

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS



TRABAJO DE GRADO EN MODALIDAD DE ESPECIALIZACIÓN EN
AUDITORIA INTERNA:

**“GESTIÓN DE RIESGOS EN EL DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE
AUTOREVISIONES PERIÓDICAS DE SALUBRIDAD Y CONTROL DE
CALIDAD DE PRODUCTOS QUÍMICOS PARA ALIMENTOS”**

PRESENTADO POR

ADRIANA MARÍA ARÉVALO MUÑOZ	L10802
KAREN MELISSA RAMOS HERNÁNDEZ	L10802
JONÁN URIEL SÁNCHEZ GUIDOS	L10802

NOVIEMBRE DE 2023

CIUDAD UNIVERSITARIA DR. FABIO CASTILLO FIGUEROA

SAN SALVADOR, EL SALVADOR, CENTROAMÉRICA

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR

AUTORIDADES UNIVERSITARIAS

Rector : Msc. Juan Rosa Quintanilla.
Vicerrectora académica : Dra. Evelyn Beatriz Farfán Mata.
Secretario general : Lic. Pedro Rosalío Escobar Castaneda.

AUTORIDADES DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

Decana de la Facultad de Ciencias Económicas : Licda. Celina Amaya de Calderón.
Secretario de la Facultad de Ciencias Económicas : Lic. Pedro Javier Rivas Mejía.
Coordinador General del Proceso de Grado : Maf. Ronald Edgardo Gálvez Rivera.
Director de Escuela de Contaduría Pública : Msc. Mauricio Ernesto Magaña Menéndez.
Coordinador de Procesos de Grado de Escuela de Contaduría Pública : Lic. Daniel Nehemías Reyes López.
Docente asesor : Lic. Marco Antonio Orellana Orellana.
Tribunal Evaluador : Lic. Miguel Ángel Macías Palacios.
: Lic. Jhony Alexander Argueta Amaya.
: Lic. Marco Antonio Orellana Orellana.

NOVIEMBRE DE 2023

SAN SALVADOR, EL SALVADOR, CENTROAMÉRICA

AGRADECIMIENTOS

Primero agradezco a Dios, porque sé que sin su ayuda esto no habría sido posible. Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a mi familia, principalmente a mi Mamá por todo su apoyo y amor incondicional durante este largo proceso, a mi futuro esposo que me alentó y me ayudó muchas veces para seguir adelante, a mis compañeros de trabajo que me empujaron a finalizar este proyecto incluso en los momentos de estrés. Y mis docentes en especial a mi asesor, gracias por compartir su sabiduría y por su paciencia cuando las cosas se pusieron difíciles. Esto ha sido un proceso de crecimiento el cual no sería realidad sin el apoyo de ustedes.

Adriana María Arévalo Muñoz

En primer lugar, agradezco a Dios y a mis padres, porque siempre me dan la fuerza y el apoyo para que sea feliz y cumpla todos mis sueños. Porque me han enseñado a luchar por lo que quiero y amar lo que hago. A mis amigos en este camino, porque el camino fue largo y siempre estuvieron junto a mí, un millón de gracias por nunca dudar de mí.

Karen Melissa Ramos Hernández

En primer lugar, quiero agradecer a Dios, porque sé que, sin su ayuda, esto no habría sido posible, además, quiero dar un agradecimiento a mi familia, que ha sido mi roca en este largo camino, especialmente a mis padres, quienes siempre han estado ahí con su apoyo incondicional y su amor, sin importar las dificultades, y no puedo dejar de mencionar a mis compañeros de trabajo, que me han empujado a terminar este proyecto incluso en los momentos más estresantes. También una mención especial para nuestro asesor, les agradezco de corazón por compartir su conocimiento y por tener tanta paciencia cuando las cosas se tornaban difíciles.

Jonán Uriel Sánchez Guidos

INDICE.

RESUMEN EJECUTIVO	i
INTRODUCCIÓN	iii
CAPITULO 1 – PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	1
1.1 Planteamiento Del Problema	1
1.2 Formulación Del Problema	3
1.3 Objetivos	4
1.3.1 Objetivo General	4
1.3.2 Objetivos Específicos	4
1.4 Marco Teórico	4
1.4.1 Antecedentes	4
1.4.2 Principales Definiciones y Conceptos	6
1.4.3 Generalidades de la entidad	8
1.4.4 Generalidades de la Auditoría Interna	10
1.4.5 Generalidades de la Gestión de Riesgos	11
1.4.6 Base Técnica	13
1.4.7 Base Legal	16
CAPITULO 2 – METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACION	19
2.1. Tipo de Estudio	19
2.2 Unidad de Análisis	19
2.3 Técnica e Instrumento a usar en la Investigación	19
2.4 Procesamiento de la Información	20
2.5 Determinación de Variables	20
2.5.1 Variable Independiente	20

2.5.2 Variable Dependiente	20
2.6 Operacionalización de Variables	21
2.7 Cronograma	22
2.8 Diagnostico	23
CAPITULO III – MATRIZ DE RIESGOS PARA EL DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE AUTOREVISIONES PERÍODICAS DE SALUBRIDAD Y CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS QUÍMICOS PARA ALIMENTOS.	26
3.1 Generalidades	26
3.1.1 Objetivo	26
3.1.2 Alcance	26
3.2 Planteamiento del Problema	27
3.3 Desarrollo del Caso	29
CONCLUSIONES DE LA INVESTIGACION	54
RECOMENDACIONES DE LA INVESTIGACION	56
BIBLIOGRAFIA	57
ANEXOS	61

INDICE DE FIGURAS Y TABLAS.

TABLA 1: VENTAJAS Y DESVENTAJAS DEL PLAN DE CONSULTORÍA	9
TABLA 2: OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES	21
TABLA 3: CRONOGRAMA	22
TABLA 4: CONCLUSIONES DE LA EVALUACIÓN DE GOBIERNO Y CULTURA	32
TABLA 5: CUADRO DE ESTABLECIMIENTO DE APETITO DE RIESGO DE LA ENTIDAD.	34
TABLA 6: MEDIDAS Y METAS DE LOS OBJETIVOS DEL NEGOCIO.	35
TABLA 7: EVALUACIÓN DE LAS UNIDADES DE LA ENTIDAD.	36
TABLA 8: TIPOS DE RIESGOS	38
TABLA 9: INVENTARIO DE RIESGOS	39
TABLA 10: NIVEL DE CUMPLIMIENTO DE CADA PROCESO CON LOS OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DE LA ORGANIZACIÓN.	40
TABLA 11: VISIÓN DE RIESGOS A NIVEL DE CARTERA.	41
TABLA 12: MAGNITUD DE IMPACTO	42
TABLA 13: NIVELES DE MEDICIÓN DE RIESGOS DE CONTROL.	42
TABLA 14: IDENTIFICACIÓN DE LOS RIESGOS, CONTROLES CLAVES Y SEVERIDAD DEL RIESGO.	43
TABLA 15: CALIFICACIÓN DE RIESGO RESIDUAL	45
TABLA 16: MATRIZ DE RIESGOS	46
FIGURA 1: COMPONENTES DE COSO ERM	14
FIGURA 2: ESQUEMA DE DESARROLLO DE CASO PRÁCTICO	29
FIGURA 3: ORGANIGRAMA DE LA ENTIDAD.	30
FIGURA 4: MISIÓN, VISIÓN Y VALORES.	33
FIGURA 5: OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS.	33
FIGURA 6: APETITO AL RIESGO, TOLERANCIA, LIMITANTES	34

RESUMEN EJECUTIVO

El presente trabajo de investigación se enfocó en una entidad que se dedica a la venta de materiales directamente de sus fabricantes en la línea de productos de: químicos, alimentos, solventes/ mezclas, lubricantes, cuidado del hogar y cuidado personal, el principal giro de la empresa es la venta de productos químicos para alimentos, en la cual se determinó que no cuentan con un departamento de auditoría interna y dentro de la entidad no existe un área o personal que realice autorevisiones periódicas de salubridad y control de calidad de productos químicos para alimentos, que permitan evaluar sobre el cumplimiento de las Leyes y Regulaciones establecidas para la verificación de la salubridad y control de calidad de productos químicos para alimentos, lo que afecta la calidad de los productos a la venta.

El objetivo de la investigación es contribuir a la entidad desarrollando un caso práctico que establezca procedimientos a aplicar en el desarrollo de las autorevisiones periódicas que fortalezcan la calidad, estabilidad y mejora continua de las ventas

La metodología empleada se basó en un enfoque cualitativo utilizando el método hipotético inductivo. Este método se caracteriza por partir de premisas específicas para llegar a conclusiones generales. Durante la investigación, se recopiló información de una empresa existente, lo que proporcionó un resultado que se ajusta de manera cercana a la realidad.

Para identificar la problemática, se utilizó la técnica de entrevistas, que permitió formular preguntas y recopilar información relevante. Como resultado de esta investigación, se determinó que existe una necesidad apremiante de implementar autorevisiones periódicas para mejorar la calidad de los productos y cumplir con las

regulaciones vigentes, las cuales son fundamentales para garantizar la seguridad de productos químicos destinados a alimentos.

El estudio arrojó un diagnóstico claro, identificando la necesidad imperante de implementar evaluaciones de calidad a los productos químicos destinados a alimentos mediante autorevisiones periódicas. Estas revisiones se concibieron con la intención de añadir valor a la entidad, asegurando la calidad de los productos, el cumplimiento de las regulaciones y, en última instancia, la satisfacción del cliente.

INTRODUCCIÓN

En la industria alimentaria, donde la calidad y la seguridad de los productos son fundamentales, la gestión de riesgos juega un papel crucial y fundamental en la garantía de la satisfacción del cliente y el cumplimiento de las regulaciones. En este contexto, la presente investigación se adentra en el campo de la "Gestión de riesgos en el diseño e implementación de autorevisiones periódicas de salubridad y control de calidad de productos químicos para alimentos".

La distribución de productos químicos destinados a la industria alimentaria es una tarea que demanda precisión, rigor y, sobre todo, la máxima atención a la salubridad y la calidad. La seguridad alimentaria es una preocupación constante tanto para los consumidores como para los reguladores, y en este contexto, las autorevisiones periódicas se erigen como una herramienta esencial para asegurar la integridad de productos químicos utilizados en la cadena alimentaria.

Esta investigación se adentra en la exploración de los desafíos y oportunidades que implica el diseño e implementación de autorevisiones periódicas enfocadas en productos químicos para alimentos. En capítulo uno, se aborda el planteamiento del problema enfocado en identificar los posibles riesgos de la organización, en el capítulo número dos, se dio a la tarea de determinar la metodología que se utilizará para mitigar los riesgos y en el capítulo tres se creó una matriz de riesgos para la el diseño e implementación de autorevisiones.

En el núcleo de esta investigación se encuentra el compromiso de contribuir al mejoramiento de la calidad y seguridad de los productos alimentarios, al mismo tiempo que se promueve la eficiencia y el cumplimiento normativo en un entorno empresarial altamente competitivo.

Para lograrlo, en el caso práctico se combinarán enfoques metodológicos sólidos, análisis de datos empíricos y la aplicación de las mejores prácticas en gestión de riesgos.

Esta investigación representa un esfuerzo significativo y un paso adelante en la búsqueda de soluciones que fortalezcan la seguridad alimentaria, aporten valor a las organizaciones y satisfagan las expectativas de los consumidores en un mundo cada vez más exigente en términos de calidad y salubridad de los alimentos.

En el desarrollo, el caso práctico se brinda una serie de herramientas que servirán de base y desglosará una investigación que aspira a contribuir como, por ejemplo, con el bienestar de la sociedad al mejorar la calidad y seguridad de los productos alimentarios, al tiempo que proporciona valiosas herramientas para las organizaciones que operan en este vital sector de la economía.

1. CAPITULO I. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA Y MARCO TEÓRICO.

1.1 Planteamiento del Problema

La entidad objeto de estudio, actualmente no cuenta con un área de auditoría interna, que pueda apoyar en el aseguramiento de la funcionabilidad de los controles establecidos sobre los riesgos en el diseño e implementación de autorevisiones asociadas con la salubridad y control de calidad de los productos que comercializa, como resultado de evaluaciones recibidas anteriormente la administración ha elaborado procedimientos para mitigar algunos riesgos detectados en las revisiones, sin embargo debido a que no posee un departamento de auditoría interna o un plan de autorevisiones, no se realiza el monitoreo del cumplimiento de los procedimientos existentes.

La compañía cuenta con proveedores, que autorizan la importación y distribución de sus productos dentro del país, por esta razón, se dedica únicamente a la distribución de las materias primas con fórmulas elaboradas en conjunto y específicas para cada cliente. Para garantizar sus estándares de calidad, los proveedores realizan auditorías y evalúan el desempeño de la entidad con los clientes. Como resultado de estas evaluaciones, la compañía no posee los estándares requeridos se arriesga a perder sus contratos y, por tanto, existe el riesgo de la continuidad del negocio.

Entre los resultados negativos más importantes obtenidos de estas auditorías está el riesgo de desabastecimiento de productos por la incorrecta planificación de pedidos, lo que ha generado que la entidad no pueda responder oportunamente a los pedidos de los clientes y, por lo tanto, han presentado disminución en las ventas y la inconformidad, incrementando así el riesgo reputacional de la entidad.

Por su parte, como parte de sus procedimientos de control interno, los clientes también practican auditorías a la compañía denominadas auditoría a proveedor, las cuales consisten en revisiones de cumplimiento basadas en la Norma Técnica de Alimentos del Ministerio de Salud. La entidad ha iniciado relaciones comerciales con clientes con franquicias internacionales que poseen lineamientos especiales para las auditorías de seguridad de alimentos, para obtener la autorización para comercializar con esos clientes, deben cumplirse y son revisados anualmente por un ente auditor externo.

Estos mismos lineamientos son auditados por parte del Ministerio de Salud en sus auditorías rutinarias y sorpresivas, las cuales realizan con periodicidad de un año. Por los resultados de las evaluaciones de los clientes, del Ministerio de Salud y del proveedor, la entidad ha aplicado unos procedimientos para responder a algunos de los riesgos identificados, pero la administración no ha definido un plan de supervisión o revisiones de cumplimiento de estos procedimientos.

Debido a esto, y a la falta de un área de Auditoría Interna dentro de la entidad, se genera la necesidad de evaluar los riesgos en el diseño e implementar autorevisiones periódicas de salubridad y control de calidad con el objetivo de mantener los estándares de calidad y mitigar el riesgo de incumplimientos que conlleven a rupturas de contratos con el principal socio comercial y con los clientes, si estos riesgos se materializaran podrían afectar grandemente en la continuidad del negocio, debido a que es el único proveedor con el que cuentan y los clientes dejarían de confiar en la calidad de los productos que se ofrecen, por lo que la empresa no podrá continuar con sus actividades.

Asimismo, es de crucial importancia que la compañía posea una apropiada gestión de riesgos la cual permita el cumplimiento de los estándares de calidad establecidos por las instituciones que le realizan auditorias, ya que se han identificado algunos elementos que podrían minimizarse al tener una matriz de riesgos.

Es necesario desarrollar un plan para implementar autorevisiones estableciendo procedimientos claros y prácticos para la identificación temprana de riesgos y la toma de medidas correctivas, estableciendo además las necesidades de capacitación del personal involucrado en la manipulación y uso de productos químicos, brindando formación sobre buenas prácticas, seguridad y manejo adecuado de sustancias químicas.

Debido a lo anterior, se propone un plan de consultoría sobre identificación y evaluación de riesgos en el diseño e implementación de autorevisiones periódicas de salubridad y controles de calidad de productos químicos para alimentos, el cual será diseñado bajo la normativa aplicable, para mejorar y proteger la continuidad del negocio y los riesgos relacionados.

1.2 Formulación del problema

¿Qué impacto tiene la falta de identificación y evaluaciones de riesgo en el diseño e implementación de autorevisiones periódicas de salubridad y control de calidad de productos químicos para alimentos en la continuidad del negocio de una empresa del municipio de Apopa departamento de San Salvador?

1.3 OBJETIVOS

1.3.1 Objetivo general

Elaborar un plan de consultoría, para la identificación y evaluación de riesgos en el diseño e implementación de autorevisiones periódicas de salubridad y de control de calidad de productos químicos para alimentos.

1.3.2 Objetivos específicos

1.3.2.1 Obtener un conocimiento profundo de los controles internos y los procesos de la organización, con el fin de identificar las áreas de mayor riesgo y recomendar mejoras en los controles existente.

1.3.2.2 Desarrollar y utilizar una matriz de riesgo como herramienta clave para realizar la evaluación de riesgos en el diseño e implementación de autorevisiones periódicas de salubridad y control de calidad de productos químicos para alimentos.

1.3.2.3 Proporcionar un plan de consultoría para la evaluación de riesgos en el diseño e implementación de autor revisiones periódicas de salubridad y control de calidad de productos químicos para alimentos.

1.4. MARCO TEÓRICO, CONCEPTUAL, TÉCNICO Y LEGAL.

1.4.1 Antecedentes

La importancia de garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de productos químicos utilizados en la industria de alimentos ha sido reconocida a nivel mundial. La implementación de sistemas de gestión de riesgos y autorevisiones periódicas se ha convertido en una práctica común para asegurar el cumplimiento de los estándares de seguridad y calidad.

En el caso específico de El Salvador, hay antecedentes y contextos que respaldan la necesidad de desarrollar un plan de consultoría en este tema, se cuentan con leyes y regulaciones específicas sobre seguridad alimentaria y uso de productos químicos en la industria alimentaria. Estas regulaciones establecen requisitos y estándares que las empresas deben cumplir para garantizar la calidad y salubridad de sus productos.

Existen antecedentes de incidentes relacionados con la seguridad alimentaria y el uso inadecuado de productos químicos en el país. Estos incidentes pueden haber generado preocupación tanto en los consumidores como en las autoridades reguladoras, lo que destaca la necesidad de fortalecer los sistemas de control y evaluación de riesgos en las empresas alimentarias.

A nivel global, se ha observado un aumento en la exigencia de estándares de seguridad y calidad de los alimentos. Los consumidores están cada vez más conscientes de la importancia de la seguridad alimentaria y demandan productos seguros. Esto ha llevado a un mayor enfoque en la implementación de sistemas de gestión de riesgos y autorevisiones periódicas en las empresas del sector alimentario.

Existen numerosas organizaciones internacionales y referencias técnicas que brindan orientación sobre la evaluación de riesgos y el control de calidad de productos químicos en la industria de alimentos. Estas mejores prácticas pueden servir como referencia para el diseño e implementación del plan de consultoría en El Salvador.

La entidad objeto de estudio fue constituida bajo las leyes de la Republica de El Salvador, el 31 de agosto de 2001 con la finalidad principal de la importación y comercialización de materias primas para la distribución de alimentos; desde su creación realizo operaciones con distintos proveedores de empresas relacionadas, con

lo cual se posiciono como especialista en el sector de insumos para la industria láctea y cárnica.

A partir de 2011 la Compañía realiza el 100% de la operación con un único proveedor originario de México, con el cual en conjunto trabaja en la distribución de alimentos y materias primas a la medida de las exigencias del cliente. Debido a esta operación, con el paso del tiempo la compañía ha incursionado en el desarrollo de productos para clientes de franquicias internacionales, con lo cual tiene la necesidad de la implementación de lineamientos relacionados con la seguridad alimentaria que garanticen la inocuidad y calidad de los alimentos.

Considerando estos antecedentes, es evidente la necesidad de desarrollar un plan de consultoría en El Salvador para ayudar a las empresas de alimentos a evaluar y gestionar eficazmente los riesgos asociados con la salubridad y control de calidad de los productos.

1.4.2 Principales Definiciones

a. Evaluación de riesgos: La evaluación de riesgos se refiere al proceso sistemático utilizado para identificar, analizar y evaluar los riesgos asociados con una actividad, proyecto o situación. La evaluación de riesgos implica la identificación de los posibles eventos o situaciones que podrían generar consecuencias no deseadas, así como la estimación de la probabilidad de que ocurran y el impacto que podrían tener. Este enfoque permite a las organizaciones tomar decisiones informadas sobre cómo gestionar y mitigar los riesgos identificados (Organismo Internacional de Estandarización, 2022).

b. Servicios de consultoría: Son por naturaleza consejos, y son desempeñado, por lo general, a pedido de un cliente. La naturaleza y el alcance del trabajo de

consultoría están sujetos al acuerdo efectuado con el cliente. En los servicios de consultoría suelen haber dos partes: (1) la persona que ofrece un consejo, el auditor interno, y (2) la persona que busca y recibe el consejo, el cliente del trabajo (Instituto de auditoría interna, 2017).

c. Gestión de riesgos: se define como el proceso de identificar, analizar y cuantificar las probabilidades de pérdidas y efectos secundarios que se desprenden de los desastres, así como de las acciones preventivas, correctivas y reductivas correspondientes que deben emprenderse (Organismo Internacional de Estandarización, 2022).

d. Tolerancia al riesgo: Los límites para una variación aceptable en el desempeño con relación a la consecución de los objetivos de negocio. (Instituto de auditoría interna, 2017).

e. Control de calidad: El control de calidad se refiere a los procesos y actividades desarrollados en una organización con el fin de garantizar que los productos o servicios cumplan con los estándares establecidos.

1.4.3 Generalidades de la entidad

La entidad desempeña un papel esencial en la distribución de ingredientes, aditivos, conservantes y otros productos químicos utilizados en la elaboración y procesamiento de alimentos lácteos. Algunas generalidades sobre este tipo y los riesgos que pueden afectarlas:

Distribución de Ingredientes y Aditivos, se producen una amplia variedad de ingredientes y aditivos utilizados en la industria alimentaria. Esto incluye conservantes, colorantes, aromatizantes, emulsionantes, espesantes, entre otros.

Cumplimiento Normativo, deben cumplir con regulaciones estrictas relacionadas con la seguridad alimentaria y la calidad de los productos. Esto incluye el cumplimiento de normativas como las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la aprobación de ingredientes.

Investigación y Desarrollo, la innovación es fundamental en la industria, ya que se requiere el desarrollo constante de nuevos productos químicos que cumplan con los estándares de seguridad y las necesidades cambiantes de la industria alimentaria.

a. Seguridad Alimentaria, es uno de los riesgos más críticos es la posibilidad de contaminación de productos químicos, lo que podría resultar en la contaminación de los alimentos procesados. Esto podría tener graves consecuencias para la salud pública y la reputación de la empresa.

b. Cumplimiento Normativo, la empresa debe estar al tanto de las regulaciones en constante cambio y asegurarse de que sus productos cumplan con los estándares establecidos. El incumplimiento puede dar lugar a sanciones legales y daños a la reputación.

c. Manipulación de Sustancias Peligrosas, puede presentar riesgos para la seguridad de los empleados y del medio ambiente. Es importante contar con medidas de seguridad adecuadas y procedimientos de manejo de productos químicos.

d. Cambios en las Preferencias del Consumidor, pueden cambiar rápidamente, lo que puede afectar la demanda de ciertos productos químicos alimentarios. Las empresas deben estar preparadas para adaptarse a estas tendencias.

e. Cadena de Suministro, interrupciones en la cadena de suministro, como problemas de abastecimiento de materias primas, pueden afectar la distribución y la capacidad de cumplir con los pedidos.

f. Cambios en la Tecnología y la Investigación, la industria de productos químicos para alimentos está en constante evolución, lo que significa que las empresas deben invertir en investigación y desarrollo para mantenerse al día con las últimas tendencias y tecnologías.

Ventajas y desventajas del plan de consultoría

Tabla 1: Ventajas y Desventajas del Plan de Consultoría

HERRAMIENTA	VENTAJAS	DESVENTAJAS
Plan de consultoría sobre la identificación y evaluación de riesgos en el diseño e implementación de autorevisiones periódicas de salubridad y control de calidad	Mejora de la seguridad alimentaria, identificando y evaluando los riesgos.	Costos, la implementación nuevas medidas de control y posibles inversiones.
	Cumplimiento normativo, la consultoría permitirá asegurar el cumplimiento de las regulaciones vigentes.	Tiempo y recursos requerido, puede afectar temporalmente la operatividad y la asignación de personal.
	Mejora de la eficiencia, Mediante la implementación de autorevisiones periódicas.	Resistencia al cambio, especialmente por cambios en prácticas habituales.
	Mejora de la imagen de la empresa, al mejorar el compromiso de la entidad con la seguridad y calidad.	

Fuente: Elaboración propia

1.4.4 Generalidades de Auditoría interna

La auditoría interna es esencial en las organizaciones, diseñada para un enfoque sistemático y disciplinado para evaluar y mejorar la eficiencia, eficacia y

adecuación del control interno, y para asegurar el cumplimiento de políticas, procedimientos y regulaciones internas y externas. El rol del auditor interno es fundamental en este proceso, tomando como en consideración los siguientes puntos:

Independencia y objetividad, el auditor interno debe ser independiente de las áreas que se auditan y mantener una posición imparcial y objetiva al evaluar y comunicar los hallazgos.

Evaluación de riesgos, identifica y evalúa los riesgos y vulnerabilidades dentro de la organización para establecer un plan de auditoría efectivo y enfocado.

Planificación y ejecución, desarrolla un plan de auditoría detallado que aborde los aspectos más críticos de la organización y su funcionamiento. Luego, lleva a cabo las auditorías de acuerdo con este plan.

Evaluación del control interno, evalúa la eficacia del control interno y el sistema de gestión de riesgos de la organización. Esto incluye la revisión de políticas, procedimientos y prácticas para garantizar que estén alineados con los objetivos de la empresa y las mejores prácticas.

Detección de fraudes y malas prácticas, busca indicios de irregularidades, fraudes o malas prácticas dentro de la organización, proporcionando una capa adicional de supervisión y prevención.

Recomendaciones y mejoras, basándose en los hallazgos de las auditorías, el auditor interno ofrece recomendaciones para mejorar la eficiencia operativa, fortalecer el control interno y mitigar los riesgos identificados.

Comunicación, se comunica con la alta dirección y otros interesados para informar los resultados de las auditorías y presentar recomendaciones para abordar las áreas de mejora identificadas.

Seguimiento y monitoreo, interno realiza un seguimiento de las acciones correctivas implementadas por la gerencia para abordar los problemas encontrados en las auditorías y verifica su efectividad.

Cumplimiento normativo y regulatorio, evalúa el cumplimiento de la organización con las leyes, regulaciones y políticas internas aplicables.

Aprendizaje continuo, debe mantenerse actualizado con las últimas tendencias, normativas y prácticas en el campo de la auditoría interna para mejorar constantemente sus habilidades y conocimientos.

El rol del auditor interno es esencial para garantizar la transparencia, integridad y eficiencia en el funcionamiento de una organización, así como para brindar tranquilidad a la dirección y a los interesados sobre el estado de los controles internos y el cumplimiento de las normativas.

1.4.5 Generalidades de gestión de riesgos

La gestión de riesgos es un proceso sistemático y continuo que busca identificar, evaluar y abordar los riesgos que pueden afectar negativamente el logro de los objetivos de una organización (Instituto de auditoría interna, 2017).

Identificación de riesgos, el primer paso en la gestión de riesgos es identificar los posibles eventos o situaciones que podrían afectar negativamente los objetivos de la organización. Esto implica una revisión exhaustiva de las operaciones, procesos y entorno en el que opera la organización.

Evaluación de riesgos, una vez que los riesgos se han identificado, se procede a evaluar su probabilidad de ocurrencia y su impacto potencial en la organización. Esto permite priorizar los riesgos y enfocar los recursos en aquellos que son más críticos.

Análisis de causas y consecuencias, se examinan las causas subyacentes de los riesgos y las posibles consecuencias de su materialización. Esto ayuda a comprender mejor la naturaleza de los riesgos y a desarrollar estrategias adecuadas para manejarlos.

Desarrollo de estrategias de gestión, una vez que se comprenden los riesgos, se diseñan estrategias para manejarlos de manera efectiva. Estas estrategias pueden incluir evitar, transferir, reducir o aceptar el riesgo, dependiendo de la naturaleza del riesgo y la capacidad de la organización para manejarlo.

Implementación de controles y medidas de mitigación, se establecen controles y medidas específicas para reducir la probabilidad de que ocurran los riesgos identificados o para minimizar su impacto en caso de materializarse.

Monitoreo y revisión continua, la gestión de riesgos es un proceso dinámico que requiere monitoreo y revisión periódica. Se deben realizar evaluaciones regulares para asegurarse de que las estrategias de gestión sigan siendo efectivas y adecuadas ante los cambios en el entorno operativo de la organización.

Involucramiento de todas las partes interesadas, la gestión de riesgos es una responsabilidad compartida en toda la organización. Todas las partes interesadas, desde la alta dirección hasta los empleados de todos los niveles, deben estar involucradas en el proceso de gestión de riesgos.

Integración en la planificación estratégica, la gestión de riesgos debe estar integrada en la planificación estratégica de la organización. Los riesgos y las

estrategias de gestión deben ser considerados al establecer los objetivos y las metas de la organización.

Enfoque preventivo, la gestión de riesgos se enfoca en la prevención de problemas potenciales en lugar de solo reaccionar ante situaciones adversas una vez que ocurren.

Mejora continua, la gestión de riesgos busca la mejora continua de los procesos y prácticas de gestión de riesgos en la organización, aprendiendo de las experiencias pasadas y adaptándose a los cambios en el entorno.

Es un enfoque proactivo y estructurado para abordar los riesgos que enfrenta una organización. Al implementar un proceso de gestión de riesgos efectivo, una organización puede mejorar su capacidad para tomar decisiones informadas, reducir pérdidas y aprovechar oportunidades en un entorno incierto.

1.4.6 Base Técnica

Normas Internacionales para el Ejercicio Profesional de la Auditoría Interna: Para los trabajos de Servicios de Consultoría es necesario el cumplimiento de las Normas Internacionales para el Ejercicio Profesional de la Auditoría Interna en el ejercicio de las responsabilidades de los auditores internos, cuando se desempeñan servicios de consultoría, el auditor interno debe mantener la objetividad y no asumir responsabilidades de gestión. Además, en el Dominio IV de las Normas se establece la comprensión de los procesos de gestión de riesgos.

COSO ERM 2017: El Marco de Gestión de Riesgos Empresariales – integrado con estrategia y desempeño (COSO 2017) aclara la importancia de la gestión de riesgos empresariales en la planeación estratégica y la incorpora a toda la

organización, ya que el riesgo influye y están alineados a la estrategia y el desempeño en todas las áreas, departamentos y funciones.

Los componentes de COSO ERM se resumen a continuación:

- **Gobierno y Cultura:** El gobierno establece el tono de la organización, reforzando la importancia de, y estableciendo responsabilidades de supervisión, para la gestión de riesgos empresariales. La cultura se refiere a valores éticos, comportamientos deseados y comprensión del riesgo en la entidad.
- **Estrategia y Objetivos:** Gestión de riesgos empresariales, estrategia y objetivos trabajan juntos en el proceso de planeación estratégica. El apetito al riesgo es definido y alineado con la estrategia; los objetivos de negocio ponen la estrategia en práctica mientras sirve para identificar, evaluar y responder a los riesgos.
- **Desempeño:** Riesgos que pueden afectar el logro de la estrategia y los objetivos de negocio pueden ser identificados y evaluados. Riesgos son priorizados por severidad y en el contexto del apetito al riesgo. La organización selecciona las respuestas al riesgo y toma el riesgo que ha asumido.

Figura 1: Componentes de Coso ERM



- **Revisión:** Para revisar el desempeño de la entidad, una organización puede considerar qué tan bien funcionan los componentes de gestión de riesgos

empresariales a lo largo del tiempo a la luz de los cambios sustanciales y qué revisiones se necesitan.

- Información, Comunicación y Reporte: La gestión de riesgos empresariales requiere un proceso continuo para obtener y compartir información necesaria, de fuentes internas y externas, que fluya en todas las direcciones y a través de toda la organización.

La Norma Técnica de Alimentos del Ministerio de Salud, la cual “establece los requisitos sanitarios que deben cumplir los establecimientos dedicados al procesamiento, producción, envasado, almacenamiento, distribución y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos, para otorgar la autorización de funcionamiento” (Norma Técnica de Alimentos, 2013, Art.1), esta norma debe ser aplicada en su totalidad en los aspectos generales para todos los establecimientos sin embargo, la compañía tiene la obligación de aplicar lo establecido en el Título IV que regula los requisitos sanitarios de bodegas secas.

La Norma Técnica para Autorizaciones y Permisos Sanitarios de Funcionamiento del MINSAL Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP): Es una normativa emitida por el Ministerio de Salud de El Salvador. Esta norma establece los requisitos y procedimientos para la obtención de autorizaciones y permisos sanitarios de funcionamiento, así como la implementación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en establecimientos dedicados a la producción y manipulación de alimentos.

El objetivo principal de esta norma es garantizar la seguridad alimentaria y proteger la salud de los consumidores mediante la implementación de un sistema eficaz de control de riesgos y garantía de calidad en la industria alimentaria.

Marco Internacional para la Práctica Profesional de la Auditoría Interna: es un conjunto de estándares y guías establecidos. (Instituto de auditoría interna, 2017) a nivel internacional. Estas normas proporcionan un marco de referencia para la práctica profesional de la auditoría interna y se utilizan como referencia por los auditores internos en todo el mundo.

Buenas Prácticas de Manufactura, Lineamientos para la Auditoría de Seguridad de Alimentos. Estos lineamientos suelen ser utilizados por empresas o cadenas de restaurantes para evaluar y garantizar que se cumplen los estándares de seguridad en la producción, manipulación y servicio de alimentos. Estas auditorías se llevan a cabo para identificar y corregir posibles riesgos y garantizar la conformidad con las normativas y estándares de seguridad alimentaria aplicables (Yum Brand's Global Restaurants, Inc., 2009).

1.4.7 Base Legal

Ley de Protección al Consumidor: Esta ley establece los derechos y deberes de los consumidores, así como las obligaciones de los proveedores y distribuidores de bienes y servicios, incluyendo los alimentos, y establece las sanciones correspondientes por infracciones a la normativa, las cuales de no cumplirse la empresa el riesgo de imposición de multas o sanciones económicas.

Ley de fomento de producción higiénica, de la leche y productos lácteos y de regulación de su expendio: Esta ley establece los requisitos y regulaciones que deben cumplir los productores, procesadores y expendedores de leche y productos lácteos en El Salvador, con el fin de garantizar la seguridad alimentaria y proteger la salud de los consumidores. Entre los aspectos que se regulan se encuentran la calidad higiénica de la leche, los procesos de pasteurización y envasado, las condiciones de

almacenamiento y transporte, la identificación y etiquetado de los productos, y las normas de higiene y sanitización; al no poseer las medidas de bioseguridad necesarias podrían retirar las certificaciones necesarias para la comercialización de dichos productos.

Además, la ley establece un sistema de registro y certificación para los productores y procesadores de leche y productos lácteos, que deben cumplir con ciertos estándares y requisitos para poder obtener la certificación correspondiente

El Reglamento Técnico Centroamericano de Etiquetado de Alimentos Preenvasados es una normativa que establece los requisitos y las pautas para el etiquetado de los alimentos que se comercializan en los países de Centroamérica. El objetivo de este reglamento es garantizar que la información proporcionada en las etiquetas de los alimentos preenvasados sea precisa, clara y suficiente para que los consumidores puedan tomar decisiones informadas sobre los productos que adquieren.

Código de Salud: La sección doce del código de salud de El Salvador se enfoca en la regulación de la producción, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos. se enfoca en regular la seguridad e higiene alimentaria, estableciendo normas y requisitos, así como las sanciones en caso de incumplimiento. Su objetivo es garantizar la protección de la salud de la población mediante la promoción de prácticas seguras en la manipulación y consumo de alimentos, debido a esto podrían clausurar el lugar.

Código de Comercio: regula la constitución y organización de las empresas, incluyendo las empresas dedicadas a la producción, distribución y comercialización de alimentos. Establece las formas jurídicas de las empresas, como sociedades mercantiles, y los requisitos para su constitución y funcionamiento.

La Norma NSO 67.02.13:98 es una norma técnica salvadoreña que establece los requisitos y especificaciones para las carnes y productos cárnicos, incluyendo los embutidos crudos y cosidos. La norma busca garantizar la calidad y seguridad de estos alimentos y proteger la salud de los consumidores.

CAPITULO 2 – METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

2.1 Tipo de Estudio

El tipo de estudio en el cual se basó la investigación fue bajo un enfoque cualitativo, usando el método hipotético inductivo; que va de premisas específicas a

conclusiones generales, se tomó información de una empresa existente un resultado lo más apegado a la realidad.

2.2 Unidad de Análisis

La unidad de análisis estuvo compuesta principalmente por la Dirección de la empresa dedicada a la distribución de productos químicos para alimentos.

2.3 Técnica e Instrumento usados en la Investigación

- Recopilación de información: la recopilación se llevó a cabo a través de tesis, normativas, sitios web, artículos sobre la temática, y otros documentos relacionados.
- Entrevistas: se realizó entrevista al personal clave de la empresa con el objetivo de obtener información más directa.
- Instrumentos:
 - Guía de preguntas para entrevista: se realizaron preguntas claves para la obtención de información.
 - Fuente bibliográfica: se dio lectura para comprensión y dominio de marco teórico y práctico.
 - Internet: Se usó como soporte en ciertos aspectos para el desarrollo del trabajo.

2.4 Procesamiento de la Información

El procesamiento de la información se realizó en un documento de texto elaborando un análisis sobre esta y plasmando en matrices y cuadros explicativos según lo requieran los resultados.

2.5 Determinación de Variables

2.5.1 Variable Independiente

Plan de consultoría para la identificación y evaluación de riesgos del diseño e implementación de autorevisiones periódicas de salubridad y control de calidad de productos químicos para alimentos de riesgos de la entidad objeto de estudio.

2.5.2 Variable Dependiente

Cumplimiento de los requerimientos establecidos en las leyes y regulaciones aplicables a la entidad para el fortalecimiento y mejora de los objetivos de la entidad objeto de estudio.

2.6 Operacionalización de Variables

Tabla 2: Operacionalización de Variables

Formulación del Problema	Objetivo General	Hipótesis del Trabajo	Elementos de la Hipótesis	Variables	Indicadores	Instrumentos
¿Qué impacto tiene la falta de identificación y evaluaciones de riesgo en el diseño e implementación de autorevisiones periódicas de salubridad y control de calidad de productos químicos para alimentos en la continuidad del negocio de una empresa del municipio de Apopa departamento de San Salvador?	Elaborar un plan de consultoría, para la identificación y evaluación de riesgos en el diseño e implementación de autorevisiones periódicas de salubridad y de control de calidad de productos químicos para alimentos.	La aplicación de un plan de consultoría sobre la identificación y evaluación de riesgos del diseño e implementación de autorevisiones periódicas de salubridad y control de calidad de productos químicos para alimentos ayudará al cumplimiento del Marco Internacional para la Práctica Profesional de la Auditoría Interna y garantizar el fortalecimiento y mejora de los objetivos de la entidad objeto de estudio.	Aplicación de un plan de consultoría para la identificación y evaluación de riesgos Servicios de consultoría para el cumplimiento de las Leyes y Regulaciones aplicables a la entidad	Variable Independiente Plan de consultoría para la identificación y evaluación de riesgos del diseño e implementación de autorevisiones periódicas de salubridad y control de calidad de productos químicos para alimentos de riesgos de la entidad objeto de estudio. Variable Dependiente Cumplimiento de los requerimientos establecidos en el Marco Internacional para la Práctica Profesional de la Auditoría Interna para el fortalecimiento y mejora de los objetivos de la entidad objeto de estudio.	Diseño e implementación de autorevisiones Comunicación de los resultados a la Alta Dirección Determinación de requerimientos para el cumplimiento de salubridad y control de calidad	Cuestionario: enfocadas a la óptima recolección de datos para que esta sea procesada y analizada. Ficha de registro de datos: instrumentos que sustentan la fuente de información Parámetros de Medición Mejoras en el diseño y la implementación de autorevisiones basadas en el plan de consultoría de identificación y evaluación de riesgos

2.8 Diagnostico

Basándonos en la información proporcionada tras la entrevista con el jefe administrativo de la entidad, quien desempeña el rol de supervisión de las autorevisiones en sustitución a la auditoría interna, se ha logrado identificar una serie de fortalezas y limitantes en las actividades de control de riesgos. Estas actividades se centran en la importancia crítica de llevar a cabo autorevisiones periódicas de salubridad y control de calidad de productos químicos para alimentos.

El objetivo primordial de esta entrevista consistió en recopilar información esencial sobre cómo la empresa está gestionando los riesgos relacionados con las autorevisiones periódicas de salubridad y control de calidad de sus productos químicos destinados a la industria alimentaria.

De acuerdo con las respuestas proporcionadas durante la entrevista, se han identificado las siguientes problemáticas clave:

Diseño de Procedimientos de Control Interno: Se contrató a un profesional externo para diseñar los procedimientos de control interno, pero no se definieron las bases técnicas en las cuales se fundamentaron estos procedimientos. Como resultado, no se incluyeron todas las obligaciones que la entidad debe cumplir, lo que representa un riesgo significativo para la empresa.

Difusión de Procedimientos: La entidad ha utilizado canales de comunicación inadecuados para difundir los procedimientos de control interno. El personal solo conoce los procedimientos específicos de sus respectivas áreas, pero no comprende el funcionamiento del sistema en su conjunto ni su relación con otras áreas de la entidad.

Seguimiento de Procedimientos: No se ha establecido un programa de seguimiento o periodicidad para verificar el cumplimiento de los procedimientos de control interno. Además, la entidad no tiene un procedimiento para dar seguimiento a las observaciones encontradas durante las revisiones.

Supervisión y Control Global: Los procedimientos de control interno se centran únicamente en las actividades de control de cada área, sin definir procedimientos que aborden la supervisión y el control que permitan evaluar la efectividad de estos procesos en conjunto.

Comunicación de Resultados: No se ha establecido un procedimiento formal para la comunicación de resultados y observaciones. Actualmente, toda comunicación se realiza de forma oral sin documentación.

Riesgos no Cubiertos: Los procedimientos actuales no abarcan los riesgos asociados con las áreas administrativas, contables y comerciales. Además, no se comunicaron adecuadamente los procesos implementados en estas áreas ni se definieron controles para el cumplimiento de sus actividades y obligaciones.

Salubridad de Productos: Los procedimientos actuales no incluyen revisiones periódicas de salubridad de los productos que comercializan, lo que representa un riesgo significativo para la calidad y seguridad de los alimentos.

Preparación para Auditorías Externas: La entidad no está preparada para revisiones o auditorías sorpresivas realizadas por control de calidad de los clientes, normativas del Ministerio de Salud y proveedores por cumplimiento de contrato debido a la falta de procedimientos de revisión y la identificación de riesgos.

Tras identificar estas deficiencias en el sistema de control interno de la entidad, se ha determinado que existen obstáculos en la operación que dificultan la medición adecuada de los objetivos y la existencia de vacíos de control en la estructura organizativa. Estos vacíos pueden dar lugar a riesgos difíciles de detectar, medir y evaluar, con el potencial de ocasionar graves daños en la operatividad de la entidad. Además, se ha observado una carencia de competencias profesionales en el personal encargado de revisar el sistema de control interno.

Para abordar estas dificultades y mejorar la gestión de riesgos, se proponen las siguientes soluciones:

Evaluación de los Procedimientos Actuales: Se recomienda realizar una evaluación exhaustiva de los procedimientos de control interno existentes para identificar su efectividad y la necesidad de implementar mejoras y adiciones de elementos de control interno.

Programa de Autorevisiones: Se propone la creación de un programa de autorevisiones basado en la normativa de COSO ERM que permita identificar y evaluar los riesgos en cada área y procedimiento implementado. Esto facilitará una identificación efectiva de los riesgos y la adopción de medidas preventivas y correctivas adecuadas.

Estas soluciones se diseñan para abordar las limitaciones identificadas y fortalecer el sistema de control interno de la entidad, mejorando su capacidad para gestionar riesgos y cumplir con sus objetivos operativos y normativos.

CAPITULO III – MATRIZ DE RIESGOS PARA EL DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE AUTOREVISIONES PERIÓDICAS DE SALUBRIDAD Y CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS QUÍMICOS PARA ALIMENTOS.

3.1 Generalidades

3.1.1 Objetivo

El objetivo principal de este proyecto es diseño e implementación de una matriz de riesgos que permita identificar, evaluar y mitigar los riesgos asociados en el proceso de autorevisiones periódicas de salubridad y control de calidad de productos químicos para alimentos a fin de verificar el cumplimiento de las Leyes y Regulaciones establecidas. Esta matriz servirá como una herramienta integral para mejorar la calidad y eficiencia de las autorevisiones, así como para fortalecer el control interno de la organización.

3.1.2 Alcance

La matriz riesgos que se presenta a continuación, tienen como objetivo facilitar el diseño e implementación de las autorevisiones periódicas, con el objetivo de que sea más efectiva la identificación de riesgos, monitoreo y revisión a través de la misma. Y de esta manera sea una guía para a las entidades similares que se encuentre en la etapa de identificación de riesgos. Con la realización de dicha matriz se pretende demostrar el impacto positivo en la identificación de los riesgos para implementar y diseñar las autorevisiones periódicas en las áreas críticas y con mayor riesgo de la empresa.

3.2 Planteamiento del Problema

En el competitivo y regulado panorama de la industria de productos químicos, PROQUIDECA, S.A. de C.V. destaca por su compromiso en ofrecer una amplia gama de productos que abarcan desde químicos y alimentos hasta solventes, mezclas, lubricantes, y artículos para el cuidado del hogar y personal. Sin embargo, el núcleo de su actividad comercial reside en la venta de productos químicos diseñados específicamente para el sector alimentario.

Esta especialización en productos químicos destinados a la industria alimentaria posiciona a PROQUIDECA, S.A. de C.V. en una posición de responsabilidad significativa en lo que respecta a la salubridad y calidad de los productos que suministra al mercado. Dado que la seguridad alimentaria y la calidad son de suma importancia tanto para los consumidores como para los reguladores, la gestión de riesgos se convierte en un componente crítico para la empresa.

No obstante, a pesar de su compromiso con la calidad y la seguridad, PROQUIDECA, S.A. de C.V. enfrenta un desafío importante. La entidad carece de un sistema estructurado de autorevisiones periódicas que permita evaluar de manera sistemática la salubridad y el control de calidad de productos químicos destinados a la industria alimentaria. Esta ausencia de un sistema integral de autorevisiones genera diversas problemáticas:

Falta de Evaluación Rigurosa: La entidad no lleva a cabo evaluaciones rigurosas y periódicas de sus productos químicos para alimentos, lo que limita su capacidad para

comprender de manera integral los riesgos asociados a la salubridad y calidad de estos productos.

Riesgos no Detectados: La falta de un sistema de autorevisiones ha llevado a la identificación incompleta de riesgos críticos, lo que podría exponer a la entidad a amenazas no detectadas.

Cumplimiento Normativo: La industria alimentaria está sujeta a regulaciones estrictas para garantizar la seguridad de los consumidores. La falta de autorevisiones periódicas podría resultar en incumplimiento de estas regulaciones, con consecuencias legales y comerciales.

Impacto en la Calidad: La calidad de productos químicos para alimentos es fundamental para la satisfacción del cliente y la reputación de la entidad. La ausencia de autorevisiones podría afectar negativamente esta calidad.

Para abordar esta problemática crítica, el objetivo principal de este modelo es proporcionar una contribución bibliográfica y práctica. Se ha desarrollado una matriz de riesgos específica para el diseño e implementación de autorevisiones periódicas en las áreas críticas de la empresa, especialmente en la línea de productos químicos para alimentos. Esta matriz de riesgos se presenta como una solución integral que permitirá a PROQUIDECA, S.A. de C.V. identificar, evaluar y mitigar los riesgos asociados con la salubridad y control de calidad de sus productos, asegurando así su competitividad y su cumplimiento normativo.

3.3 Desarrollo del Caso.

3.3.1 Introducción.

Para realizar el estudio, se propuso a la entidad, el diseño e implementación de autorevisiones periódicas, por lo que la misma nos solicitó apoyo para realizar el análisis e identificación de los riesgos asociados a la implementación de estas autorevisiones. Lo anterior, para considerar los pro y contras para realizar dicha actividad.

Con base lo anterior, se ha realizado el análisis mencionado en la matriz de riesgos en el cual se determinen los riesgos para el diseño e implementación de autorevisiones en las cuales se identifiquen los pro y contras en las evaluaciones, utilizando el conocimiento realizado de la entidad.

A continuación, se presenta el esquema del proceso del caso práctico, sobre la identificación de los riesgos para el diseño e implementación de autorevisiones periódicas.

ESQUEMA DE PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN DE AUTOREVISIONES PERIÓDICAS

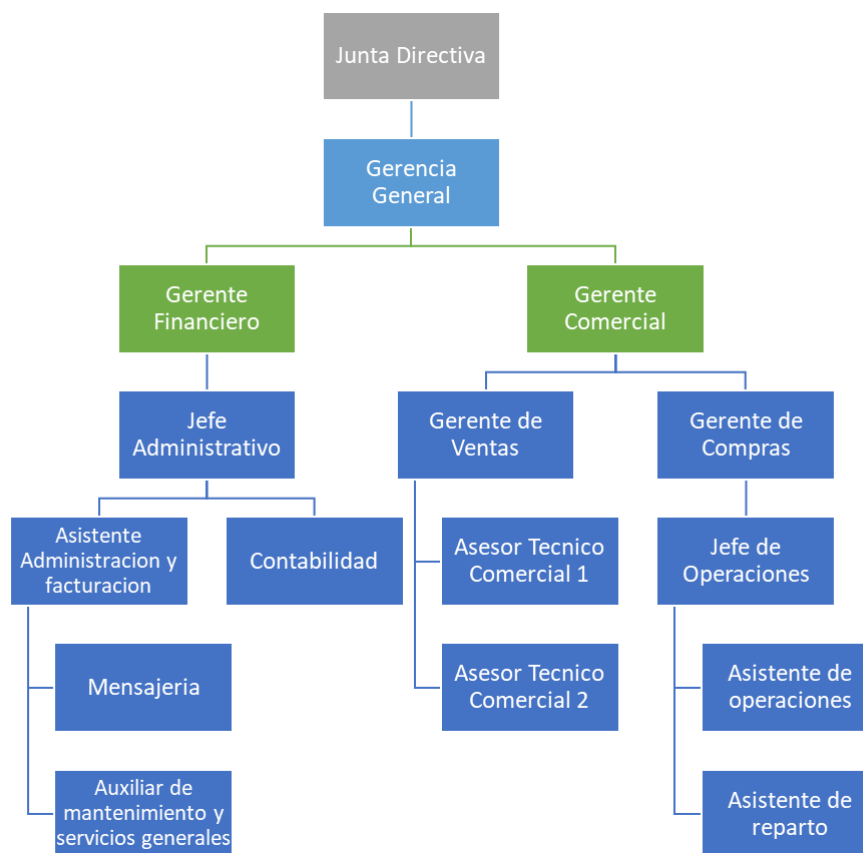
Figura 2: Esquema de desarrollo de caso práctico.



COMPONENTE UNO – GOBIERNO Y CULTURA

3.3.2.1 ORGANIGRAMA DE LA ENTIDAD

Figura 3: Organigrama de la Entidad.



3.3.2.2 Evaluación del Gobierno y la Cultura de la Entidad.

Para la evaluación del Gobierno y Cultura de la entidad se realizó una entrevista a la Dirección en la cual se obtuvieron los siguientes resultados:

ENTREVISTA PARA LA EVALUACIÓN DEL GOBIERNO Y CULTURA

Objetivo:

Esta entrevista tiene como objetivo evaluar la implementación del gobierno y la cultura de gestión de riesgos en la entidad.

Entrevista:

1. ¿Cómo se define y comunica la misión, visión y valores de la entidad?

R/ La entidad tiene una misión clara que se centra en ser el distribuidor número uno para los clientes y proveedores de productos químicos de alta calidad y servicio al cliente excepcional. Sin embargo, la comunicación de esta misión no siempre se da la importancia como parte integral de nuestras operaciones.

2. ¿Qué roles y responsabilidades tiene la alta dirección en la gestión de riesgos y cómo se asegura de que los objetivos y estrategias estén alineados con los riesgos?

R/ La alta dirección juega un papel fundamental en la gestión de riesgos al establecer los objetivos estratégicos y proporcionar recursos para su ejecución. Sin embargo, existe margen para mejorar la alineación explícita de los objetivos con los riesgos.

3. ¿Quién es el encargado de la gestión y monitoreo de los riesgos de la entidad?

R/ La persona encargada de la gestión y monitoreo de los riesgos es el jefe administrativo; a pesar de que no tiene mucho conocimiento y no se hace tan formalmente es quien monitorea e intenta mitigar los riesgos ya visualizados.

4. ¿Cómo se fomenta la participación y contribución de todos los niveles de la organización en la gestión de riesgos? ¿Existen canales de comunicación efectivos para reportar riesgos? R/ La entidad ha implementado canales de comunicación para reportar riesgos, pero es mínima la participación todas las unidades de la entidad.

5. ¿Cómo se promueve la ética y la integridad en la entidad? ¿Existen políticas y procedimientos que respalden este principio?

R/ La entidad ha establecido un Código de ética y conducta para los empleados, el cual se encuentra publicado en la página web. Sin embargo, se podría mejorar la difusión y capacitación para asegurar una comprensión completa.

6. ¿Se comparte regularmente información sobre riesgos con todas las partes interesadas relevantes? ¿Qué medidas se han implementado para evaluar y mejorar continuamente el proceso de gestión de riesgos?

R/ Se tiene claros los riesgos a los que está expuesta la entidad, los evalúan, los establecen y le dan seguimiento, pero solamente a este nivel, ya que estos no son compartidos a los empleados de los niveles inferiores para mitigar los mismos.

7. ¿Se realizan revisiones y auditorías internas de manera regular?

R/ La entidad no cuenta con un área de auditoría interna, las revisiones que se realizan son por auditorías externas, de proveedores, clientes y entidades de salubridad que hacen regularmente estas revisiones.

8. ¿Qué medidas se han implementado para adaptarse a cambios en el entorno empresarial y en las regulaciones que puedan afectar la entidad?

R/ La entidad no ha evaluado el riesgo del entorno empresarial debido a que el rubro es bastante limitado por lo que no piensan que existan cambios significativos en el entorno de la empresa y en las regulaciones que le aplican.

3.3.2.3 Conclusión de la Evaluación del Gobierno y Cultura.

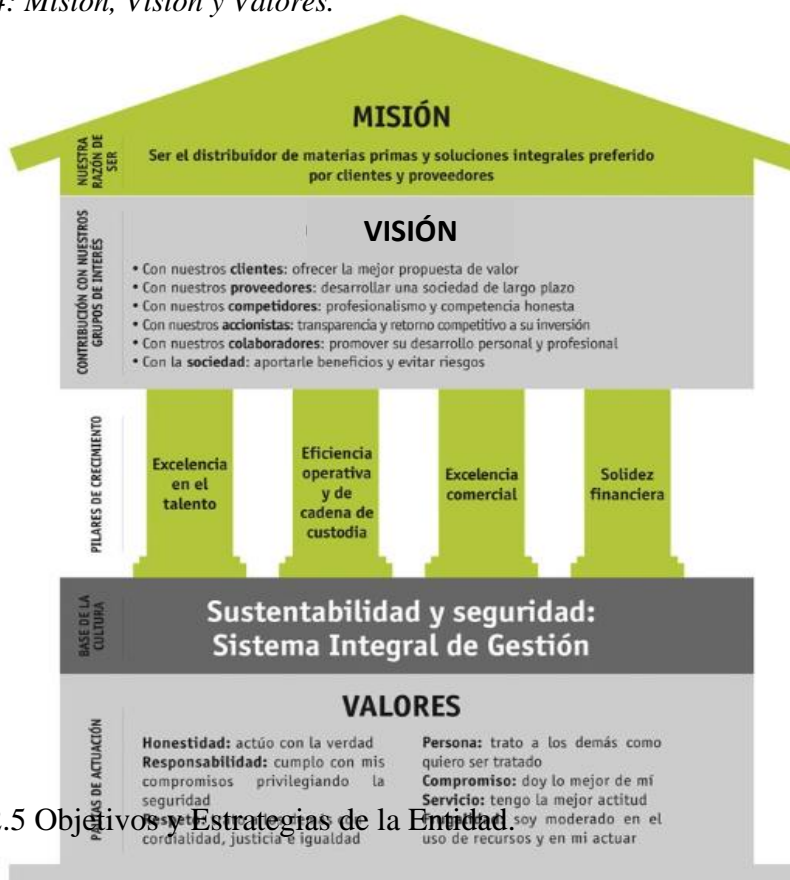
Tabla 4: Conclusión de la Evaluación del Gobierno y Cultura.

Elemento de Control Interno	Situación Actual	Situación Deseada
Gobierno y Cultura	La entidad no cuenta con una persona capacitada para la Gestión de Riesgos	La entidad cuenta con una persona o área encargada de la gestión de riesgos, la cual está capacitada para identificar, mitigar y dar seguimiento a los riesgos.
	La entidad centraliza la Gestión de Riesgos solamente en la Dirección	La entidad establece un sistema de Gestión de Riesgos en la cual se involucren todas las áreas para identificar Riesgos Críticos en cada unidad y estos puedan ser monitoreados oportunamente.
	La entidad no visualiza el riesgo del entorno y de la actualización de leyes y regulaciones del mercado.	La entidad al involucrar a todas las áreas identifica todos los riesgos asociados a la misma.
	La entidad no cuenta con área de Auditoría Interna	La entidad cuenta con área de Auditoría Interna quien realiza revisiones constantemente de los controles establecidos por la misma y apoya en la identificación de los riesgos.

COMPONENTE DOS – ESTRATEGIA Y OBJETIVOS

3.3.2.4 MISIÓN, VISIÓN Y VALORES.

Figura 4: Misión, Visión y Valores.



3.3.2.5 Objetivos y Estrategias de la Entidad.

Figura 5: Objetivos y Estrategias.



3.3.2.6 Apetito al riesgo, tolerancia, limitantes.

Figura 6: Apetito al riesgo, tolerancia, limitantes. Fuente: Elaboración 5 Propia



3.3.2.7 Cuadro de establecimiento de Apetito de Riesgo de la Entidad.

Tabla 5: Cuadro de establecimiento de *Apetito de Riesgo de la Entidad*.

Donde	Declaración	Expresión del Apetito
MISIÓN	<u>Ser el distribuidor de materias primas y soluciones integrales</u> preferido por clientes y proveedores	Ser el distribuidor de materias primas y soluciones integrales
VISIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Con nuestros clientes: Ofrecer la mejor propuesta de valor • Con nuestros proveedores: desarrollar una sociedad de largo plazo • Con nuestros competidores: Profesionalismo y competencia honesta • Con nuestros accionistas: transparencia y <u>retorno competitivo</u> a su inversión • Con nuestros colaboradores: promover su desarrollo personal y profesional • Con la sociedad: <u>aportar beneficios y evitar riesgos</u> 	Retorno competitivo y evitar riesgos
VALORES	<ul style="list-style-type: none"> • Honestidad: actúo con la verdad. • Responsabilidad: <u>cumplo con mis compromisos</u> privilegiando la seguridad. • Respeto: trato a los demás con cordialidad, justicia e igualdad. • Persona: trato a los demás como quiero ser tratado. • Compromiso: doy lo mejor de mí. • Servicio: tengo la mejor actitud. • Frugalidad: soy <u>moderado en el uso de los recursos</u> y en mi actuar. 	Cumplir con los compromisos moderando en el uso de los recursos.
OBJETIVOS DE NEGOCIO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aumentar la Participación en el Mercado. 2. Mejorar Eficiencia y Sostenibilidad en la Cadena de Suministro. 3. Garantizar Conformidad con Normativas y Estándares de Seguridad y Calidad. 	Nos enfocamos en aumentar la participación en el mercado, siempre siendo eficientes en la cadena de suministro, garantizando la calidad y seguridad de los productos de conformidad a las Normativas y Estándares aplicables es por ello que adoptamos un apetito de riesgo tolerable.
ESTRATEGIAS	<ul style="list-style-type: none"> • Establecer alianzas estratégicas con fabricantes y proveedores. • Enfocarse en nichos de mercado con alta demanda. • Desarrollar campañas de marketing específicas para esos segmentos • Implementar sistemas avanzados de gestión de inventarios. • Seleccionar proveedores que promuevan prácticas sostenibles. • Adoptar medidas de eficiencia energética y logística. • Brindar formación continua y certificación al personal. • Implementar sistemas de gestión de calidad y seguridad reconocidos. 	Las alianzas con nuestros proveedores, la demanda en del mercado, la formación continua del personal nos ayuda a aceptar un apetito de riesgo tolerable para continuar con el negocio.

Fuente: *Elaboración Propia*.

3.3.2.8 Medidas y Metas de los Objetivos del Negocio.

Tabla 6: Medidas y Metas de los Objetivos del Negocio.

Objetivo del Negocio	Tipo de Medida de Desempeño	Medida de Desempeño y Meta	
		Medida	Meta
Aumentar la Participación en el Mercado	Eficiencia operativa.	Porcentaje de mejora en la eficiencia operativa.	Mejorar la eficiencia operativa de la entidad para maximizar la capacidad de distribución de los productos.
	Satisfacción del Cliente	Encuestas y Calificación de los Clientes	Mejorar la satisfacción del cliente a través de la eficiencia en la distribución de los productos.
Mejorar Eficiencia y Sostenibilidad en la Cadena de Suministro	Satisfacción del Proveedor	Encuestas y Calificación de los Proveedores	Mejorar la satisfacción del proveedor a través de mantener la calidad de los productos se distribuyen.
	Selección de los Mejores Proveedores	Evaluaciones de Proveedores	Mejorar la selección de los mejores proveedores a través de evaluaciones de costos y eficiencia de los mismos
Garantizar Conformidad con Normativas y Estándares de Seguridad y Calidad	Verificar todas las Normativas Aplicables	Listado de Normativas	Mejora en el cumplimiento de todas las normativas y leyes que aplican al rubro.
	Calidad de los Productos	Evaluaciones de Productos	Mejora en la selección de los productos para la venta a través de evaluaciones del mercado de acuerdo a la demanda de los clientes

COMPONENTE TRES – DESEMPEÑO

3.3.3 Identificación de los riesgos por Unidad de la Entidad.

3.3.3.1 Evaluación de las Unidades de la Entidad.

Tabla 7: Evaluación de las Unidades de la Entidad.

EVALUACIÓN DEL ÁREA	
ÁREA	Unidades de Compras
FUNCIONES	Encargado de gestionar y coordinar la adquisición de los productos necesarios para el funcionamiento de la empresa. Las actividades y responsabilidades del departamento de compras son fundamentales para garantizar un abastecimiento eficiente y rentable.
ENCARGADO DE LAS FUNCIONES	Jefe de Compras
ACTIVIDADES	
1	Evaluación y Selección de Proveedores: El departamento de compras se encarga de identificar, evaluar y seleccionar proveedores de productos confiables y de alta calidad. Esto implica realizar análisis de costos, calidad de productos e historial de entregas.
2	Negociación de Contratos y Términos de Compra: Este departamento negocia con los proveedores para establecer acuerdos contractuales que especifiquen los términos de compra, incluyendo precios, plazos de entrega, cantidades mínimas, condiciones de pago y cualquier otro detalle relevante.
3	Gestión de Órdenes de Compra: Una vez que se ha tomado la decisión de compra, el departamento emite las órdenes correspondientes. Esto implica la generación de documentos formales que detallen los productos solicitados, las cantidades, los precios acordados y los términos de entrega.
4	Seguimiento y Recepción de Órdenes: El departamento de compras se encarga de rastrear el estado de las órdenes de compra y de asegurarse de que los productos químicos sean entregados en el momento y lugar correctos. Esto incluye verificar la exactitud de los productos recibidos y reportar cualquier discrepancia.
5	Evaluación del Desempeño de Proveedores: Es esencial evaluar continuamente el desempeño de los proveedores. Esto implica monitorear la calidad de los productos entregados, la puntualidad en las entregas, la capacidad de respuesta ante problemas y el cumplimiento de los términos contractuales.

EVALUACIÓN DEL ÁREA	
ÁREA	Unidad de Almacén
FUNCIONES	Se encarga de planificar, coordinar y supervisar las actividades relacionadas con el almacén de los productos, con el objetivo de cumplir con la demanda del mercado de manera eficiente y rentable. En esencia, es el departamento responsable de almacenar los productos disponibles que pueden ser entregados a los clientes.
ENCARGADO DE LAS FUNCIONES	Jefe de Almacén
ACTIVIDADES	
1	Recepción y Descarga de Productos Químicos: Esta actividad implica recibir los envíos de productos químicos de proveedores. Incluye la verificación de la exactitud de la orden, la inspección de la integridad del embalaje y el registro preciso de los productos recibidos.
2	Almacenamiento y Organización de Productos: Los productos químicos deben ser almacenados de manera segura y organizada para evitar contaminaciones cruzadas y facilitar su ubicación. Esto implica etiquetar, clasificar y posiblemente separar los productos según sus propiedades y requerimientos de almacenamiento.
3	Gestión de Inventarios: Es fundamental llevar un registro preciso y actualizado de los niveles de inventario de productos químicos. Esto incluye registrar las cantidades, fechas de entrada y salida, así como la rotación de inventario.
4	Embalaje y Preparación para el Envío: Cuando se solicitan productos químicos para su envío a clientes o a otras ubicaciones, el departamento de almacén debe preparar los productos de manera segura, asegurándose de que estén correctamente etiquetados y embalados de acuerdo con las regulaciones aplicables.
5	Control de Calidad y Seguridad: Antes de que los productos químicos salgan del almacén, es esencial llevar a cabo controles de calidad para asegurarse de que cumplan con los estándares requeridos. Además, se deben aplicar medidas de seguridad para garantizar que tanto los productos como el personal estén protegidos contra posibles riesgos.
6	Gestión de Residuos y Sustancias Peligrosas: Siempre que se manejen productos químicos, existe la posibilidad de generar residuos peligrosos. El departamento deberá asegurarse de que los residuos se gestionen correctamente y se dispongan de acuerdo con las regulaciones ambientales.

EVALUACIÓN DEL ÁREA	
ÁREA	Unidad de Mantenimiento
FUNCIONES	Su función principal es asegurar que estos activos para almacenar y trasladar los productos se mantengan en óptimas condiciones para que la organización pueda operar de manera eficiente y segura.
ENCARGADO DE LAS FUNCIONES	Jefe de Mantenimiento
ACTIVIDADES	
1	Mantenimiento Preventivo de Almacenes: Realizar inspecciones regulares de los almacenes para identificar y abordar cualquier problema de mantenimiento, como reparaciones estructurales, sistemas de iluminación, sistemas de seguridad y control de acceso. El mantenimiento preventivo ayuda a garantizar la seguridad y el buen estado de los almacenes.
2	Mantenimiento de Equipos de Manipulación de Productos: Mantener y reparar equipos utilizados en la manipulación de los productos, como montacargas, carretillas elevadoras y sistemas de transporte interno.

EVALUACIÓN DEL ÁREA	
ÁREA	Unidad de Mantenimiento
FUNCIONES	Su función principal es asegurar que estos activos para almacenar y trasladar los productos se mantengan en óptimas condiciones para que la organización pueda operar de manera eficiente y segura.
ENCARGADO DE LAS FUNCIONES	Jefe de Mantenimiento
ACTIVIDADES	
3	Gestión de Inventarios de Repuestos y Suministros: Mantener un inventario adecuado de repuestos y suministros para equipos de manejo de materiales y almacenes, de modo que las piezas de repuesto estén disponibles cuando se necesiten para el mantenimiento y las reparaciones. Esto minimiza el tiempo de inactividad no planificado.
4	Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Flota de Transporte: Mantener y reparar la flota de vehículos utilizados para el transporte de productos químicos. Esto incluye el mantenimiento preventivo regular, como cambios de aceite y revisión de frenos, así como la respuesta a problemas mecánicos y mantenimiento correctivo.

EVALUACIÓN DEL ÁREA	
ÁREA	Unidad de Transporte
FUNCIONES	Su función principal es asegurar el traslado de los productos cumpliendo con los tiempos, cantidades y calidad de los productos y pactados con los clientes.
ENCARGADO DE LAS FUNCIONES	Jefe de Transporte
ACTIVIDADES	
1	Planificación de Rutas y Programación de Entregas: Esta actividad implica planificar las rutas de transporte óptimas para entregar productos químicos a clientes y otras ubicaciones. Se consideran factores como la distancia, el tráfico y las restricciones de tiempo.
2	Gestión de Documentación y Registros de Transporte: Se encarga de mantener registros precisos de las operaciones de transporte, incluidos los registros de carga, documentos de entrega, certificados de seguridad y cualquier otra documentación requerida por regulaciones.
3	Cumplimiento de Seguridad en el Transporte: Es responsabilidad del departamento de transporte asegurarse de que todas las operaciones de transporte cumplan con la seguridad y medio ambiente aplicables.
4	Gestión de Emergencias y Contingencias en el Transporte: Preparación para responder a situaciones de emergencia durante el transporte de los productos, como fugas o derrames. Esto incluye la formación del personal en procedimientos de seguridad y la disponibilidad de equipos de respuesta a emergencias.

Fuente: Elaboración Propia

3.3.3.2 Inventario de Riesgos.

Para identificar los riesgos utilizamos los tipos de riesgos establecidos:

Tabla 8: Tipos de Riesgos.

TIPOS DE RIESGOS		
Tipo de riesgo	Abreviatura	Descripción
Riesgo estratégico	REST	Obstáculos internos o externos que no le permitirían a la unidad organizativa el cumplimiento de sus objetivos
Riesgo operacional	ROP	Es la posible pérdida de recursos por fallas en los procesos, de los sistemas internos de control, por la realización de operaciones incorrectas, o por cualquier evento causado por factores externos o internos.
Riesgo político	RPOL	Son las acciones de un gobierno transformadas por medio de decisiones del sistema judicial, nuevas leyes, decretos presidenciales.
Riesgo legal	RLEG	Incumplimiento a las leyes y reglamentos pertinentes.
Riesgo de Reputacional	RIM	Resultará cuando la credibilidad de la entidad este en tela de juicio por acontecimientos dados a conocer al público.
Riesgo tecnológico	RTEC	Fallas y/o inadecuación de los sistemas tecnológicos, derivados de recursos humanos, infraestructura y/o desastres naturales.
Riesgo de personal	RPER	Riesgo que ocasiona la incapacidad de atraer y retener empleados productivos y competentes.
Riesgo de organización, roles y responsabilidades	RORG	Los que se ocasionan por una falta de esfuerzos coordinados entre distintos miembros de la unidad, para el logro de los objetivos.
Riesgo de procedimientos y procesamiento de transacciones	RPRO	Son riesgos ocasionados por decisiones inapropiadas y la incapacidad de asegurar el procesamiento confiable de las transacciones.
Riesgo de planeación, administración y coordinación	RPLA	Riesgo que se ocasiona por falta de esfuerzo coordinado entre diferentes unidades de negocio para lograr objetivos comunes.

A continuación, basados en los tipos de riesgos mencionados anteriormente se presenta el inventario de riesgo individuales existentes a los cuales se enfrenta la entidad, categorizados por tipo de riesgo.

Tabla 9: Inventario de Riesgos.

N°	Nombre del Riesgo	Clasificación
1	Falta de capacitación del personal	Operacional
2	Incumplimiento Normativo y Regulatorio	Legal
3	Riesgo de Seguridad del Personal	Personal
4	Falta de Rotación de Inventarios	Operacional
5	Contaminación Microbiológica de los Productos	Operacional
6	Riesgo de Caducidad de Productos	Operacional
7	Incumplimiento de Etiquetado y Normativas de Información al Consumidor	Legal
8	Falta o Errónea de Evaluación de Proveedores	Operacional
9	Problemas en la Gestión de Inventarios	Operacional
10	Productos Obsoletos en el Mercado	Estratégico
11	Interrupción de Suministro por parte de los Proveedores	Estratégico
12	Falta de Mantenimiento Preventivo de Almacenes	Operacional
13	Gestión Ineficaz de Residuos y Sustancias Peligrosas	Reputacional
14	Mantenimiento Correctivo de Equipos	Operacional
15	Mantenimiento Inadecuado de Vehículos de Transporte	Operacional
16	Riesgo de Alteración de Temperatura en Almacenamiento	Operacional
17	Accidentes durante el Transporte	Personal
18	Deterioro de Vehículos de Transporte	Operacional
19	Riesgo de Contaminación en el Transporte	Reputacional
20	Riesgo de Incumplimiento de Regulaciones de Transporte	Legal

Fuente: Elaboración Propia

3.3.4 Evaluación de los Riesgos Identificados y Controles.

3.3.4.1 Nivel de cumplimiento de cada proceso con los objetivos estratégicos de la organización.

Clasificación del Nivel	Descripción del Nivel de Contribución	Valor
ALTO	El proceso aporta de manera fundamental al cumplimiento del objetivo estratégico.	3
MEDIO	El proceso aporta de manera importante al cumplimiento del objetivo estratégico.	2
BAJO	El proceso aporta de manera menor al cumplimiento del objetivo estratégico.	1
NULO	El proceso no aporta al cumplimiento del objetivo estratégico.	0

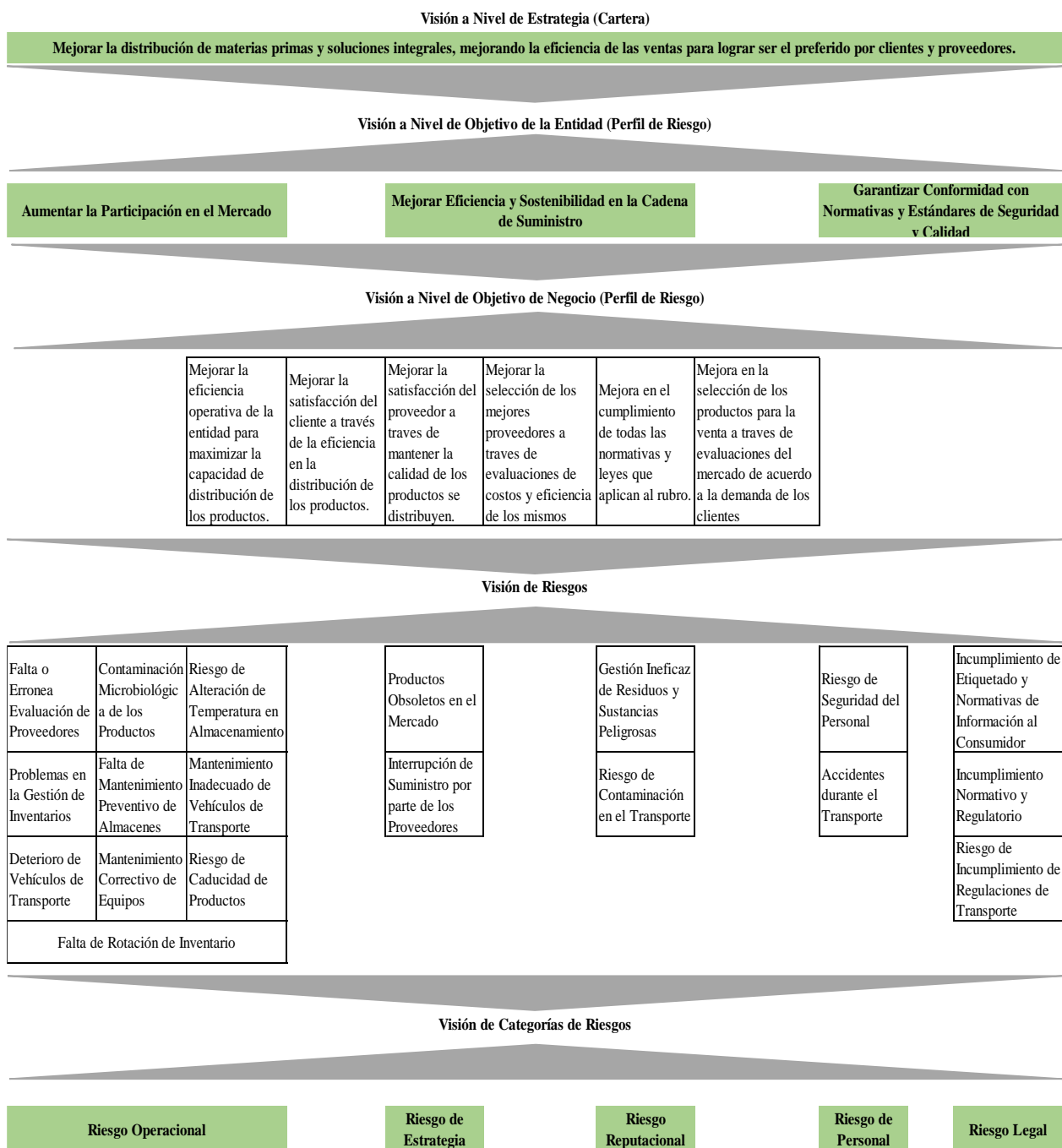
Tabla 10: Nivel de cumplimiento de cada proceso con los objetivos estratégicos de la organización.

MISIÓN DE LA EMPRESA PROQUIDECA, S.A. DE C.V.									
Procesos	Objetivos	Mejorar la eficiencia operativa de la entidad para maximizar la capacidad de distribución de los productos.	Mejorar la satisfacción del cliente a través de la eficiencia en la distribución de los productos.	Mejorar la satisfacción del proveedor a través de mantener la calidad de los productos se distribuyen.	Mejorar la selección de los mejores proveedores a través de evaluaciones de costos y eficiencia de los mismos.	Mejora en el cumplimiento de todas las normativas y leyes que aplican al rubro.	Mejora en la selección de los productos para la venta a través de evaluaciones del mercado de acuerdo a la demanda de los clientes.	Nivel de contribución promedio del proceso al cumplimiento del Objetivo Estratégico	Proceso seleccionado (2.0 - 3.0)
Compras		1	2	2	3	1	3	2.00	X
Almacén		2	2	2	1	3	3	2.17	X
Mantenimiento		2	2	3	1	3	1	2.00	X
Transporte		3	3	2	0	3	2	2.17	X

Al realizar el análisis del nivel de cumplimiento de cada proceso con los objetivos estratégicos de la organización, se ha identificado que todos contribuyen a dicho cumplimiento por lo que, para la identificación de los riesgos por procesos claves de la entidad, se tomaran seleccionaran las compras, el almacén, el mantenimiento y el transporte.

3.3.4.2 Visión de Riesgos a Nivel de Cartera.

Tabla 11: Visión de Riesgos a Nivel de Cartera.



Magnitud de Impacto.

Tabla 12: Magnitud de Impacto.

Categoría	Valor	Económico	Proceso	Reputacional
Catastrófico	5	Pérdida superior al 10.01% del patrimonio	Reproceso / interrupción del proceso superior a 24 días	Medios de Comunicación
Mayor	4	Pérdida entre 6.01% y 10% del patrimonio	Reproceso / interrupción del proceso menor / entre 17 a 24 días	A nivel Cliente
Moderado	3	Pérdida entre 3.01% y 6% del patrimonio	Reproceso / interrupción del proceso menor / entre 9 a 16 días	A nivel de proveedores
Menor	2	Pérdida entre 1.01% y 3% del patrimonio	Reproceso / interrupción del proceso menor / entre 3 a 8 días	A nivel de la entidad
Insignificante	1	Pérdida menor o igual al 1% del patrimonio	Reproceso / interrupción del proceso menor / igual a 2 días	Al interior del proceso

Niveles de Medición de Riesgos de Control.

Tabla 13: Niveles de Medición de Riesgos de Control.

Periodicidad	Función	Naturaleza	Eficiencia del control	Nivel de control		
Permanente	Preventivo	Automatizado	Optimo	5		
		Semiautomatizado				
		Manual				
	Correctivo	Automatizado				
		Semiautomatizado				
		Manual				
Directivo	Automatizado	Bueno	4			
	Semiautomatizado					
	Manual					
Periódico	Preventivo			Automatizado	Medio	3
				Semiautomatizado		
				Manual		
	Correctivo	Automatizado				
		Semiautomatizado				
		Manual				
	Directivo	Automatizado				
		Semiautomatizado				
		Manual				
Ocasional	Preventivo	Automatizado	Regular	2		
		Semiautomatizado				
		Manual				
	Correctivo	Automatizado				
		Semiautomatizado				
		Manual				
	Directivo	Automatizado			Deficiente	1

--	--	--	--	--

Identificación de los Riesgos, Controles Claves y Severidad del Riesgo.

Tabla 14: Identificación de los Riesgos, Controles Claves y Severidad del Riesgo.

Procesos	Sub Procesos	Objetivos Específicos	Descripción de Riesgos	Severidad	
				Prob.	Impacto
Compras	Evaluación y Selección de Proveedores	Seleccionar a los mejores proveedores y evaluar a los existentes para mantener la calidad de los productos que se venden	Falta o Errónea Evaluación de Proveedores	2	3
	Negociación de Contratos y Términos de Compra	Negociar la cantidad y precio de los contratos con los proveedores eficazmente para mantener los niveles de inventario	Problemas en la Gestión de Inventarios	3	3
	Gestión de Órdenes de Compra	Realizar oportunamente las compras en la cantidad necesaria para evitar la obsolescencia o deterioro de los productos	Productos Obsoletos en el Mercado	2	4
	Seguimiento y Recepción de Órdenes	Asegurar que las compras realizadas lleguen en tiempo y forma	Interrupción de Suministro por parte de los Proveedores	4	5
Almacén	Recepción y Descarga de Productos Químicos	Tener al personal específico para la recepción y descarga de los productos	Falta de capacitación del personal	1	3
			Riesgo de Seguridad del Personal	2	4
	Almacenamiento y Organización de Productos	Que el almacenamiento de los productos sea el óptimo, categorizado y bien organizado para que no existan productos no identificados	Falta de Rotación de Inventario	2	5
	Gestión de Inventarios	Que los productos con los que se cuentan, sean de alta calidad	Riesgo de Caducidad de Productos	3	5
	Embalaje y Preparación para el Envío	Preparar los productos para el envío de acuerdo a lo establecido en las normativas que aplican al rubro	Incumplimiento de Etiquetado y Normativas de Información al Consumidor	2	4
	Control de Calidad y Seguridad	Que los productos con los que se cuentan, sean de alta calidad	Contaminación Microbiológica de los Productos	3	4

Procesos	Sub Procesos	Objetivos Específicos	Descripción de Riesgos	Severidad	
				Prob.	Impacto
	Gestión de Residuos y Sustancias Peligrosas	Que los residuos y sustancias peligrosas sean desechado con la mayor seguridad de acuerdo a la normativa aplicable al rubro	Gestión Ineficaz de Residuos y Sustancias Peligrosas	2	5
			Incumplimiento Normativo y Regulatorio	4	5
Mantenimiento	Mantenimiento Preventivo de Almacenes	Realizar oportunamente los mantenimientos preventivos de los almacenes	Falta de Mantenimiento Preventivo de Almacenes	3	3
	Mantenimiento de Equipos de Manipulación de Productos	Realizar oportunamente los mantenimientos de equipos de manipulación de productos	Mantenimiento Correctivo de Equipos	1	3
	Gestión de Inventarios de Repuestos y Suministros	Velar por que los productos que se encuentran en el inventario estén almacenados en las condiciones óptimas por su tipo	Riesgo de Alteración de Temperatura en Almacenamiento	3	4
	Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Flota de Transporte	Realizar oportunamente los mantenimientos de equipos de manipulación adecuado de la flota de transporte	Mantenimiento Inadecuado de Vehículos de Transporte	2	4
Transporte	Planificación de Rutas y Programación de Entregas	Elaborar una planificación organizada sobre las rutas y entregas para la satisfacción de los clientes	Deterioro de Vehículos de Transporte	2	3
	Gestión de Documentación y Registros de Transporte	Que todo el equipo de transporte cuente con los papeles legales para la circulación	Riesgo de Contaminación en el Transporte	2	4
	Cumplimiento de Seguridad en el Transporte	Asegurar que toda la flota de transporte y los empleados que las manejan cumplan con la seguridad establecida en las normativas aplicables	Riesgo de Incumplimiento de Regulaciones de Transporte	3	4
	Gestión de Emergencias y Contingencias en el Transporte	Contar con un plan de contingencias en caso de accidentes o emergencias que se den en las rutas.	Accidentes durante el Transporte	3	5

Riesgo Residual: Expone la vulnerabilidad de la empresa ante el impacto. La Probabilidad de vulnerabilidad en relación con el impacto.

Niveles		Descripción		MATRIZ DE RIESGO RESIDUAL					
				PROBABILIDAD	NIVEL	GRAVEDAD (IMPACTO)			
MUY ALTO	MUY BAJO	BAJO	MEDIO			ALTO	MUY ALTO		
MUY ALTO	>20	MUY ALTO							
ALTO	>14 y <=20	ALTO							
MEDIO	>7 y <=14	MEDIO							
BAJO	>4 y <=7	BAJO							
MUY BAJO	>4	MUY BAJO							

Tabla 15: Calificación de Riesgo Residual

TIPO DE RIESGO	VALOR	DESCRIPCIÓN	ACCIÓN
MUY ALTO	>20	Estos riesgos se refieren a la posibilidad de que los productos químicos utilizados en la industria alimentaria puedan representar una amenaza para la salud de los consumidores. Esto podría incluir la presencia de contaminantes o sustancias tóxicas en los productos químicos, así como la posible exposición a sustancias peligrosas durante la distribución o el manejo.	Requiere acción inmediata
ALTO	>14 y <=20	No cumplir con las regulaciones y normativas de seguridad alimentaria de manera sistemática y grave podría resultar en sanciones legales significativas, pérdida de licencias de operación o incluso el cierre de la empresa.	Necesita atención de la alta gerencia
MEDIO	>7 y <=14	Problemas en la documentación de las autorevisiones, como registros incompletos o desorganizados, podrían dificultar la rastreabilidad y la gestión de la calidad, pero no necesariamente conducirían a riesgos extremos.	Debe especificarse responsabilidad gerencial
BAJO	>4 y <=7	Variaciones ocasionales en la programación de entregas de productos químicos para alimentos que no afecten de manera significativa la distribución.	Revisión de la aplicación de procedimientos
MUY BAJO	>4	Cambios marginales en los proveedores de productos químicos que no tienen un efecto sustancial en la seguridad alimentaria.	Administrar mediante procedimientos de rutina

3.3.5 Elaboración de Matriz de Riesgos.

Para realizar la matriz de riesgos, se han utilizado las siguientes abreviaturas:

Riesgo de Control	Abreviatura
Función	F
Naturaleza	N
Periodicidad	P

Otros	Abreviatura
Probabilidad	PROB

Tipos de Controles	Abreviatura
Permanente	PM
Periódico	PR
Ocasional	O
Preventivo	P
Correctivo	C
Directivo	D
Automatizado	A
Semiautomatizado	S
Manual	M

3.3.5.1 Matriz de Riesgos.

Tabla 16: Matriz de Riesgos

PROCESO	RIESGO		CATEGORIA DE RIESGO	EVALUACIÓN DE RIESGO INHERENTE			CONTROL	P	F	N	RIESGO DE CONTROL	RIESGO RESIDUAL	NIVEL DE EXPOSICIÓN	RIESGO DE CARTERA
				CALIFICACIÓN		RIESGO INHERENTE								
				PROB	IMPACTO									
1	2		3	4	5	6 (4*5)	7	8	9	10	11	12 (6/11)	13	14
Evaluación y Selección de Proveedores	1	Falta o Errónea Evaluación de Proveedores	ROP	2	3	6	Establecer revisiones periódicas de proveedores existentes para asegurarse de que sigan cumpliendo con los estándares de la empresa.	O	P	S	2	3.00	Media	3.74
Negociación de Contratos y Términos de Compra	2	Problemas en la Gestión de Inventarios	ROP	3	3	9	Realizar revisiones periódicas para verificar la precisión de los registros de inventario y corregir cualquier discrepancia identificada.	PM	C	S	1	9.00	Inaceptable	
Recepción y Descarga de Productos Químicos	3	Falta de capacitación del personal	ROP	2	3	6	Establecer evaluaciones periódicas de competencias para asegurar que los empleados estén al tanto de los procedimientos de seguridad y las buenas prácticas en la manipulación de productos químicos.	PR	P	M	2	3.00	Media	
Almacenamiento y Organización de Productos	4	Falta de Rotación de Inventario	ROP	2	5	10	Establecer un sistema de gestión de inventarios que priorice la distribución de productos con fechas de vencimiento más cercanas.	PM	P	A	4	2.50	Menor	
Gestión de Inventarios	5	Riesgo de Caducidad de Productos	ROP	3	5	15	Implementar un sistema de gestión de inventarios que priorice la distribución de productos con fechas de caducidad más cercanas, asegurando que se retiren del inventario antes de vencer.	PM	C	A	3	5.00	Mayor	
Control de Calidad y Seguridad	6	Contaminación Microbiológica de los Productos	ROP	3	4	12	Mantener áreas de almacenamiento limpias y desinfectadas, y establecer protocolos de manipulación higiénica para evitar la contaminación microbiológica.	PM	D	M	3	4.00	Mayor	
Mantenimiento Preventivo de Almacenes	7	Falta de Mantenimiento Preventivo de Almacenes	ROP	3	3	9	Establecer un programa de mantenimiento preventivo regular para equipos de almacenamiento, sistemas de climatización y seguridad, con calendarios de inspección y reparación definidos.	PR	P	S	3	3.00	Media	

PROCESO	RIESGO		CATEGORÍA DE RIESGO	EVALUACIÓN DE RIESGO INHERENTE			CONTROL	P	F	N	RIESGO DE CONTROL	RIESGO RESIDUAL	NIVEL DE EXPOSICIÓN	RIESGO DE CARTERA
				CALIFICACIÓN		RIESGO INHERENTE								
				PROB	IMPACTO									
1	2		3	4	5	6 (4*5)	7	8	9	10	11	12 (6/11)	13	14
Mantenimiento de Equipos de Manipulación de Productos	8	Mantenimiento Correctivo de Equipos	ROP	2	3	6	Establecer un programa de mantenimiento preventivo para equipos críticos que incluya inspecciones periódicas y reemplazo de componentes antes de que fallen.	PM	P	M	2	3.00	Media	6.33
Gestión de Inventarios de Repuestos y Suministros	9	Riesgo de Alteración de Temperatura en Almacenamiento	ROP	3	4	12	Establecer procedimientos de respuesta inmediata en caso de desviaciones de temperatura, que incluyan la evaluación y documentación de los productos afectados.	PM	P	S	4	3.00	Media	
Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Flota de Transporte	10	Mantenimiento Inadecuado de Vehículos de Transporte	ROP	2	4	8	Establecer un programa de mantenimiento preventivo para todos los vehículos de transporte que incluya inspecciones regulares, cambio de aceite, revisión de neumáticos y otros componentes críticos.	O	P	M	3	2.67	Menor	
Planificación de Rutas y Programación de Entregas	11	Deterioro de Vehículos de Transporte	ROP	2	3	6	Establecer un programa de mantenimiento preventivo y correctivo para prevenir el deterioro de los vehículos de transporte, incluyendo la reparación o reemplazo de componentes según sea necesario.	O	P	M	2	3.00	Media	
Gestión de Órdenes de Compra	12	Productos Obsoletos en el Mercado	REST	2	4	8	Implementar un sistema de monitoreo del ciclo de vida de los productos y establecer alertas para identificar productos que estén por volverse obsoletos en el mercado.	PR	P	A	3	2.67	Menor	
Seguimiento y Recepción de Órdenes	13	Interrupción de Suministro por parte de los Proveedores	REST	4	5	20	Diversificar la base de proveedores y establecer acuerdos de suministro alternativos para asegurar una fuente de suministro en caso de interrupción con un proveedor principal.	PR	D	M	2	10.00	Inaceptable	
Recepción y Descarga de Productos Químicos	14	Riesgo de Seguridad Personal	RPER	2	4	8	Promover una cultura de seguridad a través de programas de concientización y recompensas por prácticas seguras.	PM	D	M	3	2.67	Menor	2.83
Gestión de Emergencias y Contingencias en el Transporte	15	Accidentes durante el Transporte	RPER	3	5	15	Establecer políticas y procedimientos de seguridad de transporte, incluyendo la capacitación regular del personal de conducción en técnicas de conducción segura y en la respuesta ante emergencias.	PM	P	M	5	3.00	Media	

PROCESO	RIESGO		CATEGORÍA DE RIESGO	EVALUACIÓN DE RIESGO INHERENTE			CONTROL	P	F	N	RIESGO DE CONTROL	RIESGO RESIDUAL	NIVEL DE EXPOSICIÓN	RIESGO DE CARTERA
				CALIFICACIÓN		RIESGO INHERENTE								
				PROB	IMPACTO									
1	2	3	4	5	6 (4*5)	7	8	9	10	11	12 (6/11)	13	14	
Cumplimiento de Seguridad en el Transporte	16	Riesgo de Incumplimiento de Regulaciones de Transporte	RLEG	3	4	12	Designar a un equipo encargado de mantenerse actualizado con las regulaciones de transporte aplicables y asegurar el cumplimiento de las mismas.	PM	D	M	2	6.00	Mayor	6.00
Embalaje y Preparación para el Envío	17	Incumplimiento de Etiquetado y Normativas de Información al Consumidor	RLEG	2	4	8	Establecer procesos de revisión y aprobación de etiquetas y materiales de empaque para garantizar que cumplan con todas las regulaciones aplicables.	PR	P	S	4	2.00	Menor	
Gestión de Residuos y Sustancias Peligrosas	18	Incumplimiento Normativo y Regulatorio	RLEG	4	5	20	Establecer procedimientos de verificación regular para garantizar el cumplimiento continuo de las regulaciones y normativas vigentes	PR	P	M	2	10.00	Inaceptable	
Gestión de Residuos y Sustancias Peligrosas	19	Gestión Ineficaz de Residuos y Sustancias Peligrosas	RIM	2	5	10	Capacitar al personal en prácticas seguras de manipulación y eliminación de residuos peligrosos y realizar revisiones periódicas para verificar el cumplimiento de los procedimientos.	PR	D	M	3	3.33	Media	
Gestión de Documentación y Registros de Transporte	20	Riesgo de Contaminación en el Transporte	RIM	2	4	8	Capacitar al personal de manejo de carga y descarga en técnicas de manipulación segura y en la respuesta ante incidentes de contaminación.	PM	D	M	2	4.00	Mayor	

Exposición al Riesgo	Valor		Nivel de Exposición
	Riesgo Inherente	8.00	
Riesgo de Control	4.00	7.99	Mayor
	3.00	3.99	Media
	0.20	2.99	Menor

3.3.5.2 Análisis de la Matriz de Riesgos.

Posterior al desarrollo de la matriz de riesgos se analizaron los resultados:

- Se identificaron los riesgos más significativos de la entidad, a los cuales se deben tomar en cuenta para que la entidad pueda realizar un buen seguimiento y mitigar estos riesgos.
- Se deben establecer revisiones periódicas para verificar la precisión de los registros de inventario y corregir cualquier discrepancia identificada, para minimizar los problemas en la gestión de inventarios.
- La entidad debe diversificar la base de proveedores y establecer acuerdos de suministro alternativos para asegurar una fuente de suministro en caso de interrupción con un proveedor principal, para no llegar a tener falta de productos que implique no poder cumplir con los compromisos con los clientes.
- Establecer procedimientos de verificación regular por medio de revisiones periódicas para garantizar el cumplimiento continuo de las regulaciones y normativas vigentes y evitar multas o castigos por parte de externos.

3.3.6 Establecimiento de Canales de Comunicación.

PROPUESTA DE ESTABLECIMIENTO DE CANALES DE COMUNICACIÓN PARA LA MATRIZ DE RIESGOS

Para optimizar la gestión de riesgos en la empresa de distribución de productos, proponemos implementar un sistema de comunicación efectivo que permita la difusión, monitoreo y respuesta ágil ante posibles contingencias. A continuación, detallamos los canales y procesos sugeridos:

Reuniones de Revisión Periódica:

Descripción: Establecer reuniones regulares (quincenales/mensuales) con los responsables de cada área para revisar y actualizar la matriz de riesgos.

Beneficios: Facilita el intercambio de información actualizada y promueve la colaboración de toda la entidad para la gestión de riesgos.

Plataforma de Gestión de Riesgos:

Descripción: Implementar un sistema digital que centralice la información de la matriz de riesgos, permitiendo la actualización en tiempo real y la generación de reportes.

Beneficios: Facilita el acceso a la información de riesgos de forma rápida y segura, promoviendo la transparencia y la toma de decisiones basada en datos actualizados.

Correo Electrónico y Comunicaciones Internas:

Descripción: Utilizar el correo electrónico y otras herramientas de comunicación interna para difundir actualizaciones, alertas y recordatorios sobre la gestión de riesgos.

Beneficios: Permite una comunicación directa y documentada, garantizando que la información llegue a todos los miembros relevantes de la organización.

Sesiones de Capacitación y Concientización:

Descripción: Realizar sesiones de capacitación periódicas sobre la importancia de la gestión de riesgos y la interpretación de la matriz para todos los empleados.

Beneficios: Asegura que todos los miembros de la organización estén al tanto de los riesgos y sepan cómo contribuir a su mitigación.

Canal de Reporte de Incidentes:

Descripción: Establecer un canal confidencial para que los empleados puedan reportar incidentes o riesgos potenciales que identifiquen en sus funciones diarias.

Beneficios: Fomenta una cultura de seguridad y permite la identificación temprana de riesgos no previstos en la matriz.

3.3.7 Integración de la Propuesta a la Entidad.

PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA MATRIZ DE RIESGOS

Para potenciar la gestión de riesgos en la empresa, proponemos la implementación de una Matriz de Riesgos como herramienta central en el proceso de toma de decisiones. A continuación, detallamos los pasos clave para su implementación:

Formación y Sensibilización:

Descripción: Iniciar con sesiones de formación sobre el concepto y la importancia de la Matriz de Riesgos para todas las unidades de la empresa.

Beneficios: Asegura que todos los miembros del equipo comprendan el propósito y el valor que aporta la matriz en la gestión diaria.

Identificación de Riesgos:

Descripción: Realizar talleres de trabajo entre las unidades de la entidad para identificar y catalogar los riesgos potenciales asociados a cada proceso y área de la empresa.

Beneficios: Facilita la participación activa de los equipos y proporciona una visión completa de los riesgos que enfrentamos.

Evaluación y Priorización de Riesgos:

Descripción: Asignar valores de impacto y probabilidad a cada riesgo identificado, utilizando una escala predefinida, para determinar su nivel de criticidad.

Beneficios: Permite focalizar los recursos en la gestión de los riesgos más relevantes y con mayor potencial de impacto.

Implementación de Controles y Medidas de Mitigación:

Descripción: Desarrollar un plan de acción para cada riesgo identificado, estableciendo controles y medidas concretas para mitigarlos o prevenir su ocurrencia.

Beneficios: Brinda una hoja de ruta clara para la gestión proactiva de riesgos, fortaleciendo la resiliencia operativa.

Seguimiento y Actualización Continua:

Descripción: Establecer un calendario de revisiones periódicas para evaluar la efectividad de los controles implementados y actualizar la matriz con nuevos riesgos o cambios en su nivel de criticidad.

Beneficios: Garantiza que la matriz sea una herramienta dinámica y siempre actualizada para la toma de decisiones.

CONCLUSIONES DE LA INVESTIGACIÓN

A partir de los resultados de la investigación se concluye lo siguiente:

1. La entidad posee deficiencias en su sistema de control interno lo cual no permite ejecutar una adecuada medición del cumplimiento de los objetivos de la entidad.
2. La entidad posee vacíos de control en su estructura organizativa, lo cual conlleva a condiciones adecuadas para el surgimiento de riesgos difíciles de detectar, medir y evaluar.
3. Para la mejora en la identificación de Riesgos, la matriz proporciona un enfoque estructurado para identificar y documentar los riesgos asociados con los procesos internos, lo que mejora la visibilidad y comprensión de las amenazas potenciales.
4. Se deben priorizar los riesgos en función de su impacto y probabilidad, lo que ayuda a la entidad a centrarse en los riesgos más críticos y urgentes.
5. Optimizar los recursos, facilita la asignación eficiente de recursos al enfocándose en las áreas de alto riesgo, lo que evita la dispersión de esfuerzos y recursos en riesgos menores.
6. Se deberá fortalecer el Control Interno para el diseño e implementación de autorevisiones periódicas y para esto la matriz de riesgos contribuye a este fortalecimiento al identificar áreas donde los controles pueden ser mejorados o reforzados.
7. La elaboración de la matriz de riesgos proporciona información valiosa para la toma de decisiones, permitiendo a la dirección y las áreas de la entidad tomar medidas proactivas para mitigar riesgos.

8. La matriz de riesgos fomenta la transparencia al documentar claramente los riesgos y las estrategias de mitigación, lo que a su vez mejora la responsabilidad de los equipos responsables de la gestión de riesgos.

RECOMENDACIONES DE LA INVESTIGACION

1. Realizar evaluaciones de los procedimientos de sistema de control interno que permitan identificar la efectividad de los controles y la implementación de mejoras y adiciones de elementos de control interno.
2. Implementar medidas para abordar los vacíos de control en su estructura organizativa mediante la definición de roles y responsabilidades.
3. Realizar revisiones monitoreo y seguimiento de la matriz de riesgos para asegurarse de que esté alineada con los cambios en el entorno de la entidad y los procesos internos y las leyes y regulaciones actuales.
4. Fomentar la colaboración entre las áreas claves de la entidad para garantizar que todos los riesgos relevantes se identifiquen y aborden adecuadamente.
5. Proporcionar formación y capacitación regular al personal involucrado en el proceso de autorevisiones para garantizar que comprendan la importancia y el uso adecuado de la matriz de riesgos.
6. Implementar un proceso para evaluar regularmente la efectividad de los controles y las estrategias de mitigación establecidas en la matriz.
7. Establecer canales de comunicación efectivos para compartir información sobre riesgos y mitigación de las partes interesadas.
8. Garantizar que los datos utilizados en la matriz estén actualizados y reflejen con precisión la realidad actual de la organización, lo que incluye revisar periódicamente los indicadores de riesgo y las métricas relevantes.

BIBLIOGRAFIA

Asamblea Legislativa de la República de El Salvador (2005). Ley de Protección al Consumidor de El Salvador. El Salvador.

Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission (COSO). (2017). Enterprise Risk Management - Integrated Framework. Editorial o fuente.

Institute of Internal Auditors (IIA). (2017). Marco Internacional para la Práctica Profesional de la Auditoría Interna.

Ministerio de Salud de El Salvador. (2018). Norma Técnica de Alimentos para la Etiquetado de Productos Alimenticios Preenvasados en El Salvador. San Salvador, El Salvador.

Ministerio de Salud de El Salvador. (2022). Norma Técnica para Autorizaciones y Permisos Sanitarios de Funcionamiento: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Ciudad de publicación (si está disponible): Ministerio de Salud de El Salvador.

The Institute of Internal Auditors. (2017). Normas Internacionales para el Ejercicio Profesional de la Auditoría Interna.

Organismo Centroamericano de Acreditación. (2017). Reglamento Técnico Centroamericano de Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

Yum Brand's Global Restaurants, Inc. (2009). Lineamientos para la Auditoría de Seguridad de Alimentos.

ANEXO

INDICE DEL ANEXO

Modelo de entrevista.	ANEXO 1
Entrevista realizada.	ANEXO 2
Modelo de informe de capacitación para la implementación de la Matriz de Riesgos.	ANEXO 3
Modelo de Plan de Monitoreo y Seguimiento de la Matriz de Riesgos.	ANEXO 4
Modelo de Autorevisiones periódicas de salubridad y control de calidad de productos químicos para alimentos.	ANEXO 5
Carta de aceptación de servicios de consultoría de auditoría interna	ANEXO 6



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



**“GESTIÓN DE RIESGOS EN EL DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE
AUTOREVISIONES PERIÓDICAS DE SALUBRIDAD Y CONTROL DE
CALIDAD DE PRODUCTOS QUÍMICOS PARA ALIMENTOS”**

Dirigida a:

Objetivo: Recopilar información detallada y precisa que permita obtener una visión clara y completa de cómo la empresa gestiona los riesgos en relación con las autorevisiones periódicas de salubridad y control de calidad de productos químicos para alimentos.

Propósito: Determinar si se siguen practicas adecuadas para garantizar la seguridad y calidad de los productos mediante la gestión de riesgos identificados contribuyendo con el diseño e implementación de un plan de autorevisiones periódicas.

1. ¿Poseen manuales de procedimientos y controles?
2. ¿Quién es el encargado de la supervisión del cumplimiento de procesos de control interno?
3. ¿Llevan a cabo autorevisiones periódicas de salubridad y control de calidad de productos químicos para alimentos que venden?
4. ¿Qué criterios y estándares utilizan para evaluar la salubridad y control de calidad de productos químicos?
5. ¿Qué método utilizan para la determinación de los riesgos en la entidad?

6. ¿Cómo se identifican y evalúan los riesgos asociados con el uso de productos químicos en la distribución de alimentos?
7. ¿Se han establecido criterios claros para categorizar y priorizar los riesgos identificados?
8. ¿Quién es responsable de las revisiones de la calidad de los productos y qué capacitación tienen para realizar esta tarea?
9. ¿Se han implementado controles preventivos para mitigar los riesgos identificados en las autorevisiones?
10. ¿Cómo se verifica la eficacia de estos controles?
11. ¿Qué medidas correctivas se toman si se identifican deficiencias durante las revisiones?
12. ¿Tienen un sistema de seguimiento para verificar la implementación efectiva de las medidas correctivas después de las revisiones?
13. ¿Cómo se documentan y archivan los resultados de las revisiones?
14. ¿Cuál es la frecuencia de las revisiones que realizan?
15. ¿Cuáles son los criterios para determinar si un producto químico para alimentos cumple con los estándares de salubridad y control de calidad?
16. ¿Existe un plan de acción definido para abordar los riesgos que superen los límites aceptables? ¿Se ha llevado a cabo el seguimiento adecuado para asegurar que se han implementado las acciones correctivas de manera oportuna?
17. ¿La alta dirección está involucrada y comprometida con el proceso de auto revisión?
18. ¿Recibe informes periódicos sobre los resultados y las medidas tomadas para abordar los riesgos?
19. ¿Se han establecido canales de comunicación internos para reportar riesgos potenciales de manera anónima?

20. ¿Los empleados están al tanto de estos canales y se sienten cómodos utilizando este recurso?
21. ¿Se ha realizado alguna revisión independiente o auditoría externa previamente para evaluar la efectividad de las autorevisiones de salubridad y control de calidad de productos químicos para alimentos?
22. ¿Cómo se comunica internamente la información derivada de las revisiones y qué acciones se toman en base a esta información?
23. ¿Existen procedimientos establecidos para la comunicación de los resultados de las revisiones a los clientes o partes interesadas relevantes?
24. ¿Qué medidas de control implementan para prevenir riesgos asociados con la manipulación y almacenamiento de productos químicos para alimentos?
25. ¿Qué medidas de control implementan para mitigar los riesgos identificados en los productos químicos?
26. ¿Cómo aseguran que los productos químicos que venden cumplen con las regulaciones y estándares de seguridad alimentaria?
27. ¿Qué pruebas o análisis realizan en los productos químicos para garantizar su calidad y seguridad?
28. ¿Cuál es su enfoque para mantenerse actualizados sobre las regulaciones y requisitos cambiantes en el campo de la seguridad alimentaria?
29. ¿Realizan auditorías internas o externas para evaluar y mejorar continuamente su sistema de gestión de riesgos relacionados con los productos químicos para alimentos?
30. ¿Considera que, con una matriz de riesgos para el diseño e implementación de autorevisiones periódicas de salubridad y control de calidad de productos químicos para alimentos, podrían fortalecer a la entidad?



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



**“GESTIÓN DE RIESGOS EN EL DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE
AUTOREVISIONES PERIÓDICAS DE SALUBRIDAD Y CONTROL DE
CALIDAD DE PRODUCTOS QUÍMICOS PARA ALIMENTOS”**

Dirigida a: Gerente Administrativa

Objetivo: Recopilar información detallada y precisa que permita obtener una visión clara y completa de cómo la empresa gestiona los riesgos en relación con las autorevisiones periódicas de salubridad y control de calidad de productos químicos para alimentos.

Propósito: Determinar si se siguen practicas adecuadas para garantizar la seguridad y calidad de los productos mediante la gestión de riesgos identificados contribuyendo con el diseño e implementación de un plan de autorevisiones periódicas.

1. ¿Poseen manuales de procedimientos y controles?

R. Si

2. ¿Quién es el encargado de la supervisión del cumplimiento de procesos de control interno?

R. La jefa administrativa.

3. ¿Llevan a cabo autorevisiones periódicas de salubridad y control de calidad de productos químicos para alimentos que venden?

R. No, se realizan revisiones internas cuando se tiene conocimiento que se realizara revisión de auditoría de clientes o del Ministerio de Salud (MINSAL).

4. ¿Qué criterios y estándares utilizan para evaluar la salubridad y control de calidad de productos químicos?

R. Procesos de BPM y los controles que han sido observados anteriormente en las revisiones de auditorías.

5. ¿Qué método utilizan para la determinación de los riesgos en la entidad?

R. No contamos con métodos de riesgo en la CDE

6. ¿Cómo se identifican y evalúan los riesgos asociados con el uso de productos químicos en la distribución de alimentos?

R. No somos productores por tal no hay riesgo alimentario.

7. ¿Se han establecido criterios claros para categorizar y priorizar los riesgos identificados?

R. Como es una distribuidora no contamos con peligro alimentario en el proceso de distribución, en todo caso con la trazabilidad del producto a distribuir implementamos algunos controles internos.

8. ¿Quién es responsable de las revisiones de la calidad de los productos y qué capacitación tienen para realizar esta tarea?

R. El encargado de calidad del proveedor, cuando se encuentran en nuestras bodegas si se recibirá una auditoria de cumplimiento anual, se realiza revisión de control de calidad por el encargado de control de calidad quien forma parte de la empresa relacionada.

9. ¿Se han implementado controles preventivos para mitigar los riesgos identificados en las autorevisiones?

R. No realizamos autorevisiones, pero si se han implementado algunos controles, pero no se realiza seguimiento periódico de la mitigación de riesgos y de revisión que esos controles sean aplicados.

10. ¿Cómo se verifica la eficacia de estos controles?
- R. Por medio de auditorías de control de calidad anuales que realizan clientes o el Ministerio de Salud.
11. ¿Qué medidas correctivas se toman si se identifican deficiencias durante las revisiones?
- R. Si se puede corregir en el momento se presenta la observación corregida, si no se puede corregir, se deja pendiente como observación y se comparte evidencia de corregido solo si es solicitado por el evaluador.
12. ¿Tienen un sistema de seguimiento para verificar la implementación efectiva de las medidas correctivas después de las revisiones?
- R. No, durante la auditoría se determina un periodo prudencial solicitado por el auditor para corregir la observación y se comparte evidencia de completado solo si es solicitada.
13. ¿Cómo se documentan y archivan los resultados de las revisiones?
- R. No existe un formato en el que se archiven todas aquellas quejas de clientes y auditorias de proveedores y clientes
14. ¿Cuál es la frecuencia de las revisiones que realizan?
- R. Las revisiones generales de los controles se realizan anualmente o antes de la visita de auditorías de clientes o del MINSAL.
15. ¿Cuáles son los criterios para determinar si un producto químico para alimentos cumple con los estándares de salubridad y control de calidad?
- R. Esos criterios se determinan en la planta de producción, nosotros como distribuidores del producto ya terminado solo controlamos almacenamiento y condiciones para que no haya ninguna contaminación cruzada y medidas de sanitización por medio de empresa controladora de plagas.

16. ¿Existe un plan de acción definido para abordar los riesgos que superen los límites aceptables? ¿Se ha llevado a cabo el seguimiento adecuado para asegurar que se han implementado las acciones correctivas de manera oportuna?
- R. No, aun no estamos en proceso de implementación del plan de acción de riesgos.
17. ¿La alta dirección está involucrada y comprometida con el proceso de auto revisión?
- R. Si son los que autorizan todo tipo de controles y certificados de análisis y hojas técnicas para la distribución de productos químicos.
18. ¿Recibe informes periódicos sobre los resultados y las medidas tomadas para abordar los riesgos?
- R. Se reciben únicamente resultados de las auditorías internas y externas y se intenta solventar lo observado.
19. ¿Se han establecido canales de comunicación internos para reportar riesgos potenciales de manera anónima?
- R. No, el encargado de comunicar riesgos internos es el jefe de bodega quien comunica de forma verbal.
20. ¿Los empleados están al tanto de estos canales y se sienten cómodos utilizando este recurso?
- R. Todos los empleados están en constantes capacitaciones para el manejo del producto que distribuimos incluso los administrativos.
21. ¿Se ha realizado alguna revisión independiente o auditoría externa previamente para evaluar la efectividad de las autorevisiones de salubridad y control de calidad de productos químicos para alimentos?
- R. Si nos realizan auditorías externas algunos clientes y el Ministerio de Salud.

22. ¿Cómo se comunica internamente la información derivada de las revisiones y qué acciones se toman en base a esta información?

R. Se informan por vía presencial a los encargados de cada área a corregir y las acciones se realizan físicamente, posteriormente ya no se realiza una revisión para verificar el cumplimiento de los observado.

23. ¿Existen procedimientos establecidos para la comunicación de los resultados de las revisiones a los clientes o partes interesadas relevantes?

R. No, si se realiza una revisión no se comunica a nadie los resultados o el seguimiento de las observaciones encontradas.

24. ¿Qué medidas de control implementan para prevenir riesgos asociados con la manipulación y almacenamiento de productos químicos para alimentos?

R. Controles internos semanales de inventarios utilizando los métodos del PEPS y gestión de control de existencias, control de monitoreo de productos próximos a vencer.

25. ¿Qué medidas de control implementan para mitigar los riesgos identificados en los productos químicos?

R. En la actualidad únicamente se tiene implementado en conjunto con contabilidad el control de rotación de stock, para identificar los productos próximos a vencer.

26. ¿Cómo aseguran que los productos químicos que venden cumplen con las regulaciones y estándares de seguridad alimentaria?

R. Se aseguran con sus respectivas hojas técnicas y hojas de seguridad de cada uno de los productos a distribuir, este proceso se realiza para la importación de los productos. Cuando los productos están en nuestra bodega ya no se les realiza ninguna otra prueba de cumplimiento.

27. ¿Qué pruebas o análisis realizan en los productos químicos para garantizar su calidad y seguridad?

R. Únicamente se realiza el análisis macro y micro biológico que ampara sus hojas de seguridad el cual indica que es un producto para consumo humano, este es realizado por el Ministerio de Salud del país de donde son originarios los productos y luego es aprobado por el MINSAL de nuestro país. Cuando los productos se encuentran en las bodegas y durante todo el tiempo que se almacena hasta su venta ya no se le realiza ningún tipo de análisis.

28. ¿Cuál es su enfoque para mantenerse actualizados sobre las regulaciones y requisitos cambiantes en el campo de la seguridad alimentaria?

R. En la actualidad se mantiene la actualización mediante las capacitaciones únicamente de las Buenas Prácticas de Manufactura y las solicitadas por la Organización Panamericana de la Salud, sin embargo, no se recibe actualización de las demás regulaciones como las del Ministerio de Salud.

29. ¿Realizan auditorías internas o externas para evaluar y mejorar continuamente su sistema de gestión de riesgos relacionados con los productos químicos para alimentos?

R. Solo una vez al año cuando se sabe que habrá una revisión externa.

30. ¿Considera que, con una matriz de riesgos para el diseño e implementación de autorevisiones periódicas de salubridad y control de calidad de productos químicos para alimentos, podrían fortalecer a la entidad?

R. Si ayudara a fortalecer los controles ya que actualmente no poseemos una evaluación que nos indique como realizar evaluaciones de los controles de forma periódica y ordenadamente.

MODELO DE INFORME DE CAPACITACIÓN PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA MATRIZ DE RIESGOS

Introducción:

El propósito de este informe es proporcionar una guía detallada sobre cómo implementar una matriz de riesgos en el proceso de autorevisiones periódicas. La matriz de riesgos es una herramienta crucial para identificar, evaluar y mitigar los riesgos asociados con los procesos internos.

Objetivos de la Capacitación:

- Comprender la importancia de una matriz de riesgos en el proceso de autorevisiones periódicas.
- Aprender los pasos clave para utilizar la matriz de riesgos.
- Adquirir habilidades para identificar, evaluar y priorizar riesgos.
- Familiarizarse con las mejores prácticas y recomendaciones para la implementación exitosa de una matriz de riesgos.

Contenido de la Capacitación:

I. Introducción a la Matriz de Riesgos

- Definición y conceptos clave.
- Importancia de la matriz de riesgos para las autorevisiones periódicas.
- Relación entre riesgo y control interno.

II. Pasos para la Implementación de una Matriz de Riesgos

1. Identificación de procesos y áreas sujetas a autorevisiones periódicas.
2. Identificación de riesgos inherentes.
3. Evaluación cualitativa y cuantitativa de riesgos.
4. Priorización de riesgos.
5. Diseño de estrategias de mitigación y controles.
6. Integración de la matriz de riesgos en el proceso de autorevisiones.
7. Seguimiento y revisión continua.

III. Metodologías y Herramientas

- Técnicas para identificar riesgos.
- Evaluación cualitativa vs. evaluación cuantitativa.
- Uso de software y herramientas especializadas.

IV. Ejercicios Prácticos

- Ejemplos de identificación de riesgos.
- Ejemplos de evaluación cualitativa y cuantitativa.
- Creación de una matriz de riesgos de muestra.

V. Casos de Estudio

- Ejemplos de implementación exitosa en la entidad.
- Lecciones aprendidas de errores comunes.

VI. Recomendaciones y Buenas Prácticas

- Consejos para mantener la matriz de riesgos actualizada.
- Comunicación efectiva de los resultados.

VII. Prueba de Conocimientos

- Evaluación para medir la comprensión y habilidades adquiridas.

Conclusiones:

La implementación de una matriz de riesgos en el proceso de autorevisiones es esencial para fortalecer el control interno y mejorar la calidad de las revisiones internas. A través de esta capacitación, el personal estará preparado para identificar, evaluar y mitigar eficazmente los riesgos en sus áreas de responsabilidad.

Acciones Siguietes:

- La capacitación se llevará a cabo en (fechas planificadas).
- Se proporcionarán recursos adicionales, como plantillas de matriz de riesgos y acceso a herramientas específicas, para apoyar la implementación.
- Se establecerá un mecanismo de seguimiento para garantizar que la matriz de riesgos se utilice de manera efectiva y se actualice periódicamente.

Aprobado por:

(Firma del Responsable)

(Nombre del Responsable)

(Fecha)

MODELO DE PLAN DE MONITOREO Y SEGUIMIENTO DE LA MATRIZ DE RIESGOS

Objetivo:

El objetivo principal de este plan es establecer un proceso de monitoreo y seguimiento efectivo para la matriz de riesgos implementada. Esto permitirá asegurar que la matriz esté actualizada, sea relevante y continúe siendo una herramienta eficaz en el proceso de autorevisiones.

Responsables:

(Nombre del Responsable y Área Responsable)

Frecuencia de Monitoreo:

El monitoreo y seguimiento de la matriz de riesgos se realizará de forma continua a lo largo del año. Además, se llevarán a cabo revisiones periódicas más detalladas en los siguientes momentos clave:

Revisión Trimestral: Para evaluar la efectividad de la matriz y realizar ajustes menores si es necesario.

Revisión Anual: Para realizar una revisión en profundidad y garantizar que la matriz refleje los riesgos actuales de la entidad.

Actividades de Monitoreo y Seguimiento:

1. Revisión de Riesgos Identificados:

- Verificar que todos los riesgos identificados estén debidamente documentados en la matriz.
- Evaluar si los riesgos han evolucionado o cambiado y si requieren actualizaciones.
- Comprobar que los riesgos reflejen la situación actual de la empresa.

2. Evaluación de Controles y Mitigaciones:

- Asegurarse de que los controles y estrategias de mitigación propuestos se estén implementando y funcionando como se espera.
- Evaluar la efectividad de los controles en la reducción de riesgos.
- Identificar posibles áreas de mejora en los controles.

3. Revisión de Prioridades:

- Evaluar si la priorización de riesgos sigue siendo relevante y refleja la importancia actual de cada riesgo.
- Reasignar prioridades según sea necesario.

4. Actualización de Datos:

- Verificar que los datos utilizados para evaluar los riesgos (probabilidad, impacto, etc.) sean precisos y estén actualizados.
- Actualizar datos y cifras según sea necesario.

5. Revisión de Documentación:

- Asegurarse de que toda la documentación relacionada con la matriz esté debidamente archivada y disponible para su revisión.
- Actualizar cualquier documentación adicional requerida.

6. Comunicación y Retroalimentación:

- Mantener una comunicación abierta con el personal de las áreas sujetas a autorevisiones para recopilar retroalimentación sobre la efectividad de la matriz.
- Considerar recomendaciones para mejoras.

Reportes y Comunicación:

Se elaborarán informes de monitoreo y seguimiento de la matriz de riesgos después de cada revisión trimestral y anual. Estos informes serán compartidos con la alta dirección y las partes interesadas relevantes e incluirán:

- Resumen de cambios realizados en la matriz.
- Evaluación de la efectividad de los controles.
- Actualización de prioridades de riesgo.
- Recomendaciones para mejoras, si es necesario.

Acciones Correctivas:

Si durante el proceso de monitoreo y seguimiento se identifican deficiencias o áreas de mejora en la matriz de riesgos, se tomarán las siguientes acciones:

- Identificación de las causas subyacentes.
- Desarrollo de un plan de acción para abordar las deficiencias.
- Implementación de medidas correctivas.
- Seguimiento de la efectividad de las acciones correctivas.

Fecha de Inicio: (Fecha de Inicio del Plan de Monitoreo)

Fecha de Revisión Anual: (Fecha de la Próxima Revisión Anual)

ANEXO 5

MODELO DE AUTOREVISIONES PERIÓDICAS DE SALUBRIDAD Y CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS QUIMICOS PARA ALIMENTOS.

MODELO DE AUTOREVISIONES PERIÓDICAS DE SALUBRIDAD Y CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS QUIMICOS PARA ALIMENTOS				
PROCESO	Cumple			OBSERVACIONES
	Si	No	N/A	
Se lleva registro de las reclamaciones de clientes y existe un adecuado seguimiento.				
Se llevan registros de desviaciones y existen registros de las acciones correctivas implementadas.				
¿Realizan verificaciones de calidad a sus proveedores y existen registros?				
Llevan un adecuado registro de trazabilidad de materias primas, procesos, producto final.				
Se documenta información que permita el rastreo de los productos elaborados.				
Se lleva un registro de la rotación de inventarios.				
Existe un programa de recuperación de producto				
CAPACITACIÓN AL PERSONAL				
Existen programas escritos de inducción y programa de capacitación continua.				
Se capacita y entrena al personal en labores críticas.				
CULTURA EN SEGURIDAD DE ALIMENTOS				
Se están cumpliendo la política de seguridad alimentaria, claramente comunicada, que especifica el objetivo de la planta de cumplir con los compromisos de producir productos seguros y legales				
La dirección/gerencia y los empleados conocen la política de seguridad alimentaria (ejemplo: saben dónde encontrar la política de seguridad alimentaria y pueden explicarla).				
Se utilizan herramientas definidas para medir la cultura de seguridad alimentaria de la planta (ejemplo: encuestas a empleados sobre la cultura de seguridad alimentaria, otros				

MODELO DE AUTOREVISIONES PERIÓDICAS DE SALUBRIDAD Y CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS QUIMICOS PARA ALIMENTOS				
PROCESO	Cumple			OBSERVACIONES
	Si	No	N/A	
mecanismos para recopilar retroalimentación de los empleados)				
Son revisados anualmente por la alta gerencia				
HIGIENE DEL PERSONAL				
Existen normas escritas de higiene (evaluar según área).				
Existe evidencia de que el personal ha recibido adiestramiento en las prácticas de higiene.				
Existen registros de evaluación de higiene del personal de planta (quienes entran en contacto directo con el producto).				
Se suministran implementos de aseo y limpieza (lavamanos jabón, desinfectante etc.).				
Existe normalización interna, que regule el riesgo del personal que manifiesta lesiones o enfermedades y que está en contacto directo con el producto.				
Se provee al personal de uniformes de trabajo de acuerdo al proceso.				
El uniforme se utiliza adecuadamente y no se observa riesgo de contaminación hacia los procesos y/o productos que manipula.				
Se dispone de elementos de seguridad para protección del personal.				
Existen registros escritos sobre el lavado de manos (si es proceso es requisito).				
Existen normas escritas de comportamiento e higiene?				
INSTALACIONES FÍSICAS				
El edificio presenta un adecuado estado de conservación (ausencia de grietas, aberturas, etc.,).				
Existe adecuada rotulación de las áreas (está delimitado el ingreso a áreas críticas).				
Existe política interna de comer y fumar solo en áreas asignadas.				
Está prohibido el ingreso por parte del personal de elementos que puedan poner en riesgo físico químico y/o microbiológico los proceso o materiales manipulados.				
Los equipos, maquinaria y/o elementos que entran en contacto directo con los productos procesados, no presentan riesgo de corrosión,				

MODELO DE AUTOREVISIONES PERIÓDICAS DE SALUBRIDAD Y CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS QUIMICOS PARA ALIMENTOS				
PROCESO	Cumple			OBSERVACIONES
	Si	No	N/A	
desprendimiento de pintura u otros elementos, que pongan en riesgo al producto elaborado.				
Las instalaciones reúnen las condiciones para la operación.				
Existe un adecuado programa de limpieza de instalaciones y equipo.				
CONTROL DE PLAGAS				
Existe protección para evitar la entrada de roedores, insectos y otras plagas.				
Existe control de plagas (interno / externo), el sistema está diseñado para evitar el ingreso de plagas a zonas críticas				
Están las zonas de proceso y almacenaje libre de insectos y/o otras plagas.				
Están todos los dispositivos de control de plagas identificados y alejados de zonas de riesgo (lejos de productos alimenticios expuestos).				
Existen controles internos para verificación de la limpieza e higiene de instalaciones y equipos.				
Existe un adecuado control de los proceso y se evita los riesgos de contaminación cruzada.				
Hay adecuados controles para evitar la contaminación física, química y microbiológica de los productos procesados y/o almacenados.				
Existen controles microbiológicos se toman acciones en base a los resultados y se lleva registro.				
SISTEMA DE TRANSPORTE				
Especificar si el transporte es propio o rentado. Si el transporte es rentado se debe brindar el servicio tenga los documentos que se piden al transporte propio.				
Se llevan registro de la limpieza de los transportes.				
El transporte es apropiado para los materiales que transporta?				
Si el transporte es refrigerado, el equipo de refrigeración cuenta con un adecuado mantenimiento.				

MODELO DE AUTOREVISIONES PERIÓDICAS DE SALUBRIDAD Y CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS QUIMICOS PARA ALIMENTOS				
PROCESO	Cumple			OBSERVACIONES
	Si	No	N/A	
Se protegen los materiales que transporta evitando riesgos físicos químicos y microbiológicos.				
Se tiene un adecuado control de los transportes, llevando registro de las actividades de este, incluyendo bitácora de entregas.				
Se revisa periódicamente el estado físico del transporte, llevando un adecuado registro de las reparaciones o mejoras que se hagan en él.				
Se lleva registro del personal que realiza la transportación (nombre, licencia de transporte, etc.).				
El transporte cuenta con un seguro que proteja la carga.				
El equipo es funcional y están establecidas, las condiciones de uso y temperaturas min. y máx. para los materiales que transporta.				
Se cierra adecuadamente el transporte de modo que únicamente el cliente pueda abrirlo (marchamo, candado, etc.).				
RUTAS ALTERNAS DE EMERGENCIA				
¿Se conoce y posee un plan de emergencia en algún dado caso se quede desabastecido y tenga que realizar una entrega de algún material de empaque o materia prima a nuestras instalaciones?				
ALMACENAMIENTO/ALERGENOS				
Existe algún riesgo de alergénicos en las instalaciones.				
Se tienen controles internos que reduzcan el riesgo de contaminaciones cruzadas.				
Los productos están correctamente identificados y tienen áreas específicas, en las áreas de almacenaje.				
Existen bodegas o áreas separadas y rotuladas para productos químicos y productos alimenticios.				
Los productos no tienen contacto directamente con el piso (se protege el producto).				
Se evita el uso de materiales frágiles que puedan ocasionar riesgos al proceso y/o productos elaborados, ejemplo madera, vidrio etc.				

MODELO DE AUTOREVISIONES PERIÓDICAS DE SALUBRIDAD Y CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS QUIMICOS PARA ALIMENTOS				
PROCESO	Cumple			OBSERVACIONES
	Si	No	N/A	
RECOMENDACIONES / COMENTARIOS FINALES				

ANEXO 6

MODELO CONTRATO DE SERVICIOS DE CONSULTORÍA DE AUDITORÍA INTERNA

San Salvador, 15 de mayo de 2023

Licenciada Teresa Morales

Gerente Administrativa

PROQUIDECA, S.A. de C.V.

Estimada Licenciada Morales:

Esta carta de encargo confirma nuestro entendimiento de los términos de la prestación de los servicios de consultoría para la gestión de riesgos en el diseño e implementación de autorevisiones periódicas de PROQUIDECA, S.A. de C.V. (en adelante la Entidad).

Objetivos y Limitaciones de la Consultoría

La presente carta de encargo determina nuestro entendimiento de los términos y objetivos, la naturaleza y las limitaciones de nuestros servicios prestados sobre consultoría para la gestión de riesgos en el diseño e implementación de autorevisiones periódicas para la Entidad.

Nuestro servicio será llevado a cabo de conformidad a las Normas Internacionales para el Ejercicio Profesional de la Auditoría Interna (NIEPAI) en lo referente a la actividad de asesoría por parte de auditoría interna.

Objetivo y Alcance

Elaboraremos una Matriz de los Riesgos de la empresa luego de finalizar nuestros procedimientos en el cual indicaremos las recomendaciones y consejos asociados en el diseño e implementación de autorevisiones periódicas de la entidad.

Este servicio se llevará a cabo únicamente con el fin de brindar consejo a la entidad, los cuales se detallan a continuación:

Brindar consultoría, para la identificación y evaluación de riesgos en el diseño e implementación de autorevisiones periódicas de salubridad y de control de calidad de productos químicos para alimentos.

Limitaciones

Por cuestiones de independencia nuestro trabajo no está orientado a ningún tipo de trabajo administrativo. Mantendremos una actitud de independencia para alcanzar la objetividad en los siguientes puntos:

- No actuaremos como equivalentes o miembro de la gerencia ni como un empleado de la compañía
- Nuestra participación únicamente es con respecto a la consultoría por lo tanto no tomamos decisiones operativas sobre la implementación de las recomendaciones.
- En la realización de este servicio no estamos realizando ninguna función de administración de riesgo ni de operación o control interno.

Responsabilidad de los auditores internos que prestan el servicio de consultoría

- Designar para el desarrollo de este trabajo al personal con experiencia relevante al servicio requerido.
- Emitir un informe que contemple las recomendaciones y consejos a la administración de la compañía sobre el establecimiento, implementación y seguimiento del plan estratégico.

Responsabilidad de la entidad.

- Asignar una persona o grupo de personas, quienes serán el contacto principal con el equipo de trabajo.
- La entidad cooperará con el equipo del servicio asignado en el desarrollo del mismo, incluyendo, pero no limitándose, a proveer las instalaciones y acceso oportuno a la información requerida y al personal de la compañía.

Honorarios

Nuestros honorarios por el trabajo del servicio de consultoría para la identificación y evaluación de riesgos en el diseño e implementación de autorevisiones periódicas de la entidad han sido estimados en US\$3,000.00 más IVA, nuestra estimación cubre las horas del personal profesional asignado al trabajador basándose en el nivel de experiencia de los individuos que desempeñarán los servicios. La facturación de nuestros honorarios será del 40% con la firma de esta carta de encargo y el 60% restante con la entrega del informe.

Las cuotas serán pagadas por la compañía en un plazo de 15 días a partir de la fecha de recepción del Comprobante de Crédito Fiscal correspondiente.

Nuestros honorarios por la ejecución de otro trabajo especial que se nos solicite se facturan de acuerdo con las tarifas establecidas por el personal asignado para el proyecto, previo acuerdo con ustedes.

Agradeceremos firmen esta carta de encarga para constancia de su aceptación

Atentamente

Ricardo Alberto Portillo

Representante Legal

Audidores Internos, S.A.

Juan Pérez

Gerente General

La Compañía, S.A. de C.V.