ministerio de Salud Pública y la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (2015) – ARCSA-DE-042-2015-GGG, bajo Registro Oficial N° 555, del 30 de julio del año 2015, en su Artículo 1 – Ámbito de aplicación, indican que estas buenas prácticas son aplicables a: (a) Los establecimientos donde se procesen, envasen, almacenen y distribuyen alimentos; (b) Los equipos, utensilios y personal sometidos a la presente normativa técnica de Buenas Prácticas de Manufactura; (c) Todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación,

envasado, etiquetado, empaçado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos procesados de consumo humano, en el territorio nacional; y (d) Los productos utilizados como materias primas e insumos en la fabricación, procesamiento, preparación, envasado y empaçado de alimentos de consumo humano.

Así mismo, esta Resolución indica en su Artículo 3 las condiciones mínimas básicas para aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, detallando que los establecimientos donde se producen y manipulan alimentos serán diseñados y construidos de acuerdo a las operaciones y riesgos asociados a la actividad y al alimento, de manera que puedan cumplir con los siguientes requisitos: (a) Que el riesgo de adulteración sea mínimo; (b) Que el diseño y distribución de las áreas permita un mantenimiento, limpieza y desinfección apropiada; y, que minimice los riesgos de contaminación; (c) Que las superficies y materiales, particularmente aquellos que están en contacto con los alimentos, no sean tóxicos y estén diseñados para el uso pretendido, fáciles de mantener, limpiar y desinfectar; y, (d) Que facilite un control efectivo de plagas y dificulte el acceso y refugio de las mismas.

Dentro del Capítulo III de esta Resolución, Operaciones de Producción, indica los criterios técnicos a aplicarse teniendo en cuenta la preparación del alimento. Cabe mencionar que, los siguientes Artículos son de vital importancia al realizar el estudio del caso:

Artículo 29. Condiciones Ambientales. – (a) La limpieza y el orden deben ser factores prioritarios en estas áreas; (b) Las sustancias utilizadas para la limpieza y desinfección, deben ser aquellas aprobadas para su uso en áreas, equipos y utensilios donde se procesen alimentos destinados al consumo humano; (c) Los procedimientos de limpieza y desinfección deben ser validados periódicamente; (d) Las cubiertas de las mesas de trabajo deben ser lisas, de material impermeable, que permita su fácil limpieza y desinfección y que no genere ningún tipo de contaminación en el producto.

Artículo 33. Programas de seguimiento continuo. - La planta contará con un programa de rastreabilidad / trazabilidad que permitirá rastrear la identificación de las materias primas, material de empaque, coadyuvantes de proceso e insumos desde el proveedor hasta el producto terminado y el primer punto de despacho.

Artículo 34. Control de procesos. - El proceso de fabricación debe estar descrito claramente en un documento donde se precisen todos los pasos a seguir de manera secuencial (llenado, envasado, etiquetado, empaque y otros), indicando además controles a efectuarse durante las operaciones y los límites establecidos en cada caso.

Artículo 35. Condiciones de fabricación. – Deberá darse énfasis al control de las condiciones de operación necesarias para reducir el crecimiento potencial de microorganismos, verificando, cuando la clase de proceso y la naturaleza del alimento lo requiera, factores como: tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo; también es necesario, donde sea requerido, controlar las condiciones de fabricación tales como congelación, deshidratación, tratamiento térmico, acidificación y refrigeración para asegurar que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores no contribuyan a la descomposición o contaminación del alimento.

Artículo 40. Reproceso de alimentos. - Los alimentos elaborados que no cumplan las especificaciones técnicas de producción, podrán reprocesarse o utilizarse en otros procesos, siempre y cuando se garantice su inocuidad; de lo contrario deben ser destruidos o desnaturalizados irreversiblemente.

Artículo 41. Vida útil. - Los registros de control de la producción y distribución, deben ser mantenidos por un período de dos meses mayor al tiempo de la vida útil del producto.

Capítulo 2: Metodología de investigación

Diseño de Investigación

Creswell (2014), indicó que el diseño de investigación está conformado por el conjunto de procedimientos, métodos y técnicas para dirigir una investigación con base a una estructura conformada por: tipo de investigación, enfoque, herramientas de recolección de datos, los cuales sirven de apoyo para guiar al investigador a responder las preguntas de investigación planteados en la problemática; así mismo, nos permitirá cumplir los objetivos de estudios en su totalidad. Los tipos de diseños aplicados a esta investigación son: (a) Diseño observacional; (b) Prospectivo; (c) Transversal.

- a) Observacional; según su propósito, esta técnica de investigación está relacionado con la selección, observación, registro de comportamientos y características de un fenómeno o un objeto de estudio, para posteriormente describirlos, explicarlos y analizarlos con mayor profundidad. Para nuestro estudio, se tomarán las industrias del sector cárnico, ya que es importante estar en el campo donde se generan los factores de riesgo para su posterior estudio y análisis con mayor profundidad.
- b) Prospectivo: según su cronología, nos ayuda a dar seguimiento al objeto de estudio a través del tiempo con el fin de obtener beneficios y resultados a futuro, su análisis está enfocado al comportamiento del objeto de estudio y como va evolucionando a través del tiempo con la implementación de políticas. En este trabajo se aplicó un diseño prospectivo, ya que nos referiremos a una propuesta de mejora debido que, los resultados se encuentran de manera prospectiva al curso de investigación.
- c) Transversal: por sus números de mediciones, ya que es una investigación dada en un momento determinado, también es conocida como investigación seccional, por lo que se da en un momento único y preciso en el cual se logra estudiar los temas relacionados al objeto de estudio. Se escogió este diseño de investigación

ya que el estudio se dio en un momento particular en el año 2020 y 2021 donde se recopiló la información tanto primaria como secundaria para desarrollar la investigación.

Tipo de Investigación

La investigación concluyente descriptiva es una forma de estudio que nos ayuda a analizar las características del objeto de estudio a través del relevamiento exacto de las actividades o procesos que se llevan a cabo. Este tipo de investigación está diseñada para levantar información primaria y analizar la información secundaria; por lo que generalmente, este tipo de investigación se apoya en una o más hipótesis específicas, dividiéndose en estudios descriptivos de una sola variable, relacionadas con todo su conjunto (Namakforoosh, 2000). Usaremos este tipo de investigación, ya que nos proporciona herramientas cualitativas para calificar y dar características al objeto estudio del caso, siendo las industrias del sector cárnico, lo que nos permitirá vincular sus características y su relación de los factores de riesgo junto con su incidencia.

Fuentes de Información

Fuentes primarias

Las fuentes primarias son aquella información obtenida al momento de levantar información de un objeto de estudio, el cual es de naturaleza propia, resultado de una investigación, sin filtros de información. Hay que destacar que, estas fuentes primarias pueden ser encontradas en varios formatos, tanto impresos como digitales. En esta investigación se usará la observación directa y las entrevistas a profundidad, debido que, nos ayudarán al entendimiento de la problemática del origen de los factores de riesgos en las industrias del sector cárnico en la ciudad de Guayaquil.

Fuentes secundarias

Las fuentes secundarias es toda información filtrada o resumida basada en las fuentes primarias, los cuales se utilizan para proporcionar información analítica de las mismas. En esta investigación se usó como fuentes secundarias tesis de controles internos en industrias del sector cárnico, libros especializados en procesos cárnicos, así como también artículos académicos y reportes científicos de factores de riesgos.

Enfoque de investigación

El enfoque de investigación cualitativo es una forma de estudio que da explicación al entorno donde se desarrolla la investigación, profundizando un contexto. Generalmente es utilizado para expandir información, a diferencia de la investigación cualitativa, que busca precisar una hipótesis (Barragan, 2003). Se aplicó este enfoque cualitativo, ya que se busca explicar de raíz la problemática y profundizar más en su entendimiento dentro del sector industrial cárnico.

Herramientas de recolección de datos

De acuerdo con Thomas, (2016) el estudio de caso consiste en investigar un tema de manera profunda, apartando las generalizaciones para tomar el objeto de estudio como si fuera uno solo. Sin olvidar que también se recolecta información a través de técnicas de recolección de datos y con esto, realizar varios análisis que contribuyan al sector o industria objeto de estudio. Dentro de las técnicas a aplicarse, tenemos la observación, la cual es realizada dentro del sector industrial a estudiar, debido que se requiere tener un pleno conocimiento sobre la problemática desde su origen dentro de la empresa; en este caso, las industrias del sector cárnico. Una de las ventajas al aplicar el método de estudio de caso es que nos permite profundizar en los hechos y podemos enriquecer nuestro análisis sobre los hechos que acontecen dentro de la empresa. Además, se pueden dar recomendaciones para que puedan tomar acciones en base a lo observado, para estudiarlas de manera separada.

Tipos de entrevistas.

Según Fonseca, (2005), parte de las modalidades a emplear dentro de las entrevistas, tenemos por tipos de preguntas, los cuales pueden ser (a) abiertos y (b) cerrados. En el primer grupo, corresponden a las entrevistas abiertas, mientras que en el segundo grupo, corresponden a las entrevistas cerradas. Para nuestro trabajo, emplearemos las entrevistas no estructuradas, con el objetivo de ahondar los orígenes de la problemática a estudiar y analizar; además de poder medir el impacto dentro de las industrias del sector cárnico, porque podemos obtener explicaciones o experiencias de varios expertos, ya que, al existir preguntas abiertas, podemos recabar más información sobre un tema específico.

La observación directa

Según Sekaran y Bougie (2016) indican que la observación se basa en la interpretación y análisis de eventos o comportamientos que se dan dentro del estudio. Es importante resaltar que este método de investigación es uno de los más importantes del proceso experimental, ya que nos permite obtener información clave y relevante para realizar conclusiones y enriquecer nuestra investigación. Para esto, nos hemos apoyado con la herramienta de recolección de datos para profundizar el contexto de la investigación que se está llevando a cabo; y así poder determinar los indicios con los cuales se llevan a cabo los factores de riesgo.

Población y Muestra

Población

Según Galeano, (2003) indica que la población es un conjunto de todos los elementos que comparten características comunes, los cuales pueden ser estudiados de manera individual o en conjunto. Para nuestra tesis, la población de estudio será las industrias del sector cárnico de la Ciudad de Guayaquil que de acuerdo con el listado de

Agrocalidad son 4 establecimientos que operan como industrias cárnicas, divididos de la siguiente manera:

Tabla 1: Establecimientos que operan como industrias cárnicas en Guayaquil

PROVINCIA	CANTON	PARROQUIA	NOMBRE DEL CENTRO DE FAENAMIENTO	TIPO	ESPECIES	NOTA
GUAYAS	GUAYAQUIL	CHONGON	CAMAL PRIVADO AVICOLA FERNANDEZ	INDUSTRIAL	AVES	(*)
GUAYAS	GUAYAQUIL	CHONGON	CAMAL PRIVADO FERNANDEZ	INDUSTRIAL	BOVINOS, PORCINOS , OVINOS/ CAPRINOS	(*)
GUAYAS	GUAYAQUIL	CHONGON	AVICOLA LIRIS	INDUSTRIAL	AVES	
GUAYAS	GUAYAQUIL	TARQUI	VALKATISA S.A.	INDUSTRIAL	AVES	
GUAYAS	GUAYAQUIL	TARQUI	FAENADORA INTERNACIONAL DE AVES FAINASA	INDUSTRIAL	AVES	

(*) Según la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario - Agrocalidad, (2021), Fernández tiene separado en dos instalaciones el faenamiento de aves con los distintos tipos de res.

Muestra

La muestra se obtiene cuando no tenemos acceso a toda la población; el cual puede obtenerse mediante el cálculo de muestreo probabilístico, como del muestreo no probabilístico. Para aplicar el muestreo probabilístico, debemos tener una población grande que sea finita o infinita; con el apoyo de fórmulas estadísticas que proporciona un número representativo de ciertos elementos a estudiar. Para aplicar el muestreo no probabilístico, debemos tener una población pequeña. Para efectos del presente trabajo, se decidió trabajar con un muestreo no probabilístico o muestreo por conveniencia.

Preguntas a realizar a expertos

Nuestro trabajo utilizará entrevistas, las cuales se dirigirán a expertos, los cuales deben cumplir con los siguientes requisitos: (a) Empresarios, cuyo cargo sea Gerente General o Financiero, que cuenten con más de 5 años de experiencia en la Industria, con conocimiento de la Industria; que hayan tenido alguna experiencia en temas de robo o

hurto de inventarios; (b) Expertos contables, cuyo cargo sea Contador General o Auditores Internos, con más de 3 años de experiencia dentro de la Industria, con conocimiento en Normas Internacionales de Información Financiera, Normativa Tributaria y nociones de Normas Internacionales de Auditoría; o Docentes del área contable o auditoría, con conocimientos en Normas Internacionales de Información Financiera, Normativa Tributaria y Normas Internacionales de Auditoría; con el objetivo de poder conocer la parte de gestión y la parte contable – tributaria de la afectación del problema a analizar.

Las preguntas a aplicarse a empresarios son:

1. ¿Cuál es su opinión sobre el mantenimiento de un buen sistema de control de inventarios dentro de las empresas industriales de cárnicos?
2. ¿Cuál es la importancia de que la producción en este tipo de industrias sea planificada en base a objetivos?
3. ¿Cuál es la relación que existe entre mantener un buen sistema de control de inventarios y el mejoramiento del nivel de satisfacción del cliente en el negocio de cárnicos?
4. ¿Cuál es su opinión sobre la relación del crecimiento de las empresas de cárnicos y mantener un adecuado nivel de calidad del producto terminado?
5. En su opinión ¿Cómo podría incidir en los resultados de la empresa si se reciben muchos reclamos por equivocaciones en los pedidos?
6. Bajo su criterio, ¿cuáles serían las formas más comunes de robo de inventarios en este tipo de empresas?
7. En sus años de experiencia dentro de la industria, ¿cuáles son las mejores herramientas de control para evitar el hurto de productos terminados en las empresas industriales de cárnicos?

8. Bajo su experiencia profesional, me podría brindar alguna retroalimentación adicional sobre algún tema relevante o importante que no haya sido considerado durante la entrevista.

Las preguntas a aplicarse a expertos contables son:

1. ¿Cómo sería una efectiva gestión operativa para minimizar los riesgos de pérdidas de los inventarios en empresas industriales de cárnicos?
2. ¿Cómo se puede reforzar los niveles de control interno en una industria cárnica, donde manejen todo el flujo de proceso (desde crianza y mantenimiento del animal hasta el faenamiento y procesamiento)?
3. ¿Cómo la falta de control de las pérdidas por hurto en inventario pueda afectar la continuidad del negocio?
4. ¿Cuál es su criterio sobre la implementación de un ERP-Enterprise Resource Planning de buen nivel para evitar los riesgos de pérdidas en los inventarios?
5. ¿Cómo consideraría usted que podría afectar tributariamente las pérdidas de inventarios en las empresas industriales de cárnicos?
6. ¿Desde su punto de vista, el tipo de inventarios que comercializan las empresas industriales de cárnicos, facilita o dificulta la ocurrencia de riesgos de pérdidas por hurto? ¿cómo se puede mejorar estos resultados?
7. ¿Cuál es su criterio sobre la suficiencia de los controles manuales en los procesos de faenamiento y procesamiento de unidades para evitar los riesgos de hurtos de productos terminados?
8. ¿Cuál es su opinión sobre el valor neto realizable, considerando si esta valuación podría causar pérdidas dentro del sector industrial de cárnicos?

9. Bajo su experiencia profesional, me podría brindar alguna retroalimentación adicional sobre algún tema relevante o importante que no haya sido considerado durante la entrevista.

Resultados obtenidos

Luego de haber efectuado las entrevistas a dos personas expertas dentro de la parte Gerencial, que hayan tenido experiencia sobre el tema tratado en el presente trabajo de titulación.

Entrevista a Gerente General para trabajo de titulación

Universidad Católica de Santiago de Guayaquil

Carrera de Contabilidad y Auditoría

Tema de tesis: Factores de riesgo de hurto de inventarios en empresas industriales cárnicas en la ciudad de Guayaquil del periodo 2020 – 2021

Autor: Baque Pilay, Franklin Jefferson

Tutor: Ing. Rosado Haro, Alberto Santiago, Ph. D (c)

Objetivo: Identificar los factores de riesgo operativo dentro del área de producción y despacho en las industrias cárnicas en la ciudad de Guayaquil.

Nombre del instrumento de recolección de datos: Entrevista dirigida a expertos en el área gerencial de una industria del sector cárnico

Entrevistado I

1. ¿Cuál es su opinión sobre el mantenimiento de un buen sistema de control de inventarios dentro de las empresas industriales de cárnicos?

Mantener un buen sistema de control de inventarios dentro de las industrias cárnicas es muy importante para mantener el control y el costo actualizado de manera diaria, debido que, gracias a la particularidad de este giro de negocio, las personas u operarios con el tiempo comienzan a alterar información y a tratar de justificar las

diferencias indicando que el producto genera merma por agua sangre, cuando en ocasiones, es aprovechada para empezar a llevar productos desde el punto de despacho.

2. ¿Cuál es la importancia de que la producción en este tipo de industrias sea planificada en base a objetivos?

En nuestra empresa mantenemos la política de enviar a producir con dos semanas de anticipación gracias a la planificación, que nosotros lo denominamos “plan cero”, el cual contiene un análisis de la demanda con base a las ventas que cada local realizó. Esta información la realiza cada Administrador de Local y es enviada al Departamento de planificación de la demanda. Cabe mencionar que es importante mantener este control para optimizar la producción y evitar la sobreproducción o reprocesamiento que nos puede llevar a la pérdida de recursos.

3. ¿Cuál es la relación que existe entre mantener un buen sistema de control de inventarios y el mejoramiento del nivel de satisfacción del cliente en el negocio de cárnicos?

Considero que ambas son importantes, debido que, la venta de nuestros productos son el eje de nuestros resultados, a través de nuestros años de historia, hemos ido creciendo con una amplia variedad de productos en nuestras distintas líneas cárnicas. Así mismo, procuramos cuidar todos los puntos en cuanto a calidad; ya que nosotros nos basamos rigurosamente con controles de calidad y manteniendo nuestra cadena de frío desde el inicio de procesamiento hasta que llegue a concretarse la venta en el autoservicio o tienda. Nosotros medimos la rentabilidad en bruto, comparando el ingreso contra el costo del producto; dicho resultado lo analizamos de manera mensual, debido que, el costo se liquida de manera mensual.

4. ¿Cuál es su opinión sobre la relación del crecimiento de las empresas de cárnicos y mantener un adecuado nivel de calidad del producto terminado?

Considero que estos dos elementos debemos mantenerlos unidos, debido que, al tener mayor volumen de transacciones, se puede ser más susceptible a errores; por tanto, un error en el proceso en cuanto a mantener una óptima temperatura en el producto que requiere frío, daña la calidad del producto y ningún cliente nos aceptará dicho error, ya que a cada cliente no le interesa cuántos procesos deban tener para obtener su producto, solo quieren adquirir lo que desean y pagan por ello. Razón por la cual, nosotros procuramos cuidar todos los requerimientos internos y externos que nos exigen los entes de salud, ya que, como mencioné, un mínimo error en el proceso y la afectación del control de calidad, nos puede representar el cierre de uno de nuestros puntos y la pérdida de ventas y confianza de todos los clientes.

5. En su opinión ¿Cómo podría incidir en los resultados de la empresa si se reciben muchos reclamos por equivocaciones en los pedidos?

En mi opinión, tiene una incidencia media en la parte contable, debido que, se procede a realizar los cambios necesarios para cumplir con el pedido. Por otro lado, si nos referimos a la parte comercial o de marketing, si nos afecta mucho ya que la mayor parte de publicidad corresponde a comunicaciones vía redes sociales, mientras mantengamos clientes que no se encuentren satisfechos, podemos perder clientes y, por tanto, captación en el mercado.

6. Bajo su criterio, ¿cuáles serían las formas más comunes de hurto de inventarios en este tipo de empresas?

En mis años de experiencia, hemos podido evidenciar muchas formas de hurtos de mercaderías, la más común ha sido la utilización de camiones de terceros que van a retirar el despacho de algunos locales, aprovecharon la situación del cambio o migración de nuestro sistema contable, que en ocasiones presenta intermitencia por el servicio de internet, además de mantener la cadena de frío y la colusión con los despachadores y el chofer o auxiliar del camión, comienzan a acordar como distribuirse la ganancia de los

productos que están saliendo sin guía. Adicionalmente, como la mayor parte del proceso se realiza en horarios de la madrugada, son pocos los controles que existen en cuanto al despacho. Otra forma común que he visto en mis años de experiencia, es la falta de comunicación; debido que, en ocasiones hemos tenido recepción de inventarios que no han ido facturado y ninguna de las partes comunican dicho sobrante; situación que es aprovechada por los locales para empezar a llevar productos sin pasar por algún tipo de registro.

7. En sus años de experiencia dentro de la industria, ¿cuáles son las mejores herramientas de control para evitar el hurto de productos terminados en las empresas industriales de cárnicos?

Considero que debemos empezar construyendo una política de ética y comunicación, debido que, podemos tener todas las buenas intenciones de mejorar los procesos, pero muy importante, es siempre la honestidad y comunicación de parte de los operarios o Administradores de procesos, posteriormente a esto, reformular los procesos y tratar de sistematizar todo; porque nosotros tenemos procesos manuales y son susceptibles a errores. Además, implementar más documentación soporte debido que, al no contar con elementos suficientes para poder determinar grados de culpabilidad o conocer en qué área se dio el error o hurto, afectando al final de cuentas al personal culpable e inocente, ya que nosotros mantenemos la política de realizar despidos masivos si se cometen hurtos de productos.

8. Bajo su experiencia profesional, me podría brindar alguna retroalimentación adicional sobre algún tema relevante o importante que no haya sido considerado durante la entrevista.

Ninguno

Entrevista a Gerente Financiero para trabajo de titulación

Universidad Católica de Santiago de Guayaquil

Carrera de Contabilidad y Auditoría

Tema de tesis: Factores de riesgo de hurto de inventarios en empresas industriales cárnicas en la ciudad de Guayaquil del periodo 2020 – 2021

Autor: Baque Pilay, Franklin Jefferson

Tutor: Ing. Rosado Haro, Alberto Santiago, Ph. D (c)

Objetivo: Identificar los factores de riesgo operativo dentro del área de producción y despacho en las industrias cárnicas en la ciudad de Guayaquil.

Nombre del instrumento de recolección de datos: Entrevista dirigida a expertos en el área gerencial de una industria del sector cárnico

Entrevistado II

1. ¿Cuál es su opinión sobre el mantenimiento de un buen sistema de control de inventarios dentro de las empresas industriales de cárnicos?

Un buen sistema de control de inventarios nos ayuda a conocer pormenorizadamente las novedades que se presentan en cuanto a movimientos, procurando detectar cualquier alteración en la información y las diferencias que se presentan cuando realizamos toma de inventarios de manera anual. De esta forma, identificamos las novedades presentadas, especialmente en la parte de despacho donde hemos tenido muchas malas experiencias.

2. ¿Cuál es la importancia de que la producción en este tipo de industrias sea planificada en base a objetivos?

Es importante planificar la producción en base a la demanda, ya que nuestro principal objetivo es cubrir las necesidades de los clientes. Para lograr una óptima producción, nosotros nos basamos en un plan cero, que consiste en determinar con dos semanas de anticipación la demanda proyectada o las cantidades a necesitar por líneas

de cárnicos. De esta manera, podemos controlar los recursos a necesitarse y tratar de minimizar los gastos innecesarios o pérdidas de recursos.

3. ¿Cuál es la relación que existe entre mantener un buen sistema de control de inventarios y el mejoramiento del nivel de satisfacción del cliente en el negocio de cárnicos?

Es importante mantener un buen control de inventarios y mejorar los niveles de satisfacción del cliente, ya que un cliente contento volverá una y varias veces, lo que nos asegura ingresos y con esto, poder seguir creciendo como empresa. Este importante análisis lo realizamos de manera mensual, ya que una vez al mes liquidamos costos y mostramos los resultados del margen de contribución. Cabe mencionar que, en nuestro caso, es importante mantener un óptimo control de calidad para controlar el inventario y tratar de reducir nuestro gran problema que aún no podemos controlar, la merma por agua sangre.

4. ¿Cuál es su opinión sobre la relación del crecimiento de las empresas de cárnicos y mantener un adecuado nivel de calidad del producto terminado?

El crecimiento de las empresas y la calidad de producto debe ir de la mano, ya que eso nos aseguraría la continuidad del negocio, ya que debemos cuidar mucho el costo del producto sin bajar la calidad que nos viene representando por muchos años. En la parte comercial, los clientes pagan por el producto o bien consumido. Por eso consideramos importante cuidar todos los detalles, así sea una industria grande o pequeña, ya que está de por medio la salud del consumidor final.

5. En su opinión ¿Cómo podría incidir en los resultados de la empresa si se reciben muchos reclamos por equivocaciones en los pedidos?

Como Gerente General, basado en las experiencias, si tienen altas incidencias en cuanto al nivel de ingresos, ya que hemos comprobado a través de indicadores internos

de gestión versus los ingresos del mes, guardan una estrecha relación que, a mientras más reclamos existentes, nos baja las ventas; razón por la cual, esto es un riesgo que nos conlleva a la pérdida de clientes. Esto más sucede en los clientes grandes o distribuidores; ya que, en los minoristas, se resuelven dentro de la misma auto tienda o sucursales.

6. Bajo su criterio, ¿cuáles serían las formas más comunes de hurto de inventarios en este tipo de empresas?

En toda mi experiencia, en este tipo de industrias el hurto empieza por la desorganización y la colusión, ya que muchos casos que he evidenciado, se comienza analizando las debilidades de control y las mismas son aprovechadas por el personal; ya que nuestra industria tiene la particularidad de la existencia de merma por agua sangre, el cual tiene un cierto estándar, pero lo usan como justificativo cuando existe faltante de productos, en este caso, afectando al costo de ventas y no presentándose adecuadamente como otras pérdidas por hurtos. La forma más común es la colusión entre el despachador y los operarios de camiones, ya que al no existir formalidad de verificación de documentos de despacho ni el recuento, porque se pierde la cadena de frío requerido para el producto, este es un factor potencial donde se da la fuga de productos.

7. En sus años de experiencia dentro de la industria, ¿cuáles son las mejores herramientas de control para evitar el hurto de productos terminados en las empresas industriales de cárnicos?

Es importante inspeccionar todos los procesos y relevar las debilidades existentes, ya que, por la parte de planta, existe cierto hermetismo para no cumplir los procesos indicados por auditoría interna, además, consideramos que se debe documentar todas las etapas del proceso, especialmente en el área de despacho, por existir alta rotación, no se puede determinar con precisión los malos elementos o si existe un error en el

proceso. Además, tenemos como proceso la implementación de la automatización de proceso, ya que muchas cosas se dan manualmente y son susceptible a errores y cambios de acuerdo al usuario. Así mismo, controlar la carga a los transportistas terceros con una inspección sorpresa de los ítems que está trasladando; ya que la colusión es también otra de las vías para hurto de productos.

8. Bajo su experiencia profesional, me podría brindar alguna retroalimentación adicional sobre algún tema relevante o importante que no haya sido considerado durante la entrevista.

Ninguno

Entrevista a Gerente Comercial para trabajo de titulación

Universidad Católica de Santiago de Guayaquil

Carrera de Contabilidad y Auditoría

Tema de tesis: Factores de riesgo de hurto de inventarios en empresas industriales cárnicas en la ciudad de Guayaquil del periodo 2020 – 2021

Autor: Baque Pilay, Franklin Jefferson

Tutor: Ing. Rosado Haro, Alberto Santiago, Ph. D (c)

Objetivo: Identificar los factores de riesgo operativo dentro del área de producción y despacho en las industrias cárnicas en la ciudad de Guayaquil.

Nombre del instrumento de recolección de datos: Entrevista dirigida a expertos en el área gerencial de una industria del sector cárnico

Entrevistado III

- 1. ¿Cuál es su opinión sobre el mantenimiento de un buen sistema de control de inventarios dentro de las empresas industriales de cárnicos?**

Los controles de inventarios nos permiten identificar si nuestros productos están rotando de manera correcta y adecuada, lo cual nos ayuda a proyectar nuestras ventas a futuro; así mismo, nos permite identificar si existen anomalías previo a una toma física de inventarios; ya que los mismos no son realizados de manera periódica; solo cuando se realiza la auditoría externa.

2. ¿Cuál es la importancia de que la producción en este tipo de industrias sea planificada en base a objetivos?

Se debe basar siempre en un histórico de la demanda, ya que el principal objetivo es cubrir las necesidades de los clientes para mejorar los ingresos. Consideramos que, para lograr una óptima producción, tratamos de determinar con dos semanas de anticipación la demanda proyectada o las cantidades a necesitar por líneas de cárnicos. De esta manera, podemos controlar los recursos a necesitarse y tratar de minimizar los gastos innecesarios o pérdidas de recursos.

3. ¿Cuál es la relación que existe entre mantener un buen sistema de control de inventarios y el mejoramiento del nivel de satisfacción del cliente en el negocio de cárnicos?

Un excelente control de inventarios y cumplir las expectativas de clientes son dos elementos fundamentales en nuestras fuentes de ingresos, ya que un cliente contento volverá una y varias veces, lo que nos asegura ingresos y con esto, poder seguir creciendo como empresa. Este importante análisis lo realizamos de manera mensual, ya que una vez al mes liquidamos costos y mostramos los resultados del margen de contribución. Cabe mencionar que, en nuestro caso, es importante mantener un óptimo control de calidad para controlar el inventario y tratar de reducir nuestro gran problema que aún no podemos controlar, la merma por agua sangre.

4. ¿Cuál es su opinión sobre la relación del crecimiento de las empresas de cárnicos y mantener un adecuado nivel de calidad del producto terminado?

A medida que una empresa crece, todo debe ir de la mano, ya que, a mayor volumen, mayor responsabilidad y, por ende, se juega la continuidad del negocio, ya que debemos cuidar mucho el costo del producto sin bajar la calidad que nos viene representando por muchos años. En la parte comercial, los clientes pagan por el producto o bien consumido. Por eso consideramos importante cuidar todos los detalles, así sea una industria grande o pequeña, ya que está de por medio la salud del consumidor final.

5. En su opinión ¿Cómo podría incidir en los resultados de la empresa si se reciben muchos reclamos por equivocaciones en los pedidos?

Guardan relación los resultados y las incidencias en cuanto al nivel de ingresos, ya que hemos comprobado a través de indicadores versus los ingresos y márgenes del mes, mientras más reclamos existentes, nos baja los márgenes y rentabilidad; razón por la cual, esto es un riesgo que nos conlleva a la pérdida de clientes. Esto más sucede en los clientes grandes o distribuidores; ya que, en los minoristas, se resuelven dentro de la misma auto tienda o sucursales.

6. Bajo su criterio, ¿cuáles serían las formas más comunes de hurto de inventarios en este tipo de empresas?

Muchas veces se da en la colusión por la desorganización y la oportunidad en el uso de flotas de terceros, ya que, al existir ciertas brechas o artículos con vacíos, son muchas veces aprovechadas por los defraudadores para cometer el hurto de inventarios. Así mismo, aprovechan la falta de estudio y estandarización de mermas, usando este recurso como justificante para llevarse productos. Lo cual puede tener una mala interpretación de costo de ventas y no reflejarse como una pérdida por hurto. Así mismo,

al tener bodegas con frío y el personal no puede pasar contando y verificando, solo realizan las respectivas cargas o entregas sin validar documentos.

7. En sus años de experiencia dentro de la industria, ¿cuáles son las mejores herramientas de control para evitar el hurto de productos terminados en las empresas industriales de cárnicos?

Lo esencial es realizar una revisión de todos los procesos y hacer un check list de todas las debilidades existentes. Además, se deben documentar todas las etapas de procesos, desde que se inicia la producción hasta la parte de despacho, con las respectivas firmas de responsabilidad. Se está analizando la posibilidad de automatizar procesos y eliminar sustancialmente los controles manuales, ya que, nos generan muchos errores operativos y los mismos se ven reflejados en los estados financieros de la empresa.

8. Bajo su experiencia profesional, me podría brindar alguna retroalimentación adicional sobre algún tema relevante o importante que no haya sido considerado durante la entrevista.

Ninguno

Entrevista a Contador General para trabajo de titulación

Universidad Católica de Santiago de Guayaquil

Carrera de Contabilidad y Auditoría

Tema de tesis: Factores de riesgo de hurto de inventarios en empresas industriales cárnicos en la ciudad de Guayaquil del periodo 2020 – 2021

Autor: Baque Pilay, Franklin Jefferson

Tutor: Ing. Rosado Haro, Alberto Santiago, Ph. D (c)

Objetivo: Identificar los factores de riesgo operativo dentro del área de producción y despacho en las industrias cárnicas en la ciudad de Guayaquil.

Nombre del instrumento de recolección de datos: Entrevista dirigida a expertos en el área gerencial de una industria del sector cárnico

Entrevistado I

1. ¿Cómo sería una efectiva gestión operativa para minimizar los riesgos de pérdidas de los inventarios en empresas industriales de cárnicos?

Considero que una buena gestión operativa debe ser la socialización de los procesos y luego intentar automatizarlos dentro del mismo sistema y no a través de parches de información, para tener alto grado de confiabilidad en los datos y así mismo poder cuantificar si existen errores dentro del área de inventarios.

2. ¿Cómo se puede reforzar los niveles de control interno en una industria cárnica, donde manejen todo el flujo de proceso (desde crianza y mantenimiento del animal hasta el faenamiento y procesamiento)?

Primero, debemos fidelizar y capacitar al empleado que es dueño del proceso, para optimizar recursos y evitar fuga de información. Así mismo, considero que debe llevarse controles por lotes o identificación de los animales a faenar, con sus respectivos pesos y características, para evitar la pérdida de trazabilidad; ya que se pueden ingresar muchos datos, pero si no guarda la debida secuencia, todo se vuelve información inútil.

3. ¿Cómo la falta de control de las pérdidas por hurto en inventario pueda afectar la continuidad del negocio?

Las pérdidas por robos o hurtos de inventarios afectan los resultados del ejercicio, ya sea por la falta de controles necesarios; los cuales, sin los adecuados controles, se podrán incurrir en otros desembolsos adicionales, que se podrían tornar una situación de fuga de recursos monetarios y afectación a la continuidad del negocio, considerando que

las personas que se llevan productos pueden venderlos a menor precio sin dejar que estos ingresos lleguen a la compañía.

4. ¿Cuál es su criterio sobre la implementación de un ERP-Enterprise Resource Planning de buen nivel para evitar los riesgos de pérdidas en los inventarios?

Es muy importante, porque los inventarios dentro de cualquier empresa, son el eje principal para generar ingresos a la Compañía, por tanto, se debe mantener controles rigurosos. Implementar un ERP – Enterprise Resource Planning es muy bueno, ya que, a través de los módulos de inventarios, se alimenta la contabilidad de la empresa; además que el mismo debe estar bien configurado inicialmente, porque así mismo, puede ocasionar un dolor de cabeza si no existe la correcta parametrización. Nuestra experiencia anterior, con otro sistema, realizábamos “parches” de datos para obtener la realidad de la empresa, lo cual no era correcto realizarlo ya que podría darse fuga de información.

5. ¿Cómo consideraría usted que podría afectar tributariamente las pérdidas de inventarios en las empresas industriales de cárnicos?

Hablando en materia tributaria, puede afectar en cuanto al cálculo de impuesto a la renta por la generación de gastos no deducibles, siempre y cuando no se documente de manera correcta en el tiempo indicado. Ya que se deben cumplir requisitos, de acuerdo al Art. 28 del Reglamento para la aplicación de la Ley de Régimen Tributario Interno; en la cual debe notarizar la pérdida de inventarios, con la respectiva evidencia de destrucción o donación, y las firmas correspondientes del Contador General, Representante Legal y Administrador de Bodega.

6. ¿Desde su punto de vista, el tipo de inventarios que comercializan las empresas industriales de cárnicos, facilita o dificulta la ocurrencia de riesgos de pérdidas por hurto? ¿cómo se puede mejorar estos resultados?

De acuerdo a nuestra experiencia, este tipo de inventarios es fácilmente susceptible a hurtos, gracias a la merma propia del producto, el cual no está completamente estandarizada, dando lugar a múltiples interpretaciones y posibles fugas de inventarios, afectando los márgenes de la compañía y, por ende, el resultado monetario. Considero que se puede mejorar los resultados dejando un margen de aceptación muy bajo por concepto de merma por agua sangre y que el justificativo pueda ser descontado a los colaboradores; ya que actualmente, mientras existan fotos o evidencias registradas manualmente por temas de mermas, se los consideran válidos; los mismos que superan muchas veces el 1% de ventas.

7. ¿Cuál es su criterio sobre la suficiencia de los controles manuales en los procesos de faenamiento y procesamiento de unidades para evitar los riesgos de hurtos de productos terminados?

La existencia de controles manuales siempre conlleva a errores, por tanto, lo más importante es reducirlos significativamente. Además, los controles manuales pueden dar lugar a la existencia de hurtos o pérdidas de inventarios, los cuales pueden ser aprovechados, ya que, al existir la ley, existe la trampa. Por esta razón, pueden existir controles manuales de muy buen alcance, pero si son realizados por personas que fácilmente acceden a un acto delictivo, no servirá de nada el control.

8. ¿Cuál es su opinión sobre el valor neto realizable, considerando si esta valuación podría causar pérdidas dentro del sector industrial de cárnicos?

El valor neto realizable no nos afectaría en gran medida dentro del sector industrial cárnico, al ser un inventario de rotación rápida, y las variaciones las vivimos a diario

gracias al mercado donde nos desarrollamos, es muy bajo el impacto si se llega a dar algún ajuste contable en cuanto a la valuación de inventarios, por tanto, no nos generaría pérdidas.

9. Bajo su experiencia profesional, me podría brindar alguna retroalimentación adicional sobre algún tema relevante o importante que no haya sido considerado durante la entrevista.

Ninguna

**Entrevista a Jefe de Auditoría Interna para trabajo de titulación
Universidad Católica de Santiago de Guayaquil
Carrera de Contabilidad y Auditoría**

Tema de tesis: Factores de riesgo de hurto de inventarios en empresas industriales cárnicas en la ciudad de Guayaquil del periodo 2020 – 2021

Autor: Baque Pilay, Franklin Jefferson

Tutor: Ing. Rosado Haro, Alberto Santiago, Ph. D (c)

Objetivo: Identificar los factores de riesgo operativo dentro del área de producción y despacho en las industrias cárnicas en la ciudad de Guayaquil.

Nombre del instrumento de recolección de datos: Entrevista dirigida a expertos en el área gerencial de una industria del sector cárnico

Entrevistado II

1. ¿Cómo sería una efectiva gestión operativa para minimizar los riesgos de pérdidas de los inventarios en empresas industriales de cárnicos?

Considero importante que se deben automatizar procesos, porque a través de las experiencias vividas, muchas personas operativas se encargan de estudiar los procesos y analizar las debilidades de control para empezar a llevar productos; cabe mencionar que no los comunican para tener una vía de evacuación en caso que se sientan afectados

por la empresa, así mismo, se debe tener mucha precaución con los procesos internos para que no exista fuga de productos que afecten a la rentabilidad de la empresa.

2. ¿Cómo se puede reforzar los niveles de control interno en una industria cárnica, donde manejen todo el flujo de proceso (desde crianza y mantenimiento del animal hasta el faenamiento y procesamiento)?

Dentro de nuestra industria, podemos reforzarlo con capacitaciones constantes y haciendo firmar una carta o compromiso de ética, para que se sientan presionados y que, si cometen algún acto de mala fe dentro de la empresa, aparte de ser desvinculado, pueda ser procesado civilmente por el delito de hurto. Así mismo, debemos reforzar los ya existentes, porque gracias a nuestros productos y su particularidad, no existe un estudio ni estandarización de mermas por agua sangre; lo que se convierte en puerta abierta a la fuga masiva de productos.

3. ¿Cómo la falta de control de las pérdidas por hurto en inventario pueda afectar la continuidad del negocio?

Las pérdidas por robos o hurtos de inventarios afectan gravemente a la rentabilidad de la empresa; porque no generarían ingresos para poder continuar las actividades normales para la cual fue constituida la empresa. Así mismo, teníamos parte controladas las pérdidas con seguros privados, pero esto se nos ha convertido en un rubro considerable porque son muchas siniestralidades en un mismo año y ninguna aseguradora quiere asumir ese riesgo porque les representa altos desembolsos, además de que exceden los límites establecidos en los contratos de seguros que firman las aseguradoras, reaseguradoras y el cliente.

4. ¿Cuál es su criterio sobre la implementación de un ERP-Enterprise Resource Planning de buen nivel para evitar los riesgos de pérdidas en los inventarios?

Un ERP es de vital importancia aplicarlo dentro de cualquier industria, porque es el eje principal que da movimiento a toda la industria y a la economía en general. Así mismo, es importante que el ERP esté bien configurado con los parámetros que indique contabilidad, porque si no existe una correcta alimentación de información desde los puntos de origen (que vendrían a ser los procesos en cada área), no tendríamos información confiable y nos tomaría mucho tiempo reprocesar la información y realizar los famosos “parches” de datos para obtener la realidad de la empresa, lo cual no era correcto realizarlo ya que podría darse fuga de información.

5. ¿Cómo consideraría usted que podría afectar tributariamente las pérdidas de inventarios en las empresas industriales de cárnicos?

Considerando los cambios dentro de la Ley de Régimen Tributario Interno y su Reglamento, las pérdidas de inventarios si no son detectadas a tiempo y si no cumplen los requisitos detallados en la Ley, nos afecta en el cálculo de impuesto a la renta por la generación de gastos no deducibles. Así mismo, si no se obtiene la realidad de las pérdidas ni del costo de ventas, podemos ser objeto de una revisión tributaria por parte del ente de control y en el futuro podemos ser objeto de una glosa tributaria por registrar valores en el costo de ventas que no son reales o comprobables.

6. ¿Desde su punto de vista, el tipo de inventarios que comercializan las empresas industriales de cárnicos, facilita o dificulta la ocurrencia de riesgos de pérdidas por hurto? ¿cómo se puede mejorar estos resultados?

La industria de cárnicos posee inventarios que son fácilmente susceptibles a hurtos, gracias a las condiciones de mermas existentes, el cual no está completamente estudiada ni estandarizada. Dentro de nuestra empresa, consideramos aceptable que el mismo esté dentro del 1% de las ventas, el cual no estaría del todo correcto, porque a mayores ventas en dólares que genere un autoservicio, mayor es la posibilidad de hurto de productos.

7. ¿Cuál es su criterio sobre la suficiencia de los controles manuales en los procesos de faenamiento y procesamiento de unidades para evitar los riesgos de hurtos de productos terminados?

Los controles manuales siempre son susceptibles a errores, por lo que pueden dar lugar a la existencia de hurtos o pérdidas de inventarios, los cuales pueden ser aprovechados, ya que, al existir la ley, existe la trampa. Por esta razón, pueden existir controles manuales de muy buen alcance, pero si son realizados por personas que fácilmente acceden a un acto delictivo, no servirá de nada el control.

8. ¿Cuál es su opinión sobre el valor neto realizable, considerando si esta valuación podría causar pérdidas dentro del sector industrial de cárnicos?

El valor neto realizable no afecta en gran proporción dentro del sector industrial cárnico, al ser un inventario de rotación rápida, y las variaciones las vivimos a diario gracias al mercado donde nos desarrollamos, es muy bajo el impacto si se llega a dar algún ajuste contable en cuanto a la valuación de inventarios, por tanto, no nos generaría pérdidas.

9. Bajo su experiencia profesional, me podría brindar alguna retroalimentación adicional sobre algún tema relevante o importante que no haya sido considerado durante la entrevista.

Ninguna

Matriz de análisis de entrevista

Dentro de la matriz de entrevista, hemos clasificado las respuestas recibidas por grupo entrevistado, que se dividen en financiero – gerencial y expertos contables, los cuales resumimos:

Tabla 2: Resumen Entrevistados – Enfoque Gerencial

Resumen Entrevistados	
Mantenimiento de un buen sistema de control de inventarios	Para los entrevistados, mantener un buen sistema de control de inventarios permite identificar si existen anomalías o diferencias, siempre y cuando existan controles sin alteración de información o desviaciones atípicas por generación de mermas ocasionados por el agua sangre. Así mismo, permite tener información clara y al momento si existen incrementos en los precios de la materia prima, que puedan incidir en los resultados.
Producción planificada en base a objetivos	Para los tres entrevistados, consideran que es importante planear la producción, para no realizar sobreproducción ni generación de gastos adicionales por productos en almacenaje, considerando que, si se almacenan mucho tiempo, los mismos pueden significar altos gastos y pérdida de recursos para la Compañía. De esta manera, se puede optimizar la utilización de recursos y se evitan desperdicios que se traducen en ineficiencias operativas y mala utilización de recursos.
Relación de buen sistema de control de inventarios y niveles de satisfacción de clientes	Para los entrevistados, guardan estrecha relación mantener un buen control de inventarios y mantener buenos niveles de satisfacción de clientes, por lo que existe todo un proceso de calidad que debe cumplirse para que llegue en el mejor estado. Así mismo, a medida que se obtenga mejores controles en cuanto a las cantidades, se puede ir proyectando a tener más opciones de productos, cuidando la salud de los consumidores finales.

Formas más comunes de hurtos en inventarios Entre los más seleccionados, están la utilización de camiones de flotas externas o terceros; así mismo, la oportunidad de la migración o cambio de sistema y la falta de controles en las bodegas de despacho, ya que deben cumplirse procesos de cadena de frío y por tanto, no existen controles; además, la falta de estudio y estandarización del porcentaje de merma que se puede considerar como normal, ya que al tener productos que merman en grandes cantidades, hay productos que lo tienen en mínimas cantidades.

Mejores herramientas de control para evitar el hurto de productos. Los expertos a nivel gerencial coinciden en que, para establecer mejores herramientas de control, deben inspeccionar todos los procesos y relevar las debilidades existentes. Así mismo, se debe empezar por construir una política de ética y comunicación, ya que de nada servirá haber plasmado la herramienta sin haberlo socializado con los usuarios procesadores. Así mismo, coinciden en que deben implementar documentación de soporte con firmas de responsabilidad.

Tabla 3: Resumen Entrevistados – Expertos contables

Resúmenes entrevistados	
Gestión operativa efectiva para minimizar riesgos de pérdidas inventarios	Comparando criterios de los entrevistados, se concluye que una óptima gestión operativa para minimizar los riesgos de pérdidas por hurtos de inventarios sería automatizar todos los procesos que se involucran dentro del área de inventarios, así como el control de pesos, traslados y despachos, ya que, dentro de la industria y de acuerdo a las Leyes existentes, dentro de una bodega de frío, no deben existir manipulaciones para evitar contaminaciones, razón por la cual se da la falta de controles, situación que es aprovechada por los distintos operarios para generar errores en despachos y cargas, los cuales conllevan a demás problemas existentes de malos despachos y futuros reclamos de parte de clientes distribuidores.
Refuerzo de controles internos	Analizando el punto, es vital que todo sea automatizado y con estándares mínimos a cumplir, para que sean registrados adecuadamente en el sistema. Además, se debe contar con una adecuada capacitación a los distintos usuarios para minimizar los riesgos de mal ingreso de información. Como resultado final se obtendría que no exista mala información que conlleven a malas decisiones financieras y gerenciales. Así mismo, debería llevarse controles por lotes o identificación de los animales a faenar, con sus respectivos pesos y características, para evitar la pérdida de trazabilidad.
Afectaciones por hurtos de inventarios	Concuerdan que, las pérdidas por robos o hurtos de inventarios afectan la rentabilidad de la empresa en el mismo volumen que ocurran los hurtos. Así mismo, el rubro de seguros podría elevarse considerablemente, ya que, al superar los límites de siniestralidad firmados en los contratos, representaría un alza en el valor considerable de la prima y, por ende, será muy alto el valor a registrar en gasto, por lo que podría volverse insostenible para la Empresa; o, por el contrario, ninguna aseguradora deseará trabajar en este ramo.

Implementación de ERP Enterprise Resource Planning – Un ERP es de vital importancia dentro de la industria, porque es quien ayudaría a controlar adecuadamente parte de los activos de la empresa, como lo son los inventarios. Así mismo, es importante que el ERP esté correctamente configurado con los parámetros que indique contabilidad, porque si no existe una correcta carga de información desde los orígenes, no existirá información confiable y tomaría mucho tiempo reprocesar la información, por lo que tocaría realizar los famosos “parches” de datos para obtener la realidad de la empresa, lo cual no es correcto realizarlo ya que podría darse fuga de información.

Afectación Tributaria por las pérdidas ocasionadas por robos o hurtos de inventarios. Dentro de la Ley de Régimen Tributario Interno y su Reglamento para la Aplicación, se debe tener en cuenta que las pérdidas de inventarios si no son detectadas a tiempo y si no cumplen los requisitos detallados en la Ley, afecta directamente en el cálculo de impuesto a la renta por la generación de gastos no deducibles, lo que puede impactar el flujo de la Compañía al pagar un valor muy alto por una mala aplicación. Así mismo, si no se obtiene la realidad de las pérdidas ni del costo de ventas, puede ser objeto de una revisión tributaria por parte del ente de control, en este caso, el Servicio de Rentas Internas, y en el futuro pueden ser objeto de una glosa tributaria por registrar valores en el costo de ventas que no son reales o comprobables.

Afectaciones por aplicación del Valor Neto Realizable. Los expertos a nivel contable coinciden que no tiene mucho impacto dentro del sector industrial cárnico, al ser un inventario de rotación rápida, y las variaciones las monitorean a diario gracias al mercado competitivo donde se desarrollan, por tanto, han evidenciado que es muy bajo el impacto si se llega a dar algún ajuste contable en cuanto a la valuación de inventarios, lo que no les representaría grandes pérdidas.

Discusión de resultados.

De acuerdo a los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas a los expertos involucrados en la parte contable y a funcionarios gerenciales, se pudo determinar que la falta de control de inventarios dentro de la bodega de despacho, donde interviene la cadena de frío, se dan muchas puertas a la pérdida de producto; además, las fallas o intermitencias del sistema y los excesivos controles manuales existentes, hacen que se pierda la información. Se deben implementar medidas de controles más rigurosos para evitar márgenes netos a la baja, que pueden terminar en la afectación a la continuidad del negocio.

Así mismo, estamos de acuerdo con que toda producción debería ser planificada en base a una meta u objetivo de atender demanda; para tratar de optimizar recursos, tanto de materia prima, materiales directos o indirectos, mano de obra, costos de almacenaje y bodegaje, porque, al final de tiempos, todo representa recursos monetarios que pueden afectar el flujo operativo de la empresa; al no tener control sobre la producción, recurrirán a financiamiento externo con altos cargos en intereses, pudiendo generar una espiral creciente de deudas que no podrán cubrir.

Cabe mencionar que, la colusión del personal de bodega, despacho y contratistas terceros, aprovechando la falta de controles en las bodegas de frío por cumplir procedimientos de cadena de frío y considerando la falta de estandarización del estudio por mermas generadas por agua sangre, son puntos aprovechados para la sustracción de productos, los cuales son medianamente controlados por procedimientos manuales, que son de fácil alteración. Los niveles gerenciales deben inspeccionar todos los procesos, en conjunto con auditoría interna y contabilidad, para mejorar los procesos existentes.

Los inventarios deben ser manejados de manera óptima, automatizando todos los procesos, ya que, al existir muchos procesos manuales, son susceptibles a errores y malas interpretaciones, los cuales son generados por los usuarios, que pueden tener

todas las buenas intenciones, como también puede tener malas intenciones. Situación que puede conllevar a mala información, que sería utilizada para mala toma de decisiones y podrían afectar la continuidad de la empresa en cuanto a manejo de fondos o flujos de efectivo, así como de la lectura e interpretación de márgenes brutos o netos. Cabe mencionar que, así mismo, si mantienen altos eventos de hurtos reportados o montos superiores al pactado en los contratos de seguros, representará más pérdidas en cuanto al pago del monto deducible para recuperar los valores por concepto de hurto. Así mismo, ya han tenido malas experiencias de constantes hurtos, que actualmente ninguna aseguradora desea trabajar cubriendo este ramo, situación que pone en riesgo uno de los activos más importantes de la empresa.

Se hace hincapié de la correcta implementación de un Enterprise Resource Planning – ERP en línea, dejando correctamente vinculadas las cuentas contables que deberían alimentar la información por cada proceso; además, se puede ayudar de otras herramientas tecnológicas tales como Power BI. Esto nos ayudará para que los niveles Gerenciales puedan tomar la mejor decisión para beneficio de la empresa, con los datos obtenidos de acuerdo a la realidad de la empresa.

A nivel operativo, se debe dejar la cultura y política de dejar ingresada la información diariamente sin esperar el cierre de mes para recién procesar todo. Los beneficios serán equilibrar la carga operativa de los usuarios sin necesidad de recurrir a sobretiempos u horas extras en los cierres de mes; además, no existirá la pérdida de información en cuanto a recordar todos los eventos que ocurrieron en el mes.

Por otra parte, vinculando los procesos productivos y los procesos contables, se analiza la implementación de controles internos, beneficiando muchos aspectos, tales como: (a) optimización de recursos, (b) identificación oportuna de posibles problemas, (c) prevenir situaciones de alto riesgo operativo, (d) reducir sustancialmente la falta de información y (e) oportunidades de mejoras continuas, permitiendo un buen crecimiento de la industria.

Capítulo 3: Análisis de los factores de riesgo operativo y propuesta de políticas de control interno para industrias del sector cárnico de la ciudad de Guayaquil

Detalles principales del sector industrial de cárnicos de la ciudad de Guayaquil

El sector cárnico tiene su importancia en la economía, tanto a nivel nacional y provincial, porque contribuye con un gran aporte en la economía ecuatoriana. Dentro del sector manufacturero se encuentran industrias tales como: cárnica, bebidas, textil, mueble, etc. Según el Banco Central (2018), el sector cárnico es el de mayor aportación según sus utilidades con más de 1604,8 millones USD, seguido por el sector de bebidas con 1604,7 millones USD, después el sector textil con 379,73 millones USD y por último el sector de muebles con 191,85 millones. Por lo cual es de gran importancia enfocarse en todas las actividades que conllevan este sector.

La industria cárnica agrupa a los actores económicos que se dedican a la cría de ganado y al procesamiento de su producción derivada, constituyendo un importante segmento dentro de la cadena de valor de las actividades de provisión de alimentos.

La producción avícola del país aumentó en un 400% en los últimos 20 años, siendo esta carne la que más consumimos los ecuatorianos, según datos de la Corporación Nacional de Avicultores Ecuador CONAVE, el Ecuador consta en puesto 18, de países que consumen carne de pollo y huevos. La CONAVE es el gremio que desde hace 20 años agrupa al 75% de los productores de carne de pollo y el 12% de los productores de huevos de consumo en Ecuador: 32 kilogramos de carne de pollo y 140 unidades de huevo, es el consumo promedio anual por habitante en nuestro país, según un comunicado del ente antes mencionado.

De acuerdo a lo indicado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO, a nivel mundial el consumo de carne vacuno subirá, sobre todo en países desarrollados. El consumo de carne de aves de corral se incrementará, independientemente de la región o el nivel de ingresos de que se trate. El consumo per cápita crecerá, incluso en el mundo desarrollado, pero las tasas de

crecimiento seguirán siendo ligeramente más altas en las regiones en desarrollo. En términos per cápita, el consumo de carne de vacuno del mundo en desarrollo permanece relativamente bajo en comparación con los países desarrollados, en alrededor de un tercio en términos de volumen. Las altas cifras de la población de Asia siguen siendo un gran impulsor del crecimiento, combinadas con la percepción positiva de los compradores chinos de que las carnes de bovino y ovino son más saludables y están libres de enfermedades; como resultado, se estima que durante los próximos años en Asia se registrará un incremento considerable en el consumo de carne de vacuno.

El consumo de carne de cerdo se ha elevado con rapidez durante los últimos años en América Latina, impulsado por una mayor producción interna, una mejora en la calidad y precios relativos favorables que han posicionado a la de cerdo como una de las carnes preferidas, junto con la de aves de corral. Por el contrario, muchos países con condiciones económicas favorables y un consumo de carne en aumento tradicionalmente no consumen altos niveles de cerdo en relación con otras carnes, lo cual provoca que el consumo se estanque e incluso baje sobre una base per cápita en el ámbito regional. El aumento de la población sigue apoyando el crecimiento del consumo total de carne de cerdo en estas regiones.

En nivel mundial, el consumo de carne de aves de corral aumentó con rapidez y superó al de carne de cerdo como la proteína animal preferida. El consumo de carne de cerdo per cápita bajará marginalmente durante el periodo de las perspectivas, con el consumo de la mayoría de los países desarrollados en niveles saturados. En los países en desarrollo, existen importantes diferencias regionales en el consumo per cápita de carne de cerdo.

Si nos fijamos netamente en grandes carnicerías como Fernández, La Española, La Vienes, El Portal, etc. han dado dura batalla a grandes cadenas de supermercados por que entraron en el proceso antes mencionado de diversificación de productos con gran calidad llegando a ser considerados supermercados, hablar de nombres como estos

es hablar en estos momentos de Cadenas porque cuentan con varios locales en la Provincia del Guayas llegando a gran cantidad de consumidores. Consumidores que son de dos grandes tipos Amas de Casa (son quienes siempre buscan ahorro) y el grupo de los trabajadores (buscan todo en un lugar sin importar precios).

Es esencial el tiempo de apertura de los locales, limpieza y el trato personalizado, lugares como los mencionados en algunos casos trabajan por más de 14 horas diarias generando gran cantidad de empleo debido a que realizan varios turnos de trabajo.

Información financiera relevante de las empresas industriales del sector cárnicos.

La pandemia del coronavirus ha llevado a la economía mundial a una inminente recesión: las restricciones de las actividades económicas, las largas etapas de aislamiento obligatorio, las medidas fiscales implementadas, una disminución en el comercio y la inversión, nos dan a notar que hay tiempos difíciles por delante. Expertos indican que la economía mundial podría contraerse 0,9% en este año y serán necesarios fondos masivos para ayudar a las naciones en desarrollo.

Ecuador no fue la excepción. Por una parte, el aislamiento obligatorio dispuesto en el país desde el 17 de marzo del 2020, ha provocado que el país se semiparalice: 253,000 empleados pasaron a una modalidad de trabajo en casa y 1,572 compañías aplicaron la suspensión de la jornada laboral, de las cuales 361 pertenecen al sector comercial. El país pidió un crédito de desembolso rápido al FMI, para atender las necesidades derivadas de la emergencia sanitaria, el mismo que fue por US\$ 643 millones (tasa del 1.05%); también llegaron US\$ 300 millones de la Corporación Andina de Fomento. Asimismo, el país tiene aprobado un préstamo por US\$506 millones otorgado por el Banco Mundial, cuyo objetivo es el siguiente: (a) Apoyar al Gobierno en la respuesta al Covid-19. (b) Eliminar las barreras para el desarrollo del sector privado. (c) Apoyar la recuperación económica. Promover la eficiencia del sector público y la sostenibilidad fiscal después de la crisis.

En este mismo contexto, pocos días después, el ministro de Economía del Ecuador, expresó que entre junio y octubre del 2020, lleguen al país recursos del Banco Industrial y Comercial de China (ICBC) y Banco de Desarrollo de China (CDB), una parte de estos recursos, será para prepagar una operación anterior con el ICBC, y de esta manera, reestructurar dicha operación con mejores condiciones.

De acuerdo al último estudio presentado por el Fondo Monetario Internacional (FMI), el ente indicó que el PIB de Ecuador decreció a -7.8% en el 2020, en el contexto de la recesión mundial que se esperó para el año 2020 por la pandemia y la caída del precio del crudo.

Aspectos críticos de la industria

Factores de riesgo asociados con la Compañía, con el Negocio y con la Oferta Pública

Los factores de riesgos previsible en el futuro que relacionamos con el sector son los siguientes: (a) Contracción económica del país, debido a la pandemia, (b) variaciones muy constantes dentro del mercado tanto internacional como local, podría afectar los márgenes brutos de la compañía, (c) Implementación de nuevas políticas gubernamentales impositivas, arancelarias y restrictivas por parte del Gobierno ecuatoriano, (d) Reformas tributarias, laborales e incluso legales, (e) La inseguridad jurídica. (f) Restricción de la inversión pública y limitada inversión privada, podría reducir expectativas de crecimiento del país, (g) Las posibles enfermedades de los animales: una mala publicidad sobre esas enfermedades y el efecto que esta pueda tener sobre los humanos. (Bolsa de Valores Guayaquil, 2017)

Es importante destacar que afectaciones causadas por factores como catástrofes naturales, hurtos e incendios en los cuales los activos fijos e inventarios se pueden afectar, total o parcialmente, generando pérdidas económicas para la empresa, se mitigan con varias pólizas de seguros emitidas por una compañía de seguros reconocida

en el medio, con coberturas de multirriesgo, dinero y valores, fidelidad, equipo y maquinaria, responsabilidad civil, vehículos, transporte abierto, etc. Sin embargo, estas primas por hurtos en algún momento pueden volverse una fuga de capitales al momento de incrementarse los sucesos dentro del año y el valor de la prima a pagar; situación que puede ser aprovechada por los defraudadores que tengan algún vínculo con la empresa para obtener recursos monetarios fuera de la operación normal de desempeño.

Respecto de la seguridad laboral, no se observa posibles inconvenientes para la empresa. Es importante destacar que la empresa no ha tenido pérdidas operativas y el sector en el que desarrolla sus actividades tiene un enorme dinamismo. Tampoco muestra evidencias que su posición relativa dentro de su sector afecte su capacidad de pago. Adicionalmente, el control estricto de los costos y la alta productividad, le permiten a la industria mantener precios bajos a sus productos lo que los hace los preferidos en los estratos medios y bajos de la población. (Bolsa de Valores Guayaquil, 2017)

Localización de las fuentes de datos para el relevamiento de información

Para realizar el levantamiento de información, hemos considerado como fuentes primarias a personas que laboran en las respectivas áreas de trabajo dentro de las industrias del sector cárnico; gracias a las entrevistas y relevamientos de procesos como observación hemos levantado la matriz de hallazgos redactados en el capítulo 2. Con relación a las fuentes secundarias, se obtuvo información desde las páginas de internet de la Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros, así como de la Bolsa de Valores de Guayaquil, Servicios de Rentas Internas; y libros relacionados a la industria cárnica que nos aportaron como guía para desarrollar el presente trabajo.

Definición del caso a analizar

Dentro de este apartado, agrupamos las industrias del sector cárnico. Para eso, hemos detallado información de este segmento de industrias para obtener un mejor entendimiento del giro del negocio, realizando un relevamiento de procesos se pueden

conocer las actividades internas que realizan dentro del área de inventarios, las áreas o sub áreas que aportan dentro del proceso; así como conocer todas aquellas inversiones realizadas para su normal desarrollo. Según los resultados a obtener, podemos establecer los factores de riesgos y en qué parte del proceso de inventarios hay mayor exposición a estos riesgos; para posteriormente dar sugerencias de mejoras para mitigar los riesgos a dichas actividades.

Entorno macroeconómico

La economía mundial se contrajo significativamente durante 2020 como consecuencia directa de la emergencia sanitaria, así como de las medidas de contención adoptadas para detener la propagación del virus. Se estima que todos los países, con excepción de China, percibirán interrupciones en su actividad económica durante un periodo de uno a dos años. En un escenario base, el Fondo Monetario Internacional estimó un decrecimiento de la economía mundial de -3% en 2021. Este pronóstico es 6 puntos porcentuales inferior a las previsiones presentadas en enero. Se proyectó una recuperación parcial para 2021, con un crecimiento mundial de 5,8%. (Cámaras de Industrias y Producción, 2021)

La región de América Latina y el Caribe fueron las más afectadas entre las economías en desarrollo durante 2020, con una caída estimada de 5,2%. Según la Comisión Económica para América Latina y El Caribe, la región afrontó la pandemia desde una posición más débil que el resto del mundo. Durante los últimos cinco años el desempeño económico de la región fue pobre, alcanzando un crecimiento de 0,1% al cierre de 2019. Se espera una caída en la economía de la región debido a la disminución en la actividad de sus socios comerciales, la caída en los precios de los productos primarios, la interrupción en las cadenas de suministro, la menor demanda de turismo y el empeoramiento de las condiciones financieras globales. (Cámaras de Industrias y Producción, 2021)

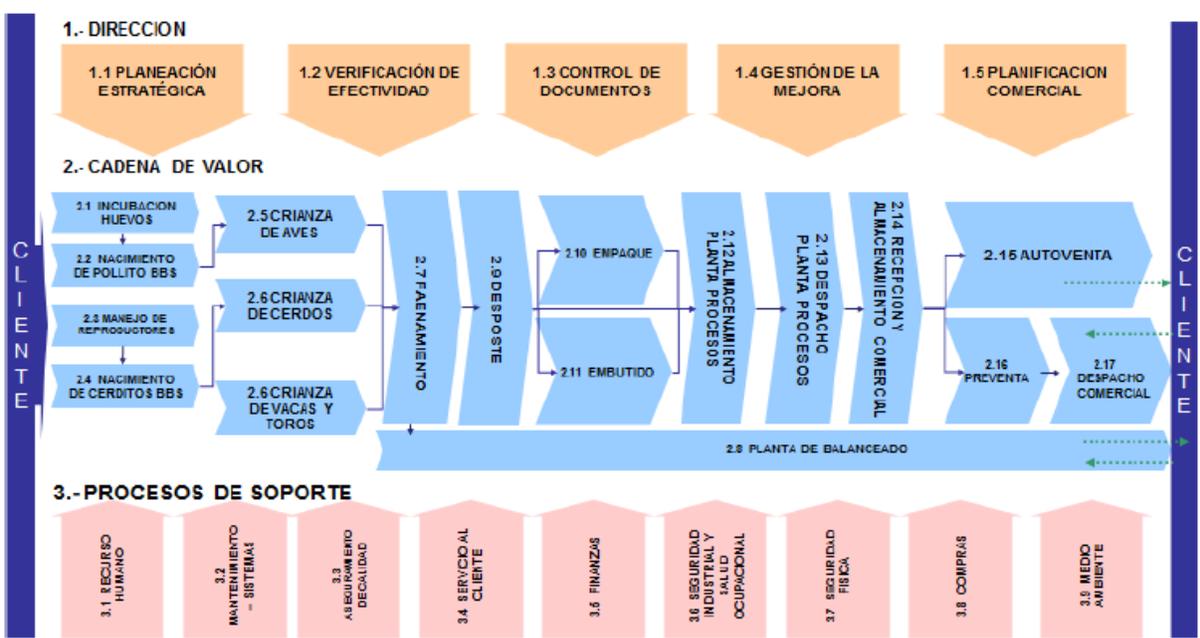
Previo a la pandemia, organismos multilaterales proyectaban un crecimiento de 0,2% en la economía del país para 2020. Adicionalmente, el Banco Mundial estimó una contracción de 6,0% para 2020 y el FMI pronosticó una caída de 6,3% en la economía nacional. El Ecuador será la tercera economía con peor desempeño en el continente americano, precedida por Venezuela (-15,0%) y México (-6,6%). Se esperaba una recuperación económica a partir de 2021, con un crecimiento de 3,86% según el FMI, y de 3,20% según el Banco Mundial, este último estimó un crecimiento de 1,5% para 2022.

Relevamiento de procesos del sector industrial cárnico

Certificaciones

Toda empresa que se dedique a la línea industrial cárnica debe contar con la certificación BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), donde deben constar todos los procesos y controles que deben seguir durante el proceso de producción, garantizando la higiene en los procesos de manipulación de alimentos y dando como resultado un producto inocuo y de calidad. Para cumplir estos objetivos, una empresa del sector nos proporcionó información de sus procesos a seguir para cumplir con los lineamientos y certificaciones:

Figura 1: Mapa de procesos internos de una industria cárnica



Fuente: Tomado de los manuales de procesos internos de Corporación Fernández Corpfernandez S.A., (2022)

Proceso de producción de carne

Las industrias cárnicas, al contar con las certificaciones que obligan los entes de control, aprovecharon la oportunidad de mantener documentado la gran parte de sus procesos, los cuales hoy se conocen como manuales de procedimientos.

Por tanto, toda producción relacionada a carne: res, ave y cerdo; es detallada por medio de la cadena de valor para dar mejor soporte a la industria; el mismo que está conformada desde la crianza de los animales hasta pasar por una etapa de faenamiento en la planta procesadora; al igual que el desposte que puede ser para empaque o embutido, el mismo que tiene control de calidad y bacteriológico, para posteriormente pasar a bodega con su ingreso de mercadería y finalmente pueda ser despachado comercialmente, ya sea a través de auto venta, preventa o despacho comercial. A continuación, se detallan los procesos de forma individual:

Carne de Aves

El proceso para obtención de carne de aves comienza con la obtención de huevos fértiles, los cuales los mantienen a través de apareamiento de aves de la misma especie o a través de compras; en la cual este proceso es observado y controlado por expertos. El proceso comienza por la recepción, clasificación e incubación de huevos, el mismo que concluye con el nacimiento del pollo y la clasificación por sexo, la vacunación y el despacho a las granjas de crías, donde están por un lapso de 46 días en la cual el crecimiento del ave es monitoreado por médicos veterinarios que controlan todo el proceso, incluyendo la alimentación, ambiente, vacunación y su posterior envío a la planta procesadora.

Carne de Res

Para la obtención de la carne de res, la mayor parte de las industrias en estudio consiguen crías en las granjas de Manabí, Santo Domingo y Pichincha; las mismas que son compradas en etapa de engorde y permanecen por un lapso aproximado de 90 días en las granjas; o en su defecto, hasta cuando complete el peso requerido por el área comercial para proceder al faenamiento.

Carne de Cerdo

Para la obtención de la carne de cerdo, parte de las industrias en estudio cuentan con su granja reproductora de cerdos; el cual, para fines comerciales e industriales, cuentan con su propia genética para producir carne de buena calidad. Empieza por el proceso de inseminación artificial a las cerdas, para luego supervisar el proceso de gestación, maternidad y nacimiento del cerdo. Una vez que nacen los cerdos, proceden a clasificar quienes serán las futuras hembras madres y pasarían al proceso de cría para posteriormente ser enviados a la gestación; mientras que los otros cerdos que no son clasificados como futuras hembras madres, los cuales son conocidos como lechones, pasan por un tiempo aproximado de 20 días al lado de sus madres; posteriormente son

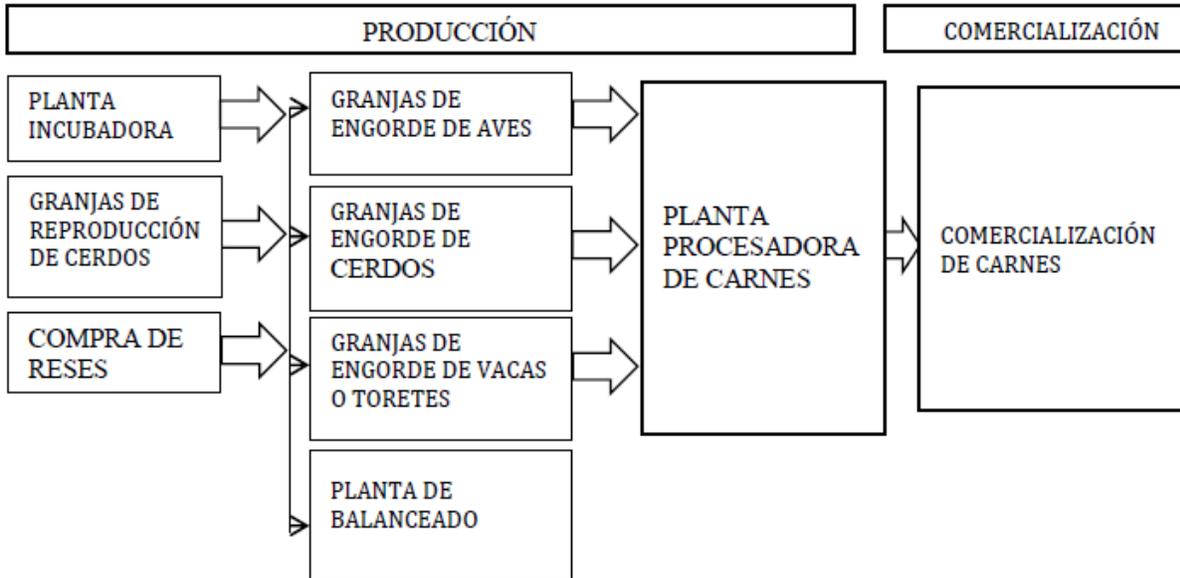
separados para pasar al área de cría y engorde. Una vez que concluye la etapa de cría y engorde, ya pueden ser trasladados hasta la planta procesadora; para lo cual, todo el proceso es controlado por especialistas manteniendo rigurosos controles de calidad.

Planta Procesadora de Carnes

Dentro de esta planta se reciben todos los animales en pie que provienen desde las granjas de aves, res o cerdo. Posteriormente, para cada tipo de animal, existe un área de sacrificio; razón por la cual, no todos pasan por las mismas maquinarias; pero si cumplen el mismo proceso donde son recibidas por el personal del área de faenamiento, desposte, almacenamiento y distribución al área comercial, resaltando que pasan por procesos rigurosos de calidad donde la temperatura es un factor clave para obtener óptimos resultados. Una vez que se cumple con el proceso de corte o faenamiento, el producto es transportado en camiones propios o de terceros; los mismos que son inspeccionados antes del embarque por el área de control de calidad; dentro del cual revisan el tema de limpieza, desinfección y climatización según el producto a transportar.

Resumiendo, podemos clasificar los procesos en el siguiente cuadro:

Figura 2: Mapa de procesos productivos para obtención de productos cárnicos



Fuente: Tomado de los manuales de procesos productivos de Corporación Fernández Corpfernandez S.A., (2022)

Comercial

Una vez que se transporta los productos desde Planta procesadora hacia cada una de las tiendas, el área comercial procede a recibir el producto siempre y cuando cumplan con el proceso de la cadena de frío requerido por cada tipo; para esto existe una persona de control de calidad en cada uno de los puntos de recepción. Una vez recibido el producto, son enviadas a las cámaras de almacenamiento, donde la temperatura es controlada cada dos horas. Posteriormente, se procede a exhibir el producto en las tiendas; donde el producto listo para la venta es monitoreado por el personal operativo del Supermercado y así mismo por la persona de control de calidad, quién es el Administrador de velar y verificar que se cumplan todos los procesos que aseguren la inocuidad en el producto.

Otra sección importante, es la auto venta, donde se realiza el procedimiento de degustación y demostración del producto; para captar la atención del cliente y convencerlo de adquirir parte de la variedad de productos cárnicos que ofrecen. Una vez que logran concretar la venta, el mismo se finaliza en el área de cajas, los mismos que deben verificar los procesos de cuadre al final de la jornada.

Paralelamente, se mencionó la parte de preventa, se efectúa el análisis de los posibles clientes, es decir, se define si son aptos para entrega de producto a crédito o si pueden ser clientes potenciales estables. De ser el caso se recibe un abono del cliente para posterior entrega del producto y cancelación de la cuenta pendiente de cobro.

Finalmente, en la sección de despacho se entrega al cliente el producto adquirido en el área de preventa mediante la solicitud de la documentación correspondiente, además de efectuar el cobro de los valores que habían quedado pendientes.

Análisis y detección de factores de riesgos operacionales y propuesta de mejora al sector industrial cárnico

Analizando los factores de riesgos dentro de la industria del sector cárnico, tenemos los siguientes: (a) Falta de conocimiento desde faenamiento, por desconocimiento de los cortes que se pueden obtener de un animal, sea cerdo, res o ave; lo cual dificulta la entrada o ingreso de información, para dar continuidad al proceso; (b), desconocimiento del sistema que actualmente maneja la empresa, indicando que es falta de capacitación por parte del mismo, dejando el control que sea manual a través de hojas de cálculo de Excel, dificultando la verificación y exactitud de información en cuanto al peso en el faenamiento de animales; (c) falta de verificación de pesos y cantidades de cortes que reciben desde las distintas plantas de faenamiento o granjas hacia planta procesos, el cual dan todo como recepción sin novedades ya que no cuentan con guía de salida desde granjas, asumiendo que todo está sin novedades; (d) falta de controles y verificación de traslados a bodega de frío, el cual, de acuerdo a relevamientos, no hay

control previo al ingreso ya que deben cumplir procedimientos internos para mantener la inocuidad y cuidar la cadena de frío; es verdad que no debe permanecer una persona adentro con los productos, pero se debe realizar una inspección física de lo que se está enviando a almacenar en las cámaras o bodegas de frío; (e) falta de verificación de bitácoras en cuanto ingreso de camiones, este control no se está realizando, el cual, si se realizara, ayudará mucho a identificar si no existe complicidad del personal tercerizado de los camiones de despacho con el personal de bodega o despacho, hemos procedido a separarlos en las dos principales áreas donde ocurren los hechos, los cuales son (a) Planta de Procesos y (b) Comercial.

Planta de Procesos

Durante el relevamiento de la planta de procesos, se pudo evidenciar los siguientes riesgos: (a) Falta de conocimiento de procesos desde el faenamiento; (b), desconocimiento del sistema que actualmente maneja la empresa; (c) falta de verificación de pesos y cantidades de cortes que reciben desde las distintas plantas de faenamiento o granjas hacia planta procesos; (d) falta de controles y verificación de traslados a bodega de frío. Se evidenció que dentro del área de sacrificio o faenamiento se obtienen los distintos cortes que actualmente vemos en cualquier supermercado, dándonos una variedad de productos provenientes de aves, cerdos y res; aquí donde podríamos evidenciar que no existe un estándar para conocer cuántos cortes se puede extraer de un animal, pudiendo existir una pérdida de información y de inventarios desde este punto del proceso; ya que estos controles son manejados mediante Excel y no desde el sistema que posee la Compañía; razón por la cual, bajo esta premisa, no guardaría una cadena de procesos entre sus fases: inventario de materia prima, producto en proceso y producto terminado. Además, por intermitencias del servicio de internet, no suelen cargarse todos los productos al sistema para comunicar lo que se envía al área comercial, situación que no es revisada ni monitoreada constantemente, hasta que se realice un inventario; el cual

es realizado de manera anual. Es aquí, donde detectamos una alta debilidad que debe ser atacado mediante controles, los cuales se levantarán en la propuesta de mejora.

Comercial

Durante el relevamiento de procesos del área comercial, se pudo evidenciar el siguiente riesgo: (e) falta de verificación de bitácoras en cuanto ingreso de camiones. Analizando a profundidad este riesgo, se origina porque el sistema se encuentra mal configurado, además de que no se verifica la recepción de productos por cantidades ni pesos, además, dentro de las tiendas se puede vender los productos con conteos negativos; es decir, no mantienen la política de realizar el ingreso del producto apenas llegue a la tienda; situación que suele ser aprovechada para sustracción de producto, ya que no existe comunicación desde la planta de procesos sobre los ítems enviados, procediendo a cargar posteriormente cuando tienen alguna notificación de una revisión sorpresa; además, aprovechan la condición del producto, el cual presenta merma por agua sangre, propiedad del producto que no está controlada desde planta de procesos hasta comercial. Ambas situaciones que consideramos, bajo estas premisas, que pueden ser aprovechadas por el personal para sustraer productos y afectar económicamente a la empresa.

Adicionalmente, existen otras situaciones menores que no representan riesgos de pérdidas de inventarios, sino falta de atención por parte de mantenimientos, tales como: (a) variaciones de temperaturas en las cámaras frigoríficas donde se almacenan los productos cárnicos, (b) daños en los refrigeradores por mantenimientos realizados fuera de horarios laborales, estas situaciones se presentan en raras ocasiones, haciendo que existan requerimientos urgentes para mantenimiento. A veces, estos daños se presentan en el mismo día, misma hora y lugares distintos, razón por la cual, uno de ellos no puede ser atendido por falta de personal. En otras ocasiones, estos daños se presentan fuera de horas laborales, por lo que resulta imposible que algún colaborador pueda detectarlo oportunamente; lo cual genera pérdidas de productos e impactos económicos.

Resumiendo, estos dos problemas relacionados a temperaturas, podemos indicar que, cualquier daño a un equipo de frío, representa la pérdida de la cadena de frío que debe cumplir el producto y produce un impacto a nivel de ventas ya que se pierde la calidad del producto.

Propuesta de mejora en la industria

La propuesta que se plantea, consiste en el diseño de un adecuado sistema de control interno enfocado al área de inventarios para que sea implementado en este tipo de industrias, ya que actualmente podemos evidenciar muchas falencias relacionadas a la ausencia de procedimientos que permitan la verificación de la óptima utilización de la materia prima y demás insumos o inventarios a usarse dentro del proceso productivo.

Este sistema de control se enfocará en optimizar los procedimientos y mejorar el control, que nos permitan medir, cuantificar y registrar los materiales directos e indirectos utilizados diariamente en la cadena productiva de las empresas que conforman este sector industrial, por lo que, actualmente no están aplicándose de manera adecuada y existen deficiencias de control en las bodegas de frío, situación que nos complica obtener indicadores de gestión y trazabilidad de la gestión de eficiencias de costos.

Al enfocarnos en las políticas y procedimientos, podemos cumplir con los componentes de control interno COSO, ya que mantendremos un manual de funciones con controles y procesos definidos por lo que contaremos con información real de una empresa perteneciente a la industria en estudio para poder cumplir con los demás componentes, esto es, estableciendo objetivos, supervisando las actividades, entre otros.

Planta de Procesos

Establecer estándares de cortes de acuerdo a una tabla por peso del animal, así mismo, realizar un relevamiento de procesos críticos y automatizar procesos para evitar los errores manuales por mantener tablas de Excel que generan poca fiabilidad al momento de tomar decisiones, dejando que la información dependa de una sola persona.

Así mismo, determinar una propuesta del estudio y análisis de mermas por agua sangre, debido que, al no estar controlado y estandarizado, es una puerta abierta para la fuga y pérdidas de inventarios. Como propuesta inicial, se establece que se permita como límite máximo de pérdidas por mermas el 0,60% de las ventas que se genere por cada local; estableciendo un cronograma de toma física de inventarios mensual realizando un aleatorio de productos; sin descuidar la toma física anual donde deben realizar de todos los productos sin excepción.

Bodega de Frío / Despacho

Vincular la información en el sistema de los pesos y cortes que reciben, para que realicen una verificación de pesos antes de ingresar a la bodega de frío; así mismo, dejar separado por gavetas que mantengan las mismas dimensiones, donde deben mantener los productos de un mismo ítem y teniendo lotizado o identificado las zonas de almacenamiento, para que, al momento de despachar, se realice por movimiento de unidades en gavetas y no se tendría que reprocesar la verificación de pesos, con el fin de no interrumpir la cadena de frío. Así mismo, se debe instruir a los guardias que registren los ingresos de camiones de distribución, así como del personal que está asistiendo al ingreso, ya que, se podría determinar si existe algún cómplice que interviene frecuentemente, o es falta de probidad del operador que se encuentra en despacho.

En aspectos generales, la propuesta de mejora estará directamente relacionada al área de producción y despacho, ya que requieren datos específicos para realizar la adecuada producción de productos cárnicos, así como el abastecimiento de productos terminados en cada una de las tiendas o sucursales; para lo cual se requiere que la persona encargada del manejo de inventarios pueda remitir datos exactos y precisos de los productos o insumos que se encuentran guardados o almacenados dentro de la bodega de frío, así como los niveles de stock existentes sin la necesidad de realizar una toma física de inventarios diariamente.

En aspecto generales, podemos indicar que la propuesta tendrá alcance a mejorar el sistema operativo de la empresa, abarcando la gestión de inventarios, distribución de productos finales y su adecuado bodegaje, teniendo en cuenta que su mayor parte de operatividad está en planta de procesos, el cual también indirectamente ayudará a reforzar controles existentes en el área de compras, porque enlazarían cierta información dentro del proceso productivo.

Procedemos a diseñar un mejor sistema de control interno enfocado a inventarios, el mismo contendrá políticas y procedimientos a realizarse dentro de cada área involucrada, así mismo se indicará claramente los procesos y controles para fácil entendimiento de las funciones en cada área, cumpliendo así con los objetivos de la propuesta planteada y garantizando la ejecución de los procesos dentro de las empresas que conforman este sector industrial.

Aplicación de nuevas políticas y procedimientos

Una vez analizadas las opiniones de expertos y empresarios, cubriendo los puntos señalados tales como: falta de procedimientos para despachos, registros no oportunos dentro del sistema, elaboración de documentos soportes de la trazabilidad, entre otros relacionados, se propone diseñar las siguientes políticas y procedimientos para control del inventario, las cuales todos los puntos se encuentran incluidos dentro de las políticas y procedimientos:

POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE INVENTARIOS		Código: INV-CO01
		FECHA: 25-08-2022
		HOJA: 1/14
APROBADO Y REVISADO POR: GERENCIA GENERAL	ELABORADO POR: BAQUE PILAY, FRANKLIN JEFFERSON	
INDICE		
INV-CO01	Políticas para el control de inventarios	2
INV-CO01	Ingreso de mercadería a bodega	3
INV-CO01	Custodia de mercadería a bodega	4
INV-CO01	Egreso de mercadería a bodega	5
INV-CO02	Distribución de alimentos	7
INV-PR01	Procedimientos para el ingreso y custodia de mercadería a bodega	8
INV-PR01	Procedimientos para el egreso de mercadería a bodega	11
INV-PR02	Procedimientos para el proceso de distribución	13

POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE INVENTARIOS		Código: INV-CO01
		FECHA: 25-08-2022 HOJA: 2/14
APROBADO Y REVISADO POR: GERENCIA GENERAL	ELABORADO POR: BAQUE PILAY, FRANKLIN JEFFERSON	
POLÍTICAS PARA EL CONTROL DE INVENTARIOS		
POLÍTICAS GENERALES		
<p>1. Establecer el puesto y crear el cargo de “Administrador de Bodega”, cuya función y actividad laboral será precautelar el orden y control de los inventarios, abarcando materia prima directa e indirecta que estén involucrados en el proceso de producción.</p> <p>2. El Administrador de Bodega estará bajo la supervisión inmediata al Jefe de Compras, a quien deberá informar y reportar todas las novedades existentes dentro de las bodegas que mantenga a cargo, así como la suficiencia de materiales guardados en bodega.</p> <p>3. Dentro de sus funciones asignadas, estará la actividad de registrar a tiempo todos los movimientos de ingreso y egreso de inventarios, sean estos materia prima o insumos almacenados, con la finalidad de contar con datos precisos y fidedignos que permitan contar con información 100% actualizada en todo momento.</p> <p>4. Deberá generar información a todos los demás departamentos de la empresa que requieran algún stock de productos, sean estos por materia prima, productos indirectos; así mismo deberá indicar si cuentan con suficiente stock, para que tengan datos sobre el próximo abastecimiento de productos que estará a cargo del Departamento de Compras.</p>		

POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE INVENTARIOS		Código: INV-CO01
		FECHA: 25-08-2022 HOJA: 3/14
APROBADO Y REVISADO POR: GERENCIA GENERAL	ELABORADO POR: BAQUE PILAY, FRANKLIN JEFFERSON	
INGRESO DE MERCADERÍA A BODEGA		
<p>Políticas Específicas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La recepción de inventarios (materia prima e insumos) deberá realizarse durante las primeras horas de la mañana, para que exista tiempo suficiente de verificar y almacenarlos adecuadamente, cuidando al máximo las características del producto y las condiciones y propiedades del mismo. 2. Todo ingreso de inventarios (materia prima e insumos) se realizará siempre y cuando hayan sido verificados por el departamento de control de calidad, asegurando que se cumplan todos los demás requisitos, tales como cantidad requerida, precios pactados y características solicitadas en la orden de compra. 3. En caso de recibir productos golpeados, dañados, caducados o no conformes, se debe informar al área de compras para que se lleve a cabo el proceso de devolución. 4. Se exigirá a los proveedores los documentos que soporten la transacción de compra y el pedido recibido. 5. El Administrador de Bodega será el responsable de ingresar a tiempo en el sistema todo ingreso y egreso de inventarios por los distintos motivos, con el fin de mantener información actualizada. 		

POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE INVENTARIOS		Código: INV-CO01
		FECHA: 25-08-2022 HOJA: 4/14
APROBADO Y REVISADO POR: GERENCIA GENERAL	ELABORADO POR: BAQUE PILAY, FRANKLIN JEFFERSON	
CUSTODIA DE MERCADERÍA EN BODEGA		
<p>Políticas Específicas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los stocks mínimos y máximos deberán ser establecidos por el Jefe del área de producción, y el Administrador de Bodega deberá asegurarse del abastecimiento de estas cantidades establecidas 2. Deberá emitirse un informe al departamento de compra tres días antes de que exista stocks mínimos de materia prima e insumos, para que el departamento de compras pueda gestionar el adecuado abastecimiento y evitar quiebres de stock. 3. En el momento que el Administrador de Bodega reciba los productos para ser almacenados, se convertirá en el custodio y responsable del cuidado y deberá observar e informar cualquier movimiento inusual que pueda observar en su área. 4. Los inventarios de materia prima e insumos deberán ser almacenados de acuerdo a sus características y propiedades, cuidando al máximo la fecha de vida útil en estado de refrigeración y/o congelación. 5. Los accesos a bodega solo estará autorizado a las personas que se designen; y a terceros con la debida justificación por escrito. 		

POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE INVENTARIOS		Código: INV-CO01
		FECHA: 25-08-2022 HOJA: 5/14
APROBADO Y REVISADO POR: GERENCIA GENERAL	ELABORADO POR: BAQUE PILAY, FRANKLIN JEFFERSON	
CUSTODIA DE MERCADERÍA EN BODEGA		
<p>6. El Jefe de compras deberá recibir constante comunicación del Administrador de Bodega sobre el abastecimiento de productos necesarios referente a materia prima e insumos, así mismo deberá coordinar con el Jefe de Planeación si se requiere más productos para la venta.</p> <p>7. Se deberá cumplir con todas las normas de seguridad e higiene en el área, así mismo, el Administrador de Bodega deberá informar si existen posibles riesgos de inocuidad, tales como hongos, bacterias, insectos o roedores.</p> <p>8. De manera mensual, el Administrador de Bodega emitirá un informe de la cuenta de inventarios al Jefe de Producción y de Compras, el cual deberá detallar de forma pormenorizada las entradas y salidas de productos, así como su respectiva justificación.</p>		
EGRESO DE MERCADERÍA EN BODEGA		
Políticas Específicas:		
<p>1. En el evento probable de evidenciar productos caducados o que se encuentren en proceso de descomposición o deterioro, el Administrador de bodega deberá registrar la salida como producto dañado y debe informar a sus Jefes inmediatos.</p> <p>2. Se debe comunicar al Jefe de Producción sobre los productos almacenados que están próximos a caducarse en el caso de que sean no perecibles, o descomponerse en el caso de ser perecibles, para que sean utilizados antes de que eso ocurra.</p>		

POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE INVENTARIOS		Código: INV-CO01
		FECHA: 25-08-2022 HOJA: 6/14
APROBADO Y REVISADO POR: GERENCIA GENERAL	ELABORADO POR: BAQUE PILAY, FRANKLIN JEFFERSON	
<p>3. Emitir comunicación al Jefe de Producción sobre la existencia de productos próximos a caducarse o descomponerse, con la finalidad de tener tiempo de reacción y analizar si procede su uso antes o analizar con el departamento de calidad si se reprocesa.</p> <p>4. Informar al Jefe de Producción los ítems que mantienen una lenta rotación, con la finalidad de analizar si se deberán incluir con más frecuencia en el proceso productivo o se dispone la baja de inventarios.</p> <p>5. En el caso de darse un egreso de inventarios desde las bodegas, sea esto materia prima o insumos, se deberá presentar todos los justificativos firmados por el Jefe de producción, con el detalle de la cantidad solicitada y una breve descripción como informativo.</p> <p>6. En el evento de que se despache un producto que esté destinado al proceso productivo, el mismo deberá someterse a la revisión del Departamento de Calidad, para que se garantice que esté en óptimas condiciones para ser procesados.</p> <p>7. Los despachos de materia prima e insumos deberán ser de forma ágil y eficiente, garantizando que no exista retraso dentro del proceso productivo de la empresa.</p>		

POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE INVENTARIOS		Código: INV-CO02
		FECHA: 25-08-2022 HOJA: 7/14
APROBADO Y REVISADO POR: GERENCIA GENERAL	ELABORADO POR: BAQUE PILAY, FRANKLIN JEFFERSON	
POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTO CONTROL DE INVENTARIO		
DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO		
<p>Políticas Específicas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Todos los productos catalogados como terminados, deberán ser almacenados y empacados de acuerdo a sus características y consistencias, cuidando que lleguen a su destino sin ninguna afectación. 2. Para el traslado de productos a las sucursales, obligatoriamente se utilizarán gavetas plásticas. 3. El camión que ejerza la distribución deberá ejecutar el recorrido con un nivel de velocidad moderado, además de cumplir con la cadena de frío ya que transporta productos que deben cumplir ciertos requerimientos de frío. 4. Todo vehículo que realice la repartición o distribución deberá mantenerlo limpio para evitar la contaminación de los alimentos. 5. El área de despacho deberá programar y establecer las rutas de reparto que deban ejecutarse para que la entrega de productos sea realizada en el menor tiempo posible. 6. Se deberá llevar el control de la cantidad de producto final entregado en cada punto o tienda autoservicio, registrar los productos sobrantes después de finalizar la entrega. 7. En caso que existan sobrantes durante la distribución, esta novedad deberá ser reportada y entregada al Jefe de Producción, para proceder a regularizar. 8. Todos los camiones que ejerzan la distribución, obligatoriamente deberán proceder a la limpieza y desinfección del vehículo repartidor para mantener la adecuada inocuidad. 9. Así mismo, dentro de la limpieza y desinfección del vehículo, se debe proceder a la limpieza y desinfección de gavetas utilizadas. 		

POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE INVENTARIOS		Código: INV-PR01
		FECHA: 25-08-2022 HOJA: 8/14
APROBADO Y REVISADO POR: GERENCIA GENERAL	ELABORADO POR: BAQUE PILAY, JEFFERSON FRANKLIN	
PROCEDIMIENTOS PARA EL INGRESO Y CUSTODIA DE MERCADERÍA A BODEGA		
DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD	N.º ACT.	RESPONSABLE
Revisar el stock de materia prima e insumos; en caso que existan mínimos, solicitar abastecimiento.	1	Administrador de Bodega
Levantar la solicitud de pedido en SAP (Sol-Ped).	2	Administrador de Bodega
Informar al departamento de compras la creación de Sol-Ped.	3	Administrador de Bodega
Confirma recepción de Sol-Ped e iniciar proceso de compra.	4	Jefe de Compras
Elaborar la orden de compra.	5	Jefe de Compras
Informar al Administrador de Bodega y enviar copia de la Orden de Compra como constancia de la ejecución.	6	Jefe de Compras
Confirmar la recepción de la copia de orden de compra recibida del Departamento de Compras.	7	Administrador de Bodega
Guardar la copia de orden de compra, el cual será instrumento para validar y verificar los productos que vaya a recibir de parte del proveedor.	8	Administrador de Bodega
Proceder con la recepción del pedido junto con los documentos de soporte.	9	Administrador de Bodega
Verificar que la Orden de compra esté detallada en la factura del proveedor.	10	Administrador de Bodega

POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE INVENTARIOS		Código: INV-PR01
		FECHA: 25-08-2022 HOJA: 9/14
APROBADO Y REVISADO POR: GERENCIA GENERAL	ELABORADO POR: BAQUE PILAY, JEFFERSON FRANKLIN	
DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD	N.º ACT.	RESPONSABLE
Verificar que el área de almacenamiento cumpla las condiciones adecuadas de higiene y aseo.	11	Administrador de Bodega
En el caso que el área no se encuentre en condiciones adecuadas de aseo, debe solicitar el mantenimiento al Jefe Inmediato.	12	Administrador de Bodega
Se recibe la notificación de llegada de mercancía al Administrador de Bodega para que realice la respectiva recepción.	13	Administrador de Bodega
Proceder con el traslado de productos recibidos a la bodega de la empresa.	14	Administrador de Bodega
Ubicar la mercadería recibida en lugares despejados para su posterior clasificación, sin obstruir el espacio donde se va a almacenar.	15	Administrador de Bodega
Guardar las respectivas medidas de manipulación de productos, para evitar contaminación o deterioro del mismo.	16	Administrador de Bodega
Verificar continuamente si existe productos próximos a caducarse, para poder evacuar lo más pronto posible y darle el lugar adecuado en relación a los nuevos.	17	Administrador de Bodega

POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE INVENTARIOS		Código: INV-PR01
		FECHA: 25-08-2022 HOJA: 10/14
APROBADO Y REVISADO POR: GERENCIA GENERAL	ELABORADO POR: BAQUE PILAY, JEFFERSON FRANKLIN	
DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD	N.º ACT.	RESPONSABLE
Verificar la fecha de caducidad, refrigeración y congelación de los ítems recibidos.	18	Administrador de Bodega
Almacenar los productos de acuerdo a vencimientos o caducidad, dando prioridad a los elementos más antiguos.	19	Administrador de Bodega
Validar que todos los productos estén almacenados correctamente.	20	Administrador de Bodega
Verificar que los productos almacenados sean consistentes con los registros de inventarios en el sistema SAP.	21	Administrador de Bodega y Asistente Contable
Cumplir las normas de higiene y calidad, verificando que no existan plagas, roedores, insectos u otros que puedan contaminar los inventarios de insumos y materia prima.	22	Administrador de Bodega
En caso de existir algún agente contaminante, se debe informar al Jefe de producción para tomar medidas correctivas.	23	Administrador de Bodega
Solicitar al Jefe de Producción los recursos necesarios para combatir los agentes contaminantes informados.	24	Administrador de Bodega
Realizar inspecciones periódicas para verificar el buen estado de la mercadería almacenada.	25	Administrador de Bodega

POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE INVENTARIOS		Código: INV-PR01
		FECHA: 25-08-2022 HOJA: 11/14
APROBADO Y REVISADO POR: GERENCIA GENERAL	ELABORADO POR: BAQUE PILAY, JEFFERSON FRANKLIN	
PROCEDIMIENTOS PARA EL EGRESO DE MERCADERÍA EN BODEGA		
DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD	N.º ACT.	RESPONSABLE
Elaborar la requisición de materia prima de acuerdo a la proyección de producción diaria.	1	Jefe de Producción
Enviar la requisición de materia prima al Administrador de Bodega para que proceda al despacho.	2	Jefe de Producción
El Administrador de Bodega recibe la orden de requisición de materiales.	3	Administrador de Bodega
Verificar stocks de productos solicitados para el proceso de producción.	4	Administrador de Bodega
En el caso de no existir los productos requeridos se comunica al Jefe de Producción inmediatamente.	5	Administrador de Bodega
En el caso de que los productos existan en almacén, se procede a la elaboración de la orden de egreso.	6	Administrador de Bodega
Una vez confirmada la existencia, se procede al despacho de productos.	7	Administrador de Bodega
Registrar en el sistema los egresos de inventarios.	8	Administrador de Bodega

POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE INVENTARIOS		Código: INV-PR01
		FECHA: 25-08-2022 HOJA: 12/14
APROBADO Y REVISADO POR: GERENCIA GENERAL	ELABORADO POR: BAQUE PILAY, JEFFERSON FRANKLIN	
DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD	N.º ACT.	RESPONSABLE
Trasladar los inventarios solicitados hacia el área de producción, con soporte de la copia de la orden de egreso.	9	Ayudantes de Producción
Proceder a la recepción de productos con soporte de la orden de egreso.	10	Jefe de Producción
Validar y verificar que los productos solicitados estén en la orden de requisición y en la orden de egreso.	11	Jefe de Producción
Proceder al archivo de los documentos de soporte.	12	Jefe de Producción
FIN		

POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE INVENTARIOS		Código: INV-PR01
		FECHA: 25-08-2022 HOJA: 13/14
APROBADO Y REVISADO POR: GERENCIA GENERAL	ELABORADO POR: BAQUE PILAY, JEFFERSON FRANKLIN	
PROCEDIMIENTO PARA EL PROCESO DE DISTRIBUCIÓN		
DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD	N.º ACT.	RESPONSABLE
Coordinar con el área administrativa la ruta a cubrir durante la distribución.	1	Distribuidor
Verificar los productos embarcados en los camiones de distribución.	2	Distribuidor
Proceder a solicitar documentos soportes del traslado de productos hacia las distintas sucursales.	3	Distribuidor
Una vez verificado los productos cargados, proceder a la firma del comprobante de recepción de producto final.	4	Distribuidor
Proceder al embarque del producto en el vehículo repartidor.	5	Distribuidor
Ordenar los productos de acuerdo a la ruta asignada, es decir, los productos que se entrega primero irán adelante y los que se entregan después irán al fondo.	6	Distribuidor
Informar a garita de seguridad el retiro de productos e iniciar la ruta de distribución.	7	Chofer Distribuidor
Entregar el producto al cliente final.	8	Distribuidor
Una vez entregado los productos, proceder a firmar el listado de despachos.	9	Cliente

POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE INVENTARIOS		Código: INV-PR02
		FECHA: 25-08-2022 HOJA: 14/14
APROBADO Y REVISADO POR: GERENCIA GENERAL	ELABORADO POR: BAQUE PILAY, JEFFERSON FRANKLIN	
DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD	N.º ACT.	RESPONSABLE
Retornar a Planta Procesos una vez culminada la ruta de distribución.	10	Chofer / Distribuidor
Entregar al Jefe de Producción los reportes de distribución.	11	Distribuidor
En caso de existir sobrantes reportados, se procede a la entrega de producto sobrante con su respectivo documento.	12	Distribuidor
En caso de haber efectuado un cobro, realizar la entrega de dinero a un funcionario de Cobranzas y dejar constancia de los valores entregados.	13	Distribuidor
Proceder a la limpieza de vehículo después de la distribución.	14	Distribuidor
Proceder con la limpieza de gavetas posterior a la distribución.	15	Distribuidor
FIN		

Todos los riesgos identificados por los expertos y empresarios, tales como falta de procesos por escrito, procesos para almacenar correctamente los productos, elaboración de soportes o evidencias de la salida de productos por despachos y entregas a camiones tercerizados para distribución hacia las tiendas o sucursales han sido cubiertos con los procedimientos desarrollados.

Conclusiones

Dentro del relevamiento se pudo fundamentar teóricamente las grandes debilidades en el área de producción y despacho, los cuales son originados dentro del manejo actual de inventarios, sobre el cual no existe ningún tipo de control, abarcando los insumos, materia prima y demás elementos que ingresan y egresan de las bodegas de frío.

El diseño metodológico planteado nos permitió desarrollar la investigación, evaluar mediante un relevamiento de información de procesos e interpretar los resultados; los cuales se convirtieron en bases para identificar los riesgos y las mejoras en los inventarios en las empresas industriales de cárnicos de la ciudad de Guayaquil, lo que nos ha permitido recolectar datos importantes del proceso que están llevando a cabo, identificar puntos claves para establecer una propuesta de mejoras de control interno, con el objetivo de hacer más eficientes los procedimientos actuales, en especial cuando las empresas tienen todo el ciclo completo, incluyendo procesos de producción y cuidado de la cadena de frío, es por ello que se establecieron medidas de control dentro del manual de políticas y procedimientos planteados como propuesta para conseguir mejora continua en los procesos de producción.

Se analizó los factores de riesgo operativo que están presente en la industria cárnica, por tanto, se elaboró políticas y procedimientos enfocados al buen manejo de materia prima por parte de los empleados, socializándolos con todo el personal involucrado para su fácil comprensión.

La propuesta diseñada para las empresas industriales cárnicas cuenta con políticas detalladas y procedimientos específicos para cada proceso productivo con el fin de obtener información confiable y segura. Por medio de este diseño se mejorará todos los procesos de faenamiento, almacenamiento y distribución, permitiendo así reducir las pérdidas de insumos y la reducción de costos.

Recomendaciones

Se sugiere la implementación de procesos automatizados, con el objetivo de mejorar la gestión de almacenamiento y control, considerando que poseen una bodega de frío donde se debe cuidar los temas relacionados a evitar la contaminación del producto.

Se recomienda a los Directivos de las empresas de este sector industrial que revisen y renueven los procedimientos y políticas relacionados al control de inventarios, sujetándose a sus necesidades, situación evolución actual. Es importante que todo el personal del área que participe dentro del proceso se encuentre debidamente capacitado en cuanto a la manipulación de productos cárnicos, tanto para su almacenamiento, como para su traslado hacia el camión que realizará el despacho, con el fin de cumplir con los procedimientos de calidad, BPM y cadena de frío. Es importante asegurar que las políticas establecidas permitan el cumplimiento de objetivos dentro de la gestión de inventarios, para garantizar excelentes resultados.

Establecer un estudio estándar y una política sobre mermas que generen los productos, de acuerdo a cada sucursal o tienda por cada línea de productos y el estado en que se recibe, con el fin de reducir la cantidad de posibles riesgos de fuga de productos con el pretexto del agua sangre que generan al momento de mantener stock en las vitrinas o en el mismo despacho.

Supervisar y tener un control estricto sobre el ingreso de personal a la bodega de la empresa, con mayor atención a las que se almacenan en la bodega de frío, ya que toda mercadería que ingrese o egrese deberá tener su respectivo soporte y debe encontrarse debidamente registrada, responsabilidad que recaerá sobre el Administrador de esa área.

Referencias

Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario - Agrocalidad. (2021). *Listado de mataderos bajo inspección oficial - Mabio*.

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria - ARCSA. (30 de Julio de 2015). R.O. 555, ARCSA-DE-042-2015-GGG. *Expídese la Norma Técnica Sustitutiva de Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos Procesados*. Quito, Pichincha, Ecuador.

AICPA. (2017). *Prevención y detección del fraude en las organizaciones*:. Obtenido de <https://www.grupoparadell.com/prevencion-deteccion-del-fraude-lasorganizaciones>

Asamblea Nacional Constituyente. (17 de Noviembre de 2004). Ley de Régimen Tributario Interno, LRTI, R.O. 463. Quito, Pichincha, Ecuador.

Asamblea Nacional Constituyente. (27 de Diciembre de 2010). Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria. Quito, Pichincha, Ecuador.

Asamblea Nacional Constituyente. (28 de Febrero de 2015). Reglamento para la Aplicación de la Ley de Régimen Tributario Interno, Decreto 374. Quito, Pichincha, Ecuador.

Asamblea Nacional Constituyente. (03 de Julio de 2017). Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria R.O. Suplemento 27. Quito, Pichincha, Ecuador.

Association of Certified Fraud Examiners. (2018). *Triángulo del Fraude*. Obtenido de <https://acfe-spain.com/recursoscontra-fraude/que-es-el-fraude/triangulo-del-fraude>

Badillo, J. (2008). *Theiia*. Obtenido de [https://na.theiia.org/translations/PublicDocuments/Auditoria_Forense_Una_Misi%C3%B3n_JBadillo_Mayo08\(14023\).pdf](https://na.theiia.org/translations/PublicDocuments/Auditoria_Forense_Una_Misi%C3%B3n_JBadillo_Mayo08(14023).pdf)

Barquero, M. (2013). *Manual práctico de Control Interno: Teoría y aplicación*. Profit Editorial. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=taihAQAQBAJ&printsec=frontcover&dq=el+control+interno+seg%C3%BA+autores&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwj9qajT8pvjAhVjneAKHVQ0A3AQ6AEILjAB#v=onepage&q=el%20control%20interno%20seg%C3%BA%20autores&f=false>

Barragan, R. (2003). *Guía para la formulación y ejecución de proyectos de investigación*. FUNDACION PIEB.

Bolsa de Valores Guayaquil. (2017). *Prospectos e Informes de Renta Fija*. Obtenido de <https://www.bolsadevaloresguayaquil.com/prospectos-e-informes/index.asp>

Cámaras de Industrias y Producción. (Diciembre de 2021). *Balance del sector industrial en 2021 y proyecciones de la CIP para 2022*. Obtenido de <https://www.cip.org.ec/2021/12/27/balance-del-sector-industrial-en-2021-y-proyecciones-de-la-cip-para-2022/>

- Castro, C., & Velez, M. (2013). *Los Inventarios y su clasificación*. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4991575>
- Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad. (2003). *Norma Internacional de Contabilidad - NIC 2*. España: IFRS Foundation.
- Córdova, G. (2002). *Obtenido de NIA 6*. Obtenido de www.intelecto.com.ec/wpcontent/.../sec400evaluacionderiesgosycontrolinterno.doc
- Creswell, J. W. (2014). *A Concise Introduction to Mixed Methods Research*. Washington DC: SAGE Publications, Inc.
- Delgado, A., & Quiñonez, A. (2016). Detección de esquemas de fraudes en una compañía de consumo masivo de la ciudad de Guayaquil. Obtenido de <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/5134/1/T-UCSG-PRE-ECOCICA-208.pdf>
- Ferro, J. (2014). *Introducción a las conductas criminales de fraude al seguro, incendios provocados, falsedades instrumentales o contables y cibercriminalidad*. Club Universitario.
- Fonseca, M. (2005). *Comunicación Oral*. Pearson Educación.
- Galeano, M. (2003). *Diseño de proyectos en la investigación cualitativa*. Universidad Eafit.
- García Collin, J. (2015). *Contabilidad de Costos (Tercera ed.)*. España: Mc Graw Hill.
- García, J. (1999). *Organización y Dirección de Empresas*. España: Clara de la Fuente.

- Instituto de auditores internos de Argentina. (2005). *Un enfoque proactivo para combatir el fraude*. Obtenido de https://na.theiia.org/translations/PublicDocuments/UN_ENFOQUE_PROACTIVO_PARA_COMBATIR_EL_FRAUDE__Rev_.pdf
- Kranacher, M., & Riley, R. (2019). *Forensic Accounting and Fraud Examination*. John Wiley & Sons.
- Luchini, D. (10 de Julio de 2014). *Definición de inventario de control*. Obtenido de https://www.ehowenespanol.com/definicion-inventario-control-sobre_97883/
- Namakforoosh, M. (2000). *Metodología de la investigación*. Editorial Limusa.
- Ortiz, M. (2007). *Manual De Diseño y Control de Inventarios Áreas de Grado*. Venezuela: Mención Gerencia.
- Philippa, G. (2013). *Operational Risk Management: A Complete Guide to a Successful Operational Risk Framework*. Obtenido de <https://assets.kpmg/content/dam/kpmg/es/pdf/2016/11/perfil-globaldefraudador.pdf>
- Riggs, J. (1999). *Sistema de producción y control de inventarios*. Venezuela: Noriega Editores.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). *Research Methods For Business: A Skill Building Approach*. John Wiley & Sons.
- Tattam, D. (2012). *A Short Guide to Operational Risk*.

Thomas, G. (2016). *How to do your case study*.

Universidad de Palermo. (2010). *Métodos de prevención, detección e investigación de fraudes dentro de empresas*. Obtenido de <https://www.palermo.edu/economicas/contadores/presentaciones/Binder1.pdf>

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, Baque Pilay, Franklin Jefferson, con C.C: #0952268704 autor del trabajo de titulación: **Propuesta metodológica para mitigar el riesgo de hurto de inventarios en empresas industriales cárnicas en la ciudad de Guayaquil**, previo a la obtención del título de **Ingeniero en Contabilidad y Auditoría**, en la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tienen las instituciones de educación superior, de conformidad con el Artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de titulación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizo a la SENESCYT a tener una copia del referido trabajo de titulación, con el propósito de generar un repositorio que democratice la información, respetando las políticas de propiedad intelectual vigentes.

Guayaquil, 12 de septiembre del 2022

f. 

Baque Pilay, Franklin Jefferson

C.C: 0952268704

REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

FICHA DE REGISTRO DE TESIS/TRABAJO DE TITULACIÓN

TÍTULO Y SUBTÍTULO:	Propuesta metodológica para mitigar el riesgo de hurto de inventarios en empresas industriales cárnicas en la ciudad de Guayaquil		
AUTOR(ES)	Baque Pilay, Franklin Jefferson		
REVISOR(ES)/TUTOR(ES)	Ing. Rosado Haro, Alberto Santiago, PHD		
INSTITUCIÓN:	Universidad Católica de Santiago de Guayaquil		
FACULTAD:	Economía y Empresa		
CARRERA:	Contabilidad y Auditoría		
TITULO OBTENIDO:	Ingeniero en Contabilidad y Auditoría		
FECHA DE PUBLICACIÓN:	12 de septiembre del 2022	No. PÁGINAS:	DE 98
ÁREAS TEMÁTICAS:	Contabilidad, Auditoría		
PALABRAS CLAVES/ KEYWORDS:	Inventarios, NIC 2, Factores de riesgos, industrias cárnicas.		

RESUMEN/ABSTRACT (150-250 palabras):

El hurto de inventarios es un riesgo el cual toda empresa puede ser víctima, debido que, en los últimos años se han evidenciado muchas formas de generar fraude con la ayuda de la tecnología y cómplices que conocen del giro del negocio; así mismo, la auditoría forense ha contribuido a través de sus valiosas herramientas para combatir o minimizar estos factores de riesgos gracias a que, nos ayuda a identificar, prevenir y reducir el fraude a través de la implementación de recomendaciones para fortalecer las acciones de control interno propuestos por el auditor; sin embargo, en las empresas dedicadas a la producción de cárnicos se mantiene el índice de hurto de inventarios, ya sea que los mecanismos actuales no estén protegiendo lo suficiente contra el riesgo o porque existen personas cómplices que se adelantan a los controles, siendo los más vulnerables a estos delitos el área de operaciones, logística y despacho, compras y pagaduría, alta gerencia, tesorería; comprometiendo considerablemente la continuidad del negocio, tanto en las finanzas de la empresa, como en los resultados de operaciones; ya que al no poder controlar adecuadamente las debilidades de control, da lugar que se aprovechen indebidamente de los recursos de la empresa, obstaculizando la ampliación de mercado y la generación de nuevas plazas de trabajo, además de la parte legal y tributaria.

ADJUNTO PDF:	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
CONTACTO CON AUTOR:	Teléfono: +593 939591659	E-mail: franklin.baque@cu.ucsg.edu.ec
CONTACTO CON LA INSTITUCIÓN (COORDINADOR DEL PROCESO UTE):	Nombre: Bernabé Argandoña, Lorena Carolina	
	Teléfono: +593-4- 3804600 ext.1635	
	E-mail: lorena.bernabe@cu.ucsg.edu.ec	

SECCIÓN PARA USO DE BIBLIOTECA

Nº. DE REGISTRO (en base a datos):	
Nº. DE CLASIFICACIÓN:	
DIRECCIÓN URL (tesis en la web):	