

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

“EVALUACIÓN DEL CONTROL INTERNO DE PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO EN UN LABORATORIO DE ALIMENTOS EN UNA ESCUELA TÉCNICA EN HOTELERÍA ”

**PRESENTADA A LA JUNTA DIRECTIVA DE LA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS**

POR

BELIA AZUCENA LÓPEZ LINARES

**PREVIO A CONFERIRSÉLE EL TÍTULO DE
CONTADORA PÚBLICA Y AUDITORA
EN EL GRADO ACADÉMICO DE
LICENCIADA**

GUATEMALA, SEPTIEMBRE DE 2009

MIEMBROS DE LA JUNTA DIRECTIVA

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

Decano	Lic. José Rolando Secaida Morales
Secretario	Lic. Carlos Roberto Cabrera Morales
Vocal 1º.	Lic. Albaro Joel Girón Barahona
Vocal 2º.	Lic. Mario Leonel Perdomo Salguero
Vocal 3º.	Lic. Juan Antonio Gómez Monterroso
Vocal 4º.	P.C. Edgar Arnoldo Quiché Chiyal
Vocal 5º.	P.C. José Antonio Vielman

PROFESIONALES QUE REALIZARON LOS EXÁMENES DE ÁREAS PRÁCTICAS BÁSICAS

Auditoría	Lic. Rubén Eduardo del Águila Rafael
Contabilidad	Lic. César Armando Donis Díaz
Matemática-Estadística	Lic. José Luis Reyes Donis

PROFESIONALES QUE REALIZARON EL EXAMEN PRIVADO DE TESIS

Presidente	Lic. Rubén Eduardo del Águila Rafael
Examinador	Lic. José Rolando Ortega Barreda
Examinador	Lic. Guillermo Javier Cuyún González

Guatemala, 25 de marzo de 2,009

Lic. José Rolando Secaida Morales
Decano, Facultad de Ciencias Económicas
Universidad de San Carlos de Guatemala
Su Despacho.

Respetable Señor Decano:

Atendiendo la designación de esa dirección, he procedido a asesorar a la estudiante **Belia Azucena López Linares**, en su trabajo de tesis titulado "**EVALUACIÓN DEL CONTROL INTERNO DE PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO EN UN LABORATORIO DE ALIMENTOS DE UNA ESCUELA TÉCNICA EN HOTELERÍA**".

En mi opinión el trabajo de tesis elaborado presenta un estudio descriptivo cuya actualidad y calidad, reúne todas las condiciones y requisitos académicos que el caso amerita.

Por lo expuesto anteriormente y con mi opinión favorable, recomiendo se acepte el trabajo elaborado por la estudiante, para su discusión en el examen general privado de tesis, previo a optar al título de Contador Público y Auditor, en el grado académico de Licenciada.

Atentamente,



Licda. Mary Susana Barreda Rodríguez

Contadora Pública y Auditora

Colegiado No. 10,186

Tel. 54178647



FACULTAD DE
CIENCIAS ECONOMICAS

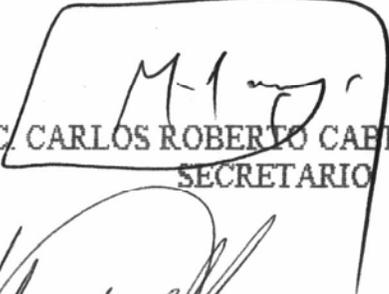
Edificio "S-8"
Ciudad Universitaria, Zona 12
Guatemala, Centroamérica

**DECANATO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS. GUATEMALA,
TRES DE AGOSTO DE DOS MIL NUEVE.**

Con base en el Punto SEXTO, inciso 6.1, subinciso 6.1.1 del Acta 16-2009 de la sesión celebrada por la Junta Directiva de la Facultad el 28 de julio de 2009, se conoció el Acta AUDITORIA 082-2009 de aprobación del Examen Privado de Tesis, de fecha 24 de abril de 2009 y el trabajo de Tesis denominado: "EVALUACIÓN DEL CONTROL INTERNO DE PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO EN UN LABORATORIO DE ALIMENTOS DE UNA ESCUELA TÉCNICA EN HOTELERÍA", que para su graduación profesional presentó la estudiante BELIA AZUCENA LÓPEZ LINARES, autorizándose su impresión.

Atentamente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"


LIC. CARLOS ROBERTO CABRERA MORALES
SECRETARIO




LIC. JOSE ROLANDO SECAIDA MORALES
DECANO



Smp.


REVISADO

ACTO QUE DEDICO

- A DIOS:** Creador inefable, que es la verdadera fuente de luz y soberano principio de sabiduría.
- A MI PAPÁ:** Sergio López Juarez (QEPD), como una pequeña muestra de sus múltiples esfuerzos, que Dios le recompense en el cielo.
- A MI MAMÁ:** Clara Luz Linares Chinchilla, que Dios la bendiga.
- A MI MAMÁ:** Blanca Estela Rodríguez, que Dios la bendiga.
- A MI HERMANO:** Sergio Ernesto, por su apoyo incondicional.
- A MIS HERMANOS:** Dácia y Melvin, gracias por compartir estos momentos.
- A MIS SOBRINOS:** Como motivación en su vidas.
- A MIS AMIGAS:** Zoila Alicia y María Teresa Pérez con cariño.
- A MI DEMÁS FAMILIA:** Abuela Geno, tíos, primos, cuñadas, padrinos, por sus muestras de cariño y comprensión.

AGRADECIMIENTO

- A LAS INSTITUCIONES:** Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Ciencias Económicas.
- A LOS LICENCIADOS:** Mary Susana Barreda Rodríguez de Pérez, Luis Renato Flores Salazar y Nancy Alva de Tovar, por su apoyo y valiosa amistad.

ÍNDICE

	Página	
INTRODUCCIÓN	i	
CAPÍTULO I		
1. ESCUELA TÉCNICA EN HOTELERÍA		
1.1	Antecedentes	1
1.2	Definición	5
1.3	Constitución y legalización	5
1.4	Autorización del funcionamiento	7
1.5	Aspectos legales	8
1.5.1	Ley del Impuesto al Valor Agregado	8
1.5.2	Ley del Impuesto Único Sobre Inmuebles	9
1.5.3	Ley del Impuesto Sobre la Renta	10
1.5.4	Impuesto de Timbres Fiscales y de Papel Sellado Especial para Protocolos	11
1.5.5	Donaciones	12
1.5.6	Ley de Educación Nacional	14
1.5.7	Código de Salud	16
CAPÍTULO II		
2. PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO EN UN LABORATORIO DE ALIMENTOS DE UNA ESCUELA TÉCNICA EN HOTELERÍA		
2.1	Definición de propiedad, planta y equipo	20
2.1.1	Concepto de propiedad, planta y equipo	21
2.1.2	Activos fijos tangibles	21

2.1.3	Activos fijos intangibles	22
2.2	Propiedad, planta y equipo participante en un laboratorio de alimentos	23
2.3	Definición de Laboratorio de Alimentos	25
2.4	Terreno y edificio	25
2.5	Equipo	25
2.6	Utensilios de cocina	26
2.7	Accesorios	29
2.8	Utensilios de limpieza	30
2.9	Recipientes	30
2.10	Organización actual del laboratorio de alimentos	31
2.10.1	Módulos	33
2.10.2	Almacén y despensa	33
2.11	Funciones del personal participante en un laboratorio de alimentos	34

CAPÍTULO III

3. CONTROL INTERNO EN UN LABORATORIO DE ALIMENTOS DE UNA ESCUELA TÉCNICA EN HOTELERÍA

3.1	Definición de control interno	37
3.1.1	Significado de sistema de control interno	39
3.2	Objetivos del sistema de control interno	40
3.3	Características	42
3.4	Componentes del control interno, COSO II	43
3.5	Principios de Control Interno	47
3.6	Métodos de evaluación del control interno	49
3.6.1	Método de investigación por medio del cuestionario	50
3.6.2	Método descriptivo	51

3.6.3	Método de gráficas de flujo o flujogramas	52
3.7	Influencia del control interno en la naturaleza, alcance y oportunidad de los procedimientos de Auditoría y del Informe	52
3.7.1	Influencia de la evaluación del control interno sobre los procedimientos de auditoría	53
3.7.2	Influencia de la evaluación del control interno en la preparación del reporte de gerencia	54
3.8	Normas de auditoría aplicables	55
3.9	Control de orden e higiene	56
3.10	Control de equipo	59

CAPÍTULO IV

CASO PRÁCTICO

4. EVALUACIÓN DEL CONTROL INTERNO AL ÁREA DE PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO EN UN LABORATORIO DE ALIMENTOS EN UNA ESCUELA TÉCNICA EN HOTELERÍA

Índice del caso práctico	60
Plan de trabajo	63
Cuestionarios de control interno	69
Cédula sumaria de propiedad, planta y equipo	77
Cédula analítica de propiedad, planta y equipo	78
INFORME FINAL	79
CONCLUSIONES	91
RECOMENDACIONES	92
BIBLIOGRAFÍA	93

INTRODUCCIÓN

Guatemala es un país muy valioso por las áreas turísticas que posee, lo cual genera ingreso de divisas para sostenerse; esto unido a la cantidad de turistas que ingresan año con año al país, lo cual ha permitido que se abran nuevos negocios orientados a la atención de estas personas.

La Hospitalidad actualmente tiene un campo amplio de aplicación y de crecimiento, debido a la gran gama de servicios que incluye desde la apertura de nuevos hoteles, hospitales, residencias para estudiantes y ancianos, hogares para niños, gente desamparada, etc., lo cual genera fuentes de empleo para los guatemaltecos.

En nuestro país se inició a capacitar a las personas a nivel de Licenciatura de Empresas de la Hospitalidad en el Instituto Femenino de Estudios Superiores, con el fin de ocupar cargos a nivel de dirección.

La escuela ABC planteó al Ministerio de Educación un plan de estudios que además de incluir el ciclo básico llevara implícita toda la formación profesional necesaria para desenvolverse en el área de la hotelería.

Debido a las necesidades imperantes en esta área de trabajo, la escuela ABC, consideró necesario implementar en el pensum de estudios un sistema de prácticas que complementara la enseñanza que ya incluía toda el área de Industria de la Hospitalidad.

Es importante mencionar que cuando se plantea al Ministerio de Educación esta nueva alternativa de la carrera de Bachillerato en hotelería, únicamente existía en el medio de estudio las carreras de Bachillerato en Ciencias y Letras, Maestra de Educación Primaria, Párvularia, Secretariado Comercial, Secretariado Bilingüe y Perito Contador.

Actualmente en el área técnica participan varias alumnas en diferentes jornadas y niveles haciendo uso del equipo de trabajo en el laboratorio de alimentos, lo cual ha ocasionado algún desperfecto o la pérdida del mismo.

Es por ello que el presente trabajo de tesis denominado “Evaluación del Control Interno al Área de Propiedad, Planta y Equipo en un Laboratorio de Alimentos en una Escuela Técnica en Hotelería” tiene como objetivo principal evaluar dicho control interno y proporcionar un esquema de auditoría que le permita a la gerencia cubrir los requerimientos indispensables en el área evaluada y finalmente emitir una opinión sobre la razonabilidad del mismo.

Para el desarrollo del presente trabajo de investigación se planteó la hipótesis siguiente:

La falta de respeto de los controles internos existentes en el área evaluada en un laboratorio de alimentos de una escuela técnica en hotelería lo cual no permite a la administración, al personal y a las alumnas participantes, contar con un sistema de control interno adecuado según la magnitud de la entidad objeto de estudio.

Después de desarrollar el trabajo, la hipótesis se comprobó, debido a que la escuela técnica en hotelería, debe evaluar constantemente su control interno no únicamente en el área objeto de estudio sino las demás que la conforman, para prevenir y detectar cualquier anomalía.

Por ello es recomendable que exista una unidad encargada de evaluar íntegramente por medio de algún esquema, aquellas áreas que necesiten fortalecerse o bien algún cambio necesario.

Es importante señalar que para la escuela ABC, el laboratorio de alimentos genera una gran fuente de ingresos, de allí la razón principal para detectar justo a tiempo a través de controles eficaces cualquier deficiencia, para

proteger el equipo participante en dicha área y así evitar cualquier molestia, atraso o salvaguardar la reputación de la entidad.

El presente trabajo de tesis, lo forman cuatro capítulos, resumidos de la siguiente forma:

En el primero titulado “Escuela Técnica en Hotelería”, se hace mención de los antecedentes que dieron origen a su funcionamiento, para luego dar una definición de la misma, mientras que en el apartado de la constitución y legalización se indica como surge dicha institución, para finalizar el capítulo se da a conocer la autorización para que funcione como tal y los aspectos legales a los cuales está sujeto para funcionar.

En el capítulo segundo, se da a conocer la propiedad, planta y equipo que participa en un laboratorio de alimentos en una escuela técnica en hotelería, partiendo de la definición y del concepto de los mismos.

Asimismo, se detalla el significado de activos fijos tangibles e intangibles, la organización actual del laboratorio de alimentos y las funciones del personal participante en el mismo.

En el capítulo tres titulado “Control interno en un laboratorio de alimentos de una escuela técnica en hotelería” comprende la definición del control interno, su significado, sus objetivos, características, componentes, elementos, procedimientos y aquellos operantes en el laboratorio de alimentos.

También se describen los métodos de evaluación de control interno y la influencia del control interno en la naturaleza, alcance y oportunidad de los procedimientos de auditoría así como en el informe.

Para finalizar este capítulo se mencionan las normas de auditoría aplicables, el control de orden e higiene y del equipo participante.

En el último capítulo se desarrolla un caso práctico en el cual se describen aquellas áreas que se evalúan para verificar el cumplimiento del control interno y se detallan las herramientas al practicar la auditoría.

Para ello se ha preparado el índice respectivo, el plan de trabajo, aquellos cuestionarios de control interno necesarios para evaluar el área objeto de estudio, la cédula sumaria respectiva y una cédula analítica.

Por haber evaluado únicamente el área propiedad, planta y equipo en un laboratorio de alimentos en una escuela técnica en hotelería se da el informe del auditor interno tomando como base los componentes del control interno COSO II.

CAPÍTULO I

“ESCUELA TÉCNICA EN HOTELERÍA”

1.1 Antecedentes

La Escuela Técnica de Hotelería ABC, ubicada en la 35 calle 10-25 zona 12 de la Ciudad Capital, es la pionera en estudios de hotelería en toda Centroamérica. Desde 1980 comenzó a capacitar a sus alumnas como técnicas en hotelería.

Debido a la gran demanda de personal capacitado en las diferentes áreas de la Industria de la Hospitalidad, la Escuela ABC se propuso dar una nueva orientación al pensum de estudios.

En la actualidad, es un centro educativo técnico y profesional privado cuya meta es la formación integral de la mujer y su capacitación profesional.

El empeño didáctico de ABC asegura una particular asistencia en el estudio individual y en la formación cultural; un rasgo distintivo de su enfoque educativo es el desarrollo de las virtudes humanas en un clima de libertad y comprensión.

El pénsum de estudios a nivel básico y bachillerato autorizado inicialmente por el Ministerio de Educación, ha ido enriqueciéndose debido a la necesidad actual en el área de la industria de la hospitalidad y a la demanda de personal calificado.

A nivel diplomado y cursos libres también ha sufrido transformaciones, de tal modo que la capacitación y formación proporcionada a las alumnas, sea cada vez más profesional y competente.

Para efectos del presente estudio se considera necesario mencionar que tanto las alumnas de básicos, como las de bachillerato, y las participantes de cursos libres y diplomados, cuentan con un laboratorio para la capacitación práctica, el cual está distribuido físicamente en dos áreas: una aula para clases demostrativas y otra dividida en seis módulos debidamente equipados para poner en práctica lo aprendido en las clases demostrativas; estas instalaciones son indispensables porque representan entre un 80% y 90% de ingresos mensuales a la Escuela ABC.

El pénsum de estudios de bachillerato en hotelería comprende las áreas común, administrativa y profesional así como las prácticas supervisadas mensual e integral.

Las materias del área común básicamente son matemática, estudios sociales, inglés, biología, nutrición, educación física, principios de derecho, comunicación y seminario.

Las alumnas complementan sus estudios de hotelería con el área administrativa y profesional que comprende cursos como: introducción a la filosofía y ética profesional, administración aplicada, mantenimiento de la vivienda, mantenimiento y cuidado de la ropa, introducción a la industria de la hospitalidad, servicio de comedores y recepción, servicio al cliente, contabilidad y laboratorio de alimentos.

Las alumnas de bachillerato realizan mensualmente prácticas supervisadas en las instalaciones de la escuela y anualmente una práctica supervisada fuera de la escuela; esta última tiene una duración de 500 horas y su objetivo primordial es que las participantes apliquen en los diferentes campos los servicios básicos aprendidos.

Se ha logrado que los cursos mencionados anteriormente sean impartidos por personas profesionales altamente capacitadas y tecnificadas, este aspecto ha sido relevante para mantener el prestigio profesional de la institución.

La duración de la carrera es de tres años para educación básica y dos años para cursar el bachillerato.

La duración de los cursos libres varía según el pensum. Se imparten de tres (3) meses, nueve (9) meses los cuales comprenden treinta y seis (36) clases; de diez meses (10) o cuarenta clases (40) y clases únicas, de un día.

El Diplomado en Administración de Hoteles y Restaurantes, tiene una duración de diez (10) meses y está dirigido a personas que trabajan o desean organizar su propia empresa. Incluye alimentos (técnicas saladas y dulces), planificación de menús, administración de servicios, compras y almacén, costos y documentos contables, equipamiento del local, administración de personal, montaje de eventos, arreglos florales, servicio al cliente, relaciones humanas y ética profesional.

Para la inscripción de las alumnas regulares (básicos y bachillerato), de cursos libres y carreras cortas, es necesario presentar toda la papelería requerida, además de llenar una tarjeta de admisión, presentar fotos recientes y pasar por una entrevista personal.

1.2 Definición

Una Escuela Técnica en Hotelería es un centro educativo técnico y profesional privado sin fines de lucro que forma y prepara a la mujer para su ingreso a la universidad y la capacita para un trabajo profesional en áreas específicas como hoteles, restaurantes, embajadas, hospitales, entre otras y para lograr su objetivo cuenta con equipo especial para atender las necesidades de capacitación y tecnificación de las participantes.

La escuela ABC es un centro de capacitación técnica, dirigido a la formación profesional y al desarrollo humano de mujeres de toda condición social que ocupan o desean ocupar puestos en distintos niveles de la industria de la hospitalidad.

1.3 Constitución y legalización

“La Escuela de Hotelería principió en 1968 como un proyecto de capacitación y formación a instructoras y luego en 1975 dio inicio la enseñanza general básica dirigida a alumnas del área rural, pues desde 1980 comenzó a capacitar a sus alumnas como técnicas en hotelería”.(9:2).

“Por tratarse de un planteamiento nuevo, el Ministerio de Educación se demoró varios años en autorizarla y según Acuerdo Ministerial Número 882 de fecha 11 de noviembre de 1980, acordó autorizarla con carácter experimental por un término de cinco años, autorización que se ha ido prorrogando hasta la fecha con el estímulo de las autoridades oficiales de Educación.”(9:5).

“Se denomina Bachillerato en Hotelería debido a que es el nombre con el que el Ministerio de Educación aprobó la escuela que dio inició en el año de 1980”.(9:3)

La capacitación abarca todo el área de la industria de la hospitalidad, formando al alumnado para efectuar un trabajo profesional en los servicios de base, en empresas hospitalarias que componen dicha industria.

“En 1994 surge la iniciativa de extender su formación en el área de la capital y con la colaboración del Gobierno Español y de la Fundación para la Cooperación al Desarrollo y Promoción de Actividades Asistenciales, (CODESPA), Organización No Gubernamental, cuya sede está en España, se construyeron las instalaciones de la Escuela Técnica de Hotelería ABC, con el fin de capacitar a mujeres de áreas marginales de las zonas 11 y 12, así como municipios. (9:11).

Desde 1996 se imparten en esta sede clases de la carrera de bachillerato, para lo cual cuenta con el laboratorio para la capacitación práctica de alimentos de las participantes mencionadas anteriormente.

Lo que ofrece la Escuela ABC actualmente son básicos y bachillerato, diplomado en administración de hoteles y restaurantes, en computación y diseño gráfico, así como carreras cortas y cursos libres.

1.4 Autorización del funcionamiento

“La Escuela ABC, fue la primera en Guatemala, que planteó al Ministerio de Educación un plan que incluía la formación del ciclo básico unida a la formación profesional, encaminada a capacitar a las alumnas para desenvolverse en el área profesional orientada hacia la hotelería”.(9:5).

“El 23 de agosto de 1995, según Acuerdo Ministerial 320, el Ministerio de Educación autorizó a la Escuela ABC impartir la carrera de Bachillerato en Hotelería, con carácter experimental, hasta el año 2000, autorización que se ha ido prorrogando hasta la fecha con el estímulo de las autoridades oficiales de Educación”. (9:11).

“Tomando en cuenta los planes de estudio en el área de la industria de la hospitalidad que estaban en marcha en el país, tanto a nivel de educación media como a nivel universitario y las nuevas exigencias que se daban en el país en dicha área, se vió la necesidad de llenar el vacío existente a nivel intermedio, entre el personal de ejecución (llamado nivel básico o prevocacional en esos años) y el personal de dirección (nivel universitario)”.(9:6).

1.5 Aspectos legales

En relación a los aspectos legales, a continuación se mencionan los impuestos de los cuales está exenta a nivel nacional, así como los artículos de la Ley de Educación que autorizan su funcionamiento.

Asímismo se dan a conocer los artículos del Código de Salud que regulan a la escuela ABC en cuanto a la licencia sanitaria, la salud del personal y lo relativo a las inspecciones.

.

1.5.1 Ley del Impuesto al Valor Agregado

El artículo 8, del Decreto número 27-92 de las exenciones específicas, indica:

“No deben cargar el impuesto en sus operaciones de ventas, como tampoco en la prestación de servicios las siguientes personas:

1) Los centros educativos públicos y privados en lo que respecta a matrícula de inscripción, colegiatura, derechos de examen y transporte terrestre proporcionado a escolares, siempre que este no sea prestado por terceras personas”. (14:9).

Asimismo, El Reglamento de la ley del Impuesto al Valor Agregado en su artículo 12 indica que:

“las personas, a que se refiere el artículo 8, numeral 1, de la Ley, que además desarrollen actividades afectas al IVA, deberán inscribirse como contribuyentes por éstas actividades y presentar la declaración por las ventas o prestación de servicios gravados, a que se refiere el artículo 40 de la Ley, sin incluir las operaciones exentas del centro educativo”. (14:45).

1.5.2 Ley del Impuesto Único Sobre Inmuebles

El artículo 12, Exenciones, indica que: “Para los efectos del presente impuesto, están exentos los bienes inmuebles que posean, las entidades

siguientes: (...) En inciso 6. Los Centros Educativos Privados destinados a la enseñanza, que realicen planes y programas oficiales de estudio”. (15:6).

1.5.3 Ley del Impuesto Sobre la Renta

El artículo 6, del Decreto número 26-92, señala que están exentas del impuesto: “(...) inciso c) Las rentas que obtengan las asociaciones o fundaciones no lucrativas legalmente autorizadas e inscritas como exentas ante la Administración Tributaria, que tengan por objeto la caridad, beneficencia, asistencia o el servicio social, culturales, científicas de educación e instrucción, artísticas, literarias, deportivas, políticas, profesionales, sindicales, gremiales, religiosas, colegios profesionales, siempre que la totalidad de los ingresos que obtengan y su patrimonio provengan de donaciones o cuotas ordinarias o extraordinarias y que se destinen exclusivamente a los fines de su creación y en ningún caso distribuyan, directa o indirectamente, utilidades o bienes entre sus integrantes. De lo contrario no serán sujetos de esta exención”. (13:6).

Asimismo, el Reglamento de la ley del Impuesto Sobre la Renta en su Artículo 6, señala el “Acreditamiento de la base legal. Las personas a las que se refieren los incisos c) del artículo 6 de la Ley, deben describir y acreditar ante la Administración Tributaria la situación que justifique aplicar la disposición legal

que establece la exención correspondiente. Dicho acreditamiento lo deberán hacer efectivo al momento de su inscripción”.(13:81).

1.5.4 Impuesto de Timbres Fiscales y de Papel Sellado Especial para Protocolos.

De conformidad con el numeral 4, del artículo 10, del Decreto número 37-92, de la Ley del Impuesto de Timbres Fiscales y de Papel Sellado Especial para Protocolos, indica que están exentos del impuesto, los documentos que contengan actos o contratos gravados, realizados por:

“(…) Las asociaciones, fundaciones o instituciones de asistencia pública o de servicio social a la colectividad, culturales, gremiales, científicas, educativas, artísticas o deportivas; sindicatos de trabajadores, asociaciones solidaristas e instituciones religiosas, siempre que estén autorizadas por la ley, que no tengan por objeto el lucro, que en ninguna forma distribuyan utilidades o dividendos entre sus asociados o integrantes y que sus fondos no los destinen a fines distintos a los previstos en sus estatutos o documento constitutivo”.

1.5.5 Donaciones

Todas aquellas donaciones que reciba la Escuela ABC son deducibles de la renta neta gravada, según el artículo 88, segundo párrafo de la Constitución Política de la República de Guatemala, que literalmente dice:

“Serán deducibles de la renta gravada por el Impuesto sobre la Renta las donaciones que se otorguen a favor de las universidades, entidades culturales o científicas”.

Asimismo el artículo 37. Ley del Impuesto sobre la Renta. Decreto número 26-92. Reformado por el artículo 9 del decreto número 44-2000, del Congreso de la República de Guatemala, el cual queda así:

“Las donaciones que puedan comprobarse fehacientemente, otorgadas a favor del Estado, las municipalidades y sus empresas; a las asociaciones y fundaciones no lucrativas de asistencia, servicio social, científicas y culturales, a las universidades y partidos políticos; todos debidamente autorizadas. Iglesias, entidades y asociaciones de carácter religioso y partidos políticos; todos debidamente autorizados.

La deducción máxima permitida por este concepto en cada período de liquidación definitiva anual, no podrá exceder del cinco por ciento (5%) de la renta, ni de un monto máximo de quinientos mil quetzales (Q.500,000.00) anuales.

En caso de donación de derechos o bienes, la deducción por este concepto no puede exceder el costo de adquisición o construcción, no amortizado o depreciado, según corresponda a la fecha de su donación.

Las asociaciones y fundaciones no lucrativas de asistencia, servicio social, científicas y culturales y los partidos políticos, para que proceda la deducibilidad de las donaciones que reciben, deben estar debidamente constituidas y registradas, llevar contabilidad completa, inscribirse como contribuyentes en el Registro Tributario Unificado y presentar declaración jurada anual con los anexos y requisitos que establece el artículo 54 de esta ley.

Para la comprobación de lo anterior y verificar la utilización de las donaciones recibidas, en los destinos previstos, estarán sujetas a la fiscalización por parte de la Administración Tributaria.

En caso que se establezca que las donaciones no coinciden con los registros contables de la entidad que la recibe, no se aceptará la deducción al contribuyente que la otorgó y de encontrarse indicios de defraudación tributaria, se presentará la denuncia correspondiente conforme a lo que disponen los artículos 70 y 90 del Código Tributario”.

1.5.6 Ley de Educación Nacional

De conformidad con los artículos 10, 24, 45 y 46 del Decreto Número 12-91 Congreso de la República, son los que ampara la autorización de la Escuela Técnica de Hotelería ABC para impartir la carrera de bachillerato en hotelería, en jornada diurna con carácter experimental y con sujeción a las leyes, reglamentos y demás disposiciones del ramo.

El artículo 10. Despacho Ministerial. El Despacho Ministerial esta a cargo de un Ministro, quien es la máxima autoridad en el ramo. Acorde a las funciones establecidas en el Artículo 194 de la Constitución de la República de Guatemala, es responsable en coordinación con el Consejo Nacional de Educación, de establecer las políticas educativas del país y de garantizar la operatividad de la misma y de sistema educativo en todos los niveles e instancia que lo conforman.

Artículo 24. Funcionamiento.

1. Los centros educativos privados funcionan de conformidad con el artículo 73 de la Constitución Política de la República de Guatemala, previa autorización del Ministerio de Educación, cuando llenen los requisitos establecidos en el reglamento específico.

2. Cuando los centros educativos tengan planes y programas diferentes a los centros oficiales, serán autorizados a funcionar siempre y cuando sea aprobado el proyecto específico de funcionamiento por el Ministerio de Educación y se garanticen adecuados niveles académicos y que los mismos no contravengan los principios y fines de la presente ley.

3. Para normar el funcionamiento de los centros educativos privados, el Ministerio de Educación elaborará el Reglamento respectivo.

Artículo 45. La Educación Experimental, es la modalidad educativa en la que sistemáticamente cualquier componente del vitae, se somete a un proceso continuo de verificación y experimentación para establecer su funcionalidad en la realidad educativa del país.

Artículo 46. Finalidades. Son finalidades de la Educación Experimental:

1. Promover la investigación en las distintas áreas educativas y difundir en la comunidad educativa nacional, los resultados de las investigaciones efectuadas.
2. Fortalecer y mejorar la educación nacional.

1.5.7 Código de Salud

De conformidad con los artículos 140, 141, 142, 143 y 144 del Decreto Número 90-97 del Código de Salud, regulan a todo establecimiento o expendio de alimentos destinado a la fabricación, transformación, comercialización, distribución y consumo de alimentos.

Artículo 140. De la Licencia Sanitaria. Toda persona natural o jurídica, pública o privada, que pretenda instalar un establecimiento de alimentos, deberá obtener licencia sanitaria otorgada por el Ministerio de Salud de acuerdo a las normas y reglamentos sanitarios y en los plazos fijados en los mismos.

La licencia sanitaria tendrá validez por cinco (5) años, quedando el establecimiento sujeto a control durante este período.

En caso de incumplimiento de las leyes o reglamentos sanitarios correspondientes, se hará acreedor de la sanción que contemple el presente código.

Artículo 141. Notificación de Modificaciones. Cuando se vaya a realizar una modificación de los establecimientos o expendios que hubieren sido ya autorizados de conformidad con lo que establece el Artículo 140 del presente código, el interesado deberá solicitar una nueva autorización al Ministerio de Salud, en la cual, quedan incorporados los cambios efectuados.

Artículo 142. De la salud del personal. Las personas responsables de los establecimientos y expendios de alimentos deberán acreditar en forma permanente el buen estado de salud de su personal, siendo solidariamente responsables con el equipo de trabajo.

Un reglamento específico regulará la materia.

Artículo 143. Normas de personal. El personal tendrá el deber de observar las normas y reglamentos sanitarios y cumplir las especificaciones técnicas del establecimiento de alimentos. Los propietarios y su personal supervisor deberán favorecer y vigilar el cumplimiento de las leyes sanitarias y sus reglamentos.

Artículo 144. Inspecciones. Los propietarios, administradores, encargados o responsables de establecimientos y expendios de alimentos permitirán la entrada a cualquier hora de funcionamiento, a la autoridad sanitaria competente, debidamente identificada, para realizar las inspecciones que fueran necesarias, de acuerdo a lo que establezca el reglamento respectivo.

CAPÍTULO II

PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO EN UN LABORATORIO DE ALIMENTOS DE UNA ESCUELA TÉCNICA EN HOTELERÍA

Antiguamente la labor de preparar alimentos, era realizada casi en su totalidad por las personas que se ayudaban de instrumentos simples, sin embargo, el avance de la técnica ha hecho que los instrumentos tradicionales sean sustituidos por distintas máquinas que facilitan el trabajo.

Estas máquinas, en la actualidad, son las que se denominan electrodomésticos.

Es necesario conocer estos aparatos y su funcionamiento ya que de ello depende el rendimiento de cada uno de ellos.

Por lo regular, el equipo básico que se utiliza en el laboratorio de alimentos consiste en estufa, horno, refrigerador, electrodomésticos y utensilios.

Muchas herramientas de mano o portátiles pueden durar por muchos años o pueden romperse o desgastarse, perderse o bien ser sustraídas, casi tan pronto como se les pone en uso.

Por consiguiente, considerarlas como propiedad, planta y equipo, capitalizarlas y depreciarlas se considera con frecuencia demasiado difícil o poco práctico, por lo que se opta registrarlas en cuentas de gastos del período.

2.1 Definición de propiedad, planta y equipo

a) Constituyen bienes tangibles que tienen por objeto el uso o usufructo de los mismos en beneficio de la entidad, la producción de artículos para su venta o para el uso de la propia entidad y prestación de servicios no sólo a la entidad, sino a la clientela en general.

b) “Son todos aquellos bienes que adquieren las empresas sin intención de venderlos y que le son necesarios para poder desarrollar sus necesidades de producción, administración, venta, etc., y que su utilidad está restringida por su vida útil física o por el período durante el cual contribuyen a la realización de las operaciones mismas.

A estos activos también se les conoce como “propiedad, planta y equipo”.
(16:11).

2.1.1 Concepto de propiedad, planta y equipo

El término “propiedad, planta y equipo” incluye todos los activos tangibles con vida útil de más de un año, que son utilizados en la operación de la empresa”.(12:514).

Los activos fijos se dividen en:

- a) Activos fijos Tangibles
- b) Activos fijos Intangibles.

2.1.2 Activos fijos tangibles

“Estos activos comprenden partidas representadas por bienes físicos que se consumen durante el tiempo de servicio o vida útil, son activos que la empresa posee para su utilización durante el desarrollo de sus operaciones regulares, durante más de un año y que normalmente no se convierten en efectivo fácilmente, ni se intenta revenderlos”. (16:11-12).

“Los activos tangibles son generalmente reconocidos en tres grupos fundamentales:

a) Terreno. Es utilizado en la operación de la empresa y tiene la característica significativa de no estar sujeto a depreciación.

b) Edificios, maquinaria, equipo y mejoras al terreno. Las propiedades incluidas en esta clasificación tienen una vida limitada y están sujetas a depreciación.

c) Recursos naturales. Estos activos están sujetos al agotamiento y deberán presentarse en una clasificación por separado en el balance".(12:514).

2.1.3 Activos fijos intangibles

"Constituyen activos que no tienen existencia física y que su valor está limitado a los derechos y beneficios esperados que su posesión confiere al propietario, los activos intangibles no se reconocen como costo o gasto total dentro de las operaciones del período en que se incurren, si no que se llevan adelante para eliminarlos en períodos futuros, por medio de amortizaciones". (16:12).

Para efectos del presente trabajo de investigación se menciona todo aquello que forma parte de propiedad, planta y equipo en un laboratorio de alimentos, es decir los bienes físicos que forman partidas del activo tangible.

2.2 Propiedad, planta y equipo participante en un laboratorio de alimentos

En un laboratorio de alimentos de una escuela técnica en hotelería existe una clasificación del equipo, la cual se adapta al uso que las participantes dan al mismo, siendo básicamente equipo de cocción, de preparación, de almacenamiento y complementario. Para el uso de ambas se deben observar ciertas instrucciones.

a) equipo de cocción: Comprende la estufa, hornos, planchas, sartenes, freidoras, asadores, etc.

Las estufas forman parte del equipo de cocción y pueden ser de gas o eléctricas.

En el primer caso se trata de un aparato provisto de conducción de gas, combustible que se regula en los quemadores.

El combustible se incendia por contacto con la llama y el calor se transmite por contacto o conducción.

Para las estufas eléctricas, se cuenta con una resistencia o conductor que es recorrido por una corriente, se calienta y se pone incandescente, cediendo cierta cantidad de calor.

b) Forman parte del **equipo de preparación** básicamente las batidoras, rebanadoras, peladores de vegetales, licuadoras, etc.

c) Las cámaras de refrigeración, congelación, gabinetes móviles, carritos móviles, las estanterías y los recipientes aislados, sólo por mencionar algunos, forman parte del **equipo de almacenamiento**.

d) Como parte del **equipo complementario** están los lavaderos, sistemas de ventilación, trampas de grasa y lava-vajillas, si existieran.

Como se podrá notar en la descripción posterior, se presenta un detalle de los activos (herramientas pequeñas), que figuran en la propiedad, planta y equipo en un laboratorio de alimentos de una escuela hotelera.

2.3 Definición de laboratorio de alimentos

Área física destinada a la preparación profesional de alimentos, que cuenta para ello con el equipo y condiciones necesarias, para cocinar de manera higiénica, técnica y profesional toda una variedad de alimentos, tanto en el área salada como en la de repostería y decoración de platillos.

2.4 Terreno y Edificio

Consiste en una construcción de 50 metros cuadrados en donde se ubica el laboratorio de alimentos.

2.5 Equipo

Se considera como equipo todo instrumento que sirve para la cocción y preparación de alimentos. Lo ideal de una cocina es que tenga la maquinaria y los implementos que se necesitan para facilitar el trabajo.

Módulos de Cocina

Estufas de gas con horno

Cilindro de gas de 400 libras

Lavatrastos

Gabinetes de madera

Refrigerador

Mueble para despensa tipo closet de madera, con puertas de rejilla

Batidoras eléctricas manuales

Licadoras

Espejo demostrativo

Procesador de alimentos

Batidora industrial

2.6 Utensilios de cocina

Son los instrumentos necesarios para la elaboración y preparación de los alimentos.

Ollas

De teflón con tapadera

De aluminio grandes y arroceras

Recipientes medidores y de mezcla

Tazas de medir de 1/4

Tazas de medir de 1/3

Tazas de medir de 1/2

Tazas de vidrio para medir líquidos

Tazones de mezclar pequeños, medianos y grandes

Sartenes

Medianos de teflón color negro

Grandes de teflón color negro

Coladores

Plásticos grandes

Plásticos medianos

Plásticos pequeños

De sedazo metálicos grandes

Escurridores para verduras

Con filo

Cuchillos pequeños de sierra con mango de madera

Cuchillos grandes con mango de madera

Hachuelas

Medias lunas

Abrelatas de metal

Peladores de verdura con mango blanco

Afiladores para cuchillo

Sacabolas

Cortadores de pasta

...Con Filo

Ralladores de metal

Batidores manuales

Ralladores

Pinzas

Espátulas y tablas de picar

De metal

De plástico

De hule

De repostería

Tablas para picar de plástico y madera

Cucharas, tenedores, cucharones

Cucharas de mesa

Cucharas de madera

Cucharones

Tenedores de mesa

Tenedores trincheros (grande de dos dientes)

Juegos de cucharas para medir líquidos y sólidos

Moldes, rodillos, brochas, pyrex

Moldes de aluminio de 12" redondos

Moldes de aluminio de 9" redondos

Moldes de aluminio de 6" redondos

Moldes para cubiletes

Moldes para zepelín

Moldes para magdalena

Moldes para galletas

Cazuelejas para hornear

Brochas para barnizar panes

Rodillos o bolillos

Pyrex o refractarios

Mangas para uso en repostería

Duyas

2.7 Accesorios

Implementos útiles para mantener la higiene durante la preparación de los alimentos.

Toallas de cocina y limpiadores

Gorros y batas

Guantes

2.8 Utensilios de limpieza

Son necesarios para mantener el área de laboratorio de alimentos, el equipo, los recipientes y accesorios limpios y listos al momento de usarlos en cada clase.

Escobas y trapeadores

Toallas para trapeador

Botes y de bolsas de basura

Jabón

Esponjas

2.9 Recipientes

Son los utilizados para guardar alimentos y para la presentación de los mismos, en clases demostrativas o eventos.

Herméticos

Azafates

Charolas

Fuentes (soperas)

Platones hondos

2.10 Organización actual del laboratorio de alimentos

El éxito de cualquier actividad humana radica en la organización, para lograr el éxito en un servicio de alimentos es de vital importancia contar con las instalaciones apropiadas para facilitar la ejecución del trabajo.

La instalación depende directamente del objetivo que se pretenda conseguir, ya sea para una cocina pequeña o institucional.

Si las instalaciones y el equipo son adecuados, se logra aquello que se desea, con el mínimo esfuerzo, en el menor tiempo y alcanzando una excelente calidad.

La cocina no se puede definir únicamente como la habitación donde se preparan los alimentos, sino como el área que contiene los implementos, gabinetes para almacenar, mostradores y superficies de trabajo, espacio libre de piso y todo lo necesario para poder preparar y servir la comida.

Es muy importante estudiar con cuidado la distribución de los espacios y la colocación del equipo necesario, tomando en cuenta el tamaño y el espacio requerido para la libre circulación de las personas que trabajen en ella.

En las cocinas pequeñas, que son aquellas que sirven para atender a un número reducido de personas como una pequeña cafetería o una cocina doméstica, lo primero que hay que hacer al estudiar su distribución, es tomar en cuenta la división de zonas de trabajo: preparación, cocción y zona de lavado de utensilios.

La distribución de zonas ayuda a decidir la posición que debe tener cada uno de los elementos principales (pila de lavar, cocina, refrigerador, etc.).

De acuerdo a esta distribución, las cocinas pueden tener distintos diseños:

En forma de línea recta, en forma de “L” y en forma de “U”; siendo las más funcionales, las dos últimas.

Las superficies de trabajo están a una altura que permiten trabajar con comodidad evitando accidentes y esfuerzos innecesarios.

Además se toma en cuenta la ventilación, iluminación, instalación eléctrica, medidas de seguridad e implementos de cocina que son necesarios.

2.10.1 Módulos

Cocina individual, completamente equipada con el objeto de que puedan trabajar en ella de una a seis personas durante una clase práctica.

2.10.2 Almacén y despensa

Para la buena marcha de un servicio de alimentos, es de gran ayuda tener un “stock” de productos almacenados, que permitan contar con lo necesario en su momento.

La necesidad de almacenar alimentos surge debido que al comprar en grandes cantidades se logran mejores precios y se dispone siempre de alimentos ante imprevistos, cambios, etc.

En un servicio de alimentos se puede contar con un almacén para guardar las cosas al por mayor y una despensa más cerca del área de trabajo, para tener productos de uso diario en cantidades menores.

El tamaño de estos locales depende de la capacidad que deben tener, que a la vez depende, de la cantidad de personas que se atiende desde ese servicio de alimentos.

La ubicación correcta del almacén es cerca del lugar de recepción de los productos y cerca del área de preparación de los alimentos.

2.11 Funciones del personal participante en un laboratorio de alimentos

Las personas que participan en el laboratorio de alimentos de una escuela hotelera, poseen los conocimientos teórico-prácticos necesarios para saber hacer el trabajo, enseñar y dirigir el de las personas a su cargo.

Dicho personal es capaz de ajustarse rápidamente a la variedad de situaciones inesperadas e impredecibles, con cualidades como un interés verdadero por su trabajo y dedicación sincera.

“Una de las personas que participan dentro del laboratorio de alimentos es la chef, que ejerce funciones de instructora con todas las alumnas participantes, su preparación es de calidad para desempeñar eficazmente su trabajo y por lo mismo está en condiciones de enseñar.

Su función es concreta, es jefe pero a la vez es subordinado, es colega y tiene autoridad, es maestra porque su función es la de enseñar a las que tiene a su alrededor.

Se le exige que sea buen técnico, administrador, subordinado, jefe y formador eficaz dentro de su labor.

Una buena instructora tiene conceptos claros y conocimientos sólidos acerca de su profesión y de la didáctica de la formación.

Además es consciente de que su trabajo lleva implícito el educar y no la mera instrucción o adiestramiento”.(23:19).

CAPÍTULO III

CONTROL INTERNO EN UN LABORATORIO DE ALIMENTOS DE UNA ESCUELA TÉCNICA EN HOTELERÍA

Con el propósito de comprender el control interno que se lleva a cabo en un laboratorio de alimentos de una escuela técnica hotelera es necesario conocer su significado e importancia; luego describir las medidas adecuadas para crear y mantener controles firmes en el área mencionada y por último mostrar como emprende el Contador Público y Auditor su revisión.

El control interno en una escuela técnica hotelera es importante porque permite el manejo adecuado de los bienes, funciones e información con el fin de generar operaciones de autorización, adquisición, instalación, uso y mantenimiento de los activos fijos que participan en un laboratorio de alimentos.

El control interno proporciona a la administración de la escuela hotelera la seguridad de que los informes contables en los que basa sus decisiones son confiables y que ayudan a salvaguardar el cumplimiento de las políticas, normas y procedimientos de la entidad.

“El control interno sobre la salvaguarda de activos, la autorización, el uso o la disposición, es un proceso efectuado por el consejo de directores, la administración u otro personal de una entidad, diseñado para proveer seguridad razonable en relación con la prevención o la detección oportuna de la adquisición, el uso o la disposición no autorizados de los activos de una entidad, lo cual podría tener un efecto material en los estados financieros.

El control interno se juzga efectivo si el consejo de directores y la administración tienen seguridad razonable de que la adquisición, el uso o la disposición no autorizados de los activos de la entidad que pueden tener un efecto material en los estados financieros y si están siendo prevenidos o detectados sobre una base oportuna”.(12:328).

3.1 Definición de control interno

“Es un proceso realizado por el consejo de directores, administradores y otro personal de una entidad, diseñado para proporcionar seguridad razonable observando el cumplimiento de los objetivos en las siguientes categorías:

- a) Efectividad y eficiencia de las operaciones.
- b) Confiabilidad de la información financiera.
- c) Cumplimiento de las leyes y regulaciones aplicables”. (7:4).

La primera categoría se orienta a los objetivos básicos de negocios de una entidad, incluyendo los objetivos de desempeño, rentabilidad y salvaguarda de los recursos.

El control interno sobre las operaciones de propiedad, planta y equipo participante en un laboratorio de alimentos es un proceso, diseñado para proporcionar seguridad razonable respecto de la consecución de los objetivos especificados durante el período evaluado.

La segunda se relaciona con la preparación de estados financieros publicados, confiables, incluyendo estados financieros intermedios (por segmentos) y datos financieros seleccionados derivados de tales estados.

La tercera se refiere al cumplimiento de aquellas leyes y regulaciones a las que está sujeta la entidad.

“El control interno comprende el plan de organización, todos los métodos y procedimientos que en forma coordinada se adoptan en un negocio para la protección de sus activos, la obtención de información financiera correcta y segura, promover la eficiencia en las operaciones y estimular la adhesión a las políticas ordenadas por la Gerencia”.(5:4).

“No hay control interno eficiente si la organización no permite, entre otras cosas, una evaluación continua del personal y si no hay voluntad de realizar los ajustes que se requieran cuando los objetivos de la organización no se estén cumpliendo o se estén logrando con derroche, sin orden, ni transparencia, sin cumplir las normas legales o los principios de eficiencia.”(5:7).

“El control interno no puede prevenir juicios o decisiones incorrectas, o eventos externos que puedan causar una falla en el negocio para la consecución de sus objetivos de operación”.(8:17).

3.1.1 Significado de sistema de control interno

Significa todas las políticas y procedimientos (controles internos) adoptados por la administración de una entidad, para ayudar a lograr el objetivo de asegurar, tanto como sea factible, la conducción ordenada y eficiente del negocio, incluyendo adhesión a las políticas de administración, la salvaguarda de activos, la prevención y detección de fraude y error, la precisión e integridad de los registros contables y la oportuna preparación de información financiera confiable”.(12:201-202).

“Un sistema de control interno consiste en todas las medidas empleadas por una empresa con la finalidad de:

- a) Proteger sus recursos contra pérdida, fraude o ineficiencia;
- b) Promover la exactitud y confiabilidad de los informes contables y de operación;
- c) Apoyar y medir el cumplimiento de la empresa.”(12:105).

El control interno es un proceso y su efectividad es un estado o condición del mismo en uno o más puntos a través del tiempo.

Será más efectivo cuando los controles se construyan en la infraestructura de la entidad y sean parte de la esencia de la empresa.

3.2 Objetivos del sistema de control interno.

La definición de objetivos, es una parte clave del proceso administrativo, ya que es un prerrequisito para hacer posible el control interno.

Sin objetivos, el control no tiene significado porque implica influenciar alguien y/o alguna cosa con el propósito de mover hacia los objetivos; constituye un medio para un fin.

El control interno es inherente a los objetivos de la entidad, por lo tanto, para efectuar control, es necesario predeterminar objetivos. Entre los objetivos del sistema de control interno están:

- a) “Proteger la propiedad, planta y equipo en un laboratorio de alimentos de la escuela ABC, buscando su adecuada administración ante riesgos potenciales y reales que los puedan afectar.
- b) Garantizar la eficacia, eficiencia y economía en todas las operaciones involucradas en propiedad, planta y equipo en un laboratorio de alimentos.
- c) Obtener la correcta y oportuna evaluación y seguimiento de la gestión de propiedad, planta y equipo en un laboratorio de alimentos.
- d) Definir y aplicar medidas para corregir y prevenir los riesgos.
- e) Detectar y corregir las desviaciones que se presentan en el área de propiedad, planta y equipo en un laboratorio de alimentos y que pueda comprometer el logro de los objetivos programados.”(7:7).

- f) Evaluar el correcto cumplimiento de las leyes y regulaciones aplicables al área evaluada.

3.3 Características

Las principales características del sistema de control interno se describen a continuación:

- a) “Corresponde a la máxima autoridad de la Escuela ABC la responsabilidad de establecer, mantener y perfeccionar el sistema de control interno, el cual debe adecuarse a la naturaleza y estructura de la organización.
- b) Corresponde a la auditoría interna o quien funcione como tal, evaluar de forma independiente la eficiencia, efectividad, aplicabilidad y actualidad del sistema de control interno en el área de propiedad, planta y equipo en un laboratorio de alimentos y proponer a la máxima autoridad de la escuela ABC las recomendaciones para mejorarlo.
- c) Debe diseñarse para prevenir errores y fraudes.”(5:9)

3.4 Componentes del control interno

Para efectos de la evaluación de la estructura control interno en un laboratorio de alimentos en una escuela técnica en hotelería, se describen los componentes del control interno tomado del sistema COSO II.

“El Control interno consta de ocho componentes interrelacionados, derivados de la manera como la administración realiza los negocios y están integrados al proceso de administración”.(22:1).

“Aunque los componentes se aplican a todas las entidades, las compañías pequeñas y medianas pueden implementarlos de forma diferente que las grandes. Los componentes son:

1) *Ambiente de control.* Es el fundamento de todos los demás componentes del control interno, proporcionando disciplina y estructura. Los factores del ambiente de control incluyen la integridad, los valores éticos y la competencia de la gente de la entidad; la filosofía y el estilo de operación de la administración; la manera como ésta asigna autoridad y responsabiliza; como organiza y desarrolla a su gente; y la atención y dirección proporcionada por el consejo de directores.

2) *Definición de objetivos.* Dentro del contexto de la misión o visión establecida, la administración establece objetivos estratégicos, selecciona estrategias y establece objetivos relacionados, a través de la empresa, alineados y vinculados con la estrategia. Los mismos tienen que existir antes que la administración pueda identificar los eventos que potencialmente afectan su logro.

3) *Identificación de acontecimientos.* Existe la posibilidad de que existan acontecimientos capaces de afectar a la organización, pudiendo los mismos tener impactos positivos y negativos. Aquellos que tienen un impacto potencialmente negativo representan un riesgo, el que requiere de una evaluación y una respuesta por parte de la dirección.

Para identificarlos, la dirección debe considerar tanto los factores internos como los externos.

Los factores externos incluyen el ámbito económico y de negocio, la naturaleza, los factores políticos, sociales y tecnológicos; los factores internos tienen en cuenta aspectos tales como las opciones de la gestión, el personal y los procesos.

4) *Evaluación de riesgos.* Es la identificación y el análisis de los riesgos relevantes para la consecución de los objetivos, constituyendo una base para determinar cómo se deben administrar los riesgos.

5) *Respuesta al riesgo.* Para cada riesgo significativo la dirección se ve obligada a generar potenciales respuestas. Habiendo generado una respuesta de riesgo, la dirección debe calibrar el nuevo riesgo sobre la base residual. Siempre existirá un riesgo residual, no sólo porque los recursos son limitados, si no también a la incertidumbre del futuro y a limitaciones inherentes a otras actividades.

6) *Actividades de control.* Son las políticas y procedimientos que ayudan a asegurar que las directivas administrativas se llevan a cabo. Ayudan a asegurar que se tomen las acciones necesarias para orientar los riesgos hacia la consecución de los objetivos de la entidad.

Estas actividades se dan a todo lo largo y ancho de la organización, en todos los niveles y en todas las funciones. Incluyen un rango de actividades diversas como aprobaciones, autorizaciones, verificaciones, conciliaciones, revisiones de desempeño operacional, seguridad de activos y segregación de funciones.

Se pueden dividir en tres categorías: operaciones, información financiera o cumplimiento. Algunos controles se relacionan únicamente con una área.

7) *Información y comunicación.* Debe identificarse, capturarse y comunicarse información pertinente en una forma y en un tiempo que le permita a los empleados cumplir con sus responsabilidades.

Los sistemas de información producen reportes, contienen información operacional, financiera y relacionada con el cumplimiento, que hace posible operar y controlar el negocio.

Todo el personal debe recibir un mensaje claro de parte de la alta gerencia respecto a que las responsabilidades de control deben tomarse seriamente.

8) *Monitoreo.* Los sistemas de control interno deben monitorearse, proceso que valora la calidad del desempeño del sistema en el tiempo.

Ello se realiza mediante acciones de monitoreo ongoing (en tiempo real), evaluaciones separadas o una combinación de las dos.

Las deficiencias de control interno deberán reportarse a lo largo de la organización, informando a la alta gerencia y al consejo solamente los asuntos serios.”(7:5-6).

3.5 Principios de Control Interno.

“El ejercicio del control interno implica que este se debe hacer siguiendo los principios de igualdad, moralidad, eficiencia, economía, celeridad, imparcialidad, publicidad y valoración de costos ambientales:

- 1. Principio de igualdad.** Consiste en que el sistema de control interno vela porque las actividades de la organización estén orientadas efectivamente hacia el interés general, sin otorgar privilegios a grupos especiales.
- 2. Principio de moralidad.** Indica que todas las operaciones se deben realizar no sólo acatando las normas aplicables a la organización, sino los principios éticos y morales que rigen la sociedad.
- 3. Principio de eficiencia.** Vela porque en igualdad de condiciones de calidad y oportunidad, la provisión de bienes y/o servicios se haga al mínimo costo con la máxima eficiencia y el mejor uso de los recursos disponibles.

4. **Principio de economía.** Vigila que la asignación de los recursos sea la más adecuada en función de objetivos y metas de la organización.
5. **Principio de celeridad.** Consiste en que uno de los principales aspectos sujeto a control debe ser la capacidad de respuesta oportuna, por parte de la organización a las necesidades que atañen a su ámbito de competencia.
6. **Principio de imparcialidad y publicidad.** Consiste en obtener la mayor transparencia en las actuaciones de la organización, de tal manera que nadie pueda sentirse afectado en sus intereses o ser objeto de discriminación, tanto en oportunidades como en acceso a la información.
7. **Principio de valoración de costos ambientales.** Consiste en que la reducción al mínimo del impacto ambiental negativo debe ser un factor importante en la toma de decisiones y en la conducción de sus actividades rutinarias en aquellas organizaciones en las cuales su operación pueda tenerlo.”(23:4).

3.6 Métodos de evaluación del control interno

“Toda auditoría comienza con el estudio del sistema de control interno establecido para satisfacer los siguientes requisitos:

1. Tomar una decisión relativa a la cantidad de tareas de examen detallado que deban ejecutarse durante su desarrollo.
2. Verificar la debilidad o fuerza del sistema.
3. Juzgar si el sistema cuenta con bases adecuadas para emitir una opinión relativa a la razonabilidad de la presentación de los Estados Financieros”.(22:199).

Para evaluar un sistema de control interno, es necesario efectuar una operación objetiva del mismo.

Esta evaluación se hace a través de la interpretación de los resultados de algunas pruebas efectuadas, las cuales tienen por finalidad, establecer si se están realizando correctamente y aplicando los métodos, políticas y procedimientos establecidos por la dirección de la escuela técnica en hotelería, con el objeto de salvaguardar los activos en el área de propiedad, planta y equipo.

La evaluación que se realice del control interno en dicha área, es de primordial importancia, debido que a través de este medio se conocerá si las políticas implementadas se están cumpliendo a cabalidad y si se desarrollan correctamente.

El alcance y tipo de pruebas a realizar (cumplimiento y sustantivas), dependerá de la evaluación que se practique al examinar el área de propiedad, planta y equipo en un laboratorio de alimentos.

Algunos de los métodos usados para la evaluación del control interno son los siguientes:

3.6.1 Método de investigación por medio del cuestionario

Este método de investigación consiste en lo siguiente:

“En un cuestionario de control interno que hace una serie de preguntas sobre los controles en cada área de auditoría, como medio para indicar al auditor los aspectos de la estructura del control interno que pueden ser inadecuados.

En la mayoría de los casos, está diseñado de tal forma que se requieren respuestas afirmativas o negativas, en donde estas últimas indican la existencia de deficiencias potenciales del control interno.

La ventaja principal de utilizar un cuestionario, es la capacidad de cubrir ampliamente cada área de auditoría con bastante rapidez desde el principio .

La principal desventaja es que algunas partes de los sistemas del cliente se examinan sin proporcionar una idea general.

Para entender el sistema de propiedad, planta y equipo se necesita usar cuestionarios, ya que son listas de verificación útiles que permiten acordarse de los muchos tipos diferentes de controles que deberían existir". (2:324-325).

3.6.2 Método descriptivo

A este método también se le denomina narrativo y consiste en hacer una descripción narrativa de las características del control de actividades y operaciones que se realizan y relacionan a departamentos, personas, operaciones, registros contables y la información financiera.

El método es detallado y analítico, siendo ideal para aplicarlo en pequeñas empresas que cuentan con un bajo volumen de operaciones.

También se aconseja en empresas que cuentan con un control interno deficiente que haga necesario realizar una descripción detallada de las operaciones que se realizan.

3.6.3 Método de gráficas de flujo o flujogramas

Consiste en representar por medio de gráficas de flujo, las operaciones del área que se está evaluando; este tipo de representación da una facilidad de verificación visual de los movimientos que se desarrollan en una operación y permite captar fácilmente su desarrollo, simplificando de esta manera, la evaluación del control interno.

3.7 Influencia del control interno en la naturaleza, alcance y oportunidad de los procedimientos de Auditoría y del Informe.

“Es habitual que como resultado de un trabajo de auditoría se elabore un informe escrito.

Una vez emitido el informe, el auditor interno no se desentiende del resultado de su trabajo sino que debe cerciorarse de que las recomendaciones incluidas en el informe sean efectivamente tenidas en cuenta por los responsables.

Ello no necesariamente implica que todas las recomendaciones hechas vayan a ser implementadas, ya que las autoridades de la entidad pueden tomar la decisión de asumir el riesgo inherente a ciertas debilidades señaladas en el informe. Sea cual sea el caso, el auditor interno deberá tener un proceso de seguimiento que le permita supervisar las acciones seguidas por la gerencia para cada una de las observaciones informadas”.(22:3).

Este requisito está señalado en las Normas para el Ejercicio Profesional de la Auditoría Interna, bajo el título de “Supervisión del Progreso”.

3.7.1 Influencia de la evaluación del control interno sobre los procedimientos de auditoría

Después de documentar el sistema de control interno de la entidad, se debe evaluar con el fin de identificar aquellos puntos fuertes y débiles.

Los puntos fuertes, reducirán la percepción del riesgo de auditoría, para convertirse en controles clave que pueden probarse y poder confiar en ellos.

Pero toda aquella deficiencia significativa, aumentará la percepción de riesgos de auditoría, para causar un efecto sobre el alcance de las pruebas de auditoría y efectuar a la gerencia de la entidad, las recomendaciones pertinentes del caso tratado.

3.7.2 Influencia de la evaluación del control interno en la preparación del reporte de gerencia.

“Las definiciones de los controles sobre la salvaguarda de activos contra la adquisición, el uso o la disposición no autorizados, y la discusión relacionada, proveen una base para la presentación de reportes administrativos.”(8:330).

“Un aspecto particularmente importante de un reporte de gerencia sobre el control interno es un estado sobre lo que se está reportando. También se discuten controles que están dirigidos primariamente hacia los objetivos de operaciones o de cumplimiento”. (7:157).

3.8 Normas de auditoría aplicables

Las normas internacionales para el Ejercicio Profesional de la Auditoría Interna (emitidas por The Institute Of Internal Auditors). dicen al respecto:

“La Auditoría Interna es una actividad independiente y objetiva de aseguramiento y consulta, concebida para agregar valor y mejorar las operaciones de una organización.

Ayuda a una organización a cumplir sus objetivos aportando un enfoque sistemático y disciplinado para evaluar y mejorar la eficacia de los procesos de gestión de riesgos, control y gobierno.

El cumplimiento de las Normas Internacionales para el Ejercicio Profesional de la Auditoría Interna es esencial para el ejercicio de las responsabilidades de los auditores internos.”(23:1).

Es por ello que al evaluar el control interno del área de propiedad, planta y equipo en un laboratorio de alimentos en una escuela técnica en hotelería, se debe tomar en cuenta lo relativo a las normas básicas de auditoría interna.

- **Normas sobre atributos.**

Comprende el propósito, la autoridad y la responsabilidad de la Auditoría Interna, la independencia y objetividad, el debido cuidado profesional, así como el programa de aseguramiento de calidad y cumplimiento (abarca evaluaciones internas y externas).

- **Normas sobre desempeño.**

Van dirigidas a la administración de la actividad de la Auditoría Interna, a la naturaleza, planificación, alcance, desempeño, supervisión del trabajo y del progreso.

3.9 Control de orden e higiene en el laboratorio de alimentos.

El control interno en el laboratorio de alimentos básicamente consiste:

- a) Mantener limpia el área de trabajo. Diariamente una persona encargada desinfecta, limpia y sacude tanto el piso como los utensilios que se usan en el laboratorio de alimentos.

- b) Se pintan paredes una vez al año, (se hace cuando ya no hay alumnas).
- c) Cumplir con los horarios de participación de cada grupo.
- d) Verificar que la alumnas usen el uniforme previsto para cada clase, (de no estar completo el mismo, no participan en la clase).
- e) Después del horario de clase, cada grupo participante deja limpios los utensilios de cocina usados.
- f) Fumigar una vez al año (cuando no hay estudiantes).
- g) Toma física de inventario, por lo menos una vez al año de todos aquellos utensilios e instrumentos de cocina.

Esto último con el propósito de dar de baja a los utensilios inservibles, vendiéndolos en baratillo.

3.9.1 Higiene personal

Este control se refiere a la higiene del personal docente y alumnas participantes en el curso impartido, en la preparación de los alimentos; básicamente se debe cumplir con la limpieza de las manos, ropa, uso de redecillas o gorros, aseo personal en general.

También forma parte importante la higiene de los alimentos utilizados para la preparación de los diversos menús, así como en las instalaciones donde se llevan a cabo las clases impartidas.

3.9.2 Limpieza de utensilios

El personal de un servicio de alimentos debe adoptar hábitos personales en la manipulación del equipo y de los utensilios de cocina.

Si los utensilios se usan específicamente para la función que tienen, se facilitará la higiene de los mismos.

3.10 Control de equipo

Es necesario dar mantenimiento especializado al equipo, por ello se cuenta con un técnico que revise cada uno de los aparatos periódicamente.

Para el buen uso y el mantenimiento del equipo se cuenta con fichas de funcionamiento que facilitan en la práctica seguir todas las normas establecidas para cada máquina. El mantenimiento se presta en períodos de tiempo que no hay alumnas o bien a fin de año.

CAPÍTULO IV

CASO PRÁCTICO

EVALUACIÓN DEL CONTROL INTERNO AL ÁREA DE PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO EN UN LABORATORIO DE ALIMENTOS EN UNA ESCUELA TÉCNICA EN HOTELERÍA AL 31 DE DICIEMBRE DE 2,008

A continuación se desarrolla el caso práctico de acuerdo al siguiente índice.

ÍNDICE

Descripción	Referencia	Página
1. Antecedentes	A	60
2. Plan de trabajo	B	62
3. Cuestionarios para evaluar el control interno	C	68
4. Cédula sumaria de propiedad, planta y equipo	D	76
5. Cédula analítica de propiedad, planta y equipo	D-1	77
7. Informe final de auditoría interna	E	78

1. Antecedentes

El Acuerdo Ministerial número 882 de fecha 11 de noviembre de 1980 del Ministerio de Educación autorizó a la Escuela ABC con carácter experimental.

La evaluación del control interno al área de propiedad, planta y equipo de un laboratorio de alimentos en una escuela técnica en hotelería, se lleva a cabo desde el punto de vista de la auditoría interna.

El laboratorio de alimentos es valioso porque representa entre el 80% y 90% de ingresos mensuales a la entidad.

La totalidad de activos del centro asciende aproximadamente a la suma de dos millones de quetzales exactos, (Q.2,000,000.00) al 31 de diciembre de 2008 y el rubro de propiedad, planta y equipo a trescientos seis mil ciento tres quetzales con 00/100. (Q.306,103.00).

Para depreciar sus activos fijos utiliza la política del método de línea recta y aplica los porcentajes máximos que establece el artículo 19 de la Ley del Impuesto Sobre la Renta, que son:

Edificios, construcciones e instalaciones adheridas a los inmuebles y sus mejoras 5%;

- a) Instalaciones no adheridas a los inmuebles, mobiliario y equipo de oficina 20%;
- b) La maquinaria, vehiculos en general 20%;
- c) Equipo de computación, incluyendo programas 33.33%;
- d) Herramientas, porcelana, cristalería, mantelería y similares 25%;

ESCUELA TÉCNICA EN HOTELERÍA ABC
EVALUACIÓN DEL CONTROL INTERNO AL ÁREA DE PROPIEDAD, PLANTA
Y EQUIPO EN UN LABORATORIO DE ALIMENTOS
AL 31 DE DICIEMBRE DE 2,008

2. PLAN DE TRABAJO

Para evaluar el cumplimiento del control interno de propiedad, planta y equipo en un laboratorio de alimentos a la Escuela Técnica en Hotelería ABC, se da a conocer el plan de trabajo para el desarrollo del presente caso práctico.

El presente plan de trabajo incluye los siguientes aspectos:

- I. ANTECEDENTES
- II. OBJETIVO GENERAL
- III. OBJETIVOS ESPECÍFICOS
- IV. ALCANCE
- V. FASES DE TRABAJO
- VI. RECURSO HUMANO
- VII. HERRAMIENTAS DE SUPERVISIÓN
- VIII. PROCEDIMIENTOS
- IX. INFORMES
- X. ASPECTOS GENERALES

I. Antecedentes

Para evaluar el control interno de propiedad, planta y equipo de un laboratorio de alimentos de una escuela técnica en hotelería, se llevará a cabo en las instalaciones de la Escuela Técnica en Hotelería ABC.

II. Objetivo General

Evaluar el control interno existente de propiedad, planta y equipo en un laboratorio de alimentos de una escuela técnica en hotelería, para emitir una opinión sobre la razonabilidad de este rubro reflejado en los Estados Financieros.

III. Objetivos Específicos

1. Evaluar el grado de conocimiento del control interno existente en propiedad, planta y equipo en un laboratorio de alimentos de una escuela técnica en hotelería, por parte de las autoridades y empleados, aplicando el método del cuestionario.

2. Evaluar la existencia de controles internos dentro del sistema de información contable de la entidad y si realmente ayudan a otorgar validez a las afirmaciones contenidas en los estados financieros.

3. Evaluar a través de cuestionarios de control interno los puntos fuertes y débiles en el área de propiedad, planta y equipo en un laboratorio de alimentos de una escuela técnica en hotelería.

4. Evaluar el efecto de los puntos débiles o ausentes de control en el área de propiedad, planta y equipo en un laboratorio de alimentos de una escuela técnica en hotelería, para sugerir a la dirección de la entidad las acciones correctivas.

5. Evaluar la custodia y las medidas de seguridad relativas a resguardar y controlar la existencia física de los bienes en el área de propiedad, planta y equipo en un laboratorio de alimentos de una escuela técnica en hotelería.

6. Evaluar el acceso, el uso y el límite de autorización para realizar determinadas operaciones dentro del área objeto de estudio.

IV. Alcance

La evaluación del control interno de propiedad, planta y equipo en un laboratorio de alimentos en una escuela técnica en hotelería, comprenderá las áreas siguientes:

1. Terreno y Edificio que consiste en una construcción de 50 metros cuadrados.
2. Equipo de cocción.
3. Equipo de preparación.
4. Equipo de almacenamiento.
5. Equipo complementario.

V. Fases de trabajo

Para llevar a cabo la evaluación del control interno de propiedad, planta y equipo en el laboratorio de alimentos de la escuela técnica en hotelería ABC, se tomarán en cuenta las fases de trabajo: evaluación del control interno, pruebas de cumplimiento, papeles de trabajo, hallazgos y el informe respectivo.

VI. Recurso Humano

Para evaluar el control interno de propiedad, planta y equipo en un laboratorio de alimentos de una escuela técnica en hotelería, se necesitará la participación de dos auditores: un coordinador y un colaborador.

VII. Herramientas a utilizar

Las herramientas que se utilizarán para evaluar el control interno de propiedad, planta y equipo en el laboratorio de alimentos de la escuela técnica en hotelería, serán cuestionarios, cédulas narrativas, entrevistas u otras herramientas de auditoría que se estimen necesarias para llevar a cabo el trabajo.

VIII. Procedimientos

Los procedimientos que se aplican en la presente evaluación están contenidos en la cédula C.

IX. Informes

Los resultados obtenidos se darán a conocer a través de un informe final.

X. Aspectos Generales

1. Localización

La Escuela Técnica de Hotelería ABC, está ubicada en la 35 calle 10-25 zona 12 de la Ciudad Capital.

2. Contacto

El contacto con la institución será la Directora de la entidad, a quien se le requerirá información y/o documentación para llevar a cabo la evaluación de control interno.

3. Horario

El trabajo de gabinete y de campo se llevará a cabo en el siguiente horario:

- De gabinete: se realizará en horario 8:00 a 16:00 horas de lunes a viernes.
- De campo: se realizará en las instalaciones de la Escuela Técnica en Hotelería ABC, al inicio de las clases. El horario de atención a los diversos grupos participantes es de 7:30 a las 16:00 horas de lunes a viernes y los sábados de 8:00 a 12:00 horas.

ESCUELA TÉCNICA EN HOTELERÍA ABC

EVALUACIÓN DEL CONTROL INTERNO AL ÁREA DE PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO EN
UN LABORATORIO DE ALIMENTOS
AL 31 DE DICIEMBRE DE 2,008

3. CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO

Pregunta	Sí	No	Observaciones	Ref
I. <u>Autorización:</u>				D-1
1. ¿Se comparan los desembolsos reales con cantidades autorizadas?	✓			↓
2. ¿Se requieren aprobaciones adicionales si se excede el monto autorizado?	✓			
3. ¿Existen procedimientos o reglas para distinguir entre adiciones a los activos fijos y gastos de reparaciones y mantenimiento?	✓			
4. ¿Aprueba el consejo directivo de la escuela todas las compras de activo fijo?	✓			
5. ¿Aprueban gastos para reparaciones y mantenimiento?	✓			
6. ¿Son operados como ventas o puntos de venta cuando se venden algunos activos del laboratorio de alimentos?		✓		
7. ¿Se elabora algún documento para dar de baja aquellos instrumentos faltantes?		✓		
8. ¿Existen dispositivos de seguridad para restringir el acceso a los activos del laboratorio de alimentos?		✓		

Hecho por: *Az. López*

Fecha: 23/02/2009

Revisado por: *Luis Flores*

Fecha: 24/02/2009

Autorizado por: *M. Barreda*

Fecha: 26/02/2009

ESCUELA TÉCNICA EN HOTELERÍA ABC
EVALUACIÓN DEL CONTROL INTERNO AL ÁREA DE PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO EN
UN LABORATORIO DE ALIMENTOS
AL 31 DE DICIEMBRE DE 2,008

3. CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO

Pregunta	Sí	No	Observaciones	Ref.
9. ¿Requieren los procedimientos una autorización escrita para la venta, retiro o abandono de activos fijos?		✓		D-1
10. ¿Se envía una copia de la autorización directamente al Departamento de Contabilidad?		✓		
11. ¿Son los porcentajes vigentes en la ley del Impuesto Sobre la Renta los que se aplican al momento de depreciar los activos durante sus vidas estimadas?	✓			
12. ¿Se aplican los porcentajes consistentemente en cada año?	✓			
13. ¿Se aplica el método previsto en cada período contable?	✓			
14. ¿Existe una normativa de conducta enfocada al comportamiento moral esperado del personal del laboratorio de alimentos?	✓			↓

Hecho por: *Az. López*

Fecha: 23/02/2009

Revisado por: *Luis Flores*

Fecha: 24/02/2009

Autorizado por: *M. Barreda*

Fecha: 26/02/2009

ESCUELA TÉCNICA EN HOTELERÍA ABC
EVALUACIÓN DEL CONTROL INTERNO AL ÁREA DE PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO EN
UN LABORATORIO DE ALIMENTOS
AL 31 DE DICIEMBRE DE 2,008

3. CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO

Pregunta	Sí	No	Observaciones	Ref.
15.¿Son adecuadas las medidas tomadas ante cualquier violación a la normativa?		✓		D-1 
16.¿Se cumple con lo estipulado en las leyes vigentes, en cuanto a la exoneración o el código de salud, según las actividades propias de la entidad?	✓			
17.¿Se analizan los riesgos del laboratorio de alimentos periódicamente?		✓		
18.¿Existe vínculo de los objetivos a nivel de cada actividad realizada en el laboratorio de alimentos, con los objetivos globales de la entidad y con los planes estratégicos?		✓		
19.¿Son efectivos los seminarios de entrenamiento, las sesiones de planeación y otras reuniones para proporcionar retroalimentación importante al consejo directivo, con la efectividad de los controles?		✓		

Hecho por: *Az. López*

Fecha: 23/02/2009

Revisado por: *Luis Flores*

Fecha: 24/02/2009

Autorizado por: *M. Barreda*

Fecha: 26/02/2009

ESCUELA TÉCNICA EN HOTELERÍA ABC
EVALUACIÓN DEL CONTROL INTERNO AL ÁREA DE PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO EN
UN LABORATORIO DE ALIMENTOS
AL 31 DE DICIEMBRE DE 2,008

3. CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO

Pregunta	Sí	No	Observaciones	Ref.
II. <u>Segregación de funciones:</u>				D-1
20. ¿Está definida claramente la responsabilidad en cuanto al manejo del equipo y utensilios?		✓		
21. Si es efectiva la toma de inventario, ¿Se da copia a Gerencia?	✓			
22. ¿La persona encargada de la toma física de inventarios, cuenta con otras atribuciones en otros departamentos?	✓			
23. ¿Cooperan en la toma física de inventarios los jefes de cada grupo participante?		✓		
24. ¿Están aseguradas todas las personas que participan en el laboratorio de alimentos?	✓			
25. ¿Se analiza el conocimiento y las habilidades del personal, para el desempeño adecuado del trabajo?		✓		
26. ¿Hay rotación excesiva del personal del laboratorio de alimentos en funciones claves?		✓		↓

Hecho por: *Az. López*

Fecha: 23/02/2009

Revisado por: *Luis Flores*

Fecha: 24/02/2009

Autorizado por: *M. Barreda*

Fecha: 26/02/2009

ESCUELA TÉCNICA EN HOTELERÍA ABC
EVALUACIÓN DEL CONTROL INTERNO AL ÁREA DE PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO EN
UN LABORATORIO DE ALIMENTOS
AL 31 DE DICIEMBRE DE 2,008

3. CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO

Pregunta	Sí	No	Observaciones	Ref.
III. <u>Custodia:</u>				D-1
27. ¿Es suficiente el número de empleados en las actividades de custodia de propiedad, planta y equipo que participa en el laboratorio de alimentos?		✓		↓
28. ¿Son adecuadas las instalaciones físicas y el equipo participante en el laboratorio de alimentos?	✓			↓
29. ¿Se hacen avalúos periódicos de los activos fijos y de los riesgos físicos que pudieran afectar la integridad de las personas que participan en la elaboración de alimentos para asegurar que las coberturas de los seguros son adecuadas?	✓			↓
30. ¿Se cuenta con un botiquín equipado para atender emergencias y accidentes?	✓			↓
31. ¿Están físicamente controlados el equipo y los utensilios?		✓		↓
32. ¿Existe un mantenimiento preventivo del equipo, utensilios y mobiliario?	✓			↓

Hecho por: *Az. López*

Fecha: 23/02/2009

Revisado por: *Luis Flores*

Fecha: 24/02/2009

Autorizado por: *M. Barreda*

Fecha: 26/02/2009

ESCUELA TÉCNICA EN HOTELERÍA ABC
 EVALUACIÓN DEL CONTROL INTERNO AL ÁREA DE PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO EN
 UN LABORATORIO DE ALIMENTOS
AL 31 DE DICIEMBRE DE 2,008

3. CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO

Pregunta	Sí	No	Observaciones	Ref.
33. ¿Se cuenta con equipo de seguridad apropiado que resguarde la integridad física de toda persona y del inmueble?	✓			D-1
34. ¿Están establecidos canales de comunicación, que faciliten el reporte de acciones sospechosas o inapropiadas en el área de trabajo?		✓		
35. ¿Se toma inventario mensual de los activos del laboratorio de alimentos?		✓		
36. ¿Se maneja algún método de rotación de inventarios para control de materia prima?	✓		Peps	
37. ¿Se cuenta con un sistema de inventarios para productos de limpieza e higiene que asegure la calidad de los alimentos que se preparan?	✓			
38. ¿Se cuenta con un inventario inicial?	✓			
39. ¿Se planifica la toma de inventario?		✓		↓
40. ¿Cuándo fue el último inventario realizado?			31-Dic-08	

Hecho por: *Az. López*

Fecha: 23/02/2009

Revisado por: *Luis Flores*

Fecha: 24/02/2009

Autorizado por: *M. Barreda*

Fecha: 26/02/2009

ESCUELA TÉCNICA EN HOTELERÍA ABC
EVALUACIÓN DEL CONTROL INTERNO AL ÁREA DE PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO EN
UN LABORATORIO DE ALIMENTOS
AL 31 DE DICIEMBRE DE 2,008

3. CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO

Pregunta	Sí	No	Observaciones	Ref.
41. ¿Se toman inventarios físicos de los activos periódicamente?		✓		D-1
42. ¿Se clasifica adecuadamente el equipo en cocción, preparación, almacenamiento y complementario al momento de la toma física del inventario?		✓		
43. ¿Son reportadas a la Gerencia las diferencias importantes entre el inventario físico y los registros?	✓			
44. ¿Se investiga adecuadamente cualquier diferencia entre los registros y los resultados del inventario físico?	✓			
45. ¿Se efectúan comparaciones periódicas de las cantidades registradas por el sistema de información contable con los activos tangibles?		✓		
46. ¿Se implementan las recomendaciones de los auditores internos para fortalecer el control interno?		✓		
47. ¿Están creados los mecanismos para la captura e información de las deficiencias identificadas de control interno en el área de propiedad, planta y equipo?		✓		↓

Hecho por: *Az. López*
Revisado por: *Luis Flores*
Autorizado por: *M. Barreda*

Fecha: 23/02/2009
Fecha: 24/02/2009
Fecha: 26/02/2009

ESCUELA TÉCNICA EN HOTELERÍA ABC
EVALUACIÓN DEL CONTROL INTERNO AL ÁREA DE PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO EN
UN LABORATORIO DE ALIMENTOS
AL 31 DE DICIEMBRE DE 2,008

3. CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO

Pregunta	Sí	No	Observaciones	Ref.
48. ¿Son establecidos los objetivos por cada actividad significativa dentro del proceso de activos fijos?		✓		D-1 ↓
49. ¿Es objetivo básico salvaguardar los activos fijos para evitar pérdidas a través de hurtos?		✓		
50. ¿Existe acceso restringido para tener facilidades durante las horas que no se trabajan?	✓			
51. ¿Cuenta con una identificación y un número de los activos fijos del laboratorio de alimentos?		✓		
52. ¿Se desarrollan, implementan y comunican políticas de seguridad a favor de los activos fijos del laboratorio de alimentos?		✓		
53. ¿Las responsabilidades en el trabajo son dadas de acuerdo a las necesidades y habilidades?		✓		
54. ¿Se cuenta con un registro auxiliar de activos fijos?		✓		
55. ¿Se concilia mensualmente el auxiliar de activos fijos con el diario mayor general?		✓		

Hecho por: *Az. López*
Revisado por: *Luis Flores*
Autorizado por: *M. Barreda*

Fecha: 23/02/2009
Fecha: 24/02/2009
Fecha: 26/02/2009

D

ESCUELA TÉCNICA EN HOTELERÍA A B C

Hecho por: Ball Fecha: 26/2/09

4. CÉDULA SUMARIA DE PROPIEDAD,

PLANTA Y EQUIPO

Revisado por: Lf Fecha: 27/2/09

Al 31 de Diciembre de 2,008

(Cifras Expresadas en Quetzales)

Descripción	Saldo S/ Contabilidad	Saldo Deprec Acum. S/Contab.	Saldos Auditados
Edificio	120,000.00	10,000.00	110,000.00
Terreno	80,000.00	0.00	80,000.00
Mobiliario	55,000.00	11,000.00	44,000.00
Equipo	51,103.00	10,220.60	40,882.40
Total	306,103.00	31,220.60	274,882.40

^

^/<

^ Sumado

^/< Sumado horizontal y vertical

ESCUELA TÉCNICA EN HOTELERÍA A B C

Hecho por: Ball Fecha: 26/2/09

5. CÉDULA ANALÍTICA DE PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO Revisado por: Lf Fecha: 27/2/09
 EN UN LABORATORIO DE ALIMENTOS
 Al 31 de Diciembre de 2,008
 (Cifras Expresadas en Quetzales)

Descripción	Saldo S/ Contabilidad	M a r c a s d e A u d i t o r i a																			
		a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n	o	p	q	r	s	
Edificio	120,000.00	√	√	√		x	√			x			x	√	√	x		x	x	x	
Terreno	80,000.00	√	√						√	x			x			x				x	x
Mobiliario	x	√	√	√	x	x	√	x	√	x		x	x			x	x		x	x	
Equipo:	51,103.00	√	√	√	x	x	√	x	√	x	x	x	x	√	√	x	x	x	x	x	
a) Cocción	25,000.00				x	x							x			x					x
b) Preparación	7,000.00				x	x							x			x					x
c) Almacenamiento	13,200.00				x	x							x			x					x
d) Complementario	5,903.00												x			x					x
Total	251,103.00																				

LOS PROCEDIMIENTOS QUE SE APLICARON A LOS RUBROS ANTERIORES FUERON LOS SIGUIENTES:

- a Se comprobó que los desembolsos reales se comparan con cantidades autorizadas.
- b Se comprobó que cuando se excede el monto autorizado se pide autorización adicional.
- c Se verificó que existen reglas para diferenciar adiciones de gastos o mantenimiento de activos fijos.
- d Se verificó que no operan como ventas los retiros ciertos artículos del laboratorio de alimentos, que no se elabora un documento para darles de baja y no se da copia al departamento de contabilidad.
- e Se observó que no existen dispositivos de seguridad para restringir el acceso a los activos del laboratorio de alimentos.
- f Se comprobó que los porcentajes de depreciación que aplican son los estipulados por la ley del ISR.
- g Se observó que existe una normativa de conducta pero que no se observa íntegramente en el área.
- h Se comprobó que se aplica y cumple con lo estipulado en cuanto a exoneraciones y código de salud.
- i Se confirmó que no se analizan los riesgos del laboratorio de alimentos periódicamente.
- j Se verificó que no están relacionados los objetivos propuestos en el laboratorio de alimentos con los objetivos y estrategias del resto de la entidad.
- k Se comprobó que no está claramente definida la responsabilidad en el manejo del equipo y utensilios del laboratorio de alimentos.
- l Se verificó que la persona encargada de tomar inventarios cuenta con otras atribuciones en otros departamentos y que el número de empleados para custodiar la propiedad, planta y equipo en un laboratorio de alimentos no es suficiente.
- m Se confirmó que todas las personas que participan en el laboratorio de alimentos están aseguradas y se verifica que la cobertura de los mismos sea adecuada.
- n Se verificó que se cuenta con un botiquín equipado para atender emergencias y accidentes.
- o Se comprobó que no se toman inventarios físicos periódicamente y que para manejo de artículos de materia prima usan el método de valuación PEPS.
- p Se comprobó que no se implementan las recomendaciones de los auditores internos o quienes funcionan como tal.
- q Se comprobó que no existen mecanismos para captura e información de las deficiencias de control interno en propiedad, planta y equipo en el laboratorio de alimentos.
- r se verificó que no existen objetivos por cada actividad significativa dentro del proceso de activos fijos.
- s Se confirmó que no es objetivo primordial salvaguardar los activos fijos para evitar pérdidas a través de hurtos.

Escuela Técnica en Hotelería A B C

Auditoría Interna

E

Informe: No. 02-2009

Fecha: 15 de Marzo de 2009

Para: Katy Luna

Presidente de Junta Directiva

C.C. Teresa de Jesús Ars

Encargada Laboratorio de Alimentos

De: Azucena López

Auditor Interno

Asunto: Evaluación del control interno al área de propiedad, planta y equipo del laboratorio de alimentos al 31 de diciembre de 2008.

I. OBJETIVO

Dar a conocer los resultados después de evaluar el control interno existente en el área de propiedad, planta y equipo del laboratorio de alimentos de la Escuela A B C, para verificar que las políticas, normas y procedimientos establecidos por la institución se están aplicando o cumpliendo; así como detectar las debilidades del mismo y fortalecerlo.

II. ALCANCE

Se evaluó el control interno al área de propiedad, planta y equipo en el laboratorio de alimentos de la Escuela ABC al 31 de diciembre de 2008, utilizando para el efecto el método del cuestionario y todo lo relacionado con los componentes del control interno tomado del sistema COSO así como las normas básicas de auditoría interna aplicables al caso.

III. GENERALIDADES

El laboratorio de alimentos es valioso para la Escuela A B C ya que proporciona ingresos promedio entre un 80% y 90% aproximadamente. Estos ingresos provienen básicamente de todas las mensualidades que pagan las participantes tanto a nivel interno (alumnas) como a nivel externo (diplomados y cursos libres); de los cuales se destina cierta parte para la adquisición de propiedad, planta y equipo para el funcionamiento del laboratorio de alimentos de la Escuela A B C.

IV. RESUMEN DE ASPECTOS PRINCIPALES

Luego de haber evaluado el control interno de la entidad, se determinaron los siguientes hallazgos:

1. En operaciones de Autorización.

Hallazgo 1:

- a) Al vender activos del laboratorio de alimentos éstos no son operados como ventas en la contabilidad.
- b) No se elabora un documento para dar de baja a los instrumentos faltantes en el laboratorio de alimentos.
- c) No existen dispositivos de seguridad para restringir el acceso a los activos del laboratorio de alimentos.
- d) No existen procedimientos o bien una autorización escrita para vender, retirar o abandonar algún activo fijo del laboratorio de alimentos.
- e) Las medidas tomadas ante cualquier violación a la normativa del laboratorio de alimentos no son adecuadas, ya que no toman inventario al finalizar la clase y después se dan cuenta de que falta equipo.
- f) No son analizados los riesgos del laboratorio de alimentos cuando falta o se desaparece algún equipo necesario al momento de alguna clase.

- g) No existe vínculo entre los objetivos a nivel de cada actividad realizada en el laboratorio de alimentos, con los objetivos globales de la entidad y con los planes estratégicos; esto se manifiesta cuando en algunas actividades fuertes durante del año prestan o alquilan equipo de cocción o preparación por no contar con el necesario para tales eventos.

- h) Los seminarios de entrenamiento, las sesiones de planeación y otras reuniones, no son efectivos, porque no proporcionan retroalimentación importante al consejo directivo en cuanto a la efectividad de los controles existentes al custodiar adecuadamente el equipo participante en el laboratorio de alimentos.

A. CAUSAS

1. Desconocimiento por parte de las autoridades de la escuela ABC de las operaciones de autorización enfocadas al control interno del equipo del laboratorio de alimentos.

2. Ausencia de objetividad y supervisión adecuada en cada operación de autorización que involucra el área de propiedad, planta y equipo en el laboratorio de alimentos.

B. EFECTOS

1. Al no analizar toda operación de autorización, se corre el riesgo de pérdida, extracción, hurto o robo de material de propiedad, planta y equipo en el laboratorio de alimentos.
2. Se pueden dar datos estimados no reales en operaciones de autorización del equipo que participa en el laboratorio de alimentos, por ausencia de objetivos o falta de supervisión adecuada.

C. RECOMENDACION

1. Autorizar, revisar e informar la toma física de inventarios de activos fijos mensuales en el laboratorio de alimentos.
2. Que toda operación o actividad llevada a cabo en el laboratorio de alimentos, esté plenamente identificada no sólo con las necesidades de la entidad, si no con los objetivos y principios propios de la misma para luego ser autorizada.

D. COMENTARIO:

El control interno es efectivo si toda operación de autorización en el área de propiedad, planta y equipo en un laboratorio de alimentos, proporciona a la junta directiva y a la administración, la seguridad razonable sobre la compra, uso o disposición de los bienes o bien ayuda a detectar inmediatamente cualquier anomalía que se de, sabiendo la repercusión material en los estados financieros.

2. Segregación de funciones.

Hallazgo 2:

- a) No está definida claramente la responsabilidad en cuanto al manejo del equipo y utensilios.

- b) En la toma física de inventarios no colaboran los jefes de cada grupo participante en el laboratorio de alimentos.

- c) No se analiza el conocimiento y las habilidades del personal, para el desempeño adecuado del trabajo.

d) La encargada de la toma física de inventarios cuenta con otras atribuciones en otros departamentos.

e) Hay rotación excesiva del personal del laboratorio de alimentos en funciones claves.

A. CAUSA

1. La falta de una adecuada segregación de funciones en el laboratorio de alimentos, en actividades de control ha ocasionado la pérdida o sustracción del equipo del laboratorio de alimentos.

B. EFECTOS

1. Pérdida o extravío del material de uso frecuente en el laboratorio de alimentos.

2. Al contar con una misma persona encargada de la toma física de inventarios y a la vez con otras atribuciones en otros departamentos, afectará a la información que proporciona de tal movimiento, debido a una inadecuada segregación de funciones.

C. RECOMENDACION

1. Verificar que la segregación de funciones en el área objeto de estudio, sea la adecuada, de manera que no afecte al activo fijo del laboratorio de alimentos.
2. Evaluar constantemente el desempeño de los participantes en el laboratorio de alimentos, creando fichas en las cuales se comprometan desde el inicio de cada actividad hasta concluirla, en el sentido de recibir y entregar todo el equipo, no sólo contándolo sino también en buenas condiciones.

D. COMENTARIO:

Para que la segregación de funciones en el área evaluada sea confiable, oportuna y se pueda dar la efectividad y eficiencia en todas las operaciones, es necesario evaluar constantemente al personal para realizar los ajustes que se requieran.

3. Custodia

Hallazgo 3:

- a) No están físicamente controlados el equipo y los utensilios del laboratorio de alimentos.
- b) No se realiza toma física del inventario mensual de los activos del laboratorio de alimentos y por lo tanto tampoco se planifica el mismo.
- c) No existe la clasificación adecuada del equipo de cocción, preparación, almacenamiento y complementario al momento de la toma física del inventario.
- d) No se efectúan comparaciones periódicas de las cantidades registradas por el sistema de información contable con los activos tangibles.
- e) No se implementan las recomendaciones de los auditores internos.
- f) No existen mecanismos para la captura e información de las deficiencias identificadas de control interno en el área de propiedad, planta y equipo.
- g) No se establecen objetivos por cada actividad significativa dentro del proceso de custodia de activos fijos del laboratorio de alimentos.

h) No se cuenta con una identificación y un número de los activos fijos del laboratorio de alimentos.

i) No se desarrollan, implementan y comunican políticas de seguridad a favor de los activos fijos del laboratorio de alimentos.

A. CAUSAS

1. La autoridad de la entidad no tiene como objetivo básico salvaguardar los activos fijos.

2. Desconocimiento de la junta directiva y de la administración de la importancia de un control adecuado de la propiedad, planta y equipo participante en el laboratorio de alimentos.

B. EFECTOS

1. Riesgo de un inadecuado control en todo el equipo participante en el laboratorio de alimentos.

2. Se puede dar fácilmente la pérdida o hurto constante en el equipo del laboratorio de alimentos fácilmente sustraíble, por el desconocimiento de las autoridades de la entidad.

C. RECOMENDACION

1. Fijar como uno de los objetivos básicos salvaguardar el activo fijo que forma parte del laboratorio de alimentos.

2. Implementar la toma física de inventarios mensualmente, involucrando principalmente al personal que participa en el laboratorio de alimentos.

D. COMENTARIO:

El auditor interno o quien funcione como tal, debe dar a conocer a las autoridades de la entidad la importancia de evaluar constantemente el control interno en el área de propiedad, planta y equipo del laboratorio de alimentos así como formular objetivos que muevan a proteger los activos fijos de esta área.

V. CONCLUSION GENERAL

Con base a lo indicado y a las pruebas de auditoría aplicadas, se concluye que el sistema de control interno diseñado e implementado por la Escuela Técnica en Hotelería A B C muestra debilidades en el mismo, ya que existe desviación e incumplimiento a las normas, políticas y procedimientos.

VI. RECOMENDACIÓN GENERAL

Es necesario que el consejo directivo, la administración las encargadas del laboratorio de alimentos y las alumnas de la Escuela A B C reciban instrucción adecuada para fortalecer el sistema de control interno del área de propiedad, planta y equipo, a efecto que se de cumplimiento a las normas, políticas y procedimientos autorizados por dicho consejo, con el propósito de salvaguardar los activos de la entidad.

CONCLUSIONES

1. Una escuela técnica hotelera es aquella que orienta el pénsum de estudios de las participantes hacia la creciente industria de la hospitalidad.
2. La importancia de la propiedad, planta y equipo en un laboratorio de alimentos para una escuela técnica en hotelería consiste en que a través del mismo se capacita y tecnifica a todas las alumnas, para aumentar personal calificado que pueda desenvolverse dentro del campo de la industria de la hospitalidad.
3. El control interno en una escuela técnica en hotelería es importante porque permite el manejo adecuado de los bienes, funciones e información con el fin de generar operaciones de autorización, adquisición, instalación, uso y mantenimiento en los activos fijos que participan en un laboratorio de alimentos.
4. Para evaluar el control interno del área de propiedad, planta y equipo en un laboratorio de alimentos en una escuela técnica en hotelería, se hace necesario aplicar las herramientas de evaluación que plantea el sistema de contro interno COSO II.

RECOMENDACIONES

1. Que la Junta Directiva de la Escuela ABC evalúe las condiciones actuales del p nsun de estudios, con el fin de crear condiciones favorables para que las participantes de los diferentes cursos promuevan la apertura de nuevos restaurantes y empresas dedicadas a prestar el servicio de hospitalidad.
2. Implantar en el área de propiedad, planta y equipo del laboratorio de alimentos de una escuela técnica en hotelería la toma física de inventarios periódicos, para salvaguardar todo equipo participante en el mismo.
3. El proceso de control interno del laboratorio de alimentos en una escuela técnica en hotelería debe ser integral, para que cubra cada uno de los aspectos importantes del área evaluada.
4. El personal participante en el laboratorio de alimentos debe involucrarse en la toma física de inventarios u otras actividades, para verificar y evaluar el correcto cumplimiento de las políticas y normas establecidas por la escuela ABC con el fin de verificar la coherencia con las prácticas realizadas, para fortalecer y minimizar el riesgo de pérdida, extracción o bien otra anomalía.

BIBLIOGRAFÍA

1. Aicpa, Boletín de terminología contable No.1, Párrafo 56.Año 1999. Pp.19.
2. Alvin A. Arens y James K. Loebbecke /AUDITORÍA, UN ENFOQUE INTEGRAL/ Sexta edición, Pearson Educación/ Año 1996. Pp. 901.
3. Amat Salas, Oriol CONTABILIDAD Y FINANZAS DE HOTELES. Barcelona, 1992. . Instituto Femenino de Educación Superior (IFES). Pp. 242.
4. Cepeda Alonso, Gustavo / AUDITORÍA Y CONTROL INTERNO. McGraw Hill Interamericana, S.A. año 1997. Pp. 234.
5. Chinchilla Chang, Norma Gladys / CONTROL INTERNO Y EL CONTADOR PÚBLICO Y AUDITOR EN UNA CADENA DE RESTAURANTES. Tesis. Licenciado Contador Público y Auditor. Guatemala, G.T. Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Ciencias Económicas. Pp.162
6. Código de Salud y su Reforma, Decreto Número 90-97, Guatemala, C.A. 2001/ Pp. 60.

7. Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission (COSO)/ CONTROL INTERNO/ Estructura conceptual integrada/ Reimpresión: Bogotá, D.C., Junio 2004. Pp. 354.

8. Dickman Thomas/ ACTIVOS FIJOS, INVERSIONES DE CARÁCTER PERMANENTE/ México, AID. Pp. 139.

9. García-Alonso Montoya, Miriam /ANÁLISIS DEL PÉNSUM DE ESTUDIOS DE UN BACHILLERATO EN HOTELERÍA/septiembre 1997. Escuela de Estudios Administrativos. Instituto Femenino de Estudios Superiores, IFES. Pp. 141.

10. Escuela Técnica de Hotelería y Hogar Zunil/ FOLLETO INFORMATIVO SOBRE CURSOS/ año 2007. Pp. 2.

11. Instituto Guatemalteco de Contadores Públicos y Auditores/ GUÍAS DE AUDITORÍA INTERNA, No. 1 (Pp. 11) y 11 (Pp. 7)/ Guatemala, mayo 1998.

12. Instituto Mexicano de Contadores Públicos/ NORMAS INTERNACIONALES DE AUDITORIA/ 6ta. Edición, diciembre 2,001/ Pp. 732.

13. Ley del Impuesto sobre la Renta (ISR) y su Reglamento, Acuerdo Gubernativo número 206-2004. Decreto número 26-92. Pp. 113.
14. Ley del Impuesto al Valor Agregado (IVA) y su Reglamento, Decreto 27-92 Pp. 79.
15. Ley del Impuesto Único sobre Inmuebles, Decreto número 15-98. Pp. 15.
16. López Roca, Roxana Maribel/ AUDITORÍA EXTERNA AL RUBRO DE PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO REGISTRADO DE ACUERDO A NORMAS INTERNACIONALES DE CONTABILIDAD (NIC's)/Tesis- Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Ciencias Económicas/ Guatemala, marzo 2005)/ D'Jois Impresos y Más. Pp. 116.
17. Pérez Orozco, Gilberto Rolando y Perdomo Salguero, Mario Leonel/ NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE AUDITORÍA/ Editores ECAFYA/ Primera Edición 1,996/ Guatemala, septiembre de 1,996. Pp. 179.
18. Rocío Montero O. y Ana Cristina Ochoa /SISTEMATIZACIÓN DE INSTRUCTORAS PARA ESCUELAS DE HOTELERÍA Y HOGAR/ Tesis del Técnico./ Instituto Femenino de Estudios Superiores. Guatemala 1982. Pp. 120.

19. Roldán Álvarez de Morales, Zoila Esperanza/ AUDITORÍA DE LOS
ACTIVOS DE UNA EMPRESA COMERCIAL (PRÁCTICA INTEGRADA)/ Tesis/
Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Ciencias Económicas/
Guatemala, mayo de 1993. Pp. 109.

20. Téllez Trejo, Benjamín Rolando /AUDITORÍA, UN ENFOQUE PRÁCTICO/
International Thomson Editores/ Marzo 2004. Pp. 445.

21. Torres Hernández Guadalupe/ EL ENFOQUE DE LA AUDITORÍA DE
ESTADOS FINANCIEROS EN LA INDUSTRIA HOTELERA/ Tesis. Licenciado
Contador Público y Auditor. Guatemala, G.T. Universidad de San Carlos de
Guatemala, Facultad de Ciencias Económicas. Pp. 146.

22. Web: <http://www.coso.org>

23. Web:<http://www.eic.juntaex.es/ig/interlex/principal/auditoria.htm>/Normas
Internacionales de Auditoria, Evaluación del Control Interno.