

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

**PARTICIPACIÓN DEL AUDITOR INTERNO EN LA EVALUACIÓN DE CONTROLES
Y PROCESOS AL ÁREA DE INVENTARIOS DE UNA EMPRESA ARROCERA**



TESIS

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

POR

MILDRED MARICELA BOLAÑOS CHUN

PREVIO A CONFERÍRSELE EL TÍTULO DE

CONTADORA PÚBLICA Y AUDITORA

EN EL GRADO ACADÉMICO DE

LICENCIADA

GUATEMALA, SEPTIEMBRE DE 2019

**MIEMBROS DE LA JUNTA DIRECTIVA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS**

Decano:	Lic. Luis Antonio Suárez Roldán
Secretario:	Lic. Carlos Roberto Cabrera Morales
Vocal primero::	Lic. Carlos Alberto Hernández Gálvez
Vocal segundo:	MSc. Byron Giovanni Mejía Victorio
Vocal tercero:	Vacante
Vocal cuarto:	B.R. CC.LL. Silvia María Oviedo Zacarías
Vocal quinto:	P.C. Omar Oswaldo García Matzuy

**PROFESIONALES QUE REALIZARON LOS EXÁMENES
DE ÁREAS PRÁCTICAS BÁSICAS**

Matemática-estadística	Lic. Edgar Ranulfo Valdés Castañeda
Contabilidad	Lic. Jose Rolando Ortega Barreda
Auditoría	Lic. Salvador Giovanni Garrido Valdez

PROFESIONALES QUE REALIZARON EL EXAMEN PRIVADO DE TESIS

Presidente	Lic. Moisés Mardoqueo Sapón Ulin
Secretario	Lic. Othir Misael Cardona Sales
Examinador	Lic. José Rolando Ortega Barreda

Guatemala, 5 de septiembre de 2017

Señor Decano,
Licenciado Luis Antonio Suárez Roldán
Facultad de Ciencias Económicas
Universidad de San Carlos de Guatemala

Estimado señor Decano:

De conformidad con el nombramiento Dictamen-Auditoría No. 241-2015 emitido por la Decanatura de la Facultad de Ciencias Económicas de fecha ocho de septiembre del año dos mil quince y modificado con el Dic.Aud.Cambio.Asesor-01-2017 del veintitrés de mayo de dos mil diecisiete, me permito informar que fui designada como asesor de tesis titulada: **"PARTICIPACIÓN DEL AUDITOR INTERNO EN LA EVALUACIÓN DE CONTROLES Y PROCESOS AL ÁREA DE INVENTARIOS DE UNA EMPRESA ARROCERA"**, efectuada por la estudiante Mildred Maricela Bolaños Chun.

Considero que el trabajo en mención reúne los requisitos profesionales requeridos por la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de San Carlos de Guatemala, y estimo que es un valioso aporte, para la comunidad estudiantil y profesional de la Contaduría Pública y Auditoría.

Por lo anterior y con mi opinión favorable, recomiendo que el presente trabajo de tesis sea aceptado, para su discusión en el examen privado de tesis, previo a que Mildred Maricela Bolaños Chun, pueda optar al título de Contadora Pública y Auditora en el grado académico de Licenciada.

Atentamente,


Lcda. Ruth Noemí Bolaños Chun
Contador Público y Auditor
Colegiado 15,866

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS
DE GUATEMALA



FACULTAD DE
CIENCIAS ECONÓMICAS
Edificio "s-8"
Ciudad Universitaria, Zona 12
Guatemala, Centroamérica

J.D-TG. No. 0713-2019
Guatemala, 02 de julio de 2019

Estudiante
MILDRED MARICELA BOLAÑOS CHUN
Facultad de Ciencias Económicas
Universidad de San Carlos de Guatemala

Estudiante:

Para su conocimiento y efectos le transcribo el Punto Sexto, inciso 5.1, subinciso 5.1.1 del Acta 14-2019, de la sesión celebrada por Junta Directiva el 27 de junio de 2019, que en su parte conducente dice:

"QUINTO: ASUNTOS ESTUDIANTILES

5.1 Graduaciones

5.1.1 Elaboración y Examen de Tesis

Se tienen a la vista providencias y oficios de las Escuelas de Contaduría Pública y Auditoría, de Administración de Empresas y de Estudios de Postgrado; documentos en los que se informa que los estudiantes que se listan a continuación, aprobaron el Examen de Tesis, por lo que se trasladan las Actas de los Jurados Examinadores de Tesis y expedientes académicos.

Junta Directiva acuerda: 1º. Aprobar las Actas de los Jurados Examinadores de Tesis. 2º. Autorizar la impresión de tesis y la graduación a los siguientes estudiantes:

Escuela de Contaduría Pública y Auditoría

Estudiante: Registro Académico: Tema de Tesis:

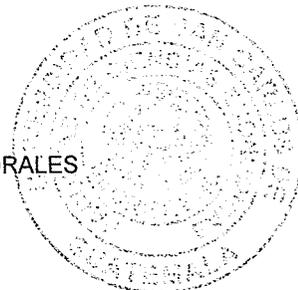
MILDRED MARICELA BOLAÑOS CHUN	9613256-1	PARTICIPACIÓN DEL AUDITOR INTERNO EN LA EVALUACIÓN DE CONTROLES Y PROCESOS AL ÁREA DE INVENTARIOS DE UNA EMPRESA ARROCERA
----------------------------------	-----------	--

3º. Manifiestar a los estudiantes que se les fija un plazo de seis meses para su graduación".

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"

LIC. CARLOS ROBERTO CABRERA MORALES
SECRETARIO

m.ch



ACTO QUE DEDICO

A DIOS	Todopoderoso que me ha permitido llegar a esta meta profesional.
A MI MADRE	Virgilia Chun por su apoyo incondicional.
A MI PADRE	Armando Bolaños, por sus consejos.
A MIS HERMANOS(AS)	Ruth por ser ejemplo a nivel profesional, Sandri, Juan, Cristina, con cariño
A MIS SOBRINOS	Por la felicidad que le han dado a mi vida.
A LA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA	Por el privilegio de haber estudiado en esta prestigiosa Universidad.
A LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS	Por la oportunidad de haber adquirido mis conocimientos técnicos en el área.

ÍNDICE

Introducción	I	
CAPÍTULO I		
ASPECTOS GENERALES DE UNA EMPRESA ARROCERA		
1.1	Antecedentes	1
1.2	Origen del arroz	1
1.3	Definición de empresa	2
1.3.1	Empresa arrocera	2
1.3.2	Empresas que producen y comercializan arroz en Guatemala	2
1.4	Proceso industrial del arroz	3
1.4.1	Almacenaje	3
1.4.2	Trillado o molinado	4
1.4.3	Empaque	5
1.4.4	Distribución y logística	6
1.5	Importaciones de materia prima	6
1.5.1	Contingente arancelario DR-CAFTA	8
1.5.2	Acuerdos Gubernativo 441-2013 y Ministerial 0297-2006 del Del Ministerio de Economía	9
1.5.3	Contingente arancelario COMIECO	10
1.6	Producción y distribución de arroz granza nacional	10
1.7	Entes que intervienen en la actividad arrocera nacional	11
1.7.1	ARROZGUA-Asociación Guatemalteca del Arroz	11
1.7.2	Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación (MAGA)	11
1.7.3	Instituto de Ciencia y Tecnología Agrícola	12
1.7.4	Fecarroz	12
1.7.5	Asociación de productores de arroz de EEUU	13
1.8	Normas de calidad	13
1.8.1	El análisis de peligros y puntos críticos de control APPCC	13
1.8.2	Las normas ISO International Standard Operation	14
1.9	Legislación aplicable	15
1.9.1	Impuestos	17

1.9.2	Código de salud Decreto 90-97	17
-------	-------------------------------	----

CAPÍTULO II INVENTARIOS

2.1	Inventarios	20
2.2	Clasificación de los inventarios	20
2.3	Importancia de los inventarios	22
2.3.1	Para mantener la independencia entre operaciones	22
2.3.2	Para cubrir la variación en la demanda	23
2.3.3	Para permitir la flexibilidad en la programación de la producción	23
2.3.4	Protegerse contra la variación del tiempo de entrega de materias primas	24
2.3.5	Aprovechar los descuentos basados en el tamaño del pedido	24
2.4	Sistema de inventario	24
2.5	Capacidad de los recursos	24
2.6	Valuación de los inventarios	25
2.7	Métodos de valuación de inventarios	25
2.8	Selección del método de valuación	27
2.9	Obligaciones ante SAT respecto a inventarios	28
2.10	Estados financieros de acuerdo a NIIF para las Pymes	28
2.10.1	Medición de los inventarios	30
2.10.2	Costo de los inventarios	30
2.10.3	Costo de adquisición	30
2.10.4	Costeo directo	30
2.10.5	Distribución de los costos indirectos de producción	31
2.10.6	Costos excluidos de los inventarios	32
2.10.7	Producción conjunta y subproductos	32
2.10.8	Técnicas de medición del costo, tales como el costo estándar, el método de los minoristas y el precio de compra más reciente	33
2.10.9	Método del costo estándar	33
2.10.10	Método de los minoristas	33

2.10.11	Deterioro del valor de los inventarios	33
---------	--	----

CAPÍTULO III

CONTROLES Y PROCESOS

3.1	Definición de control interno	35
3.1.1	Funciones del control interno en el área de inventarios	35
3.1.2	Importancia del control interno en el área de inventarios	35
3.1.3	Características del control interno contable	37
3.1.4	Controles aplicables en el área de inventarios	38
3.1.5	Control interno según COSO II	40
3.1.6	Enterprise Risk Management (ERM)	45
3.2	Definición de procesos	46
3.2.1	Importancia de los procesos	46
3.2.2	Procesos de operación	46
3.3	Funciones del auditor interno en la evaluación de controles y procesos	48
3.4	Metodología de la auditoría interna	48

CAPÍTULO IV

PARTICIPACIÓN DEL AUDITOR INTERNO EN LA EVALUACIÓN DE CONTROLES Y PROCESOS AL ÁREA DE INVENTARIOS DE UNA EMPRESA ARROCERA (CASO PRÁCTICO)

4.1	Antecedentes	52
4.1.1	Breve historia de la compañía	52
4.1.2	Estructura organizacional	53
4.2	Nombramiento de auditor interno	54
4.3	Memorándum de planificación de la evaluación de controles y procesos	55
4.4	Papeles de trabajo	59

4.5	Informe de evaluación de controles y procesos al área de inventarios	112
	Conclusiones	116
	Recomendaciones	117
	Referencias bibliográficas	118

ÍNDICE DE TABLAS

No.	Contenido	
1	Presentaciones más comunes de producción del arroz	5
2	Acuerdos contingentes de arroz granza	9
3	Contingente arancelario COMIECO	10
4	Producción y rendimiento de arroz granza nacional	10

ÍNDICE DE FIGURAS

1	Importaciones TM	7
2	Exportaciones TM	7
3	Estructura organizacional	53

ANEXOS

Glosario	121
----------	-----

INTRODUCCIÓN

Derivado de la importancia del consumo de arroz en la dieta del guatemalteco fue planteado como tema de tesis **“Participación del Auditor Interno en la Evaluación de Controles y Procesos al Área de Inventarios de una Empresa Arroceras”** en la carrera de Contador Público y Auditor. El objetivo es evaluar los efectos financieros de que la empresa no cuente con los controles y procesos adecuados en el área de inventarios, no pudiendo cubrir los riesgos de robo y/o fraude mediante los inventarios periódicos, evaluar el cumplimiento de normas y procedimientos ya establecidos por la gerencia.

En el primer capítulo se enfatiza la importancia de las empresas arroceras en el país, la procedencia de las cosechas del arroz granza, el proceso industrial del arroz, así como la legislación aplicable a las empresas arroceras y las distintas entidades que intervienen dentro del entorno nacional.

En el capítulo II son descritos los distintos tipos de inventarios que existen así como las normas inherentes a los registros contables en el control de los inventarios. También es mencionada la importancia de los inventarios. Por otra parte son mencionados los métodos de valuación vigentes de los inventarios.

En el capítulo III son detalladas las definiciones de controles y procesos; control interno, funciones, importancia, características del control interno contable, y controles aplicables en el área de inventarios; los procesos de operación que conlleva la fabricación del arroz; también son incluidas las funciones del auditor interno en la evaluación de controles y procesos y la metodología de la auditoría interna.

Finalmente, en el capítulo IV se aborda el caso práctico, el cual incluye la participación del auditor interno al evaluar controles y procesos al área de inventarios y las oportunidades de mejora planteadas para la empresa arroceras. Por último se presentan las conclusiones y recomendaciones así como las referencias bibliográficas.

CAPÍTULO I

ASPECTOS GENERALES DE UNA EMPRESA ARROCERA

1.1 Antecedentes

El arroz fue introducido en América por los españoles en la época de la conquista, derivado al crecimiento demográfico el arroz se ha vuelto un grano de gran demanda, es por ello que ha sido necesaria su industrialización; es decir, se ha necesitado la intervención de maquinaria para su producción a mayor escala y la utilización de un mayor proceso de distribución y logística para lograr alcanzar a una mayor cantidad de población.

El arroz forma parte de la canasta básica de alimentación en Guatemala, existen distintas formas de preparación en la cocina guatemalteca, al vapor, cocido, frito, es el tradicional acompañante de los platillos típicos. Dentro del consumo en la cocina guatemalteca se encuentran también otros granos básicos como el frijol consumido de distintas formas; el maíz transformado en tortillas.

En el resto de países centroamericanos el arroz es consumido aún en mayor proporción, por ejemplo en Costa Rica el consumo es similar al consumo en Guatemala de tortillas de maíz.

1.2 Origen del arroz

“El arroz (del árabe *Ar-ruzz*) es la semilla de la planta *Oryza sativa*. Se trata de un cereal considerado alimento básico en muchas culturas culinarias (en especial la cocina asiática), así como en algunas partes de América Latina. El arroz es el segundo cereal más producido en el mundo, tras el maíz. Debido a que este se produce con muchos otros propósitos aparte del consumo humano, se puede decir que es el arroz el cereal más importante en la alimentación humana y que contribuye de forma muy efectiva al aporte calórico de la dieta humana actual; es fuente de una quinta parte de las calorías consumidas en el mundo. Desde 2008, se ha realizado un racionamiento en algunos países debido a la carestía de arroz. En países como Bangladés y Camboya puede llegar a representar casi las tres cuartas partes de la alimentación de la población. Se dedican muchas hectáreas al cultivo del arroz en el mundo. Se sabe que el 95% de este cultivo se

extiende entre el paralelo 53°, latitud norte y paralelo 35°, latitud sur. Su origen es objeto de controversia entre los investigadores; se discute si fue en China o en India.”(19)

1.3 Definición de empresa

Según código de comercio de Guatemala define a la empresa mercantil como:

“el conjunto de trabajo, de elementos materiales y de valores incorpóreos coordinados, para ofrecer al público, con propósito de lucro o de manera sistemática, bienes o servicios.”(2:455)

1.3.1 Empresa arrocera

Es considerada una agroindustria, porque dentro de su principal actividad se encarga de elaborar alimentos para consumo humano o animal; utilizan como materia prima el producto directo de la producción agrícola.

Para su funcionamiento idóneo las empresas cuentan con filosofía empresarial compuesta por la visión, misión, estrategias y políticas empresariales.

1.3.2 Empresas que producen y comercializan arroz en Guatemala

A continuación se detallan las empresas y beneficios que se dedican a la comercialización de arroz en Guatemala:

Arrocera Los Corrales, S.A.

Agroindustrias Albay, S.A.

Pralsa, S.A.

Agroindustrias Todos los Santos

Beneficio de Arroz San Luis, S.A.

A.J. Representaciones y Servicios Generales

Beneficio de Arroz el Amanecer, S.A.

Arrocera del Sur

Arrocera del Polochic

1.4 Proceso industrial del arroz

Como parte del proceso industrial del arroz se puede dividir en secado, trillado y empaque.

1.4.1 Almacenaje

a) Recepción

Al momento de ingresar a la empresa arrocera el contenedor que contiene la granza importada (paddy) directamente del puerto Quetzal debe de identificarse en garita para poder establecer de qué buque es su procedencia; posterior a ello debe de ser examinada una muestra de la granza y si se encuentra en buen estado se procede a descargar la misma; en el caso de granza nacional previo a ingresar a la empresa arrocera el piloto del transporte debe de identificarse con el agente de seguridad e indicar la procedencia del arroz granza, esto con el fin de identificar si se encuentra regulado dentro de los productores nacionales de Arrozgua, dentro de las instalaciones de la empresa arrocera es efectuado un pre análisis de la granza con una muestra significativa, de dicha manera se establece si la granza es aceptable o no; en el laboratorio es diagnosticado si cumple con los porcentajes máximos permitidos de humedad, impureza y porcentaje de granos dañados.

b) Prelimpieza

Al ser aceptado el arroz granza se procede a la descarga del camión pasando como primer filtro una prelimpia con una malla tamiz que no permite el paso de basura o material de mayor tamaño.

c) Secado

La granza nacional trae algún grado de humedad por ello es secada hasta llevarla a temperatura idónea para su almacenamiento, las secadoras funcionan usando como medio de combustible cascarilla de arroz o diesel.

d) **Almacenamiento**

El almacenamiento es efectuado en estructuras cilíndricas de acero llamados silos, dentro de los cuales el arroz en granza se conserva con poco intercambio de oxígeno evitando que el grano se pudra; para lograr que el grano se conserve a una temperatura idónea, el silo cuenta con medidores de temperatura, al determinarla muy alta deben encenderse los ventiladores, al conservar la temperatura idónea son abiertas las ventanillas de los silos.

1.4.2 **Trillado o molinado**

Proceso industrial mediante el cual es transformado el arroz paddy hacia el arroz oro listo para empaque; dentro de los distintos procesos se encuentran:

a) **Precocido**

Para la preparación de arroz precocido es trasladado el arroz granza que se encontraba almacenado en los silos por medio de elevadores hacia la tolva receptora de molino de precocido en donde nuevamente es efectuada otra limpieza, posteriormente pasa a los maceradores en donde son llenados de agua y por medio de vapor que emite una caldera que es encendida con cascarilla de arroz, el arroz en granza es precocido y luego es trasladado a las secadoras, al finalizar el arroz granza es trasladado a molinos para su respectiva conversión a arroz oro.

b) **Descascarado**

Ya dentro de los molinos tanto el arroz blanco, precocido e integral llevan el proceso mediante el cual es retirada la cáscara del arroz granza por medio de máquinas descascaradoras, que usan la fricción de rodillos.

c) **Blanqueo**

En este proceso es eliminada la capa de afrecho quedando en proceso los arroces blanco y precocido.

d) **Pulido:**

Utilizando la máquina pulidora se encarga de darle la siguiente transformación al arroz blanco.

e) **Clasificación**

En esta etapa se identifican la calidad del arroz separando los granos enteros de los partidos.

f) **Mezcla**

Las mezclas son efectuadas de acuerdo a la calidad del arroz que se desea producir, es decir el producto líder es arroz 100% entero tanto en blanco como en precocido y posteriormente se van mezclando con porcentajes de granos quebrados para sacar otro tipo de producto.

1.4.3 Empaque

De la mezcla son enviados mediante elevadores los granos a las tolvas receptoras de centro de empaque donde de acuerdo a la presentación serán empacadas en libras (454 gramos), 400 gramos, etc., las unidades continúan en una banda y caen en la enfardadora que hace fardos de 10, 15 o 25 libras. Estos fardos son colocados en tarimas de 160 fardos para ser recibidos por bodega de producto terminado. Por aparte, existe otra forma de empaque, que es la línea de ensacadora, en esta línea el arroz es empacado en sacos con presentación de 100 libras y/o de 25 libras, los cuales son entarimados haciendo bloques de 40 sacos en cada tarima.

TABLA 1

Presentaciones más comunes de producción del arroz

Presentación	Contenido
Quintal	100 libras
Arroba	25 libras
Fardo	25, 15 y 10 libras

Fuente: Elaboración propia con base en la información recabada

1.4.4 Distribución y logística

La logística de la distribución del producto es efectuada mediante un proceso de planeación en el área, inicia con recepción del pedido el cual alimenta el módulo de pedidos y posteriormente ya preparada la cantidad en kilos es distribuido de acuerdo a la ruta; de esa manera son cargados los camiones o contenedores respectivos, al momento de la recepción del producto por parte del cliente, el mismo firma de recibido el producto. El personal de logística es previamente entrenado para cumplir con la calidad del proceso de entrega.

Subproductos del proceso de molinos

Como parte de los sub productos proceden de los procesos de trillado se encuentran:

- a) Harina de arroz: este subproducto es obtenido en el proceso de pulido del arroz blanco, dicho producto es vendido para la fabricación de alimentos en panadería.
- b) Pozol de arroz: es el resultado de los granos partidos durante el proceso de molido.
- c) Cascarrilla de arroz: es la cubierta del grano, la cual es reutilizada para generar combustión en las calderas que intervienen en el precocido del arroz.
- d) Pulimento es la semolina, la misma es vendida para utilizarla en la preparación de alimentos para animales.

1.5 Importaciones de materia prima

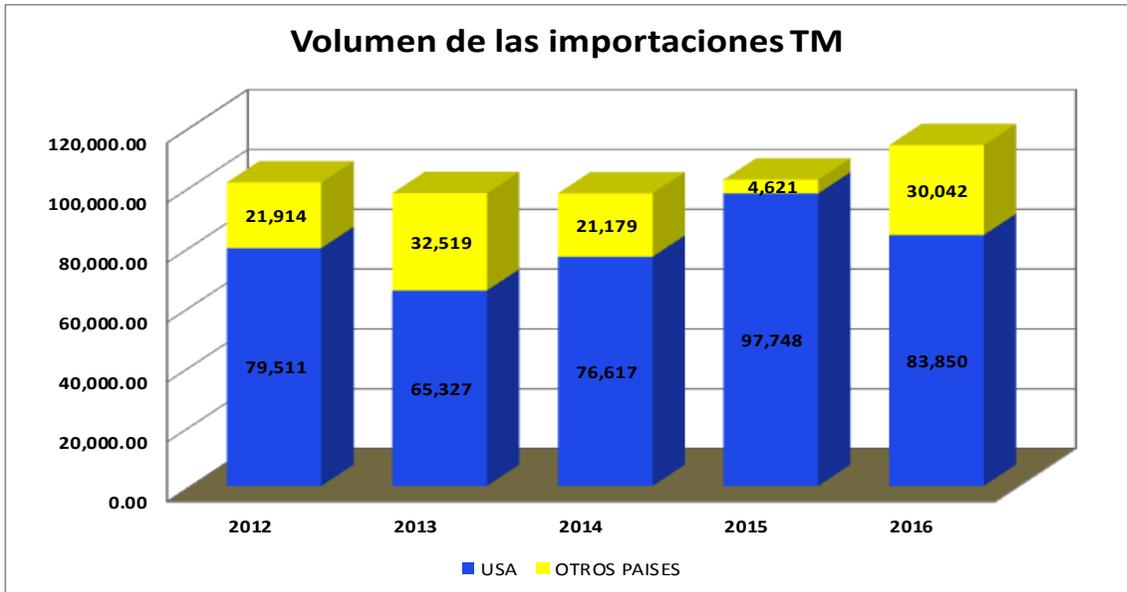
En la actualidad la producción nacional no se da abasto para cubrir la demanda nacional, es por ello que se realizan importaciones provenientes en su mayoría de Estado unidos de América.

A continuación se detallan cifras respecto importaciones, exportaciones de arroz en granza del documento “el agro en cifras edición 2016” dicho escrito fue elaborado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA), a través de la Dirección de Planeación:

Importaciones

Figura 1

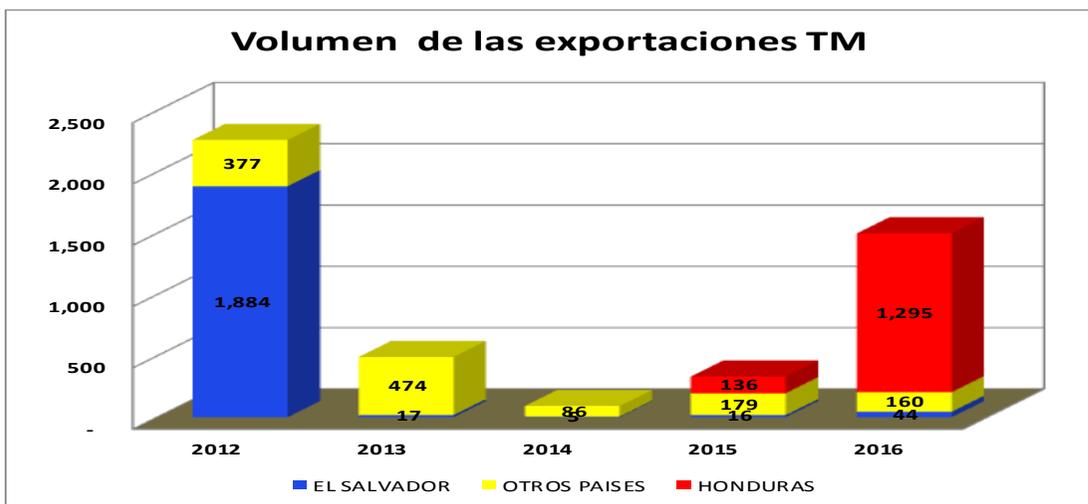
Volumen y monto de las importaciones, período 2012-2016					
Año	2012	2013	2014	2015	2016
TM	101,424.27	97,845.52	97,795.79	102,368.82	113,891.96
US \$	41,059,094.00	42,262,015.00	42,547,967.00	34,056,030.00	37,310,615.00



Exportaciones

Figura 2

Volumen y monto de las exportaciones, período 2012-2016					
Año	2012	2013	2014	2015	2016
TM	2,261.72	490.57	91.68	330.98	1,499.67
US \$	1,362,870.00	444,182.00	115,293.00	297,975.00	648,270.00



Fuente: -DIPLAN-MAGA, con datos de BANGUAT

1.5.1 Contingente arancelario DR-CAFTA

El contingente arancelario es una medida que regula las importaciones de productos con preferencia arancelaria, según Decreto 31-2005 del Congreso de la República de Guatemala que aprobó el tratado de libre comercio, República Dominicana, Centroamérica, Estados Unidos de América, dentro de un dato importante contempla la “regla de origen” la cual indica que el arroz sea producido en Estados Unidos, también se encuentra el requisito de desempeño que indica que para tener derecho a importar debe de realizarse la compra de cosecha nacional.

Como parte del requisito de desempeño indica el DR- CAFTA, que para poder importar de forma anual, es necesario que las empresas arroceras cuenten con los certificados de compra de cosecha nacional, según el Acuerdo Ministerial 510-2013 Manual de procedimientos para la emisión de certificados compra de cosecha nacional de arroz en granza artículo 14, los parámetros para realizar el análisis de calidad del arroz indica “con el objeto de garantizar que el arroz granza es cosecha nacional actual, el laboratorio recibirá directamente del supervisor de compra de cosecha una muestra representativa de un lote de arroz. El laboratorio procederá a su análisis, del cual deberá emitir un reporte de análisis de calidad de arroz que incluya los resultados de todos los valores siguientes:

- a) Humedad de recepción: 12%
- b) Impurezas: 0%
- c) Rendimiento de masa blanca: 68%
- d) Rendimiento de grano entero: 54%
- e) Rendimiento de grano quebrado: 14%
- f) Porcentaje de grano yesoso: 3%
- g) Porcentaje de grano rojo: 1.5%
- h) Blancura en grados Kett: 38%

1.5.2 Acuerdo Gubernativo 441-2013 y Ministerial 0297-2006 del Ministerio de economía

A continuación se detallan los acuerdos referentes a las importaciones de arroz granza tanto paddy como pilado también llamado oro.

TABLA 2
Acuerdos de contingentes de arroz granza

Acuerdo Vigente	Acuerdo Gubernativo 441-2013 del Ministerio de Economía	Acuerdo Ministerial número 0297-2006 del Ministerio de Economía
Nombre	Reglamento para la Administración del Contingente Arancelario de Arroz Granza	Normativo para la Aplicación del Contingente Arancelario de Arroz Pilado
Partida arancelaria	1006.10.90	1006.20.00, 1006.30.10, 1006.30.90, 1006.40.10
Nombre	arroz granza	arroz pardo, grano tamaño medio, otros y partido
Comisión Interinstitucional	DACE del MINECO, MAGA, Intendencia de Aduanas SAT.	
Forma de asignación	El 85% del contingente arancelario, será distribuido entre aquellos que acreditan importaciones durante el período representativo previo (5 años anteriores de los registros de SAT)	Por orden cronológico de las solicitudes hasta agotar el contingente arancelario; a partir del segundo año el 95% será asignado a los importadores históricos.
Ente que extiende el Certificado	DACE: Dirección de Administración del Comercio Exterior del Ministerio de Economía	
Requisito de desempeño	Toda asignación se realizará de conformidad con la distribución porcentual de la compra de cosecha nacional según información del MAGA	

Fuente: Elaboración propia con base en la información recabada

1.5.3. Contingente arancelario COMIECO

De acuerdo a la resolución 394-2017 del Consejo de Ministros de Integración Económica Centroamericana con sus siglas COMIECO aprobaron las siguientes cantidades de granos básicos con arancel 0%:

TABLA 3
Contingente arancelario COMIECO

Descripción	Volumen TM	DAI dentro del contingente (%)	DAI fuera del contingente
Arroz	26,000	0	23.7

Fuente: Resolución de COMIECO 394-2017

1.6 Producción y distribución de arroz granza nacional

En Guatemala también produce y distribuye arroz en granza, a continuación se detallan cifras de la producción nacional según “El agro en cifras 2016” dicho escrito fue elaborado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA) a través de la dirección de planeamiento:

TABLA 4
Producción y rendimiento de arroz granza nacional

Año agrícola 1/	Área cosechada (manzanas)	Producción /2 (quintales)	Rendimiento (qq/mz)
2010/11	15,012	653,140	43.51
2011/12	15,200	670,300	44.00
2012/13	15,400	686,400	44.60
2013/14	15,700	711,000	45.30
2014/15	16,000	741,100	46.30
2015/16 /p	16,200	723,700	45.20
2016/2017 e/	16,200	744,000	46.10

Fuente:-DIPLAN-MAGA con datos de BANGUAT

1/ Mayo de un año a abril del siguiente

2/ Se refiere al grano en granza

p/ Cifras preliminares

e/ Cifras estimadas

1.7 Entes que intervienen en la actividad arrocera nacional

Existen entes que regulan o establecen lineamientos para la comercialización del arroz.

1.7.1 ARROZGUA-Asociación Guatemalteca del Arroz

Es una organización que busca promover la eficiencia y la competitividad del sector arrocero del país. La Asociación Guatemalteca del Arroz ARROZGUA está integrada de una forma muy particular a nivel latinoamericano, debido a que en ella se agrupan tanto los productores como industriales del arroz de Guatemala.

Entre los objetivos de ARROZGUA están:

1. “Promover e incentivar el cultivo de arroz en Guatemala.
2. Obtener y colocar a disposición de los productores del país nuevas variedades de arroz que les ayuden a obtener cosechas con buen rendimiento en campo y una buena calidad industrial a través de programas constantes de mejoramiento e investigación.
3. Realizar transferencias de tecnología proveniente de países con un mayor grado de desarrollo tanto a nivel de producción en campo como de producción industrial hacia sus asociados.
4. Elevar constantemente el nivel de capacitación técnica de los socios productores e industriales del arroz y de sus empleados.
5. Velar que el cultivo, procesamiento y comercialización del arroz en Guatemala se desarrolle de forma sostenida, constante, y dentro del marco establecido por las normas jurídico-legales que rigen el país.
6. Promover el consumo de arroz dentro de la población Guatemalteca.
7. Posicionar el arroz como uno de los alimentos más nutritivos para la población.”(15)

1.7.2 Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación (MAGA)

Es la institución del Estado que aplica las normas y regulaciones claras para el manejo de los productos en el mercado internacional. Por medio del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones-VISAR-, y la Dirección de Sanidad Vegetal mantienen un sistema de vigilancia de plagas y

enfermedades exóticas y endémicas. Para ello cuenta con el área de servicio de Protección Agropecuaria SEPA y el Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria OIRSA quien administra los servicios de cuarentena vegetal y animal, desde septiembre 1998 mediante el convenio 263-98.

SEPA se encuentra en todos los puestos fronterizos de Guatemala, brindando los servicios a las importaciones y exportaciones de las diversas mercaderías, haciendo valer las medidas sanitarias y fitosanitarias.

Al momento de la internación del arroz granza hacia Guatemala es monitoreado por SEPA este servicio es costeado por parte del importador.

1.7.3 Instituto de Ciencia y Tecnología Agrícola-ICTA

“Es una institución de derecho público responsable de generar y promover la ciencia y tecnología agrícolas para la sostenibilidad de los sistemas de producción agrícola, con énfasis en agricultores de infra-subsistencia, subsistencia y excedentarios, como una contribución al desarrollo agrícola de Guatemala.”(16)

1.7.4 Fecarroz:

Es la federación Centroamericana del arroz compuesta por los gremios arroceros de los países centroamericanos.

- a) Unión Aduanera Centroamericana
- b) ADA'S con la unión Europea
- c) TLC CA-4 CANADA (en negociación)
- d) CAFTA-DR

Su misión:

“Participar en todas las actividades que permitan a la cadena productiva, industrial y comercial del arroz de Centroamérica, alcanzar los más altos niveles de competitividad y la plena integración regional del gremio arrocero.”(14)

Sus objetivos

“Fomentar un mayor intercambio de técnicas científicas a fin de superar metas de producción y comercialización que nos permitan participar competitivamente en el mercado regional y mundial.

Velar, defender y conciliar los intereses generales y gremiales del sector arrocero centroamericano.

Participar y asesorar en las negociaciones de tratados comerciales que tengan como objetivos la unificación de leyes o reglamentos vinculados con las actividades del gremio arrocero centroamericano y actuar como órgano de consulta de los gobiernos Centroamericanos.”(14)

1.7.5 Asociación de Productores de arroz de EEUU-USRPA-

Derivado a que la mayor parte de la materia prima es procedente de E.E.U.U. a continuación se hace mención de la Asociación de productores de arroz de E.E.U.U.: representa a los productores de arroz de Arkansas, California, Louisiana, Missisipi, Missouri y Texas. Es la única organización nacional sin fines de lucro que fue formada y dirigida por productores, representando a los productores en los seis estados productores de arroz

1.8 Normas de calidad

Como parte de la elaboración del producto existen empresas que utilizan normas de calidad en la elaboración del producto a continuación se citan las normas los principales conceptos de las mismas.

1.8.1 El análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control APPCC

El análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP, por sus siglas en inglés) es un proceso sistemático preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria, de forma lógica y objetiva. Es de aplicación en industria alimentaria de forma lógica y objetiva. Es de aplicación en industria alimentaria aunque también se aplica en la industria farmacéutica, cosmética y en todo tipo de industrias que fabriquen materiales en contacto con los alimentos. En él se

identifican, evalúan y previenen todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico a lo largo de todos los procesos de la cadena de suministro, estableciendo medidas preventivas y correctivas para sus controles tendientes a asegurar la inocuidad. APPCC análisis de peligros y puntos críticos de control HACCP, es un sistema que garantiza la seguridad en la inocuidad alimentaria.

Los siete principios de APPCC:

1. “Peligros
2. Identificar los Puntos Críticos de Control (PCC)
3. Establecer los límites críticos
4. Establecer un sistema de vigilancia de los PCC
5. Establecer las acciones correctivas
6. Establecer un sistema de verificación
7. Crear un sistema de documentación”(18)

Es necesario contar con buenas prácticas de manufactura: que son establecidas para tener un entorno laboral limpio y seguro que evite la contaminación del ambiente desde la producción hasta su distribución y venta.

1.8.2 Las normas ISO International Standard Operation

Es un ente internacional la cual emite normas como la ISO 9001:2015 en las cuales describe los requisitos para que las empresas establezcan un sistema de gestión de calidad en sus actividades.

Principales generalidades ISO 9001-2015

1. “Objeto y Campo de aplicación: Detalla el objetivo de la implantación de la norma en una organización así como su campo de aplicación
2. Referencias Normativas: Hace referencia al documento indispensable para la aplicación de la norma ISO 9001-2015
3. Términos y Definiciones: De igual manera, hace referencia al documento que contiene los términos y definiciones que se aplican en la norma ISO 9001-2015.

4. Contexto de la Organización: Señala las acciones que debe llevar a cabo la organización para garantizar el éxito de su sistema de gestión de calidad: comprensión de contextos interno/externo, comprensión de necesidades y expectativas, determinación del alcance del SGC, establecimiento de procesos y documentación.
5. Liderazgo: Se refiere a la implicación que debe tener la alta dirección dentro del sistema de gestión de calidad de la organización, empujando a incluir dentro de las decisiones estratégicas la gestión de la calidad. Además de velar por mantener un enfoque al cliente y una política de calidad acorde a la organización.
6. Planificación: Acciones alrededor de la planificación dentro de la organización para garantizar el éxito del SGC: determinar riesgos/oportunidades; plantear objetivos de calidad; y, planeación de cambios.
7. Apoyo: Indica los requisitos para los recursos competencia, toma de conciencia, comunicación e información documentada.
8. Operación: Indica los requisitos para la planificación y norma/control; así como los requisitos para la producción de productos y servicios desde su producción de productos y servicios desde su concepción hasta entrega.
9. Evaluación de desempeño: Indica los requisitos para el seguimiento, la medición, el análisis y la evaluación.
10. Mejora: Indica los requisitos para la mejora.”(17)

1.9 Legislación aplicable

Como parte de los principales requisitos dentro del marco legal para la organización de una empresa guatemalteca, se deberá contar con:

- a) **Escritura de constitución:** es un documento privado que contiene datos generales de la empresa, como cantidad de acciones, nombre de los accionistas, plazo, nombre del representante legal, objetivos de la creación y dirección entre otros.

- b) **Patente de comercio de empresa:** el Registro Mercantil tiene como misión registrar y certificar a las distintas empresas que operan en el país, es proporcionada una patente, en la cual se detalla el nombre del establecimiento, la dirección, el capital, el objeto, la fecha de inicio de actividades y la cantidad de hojas de los libros contables.
- c) **Patente de comercio de sociedad:** la inscripción de sociedades mercantiles se realiza ante el Registro Mercantil simultáneo ante la Superintendencia de Administración Tributaria. En dicha patente se detalla: la denominación social; dirección; objeto de la sociedad; capital autorizado, suscrito y pagado; número de acciones; órganos de la administración y fiscalización; nombres del representante legal, notario, propietario y del contador; el régimen de impuestos ISR, ISO, IVA y la acreditación de imprenta. Quedando como constancia el Registro Tributario Unificado (RTU) ante la Superintendencia de Administración Tributaria (SAT).
- d) **Instituto Guatemalteco de Seguridad Social IGSS:** las personas jurídicas que ocupen tres o más trabajadores, están obligados a inscribirse en el régimen de seguridad social. Al inscribirse al seguro social son prestados servicios médicos y de previsión social a los trabajadores mediante programas de maternidad, invalidez, vejez, y sobrevivencia.
- e) **Libros contables:** el código de comercio en su artículo 368 indica que los comerciantes están obligados a llevar su contabilidad en forma organizada de acuerdo al sistema de partida doble y usando principios de contabilidad generalmente aceptados. Al efecto deben llevar cuando menos los siguientes libros o registros:
- **Inventarios:** en este libro son registradas a detalle las cuentas que integran la empresa a cierto periodo, formado por activo, pasivo y patrimonio neto.

- **De primera entrada o diario:** en este libro son detallados el origen de las transacciones de forma mensual haciendo énfasis en número de transacción llamado también póliza o número de documento por ejemplo factura.
- **Mayor o centralizador:** en este libro son efectuados los movimientos anuales de todas las cuentas para trasladar los saldos al balance general.
- **De estados financieros:** en este libro son incluidos Balance General, Estado de Resultados y Flujo de Efectivo.

1.9.1. Impuestos

Como parte de los aspectos formales de una empresa se encuentra los impuestos a los que se encuentra afecta:

- a) **Impuesto sobre la Renta -ISR-:** es un impuesto al que están afectas las utilidades de la empresa se pueden seleccionar dos tipos de regímenes: sobre las utilidades de actividades lucrativas con una tasa del 25% y el régimen opcional simplificado sobre ingresos de actividades lucrativas el cual describe tasas de hasta 5% con montos menores a Q30,000.00 y mayor a dicho monto 7%.

- b) **Impuesto al Valor Agregado -IVA-:** el porcentaje al que están afectas e las transacciones compras y ventas es del 12%.

- c) **Impuesto de la Solidaridad ISO:** el cual están afectas las empresas cuando se encuentran bajo el régimen general, con un 1% sobre la cuarta parte de los activos netos o la cuarta parte de los ingresos brutos.

1.9.2. Código de Salud Decreto 90-97

Es una ley decretada por el Congreso de la República en el año 1997 con el fin de crear políticas de Estado en materia de salud.

A continuación se detallan algunos artículos de mayor énfasis para las empresas que se dedican a la elaboración, y producción del arroz

Artículo 123 Inspecciones

“Para los efectos de control sanitario, los propietarios o administradores de establecimientos abiertos al público están obligados a permitir a funcionarios debidamente identificados, la inspección a cualquier hora de su funcionamiento, de acuerdo a lo que establezca el reglamento respectivo.”(4:31)

Artículo 131 Registro sanitario de referencia

“Previo a comercializar un producto alimenticio con nombre comercial, se debe contar con la autorización del Ministerio de Salud y obtener su registro sanitario de referencia o certificación sanitaria, en dicho Ministerio. El registro sanitario de referencia permitirá garantizar la inocuidad y calidad del alimento y constituirá el patrón de base que servirá para controlar periódicamente el producto en el mercado. Los requisitos para el registro sanitario de referencia estarán basados en los criterios de riesgo, establecidos en el reglamento respectivo.”(4:34)

Artículo 135 Del etiquetado

“El contenido, composición e indicaciones sanitarias específicas del producto consignados en la etiqueta deben ser escritos en español, debiendo cumplir además con los requisitos sanitarios establecidos por el Ministerio de Salud en un reglamento específico, sin detrimento de otras normas y reglamentos vigentes.”(4:35)

Artículo 137 Materiales de envase y empaque

“Solo se permitirá el uso de materiales para la elaboración de envases y empaques, que sean compatibles con los alimentos y que no provoquen alteraciones por interacción de los mismos.” (4:35)

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 el

plazo fijado en los mismos. Se exceptúan de esta disposición, los establecimientos cuyo ámbito de responsabilidad corresponda al Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación y a las Municipalidades, tal como está contemplado en el Artículo 130 literales b) y d) de la presente ley. La licencia sanitaria tendrá validez por cinco (5) años, quedando el establecimiento sujeto a control durante este periodo. En caso de incumplimiento de las leyes o reglamentos sanitarios correspondientes, se hará acreedor de la sanción que contemple el presente código.”(4:35)

Artículo 235 Competencia

“La aplicación de las sanciones establecidas en el presente Código, sus reglamentos, demás leyes de salud, normas y disposiciones aplicables, corresponde al Ministerio de Salud, de conformidad con la competencia asignada en el reglamento respectivo a los órganos que lo integran, salvo los casos que constituyan delito. En el trámite administrativo que se siga para determinar la comisión de una infracción sanitaria, la autoridad competente debe observar los principios de oficiosidad, celeridad, imparcialidad y especialidad de las actuaciones.” (4:66)

CAPÍTULO II

INVENTARIOS

2.1 Inventarios

Según cita la sección 13 numeral 13.1 de las Normas Internacional de Información Financiera para pequeñas y medianas entidades (NIIF para las PYMES) Inventarios son activos:

- a) “poseídos para ser vendidos en el curso normal del negocio;
- b) en proceso de producción con vistas a esa venta, o
- c) en forma de materiales o suministros, para ser consumidos en el proceso de producción, o en la prestación de servicios.”(7:84)

2.2 Clasificación de los inventarios

En las industrias arroceras se clasifican los inventarios de acuerdo a la parte del proceso que se encuentren así:

a) Materia prima

Es el elemento básico para la producción de producto terminado, que para el presente caso es el arroz en granza el cual puede ser clasificado en arroz en granza importado o llamado paddy y arroz nacional, ambos de acuerdo a su calidad puede ser catalogados como tipo: A o B:

Arroz granza nacional tipo “A”

Arroz granza nacional tipo “B”

Arroz granza importada tipo “A”

Arroz granza importada tipo “B”

De acuerdo a la calidad también es utilizado para elaborar los tipos de producto terminado, porque al arroz en granza al pasar al proceso productivo de precocido puede llegar a quebrarse es por eso que es utilizado el arroz granza importada o nacional del tipo “A”

b) **Producto en proceso:**

Arroz en granza precocida importada: en este proceso el arroz es remojado en agua caliente a presión, al vapor y secado antes de la molienda.

Arroz precocido: Corresponde al arroz con previamente cocido, descascarado, blanqueo, pulido.

Arroz blanco: aquí el arroz ya pasó por el proceso de descascarado, blanqueo y pulido.

Arroz integral: en este caso el arroz solamente pasa el proceso de descascarado.

c) **Producto terminado**

Es el producto empacado destinado para la venta, se clasifica de acuerdo a los siguientes criterios:

De acuerdo al grado de entero

100% Grano entero

80% Grano entero

Presentaciones:

Saco 100 lb.

Saco 25 lb.

Fardo 25 lb.

Fardo 15 lb.

Tipo de arroz:

Precocido

Blanco

Integral

d) **Sub-Productos:**

Son productos salientes de los distintos procesos productivos a continuación se detallan:

Pozol de arroz: al momento de clasificar el arroz son los pedazos que representan $1/4$ $1/4$ tamaño del grano.

Pulimento: es el resultado del proceso del pulimento del grano.

Cascarilla de arroz: es la cubierta del grano representa alrededor del 20% del grano.

e) **Insumos**

Dentro de este grupo podemos encontrar repuestos para las distintas maquinarias que transforman el arroz como por ejemplo

Zarandas, rodillos, telas, y para telas.

Material de empaque: son llamadas telas, son empaques plásticos para empacar el arroz en presentaciones de una libra o un kilo. También es utilizada la tinta para marcar las fechas de producción y vencimiento.

2.3 Importancia de los inventarios

Las empresas arroceras al igual que la mayoría de industrias regularmente tienen tres inventarios principales: Materia prima, insumos, producto terminado. “Todas las empresas (inclusive las operaciones justo a tiempo) mantienen un suministro de inventario por las siguientes razones:

2.3.1 Para mantener la independencia entre operaciones

“El suministro de materiales en el centro de trabajo permite flexibilidad en las operaciones. Ejemplo: como hay costos por crear una nueva configuración para la producción, este inventario permite a la gerencia reducir el número de configuraciones.

La independencia de las estaciones de trabajo es deseable en las líneas de ensamble. El tiempo necesario para realizar operaciones idénticas varía de una unidad a otra. Así, lo mejor es tener un remanente de varias partes en la estación de trabajo de modo que los tiempos de desempeño más breves compensen los tiempos de desempeño más largos. De esta manera, la producción promedio puede ser estable.”(12:558)

En cada centro productivo es necesario tener el respectivo inventario de partes de las maquinas o suministros para que cuando sea trasladado al centro productivo cuente con las herramientas necesarias evitar cualquier tipo de atraso, se puede mencionar: el área de empaque es necesario ya contar con las tela listas para el producto a producir.

2.3.2 Para cubrir la variación en la demanda

“Sin embargo, por lo regular, la demanda no se conoce por completo, y es necesario tener inventarios de seguridad o de amortiguación para absorber la variación.”(12:558)

Es de suma importancia proceder de acuerdo a los pedidos de arroz de los clientes, información proporcionada por el área comercial, sin embargo puede exceder la estimación a lo cual se debe de contar con un mínimo proyectado. Es necesario tomar en cuenta el tiempo máximo recomendable del arroz granza en los silos y el tiempo máximo del producto terminado en la bodega.

Como parte de la planeación en el área de inventarios es alimentado el módulo de pedidos con la información proveniente del área comercial, información que es utilizada por el área de producción y logística para de esa manera conocer el stock requerido, y tomar las medidas necesarias para velar por la satisfacción del cliente.

2.3.3 Para permitir la flexibilidad en la programación de la producción

“La existencia de un inventario alivia la presión sobre el sistema de producción para tener listos los bienes. Esto provoca tiempos de entrega más extensos, lo que permite una planificación de la producción para tener un flujo más tranquilo y

una operación de menor costo en virtud de una producción de lotes más grandes. Ejemplo: los costos altos de configuración favorecen la producción de mayor cantidad de unidades una vez que se realiza la configuración.”(8:558).

2.3.4 Protegerse contra la variación del tiempo de entrega de materias primas

“Al pedir material a un proveedor ocurren demoras por distintas razones: una variación normal en el tiempo de envío, un faltante del material en la planta del proveedor o en una de las compañías que realizan el envío, un pedido perdido o un embarque de material incorrecto o defectuoso.”(12:559)

La principal materia prima la granza importada depende de proveedores extranjeros, razón por la cual es necesario agilizar el trámite aduanero al recibir el buque en puerto, también el traslado a las instalaciones para su respectivo procesamiento.

2.3.5 Aprovechar los descuentos basados en el tamaño del pedido

Hay costos relacionados con los pedidos: mano de obra, llamadas telefónicas, captura, envío postal y demás. Por tanto, mientras mayor sea el pedido, la necesidad de otros pedidos se reduce. Asimismo, los costos de envío favorecen los pedidos más grandes; mientras más grande sea el envío, menos será el costo unitario.”(12:559)

Es de gran importancia que el área de compras efectuó un presupuesto anual de las compras de suministros y obtener un mayor descuento al adquirir por mayor.

2.4 Sistema de inventarios

“Conjunto de políticas y controles con los cuales se vigilan los niveles de inventario y determinan los que se van a mantener, el momento en que es necesario reabastecerlo y las dimensiones de los pedidos.”(12:561)

2.5 Capacidad de los recursos

“Hay dos maneras de encontrar la capacidad de los recursos del sistema. Uno es ejecutar un perfil de recursos de capacidad; el otro es aprovechar el

conocimiento que se tenga de una planta, examinar el sistema en operación y hablar con supervisores y trabajadores.

Para trazar un perfil de recursos de capacidad se estudian las cargas que imponen sobre cada recurso los productos que tiene programados. Al ejecutar un perfil de capacidad se parte del supuesto de que los datos son precisos, aunque no sean perfectos.”(12:577)

Planificación de inventario ABC

“Todo sistema de inventario debe especificar el momento de pedir una pieza y cuantas ordenar. Casi todas las situaciones de control de inventarios comprenden tantas piezas que no resulta el esquema de clasificación ABC divide las piezas de un inventario en tres grupos: volumen de dólares alto (A), volumen de dólares moderado (B) y volumen de dólares bajo(C). El volumen en dinero es una medida de importancia; una pieza de bajo costo pero alto volumen puede ser más importante que una pieza cara pero de bajo volumen.”(12:577).

2.6 Valuación de los inventarios

La valuación de inventarios o valoración dentro de los estados financieros es decir con que cifras monetarias son reportados los distintos tipos de inventarios materia prima, productos en proceso, producto terminado, y suministros.

El valor neto realizable es definido como el precio de venta menos los gastos de ventas.

2.7 Métodos de valuación de inventarios

A continuación se detallan los métodos autorizados según las leyes vigentes Decreto 10-2012 Ley de Actualización Tributaria en su artículo 41: “La valuación de la existencia de mercancías al cerrar el período de liquidación anual debe establecerse en forma consistente con alguno de los métodos siguientes:

1. Costo de producción
2. Primero en entrar primero en salir (PEPS)
3. Promedio ponderado
4. Precio histórico del bien:”(1:8)

La ley también nos indica que para hacer frente a fluctuaciones de precios, contingencias del mercado o de cualquier otro orden no se permite el uso de reservas generales.

Por el lado de las NIIF para las PYMES menciona en el numeral 13.18: “Una entidad medirá el costo de los inventarios, distintos de los tratados en el párrafo 13.17, utilizando los métodos de primera entrada primera salida (FIFO) o costo promedio ponderado. Una entidad utilizara la misma fórmula de costo para todos los inventarios que tengan una naturaleza y uso similares. Para los inventarios con una naturaleza o uso diferente, puede estar justificada la utilización de fórmulas de costo distintas. El método última entrada primera salida (LIFO) no está permitido en esta Norma.”(6:87).

Método PEPS: (Primero en entrar, primero en salir)

En este método corresponde a que los primeros artículos en entrar al inventario son los primeros que se van a despachar o vender.

Ventajas

- El inventario final se valúa a costos más recientes.
- Es utilizado cuando se usa el inventario periódico.
- Es el mayormente utilizado en industria de alimentos.
- Con la deflación disminuye en la utilidad del periodo, al igual que el pago de impuesto sobre la renta.

Desventajas:

- El costo de producción, o de venta es reportado por los costos unitarios más antiguos, incrementando las utilidades, generando mayor impuesto.
- En los casos de variación de precios debe de controlarse las devoluciones a proveedores o reingresos de materiales no utilizados en la producción.

Método de promedio ponderado

En el presente método los valores de compras son sumadas con los valores ya existentes y divididos dentro del total de unidades tanto existentes como compradas.

Ventajas:

- Este método es uno de los más utilizados en las empresas por su facilidad y forma práctica de usar.

Desventajas:

- Por poseer ingreso en montos altos y bajo en un mercado inflacionario será menor que el costo, no es útil en la proyección de precios de venta.
- Al representar una mezcla de diversos costos de adquisición o de producción de los artículos, el costo promedio con la inflación, será menor que el costo de actual y con la deflación excederá el mismo.

2.8 Selección del método de valuación

A continuación se detallan varias características a ser tomadas en cuenta para seleccionar el método de valuación de inventarios:

1. El ambiente económico en el que se desenvuelve: el cual puede ser industriales, comerciales, y de servicios.
2. La estructura de su organización. Pueden ser empresas individuales o sociedades.
3. Los recursos humanos, económicos y materiales que posee; estas pueden ser microempresa, pequeña, mediana, y grande.
4. El tipo de artículos que fabrica y forma de comercialización: en el caso de las industrias arroceras se hace énfasis que corresponde a alimentos.
5. El grado de tecnificación o masividad de la producción.
6. Los planes de expansión de operaciones.
7. Los índices de rotación de inventarios, por ser productos alimenticios de gran demanda tiene un alto grado de rotación.

8. Los niveles usuales de inventarios, debe de tener niveles máximos tanto de materia prima como de producto procesado para la venta.
9. El sistema de control de inventarios, regularmente es utilizado el sistema ABC.
10. El sistema de determinación de los costos, regularmente es utilizado el sistema de costos estándar.

2.9 Obligaciones ante SAT respecto a inventarios

Respecto al inventario en Guatemala fue emitido el Decreto 10-2012 Ley de Actualización Tributaria en su artículo 42 numeral 3 indica que los contribuyentes deben cumplir con:

“Elaborar inventarios al treinta y uno (31) de diciembre de cada año y asentarlos en el libro correspondiente, debiendo reportar a la Administración Tributaria por los medios que ponga a disposición, en los meses de enero y Julio de cada año, las existencias en inventarios al (30) de junio y al treinta y uno (31) de diciembre de cada año.”(1:8)

2.10 Estados Financieros de acuerdo a Normas Internacionales de Contabilidad para Pequeñas y Medianas Entidades

La vigencia de las NIIF para las PYMES en Guatemala fue debido a la resolución emitida por la Junta Directiva del Instituto Guatemalteco de Contadores Públicos y Auditores (IGCPA) y aprobada por el Colegio de Contadores Públicos y Auditores de Guatemala (CCPAG) publicada en el diario oficial con fecha de 13 de Julio de 2010, para el 2011 entró en vigencia la aplicación de Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para las PYMES) la cual fue adoptada obligadamente por las entidades que no tienen la obligación publica de rendir cuentas y de no cotizar en la bolsa de valores.

Son normas que establecen los requerimientos de reconocimiento, medición, presentación e información a revelar que se refieren a las transacciones y otros sucesos y condiciones que son importantes en los estados financieros

Según la NIIF para las Pymes describe:

“La situación financiera de una entidad es la relación entre los activos, los pasivos y el patrimonio en una fecha concreta, tal como se presenta en el estado de situación financiera. Estos se definen como sigue:

(a) un activo es un recurso controlado por la entidad como resultado de sucesos pasados, del que la entidad espera obtener, en el futuro, beneficios económicos;

(b) un pasivo es una obligación presente de la entidad, surgida a raíz de sucesos pasados, al vencimiento de la cual, y para cancelarla, la entidad espera desprenderse de recursos que incorporan beneficios económicos; y

(c) patrimonio es la parte residual de los activos de la entidad, una vez deducidos todos sus pasivos.”(7:16)

“Una entidad presentará su resultado integral total para un periodo:

(a) en un único estado del resultado integral, en cuyo caso el estado del resultado integral presentará todas las partidas de ingreso y gasto reconocidas en el periodo; o

(b) en dos estados—un estado de resultados y un estado del resultado integral—, en cuyo caso el estado de resultados presentará todas las partidas de ingreso y gasto reconocidas en el periodo excepto las que estén reconocidas en el resultado integral total fuera del resultado, tal y como permite o requiere esta NIIF.”(7:34)

Estado de Flujos de Efectivo: en él se puede apreciar cuales fueron los objetos de desembolsos durante regularmente un año se dividen en desembolsos de inversión de operación y de financiamiento.

Respecto al rubro de inventarios en la sección 13 de las NIIF para las PYMES indica:

2.10.1 Medición de los inventarios

Para presentar inventarios al valor lo más razonable posible de su costo la NIIF para las PYMES indica que debe hacerse una evaluación si los inventarios se encuentran dentro mayores o menores al valor neto realizable según NIIF “Una entidad medirá los inventarios al importe menor entre el costo y el precio de venta estimado menos los costos de terminación y venta. (7:84)

2.10.2 Costo de los inventarios

Al respecto la norma NIIF para las PYMES menciona: “Una entidad incluirá en el costo de los inventarios todos los costos de compra, costos de transformación y otros costos incurridos para darles su condición y ubicación actuales.”(7:84)

2.10.3 Costos de adquisición

“Los costos de adquisición de los inventarios comprenderán el precio de compra los aranceles de importación y otros impuestos (que no sean recuperables, posteriormente de las autoridades fiscales) y transporte, manejo y otros costos directamente atribuible a la adquisición de las mercaderías, materiales y servicios. Los descuentos comerciales, las rebajas y otras partidas similares se deducirán para determinar el costo de adquisición.”(6:86)

En el caso de las importaciones de granza están afectas al Impuesto al Valor Agregado sin embargo dicho impuesto es recuperable ante la SAT, razón por la cual no debe de incluirse dentro del costo, sin embargo existen otros gastos como almacenaje, transporte, servicios del agente aduanero que si son incluidos en el costo.

2.10.4 Costeo directo

Respecto al costeo directo las NIIF para las PYMES cita:

“Los costos de transformación de los inventarios incluirán los costos directamente relacionados con las unidades de producción, tales como la mano de obra directa. También comprenderán una distribución sistemática de los costos indirectos de producción variables o fijos, en los que se haya incurrido para transformar las materias primas en productos terminados. Son costos

indirectos fijos de producción los que permanecen relativamente constantes, con independencia del volumen de producción, tales como la depreciación y mantenimiento de los edificios y equipos de la fábrica, así como el costo de gestión y administración de ésta. Son costos indirectos variables de producción los que varían directamente, o casi directamente, con el volumen de producción, tales como los materiales y la mano de obra indirecta.”(6: 86)

Dentro de los distintos Costos que conforman un producto podemos encontrar:

Mano de Obra: Se refiere al esfuerzo humano para la transformación o fabricación del producto, como por ejemplo los operarios del área de recepción de granza, operarios del área de molinos o Centro Empaque

Gastos de Fabricación: Se refiere a los gastos asociados a la fabricación del producto, como la energía eléctrica, agua potable entre otros.

2.10.5 Distribución de los costos indirectos de producción

Respecto al costeo directo las NIIF para las PYMES cita:

“Una entidad distribuirá los costos indirectos fijos de producción entre los costos de transformación sobre la base de la capacidad normal de los medios de producción. Capacidad normal es la producción que se espera conseguir en circunstancias normales, considerando el promedio de varios periodos o temporadas, y teniendo en cuenta la pérdida de capacidad que resulta de las operaciones previstas de mantenimiento. Puede usarse el nivel real de producción siempre que se aproxime a la capacidad normal. La cantidad de costo indirecto fijo distribuido a cada unidad de producción no se incrementara como consecuencia de un nivel bajo de producción, ni por la existencia de capacidad ociosa. Los costos indirectos no distribuidos se reconocerán como gastos del periodo en que han sido incurridos. En periodos de producción anormalmente alta, el importe de costo indirecto distribuido a cada unidad de producción se disminuirá, de manera que no se valoren los inventarios por encima del costo. Los costos indirectos variables se distribuirán, a cada unidad de producción, sobre la base del nivel real de uso de los medios de producción.
(6:86)

2.10.6 Costos excluidos de los inventarios

“Son ejemplos de costos excluidos del costo de los inventarios, reconocidos como gastos en el periodo en el que se incurren, los siguientes:

- a) Importes anormales de desperdicio de materiales, mano de obra u otros costos de producción
- b) Costos de almacenamiento, a menos que sean necesarios durante el proceso productivo, previos a un proceso de elaboración ulterior.
- c) Costos indirectos de administración que no contribuyan a dar a los inventarios su condición y ubicación actuales.”
- d) Los costos de venta”(7:83)

En el caso de la empresa se tiene gastos de almacenamiento, personal que se encarga del almacenamiento y en efecto son clasificados como parte de los gastos de administración.

2.10.7 Producción conjunta y subproductos

Como se especificó en el capítulo I en el área de subproductos de área de molinos: pozol fino, pozol grueso, cascarilla los cuales al ser vendidos son contabilizados a un valor simbólico.

Al respecto la NIIF para las PYMES indica:

“El proceso de producción puede dar lugar a la fabricación simultánea de más de un producto. Este es el caso, por ejemplo, de la producción conjunta o de la producción de productos principales junto a subproductos. Cuando los costos de las materias primas o los costos de transformación de cada producto no sean identificables por separado, una entidad los distribuirá entre los productos utilizando bases congruentes y racionales. La distribución puede basarse, por ejemplo en el valor de las ventas relativo de cada producto, ya sea como producción en proceso en el momento en que los productos pasan a identificarse por separado, o cuando se termine el proceso de producción. La mayoría de los subproductos, por su propia naturaleza, no son significativos. Cuando este sea el caso, la entidad los medirá al precio de venta, menos el costo de terminación y

venta, deduciendo este importe del costo de producto principal. Como resultado, el importe en libros del producto principal no resultara significativamente diferente de su costo. (7:86)

2.10.8 Técnicas de medición del costo, tales como el costo estándar, el método de los minoristas y el precio de compra más reciente

En este numeral la NIIF para las PYMES indica que la entidad puede utilizar las técnicas descritas si los resultados se aproximan al costo

2.10.9 Método del costo estándar

El costo estándar es un trabajo en conjunto que busca establecer la fórmula de producción ideal, determinado en estudios científicos de profesionales como ingenieros químicos, ingenieros industriales, economistas, mercadólogos, C.P.A., también el sistema de trabajo productivo más eficiente.

La NIIF para las PYMES Indica: “Los costos estándar tendrán en cuenta los niveles normales de materias primas, suministros, mano de obra, eficiencia y utilización de capacidad. Estos se revisaran de forma regular y, si es necesario, se cambiaran en función de las condiciones actuales.”(7:87)

2.10.10 Método de los minoristas

Según describe la NIIF para las PYMES “El método de los minoristas mide el costo reduciendo el precio de venta del inventario por un porcentaje apropiado de margen bruto” (7:87)

Respecto al deterioro del valor de los inventarios la NIIF para las Pymes indica

2.10.11 Deterioro del valor de los inventarios

Los productos alimenticios están propensos a que en cualquier parte de sus procesos pueden sufrir merma, o deterioro,

Para efecto de la NIIF para las PYMES menciona: “Una entidad evalúe al final de cada periodo sobre el que se informa si los inventarios están deteriorados, es decir, si el importe en libros no es totalmente recuperable (por ejemplo, por

daños, obsolescencia o precio de venta decrecientes). Si una partida (o grupo de partidas) de inventario está deteriorada esos párrafos requieren que la entidad mida el inventario a su precio de ventas menos los costos de terminación y venta y que reconozca una pérdida por deterioro de valor. Los mencionados párrafos requieren también, en algunas circunstancias, la reversión del deterioro anterior.” (7:87)

Según la ley del IVA en su artículo 3 numeral 7 indica “Debe de facturarse La destrucción, pérdida o cualquier hecho que implique faltante de inventario, salvo cuando se trate de bienes perecederos, casos fortuitos, de fuerza mayor o delitos contra el patrimonio.

Cuando se trate de casos fortuitos o de fuerza mayor, debe hacerse constar lo ocurrido en acta notarial. Si se trata de casos de delitos contra el patrimonio, se deberá comprobar mediante certificación de la denuncia presentada ante las autoridades policiales y que hayan sido ratificadas en el juzgado correspondiente. En cualquier caso, deberán registrarse estos hechos en la contabilidad fidedigna en forma cronológica.”(3:9)

CAPÍTULO III

Controles y procesos

3.1 Definición de control interno

Son todas las medidas implementadas en las empresas para salvaguardar los bienes, para conseguir los objetivos de la organización y para cumplir las políticas y procedimientos.

En las empresas industriales tiene gran importancia los controles internos, ya que son la base de la prevención ante fraudes o delitos.

3.1.1 Funciones del control interno en el área de inventarios

- a) Mantener el mínimo de capital invertido. Al tener grandes cantidades de inventario en stock involucra capital invertido, también se incurre en gastos de almacenamiento y uso de recurso humano para su control, es por esa razón que es necesario proyectar tener el mínimo de inventario.
- b) Reducir riesgos por fraudes y robos, daños físicos o deterioro, obsolescencia, caducidad o inadecuación.
- c) Evitar pérdidas por tiempos “muertos”, capacidad ociosa y considerables gastos de fabricación.
- d) Evitar que no se efectúen las ventas estimadas, por falta de existencias.
- e) Mejora la política de compras, así como procura aprovechar los descuentos y facilidades financieras.

3.1.2 Importancia del control interno en el área de inventarios

La importancia del control Interno en el rubro de inventarios se debe fundamentalmente a:

- a) Gran diversidad en volumen o cantidades de artículos que se manejan. En las empresas de índole industrial específicamente en la producción de arroz, en donde se manejan varios tipos de inventarios e insumos estos últimos puede llegar hasta 600 ítems, es por eso la necesidad del control interno por la cantidad de ítems efectuando inventarios cíclicos.
- b) Operaciones voluminosas (entradas y salidas): es muy importante efectuar controles respecto a los distintos registros que afectan el inventario como facturaciones, devoluciones, ajustes, rebajas por obsolescencia en los distintos inventarios, las cuales son evaluadas por auditoria interna usando el software de la empresa en donde se puedan generar reportes que resuman las transacciones repetitivas y avalar su procedencia.
- c) Rapidez en su rotación: el método seleccionado de transacciones de inventarios es verificado mediante los despachos, los cuales se verifican revisando la fecha de los lotes de producción; esta condición es importante recalcar derivado que existe una gran rotación del arroz diariamente.
- d) Diferentes costos unitarios que corresponden a cada artículo. Es de gran importancia determinar los costos unitarios en cada producto ya que de ello se parte para determinar el precio de venta con el que se competirá en el mercado.
- e) Continua o frecuente variación en los costos. Al aceptar un técnica para llevar los costos es de gran importancia evaluar las variaciones en el caso de los costos estándar es posible mediante variaciones significativas de materia prima, mano de obra o gastos de fabricación.
- f) Verificación periódica de las existencias. La necesidad de verificación periódica de existencias mediante inventarios físicos como parte de los procedimientos básicos de auditoria.

- g) Responder ante posibles dificultades en el proceso de compras como; oportunidad de la compra, surtido o entrega, cantidades y calidades adecuadas, costo eficiente, facilidades financieras.
- h) Efectuar planes de prevención de daños ante posible obsolescencia, caducidad.

3.1.3. Características del control interno contable

Dentro de la importancia que se persigue para la contabilización de los inventarios se encuentran:

- a) Establecer los valores y cantidades de materiales utilizados en las órdenes de producción: por ejemplo cantidad de mano de obra y gastos de fabricación necesarios.
- b) Efectuar las distintas partidas que resumen la materia prima, gastos de fabricación utilizados en cada proceso de la producción los cuales alimentan al estado de resultados.
- c) Al existir un detalle de uso de los distintos artículos se evitan pérdidas, desperdicios y se evitan robos.
- d) Se establecen los máximos y mínimos de los materiales a utilizar, logrando determinar la merma en los mismos.
- e) La utilización de catálogo de cuentas para las distintas transacciones contables.

Clasificación controles

Los controles se pueden clasificar de la siguiente forma:

De acuerdo a como se aplican:

- a) Preventivo

- b) Detectivo
- c) Antifraude

De acuerdo a su implementación:

- a) Manual
- b) Automatizado
- c) Semiautomatizado

3.1.4. Controles aplicables en el área de inventarios

a) Inventarios físicos

Como parte de controlar las existencias físicas deben de efectuarse inventarios mensuales y cíclicos en donde se hagan los siguientes procedimientos: cotejo de las existencias físicas contra el saldo teórico, establecimiento de diferencias y explicación para el respectivo ajuste, así como establecer los inventarios que se encuentran obsoletos. En las empresas arroceras los distintos centros productivos: silos, planta de precocido, molinos, centro de empaque, bodega de producto terminado, bodega de insumos, efectúan el inventario de forma periódica y con personal de las distintas áreas para que sea llevado a cabo de forma objetiva.

b) Máximos y mínimos

Otro control de inventarios se encuentran el seguimiento a diario de los máximos y mínimos que las empresas deben de mantener para la producción que abastezca la demanda del mercado.

c) Contratación de seguro

Para mitigar los riesgos existentes, se mencionan dentro de los principales controles; el asegurar a los inventarios, fijándose que el monto asegurado cubra el valor del inventario, el seguro debe cubrir daños accidentes personales, responsabilidad civil. Los inventarios en una empresa arrocera incluyen materia prima, producto en proceso, producto terminado, este último es importante su

aseguramiento tanto dentro de las instalaciones como al momento de su distribución.

d) Medidas de seguridad:

Como medidas mínimas de control en el área de almacén debe de implementarse límites de acceso a personal no autorizado, cámaras de seguridad en la bodega, así como control diario de entradas y salidas de personal. También como parte preventiva se debe de contar con extintor de incendios revisándose frecuentemente la carga respectiva.

e) Uso de documentos autorizados:

Dentro de los distintos documentos que son utilizados en las transacciones se encuentran:

Salidas de inventario

Tipos de inventario	Documento	Persona que autoriza
Materia prima	Requisición	Jefe de producción
Producto terminado	Factura de venta	Jefe de bodega
Producto terminado/subproductos	Lista de empaque	Jefe de bodega

Ingresos de inventario

Tipos de inventario	Documento	Persona que autoriza
Importaciones de materia prima	Factura	Gerente de compras
Compras locales de materia prima	Factura	Gerente de compras
Insumos	Factura	Contabilidad

La forma idónea de control para el uso de los distintos documentos es mediante la revisión de las firmas autorizadas así como correlatividad y efectuando también un corte de formas. En la empresa al contar con un sistema de gestión de calidad se cuenta con diversos documentos registrados para los distintos traslados desde los procesos de recepción, traslados a centros productivos, como para las distintas salidas a distribución.

f) **Supervisión**

Al efectuarse la supervisión a diario en el área de producción a las ordenes de producción, el comparativo de los registros reportados por las distintas maquinarias, así como los traslados hacia los distintos centros productivos es decir, la producción en línea.

3.1.5 Control interno según COSO II

Según el committe of Sponsoring Organizations of the Treadway Comision COSO el control interno es un “proceso realizado por el consejo de directores, administradores y el resto del personal de una entidad, diseñado para proporcionar seguridad razonable mirando el cumplimiento de los objetivos en las siguientes categorías:

- Eficacia y eficiencia de las operaciones
- Confiabilidad de la información financiera
- Cumplimiento de las leyes y regulaciones aplicables”(5:16)

Clasificación del control interno

El marco integrado de control que indica COSO II consta de ocho componentes interrelacionados, derivados del estilo de la dirección, e integrados al proceso de gestión:

Ambiente de control

Establecimiento de objetivos

Identificación de eventos

Evaluación de riesgos

Respuesta a los riesgos

Actividades de control

Información y comunicación

Monitoreo.

Ambiente de control

Es el conjunto de normas, procesos y estructuras que proveen las bases para llevar a cabo el control interno a través de la organización. El directorio y la alta gerencia establecen el ejemplo con relación a la importancia del control interno y las normas de conducta esperada.

Dentro de las actividades esperadas se encuentran:

“Principio 1: La organización muestra compromiso con la integridad y los valores éticos.

Principio 2: El directorio demuestra independencia de la gerencia y vigila el desarrollo y funcionamiento del control interno.”(8:8)

“Principio 3 La gerencia establece, con la vigilancia del directorio estructuras, líneas de reporte y una apropiada asignación de autoridad y responsabilidad para la consecución de los objetivos.

Principio 4: La organización demuestra compromiso para reclutar, desarrollar y retener individuos competentes en función de los objetivos.

Principio 5: La organización tiene personas responsables por las responsabilidades de control interno función de los objetivos.”(8:9)

Establecimiento de objetivos

Los objetivos son definidos a nivel estratégico, estableciendo la base para los objetivos operativos, de reporte y cumplimiento. Los objetivos están alineados con el riesgo aceptado de la entidad, el cual impulsa sus niveles de tolerancia al riesgo.

Identificación de eventos

Se debe identificar los eventos que afectan los objetivos de la organización aunque estos sean positivos, negativos o ambos, para que la empresa los pueda enfrentar y proveer de la mejor forma posible. La empresa debe identificar los eventos y debe diagnosticarlos como oportunidades o riesgos. Para que pueda hacer frente a los riesgos y aprovechar las oportunidades.

Evaluación de riesgos

Involucra un proceso dinámico e interactivo para identificar y analizar riesgos que afectan el logro de objetivos de la entidad dando la base para determinar cómo los riesgos deben ser administrados. La gerencia considera posibles cambios en el contexto y en el propio modelo de negocio que impidan su posibilidad de alcanzar sus objetivos.

“Principio 6 La organización define objetivos con la suficiente claridad para permitir la identificación y evaluación de riesgo relacionados con estos objetivos.

Principio 7 La organización identifica riesgos para el logro de sus objetivos a través de la entidad y los analiza como base para determinar cómo deben ser administrados.”(8:10)

“Principio 8 La organización considera la posibilidad de fraude en la evaluación de riesgos para el logro de objetivos.

Principio 9 La organización identifica y evalúa cambios que pueden impactar significativamente el sistema de control Interno.

Factores externos

Económicos

Medio ambientales

Regulatorios

Extranjeros

Sociales

Tecnológicos.” (8:11)

Factores internos

Infraestructura

Estructura administrativa

Personal

Acceso a activos

Tecnología

Respuesta al riesgo

La dirección selecciona las posibles respuestas: evitar, aceptar, reducir o compartir los riesgos desarrollando una serie de acciones para alinearlos con el riesgo de la entidad.

Las categorías de respuesta al riesgo son:

- Evitarlo: se toman acciones de modo de discontinuar las actividades que generan riesgo.

- Reducirlo: se toman acciones de modo de reducir el impacto, la probabilidad de ocurrencia del riesgo o ambos.
- Compartirlo: se toman acciones de modo de reducir el impacto o la probabilidad de ocurrencia al transferir o compartir una porción del riesgo.
- Aceptarlo: no se toman acciones que afecten el impacto y probabilidad de ocurrencia del riesgo

Actividades de control

Son las acciones establecidas por políticas y procedimientos para ayudar asegurar que las directivas de la administración para mitigar riesgo al logro de objetivo sean llevadas a cabo. Las actividades de control son realizadas a todos los niveles de la entidad y en varias etapas del proceso de negocio, y sobre el ambiente de tecnología.

“Principio 10: La organización selecciona y desarrolla actividades de control que contribuyen en la mitigación de riesgos al logro de objetivos, a un nivel aceptable.”(8:12)

“Principio 11: La organización selecciona y desarrolla actividades generales de control sobre la tecnología para soportar el logro de objetivo.

Principio 12: La organización implementa actividades de control a través de políticas que establezcan que es esperado y procedimientos que pongan estas políticas en acción.”(8:13)

Información y comunicación

La información es necesaria en la entidad para ejercer las responsabilidades de control interno en soporte del logro de objetivos. La comunicación ocurre tanto interna como externamente y provee a la organización con la información necesaria para la realización de controles diariamente. La comunicación permite al personal comprender las responsabilidades del control interno y su importancia para el logro de los objetivos.

“Principio 13: La organización obtiene o genera y utiliza información relevante y de calidad para soportar el funcionamiento del Control Interno.

“Principio 14: La organización comunica internamente información, incluido objetivos y responsabilidades sobre el control interno, necesario para soportar el funcionamiento del Control Interno.”(8:15)

“Principio 15: La organización comunica a terceros con respecto a asuntos que afectan el funcionamiento del Control Interno

Cualidad de la información: Información y comunicación

Accesible	Cuadros de control
Correcta	Mails
Actualizada	Entrenamiento personal o en línea
Protegida	Memorandos
Retenida	Discusiones personales
Suficiente	Evaluación de rendimiento
Oportuna	Políticas y procedimientos
Valida	Presentaciones
Verificable	Medios de comunicación social
	Publicaciones
	Mensajes de texto
	Presentaciones en video, webcast
	Sitios web o colaborativos.”(8:16)

Monitoreo

Evaluaciones concurrente o separadas, o una combinación de ambas es utilizada para determinar si cada uno de los componentes del control interno, incluidos los controles para efectivizar los principios dentro de cada componente, está presente y funcionando. Los hallazgos son evaluados y las deficiencias son comunicadas oportunamente, las significativas son comunicadas a la alta gerencia y al directorio.

“Principio 16: La organización selecciona, desarrolla y realiza evaluaciones concurrentes o separadas para determinar si los componentes de control interno están presentes y funcionando.

Principio 17: La organización evalúa y comunica las deficiencias de control interno de manera oportuna a los responsables de tomar acción correctiva, incluida la alta gerencia y el directorio correspondiente.” (8:18)

3.1.6 Enterprise Risk Management(ERM)

“Es un proceso, efectuado por el comité ejecutivo de una entidad, la gerencia y demás personal, aplicado en un estratégico conjunto y a través de toda la empresa, designado para identificar potenciales eventos que puedan afectar a la entidad, y gerenciar los riesgos de acuerdo al apetito sobre dichos riesgos, para proveer razonable aseguramiento acerca del cumplimiento de los objetivos corporativos.”(6:7)

Riesgo Inherente

“Es la posibilidad de que un suceso tenga efectos negativos sobre un área de negocio concreta, sin tener en cuenta los sistemas de control ni la actuación de los empleados. En definitiva, es el riesgo específico de las áreas de negocio, medido a través de factores cuantitativos.” (6:10)

Riesgo Residual:

“Riesgo Inherente – Control Entre mayor efectividad de los controles, menor riesgo residual. Es la posibilidad de sufrir pérdidas teniendo en cuenta tanto los aspectos cuantitativos como los cualitativos de organización y control.”(6:10)

Apetito al riesgo:

“Es la cantidad de riesgo que una institución esta dispuesta a aceptar para generar valor” (6:11)

Tolerancia al riesgo:

“Es el nivel aceptable de desviación en relación con el logro de los objetivos o metas fijadas.”(6:12)

3.2 Definición de procesos

Son los pasos detallados llevados a cabo para realizar una actividad, dentro de ellos tenemos

Procesos estratégicos son procesos se refieren a procesos que sirven en la planificación de la dirección de la organización.

Procesos operativos: son los procesos principales para la producción del producto.

Procesos de apoyo: son los procesos de soporte a los procesos operativos.

3.2.1 Importancia de los procesos

Tener lineamientos o procesos definidos es de gran importancia para las empresas porque delimita las actividades hasta donde y cuando deben de efectuarse. La descripción de los distintos pasos de los procesos productivos son importantes porque se establecen que maquinaria intervienen en el proceso productivo, los tiempos mínimos de producción y las mermas máximas a encontrar.

3.2.2 Procesos de Operación

a) Almacenaje

El arroz en granza proveniente del extranjero es ingresado al país mediante importaciones, es almacenado en puerto; posteriormente de la almacenadora se traslada a la empresa mediante contenedores.

El arroz en granza nacional es ingresado a la empresa mediante camiones durante la época que dura la cosecha que corresponde al último trimestre del año.

El área de calidad previo al ingreso del arroz en granza muestrea y analiza si se encuentra en los parámetros establecidos, si cumple es autorizado el ingreso, de lo contrario es rechazado su ingreso.

Cuando el arroz en granza es aceptado se procede a la descarga pasando por una prelimpieza con una malla tamiz, en el caso de la granza nacional es trasladada a una secadora para llevarla a temperatura ideal, esto con la

supervisión del personal de la empresa; y en ambos casos nacional e importada son trasladadas al silo respectivo para su almacenamiento.

b) **Molinado o trillado**

De acuerdo a la orden de producción en este proceso el arroz en granza será convertido en arroz precocido para ello es trasladado de los silos al área de planta de precocido en donde nuevamente se limpia, luego es trasladado a los maceradores los cuales son llenados de agua y con el vapor que produce una caldera, el arroz es precocido, posteriormente es extraída el agua y el arroz precocido es trasladado a las secadoras.

Después el arroz en granza y el arroz precocido son trasladados al área de molinos en donde es retirada la cascara por máquinas descascarilladoras, y posteriormente es trasladado a mesa clasificadora por tamaños, posteriormente es trasladado a la máquina blanqueadora que le extrae el salvado o afrecho y por último a la máquina pulidora la cual extrae el gérmen del grano. El arroz; precocido, blanco e integral es colocado en sacos. Estos sacos son trasladados a bodega de producto terminado en tarimas en bloques de 40 sacos.

c) **Empaque**

El arroz para su distribución tiene varias presentaciones entre ellas: kilo, libras para ello en el área de empaque se recibe una orden de producción y del área de molinos se recibe el arroz listo para empacar que pasa a las tolvas receptoras, producto que es empacado y posteriormente colocado en fardos a través de la máquina enfardadora y trasladada al área de producto terminado en tarimas que contienen bloques de 160 fardos.

d) **Distribución y logística**

Al ingresar a la empresa el camión de reparto debe de pasar por el área de báscula para identificar el peso al entrar, posteriormente de acuerdo a planificación de distribución, los camiones proceden a ser cargados por el

personal de bodega por medio de montacargas, al concluir el piloto del camión firma de conforme la carga y se dirige a las zonas designadas.

3.3 Funciones del auditor interno en la evaluación de controles y procesos

La función del auditor interno en la evaluación de controles y procesos es evaluar, asesorar y agregar valor a la compañía por medio de oportunidades de mejora. Según indica las Normas Internacionales para el Ejercicio de la Práctica de Auditoría Interna (NIEPAI) la Auditoría Interna es: “Un departamento, división, equipo de consultores, u otros practicante/s que proporciona/n servicios independientes y objetivos de aseguramiento y consulta, concebidos para agregar valor y mejorar las operaciones de una organización. La actividad de auditoría interna 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.”(12:23)

Es independiente y objetiva porque aunque la auditoría interna es contratada con el visto bueno de la gerencia, dentro de sus atribuciones está el evaluar incluyendo a la gerencia.

3.4 Metodología de la auditoría interna

A continuación se detalla la metodología a usarse para la realización de la auditoría interna:

a) Planificación de la auditoría

Es la parte de la auditoría en donde se prevén las distintas actividades a desarrollar dentro de una organización que se va a hacer de qué manera, para qué y con qué personal se cuenta para ello, también se puede mencionar que se plasman cuáles son los objetivos y procedimientos de auditoría, la extensión de las pruebas, en qué oportunidad se van a aplicar, al respecto las NIEPAI en el numeral 2200- Planificación del trabajo indican: “Los auditores internos deben elaborar y documentar un plan de trabajo, que incluya su alcance, objetivos tiempo y asignación de recursos. El plan debe considerar las estrategias, los objetivos y riesgos relevantes para el trabajo.”(12:16)

Para ejecutar la auditoría se deben de plasmar en un memorándum las siguientes actividades:

1. Objetivos de auditoría
2. Objetivos específicos
3. Alcance
4. Riesgos inherentes
5. Fechas clave, incluyen fecha de inicio, finalización, fecha de entrega de informe.
6. Personal de auditoria
7. Personal clave de la empresa
8. Actual sistema de control interno
9. Principales transacciones
10. Desarrollo del trabajo de campo, incluye cronograma de actividades
11. Métodos utilizados
12. Resultados

b) **Programa de trabajo**

Son procedimientos detallados de las actividades a realizar, el mismo debe ser aprobado por el senior de auditoria al respecto las NIEPAI en su numeral 2240 .A1 – indican: “Los programas de trabajo deben incluir los procedimientos para identificar, analizar, evaluar y documentar información durante la tarea.”(12:18)

c) **Evidencia de Auditoría**

Consisten en los papeles de trabajo del auditor que sirven de prueba para sustentar el trabajo de auditoria, dentro de ellos se puede encontrar; para plantear las cifras de los estados financieros: centralizadoras, sumarias, analíticas; para su sustentación o preservación: en papel, digitales, fotografías, videos. Al respecto las NIEPAI en su numeral 2330 – Documentación de la información indican: “Los auditores internos deben documentar información

suficiente, fiable, relevante, y útil que les permita respaldar los resultados del trabajo y las conclusiones.”(12:19)

d) Resultados

Con el informe de auditoría interna, es informado el Consejo de Administración acerca de los hallazgos u oportunidades de mejora a los procesos y el fortalecimiento de los controles a dichos procesos al respecto las NIEPAI en su numeral 2060 – que auditoría interna debe informar respecto a la “autoridad, responsabilidad y desempeño de su plan, y sobre el cumplimiento del Código de Ética y las Normas. El informe también debe incluir cuestiones de control y riesgos significativos, incluyendo riesgos de fraude, cuestiones de gobierno y otros asuntos que requieren la atención de la alta dirección y/o el Consejo.”(12:13)

e) Supervisión

Esta actividad es llevada a cabo por el auditor encargado o *Senior* como regularmente se le llama al auditor interno, consiste en verificar si se está cumpliendo con el plan de trabajo en cada una de las etapas, según las NIEPAI en su numeral 2340 – Supervisión del trabajo indica “Los trabajos deben ser adecuadamente supervisados para asegurar el logro de sus objetivos, la calidad del trabajo y el desarrollo del personal.” (12:19)

f) Métodos de evaluación de control Interno

Como para documentar el control interno existente se tienen los siguientes procedimientos, se pueden usar varios dependiendo del personal al que se va a auditar.

1. Método descriptivo: es la descripción de los procesos que efectúan el personal involucrado en los distintos procesos de los inventarios también llamadas *narrativas*; con dicha información se identifica la estructura del proceso.

2. Método gráfico: es la descripción de los procesos mediante figuras o gráficas usualmente llamadas *flujogramas*.
3. Método de cuestionario: es el planteamiento de varias preguntas referentes a los distintos controles que ya existen en el área de inventarios e identificar las posibles oportunidades de mejora.

g) **Procedimientos y técnicas de auditoría**

1. **Confirmación:** es el procedimiento de auditoría el cual consiste en corroborar información con un tercero o con una fuente de información independiente a la organización.
2. **Verificación:** es el procedimiento mediante el cual el auditor debe de observar y constatar que el bien físico existe, o el procedimiento se está cumpliendo, o los documentos constatan lo indicado.
3. **Entrevista:** en este procedimiento también se corrobora la aplicación de los procedimientos con las personas participantes, por ejemplo entrevista al personal operativo.

CAPÍTULO IV
PARTICIPACIÓN DEL AUDITOR INTERNO EN LA EVALUACIÓN DE
CONTROLES Y PROCESOS AL ÁREA DE INVENTARIOS DE UNA EMPRESA
ARROCERA
(CASO PRÁCTICO)

4.1 Antecedentes

4.1.1 Breve Historia de la compañía

La entidad **El Arrocito, S. A.**, es una empresa ubicada en el municipio de Villa Nueva del departamento de Guatemala, establecida conforme el Código de Comercio, y demás leyes vigentes.

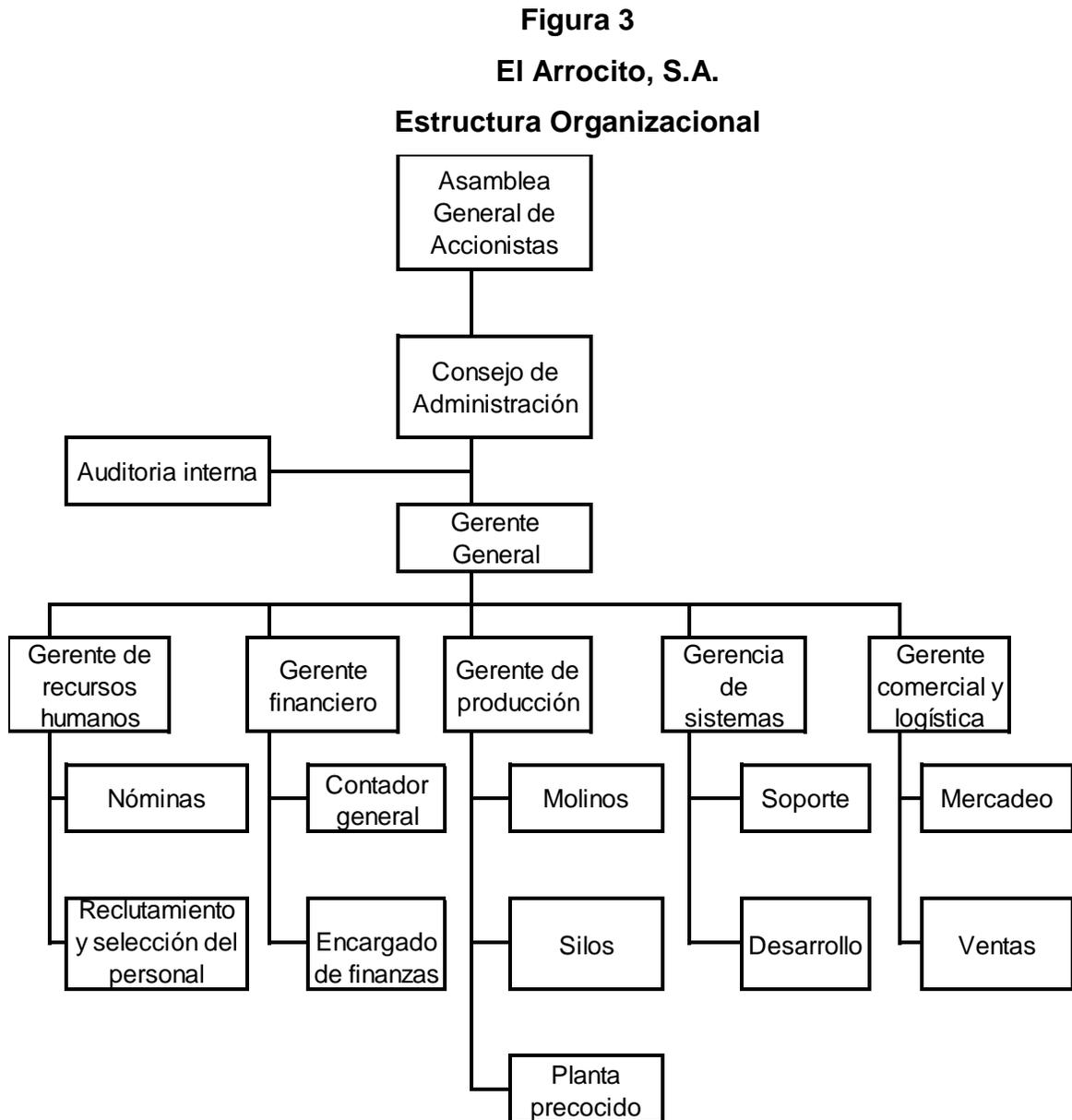
Su principal actividad es producir productos alimenticios que satisfagan las demandas de los consumidores guatemaltecos y centroamericanos. Siendo su principal producto el arroz.

La empresa está organizada por departamentos de acuerdo a las diferentes fases del proceso productivo, así también cuenta con los departamentos de finanzas, comercialización, administración, auditoría interna y recursos humanos, los cuales son necesarios en las operaciones generales y en el control productivo y administrativo para la buena marcha de los negocios en los cuales participa.

El Consejo de Administración de El Arrocito autorizó a auditoría interna según consta en acta 3-2018, para que realice la evaluación de control interno del área de inventarios y presentar las respectivas oportunidades de mejora en el informe respectivo.

Dentro del plan anual de auditoría interna se encuentra la realización de la evaluación de control interno y procesos al área de inventarios en el período correspondiente del 2 de enero al 31 de enero de 2018 realizando el trabajo de campo del 2 al 31 de enero de 2018 y entrega del informe gerencial el 15 de febrero de 2018.

4.1.2. Estructura organizacional



Fuente: Elaboración propia con base en la información recabada

4.2 Nombramiento de auditor interno

Guatemala, 2 de enero de 2018

Mariela Sucely Buendía
El Arrocito, S.A.
Auditor de campo

Estimada Mariela Buendía

De conformidad con el plan anual de auditoria interna para el año 2018, ha sido nombrada para realizar la evaluación de procesos y controles a los distintos inventarios, durante el mes de enero 2018. Se le han asignado ciento veinte horas de trabajo de campo y cuarenta horas de trabajo de oficina. Al concluir la evaluación deberá entregar a la gerencia:

- Plan de trabajo de controles y procesos al área de inventarios
- Evaluación de control interno realizada a la administración de la empresa
- Entrevistas al personal involucrado en la manipulación y control de los distintos inventarios.
- Papeles de trabajo que soporten la evaluación y recomendaciones.
- Informe gerencial que identifique las oportunidades de mejora.

Atentamente


Jansel Pérez
El Arrocito, S.A.
Gerente de auditoria

4.3 Memorándum de planificación de la evaluación de controles y procesos

El Arrocito, S.A. Área de Inventarios Memorándum de planificación de la evaluación de controles y procesos	PT	MP		
	Hecho	RB	Fecha	02/1/2018
	Revisado	J.P	Fecha	3/1/2018

1. Objetivos de la evaluación de controles y procesos

Realizar una evaluación de controles y procesos al área de inventarios de la empresa El Arrocito, S.A.

2. Objetivos específicos

Evaluar que los objetivos generales de la empresa estén relacionados con el rubro de inventarios.

Evaluar la identificación de eventos que afecten el rubro de inventarios.

Evaluar el riesgo existente en las operaciones de inventarios.

Evaluar las actividades de control en el rubro de inventarios.

Evaluar los procesos industriales en la fabricación de arroz para consumo.

3. Alcance

El alcance de la evaluación de controles y procesos al área de inventarios como parte de las actividades del plan anual de auditoría.

4. Riesgos inherentes:

Robo de materia prima, producto en proceso, producto terminado.

Obsolescencia de inventarios

5. Fechas clave:

Fechas inicio del trabajo: 2 de enero 2018

Fecha final del trabajo: 31 de enero de 2018

Fecha de entrega del informe 15 de febrero 2018

6. Personal de la evaluación de controles y procesos

Personal capacitado y con experiencia previa en evaluación de controles y procesos:

Lic. Jansel Pérez- Gerente de auditoría

Srita. Mariela Sucely Buendía -auditora junior

Lcda. Rosario Bonilla Ortega-auditora Senior

7. Personal clave de la empresa

Lic. Suger Chavez- Gerente General

Sra. Jurrem Gonzales-Supervisor planta de precocido

Sr. Suleimal Pérez- Supervisor molinos

Sr. Metmet Orozco-Supervisor centro de empaque

Sr. Buran Sánchez- Jefe de bodega de producto terminado

Srita. Joselyn Rivera- Jefe de bodega de insumos.

8. Actual sistema de control interno

La empresa actualmente cuenta con un manual de procesos según normas ISO 9001-2015 en la producción industrial de arroz; sin embargo, para los conteos físicos de los inventarios de la empresa no se obtuvo un procedimiento por escrito o un manual de funciones para los participantes.

9. Principales transacciones

Dentro de las principales transacciones que afectan al área de inventarios se pueden mencionar:

a) Ventas de arroz

Las ventas se hacen a todo público por los distintos canales de distribución, como clientes principales se tienen: mayoristas, minoristas, supermercados.

b) Compras de Materia prima

El mayor porcentaje de compras de materia prima es el arroz en granza *paddy* procedentes de Estados Unidos de América, mientras que las compras de

granza nacional que procede de los departamentos de Izabal, Alta Verapaz, Jutiapa y San Marcos

10. Principales áreas productivas

Dentro de las principales áreas productivas se encuentra:

Área de silos

Planta de precocido

Molinos

Bodega de producto terminado

Bodega de insumos

11. Políticas contables

Las principales políticas contables utilizadas por el arrocito son las siguientes:

Unidad monetaria

La empresa el Arrocito, S.A. prepara sus estados financieros en Quetzales (Q) Moneda oficial de Guatemala.

Periodo contable

El periodo contable de la empresa “El Arrocito” se encuentra comprendido del 1 de enero al 31 de diciembre de cada año.

Políticas de Ingresos y gastos

La empresa utiliza el método de lo devengado para registrar sus ingresos y sus gastos.

Inventarios

Los inventarios son valuados al método PEPS, y es llevado el sistema de inventario perpetuo lo cual permite tener información actualizada y disponible.

En el área de compras es tomada en cuenta las cantidades de mínimos y máximos de cada inventario para poder efectuar el pedido correcto.

12. Desarrollo del trabajo de campo

Para la evaluación de controles y procesos al área de inventarios se efectuara lo siguiente:

Entendimiento del entorno

Se efectuará entrevistas con el personal del área de inventarios, y se efectuarán procedimientos como observaciones y conclusiones al verificar los procesos.

También se tomará nota de los procedimientos que indica el sistema de gestión de calidad ISO 9001-2015.

Métodos utilizados

Entrevistas con el personal involucrado-narrativas.

Confirmación de la información mediante-cuestionarios

13. Resultados

Informe de oportunidades de mejora al concluir la auditoria.

Cronograma de actividades

No.	Actividades	Año 2018							
		Enero				Febrero			
		1	2	3	4	1	2	3	4
1	Planificación	■							
2	Elaboración programa de trabajo	■							
3	Entrevistas al personal involucrado en la custodia y manipulación de inventarios		■						
4	Revisión de seguros en los inventarios			■					
5	Revisión de requisiciones			■					
6	Prueba de Valuación de inventarios			■					
7	Inventarios físicos				■				
8	Redacción de informe					■			

El Arrocito, S.A.

Índice de papeles de trabajo

Al 31 de enero de 2018

4.4 Papeles de trabajo

PT	IPT ½		
Hecho	M.B.	Fecha	2-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha	3-1-2018

No.	Descripción	PT	Pág.
1	Programa de la evaluación de controles y procesos	PGA	61
2	Narrativa de Gerencia General	PP	63
3	Narrativa de área de silos	NI-1	65
4	Narrativa planta de precocido	NI-2	67
5	Narrativa molinos	NI-3	69
6	Narrativa centro de empaque	NI-4	71
7	Narrativa bodega de producto terminado	NI-5	73
8	Narrativa bodega de insumos	NI-6	75
9	Narrativa contabilidad	NI-7	77
10	Estado de Costo de producción	EF1	79
11	Estado de resultados	EF2	80
12	Estado de situación financiera	EF3	81
13	Centralizadora de activos	BG-1	82
14	Sumaria de inventarios	C	83
15	Analítica de materia prima	C-1	84
16	Prueba física de inventario de materia prima	C-1.1	85
17	Analítica de producto en proceso precocido	C-2	87
18	Prueba física de producto en proceso- precocido	C-2.1	87
19	Analítica de producto en proceso- molinos	C-3	89
20	Prueba física de producto en proceso- molinos	C-3.1	90
21	Analítica de producto terminado	C-4	90
22	Prueba física de producto terminado	C-4.1	91
23	Analítica de insumos	C-5	93
24	Pruebas físicas de inventarios insumos	C-5.1	94

El Arrocito, S.A.

Índice de papeles de trabajo

Al 31 de enero de 2018

PT	IPT 2/2		
Hecho	M.B.	Fecha	2-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha	3-1-2018

No.	Descripción	PT	Pág.
25	Analítica de material de empaque	C-6	96
26	Pruebas físicas de material de empaque	C-6.1	97
27	Analítica de material promocional	C-7	98
28	Pruebas físicas de material promocional	C-7.1	99
29	Corte de formas	CF	100
30	Revisión de requisiciones	RR	101
31	Deficiencias en requisiciones	DR	102
32	Medición de los inventarios	MI	103
33	Revisión de compra-importaciones	CI	104
34	Revisión de seguros	RS	105
35	Evaluación de métodos de valuación	EMV	107
36	Cédula de marcas	CM	109
37	Ajustes y reclasificaciones	A/R	110

El Arrocito, S.A.
Programa de la evaluación de
controles y procesos
Al 31 de enero de 2018

PT	PGA ½		
Hecho	M.B.	Rev.	2-1-2018
Fecha	R.B.	Fecha	3-1-2018

No.	Objetivos	Elaborado	Revisado	Fecha
1	Conocer el ambiente interno de la empresa, principalmente en los controles existentes en los distintos inventarios de la empresa	M.B.	R.B.	2/1/2018 12/1/2018
2	Constatar la existencia, el resguardo, y control de los distintos inventarios de la empresa	M.B.	R.B.	20/1/2018 31/1/2018
3	Verificar los distintos manuales existentes en la empresa	M.B.	R.B.	8/1/2018
	Procedimientos			
1	Conocimiento de las instalaciones de la empresa	M.B.	R.B.	2-1-2018
2	Observación y documentación de los procedimientos a efectuarse en la manipulación de inventarios.	M.B.	R.B.	8/1/2018 Al 12/1/2018
3	Participación en inventarios: efectuando; corte de formas, identificación de bodegas en buen estado, ordenamiento de la bodega, existencia física de cada uno de los inventarios materia prima, producto en proceso y producto terminado, identificación de inventario obsoleto.	M.B.	R.B.	25-1-2018 Al 31/1/2018

El Arrocito, S.A.
Programa de auditoria interna
Al 31 de enero de 2018

PT	PGM 2/2		
Hecho	M.B.	Fecha	2-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha	2-1-2018

No.	Objetivos	Elaborado	Revisado	Fecha
4	Verificar que los inventarios cuenten con seguro que respalde su integridad	M.B.	R.B.	16/1/2018
5	Revisar las requisiciones de las distinta bodegas	M.B.	R.B.	19/1/2018
6	Revisar prueba de valor neto realizable de productos terminados	M.B.	R.B.	30/1/2018
7	Revisar la utilización de costo promedio en los productos líderes precocido y blanco 100% grano entero.	M.B.	R.B.	30/1/2018

El Arrocito, S.A.
Narrativa de Gerencia General
Controles y proceso de inventarios
Al 31 de enero de 2018

PT	PP ½		
Hecho	M.B.	Fecha	2-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha	6-1-2018

Puesto: Gerente General

Lic. Suger Chávez

El personal al ingresar a la empresa conoce los siguientes valores:

Liderazgo, excelencia, trabajo en equipo, servicio, honestidad, excelencia, trabajo en equipo, servicio, responsabilidad, lealtad.

También se viven los siguientes principios: orgullosos de pertenecer a un gran equipo, actuar con integridad y honestidad, el respeto por los demás, estar comprometidos con decir siempre la verdad, ser leales a lo que se hacen y hacerlo bien

Misión:

- Ser la principal empresa para producir y comercializar productos alimenticios, principalmente arroz, de alta calidad y a buen precio para los consumidores guatemaltecos y centroamericanos.
- Ser líder en la comercialización en el mercado centroamericano de productos alimenticios, logrando el reconocimiento y preferencia de nuestras marcas por calidad y servicio.
- Ser líder en innovación, desarrollo y producción de productos alimenticios para consumidores centroamericanos.
- Lograr la optimización de los procesos productivos y administrativos.
- Ser una empresa certificada con normas internacionales de calidad y medio ambiente.
- Lograr una cultura empresarial que propicia el liderazgo, el trabajo en equipo y el servicio, buscando la excelencia y bienestar del recurso humano.
- Ser reconocida como una empresa socialmente responsable.

El Arrocito, S.A.
Narrativa de Gerencia General
Controles y procesos de inventarios
Al 31 de enero de 2018

PT	PP 2/2		
Hecho	M.B.	Fecha	2-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha	6-1-2018

En la actualidad no se cuenta con código de ética, ni manual de procedimientos, se capacita al personal en donde se fomenta los valores éticos también se cuenta con cámaras de vigilancia, extinguidores, restricciones de acceso al personal a las distintas bodegas, señalizadores de rutas de evacuación, también se cuenta con delimitaciones a los usuarios al sistema operativo.

Riesgos: Se carece de la existencia de un código de ética, ni manual de procedimientos.

Fortalezas: Se capacita al personal en fomentar los valores éticos, se cuenta con medidas de seguridad industrial

Conclusión: Debe de existir por escrito un procedimiento para efectuar los distintos inventarios así como un código de ética en donde se delimite el comportamiento ético y moral.

El Arrocito, S.A.
Narrativa área de silos
Controles y procesos de inventarios
Al 31 de enero de 2018

PT	NI-1 ½		
Hecho	M.B.	Fecha	3-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha	6-1-2018

Puesto: Supervisor de silos

Encargado: Jazrem López

Dentro de sus principales actividades el señor López indica es el responsable de recepción, muestreo, almacenamiento y resguardo del arroz granza en el área de silos, para ello cuenta con 3 colaboradores por turno que están bajo sus instrucciones. Como parte de la recepción asigna al personal para que efectúe muestra del arroz granza de acuerdo a procedimiento detallado en el sistema de gestión de calidad, una vez el producto tenga el visto bueno por el área de calidad, procede a la descarga mediante la supervisión ya sea de él o delega a un colaborador, menciona que al momento de secado del arroz granza nacional existe falta de capacidad en las secadoras, y que tampoco le alcanza con la cascarilla para encender las secadoras en dicha época, razón por la cual debe de usar las secadoras de diésel; también menciona que la humedad óptima para el almacenamiento de la granza es de 12 grados centígrados, ya almacenada debe de supervisarse que se encuentre a temperatura idónea y libre de plagas para ello cuentan con documentación del sistema de gestión de calidad. Con respecto al arroz granza importada viene a temperatura ambiente; sin embargo también, el área de calidad toma muestra antes de su descarga y almacenamiento, indica que al momento de llegar el contenedor al puerto no existe presencia de personal de la empresa, situación que genera riesgo operativo.

Riesgos: Falta de presencia del personal en la descarga de la granza en puerto.

Fortalezas: Son utilizados formatos del sistema de gestión de calidad para la descarga en silos en donde firman de aprobada la granza, documentando su grado de humedad así como todas las condiciones ambientales.

El Arrocito, S.A.
Narrativa área de silos
Controles y procesos de inventarios
Al 31 de enero de 2018

PT	NI-1 2/2		
Hecho	M.B.	Fecha	3-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha	6-1-2018

Conclusión: Debe de fortalecerse el control operativo mediante la supervisión de las descarga de arroz en granza en el puerto.

El Arrocito, S.A.
Narrativa planta de precocido
Procesos y controles de inventarios
Al 31 de enero de 2018

PT	NI-2 ½		
Hecho	M.B.	Fecha	4-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha	10-1-2018

Puesto: Supervisor planta de precocido
Encargado: Jurrem Gonzáles

Dentro de sus principales actividades nos indica la Señora Gonzáles que se encuentran la producción de arroz granza precocido para ello cuenta con 5 operarios por turno. Comenta que el arroz granza ingresa de los silos de almacenamiento a la tolva receptora de la planta de precocido y posteriormente a los maceradores, la cantidad trasladada es documentada mediante formato de sistema de gestión de calidad en el cual le indican la cantidad de kilos enviados, después de corroborar lo indicado con la báscula de recepción, firma de recibido; nos comenta que al momento que sale la granza húmeda de los maceradores, se da un disminución en la capacidad de los recursos, atrasando la producción en línea; debido a que mientras existen 2 maceradores solamente existe una máquina secadora que no tiene la misma capacidad; para ello utiliza además secadoras antiguas, las cuales tienen algunas fallas.

También menciona que la báscula utilizada para la medición de cascarilla se encuentra descompuesta razón por la cual la cantidad reportada es registrada según calculo, se tuvo a la vista la orden de producción OP 12345 con fecha 4-1-2018 la cual muestra datos efectuados al cálculo de la señora Gonzales.

Riesgos: no existe la capacidad de producción en línea, debido a la capacidad de las secadoras; lo cual constituye atraso en la producción y pérdida de producto.

Fortalezas: Existe documentación mediante formato de sistema de gestión de calidad en donde cada centro recibe la cantidad de kilos enviados y recibidos

El Arrocito, S.A.
Narrativa planta de precocido
Controles y procesos de inventarios
Al 31 de enero de 2018

PT	NI-2 2/2		
Hecho	M.B.	Fecha	4-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha	10-1-2018

Conclusión: Debe de fortalecerse el control operativo derivado a que no se cuenta con una producción en línea con lo cual existe riesgo de pérdidas en la producción.

El Arrocito, S.A.
Narrativa molinos
Controles y procesos de inventarios
Al 31 de enero de 2018

PT	NI-3 ½		
Hecho	M.B.	Fecha	5-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha	10-1-2018

Puesto: Supervisor de molinos

Nombre: Suleimal Pérez

El señor Pérez indica que es el encargado de velar por la correcta recepción el arroz granza y el arroz granza precocido para su trillado en su área cuenta con 10 colaboradores por turno.

Supervisa los procesos de descascarillado de arroz, pulido y blanqueo entre otros.

Menciona que ha tenido inconvenientes con el arroz granza para producir arroz blanco porque viene con mucha basura de área de silos, indica además que los datos que ingresa a las órdenes de producción no coinciden con las distintas básculas porque algunas presentan fallas.

Asimismo indica que desde su área son trasladados los subproductos para su comercialización; también nos indica que tiene bajo su supervisión el molino de harina.

También indica que no existe un procedimiento por escrito del inventario el cual se efectúa cuando se concluye de operar la última orden de producción.

Riesgos: el arroz granza para la producción de arroz blanco es recibido con exceso de basura, no son tomados datos de las básculas porque presentan fallas, no se tiene por escrito un procedimiento para la realización del inventario.

El Arrocito, S.A.
Narrativa molinos
Controles y procesos de inventarios
Al 31 de enero de 2018

PT	NI-3 2/2		
Hecho	M.B.	Fecha	5-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha	10-1-2018

Puesto: Supervisor de molinos

Nombre: Suleimal Pérez

Fortalezas: Existe documentación mediante formato de sistema de gestión de calidad en donde recibe de planta de precocido y silos la cantidad de kilos. Dicha información es ingresada al sistema para lo cual la orden contiene los datos de forma automática.

Conclusión: Al no reportar la producción según básculas se pierde la eficiencia de la producción en línea, al no existir instrucciones por escrito de la realización del inventario se pierde la objetividad de los procedimientos en los inventarios físicos.

El Arrocito, S.A.
Narrativa centro de empaque
Controles y procesos de inventarios
Al 31 de enero de 2018

PT	NI-4 ½		
Hecho	M.B.	Fecha	5-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha	6-1-2018

Puesto: Supervisor centro de empaque

Nombre: Metmet Orozco

El señor Orozco nos indica que es quien recibe de molinos el arroz previo a su empaque y mezcla para cada presentación; para ello cuenta con 10 colaboradores por turno.

Recibe instrucciones de su jefe inmediato respecto a que cantidad se debe producir a diario, partiendo de ello planifica con que cantidad de operarios laboraran en cada jornada; previo a iniciar cualquier turno revisa que los operarios cumplan con buenas prácticas de manufactura, llenando formato de sistema de gestión de calidad, también nos indica que él y un operario de confianza son los únicos autorizados para firmar las requisiciones a bodega respecto a tela u otros materiales que necesite en bodega de insumos.

Una área que interactúa con empaque es calidad debido a que supervisa el peso y empaque de las unidades llenando formato del sistema de gestión de calidad; también supervisa que las enfardadoras trabajen en óptimas condiciones de lo contrario llama a personal de mantenimiento para su reparación, al concluir la jornada laboral se traslada a la bodega de producto terminado en donde realiza inventarios diarios respecto a la producción del día.

Riesgos: en las últimas órdenes de producción de fin de mes son incluidos todos los materiales como material de empaque para cuadrar el inventario, no se tiene por escrito un procedimiento para la realización del inventario físico de fin de mes.

El Arrocito, S.A.
Narrativa centro de empaque
Controles y procesos
Al 31 de enero de 2018

PT	NI-4 2/2		
Hecho	M.B.	Fecha	5-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha	6-1-2018

Fortalezas: Existe documentación mediante formato de sistema de gestión de calidad en donde recibe de molinos la cantidad lista para empaque, también son verificadas las buenas prácticas de manufactura mediante formato de sistema de gestión.

Conclusión: Se cuenta con un sistema de ingreso en línea, se carece de instrucciones por escrito para el inventario a fin de mes.

El Arrocito, S.A.

Narrativa de bodega de producto terminado

Controles y procesos de inventarios

Al 31 de enero de 2018

PT	NI-5 ½		
Hecho	M.B.	Fecha	5-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha	6-1-2018

Puesto: Jefe de Bodega de producto terminado

Nombre: Buran Sánchez

El señor Sánchez nos indica que como jefe de bodega de producto terminado es el encargado del resguardo y despacho del arroz en sus distintas presentaciones contando para ello con 8 colaboradores por turno. Dentro de sus funciones se comunica con el área comercial en donde confirma la información que posee del sistema respecto a los pedidos de los distintos clientes del país, también se comunica con el supervisor de logística y distribución quien asigna los camiones para la distribución. El jefe de bodega indica que el arroz es un producto que vence hasta un plazo de 18 meses por lo cual su vencimiento no es riesgoso, sin embargo durante su estadía en la bodega debe cuidar que las instalaciones se encuentren en óptimas condiciones y evitar la propagación de plagas, polvo u otro contaminante, para ello y según el sistema de gestión con que cuenta la empresa, a diario hacen limpieza en las instalaciones, y cualquier tipo de inconveniente informa de inmediato a mantenimiento. Nos indica que para el control de inventarios efectúa un análisis de baja rotación de producto el cual informa a su inmediato superior de forma semanal, mediante archivo en Excel enviado vía correo electrónico. También nos informa que de forma mensual es efectuado un inventario físico del 100% de los productos contando para ello con la presencia de contabilidad y auditoría interna, de existir diferencias en los resultados, da explicación para la procedencia o no del ajuste; para realizar el inventario no posee ningún manual sino que cuando ha concluido de registrar los últimos despachos, y transferencias, procede a informar a contabilidad y auditoría interna.

El Arrocito, S.A.

Narrativa de bodega de producto terminado

Controles y procesos de inventarios

Al 31 de enero de 2018

PT	NI-5 2/2		
Hecho	M.B.	Fecha	5-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha	6-1-2018

Puesto: Jefe de Bodega de producto terminado

Nombre: Buran Sánchez

Riesgos: que la bodega no cuente con instalaciones idóneas para el resguardo del producto terminado, no se cuentan con instrucciones por escrito para efectuar el inventario físico.

Fortalezas: Existe documentación del sistema de gestión para el traslado de empaque hacia producto terminado, adicional son cotejadas las cantidades contra registros del sistema.

Conclusión: Se cuenta con un sistema de ingreso en línea, se carece de instrucciones por escrito para el inventario a fin de mes.

El Arrocito, S.A.
Narrativa bodegas de insumos
Controles y procesos de inventario
Al 31 de enero de 2018

PT	NI-6 ½		
Hecho	M.B.	Fecha	4-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha	6-1-2018

Nombre: Joselyn Rivera

Puesto: Jefe de bodega de insumos

La señorita Rivera nos indica que como jefa de bodega de insumos es quien vela por la existencia, resguardo y despacho de los distintos insumos que son utilizados en la producción, contando para ello con 2 colaboradores. También dentro de sus actividades se encuentran la recepción de las compras de los distintos insumos, y resguardo; indica que para controlar los máximos y mínimos elabora un archivo de acuerdo a rotación de productos informando a su inmediato superior de forma mensual. Con respecto al acceso a sus instalaciones indica que por ser un área de mucho movimiento existen ocasiones que ya se ha acabado su turno laboral y les deja las llaves a producción por si algo es muy urgente, respecto a las requisiciones de insumos indica que existe una lista autorizada de firmas las cuales actualiza solamente exista algún cambio. Con respecto a los inventario físicos indica que son efectuados inventarios de forma mensual los cuales dan inicio cuando ella ya ha operado en su totalidad las requisiciones, devoluciones, los ingresos por compra o cualquier otro documento que afecte las operaciones del mes, es en ese momento que informa a contabilidad y auditoría interna. Dentro de otros comentarios indica que existe un material de empaque que no se encuentra dentro de su bodega físicamente, pero si en la bodega virtual de material obsoleto, también indica que por espacio físico se ha visto en la necesidad de colocar algunos insumos en otras áreas, los cuales corren el riesgo de extravío.

Riesgos: que la bodega no cuente con instalaciones idóneas para el resguardo de los insumos, no se cuentan con instrucciones por escrito para efectuar el inventario físico.

El Arrocito, S.A.
Narrativa bodegas de insumos
Controles y procesos de inventario
Al 31 de enero de 2018

PT	NI-6 2/2		
Hecho	M.B.	Fecha	4-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha	6-1-2018

Al momento de dejar las llaves al departamento de producción se corre el riesgo de que exista algún movimiento no controlado por requisiciones y la existencia de faltantes de inventario.

Fortalezas: Existe documentación del sistema de gestión para el traslado de empaque hacia producto terminado, adicional son cotejadas las cantidades contra registros del sistema.

Conclusión: Se cuenta con un sistema de ingreso en línea, se carece de instrucciones por escrito para el inventario de fin de mes. La bodega no tiene la capacidad adecuada para el resguardo de los insumos, y no tiene medidas de seguridad respecto a su bodega al dejar las llaves a centros productivos.

El Arrocito, S.A.
Narrativa de contabilidad
Controles y procesos de inventario
Al 31 de enero de 2018

PT	NI-7 ½		
Hecho	M.B.	Fecha	3-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha	6-1-2018

Nombre: Micsar Asueto

Puesto: Jefe de contabilidad

El señor Asueto nos indica que como responsable de los registros de la compañía así como los registros ante la Superintendencia de Administración Tributaria, teniendo bajo su supervisión a 8 contadores.

Específicamente para el rubro de inventarios, indica que verifica mensualmente la procedencia de los ajustes de los distintos rubros, coordina a su personal respecto a en que inventario colaboraran, también recibe información del contador de costos y autoriza los ajustes respectivos, dentro de sus responsabilidades mensuales se encuentra la declaración ante el fisco que le exige la ley al 30 de junio y 31 de diciembre.

Menciona que para los registros contables posee software en donde son contabilizadas las distintas transacciones y es posible desplegar los reportes de inventarios de las distintas bodegas.

Como parte de los procedimientos para la toma de inventarios físicos no se cuenta con un manual de funciones donde especifica cuáles son los procedimientos a seguir, sino solamente se hacen como de costumbre.

Riesgos: no se cuentan con instrucciones por escrito para efectuar el inventario físico.

Fortalezas: participación del área de contabilidad en todos los inventarios, así como presenta ante el fisco las integraciones de inventarios.

El Arrocito, S.A.
Narrativa de contabilidad
Controles y procesos
Al 31 de enero de 2018

PT	NI-7 2/2		
Hecho	M.B.	Fecha	3-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha	6-1-2018

Conclusión: falta de instrucciones por escrito al realizar los inventarios mensuales, si participan en los inventarios físicos, y reportan ante la SAT los mismos.

El Arrocito, S.A.
Estado de costo de producción
Al 31 de enero de 2018

PT	EF1		
Hecho	M.B.	Fecha	5-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha	6-1-2018

El Arrocito, S.A.
Costo de producción
Al 31 de enero de 2018

Material Consumido		
Inventario inicial de materia prima		15,987,000
Compras de Materia Prima	19,876,000	
(+) Gastos sobre compras de Materia Prima	245,000	
Compras Brutas Materia Prima	20,121,000	
(-) Devoluciones y Rebajas sobre compras de M.P		
Compras Netas de Materia Prima		20,121,000
Materia Prima disponible		36,108,000
(-) Inventario final de materia prima		28,912,500
Materia Prima Consumida		7,195,500
Inventario inicial material de empaque	125,000	
Compras de Material de empaque	2,850,000	
(+) Gastos s/compras de material de empaque		
Compras brutas material de empaque	2,975,000	
(-) Devoluciones s/ compras de material de empaque		
Compras Netas Material de empaque	2,975,000	
Materia Prima disponible		
(-) Inventario final de material de empaque	47,149	
Material de empaque consumido		2,927,851
(+) Mano de obra directa		270,000
Costo Primo		10,393,351
Gastos de Fabricación		
Mano de obra indirecta	98,000	
Depreciación Maquinaria	45,987	
Sueldos Fábrica	35,678	
Repuestos y Accesorios Maquinaria	56,789	236,454
Material indirecto costo de fabricación		10,629,805
(+) Inventario inicial de artículos en proceso		67,890
Sub- Total		10,561,915
(-) Inventario final de artículos en proceso		2,559,968
Costo de Producción		8,001,947

El infrascrito perito contador registrado con el Número de Identificación tributaria NIT 1234567-O certifica: que el estado que antecede refleja adecuadamente los datos financieros de la empresa El Arrocito, S.A. al 31 de enero de 2018.


Gerente General


Contador General

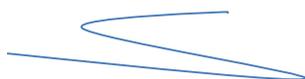
El Arrocito, S.A.
Estado de resultados
Al 31 de enero de 2018

PT	EF2		
Hecho	M.B.	Fecha	10-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha	13-1-2018

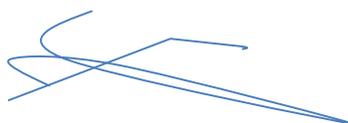
El Arrocito, S.A.
Estado de resultados
Al 31 de enero de 2018

<u>Ingresos</u>		
Ventas		7,550,000
(-) Dev. Y Reb sobre ventas		300,000
Total Ingresos		7,250,000
		
<u>Costo de ventas</u>		
Inventario inicial	2,585,555	
(+) Costo de Producción	8,001,947	
Disponibilidades	10,587,502	
(-) Inventario final	4,560,993	
Costo de Ventas		6,026,509
Renta Bruta		1,223,491
		
<u>Gastos de Operación</u>		
Gastos de venta	265,000	
Gastos de administración	209,000	474,000
Ganancia en operación		1,697,491
		
(-) <u>Gastos financieros</u>		
Intereses gasto		2,345
(+) <u>Otros Ingresos</u>		
Ganancia en venta de vehículos		12,345
Superávit antes de impuesto y reserva		1,707,491

El infrascrito perito contador registrado con el Número de Identificación tributaria NIT 1234567-O Certifica: que el estado que antecede refleja adecuadamente los datos financieros de la empresa El Arrocito,S.A. al 31 de enero de 2018



Gerente General



Contador General

El Arrocito, S.A.
Estado de situación financiera
Al 31 de enero de 2018

PT	EF3		
Hecho	M.B.	Fecha	10-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha	13-1-2018

El Arrocito, S.A.
Estado de situación financiera
Al 31 de enero de 2018

Activo

Activo No Corriente

Propiedad planta y Equipo	30,886,536	30,886,536
---------------------------	------------	------------

Activo Corriente

Caja y Bancos	5,428,900	
Cuentas por Cobrar	125,000	
Inventarios	36,332,098	
Otras cuentas por cobrar	250,000	
Gastos de organización	54,978	42,190,976
Total Activo		73,077,512

Pasivo

Pasivo No corriente

Prestamos Bancarios	22,000,000	22,000,000
---------------------	------------	------------

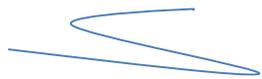
Pasivo Corriente

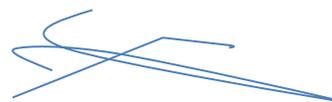
Proveedores	2,651,000	
Otras cuentas por Pagar	690,000	3,341,000
Total Pasivo		25,341,000

Patrimonio

Capital autorizado suscrito y pagado	40,000,000	
Utilidades acumuladas	5,909,021	
Reserva legal	120,000	
utilidad del ejercicio	1,707,491	47,736,512
Total Pasivo y Capital		73,077,512

El infrascrito perito contador registrado con el número de identificación Tributaria NIT 1234567-O Certifica que el estado financiero que antecede refleja adecuadamente los datos financieros de la empresa El Arrocito, S.A. al 31 de enero de 2018.


Gerente General


Contador General

El Arrocito, S.A.
Centralizadora de Activos
Al 31 de enero de 2018

PT	BG-1	
Hecho	M.B.	Fecha 30-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha 6-2-2018

Cifras expresadas en quetzales

Descripción	Saldo s/ contabilidad	Ajustes y/o reclasificaciones		Saldo s/auditoria Ref.
		Debe	Haber	
Activo no corriente				
Propiedad planta y equipo	30,886,536			30,886,536
Activo corriente				
Caja y bancos	5,428,900			5,428,900
Cuentas por cobrar	125,000			125,000
Inventarios	36,332,098	1,275	345,583	35,987,791 C
Otras cuentas por cobrar	250,000			250,000
Gastos de Organización	54,978			54,978
Total	73,077,512	1,275	345,583	72,733,205

Conclusiones: Se aplicaron las pruebas de auditoria según el programa de inventario, los saldos establecidos por nuestra auditor, se opina que las cifras mostradas en la presente centralizadora de activo son satisfactorios al 31 de enero de 2018 de la empresa El Arrocito, S.A.

El Arrocito, S.A.
Sumaria de inventarios
Al 31 de enero de 2018

PT	C	
Hecho	M.B.	Fecha 30-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha 6-2-2018

Cifras expresadas en quetzales

Descripción	Saldo s/ contabilidad	Ajuste y/o reclasificaciones		Saldo según auditoria	Ref.
		Debe	Haber		
Materia prima	28,912,500	-	281,250	28,631,250	C-1
Producto en proceso- precocido	796,023	-	-	796,023	C-2
Producto en proceso- molinos	1,763,945	800	-	1,764,745	C-3
Producto terminado	4,560,993	325	63,260	4,498,058	C-4
Bodega de Insumos y repuestos	200,598	-	-	200,598	C-5 2/2
Material de empaque	47,149	150	443	46,856	C-6
Material promocional	50,890	-	630	50,260	C-7
Total	36,332,098	1,275	345,583	35,987,791	

 **BG-1**

 **BG-1**

Conclusiones: Se aplicaron las pruebas de auditoria según el programa de inventario, los saldos establecidos por nuestra auditoria son satisfactorios al 31 de enero de 2018 de la empresa El Arrocito, S.A.

El Arrocito, S.A.
Análisis de Materia prima
Al 31 de enero de 2018

Cifras expresadas en quetzales

PT	C-1			
Hecho	M.B.	Fecha	31-1-2018	
Revisado	R.B.	Fecha	6-2-2018	

Descripción	Teórico	Costo	Valores	Ajustes y/o reclasificaciones		Saldo según auditoría	Ref.
				Debe	Haber		
Arroz granza nacional tipo A	1,800,000	4.00	7,200,000			7,200,000	
Arroz granza nacional tipo B	2,850,000	3.75	10,687,500		281,250	10,406,250	A-1
Arroz granza importada Tipo A	3,150,000	3.50	11,025,000			11,025,000	
Total			28,912,500	0	281,250	28,631,250	

 **F**
 **C**

El Arrocito, S.A.

Pruebas físicas de Inventario de
Materia prima

Al 31 de enero de 2018

Cifras expresadas en quetzales

PT	C-1.1	
Hecho	M.B.	Fecha 31-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha 6-2-2018

Silo	Código	Contenido	Cantidad de láminas	Láminas llenas	✓	Capac.TM por lámina	Sub totales	Total Kg.
1	101002	Arroz en granza nacional tipo B	10	0.5		150	75	a)
2	101002	Arroz en granza nacional tipo B	10	5		150	750	
3	101002	Arroz en granza nacional tipo B	10	4		150	600	
4	101002	Arroz en granza nacional tipo B	10	4.5		150	675	
5	101002	Arroz en granza nacional tipo B	10	5		150	750	
							2,850	2,850,000
6	101001	Arroz en granza nacional tipo A	10	3		150	450	
7	101001	Arroz en granza nacional tipo A	10	4		150	600	
8	101001	Arroz en granza nacional tipo A	10	5		150	750	
							1,800	1,800,000
9	101003	Arroz en granza importada tipo A	15	9		150	1,350	
10	101003	Arroz en granza importada tipo A	15	12		150	1,800	
							3,150	3,150,000

a) La existencia física del silo No.1 se determinó ½ lámina de arroz en granza nacional tipo B mal estado, la cual pudo constatar en registros de sistema de gestión de calidad se identificó que no fue controlada la temperatura, razón por la cual la materia prima se humedeció y no podrá ser procesada para producir arroz en oro.

El Arrocito, S.A.
 Análítica de producto en proceso
 Precocido
 Al 31 de enero de 2018
 Cifras expresadas en quetzales

PT	C-2		
Hecho	M.B.	Fecha	31-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha	6-2-2018

Descripción	Kg.	Costo	Total	Ajustes y/o reclasificaciones		Saldo según auditoría	Ref.
				Debe	Haber		
Sal	15	15.00	225			225	C-2.1
Arroz granza importada precocida	176,844	4.50	795,798			795,798	C-2.1
Total			796,023	0	0	796,023	

↻ ↻
F C

El Arrocito, S.A.
Pruebas físicas de Inventario de
Producto en proceso- precocido
Al 31 de enero de 2018
Cifras expresadas en quetzales

PT	C-2.1		
Hecho	M.B.	Fecha	31-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha	6-2-2018

Código	Descripción	U. Medida	Teórico	Físico	Diferencia
1002000	Sal	Kg	15.00	15.00	-
1001010	Arroz granza importada precocida	Kg	176,844.00	176,844.00	-

El Arrocito, S.A.

Análítica de producto en proceso-Molinos

Al 31 de enero de 2018

Cifras expresadas en quetzales

PT	C-3			
Hecho	M.B.	Fecha	31-1-2018	
Revisado	R.B.	Fecha	6-2-2018	

Descripción	Cantidad	Costo	Total	Ajustes y/o reclasificaciones		Saldo s/auditoría	Ref.
				Debe	Haber		
Arroz blanco 100% grano entero	95,345.00	5.50	524,397.50			524,397.50	
Arroz precocido 100% grano entero	85,658.00	6.00	513,948.00			513,948.00	
Arroz blanco 80% grano entero	73,456.00	5.00	367,280.00			367,280.00	
Arroz precocido 80% grano entero	63,655.00	5.25	334,188.75			334,188.75	
Pozol fino	350.00	25.00	8,750.00			8,750.00	
Pozol grueso	435.00	25.00	10,875.00	800.00		11,675.00	A-2
Sacos para arroz blanco 100% grano entero	4.00	0.50	2.00			2.00	
Sacos para arroz precocido 100% grano entero	2.00	0.50	1.00			1.00	
Sacos para arroz blanco 80% grano entero	4.00	0.50	2.00			2.00	
Sacos para arroz precocido 80% grano entero	2.00	0.50	1.00			1.00	
Pulimento	150.00	30.00	4,500.00			4,500.00	
			1,763,945	800.00	-	1,764,745	

Γ ↻ C

Γ ↻ C

El Arrocito, S.A.
Pruebas física de Inventario
Producto en proceso-Molinos

Al 31 de enero de 2018

Cifras expresadas en quetzales

PT	C-3.1	
Hecho	M.B.	Fecha 31-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha 6-2-2018

Código	Descripción	U. Medida	Teórico	Físico	Diferencia
100201	Arroz blanco 100% grano entero	Kg.	95,345.00	95,345.00	-
100202	Arroz precocido 100% grano entero	kg .	85,658.00	85,658.00	-
100203	Arroz blanco 80% grano entero	kg .	73,456.00	73,456.00	-
100204	Arroz precocido 80% grano entero	kg .	63,655.00	63,655.00	-
100301	Pozol fino	Sacos	350.00	320.00	-
100302	Pozol grueso	Sacos	435.00	467.00	32.00 a)
100401	Sacos para arroz blanco 100% grano entero	Unidad	4.00	4.00	-
100402	Sacos para arroz precocido 100% grano entero	Unidad	2.00	2.00	-
100403	Sacos para arroz blanco 80% grano entero	Unidad	4.00	4.00	-
100404	Sacos para arroz precocido 80% grano entero	Unidad	2.00	2.00	-

a) Se determinó el sobrante del pozol grueso se realizó partida de reingreso.

El Arrocito, S.A.
Análítica de producto terminado
Al 31 de enero de 2018

PT	C-4			
Hecho	M.B.	Fecha	31-1-2018	
Revisado	R.B.	Fecha	2-2-2018	

Descripción	Teórico	Costo	Total	Ajustes y/o reclasificaciones		Saldo s/auditoría	Ref
				Debe	Haber		
Arroz precocido 100% grano entero saco de 100 lb.	3,600	300	1,080,000		12,000	1,068,000	A-3
Arroz blanco 100% grano entero, saco de 100 lb.	3,450	200	690,000			690,000	
Arroz precocido 80% grano entero saco de 100 lb.	3,200	250	800,000			800,000	
Arroz blanco 80% grano entero saco de 100 lb.	3,300	150	495,000		30,000	465,000	A-3
Arroz precocido 100% grano entero saco de 25 lb.	2,100	75	157,500			157,500	
Arroz blanco 100% grano entero saco de 25 lb.	2,200	50	110,000		20,000	90,000	A-3
Arroz precocido 80% grano entero saco de 25 lb.	3,300	70	231,000			231,000	
Arroz blanco 80% grano entero saco de 25 lb.	2,250	40	90,000			90,000	
Arroz precocido 100% grano entero Fardo de 25 lb.	3,000	90	270,000			270,000	
Arroz blanco 100% grano entero Fardo de 25 lb.	2,500	75	187,500		300	187,200	A-3
Arroz precocido 80% grano entero Fardo de 25 lb.	2,200	80	176,000		960	175,040	A-3
Arroz blanco 80% grano entero Fardo de 25 lb.	2,000	60	120,000			120,000	
Arroz integral fardo de 15 lb.	150	45	6,750			6,750	
Pozol fino	1,500	25	37,500	200		37,700	A-3
Pozol grueso	2,225	25	55,625	125		55,750	A-3
Pulimento	1,800	30	54,000			54,000	
Promocional arroz blanco 100% grano entero u.	25	3	75			75	
Promocional arroz precocido 100% grano entero u.	12	4	43			43	
			4,560,993	325	63,260	4,498,058	




El Arrocito, S.A.
Pruebas físicas de Inventario
Producto terminado

Al 31 de enero de 2018

PT	C-4.1	
Hecho	M.B.	Fecha 31-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha 2-2-2018

Código	Descripción	teórico	físico		mal estado	Diferencia
100101	Arroz precocido 100% grano entero saco de 100 lb.	3,600	3,560.00	✓		- 40.00
100102	Arroz blanco 100% grano entero, saco de 100 lb.	3,450	3,450			-
100103	Arroz precocido 80% grano entero saco de 100 lb.	3,200	3,200			-
100104	Arroz blanco 80% grano entero saco de 100 lb.	3,300	3,100			- 200.00
100105	Arroz precocido 100% grano entero saco de 25 lb.	2,100	2,100			-
100106	Arroz blanco 100% grano entero saco de 25 lb.	2,200	1,800			- 400.00
100107	Arroz precocido 80% grano entero saco de 25 lb.	3,300	3,300			-
100108	Arroz blanco 80% grano entero saco de 25 lb.	2,250	2,250			-
100109	Arroz precocido 100% grano entero Fardo de 25 lb.	3,000	3,000			-
100110	Arroz blanco 100% grano entero Fardo de 25 lb.	2,500	2,496		4.00	-
100111	Arroz precocido 80% grano entero Fardo de 25 lb.	2,200	2,188		12.00	-
100112	Arroz blanco 80% grano entero Fardo de 25 lb.	2,000	2,000			-
100114	Arroz integral fardo de 15 lb.	150	150			-
100301	Pozol fino	1,500	1,508			8.00
100302	Pozol grueso	2,225	2,230			5.00
100305	Pulimento	1,800	1,800			-
100501	Promocional arroz blanco 100% grano Entero u.	25	25			-
100502	Promocional arroz precocido 100% grano Entero u.	12	12			-

El Arrocito, S.A.
Análítica de insumos
Al 31 de enero de 2018

PT	C-5 1/2		
Hecho	M.B.	Fecha	31-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha	2-2-2018

Cifras expresadas en quetzales

Descripción	Teórico	Costo	Total	Ajustes y/o reclasificaciones		Saldo s/auditoría	Ref.
				Debe	Haber		
Rodillos	45.00	45.00	2,025.00			2,025.00	
Canjilones	120.00	20.00	2,400.00			2,400.00	
Zarandas	4.00	3,000.00	12,000.00			12,000.00	
Motor eléctrico	4.00	800.00	3,200.00			3,200.00	
Baterías	150.00	200.00	30,000.00			30,000.00	
Escobas plásticas	50.00	15.00	750.00			750.00	
Fleje	200.00	25.00	5,000.00			5,000.00	
Tape film	150.00	20.00	3,000.00			3,000.00	
Cojinete 123-45	24.00	15.00	360.00			360.00	
Cojinete 3345-7	56.00	20.00	1,120.00			1,120.00	
Llaves milimétricas	21.00	45.00	945.00			945.00	
Cangrejos	15.00	25.00	375.00			375.00	
Extractores de cojinetes	34.00	10.00	340.00			340.00	
Multímetro	4.00	50.00	200.00			200.00	
Grasa	25.00	4.00	100.00			100.00	

El Arrocito, S.A.
Análítica de insumos
Al 31 de enero de 2018

Cifras expresadas en quetzales

PT	C-5 2/2			
Hecho	M.B.	Fecha	31-1-2018	
Revisado	R.B.	Fecha	2-2-2018	

Descripción	Teórico	Costo	Total	Ajuste y/o reclasificaciones		Saldo s/auditoría	Ref.
				Debe	Haber		
Destornilladores	12.00	15.00	180.00			180.00	
Fajas 1234-5	24.00	7.00	168.00			168.00	
Faja 3456-8	36.00	9.00	324.00			324.00	
Cepillo	25.00	10.00	250.00			250.00	
Wipe	20.00	5.00	100.00			100.00	
Llantas ring. 20	4.00	2,000.00	8,000.00			8,000.00	
Llantas rin 19	4.00	2,000.00	8,000.00			8,000.00	
Total Muestra			78,837.00	-	-	78,837.00	
Total población			200,598.00	-	-	200,598.00	




Muestra seleccionada 78,837
Muestra no seleccionada 121,761
Total población 200,598

El Arrocito, S.A.
Pruebas físicas de Inventario de insumos
Al 31 de enero de 2018

PT	C-5.1 1/2		
Hecho	M.B.	Fecha	29-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha	2-2-2018

Cifras expresadas en quetzales

Código	Descripción	U. Medida	Teórico	Físico	Diferencia
100501	Rodillos	Unidad	45.00	45.00	-
100505	Canjilones	Unidad	120.00	120.00	-
100507	Zarandas	Par	4.00	4.00	- a)
100515	Motor eléctrico	unidad	4.00	4.00	- b)
100520	Baterías	Par	150.00	150.00	-
100525	Escobas plásticas	unidades	50.00	50.00	-
100526	Fleje	rollo	200.00	200.00	-
100528	Tape film	rollo	150.00	150.00	-
100535	Cojinete 123-45	unidades	24.00	24.00	-
100537	Cojinete 3345-7	unidades	56.00	56.00	-
100545	Llaves milimétricas	juego	21.00	21.00	-
100600	Cangrejos	unidades	15.00	15.00	-
100615	Extractores de cojinetes	unidades	34.00	34.00	-
100688	Multímetro	unidad	4.00	4.00	-
100689	Grasa	libras	25.00	25.00	-

El Arrocito, S.A.

Pruebas físicas de Inventario de insumos

Al 31 de enero de 2018

Cifras expresadas en quetzales

PT	C-5.1 2/2	
Hecho	M.B.	Fecha 29-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha 2-2-2018

Código	Descripción	U. Medida	Teórico	Físico	Diferencia
100690	Destornilladores	unidades	12.00	12.00	-
100701	Fajas 1234-5	unidades	24.00	24.00	-
100702	Faja 3456-8	unidades	36.00	36.00	-
100725	Cepillo	unidades	25.00	25.00	-
100740	Wipe	Libras	20.00	20.00	-
100750	Llantas ring. 20	unidades	4.00	4.00	b)
100750	Llantas rin 19	unidades	4.00	4.00	b)

a) Se determinó que un par de zarandas corresponde a maquinaria que ya no existe en la empresa.

b) Localizados en bodega antigua de calderas

El Arrocito, S.A.
Análisis de material de empaque
Al 31 de enero de 2018

PT	C-6	
Hecho	M.B.	Fecha 30-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha 2-2-2018

Descripción	Teórico	Costo	Total	Ajustes y reclasificaciones		Saldo auditoría	Ref
				Debe	Haber		
Sacos 100 lb para arroz blanco 100% Grano entero	2,500	1.50	3,750		150	3,600	
Sacos 100 lb. para arroz precocido 100% Grano entero	2,000	1.50	3,000	150		3,150	
Sacos 100 lb. para arroz blanco 80% Grano entero	3,000	1.50	4,500		7.5	4,493	A-4
Sacos 100 lb. para arroz precocido 80% Grano entero	3,500	1.50	5,250		15	5,235	A-4
Sacos 25 lb para arroz blanco 100% Grano entero	3,500	0.75	2,625			2,625	
Sacos 25 lb. para arroz precocido 100% Grano entero	2,800	0.75	2,100			2,100	
Sacos 25 lb. para arroz blanco 80% Grano entero	2,300	0.75	1,725			1,725	
Sacos 25 lb. para arroz precocido 80% Grano entero	2,200	0.75	1,650			1,650	
Saco 100 lb. para arroz integral	1,200	3.5	4,200			4,200	
Tela arroz blanco 100% Grano entero 1 lb	4,350	0.85	3,698		102	3,596	A-4
Tela arroz precocido 100% Grano entero 1 lb.	3,890	0.85	3,307		85	3,222	A-4
Tela arroz precocido 80% Grano entero 1 lb.	2,200	0.85	1,870			1,870	
Tela arroz blanco 80% Grano entero 1 lb.	2,800	0.85	2,380			2,380	
Tela arroz integral 1 lb.	3,300	0.9	2,970			2,970	
Tela arroz precocido 100% Grano entero 1 kilo	1,200	0.75	900			900	
Tela arroz blanco 100% Grano entero 1 kilo	1,800	0.75	1,350			1,350	
Tela arroz precocido 100% Grano entero 5 lb.	1,000	0.75	750		83.25	667	A-4
Tela arroz blanco 100% Grano entero 5 lb.	1,500	0.75	1,125			1,125	
Total			47,149.00	150.00	442.75	46,856.25	

El Arrocito, S.A.
Pruebas físicas de
Material de empaque
Al 31 de enero de 2018

PT	C-6.1	
Hecho	M.B.	Fecha 30-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha 2-2-2018

Cifras expresadas en quetzales

Descripción	U. Medida	Teórico	Físico		Diferencia
Sacos 100 lb. para arroz Blanco 100% Grano entero	Unidad	2,500.00	2,400.00	✓	-100 a)
Sacos 100 lb. para arroz Precocido 100% Grano entero	Unidad	2,000.00	2,100.00		100 a)
Sacos 100 lb. para arroz Blanco 80% Grano entero	Unidad	3,000.00	2,995.00		-5 b)
Sacos 100 lb. para arroz Precocido 80% Grano entero	Unidad	3,500.00	3,490.00		-10 b)
Sacos 25 lb. para arroz Blanco 100% Grano entero	Unidad	3,500.00	3,500.00		0
Sacos 25lb. para arroz Precocido 100% Grano entero	Unidad	2,800.00	2,800.00		0
Sacos 25 lb. para arroz Blanco 80% Grano entero	Unidad	2,300.00	2,300.00		0
Sacos 25 lb. para arroz Precocido 80% Grano entero	Unidad	2,200.00	2,200.00		0
saco 100 lb. Para arroz integral	Unidad	1,200.00	1,200.00		0
Tela arroz blanco 100% Grano entero 1 lb	Kg	4,350.00	4,230.00		-120 b)
Tela arroz precocido 100% Grano entero 1 lb.	Kg	3,890.00	3,790.00		-100 b)
Tela arroz Precocido 80% Grano entero 1 lb.	Kg	2,200.00	2,200.00		0
Tela arroz blanco 80% Grano entero 1 lb.	Kg	2,800.00	2,800.00		0
Tela arroz integral 1 lb.	Kg	3,300.00	3,300.00		0
Tela arroz precocido 100% Grano entero 1 kilo	Kg	1,200.00	1,200.00		0
Tela arroz blanco 100% Grano entero 1 kilo	Kg	1,800.00	1,800.00		0
Tela arroz precocido 100% Grano entero 5 lbs.	Kg	1,000.00	889.00	✓	-111 b)
Tela arroz blanco 100% Grano entero 5 lbs.	Kg	1,500.00	1,500.00		0

a) Cruce de códigos según registros de requisición número 445567

b) Diferencias corresponden a descomposición de empaquetadoras durante el mes.

El Arrocito, S.A.

Análisis de material promocional

Al 31 de enero de 2018

PT	C-7	
Hecho	M.B.	Fecha
Revisado	R.B.	Fecha

Descripción	Teórico	Costo	Total	Ajustes y reclasificaciones		Saldo s/auditoría	Ref.
				Debe	Haber		
Playeras arroz precocido 80% Grano Entero	450	4.00	1,800			1,800	
Playeras arroz blanco 80% Grano Entero	325	4.00	1,300			1,300	
Gorras arroz precocido 100% Grano Entero	200	5.00	1,000			1,000	
Gorras arroz precocido 100% Grano Entero	150	5.00	750			750	
pelotas futbol plásticas	456	5.00	2,280			2,280	
t-shirt	567	4.00	2,268			2,268	
Afiches arroz integral	25	15.00	375		375	-	A-5
Afiches arroz Precocido 80% Grano Entero	32	15.00	480			480	
Afiches arroz Blanco 80% Grano Entero	15	15.00	225		225	-	A-5
Afiches arroz Precocido 100% Grano Entero	15	15.00	225			225	
Afiches arroz Blanco 100% Grano Entero	11	15.00	165			165	
Banderolas arroz Blanco 100% Grano entero	11	15.00	165		30	135	A-5
Banderolas arroz Precocido 100% Entero	14	15.00	210			210	
Banderolas arroz Blanco 80% Grano entero	14	15.00	210			210	
Banderolas arroz Precocido 80% Entero	14	15.00	210			210	
Total muestra		23%	11,663	0	630	11,033	
Total población		100%	50,890	0	630	50,260	



El Arrocito, S.A.

Pruebas físicas de inventario de

Material promocional

Al 31 de enero de 2018

Cifras expresadas en quetzales

PT	C-7.1	
Hecho	M.B.	Fecha 30-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha 2-2-2018

Código	Descripción	U. Medida	Teórico	Físico	Mal estado	Diferencia
100901	Playeras Arroz precocido 80% Grano Entero	Unidad	450	450		-
100902	Playeras Arroz blanco 80% Grano Entero	Unidad	325	325		-
100903	Gorras Arroz precocido 100% Grano Entero	Unidad	200	200		-
100904	Gorras Arroz precocido 100% Grano Entero	Unidad	150	150		-
100905	Pelotas futbol plásticas	docenas	456	456		-
100907	T-shirt	unidad	567	567		-
100909	Afiches arroz integral	docenas	25		25	-
100915	afiches arroz precocido 80% Grano Entero	docenas	32	32		-
100917	Afiches arroz Blanco 80% Grano Entero	docenas	15		15	-
100918	afiches arroz precocido 100% Grano Entero	docenas	15	15		-
100919	Afiches arroz blanco 100% Grano Entero	docenas	11	11		-
100920	Banderolas arroz blanco 100% Grano entero	docenas	11	9	2	-
100921	Banderolas arroz precocido 100% Entero	docenas	14	14		-
100922	Banderolas arroz blanco 80% Grano entero	docenas	14	14		-
100923	Banderolas arroz precocido 80% Entero	docenas	14	14		-

Según decisiones de la administración, las unidades en mal estado se darán de baja

El Arrocito, S.A.
Corte de formas
Al 31 de enero de 2018

PT	CF		
Hecho	M.B.	Fecha	31-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha	2-2-2018

Objetivos:

Evidenciar el corte de formas efectuado en bodega al 31 de enero de 2018

Procedimientos:

1. Antes de empezar el inventario físico de bodegas fueron solicitados que soportan las entradas y egresos de inventario en las distintas bodegas.
2. Se verificaron en original los últimos documentos emitidos y próximo documento en blanco.

Tipo de documento	Serie	Último Emitido	Próximo a emitirse	
Facturas	A	251399	251400	✓
Facturas	B	50666	50667	
Facturas	C	24561	24562	
Facturas	D	123456	123457	
Facturas	E	5556	5557	
Factura electrónica FACE	66-1FEV-001	304091	304092	
Notas de crédito	A	8888	8889	
Notas de débito	B	999	1000	
Requisición	MO	1240	1241	
Requisición	LO	6792	67793	
Requisición	CE	34575	34576	
Requisición	PP	8915	8916	
Requisición	CO	3460	34561	
Devolución de bodega		789	790	
Transacción entre bodegas	C	2356	2357	
Ingresos a bodega	IB	11111	11112	✓

El Arrocito, S.A.

Revisión de requisiciones

Al 31 de enero de 2018

PT	RR		
Hecho	M.B.	Fecha	19-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha	2-2-2018

Objetivos:

Efectuar prueba de cumplimiento de control de los despachos de inventarios de insumos mediante las requisiciones durante el mes de enero de 2018.

Procedimientos:

1. Se solicitaron el archivo de las distintas requisiciones de insumos al Jefe de bodega de insumos con su correcto archivo.
2. Se generó el archivo de la operatoria de las requisiciones en el sistema.
3. Se verificaron atributos de acuerdo a diseño de la prueba y las deficiencias fueron informadas a la Jefa de bodega de insumos para sus distintas acciones hacia las requisiciones.
4. A continuación se detallan las requisiciones revisadas:

Área	Cantidad
Centro de empaque	145
Producto terminado	25
Molinos	189
Recursos humanos	15
Contabilidad	12
Auditoria interna	5
Ventas	25
Planta de precocido	46
Silos	25
Sistemas	12
Gerencia General	3
	502

El Arrocito, S.A.
Deficiencias de requisiciones
Al 31 de enero de 2018

PT	DR	
Hecho	M.B.	Fecha
Revisado	R.B.	Fecha

Número	Fecha	Área o Depto.	Cantidad	U. Medida	Producto solicitado	Cantidad S/sistema	Firmas			Registros contables	Archivo
							Solicitante	Jefe Inmediato	Personal de Bodegas		
1234	02/01/2018	Molinos	50	Unidad	Sacos pulimento	>	>	>	X	>	>
6789	03/01/2018	Logística	2	Unidad	Saco de cascarilla	>	>	>	X	>	>
34567	04/01/2018	Centro de empaque	400	Kg.	Rollo de fleje	>	>	>	>	X	>
8907	05/01/2018	Planta precocido	100	Unidad	Tela para empaque arroz blanco 100% entero	>	>	>	>	X	>
1235	05/01/2018	Molinos	25	Unidad	Sacos para cascarilla	>	>	>	>	>	X
8908	06/01/2018	Planta precocido	2	Mt.	Canjilones	>	X	>	>	>	>
			25		Teflón con adhesivo	>	>	>	>	>	>
3456	07/01/2018	Comercialización	25	Unidad	Gorras	>	>	>	>	>	>
34568	09/01/2018	Centro de empaque	125	Kg.	Playeras	>	>	X	>	>	>
6790	10/01/2018	Logística	4	Unidad	Tela para empaque arroz precocido 100% entero	>	>	>	>	>	>
34569	14/01/2018	Centro de empaque	5	Unidad	Rollo de fleje	>	>	>	>	X	>
			20	Unidad	Fleje para máquina	>	>	>	>	>	X
3457	16/01/2018	Comercialización	25	Unidad	Pelotas	>	>	>	>	>	>
8909	20/01/2018	Planta Precocido	100	Unidad	Banderolas	>	>	>	>	>	>
					sacos de cascarilla	>	>	>	>	>	>

El Arrocito, S.A.
Medición de los inventarios
Al 31 de enero de 2018

PT	MI	
Hecho	M.B.	Fecha 30-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha 2-2-2018

Código	Descripción	Cantidad	Costo	Valor neto realizable	Deterioro	Costo Total
100101	Arroz precocido 100% grano entero saco de 100 lb.	3,600	300	484.96	N/A	1,080,000.00
100102	Arroz blanco 100% grano entero, saco de 100 lb.	3,450	200	387.97	N/A	690,000.00
100103	Arroz precocido 80% grano entero saco de 100 lb.	3,200	250	436.46	N/A	800,000.00
100104	Arroz blanco 80% grano entero saco de 100 lb.	3,300	150	290.97	N/A	495,000.00
100105	Arroz precocido 100% grano entero saco de 25 lb.	2,100	75	121.24	N/A	157,500.00
100106	Arroz blanco 100% grano entero saco de 25 lb.	2,200	50	96.99	N/A	110,000.00
100107	Arroz precocido 80% grano entero saco de 25 lb.	3,300	70	145.49	N/A	231,000.00
100108	Arroz blanco 80% grano entero saco de 25 lb.	2,250	40	87.29	N/A	90,000.00
100109	Arroz precocido 100% grano entero Fardo de 25 libras	3,000	90	155.19	N/A	270,000.00
100110	Arroz blanco 100% grano entero Fardo de 25 libras	2,500	75	126.09	N/A	187,500.00
100111	Arroz precocido 80% grano entero Fardo de 25 libras	2,200	80	135.79	N/A	176,000.00
100112	Arroz blanco 80% grano entero Fardo de 25 libras	2,000	60	96.99	N/A	120,000.00
100113	Arroz integral fardo de 15 libras	150	45	77.59	N/A	6,750.00
						4,413,750.00

Objetivo: Verificar que el costo sea menor al valor neto realizable.

Procedimientos: Se determinó el valor neto realizable y se comparó contra el costo

Conclusión: se determinó que no existe deterioro del valor de los inventarios

El Arrocito, S.A.
Revisión de compras-importaciones
Al 31 de enero de 2018

PT	CI	
Hecho	M.B.	Fecha 20-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha 2-2-2018



Fecha	Factura	Proveedor	TM	Costo US \$	flete US \$	Total	Total	T.C.	Total Q.	Gastos Internación	Total	Costo U. T.M.	Costo Kg.
06/01/2018	✓ 23	Lousiana	1,500.00	425	25	450	675,000	7.54	5,089,500	150,000	5,239,500	3,493.00	3.49
13/01/2018	✓ 345	Mississippi	2,000.00	420	25	445	890,000	7.58	6,746,200	215,000	6,961,200	3,480.60	3.48
20/01/2018	✓ 456	Arkansas	1,000.00	425	25	450	450,000	7.63	3,433,500	80,000	3,513,500	3,513.50	3.51
											15,714,200		

Objetivos: Revisar que las importaciones coincidan con los valores ingresados al sistema

Procedimientos: Se solicitaron los documentos de 3 importaciones durante el mes.

Conclusiones: Los valores registrados en el sistema coinciden con las compras-importaciones revisadas.

El Arrocito, S.A.
Revisión de seguros
Al 31 de enero de 2018

PT	RS ½		
Hecho	M.B.	Fecha	16-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha	2-2-2018

Objetivos: Verificar que los inventarios se encuentren debidamente asegurados.

Procedimientos: Se solicitó la póliza de la aseguradora verificando valores y cobertura.

Conclusiones: Se concluyó que la empresa cuenta con seguro a su nombre que incluye incendio, robo, desastres naturales, y que se encuentra al día en el pago de las primas.

Póliza de seguro:	PO-SCI-12345678910
Monto asegurado: Ver anexo I	36,332,098
Vigencia:	15-12-2017 al 14-12-2018
Cobertura	Incendios, robo, desastres naturales. daños contra terceros

Anexo I

Bodegas	Valor
Inventario de Materia prima	28,912,500
Inventario de producto en proceso	2,559,968
Producto terminado	4,560,993
Insumos	200,598
Material de empaque	47,149
Material promocional	50,890
Total	36,332,098

El Arrocito, S.A.
Revisión de seguros
Al 31 de enero de 2018

PT	RS 2/2		
Hecho	M.B.	Fecha	16-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha	2-2-2018

Desglose de cobros:

Mes	Prima mensual	Factura	Valor	Fecha	No. Cheque	
dic-17	25,000	3456	25,000	15/12/2017	346	✓
ene-18	20,455	3457	20,455	15/01/2018	567	✓
feb-	20,455					
mar-18	20,455					
abr-18	20,455					
may-18	20,455					
jun-18	20,455					
jul-18	20,455					
ago-18	20,455					
sep-18	20,455					
oct-18	20,455					
nov-18	20,455					
Total	250,005					

El Arrocito, S.A.

Evaluación métodos de valuación PEPS

Arroz Blanco 100% Grano entero

Al 31 de enero de 2018

PT	EMV 1/2		
Hecho	M.B.	Fecha	25-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha	2-2-2018

Objetivos: Comprobar el método de valuación de inventarios sea el reportado.

Procedimientos: Se efectuaron cálculos de entradas y salidas de inventario, se comparo el valor en los registros contables

Conclusiones: Se determinó que los productos se encuentran correctamente valuados.

Fecha	Descripción	Entradas			Salidas			Saldos			
		Unidades	Costo Unitario	Valor	Unidades	Costo Unitario	Valor	Unidades	Costo Unitario	Parcial	Total
01/01/2018	Inventario Inicial							50,000	191	9,525,000	
07/01/2018	Orden de producción OP12345	25,000	205	5,125,000				50,000	191	9,525,000	9,525,000
15/01/2018	FACE-66-1FEV-001-160000299500				50,000	191	9,525,000				
15/01/2018	Orden de producción OP67890	9,000	200	1,800,000	15,000	205	3,075,000	10,000	205	2,050,000	2,050,000
15/01/2018	FACE-66-1FEV-001-160000299526				10,000	205	2,050,000				
15/01/2018	FACE-66-1FEV-001-160000299526				5,000	200	1,000,000	4,000	200	800,000	800,000
18/01/2018	FACE-66-1FEV-001-160000299573				550	200	110,000	3,450	200	690,000	690,000

El Arrocito, S.A.

Evaluación métodos de valuación PEPS

Arroz precocido 100% grano entero

Al 31 de enero de 2018

PT	EMV 2/2		
Hecho	M.B.	Fecha	25-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha	2-2-2018



Fecha	Descripción	Entradas			Salidas			Saldos			Total	
		Unidades	Costo Unitario	Valor	Unidades	Costo Unitario	Valor	Unidades	Costo Unitario	Parcial		
01/01/2018	Inventario Inicial											
06/01/2018	FACE-66-1FEV-001-160000299517				30,000	290	8,700,000					
10/01/2018	Orden de producción OP234756	25,000	300	7,500,000								
20/01/2018	Orden de producción OP67890	10,000	300	3,000,000								
22/01/2018	FACE-66-1FEV-001-160000299532				20,000	290	5,800,000					
23/01/2018	FACE-66-1FEV-001-160000299535				30,000	290	8,700,000					
23/01/2018	FACE-66-1FEV-001-160000299535				5,000	295	1,475,000					
24/01/2018	FACE-66-1FEV-001-160000299536				20,000	295	5,900,000					
24/01/2018	FACE-66-1FEV-001-160000299536				6,400	300	1,920,000	3,600	300	1,080,000	1,080,000	1,080,000

El Arrocito, S.A. Auditoría interna Cédula de marcas		PT	CM		
		Hecho	M.B.	Fecha	02/1/2018
		Revisado	R.B.	Fecha	3/1/2018
Marcas	Significado				
✓	Verificado físicamente				
■	Cálculo verificado				
∟	Sumatoria verificada				
☞	Documento verificado				
×	No cumple				
◆	Verificado contra sistema				
↪	Verificado contra libros contables				
CPC	Cédula proporcionada por el cliente				
↻	Va hacia la cédula				
↶	Viene de la cédula				

El Arrocito, S.A.
Ajustes y reclasificaciones
Al 31 de enero de 2018

PT	A/R 1/2		
Hecho	M.B.	Fecha	31-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha	6-2-2018

Cifras expresadas en quetzales

No.	Descripción	Debe	Haber	Ref.
#1	31-1-2018			
	Inventario obsoleto materia prima	281,250		
	Inventario materia prima		281,250	
	Por determinación de arroz en granza podrida por falta de seguimiento a temperatura de silos	281,250	281,250	
#2	31-1-2018			
	Inventario de molinos	800		
	Sobrantes de inventario		800	
	Por sobrante de 32 sacos de de pozol grueso	800	800	
#3	31-1-2018			
	Costo de ventas	61,675		
	Producto en mal estado	1,260		
	Sub productos	325		
	Producto terminado		63,260	
	Por ajustes del inventario al 30 de enero 2018	63,260	63,260	

El Arrocito, S.A.
Ajustes y reclasificaciones
Al 31 de enero de 2018
Cifras expresadas en quetzales

PT	A/R 2/2		
Hecho	M.B.	Fecha	31-1-2018
Revisado	R.B.	Fecha	6-2-2018

#4	31-1-2018			
	Costo de ventas	293		
	Material de empaque		293	
	Kilos determinados de menos en el inventario físico del mes	293	293	
P#5	31-1-2018			
	Material promocional obsoleto	630		
	Inventario material promocional		630	
	Por determinar de material promocional en mal estado	630	630	

4.5. Informe de evaluación de controles y procesos al área de inventarios

Señores

Junta Directiva de Accionistas de la empresa El Arrocito, S.A.

Ciudad

Estimados Señores:

De conformidad con nuestro programa anual de Auditoría Interna hemos concluido con la revisión de actividades del área de inventarios de la empresa. La revisión cubrió el periodo comprendido del 2 al 31 de enero de 2018. La revisión fue realizada por la Lcda. Rosario Bonilla Ortega y su grupo de colaboradores durante el periodo comprendido del 1 de enero al 15 de febrero de 2018.

Nuestra evaluación de controles y procesos fue elaborado de conformidad con los Estándares Internacionales de Auditoría Interna. Nuestra revisión consistió en evaluar los procesos de custodia, riesgos y control, en el área de inventarios.

1. Manual de procedimientos

Condición actual: En la actualidad se carece de un Manual de Procedimientos en que indique los pasos a seguir por cada integrante del personal que intervienen en la custodia, y evaluación de los inventarios.

Causa: La mayoría de las indicaciones son trasladadas de forma verbal.

Efecto: Al no existir un documento en donde se encuentren delimitadas las acciones a seguir para los distintos inventarios esto puede ocasionar alguna merma o descontrol ocasionado por el desconocimiento del personal que interviene en los mismos.

Recomendación

Que sea efectuado el Manual de Procedimientos para plasmar en el mismo todos los procedimientos relativos y/o relacionados a los inventarios.

2. Almacenamiento de arroz

Condición actual: Durante el inventario de 30 de enero de 2018 se tuvo a la vista 75,000 kg. de arroz en granza nacional equivalentes a Q281,250.00 en mal estado, se determinó que se debe a que el silo en donde se encontraba el arroz en granza no contaba con la ventilación adecuada para este tipo de producto, con lo cual se corre el riesgo de alteración de la calidad del arroz en granza al ser procesado para transformarlo en arroz pilado o arroz en oro listo para su correspondiente utilización.

Causa: dicha situación fue generada debido a la falta de inspección del silo correspondiente, según registros de calidad.

Efecto: riesgo de pérdida de un porcentaje alto de materia prima, debido al deterioro sufrido por la humedad, lo cual puede cambiar las condiciones organolépticas del arroz en granza.

Recomendación

La forma de almacenar los inventarios es de gran importancia debido a que previo a su conversión deben de mantenerse a las temperaturas adecuadas, es decir una temperatura idónea para este tipo de producto, la cual debe ser de aproximadamente doce grados centígrados, por lo que se recomienda que el personal de auditoria implemente como procedimiento diario la verificación de la temperatura del silo; constatando los registros de calidad y corroborar una muestra significativa contra los medidores de temperatura.

3. Importaciones de arroz sin presencia de personal de auditoria interna

Condición actual: mediante evaluación al personal del área de silos se pudo determinar que no existe participación de ningún colaborador que verifique la descarga de arroz granza en el puerto.

Causa: falta de personal que supervise en el puerto la descarga del arroz granza para que se pueda tener la certeza que el arroz descargado corresponde al buque enviado por el proveedor extranjero.

Efecto: esta situación puede ocasionar que el arroz granza que se recibe no cumpla con las estipulaciones de calidad solicitadas, y en su defecto pueda descargar arroz granza con mayor antigüedad o de menor calidad que la requerida.

Recomendación:

Que sea asignado personal de la arrocera para supervisar la descarga del arroz granza al ingresar a puerto debe de existir presencia de auditoria interna o personal técnico para verificar la procedencia granza al momento de su despacho.

4. Despacho de subproductos

Condición actual: con fecha 27 de enero de 2018 se observaron despachos de 10 sacos de pulimento, 8 de pozol grueso y 7 de pozol fino para el cliente Onur Hernández desde el centro de molinos.

Causa: Se determinó que para evitar pérdida de tiempo se efectúan despachos desde los centros productivos.

Efecto: Puede existir perdida de otros productos.

Recomendación: establecer como procedimiento obligatorio que los despachos de subproductos sean efectuados desde la bodega creada específicamente para dicho tipo de productos en días y horarios específicos; debe existir una planificación adecuada.

5. Medición en línea de producción

Condición actual: Se pudo constatar que la báscula de cascarilla en la planta de precocido se encuentran con desperfectos, por lo cual no es posible tomar el dato exacto de su medición.

Causa: En el área de planta de precocido se pudo observar que las básculas de cascarilla, y ceniza no funcionan y el supervisor ingresa información estimada de las cantidades de subproductos.

Efecto: Al depender de una estimación, se pierde la automatización del proceso y se desconoce la veracidad de las cifras.

Recomendación: Reparar las básculas que se encargan de emitir el reporte de la cantidad en peso de cada subproducto para de esta manera automatizar la existencia y tener un mejor control de los distintos inventarios.

6. Optimizar las condiciones de almacenamiento

Condición actual: Se pudo observar la bodega de subproducto con deficiencias en el techo.

Causa: Con el tiempo el techo ha sufrido deterioro y no se han tomado las medidas necesarias y a tiempo para reparar el mismo.

Efecto: Al no contar con condiciones óptimas de almacenamiento se incurre el producto en buen estado que está en dicha bodega, puede llegar a deteriorarse.

Recomendación: El Jefe de bodega de subproductos debe de informar de inmediato al personal de mantenimiento para la reparación de la bodega para salvaguardar el producto que aún puede comercializarse.

CONCLUSIONES

1. En la actualidad la importancia de los granos como el arroz para el consumo a nivel nacional es fundamental, así como el conocimiento general de empresas dedicadas a la industria arrocera desde las distintas regulaciones a nivel nacional y extranjero, y de las entidades que regulan las actividades arroceras, como el proceso, transformación y logística de venta. Como parte de los riesgos que debe de asumir la empresa es el alza del arroz granza importado base para la fabricación de arroz, incluyendo nuevos planes de negocios ante el encarecimiento de dicha materia prima.
2. El adecuado control de los inventarios, el conocimiento de los distintos tipos de inventarios así como su adecuada valuación permite a las empresas comercializadoras de productos o bienes para el consumo mantener sus costos y disminuir las pérdidas o mermas de dichos inventarios.
3. La participación del auditor interno en el control de inventarios en una empresa arrocera es de gran importancia derivado a que es quién, supervisa, evalúa y recomienda oportunidades de mejora en todos los aspectos de la empresa basado en la evaluación de riesgos en los distintos niveles.
4. Que para el fortalecimiento de la empresa debe de contar como parte fundamental instrumentos de ayuda administrativa como manual de funciones y manual de procesos estos con el fin de presentar con antelación un documento en donde regule las distintas actividades y de dicha manera poder normar a las empresas.
5. De la hipótesis planteada se concluye: sí existen procesos documentados del área de inventarios en el sistema de gestión de calidad, sin embargo no son cumplidos a cabalidad porque carecen de supervisión.

RECOMENDACIONES

1. Para minimizar los riesgos de negocio las empresas dedicadas a la producción del arroz pueden implementar el control a nivel gerencial negociaciones para poder adquirir el arroz granza a los mejores precios del mercado internacional.
2. El conocimiento de los métodos de valuación de inventarios es de gran importancia para las empresas debido a que pueden optimizar los recursos al llevar los inventarios de acuerdo a la mejor opción determinada.
3. El papel del auditor interno es esencial al realizar la evaluación de controles y procesos al área de inventarios, debido a que el auditor interno conoce y utiliza: normas ISO 9001-2015; normas NIEPAI, aportando así valor agregado al sugerir oportunidades de mejora a la empresa.
4. Es importante que las empresas cuenten con los manuales de funciones y procedimientos que permitan delimitar funciones y fortalezcan las normas y reglamentos.
5. Aunque existan los Procedimientos planteados en el sistema de gestión de calidad es importante que se implementen mayores controles de supervisión para el seguimiento a los mismos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Congreso de la República de Guatemala. Decreto 10-2012, Ley de Actualización Tributaria 25 páginas.
2. Congreso de la República de Guatemala, Decreto 2-70 Código de Comercio de Guatemala y sus reformas, 500 páginas.
3. Congreso de la República de Guatemala, Decreto 27-92 Ley del Impuesto al Valor Agregado.105 páginas.
4. Congreso de la República de Guatemala, Decreto 90-97 Código de Salud, 69 páginas.
5. Instituto Guatemalteco de Contadores Públicos y Auditores Comisión de Auditoria Interna, El riesgo y las NIEPAI, Agosto 2014, 44 páginas.
6. Instituto Guatemalteco de Contadores Públicos y Auditores Comisión de Auditoria Interna, Gobierno corporativo, administración de riesgos y cumplimiento regulatorio, Agosto 2014, 28 páginas.
7. International Accounting Standards Board (IASB), (2015). Norma Internacional de Información Financiera para las Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para las PYMES), Reino Unido, 274 páginas.
8. Mansilla C. Víctor M., Visión General de la Gestión de Riesgo Empresarial, Diplomado Planeación de Auditoria Interna Basado en Riesgos, Talleres de Evaluación Control Interno con base a riesgos, Instituto Guatemalteco de contadores Públicos y Auditores, Noviembre 2014, 34 páginas.

9. Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación (2016). El Agro en cifras. Planeamiento del Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación (DIPLAN). 65 páginas.
10. Ministerio de Economía Acuerdo Ministerial Numero 297-2006 El Normativo para la Aplicación del Contingente Arancelario de Arroz Pilado establecido en el Tratado de Libre Comercio, Republica Dominicana, Centroamérica, Estados Unidos de América.
11. Ministerio de Economía Acuerdo Gubernativo 441-2013 Reglamento para la Administración del Contingente Arancelario de Arroz Granza Establecido en el Tratado de Libre Comercio Republica Dominicana, Centroamérica, Estados Unidos.
12. Richard B Chase, F Robert Jacobs Administración de Operaciones, Producción y Cadena de Suministros 13ava Edición Año 2014, 780 páginas.
13. The Institute of Internal Auditors (2017), Normas Internacionales para el ejercicio profesional de la Auditoria Interna. Lake Mary, FL 32746, USA., 26 páginas.

WEBGRAFÍA

14. Copyright Fecarroz (2018). Federación Centroamericana del Arroz (FECARROZ). Recuperado de: www.fecarroz.co.
15. Copyright Arrozgua (2018). Asociación Guatemalteca del Arroz. Recuperado de: www.arroz.com.gt.
16. F&B, Instituto de Ciencia y Tecnología Agrícolas (ICTA) (2018). *Instituto de Ciencia y Tecnología Agrícolas*. Recuperado de www.icta.gob.gt.

17. Normas9000.com (2018). Estructura de la Norma ISO 9001:2015. Recuperado de: www.normas9000.com.
18. Wikipedia (2018). Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). Recuperado de <https://es.m.wikipedia.org>.
19. Wikipedia (2018). *Arroz semilla de planta Oriza sativa*. Recuperado de <https://es.m.wikipedia.org>.

GLOSARIO

Conceptos	Definición
Almidón:	Sustancia blanca, inodora, insípida, granulada o en polvo, que abunda en toras feculentas, como la papa o los cereales, se emplea en la industria alimentaria, textil y papelera, “el almidón sirve como reserva de alimento para la mayoría de los vegetales.
Arroz granza:	Es el arroz tal como viene del campo. Los granos de arroz están todavía dentro de la cascara protectora no comestible.
Arroz integral	Es la forma menos procesada de arroz. Su cascarilla exterior ha sido retirada, pero aún conserva la capa de afrecho que le dan su característico color marrón, y sabor parecido al de la nuez. La capa externa de afrecho brinda al arroz una textura más correosa que el arroz blanco.
Arroz pilado:	Es el producto final principal obtenido del procesamiento en molino arrocero, identificado en las fracciones arancelarias 1006.20.00, 100630.10, 1006.30.90, 10064000.
Arroz precocido	Es arroz paddy remojado en agua caliente a presión, al vapor y secado antes de la molienda. Este procedimiento gelatiniza el almidón del grano y resulta en granos más firmes y separados. También retiene más nutrientes que el arroz blanco regular y toma unos pocos minutos para cocinarlo.
Básculas:	Es un aparato que sirve para pesar, (basculas con muelle elástico), o la masa de los cuerpos.

- Cangilón:** Recipiente de formas y tamaños variados de diversos aparatos para el transporte, carga o elevación de materiales.
- DACE:** Dirección de Administración del Comercio Exterior del MINECO.
- Enfardadora:** Máquina que despliega una bobina de film estirable y envolviendo con él la carga de abajo hacia arriba.
- Empacadora:** Máquina automática vertical para el empaque de arroz.
- Maceradores:** Estructuras en donde es sometido el arroz en granza con agua a diferentes temperaturas durante un tiempo específico.
- Organoléptico:** Que se percibe con los sentidos (untuosidad, aspereza, brillo, etc.) diferencia de las propiedades químicas, microscópicas.
- Zaranda PZX-50** Es un separador de las impurezas mayores y menores que los granos de arroz elaborado, tales como: arroz rojo y arroz partidos entre otros.