



**“IMPACTO DE LA APLICACIÓN DE LA GESTIÓN DE CONTROL INTERNO EN LAS
PYMES DEL NORTE DE ANTIOQUIA”.**

Bibiana Henao Restrepo

Angel Jhomar Zarta Trujillo

Diana Patricia Zapata Correa

Corporación Universitaria Minuto de Dios

Rectoría Antioquia y Chocó

Sede / Centro Tutorial Bello (Antioquia)

Programa Contaduría Pública

febrero de 2021

**“IMPACTO DE LA APLICACIÓN DE LA GESTIÓN DE CONTROL INTERNO EN LAS
PYMES DEL NORTE DE ANTIOQUIA”.**

Nombres y apellidos completos del autor o autores

Bibiana Henao Restrepo
Angel Jhomar Zarta Trujillo
Diana Patricia Zapata Correa

Trabajo de Grado presentado como requisito para optar al título de Contador Público

Asesor(a)
Juan José Espinal Piedrahita
Economista

Corporación Universitaria Minuto de Dios
Rectoría Antioquia y Chocó
Sede / Centro Tutorial Bello (Antioquia)
Programa Contaduría Pública
febrero de 2021

Dedicatoria

A Dios

Por darnos la oportunidad de vivir y por acompañarnos en cada paso que damos, por fortalecer nuestros corazones e iluminar nuestra mente y por haber puesto en nuestro camino a aquellas personas que han sido soporte y compañía durante todo el periodo de estudio.

A nuestros hijos

Por ser la fuente de motivación e inspiración para superarnos cada día más y poder luchar para que la vida nos depara un futuro mejor.

A mis compañeras

Porque a lo largo de esta carrera fueron fundamentales para desarrollar todo el conocimiento adquirido, por estar en las buenas y en las malas, por saber escuchar y por pasar juntas muy buenos momentos, momentos inolvidables

A nuestros profesores y al asesor del proyecto de grado Juan José Espinal por su valiosa guía, motivación y acompañamiento en este proceso.

Agradecimientos

Primero agradecer a DIOS por la oportunidad de vivir esta experiencia maravillosa en esta etapa de nuestra vida, la cual es el inicio de grandes proyectos personales y profesionales, por permitirnos demostrarnos a nosotras mismas que los sueños son alcanzables con perseverancia y empeño; a nuestros profesores los cuales aportaron todo su conocimiento para brindar a la sociedad profesionales íntegros, con la sabiduría y el discernimiento necesario para afrontar cada paso que demos de ahora en adelante, a cada una de nuestras familias padres, hermanos, esposos y de manera especial a nuestros hijos los cuales notaron nuestra ausencia en cada fecha especial, en cada acontecimiento importante al cual fue imposible asistir, gracias por entender lo importante que era para nosotras culminar este proyecto personal.

También agradecemos a aquellas personas que se convirtieron en compañeras y amigas de aprendizaje las cuales no permitieron que desfalleciéramos en el camino para alcanzar nuestra anhelada meta.

Fueron días difíciles, de largas noches avivando nuestro conocimiento, de fines de semana completos dando lo mejor de cada una para sacar adelante este propósito y agradecemos la paciencia, el apoyo y el inmenso amor de quienes nos esperaba cada día al regresar a nuestras casas.

Hoy culminamos con éxito uno de los muchos proyectos que tenemos planeados, confiando principalmente en DIOS, como eslabón de nuestra vida y agradeciendo a cada persona que formo y apporto su granito de arena para la culminación de este propósito personal.

Muchas gracias a todos

Contenido

Lista de tablas	7
Lista de figuras	8
Lista de gráficos	9
Lista de anexos	10
Resumen y palabras clave	11
Abstract	12
Introducción	13
1. CAPÍTULO I. CONTEXTO PROBLÉMICO	15
1 Planteamiento del problema.....	15
1.1 Descripción del problema.....	15
1.2 Formulación del problema	16
1.3 Justificación	17
2. CAPÍTULO II SUSTENTO TEÓRICO	19
2 Marco Referencial.....	19
2.1 Marco Teórico	19
2.2 Antecedentes	32
2.3 Marco legal.....	40
3. CAPÍTULO III METODOLOGÍA	44
3 Diseño Metodológico.....	44
3.1 Enfoque y tipo de investigación	44
3.2 Población y Muestra.....	45
3.3 Técnicas e instrumentos:.....	47
3.4 Procedimientos	48
4. CAPÍTULO IV RESULTADOS.....	49
4 Análisis de resultados	49
4.2. Resultados cuantitativos: análisis de encuestas.....	63
4.2.1 Encuesta Sistema Control Interno pymes norte de Antioquia.....	64
4.2.2 Encuesta Control Interno en el área de Producción lácteos El Pino	68
5 CAPÍTULO V CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	77
5 Conclusiones	77

6 Recomendaciones 79

7 Referencias..... 81

8 Anexos 86

Lista de tablas

Tabla 1. Clasificación de empresas a partir de sus Ingresos	31
Tabla 2. Normograma	40
Tabla 3. Pymes Norte de Antioquia	49
Tabla 4. Asociaciones Lácteas del Norte de Antioquia	51
Tabla 5. Descripción proceso flujograma general.....	55
Tabla 6. Matriz de Riesgo	60
Tabla 7. Criterios de Análisis de Probabilidad de Ocurrencia	61
Tabla 8. Criterios de Análisis de Nivel de Impacto	62
Tabla 9. Descripción flujograma de elaboración Leche.....	87
Tabla 10. Descripción diagrama de flujo elaboración quesito	90
Tabla 11. Descripción diagrama de flujo elaboración cuajada	95

Lista de figuras

Ilustración 1. Componentes del Control Interno	20
Ilustración 2. Síntesis de los modelos de Control Interno.....	29
Ilustración 3. Ciclo PHVA	30
Ilustración 4. Mapa del Norte de Antioquia – Pymes Sector Lácteo	50
Ilustración 5. Mapa Norte de Antioquia.....	51
Ilustración 6 Diagrama de flujo proceso general	53

Lista de gráficos

Gráfico 1.....	46
Gráfico 2.....	61
Gráfico 3.....	64
Gráfico 4.....	64
Gráfico 5.....	65
Gráfico 6.....	65
Gráfico 7.....	66
Gráfico 8.....	66
Gráfico 9.....	67
Gráfico 10.....	67
Gráfico 11.....	68
Gráfico 12.....	68
Gráfico 13.....	69
Gráfico 14.....	69
Gráfico 15.....	70
Gráfico 16.....	70
Gráfico 17.....	71
Gráfico 18.....	71
Gráfico 19.....	72
Gráfico 20.....	72
Gráfico 21.....	73
Gráfico 22.....	73
Gráfico 23.....	74
Gráfico 24.....	74
Gráfico 25.....	75
Gráfico 26.....	75
Gráfico 27.....	76

Lista de anexos

Anexo 1 Diagrama de Flujo Elaboración Leche Entera.....	86
Anexo 2. Diagrama de Flujo Elaboración Quesito	89
Anexo 3. Diagrama de Flujo elaboración Cuajada	94
Anexo 4. Encuesta Sistema Control Interno	100
Anexo 5. Encuesta Control Interno en el área de Producción lácteos El Pino.....	102

Resumen y palabras clave

Destacamos que el norte de Antioquia es la región con más alto porcentaje de producción de leche en Colombia. No obstante, a su desarrollo, subsisten problemas relacionados con la falta de información interna de los sistemas productivos, lo que impacta la toma de decisiones. El objetivo de esta investigación es analizar el impacto de la aplicación del control interno en los procesos productivos del sector lácteo en las Pymes del norte de Antioquia. En esta pretendemos destacar la importancia del control interno, mediante una metodología con un enfoque mixto, el cual se desarrolla a través de la elaboración de flujogramas, lo que nos permitió entender cada uno de los procesos productivos de las pymes, determinar su importancia en la cadena de producción y de esta manera identificar los riesgos de cada actividad, además quisimos mediante la aplicación de un método cualitativo determinar los riesgos más relevantes, y construir con lo observado una matriz de gestión de riesgos la cual permite medir el impacto económico y social. Los resultados se construye un mapa de calor que registra un análisis visual de la información. Las encuestas realizadas al aplicar el método cualitativo destacaron los obstáculos más relevantes, estos enfocados en la aplicabilidad, supervisión y evaluación del sistema de control interno, por lo cual se puede concluir que las pymes del norte de Antioquia cuentan con un sistema de control interno, pero no lo tienen debidamente aplicado, lo cual puede ocasionar a futuro afectaciones en materia de rentabilidad.

Palabras Claves

Control interno, eficiencia, eficacia, impacto, riesgo, pymes

Abstract

We stand out that the North of Antioquia is the region with the higher milk production percentage in Colombia. Nevertheless to its development, there subsist problems related to the lack of internal information of the productive systems, what impacts the decision making, for which we identified the necessity of analyzing the impact of the application of the internal control in the productive processes of the milk sector in the SMEs of the north of Antioquia. In this we pretend to highlight the importance of the internal control, through an investigation with mixt approach, which develops through the elaboration of flowcharts, what allowed us to understand each one of the productive processes of the SMEs, determine its importance on the production line and in this way identify the risks of each activity, also we wanted to determine the most relevant risks through the application of a qualitative method, and to build with the observed a risk management matrix, which allowed us to measure the social and economic impact. The polls made when applying the qualitative method highlighted the most relevant obstacles, these focused in the applicability, supervision and evaluation of the internal control system, whereby it can be concluded that the SMEs from the north of Antioquia have an internal control system, but it is not properly applied, which can cause future affectations in profitability matter.

Keywords:

Internal control, efficiency, effectiveness, impact, risk, SMEs

Introducción

Esta investigación se enfoca en el análisis de la aplicación del control interno en el área de producción del sector lácteo de las pymes del norte antioqueño, teniendo en cuenta el volumen de producción que tiene esta zona y el aporte que hacen a la economía del departamento y sus alrededores. Estas empresas se caracterizan por tener un proceso de transformación de lácteos muy artesanal, contando con baja industrialización, pero altos procesos operacionales, de los cuales es más difícil medir los riesgos, ya que estos están ligados a las personas que desarrollan las actividades, a los procedimientos estipulados por las empresas y los factores internos y externos que se presentan en las labores del día a día.

Se estructura una investigación con el interés de conocer la aplicación del sistema de control interno en las pymes del sector lácteo del norte antioqueño, con el fin de determinar la eficiencia de los procedimientos que se establecen para alcanzar los objetivos planteados. El interés de esta problemática se enfatiza en como el área de producción a través de un sistema de control, bien estructurado y aplicado en su totalidad permite el crecimiento empresarial y reafirma la visión y la misión de las pymes del norte antioqueño.

Para el alcance del objetivo, se estructura un enfoque mixto el cual permite la observación y el análisis del proceso productivo en general, permitiendo el diseño de una matriz de riesgos de lo observado; la realización de encuestas encaminadas a conocer el funcionamiento del sistema de control interno en el área productiva.

La estructura de este trabajo inicia con la sesión de revisión de literatura, luego continua con el capítulo de metodología el cual no se aplicó un proceso mixto estructurado donde se

combina una metodología cuantitativa y cualitativa, se determina una población, las empresas del sector lácteo del norte de Antioquia, se utilizan como instrumentos de investigación flujogramas y encuestas mediante un procedimiento de investigación descriptiva de la cual se obtienen unos resultados desde lo cualitativo y cuantitativo, lo que nos lleva a realizar unas conclusiones y recomendaciones.

1. CAPÍTULO I. CONTEXTO PROBLÉMICO

1 Planteamiento del problema

1.1 Descripción del problema

El control interno tiene aplicación en las empresas internacionales a partir de la creación y la emisión de las normas SARBANE-OXLEY, conocida también como SarOx o SOA (por sus siglas en inglés Sarbanes Oxley Act). Reguladas en Estados Unidos donde se implementan diversos controles para mejorar la calidad de la información, teniendo como base las normas de contabilidad, control interno, gobierno corporativo; dado el aumento de sanciones por delitos financieros; lo cual ha generado más que una necesidad, la obligación de que las empresas implementen un control interno eficaz, que genere seguridad a las empresas inversionistas de todo el mundo; el control interno respalda ante los entes de control la buena gestión de la administración y sus propietarios.

En la actualidad, Colombia tiene 2.540.953 pymes, que representan el 90% de las empresas del país, producen solo el 30% del PIB y emplean más del 65% de la fuerza laboral nacional. (Colombia FINTECH, 2020). Según Asociación Colombiana de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (ACOPI), la mitad de las pymes del país cierran sus operaciones después del primer año y solo 20% sobrevive al tercero, así lo afirma (Colombia FINTECH, 2020) dentro de las principales causas del alto número de empresas que suspenden o cierran sus actividades, se encuentran la educación administrativa y financiera basada normalmente en las decisiones de personal con bajo conocimiento en los procedimientos y la normatividad, a ello se le suma la informalidad en los procesos, la falta de planeación, control y verificación de los mismos a nivel

general, de esta manera, no hay una identificación oportuna de los diferentes riesgos a los cuales se enfrenta la entidad y por tanto no cuenta con las herramientas necesarias para poder mitigar, resolver o reducirlos dichos impactos.

Dentro del amplio sector de pymes del departamento de Antioquia, existen gremios productivos que hacen posible la sostenibilidad económica de la región, entre ellos se encuentra el sector lácteo quien aporta 2.8 millones de litros de leche diarios, que son procesados y transformados en las pymes del norte antioqueño (Fondo Nacional del Ganado FEDEGAN).

Si bien es cierto la mayoría de las pymes no cuentan con una estructura amplia y su actividad comercial de acuerdo a la normatividad no está obligada necesariamente a llevar a cabo un control interno sobre sus operaciones, si se hace evidente la necesidad de implementar sistemas de control adecuados y pertinentes de acuerdo con el tamaño y el sector, con el fin de evitar riesgos, pérdidas o fraudes y así velar por la protección de la integridad de sus activos y el cumplimiento de sus objetivos institucionales. Por lo tanto, es importante estudiar el impacto que puede generar la aplicación de un proceso de gestión de control interno en las pymes del sector lácteo del norte de Antioquia.

1.2 Formulación del problema

¿Cuál es el impacto de la aplicación del control interno en los procesos productivos del sector lácteo en las Pymes del norte de Antioquia?

1.3 Justificación

En Colombia las Pymes son una de las principales fuentes de desarrollo económico que conllevan a la generación de empleo e innovación, todas ellas se fundamentan en un objetivo general, maximizar los ingresos y beneficios, al menor costo posible para de esta manera permanecer en el mercado. Para el cumplimiento de dicho objetivo toda entidad debe apoyarse en sus colaboradores los que le ayudarán a la construcción de la misión y visión empresarial, todos aportando hacia un mismo objetivo: CRECER; este proceso de crecimiento conlleva a la creación de diversas áreas indispensables para desarrollar los nuevos proyectos planteados a corto y largo plazo.

El crecimiento empresarial también plantea para las pymes grandes desafíos, en cuestión de planeación, control y manejo de los procesos, ya que dicho crecimiento trae consigo múltiples actividades y funciones en el día a día, lo que no permite, tener una visión real y oportuno del funcionamiento de los diversos procesos tanto administrativos como productivos y contables. Lo anterior puede significar para las pymes colombianas de cualquier sector, tienen un riesgo importante, al que si no se enfrenta de manera oportuna puede no solo frenar su crecimiento, sino desestabilizar su estructura económica y financiera, hasta el punto de salir del mercado.

Lo anterior evidencia la necesidad de la implementación de procesos de gestión, planeación y control que permitan a la empresa enfocar todos sus esfuerzos al cumplimiento de sus objetivos organizacionales, en busca de un buen desempeño que permita eficiencia y eficacia en sus procesos.

Es así, que el control interno genera una transformación importante tanto dentro como fuera de la empresa, pues su adopción, implementación y ejecución, garantizan eficiencia en los

procesos y genera seguridad de inversión y crecimiento, puesto que el control interno dentro de una organización no solo se enfoca en el área contable y financiera, si no que involucra los procesos productivos, administrativos y en general todos los procesos de la empresa esto con el fin de que toda la organización aporte al logro de los objetivos institucionales.

La apertura económica y los cambios tecnológicos de este siglo exigen a las pymes un proceso de transformación e implementación de estrategias de gestión, seguridad y control que permitan mostrar fiabilidad para futuros inversionistas y a su vez la permanencia en el mercado.

Objetivos

1.4 Objetivo general

Analizar el impacto de la aplicación del control interno en los procesos productivos del sector lácteo en las Pymes del norte de Antioquia.

1.5 Objetivos específicos

Identificar los procesos productivos del sector lácteo en las pymes del norte de Antioquia.

Determinar los factores de riesgo en los procesos productivos de las pymes en el norte de Antioquia.

Diseñar el proceso de control interno óptimo en los procesos productivos del sector lácteo en las pymes del norte de Antioquia.

2. CAPÍTULO II SUSTENTO TEÓRICO

2 Marco Referencial

2.1 Marco Teórico

Las buenas prácticas administrativas a través de un adecuado sistema de control interno fortalecen el funcionamiento de las empresas, disminuye los riesgos relacionados con los fraudes tanto a nivel financiero como de producción, mejora la capacidad para la toma de decisiones y evita cualquier desviación del objetivo de ganancias de la empresa.

(Coopers & Lybrand, 1997) señala que “el control interno son procedimientos mediante el cual se generan estrategias que adecua el estilo de gestión con el que deberán ser administradas, permitiendo detectar posibles irregularidades dentro de los procesos organizacionales, garantizando de esta manera un adecuado cumplimiento de los objetivos inicialmente establecidos”.

Por su parte (Rivas Marquez, 2011) nos explica en su artículo que el control interno comprende el plan de la organización y todos los métodos y medidas coordinadas que se adoptan en un negocio para salvaguardar sus activos y verificar la exactitud y la confiabilidad de sus datos contables, promover la eficiencia operacional y fomentar la adherencia a las políticas prescritas” (AICPA) (American Institute of Certified Public Accountants)

Es así como el *objetivo del control interno* es lograr la eficiencia y eficacia en las operaciones, generar un grado de alta confiabilidad en la generación de la información, en especial la financiera y finalmente lograr el objetivo de cumplimiento de todo tipo de normatividad que está

asociada a la naturaleza de las operaciones que realiza la empresa en un periodo. (Vasquez Montoya, 2016)

Para (Vasquez Montoya, 2016) *La eficiencia* es la expresión que mide la capacidad o cualidad de la actuación de un sistema o sujeto económico para lograr el cumplimiento de un objetivo determinado.

Por su parte, el mismo autor define que la *eficacia* o también denominada efectividad organizacional se relaciona con el grado en el cual se logran los objetivos. La eficiencia se asocia con la adecuada utilización de los recursos de la organización y la eficacia se orienta o se enfoca en el grado de pertinencia de los objetivos planteados por la alta gerencia y el grado en que la organización llega al logro o alcance de estos.

El control interno busca lograr las metas y objetivos establecidos, regular el cumplimiento de las políticas y procedimientos; mantener la confiabilidad e integridad de la información y tener un uso eficiente de los recursos, Sin embargo, cuenta con 5 componentes fundamentales para su ejecución, son ellos:

Ilustración 1. Componentes del Control Interno



Fuente: Elaboración propia adaptado, adaptado de Auditoria Publica.org

El ambiente de control, el cual se define como la actitud general de sus administradores y empleados hacia la importancia del control interno. Esto consiste en acciones, políticas y procedimientos que reflejan las actitudes generales de los altos niveles de la administración, directores y propietarios de una entidad en cuanto al control interno y su importancia para la organización, tiene gran influencia en la manera como se estructuran las actividades de una empresa, se establecen los objetivos y se valoran los riesgos. Por ello es considerado el fundamento o la base del resto de los componentes de control interno (Guerrero Cantillo & Mangones Blanco, 2016).

Por otro lado, la evaluación de los riesgos sirve para describir el proceso con que los ejecutivos identifican, analizan y administran los riesgos de negocio que puede enfrentar una empresa y el resultado de ello (Mantilla B., 2013) a su vez afirma que el significado de la valoración de riesgos se orienta en la siguiente idea: “La valoración de riesgos es la identificación y análisis de los riesgos relevantes para la consecución de los objetivos, formando una base para la determinación de cómo deben administrarse los riesgos. Dado que las condiciones económicas, industriales, reguladoras y de operación continuarán cambiando, se necesitan mecanismos para identificar y tratar los riesgos especiales asociados con el cambio”.

Además, *el riesgo* es sinónimo de incertidumbre, es decir, la dificultad de poder predecir lo que ocurrirá. En general es importante conocer al riesgo en el ámbito financiero y empresarial, ya que la mayoría de las decisiones son en base a predecir el futuro. En este sentido, (Brito Gómez, 2018), define los tipos de riesgo.

El riesgo inherente: Es aquel riesgo que por su naturaleza no se puede separar de la situación donde existe. Es propio del trabajo a realizar. Es el riesgo propio de cada empresa

de acuerdo con su actividad. Los riesgos inherentes en una empresa se deben controlar y/o eliminar en la medida que sea posible, ya que estos están en directa relación con la actividad de la empresa. (Brito Gómez, 2018).

El riesgo incorporado: Es aquel riesgo que no es propio de la actividad, sino que producto de conductas no responsables que en ocasiones se confunden con los riesgos inherentes de las empresas. Para estos casos la única forma de eliminar estos riesgos es evitando que ocurran pues en ningún caso las empresas aseguradoras asumen pérdidas por cuestiones relacionadas a la irresponsabilidad. De los riesgos financieros los de mayor importancia son el riesgo de crédito, el riesgo de mercado y el riesgo de liquidez. (Brito Gómez, 2018).

Las actividades de control son las políticas y procedimientos que ayudan a asegurar que se están llevando a cabo las directrices administrativas. Ayudan a asegurar que se tomen las acciones necesarias para orientar los riesgos hacia la consecución de los objetivos de la entidad. Las actividades de control se dan a todo lo largo de la empresa en todos los niveles y en todas las funciones. (Mantilla B., 2013)

Por lo anterior, el control eficiente debe actuar sobre todas las áreas y en todos los niveles jerárquicos de la empresa. Prácticamente todas las actividades de una empresa deben estar bajo alguna forma de control o monitoreo. Según (Asturias Corporación Universitaria, 2018) propone las siguientes definiciones sobre la producción al interior de las empresas:

Las áreas de Producción, se refiere a administración eficiente de los recursos materiales de la empresa.

- **Control de producción:** El objetivo fundamental de este control es, programar, coordinar e implantar todas las medidas tendientes a lograr una optimización y rendimiento en las

unidades producidas, indicar el tiempo y el lugar más idóneo para lograr las metas de producción, cumpliendo así con todas las necesidades del presupuesto del departamento de ventas. (Asturias Corporacion Universitaria, 2018)

- Control de calidad: Está encaminado a corregir cualquier desvío que se pueda presentar en los estándares de calidad de los productos o servicios, en cada sección que conforme parte de la gestión de la calidad. (Asturias Corporacion Universitaria, 2018)
- Control de costos: Se debe realizar proceso de verificación constante de los costos incurridos en el proceso de producción, ya sea de materia prima o de mano de obra, o cualquier elemento de la producción que se pueda ver afectada. (Asturias Corporacion Universitaria, 2018)
- Control de los tiempos de producción: Se deben establecer procedimientos que permitan revisar la eficiencia de los tiempos incurridos en los procesos productivos, de tal forma que se puedan medir por operario o por maquinaria; para eliminar desperdicios de tiempo, o esperas innecesarias aplicando los estudios de tiempos y movimientos. (Asturias Corporacion Universitaria, 2018)
- Control de inventarios: Todos los inventarios existentes en la empresa deben estar sujetos a procesos de control, que permitan al administrador generar acciones frente al comportamiento de estos. Los inventarios principales que se deben controlar son: De materias primas, partes y herramientas, productos, en proceso, terminados, entre otros. (Asturias Corporacion Universitaria, 2018)
- Control de operaciones productivas: Fijación de rutas, programas y abastecimientos, entre otros. (Asturias Corporacion Universitaria, 2018)

- Control de desperdicios: Se refiere a la fijación de las mínimas tolerables deseables, que se esperan obtener en cada proceso productivo. (Asturias Corporacion Universitaria, 2018)
- Control de mantenimiento: Es el establecimiento de procedimientos que permitan la evaluación eficiente del impacto ocasionado a la empresa por tiempos de máquinas paradas, costos, entre otros. (Asturias Corporacion Universitaria, 2018)
- Área Comercial: Es el área de la empresa que se encarga de vender o comercializar los productos o servicios producidos. (Asturias Corporacion Universitaria, 2018)
- Control de ventas: Son los controles establecidos para medir la eficiencia de la gestión de las operaciones comerciales de la empresa, está orientada a medir el volumen de ventas diarios, semanal, mensual y anual de la empresa, se pueden establecer controles por cliente, vendedor, región, producto o servicio, con el fin de señalar fallas o distorsiones en relación con las previsiones y frente al presupuesto de ventas de la empresa (Asturias Corporacion Universitaria, 2018).
- Área de Personal Se refiere a medir el desempeño de la administración de los recursos humanos de la empresa, de tal forma que se puedan medir efectividad en las entradas, control de vacaciones, las salidas del personal, permisos, programas de compensación salarial, comisiones etc. (Asturias Corporacion Universitaria, 2018)
- Área de finanzas Orientada a la revisión y control de los recursos financieros de la empresa, como lo son el control presupuestario, contabilidad de costos y, control de inventarios. Área Institucional Se refiere al control de la empresa como un todo; como el

desempeño global de la empresa a través de los diferentes indicadores de gestión establecidos para este propósito. (Asturias Corporacion Universitaria, 2018)

De allí surge que, la información debe identificarse, capturarse y comunicarse, información pertinente en una forma y en un tiempo que permita a los empleados cumplir con sus responsabilidades Los sistemas de información producen reportes contienen información operacional, financiera y relacionada con el cumplimiento que hace posible operar y controlar la empresa. Tiene que ver no solo con los datos generados internamente sino también con la información sobre eventos, actividades y condiciones externas necesarias para la toma de decisiones. (Mantilla B., 2013)

En ese mismo contexto, las actividades de monitoreo se refieren a la evaluación continua o periódica de calidad del desempeño del sistema en el tiempo, es realizado por medio de actividades de monitoreo continuo evaluaciones periódicas con el propósito de determinar qué controles están operando de acuerdo con lo planeado y que se modifiquen según los cambios en las condiciones. (Mantilla B., 2013)

De eso se desprenden, los modelos de control interno, que en la actualidad son diversos tales como: MECI, COSO, COCO, CADBURY, COBIT, TURNBULL, AEC

La (Fundacion Universitaria del Area Andina, 2013) define los *modelos de Control interno* con mayor relevancia a nivel mundial, en Colombia El Modelo MECI se constituye con sujeción a la Ley 87 de noviembre 29 de 1993 y la Ley489 de diciembre 29 de 1998, además de la colaboración del órgano consultivo del estado colombiano, para que con MECI como modelo de control dirigido a las entidades estatales, se lograra mejorar el desempeño institucional.

Los principios establecidos por el modelo MECI, se centran en tres grandes ejes:

- Autocontrol: es la capacidad que debe tener el funcionario público para cumplir a cabalidad las labores propias de su función lo que quiere decir, la autorregulación de sus funciones que evitarán la desviación de los propósitos de la organización.
- Auto regulación: en este principio se hace presente la participación de todas las personas que componen los procesos, quienes aplicando los métodos establecidos en forma coordinada permiten el fortalecimiento del SCI en un entorno de transparencia para el devenir público.
- Autogestión: la autogestión es la forma eficiente, eficaz y oportuna de aplicar el SCI a la función pública otorgada por la Constitución a las entidades u organismos estatales.

Por otro lado, el modelo COSO (Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission) (Fundación Universitaria del Área Andina, 2013). Este modelo hacia 1985, empieza a dar sus primeros resultados, gracias al patrocinio de unas asociaciones contables como el AICPA, AAA, FEI, IIA y el IMA por sus siglas en inglés, lo que busca este modelo es encontrar información financiera fraudulenta, dada por el patrocinio de grandes campañas políticas transnacionales auspiciadas por el sector empresarial privado. Ha sido considerado como un estándar internacional de control interno emitido por el Comité de Organizaciones Patrocinadoras de la Comisión Treadway, usado en los Estados Unidos y considerado como la principal guía de control interno para los países latinoamericanos

El objetivo del modelo COSO es establecer unos procedimientos claves que, le permitan a la organización cumplir las metas establecidas bajo las siguientes características:

- El manejo eficaz y eficiente de todas sus operaciones.

- La confiabilidad proporcionada por la información financiera y
- El estricto cumplimiento de las normatividades legales y constitucionales.

Por su parte el modelo de control interno COCO (Criteria of Control Board), este sistema nace en Canadá en el año 1995; (Fundacion Universitaria del Area Andina, 2013) fue creado por el Consejo The Critea Board y socializado por el mundo a través del Instituto Canadiense de Contadores Certificados (CICA), el cual se encargó de formular los nuevos lineamientos y criterio con respecto al control en las empresas, dentro de sus cambios más significativos frente a otros modelos se encuentra la incorporación de veinte criterios que no se encuentran organizados en una pirámide si no que en su lugar se interrelacionan para utilizar a los integrantes de la compañía para diseñar, desarrollar, modificar si es necesario y evaluar la efectividad del control de acuerdo con las necesidad de cada organización..

Por otro lado, el modelo de control interno CADBURY (Fundacion Universitaria del Area Andina, 2013). Este modelo de control nace en Inglaterra como resultado de lo desarrollado sobre control por el Comité Cadbury (UK Cadbury Committee), plantea que los objetivos de un sistema de control interno deben proporcionar a la organización la seguridad de obtener los más altos niveles de efectividad y eficiencia en sus operaciones y de esta manera generar información confiable. En cuanto a los elementos planteados en este modelo, se mantienen los mismos del sistema COSO excepto por la consideración de los sistemas de información en todos los niveles de la organización e integrados con todos los componentes del sistema y hace mayor ahínco en la identificación y mitigación de riesgos.

Así mismo (Fundacion Universitaria del Area Andina, 2013), el modelo de control interno COBIT (Control Objectives for Information and Related Technology), conocido bajo este

nombre por sus siglas en inglés, centra sus objetivos de Control en la Tecnologías de la Información y Tecnologías Relacionadas, se presenta como modelo de control interno que permite el establecimiento de mejoras enfocadas a las TI tecnologías de la información, a diferencia del modelo colombiano MECI, este tiene 34 procesos que cubren plenamente 210 objetivos detallados. El COBIT establece cuatro dominios así:

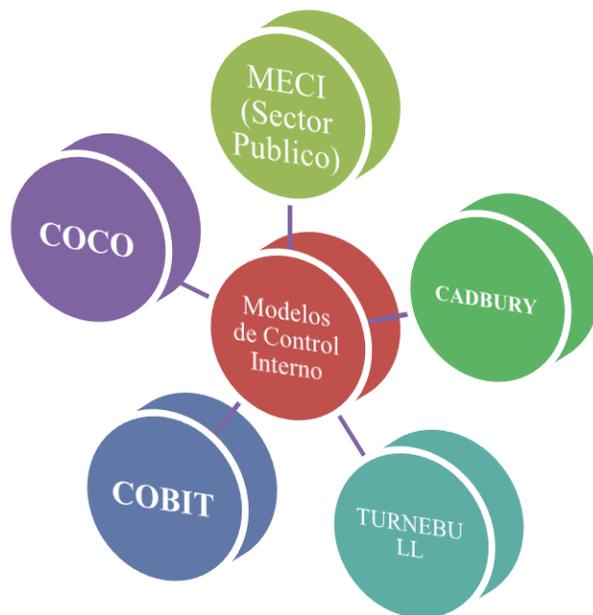
- Planeación y organización.
- Adquisición e implementación.
- Entrega y soporte.
- Supervisión y evaluación

El modelo Tumbull (Fundacion Universitaria del Area Andina, 2013), este modelo está principalmente enfocado en riesgos que permite mediante un sistema revisar de manera periódica su efectividad, bajo tres estamentos: La manera eficaz del sistema de riesgos y su control, Mecanismos de evaluación que permitan la concientización de estos, Identificación y administración del riesgo y trae consigo los siguientes beneficios:

- Disminución del riesgo. Optimización de los costos.
- Minimización del tiempo en emergencias.
- Oportunidad de lograr objetivos en corto tiempo.
- Mejores estrategias para la implementación de reducción del riesgo.
- Cambios potenciales que permiten tomar medidas a tiempo.

En último lugar está el AEC autoevaluación del control (Fundacion Universitaria del Area Andina, 2013), este modelo básicamente es un proceso en el cual se encuentran involucrados todos los directivos o personal de la administración en una función específica, en la cual se determina si el proceso es eficaz o no, y si este cumple de manera razonable los objetivos. Para poder entrar en este modelo se requiere una razonabilidad sobre los riesgos, cómo podrían implementarse metodologías y tecnologías, que permitan en lapsos de tiempo razonables minimizar al máximo cualquier eventualidad de riesgo.

Ilustración 2. Síntesis de los modelos de Control Interno

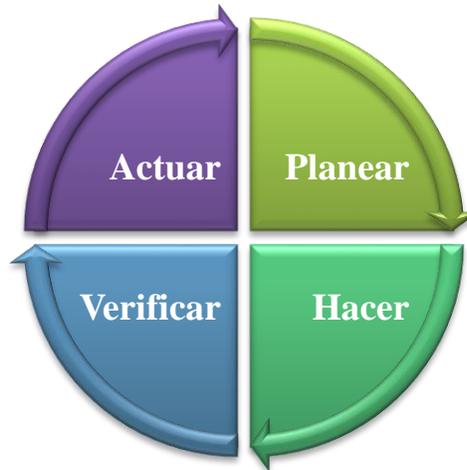


Fuente; Elaboración propia, adaptado de (Fundacion Universitaria del Area Andina, 2013)

Por su parte, (Atehortúa Hurtado, 2005) indica que la auditoría es quizá la principal herramienta de las organizaciones para retroalimentar el desarrollo de sus sistemas de gestión de calidad (SGC) mucho más cuando se parte de un estándar como la norma ISO 19011:2002 o la NTCGP 1000;2004 estructuradas con un enfoque de procesos y bajo el modelo administrativo PHVA (Planear,Hacer,Verificar;Actuar) en el que la verificación es la base del mejoramiento.

Persona con la competencia (atributos personales y aptitud demostrada para aplicar conocimientos y habilidades) para llevar a cabo una auditoría”. (ISO 19011:2002).

Ilustración 3. Ciclo PHVA



Fuente: Elaboración propia, adaptado a partir de accademica.wixsite

La auditoría es un proceso sistemático para obtener y evaluar de manera objetiva, las evidencias relacionadas con informes sobre actividades que se desarrollan en una entidad pública o privada. El fin del proceso consiste en determinar el grado de precisión del contenido informativo con las evidencias que le dieron origen, así como determinar si dichos informes se han elaborado observando principios establecidos para el caso. (Biler Reyes, 2016)

Avanzando en el desarrollo de esta investigación y delimitando el estudio hacia las Mipymes, según el sector empresarial la (Ley 590, 2000) busca "promover el desarrollo económico nacional a través del fomento a la creación de micro, pequeñas y medianas empresas y el apoyo para su viabilidad, productividad, competitividad y sustentabilidad"; también habla de la clasificación en micro, pequeñas, medianas y grandes empresas, dicha categorización está reglamentada dentro de la (Ley 905 , 2004), conocida como la Ley Mipymes.

Mediante él (Decreto No 957 , 2019) se establece una nueva clasificación del tamaño empresarial basada en el criterio único de ingresos por actividades ordinarias, aboliendo la reglamentación anterior en la cual se tenía en cuenta la cantidad de empleados y el volumen de activos.

Tabla 1. Clasificación de empresas a partir de sus Ingresos

Tamaño	Manufactura	Servicios	Comercio
Micro	hasta 811	hasta 1.131	hasta 1.535
Pequeña	desde 811 hasta 7.027	desde 1.131 hasta 4.523	desde 1.535 hasta 14.781
Mediana	desde 7.027 hasta 59.527	desde 4.523 hasta 16.558	desde 14.781 hasta 74.066

Fuente: (Decreto No 957 , 2019).

Las Pymes en Colombia cuentan con la Asociación Colombiana de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (ACOPI) es una entidad nacional que nace en Bogotá el 24 de agosto de 1952 con el propósito unir esfuerzos alrededor de intereses comunes para enfrentar los retos del proceso de industrialización que se llevaba a cabo en esa época y representar a los pequeños industriales ante el Gobierno Nacional (ACOPI Antioquia, 2020).

Según ACOPI Antioquia, lleva la vocería natural de los intereses económicos y empresariales de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas antioqueñas, promoviendo ante diferentes entidades del gobierno, el diseño e implementación de programas y acciones para el fomento y fortalecimiento empresarial contribuyendo a la aceleración y desarrollo del territorio, la construcción de un mejor entorno para el ejercicio de las actividades económicas y una mayor competitividad de la región.

2.2 Antecedentes

(Navarro Stefanell & Ramos Barrios, 2016) señalan que el control interno son procedimientos mediante el cual se generan estrategias que adecua el estilo de gestión con el que deberán ser administradas, permitiendo detectar posibles irregularidades dentro de los procesos organizacionales, garantizando de esta manera un adecuado cumplimiento de los objetivos inicialmente establecidos.

Partiendo de la obligación legal enunciada desde la constitución política de 1991 y afirmada mediante Ley 87 de 1993 en la cual las empresas deben implementar y ejecutar el proceso de control interno, y teniendo en cuenta los innumerables procesos con los que cuenta una empresa para la realización de su actividad económica; se busca a través de las investigaciones realizadas en los periodos del 2000 al 2019; analizar y afianzar el impacto que tiene la aplicación de control interno en los diversos procesos de las pymes.

(Navarro Stefanell & Ramos Barrios, 2016), expresan en su investigación la necesidad puntual de enfatizar en el control de inventarios de materia prima, estableciendo procedimiento para los pedidos, compras, distribución y utilización de los mismos; puesto que de estos depende la disponibilidad oportuna de los productos; la investigación se realiza bajo una metodología de observación y análisis, que les permitió evidenciar lo empírico del proceso de control interno en las litografías de la ciudad de Barranquilla, situación que ha conllevado al incremento en los costos de los insumos, y debido a la alta competencia, no es posible un aumentar del precio final al consumidor, implementar controles que permitirá identificar los factores que pueden incidir en las alzas de los precios de los insumos y de esta manera tomar medidas que permitan proveer un abastecimiento suficiente que garantice la sostenibilidad en la producción de la empresa a corto

plazo. La investigación realizada aporta conceptos claros de los adecuados manejos de inventarios a través de un control interno en las áreas productivas de las empresas, sin importar el sector, ya que este establece procedimientos que de aplicabilidad en todas las empresas de producción.

Esto nos lleva a determinar la importancia que tiene este control de inventarios en la rentabilidad de las empresas, (Sena Caballero, 2020), nos refuerza en su investigación la necesidad de aplicación de control interno en el área de producción además de la importancia de involucrar al personal en el conocimiento y aplicación de este, lo cual permitirá eficiencia de los procesos, minimizará las pérdidas de insumos y disminuirá los costos de producción, aumentando así la rentabilidad de la empresa desde el primer ciclo de la actividad económica. La empresa Idea Hogar E.I.R.L, Trujillo – 2019 identifico a través de una metodología de triangulación concurrente (DITRIAC), las diversas dificultades que se presentaban en los inventarios; para corroborar los resultados, efectuó una la validación cruzada entre datos cuantitativos y cualitativos, los cuales arrojaron la realidad de la empresa, con respecto al control interno en el área de producción, esta investigación reafirma la importancia de su aplicación en las empresas, demostrando de manera cuantitativa que una eficiente aplicación incide positivamente en la rentabilidad y productividad de las empresas.

No cabe duda, que, al integrar un sistema de control interno en todos los procesos productivos y administrativos de las pymes, se lograría estructurar una estrategia operacional que permita el crecimiento de la empresa en cuanto a productividad y efectividad de los empleados; según (Salinas Loaiza, 2013) en su investigación sobre la problemática que afrontan las Pymes en Colombia.

La falta de un sistema de control, evidencia las debilidades que enfrentan un gran porcentaje las pymes de Colombia, sin importar el sector al cual pertenecen, entre ellas está la falta de compromiso del área administrativa, como la cabeza visible de la empresa, si los administradores no reconocen la importancia del control interno y no se comprometen con su eficiente aplicación, las fallas internas que se presentan en las empresas, van creciendo al punto de influir en pérdidas económicas, que pueden llevar la disolución empresarial, plantea además de manera acertada como el proceso de control interno en las empresas puede ser una herramienta que nace de la necesidad de accionar o reaccionar ante los efectos de riesgos internos operativos, financieros y de gestión y como dicha herramienta resulta indispensable para las pymes independiente de su tamaño.

Si se tiene en cuenta el análisis realizado anteriormente sobre la aplicación de un control interno en las pymes de diversos sectores, se puede destacar que es fundamental para el buen procedimiento organizacional. Como lo sugiere (Espinal, Orihuela, & Jhuliana, 2019), en su investigación sobre control interno para la gestión de las empresas avícolas de la Provincia de Huancayo, manifiesta los puntos estadísticos más relevantes que se recopilaron y los cuales arrojan cifras veraces de la situación actual, en cuanto a la aplicación de los sistemas de control interno, en las muestras recolectadas, se encuentran falencias que se pueden subsanar con ambientes de control y supervisión aplicados en las áreas, ya que son los mismos administradores y empleados los que desconocen los beneficios a corto y largo plazo de los procedimientos de control interno.

Tomemos como punto de vista la investigación realizada sobre control interno en Colombia, realizado (López Carvajal & Guevara Sanabria, 2016), en la cual se realiza un diagnóstico desde

lo teórico, el cual analiza a través de la metodología documental los avances que se han tenido a nivel nacional e internacional sobre la aplicación del control interno, esta se enfoca en la estructura del control interno definiendo unas características estandarizadas para su aplicación, que se pueden reforzar dependiendo del área a desarrollar, el control interno es una herramienta fundamental en las empresas del estado, desde la propuesta oficial con el Decreto 1599 de 2005, denominado Modelo Estándar de Control Interno (MECI).

Además, el anterior decreto se modifica mediante el Decreto 943 de 2014, estructurado como herramienta gerencial para el control a la gestión pública, el cual busca prevenir y eliminar a través de procedimientos de supervisión y control, los posibles actos de corrupción de los servidores públicos, para (López Carvajal & Guevara Sanabria, 2016), Colombia se encuentra estructurando un control interno tanto para el sector público como privado, enfatizando en principios sólidos de la ética, líneas de autoridad, responsabilidad y políticas adecuadas de recursos humanos (contratación, orientación, formación y evaluación, asesoramiento, remuneración, promoción). modelos aplicados en Canadá y Australia.

Por otro lado, el control interno cumple con el principio de salvaguardar los activos y bienes de la empresa, partiendo de la necesidad de unos lineamientos que generen seguridad (Cruz Marín, 2014) d en los procesos, según (Lozano Valqui & Tenorio Aguinaga, 2016) en su investigación realizada sobre el sistema de control interno: una herramienta para el perfeccionamiento de la gestión empresarial en el sector construcción, se puede identificar que cada sector cuenta con problemáticas muy particulares y de las cuales no se puede generalizar para todas las empresas sobre todo en el área de producción, ya que esta área establece unos procedimientos específicos dependiendo de sus necesidades, identificar estos procesos y sus

debilidades permite generar una estrategia de control que sea eficiente, minimice los costos, elimine y controle los riesgos, la metodología expuesta en esta investigación cuenta con parte teórica y analítica de campo, la cual permitió identificar las problemáticas, y desarrollar estrategias de planificación y aplicación las cuales subsanaron los riesgos encontrados y generaron procedimientos de producción establecidos como políticas de la empresa para el desarrollo de sus actividades.

Cabe señalar que el control interno cuenta con diversos modelos entre ellos:

- COSO (Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission, (USA).
- COCO (Criteria of Control, Canadá).
- Cadbury (Reino Unido).
- Vienot (Francia).
- Peters (Holanda).
- King (Sudáfrica).
- MICIL (Marco Integrado de Control Interno Latinoamericano). Cofín Habana. 2018. 12. (Número 1). 268-283 272
- COBIT (Control Objectives for Information and related Technology, Australia).
- SAC (Systems Auditability and Control).

Los cuales llevan al cumplimiento de un mismo objetivo el logro de las metas empresariales, que permiten promover eficiencia operativa y la confiabilidad en la información financiera de las unidades económicas, la investigación. El control interno basado en el modelo COSO según (Cruz Marín, 2014), radica en la importancia del modelo como base para revisar la efectividad de los sistemas de control y determinar cómo mejorarlos, su estructura cuenta con elementos básicos

para su aplicación los cuales garantizan su eficiencia; el ambiente de control, la evaluación de riesgos las actividades de control , la información y comunicación y el monitoreo, conforman una estructura de análisis empresarial de aplicabilidad y eficacia necesarias en toda organización para evitar o reducir los fraudes, riesgos y conductas inadecuadas que puedan surgir, tanto por parte del personal, como por clientes y proveedores. La metodología utilizada es totalmente documental la cual permite conocer variados puntos de vista sobre la aplicabilidad de este modelo y además ayuda a determinar un enfoque empresarial viable para su aplicación.

De igual modo existen otros modelo de control interno aplicados por otros países con éxito, que han permitido reconocer este proceso de una manera más fácil para todas las empresas, permitiendo que el empresario realice un análisis, de cuál de los modelos existentes se adecua más a sus objetivos y necesidades, el modelo COCO se caracteriza por la simplificación de los conceptos y el lenguaje para hacer posible una discusión sobre el alcance total del control, con la misma facilidad, en cualquier nivel de la organización, la investigación sobre el control interno y sus herramientas de aplicación entre COSO y COCO de los autores (Quinaluisa Morán, Ponce Álava, Muñoz Macías, Ortega Haro, & Pérez Salazar, 2018) presentan a través de una metodología histórica la aplicabilidad de este modelo, con una estructura comparativa en facilidad de aplicación con respeto a otros modelos, enuncia los beneficios y los objetivos que se pueden alcanzar en su desarrollo.

Por su parte (Isaza Serrano, 2019) propone una guía para la implementación del sistema de control interno y gestión de calidad en empresas del sector público y privado, en ella determina paso a paso los lineamientos que se deben seguir en dicha implementación, aduce que las empresas modernas deben ser ágiles y productivas dentro de un esquema de estándares que

faciliten la planeación, organización, ejecución y control de sus procesos, por ello describe la necesidad que tienen los gerentes, directivos, auditores y demás personas que intervienen en la empresa de implementar dichos sistemas; basa su guía en el modelo COSO definiendo y desarrollando dentro de la misma cada uno de los componentes de este modelo. Esta guía se convierte en una herramienta importante para las empresas que pretendan realizar la implementación del sistema de control interno y gestión de calidad tan importantes y necesarios para lograr la eficiencia y eficacia de los procesos.

El trabajo de investigación importancia del control interno en la actividad empresarial desarrollado por (Amacifuén Pinedo, 2020) toma como punto de referencia las empresas familiares, que son bastante comunes entre las pequeñas y medianas empresa, describe como en este tipo de empresas el sistema de control interno es inadecuado dado que por sus características se cree que no es necesario puesto que la administración se basa en la confianza familiar; es posible que se tenga un concepto errado del control interno y no se tenga claridad sobre los beneficios que puede traer a la empresa; la investigación define el control interno, sus objetivos y diferentes componentes, resalta además como poco a poco la importancia del control interno va tomando fuerza en las pequeñas y medianas empresas.

A partir de lo anterior, y concentrando el estudio en el sector lácteo, Colombia produce cerca de 6717 millones de litros anuales de leche, de los cuales cerca del 48% son procesados por las grandes transformadoras de lácteos (industria formal); 30% se comercializa a través de intermediarios pequeñas microempresas que funcionan como acopio para una determinada área, con el fin de transformarlas en subproductos que son utilizados en la industria de panadería, repostería y pizzerías en ciudades medianas y pequeñas; un 13% se procesa en finca y se

comercializa como leche cruda y queso fresco y 9% se destina para la alimentación de los terneros y/o consumo por parte de los productores. Según (FEDEGAN, 2015), Antioquía produce el 70% de la leche del país, pero cuenta con varias pymes que desarrollan esta actividad económica situadas en su mayoría en el norte de Antioquia, cumplen la función de acopio, transformación y ventas de derivados lácteos. los procesos de producción de estas pymes son muy artesanales, lo cual limita la eficiencia en la producción y el crecimiento de las empresas.

De esta manera, el norte de Antioquía cuenta con 485 productores que producen entre 100 y 2000 litros de leche, los cuales abastecen los acopios cercanos, lo cual demuestra la alta competitividad del gremio lechero en la zona según: (Lopez Builes & Pérez Jaramillo, 2015) Antioquia produce un 70% de la leche del país y el norte del departamento aporta un 62%, siendo esta zona un pilar de la economía del departamento. Los pequeños productores de leche encuentran varias dificultades para la comercialización de la leche cruda, ya que las procesadoras de la zona exigen altos estándares de calidad para lo cual se requiere la implementación de buenas prácticas ganaderas, procesos que acarrearán costos en producción, los cuales no se ven reflejados muchas veces en el pago del producto. La metodología de estudio aplicada a esta investigación está basada en una muestra del 6% de la población lechera del municipio, la cual, mediante una encuesta y análisis, se interpretan los resultados para determinar los factores de competitividad lecheros de la zona.

2.3 Marco legal

A partir del año 1991 mediante la reforma constitucional, se empieza a dar una verdadera importancia a la auditoría y al control interno en Colombia; a partir de ahí se empieza a legislar mediante una serie de decretos y leyes. A continuación, se describe las normas expedidas a nivel nacional para el desarrollo de auditoría y control interno en las entidades públicas y privadas.

Tabla 2. Normograma de control interno

Leyes	Año	DESCRIPCION
Ley 43	1990	Código de Ética de la profesión Contable (Congreso de la Republica, 1990).
Constitución Política de Colombia	1991	Artículos 209 y 269 Todas las entidades públicas en sus diferentes órdenes y niveles deben contar con métodos y procedimientos de control interno. (Gobierno Nacional, 1991).
Ley 87	1993	“Por la cual se establecen normas para el ejercicio del control interno en las entidades y organismos del estado y se dictan otras disposiciones”. (Congreso de la Republica, 1993).
Ley 590	2000	Por la cual se dictan disposiciones para promover el desarrollo de las micro, pequeñas y medianas empresa. (Congreso de Colombia, 2000).
Ley 905	2004	Por medio de la cual se modifica la Ley 590 del 2000 sobre promoción del desarrollo de las micro, pequeñas y medianas empresas. (Congreso de Colombia, 2004).
Decreto 1599	2005	Adopción del MECI – Estructura MECI 3 fija principios de Autocontrol, Autorregulación y Autogestión. (Presidencia de la Republica, 2005)

Ley 1314 de 2009	2009	Por la cual se regulan los principios y normas de contabilidad e información financiera y de aseguramiento de información aceptados en Colombia. (Congreso de Colombia, 2009).
NAI	2009	Las NAI comprenden los estándares emitidos por el Consejo de Normas Internacionales de Auditoría y Aseguramiento de la Información. (Comité Internacional de Normas de Auditoría y Seguridad (IAASB), 2015).
Ley 1474	2011	Jefe de Control Interno designado máxima autoridad jurisdiccional, jefe de Control Interno obligado a reportar actos de corrupción, publicaciones informes SCI. Valor probatorio Informe Control Interno. (Congreso de la Republica, 2011).
Decreto Ley 019	2012	Jefe de Control Interno presenta informes y seguimientos previstos ley y solicitados organismos de control. (Presidente de la Republica, 2012).
Decreto 943	2014	Actualización MECI - se determinan las Generalidades y Estructura necesaria para establecer, implementar y fortalecer un Sistema de Control Interno en las Entidades y Organismos obligados a su implementación, de acuerdo con lo dispuesto en el Artículo 5° de la Ley 87 de 1993. (Presidente de la Republica, 2014).
Decreto 1083	2015	ARTÍCULO 2.2.21.5.3 De las oficinas de control interno) valoración de riesgos, acompañar y asesorar, realizar evaluación y seguimiento, fomentar la cultura de control, y relación con entes externos. (Presidente de la Republica, 2015).

<p>Decreto 2420 de 2015</p>	<p>2015</p>	<p>Compila las normas relacionadas con la designación de responsable de control interno, la provisión y vacantes temporales del empleo, la evaluación de conocimientos y la evaluación del desempeño (Artículos 2.2.21.4.1 al 2.2.21.4.6). (Presidente de la Republica, 2015).</p>
<p>NIA 265</p>	<p>2015</p>	<p>Comunicación de las deficiencias en el control interno a los responsables del gobierno y a la dirección de la entidad. (International Auditing and Assurance Standards (IAASB), 2015).</p>
<p>NIA 315</p>	<p>2015</p>	<p>Identificación y valoración de los riesgos de incorrección material mediante el conocimiento de la entidad y de su entorno. (International Auditing and Assurance Standards (IAASB), 2015).</p>
<p>NIA 400</p>	<p>2015</p>	<p>Evaluación de Riesgo y Control Interno. (International Auditing and Assurance Standards (IAASB), 2015).</p>
<p>ISAE 3000 Norma Internacional de Encargos de Aseguramiento</p>	<p>2015</p>	<p>La finalidad de esta Norma Internacional de Encargos de Aseguramiento (NIEA) es establecer los principios básicos y los procedimientos esenciales, así como proporcionar orientación para la realización, por parte de los profesionales de la contabilidad en ejercicio (denominados "profesionales ejercientes" a efectos de esta NIEA) de encargos de aseguramiento distintos de la auditoría o de la revisión de información financiera histórica, cubiertos por las Normas Internacionales de Auditoría (NIA) o por las Normas Internacionales de Encargos de Revisión (NIER). (Federación Internacional de Contadores (IFAC), 2015).</p>

<p>Código de Ética para Contadores</p>	<p>2019</p>	<p>El Código Internacional de Ética para Contadores Profesionales (incluidos los Estándares Internacionales de Independencia). incluye revisiones sustanciales, incluido el marco conceptual. El marco conceptual explica cómo todos los contadores profesionales deben aplicar el Código para cumplir con los principios fundamentales de la ética y, cuando corresponda, ser independientes. (International Auditing and Assurance Standards (IAASB), 2019).</p>
<p>Decreto 957</p>	<p>2019</p>	<p>Por el cual se adiciona el capítulo 13 al Título 1 de la parte 2 del decreto 1074 de 2015 Decreto único del sector comercio, industria y turismo y se reglamenta el artículo 2 de la Ley 590 del 2000 modificado por el artículo 43 de la Ley 1450 del 2011. (Presidente de la Republica, 2019).</p>

Fuente: Elaboración Propia

3. CAPÍTULO III METODOLOGÍA

3 Diseño Metodológico

3.1 Enfoque y tipo de investigación

De acuerdo con la problemática y los objetivos planteados en el trabajo, el enfoque para el desarrollo de la investigación será mixto, este nos permitirá realizar un estudio tanto cualitativo como cuantitativo de los procesos, a través de la observación y análisis de los datos con el fin de determinar la importancia del control interno.

El enfoque cuantitativo, se llevará a cabo por medio de elaboración de flujogramas los cuáles permitirán entender cada uno de los procesos y determinar su importancia en la producción lechera del norte de Antioquia. Los flujogramas están estructurados en dos ámbitos uno de manera general, el cual describe en su totalidad el proceso de recolección, análisis de laboratorio, producción y distribución del producto de las pymes del norte antioqueño, representando su importancia en toda la cadena de producción de las empresas lácteas, además el reconocimiento de cada proceso permite determinar los riesgos que se pueden presentar en el desarrollo de las actividades derivadas de estos.

Se elaboran además flujogramas que analizan de manera detallada los procesos de producción de ciertos productos de una empresa representativa del sector, estos permitirán la identificación de manera exacta los puntos de riesgos que se presentan dentro del área productiva y reconocer la eficiencia o deficiencia del sistema de control interno implementado, para la determinación de esta variable. Además, el método cualitativo nos permitirá conocer los puntos de vista de las

personas directamente relacionadas con el proceso, las cuáles a partir de su experiencia en el sector nos expondrán sus conocimientos con respecto a control interno implementado.

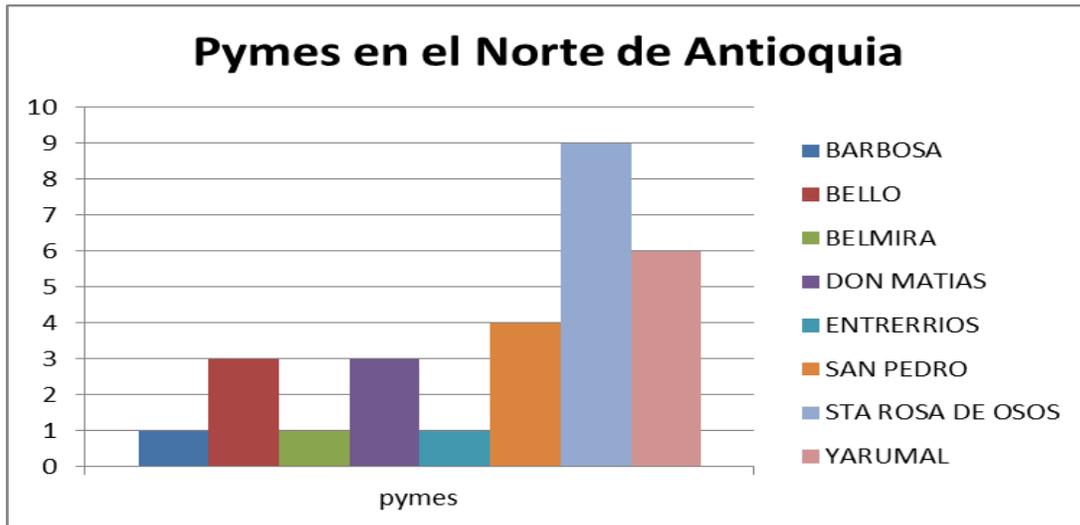
El método cuantitativo se deriva del análisis de los riesgos determinados en los flujogramas, con estos se elaborara una matriz de riesgo a través de la cual se realizarán las mediciones de probabilidad e impacto, dicha información permitirá generar un mapa de calor el cual establece los procesos más vulnerables que requieren mayor atención, es de esta manera que se puede llegar a alcanzar el objetivo planteado sobre el impacto que tiene la aplicación del control interno en el sector lácteo de las pymes del norte Antioqueño.

3.2 Población y Muestra

La cuenca lechera del norte de Antioquia contribuye con 2.800.000 de los 4.000.000 de litros de leche diarios que produce el departamento, estas pymes están ubicada a largo y ancho del norte de Antioquia, también cuenta con el registro más alto de ganado en el país del cual los productores destinan su explotación a la producción de leche.

Cada una de estas pymes hace parte de una agremiación, denominada Asociaciones Lecheras que luchan para fortalecer y agrupar a los pequeños productores de este sector, pertenecer a una de ellas hace que sean visibles ante las entidades privadas y públicas y gocen de los beneficios otorgados por el gobierno, en Antioquia existen aproximadamente 40 asociaciones de las cuales 24 están en el norte en 11 municipios del departamento.

Gráfico 1. Pymes en el Norte de Antioquia.....



Elaboración Propia

Para esta investigación en primera instancia se toma como población 27 pymes del sector lácteo ubicadas norte de Antioquia. De esta población tomamos una muestra de 17 pymes a las cuales se les realizará una encuesta, la cual nos señalará si tienen conocimiento del sistema de control interno, si lo aplican y su efectividad.

Debido al poco tiempo con que se cuenta para realizar la investigación y abordar todas las pymes del sector, se tomara una empresa representativa del medio con una experiencia en el mercado de más de 30 años la cual desarrolla diversos productos a través de procesos muy similares en sector lácteo, esto nos ayuda a fortalecer nuestra investigación mediante la observación y el análisis de procesos reales, allí se desarrollara una segunda encuesta en el área de producción que nos permitirá tener unos resultados reales y efectivo.

3.3 Técnicas e instrumentos:

Se desarrolla como técnica e instrumentos para la recolección de la información, nos enfocamos en el conocimiento y análisis del proceso lácteos de las pymes del norte antioqueño, para el cual construimos un flujogramas, los cuáles permiten entender correctamente las diferentes fases de cualquier procesos, desglosando las actividades , las unidades involucradas y los responsables de su ejecución , así mismo esta técnica permite a través de la observación establecer los posibles riesgos del proceso en cada actividad, estableciendo una alerta visual que se puede observar dentro del flujograma estructurado.

Por su parte, las encuestas están estructuradas para entender tanto dentro como fuera el proceso descrito en los flujogramas, ya que en la realización y aplicación de estas se pueden obtener datos concretos y fidedignos sobre las actividades de los operarios, el conocimiento que tiene sobre el Sistema de control interno y la eficiencia que consideran tiene para la empresa y el área productiva en particular

3.4 Procedimientos

Las técnicas o procedimientos utilizados se basan en encuestas dirigidas tanto al sector empresarial como productivo, la cual permite evaluar el rango de aplicación que tiene el control interno de las pymes del sector lácteo del norte antioqueño y su vez a determinar si estas cuentan con un sistema de control interno estructurado y aplicado en todas las áreas de la empresa, a su vez también se busca conocer que piensas los operarios del área productiva de una empresa del sector con respecto al control interno, su divulgación por parte de la empresa y los factores de riesgos que ellos perciben en el desarrollo de sus actividades cotidianas de producción, la información recolectada dará un grado de fiabilidad en el desarrollo de esta investigación.

Con los resultados obtenidos se busca realizar una tabulación de la información, la cual nos determinara cuales son los niveles de las empresas lácteas del norte de Antioquia, en cuanto al sistema de control interno implementado, dicha información nos permitirá establecer el grado de eficiencia de estos sistemas y el conocimiento que tiene las pymes para su aplicación.

El tipo de investigación es descriptiva ya que se trabaja sobre un proceso de observación de hechos y procesos globales en el área de producción láctea de las pymes del norte antioqueño, permitiendo la evaluación de algunas características puntuales las cuales permiten el análisis detallado de cada proceso y de esta manera el hallazgo de los riesgos que pueden afectar de manera directa o indirecta el buen desarrollo productivo de este sector, la identificación de estas falencias permitirán la estructuración de una matriz enfocada en identificar las causas, la incidencia y el impacto que se produce tanto en el área productiva como administrativa de las pymes del sector lácteo del norte antioqueño.

4. CAPÍTULO IV RESULTADOS

4 Análisis de resultados

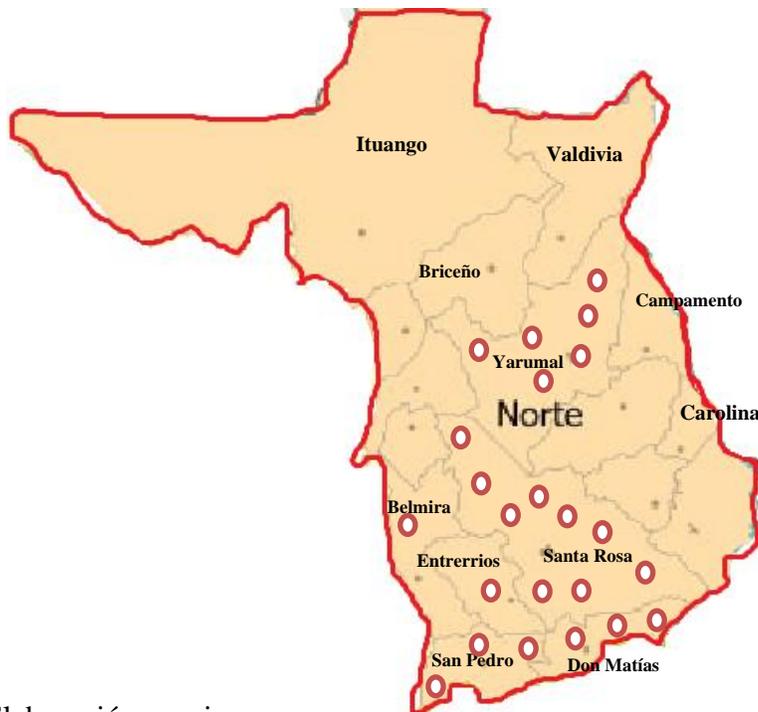
Para el desarrollo de esta investigación tomamos la región norte del departamento de Antioquia debido a que esta representa la zona lechera más grande del país, la cual aporta más del 50% de la producción, ya que cuenta con el inventario de ganado más grande de Colombia, el cual es destinado a la producción lechera; en este mapa podemos observar las pymes que están ubicadas en cada municipio de estas regio, están identificadas con un círculo el cual nos permite ver su ubicación geográfica aproximada, se busca con este mapa mostrar el potencial de pymes con el que cuenta la región y de esta manera de identificar la población en la cual vamos a enfocar nuestro trabajo (ver tabla 3 e ilustración 4) .

Tabla 3. Pymes Norte de Antioquia

Nombre	Municipio	Nombre	Municipio
Orolac Lácteos Del Nordeste S.A.S	Barbosa	Betania	Sta. rosa de osos
El Zarzal	Bello	Lácteos del norte	Sta. rosa de osos
Derivados Lácteos La Holandesa # 2	Bello	El llano S.A.S	Sta. rosa de osos
Lácteos wdj s.a.s.	Bello	El paisaje	Sta. rosa de osos
Fábrica De Ideas Y Lácteos S.A.S	Belmira	Acopio altiplano	Sta. rosa de osos
Lácteos El Pino	Don Matías	Lácteos el corral campesino S.A.S	Sta. rosa de osos
La fontana	Don Matías	Parador santa rosa de osos S.A.S	Sta. rosa de osos
Inversiones merclademo s.a	Don Matías	Corpogansa del norte	Sta. rosa de osos
El galán	Enterríos	Derivados el gustazo	Yarumal
Lácteos la Duquesa vr S.A.S	San pedro	Asoganorte	Yarumal
Quesera la margarita S.A.S	San pedro	Lácteos la frescura	Yarumal
Industria de alimentos Rendoria S.A.S	San pedro	Prolapa s.a.s	Yarumal
Lácteos la Identidad fjpc S.A.S	San pedro	Derivados lácteos napoli S.A.S zomac	Yarumal
		Quesillos manuelita S.A.S	Yarumal

Fuente: Elaboración Propia

Ilustración 4. Mapa del Norte de Antioquia – Pymes Sector Lácteo



Fuente: Elaboración propia

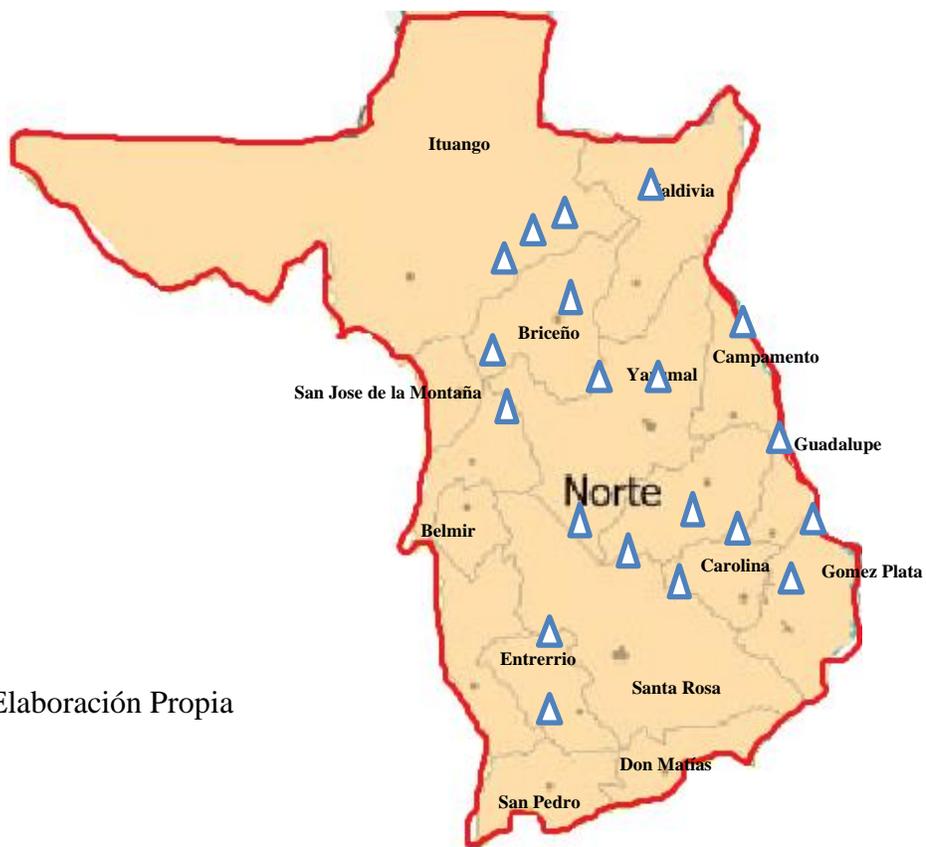
Las asociaciones son fundamentales para los pequeños productores ya que constituyen un punto de apoyo en la recepción y entrega de la leche a las pymes para su proceso de transformación; en este mapa podemos observar las 21 de las 40 asociaciones lecheras que hay en el norte de Antioquia, son una amplia red industrial que fomenta el desarrollo y el consumo y de los nuevos mercados de leche en el país con el fin de incentivar la producción y competitividad; están identificadas con un triángulo el cual nos permite ver su ubicación geográfica aproximada (ver tabla 4 e ilustración 5)

Tabla 4. Asociaciones Lácteas del Norte de Antioquia

Asociación / cooperativa	Municipio	Asociación / cooperativa	Municipio
Cooperativa lechera Briceño	Briceño	Asociación de productores de leche del río	Carolina
Cooperativa de lecheros palomita		Asociación de productores de leche guanaquitas Aproagua	
Asociación de productores de leche de Briceño Antioquia		Asociación de ganaderos y productores de leche de san José de la montaña	San José
Asociación de lecheros chorrillos santa Ana		Asociación de pequeños y medianos productores de leche de San José de la montaña	
Asociación de ganaderos de Ituango "asogadi"		Asociación de ganaderos de Gómez plata	Gómez plata
Asociación de ganaderos de Aragón	Santa rosa	Cooperativa agropecuaria y lechera coagromilenio	
Corporación de ganaderos de santa rosa de osos y el norte Para la gestión desarrollo de pequeños agro ganaderos rurales.		Asociación de ganaderos y lecheros de Guadalupe	Guadalupe
Cooperativa de productores y procesadores de leche		Asociación de ganaderos de Valdivia	Valdivia
Asprollac	Yarumal	Asociación de productores lecheros chorros n 2	Campamento
Asociación regional de ganaderos y agricultores del norte "asoganorte"		Asociación de ganaderos del altiplano Norte de Antioquia	Entrerrios
		Asociación de productores de leche de san pedro	San pedro

Fuente: Elaboración Propia

Ilustración 5. Mapa Norte de Antioquia

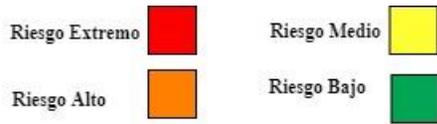


Fuente: Elaboración Propia

4.1 Resultados cualitativos

Una buena gestión de riesgos inicia por mapear todos los procesos de la empresa. Los procesos entendidos como tareas recurrentes o áreas de la empresa. Bajo esta premisa logramos, a través de la elaboración de diversos flujogramas, identificar de manera clara, los riesgos que se pueden presentar en el desarrollo del proceso productivo de las pymes del sector lácteo del norte de Antioquia. La estructuración de estos flujogramas (Ver ilustración 6) tanto a manera general del proceso de recolección, laboratorio, producción y distribución, como específica de cada producto que producen las pymes, leche (anexo 1), quesito (anexo 2) y cuajada (anexo 3), permitieron la observación y análisis de cada actividad relacionada con la producción láctea del norte de Antioquia apoyaron la identificación de los riesgos más relevantes, los cuales inciden en la rentabilidad general de la empresa.

Ilustración 6 Diagrama de flujo proceso general



FLUJOGRAMA GENERAL

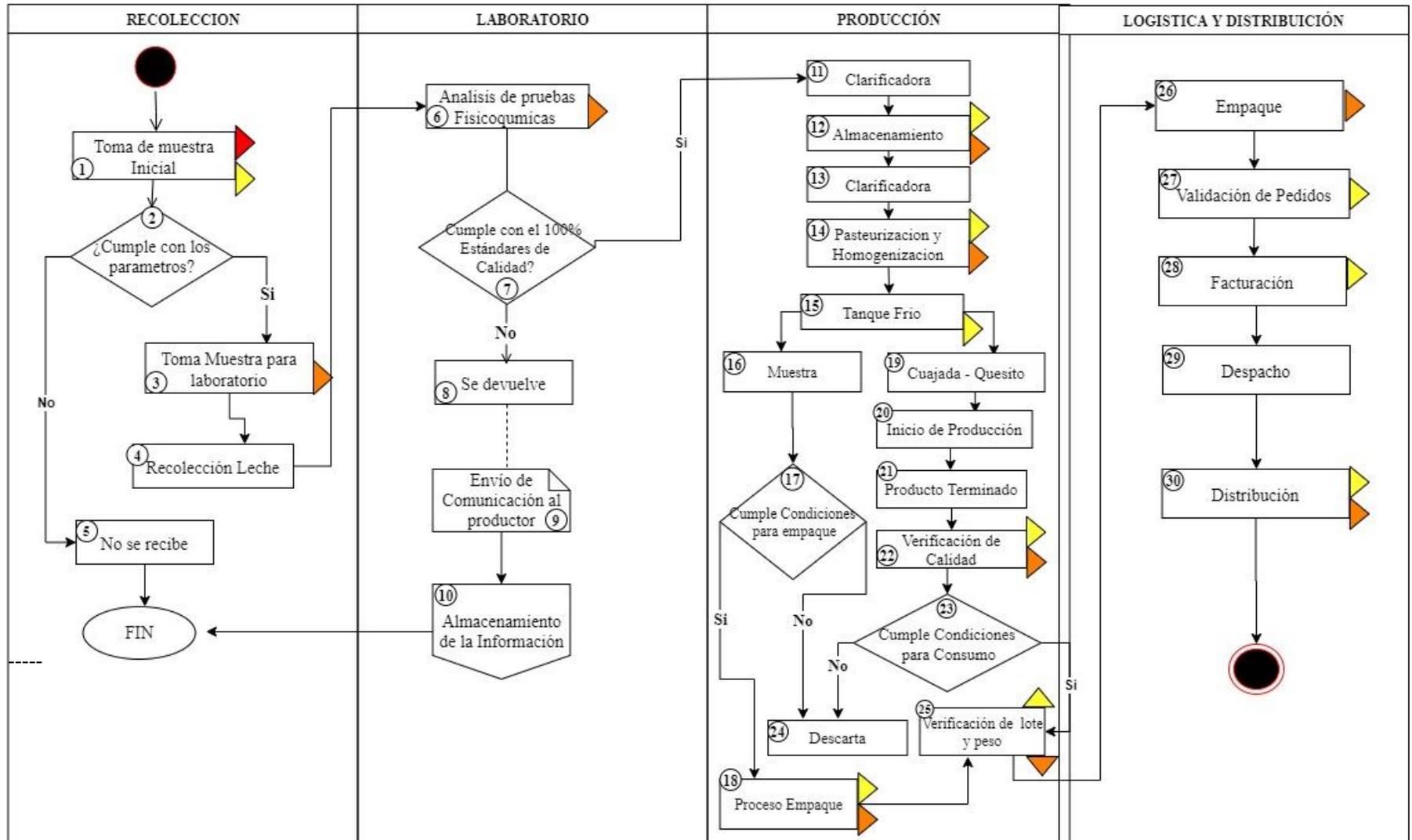


Tabla de procedimientos (Ver tabla 5)

La estructuración de esta tabla de procedimientos permite el conocimiento y análisis de cada actividad en particular y permite establecer parámetros indispensables a la hora de realizar cualquier procedimiento, lo que garantizan una cadena de calidad desde la recolección de la leche has la distribución como ciclo final de la misma, además nos permite identificar las personas responsables de cada procesos; otra función indispensable de esta tabla de procedimientos está ligada al análisis de los riesgos que se pueden presentar, cuando conocemos el funcionamiento real del área de producción láctea de una pyme del norte antioqueño

Tabla 5. Descripción proceso flujograma general

COD	DESCRIPCION	EQUIPO	PARAMETROS	RESPONSABLE
1	Los conductores del carro tanque recogen la leche en cada finca o hatu lechero de los productores.	Carro tanque	N//A	Conductor carro tanque
2	El conductor toma una muestra antes de hacer el cargue en el vehículo. El conductor realiza la prueba de alcohol y revisa las características organolépticas como olor, color y apariencia.	Dosificador de neurex	Hasta el nivel que indica el dosificador. <ul style="list-style-type: none"> • Acidez cualitativa • Formación de coágulos es positiva 	Conductor carro tanque
3	Si la leche cumple con los criterios de acidez, olor, color y apariencia el conductor carga la leche en el carrotanque, de lo contrario deja el lote en la finca.	N//A	N//A	Conductor carro tanque
4	El conductor toma una muestra para ser analizada en el laboratorio de análisis fisicoquímico de la empresa.	Frasco para toma de muestra y cucharón	N//A	Conductor carro tanque
5	Se carga la leche en el carrotanque y se registra la cantidad en el sistema electrónico de recolección	Carrotanque	N//A	Conductor carro tanque
6	Se analizan las características fisicoquímicas y organolépticas de las muestras entregadas por el conductor tanto las de la leche recogida como las de la leche no recogida.	BOECO: Analizador de leche	Registro interno documentación	Analista laboratorio de análisis fisicoquímico

7	1. Muestra de leche recogida: si cumple se procede con el recibo, de lo contrario se descarta. 2. Muestra de leche no recogida: si cumple se procede a la recolección, de lo contrario el proceso finaliza.	N//A	N//A	Directora de Calidad
8	La leche que no cumple los parámetros de laboratorio, se descarta el total del tanque recolectado.	N//A	Se informa a productor via telefónica los resultados de análisis de muestra con parámetros negativos.	Directora de Calidad
9	Se envía memorando a productor y se programa visita por parte de laboratorio.	N//A	Memorando con resultado de análisis	Directora de Calidad
10	Se archiva memorando firmado por productor, directora de calidad y gerente	Archivos productores	Firmas de: <ul style="list-style-type: none"> • Productor • Directora de calidad • Gerente 	Directora de Calidad
11	La leche aceptada se pasa por la clarificadora para eliminar la suciedad.	Clarificadora	1600 L/hora 1400	Operario de recibo
12	La leche es almacenada en tanque con sistema de frío hasta ser utilizada para el proceso de producción.	Tanque de silo leche cruda	2 a 6°C 20000 Litros	Operario de recibo
13	La leche aceptada se pasa por la clarificadora para descremar.	Clarificadora	1300 L/hora 3% 5 L crema / 1000 L leche	Operario de pasteurización
14	Pasa por el pasteurizador (pasteurización de flujo continuo) para bajar la carga microbiana. Se tienen establecidos los siguientes límites:	Pasteuriza	Temperatura	

	<p>PCC límite crítico 72 °C Límite operacional 73 °C La leche pasa por el homogeneizador para romper las partículas de grasa y evitar presencia de grumos en esta.</p>	Homogeneizador	<p>1,2 L/s 73 a 76°C 15 - 16 segundos</p> <p>Presión 1200</p>	Operario de pasteurización
15	Después de pasteurizada la leche se almacena en tanque con sistema de frío hasta ser empacada.	Tanque de leche pasteurizada	<p>2 a 6 °C 7500 L</p>	Operario pasteurización L0
16	Se toma una muestra del producto almacenado para evaluar su característica fisicoquímica. Características fisicoquímicas y organolépticas.	BOECO: Analizador de leche Peroxidasa Fosfatasa	Plan de calidad de producto por lote de producción	Analista laboratorio de análisis fisicoquímico
17	Si la lecha cumple se procede con el empaque, si no cumple para empacar leche, pero puede ser utilizada en la producción de quesos frescos se destina para ese fin. Si no cumple con la peroxidasa y la fosfatasa se descarta.	N//A	N//A	Directora de Calidad
18	La leche es empacada en bolsas individuales y de acuerdo con el tamaño solicitado en la programación de producción. Ya empacada se embala en cajas plásticas.	Empacadora de leche	<p>200 ml / 100 unds x bolsa 1000 ml /caja x 20</p>	Operario de empaque de leche
19	Se verifica lote a asignar a leche con fechas de vencimiento	N//A	Fechas de vencimiento a asignar al producto, análisis de vida útil	Directora de Calidad
20	<p>Sub productos de la leche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quesitos • Cuajadas 	N//A	N//A	Producción

21	Sistema de producción: se realiza la distribución de la leche en tinas, pasa por procesos de calentado se le agrega el cuajo, luego se realiza un quiebre de producto, para realizar proceso de desuere y molido y proceder al moldeo por gramajes solicitados	Tinas, insumos Moldes. Talegos	Cantidades para producir	Operarios de producción
22	Se separan los gramajes solicitados	Planchas	Cantidad solicitada por pedido	Operarios de producción
23	Se separan los gramajes solicitados para verificación	Balanzas calibradas	Estándares de calidad	Directora de Calidad
24	Se realiza verificación de estándares de calidad para consumo	N//A	Parámetros de INVIMA	Directora de Calidad
25	Al no cumplir con los parámetros de consumo se procede a un descarte del producto	Balanza calibrada	Se realiza un reporte en formatos de descargue por kilaje	Directora de Calidad
26	Se procede a realizar empaqué de producto en bolsas etiquetados por gramaje	Empaque por gramajes	Cantidades de pedidos para empaque	Operarios de producción
27	Se realiza una verificación de pedidos físicos y se procede a separar por cliente para su distribución	Canastillas	Planilla de pedidos	Área de logística
28	Se produce a realizar facturación, con las cantidades a despachar	Sistema de facturación	Planillas de pedios	Área de facturación
29	Se realiza la distribución de los pedidos a los clientes con facturas	Carro de distribución	Facturas físicas	Área de Logística
30	Fin de la cadena de producción	N//A	Facturas firmadas por cliente	Área de Logística

El análisis del paso a paso a través de los procesos de cada una de las áreas de la empresa nos lleva a realizar de manera detallada una matriz de riesgo (Ver tabla 6) en la que se clasifican cada uno de estos, interno, externo, de control, mediante la medición de la probabilidad y los niveles de ocurrencia (Ver tabla 7) nos lleva a determinar la frecuencia y el impacto de cada uno de los riesgos identificados. Esta información permite la elaboración de un mapa de calor (Ver Gráfico 2) en el cual se identifica que si bien la frecuencia del riesgo es moderada su impacto siempre es alto, pues los riesgos más destacados se presentan en los procesos con altos niveles de producto, donde la materialización del riesgo causa pérdidas importantes de materia prima cuyo impacto (Ver tabla 8) puede ser económico; involucrando de manera inmediata las finanzas y la rentabilidad de la empresa; social afectando la reputación de la empresa con distribuciones de producto con deficientes procesos de calidad.

Todo riesgo que implique pérdida de recursos lo cual se traduce en dinero no tienen como tal materialidad, esto significa que hay que prestarles la mayor importancia posible (ver tabla 6).

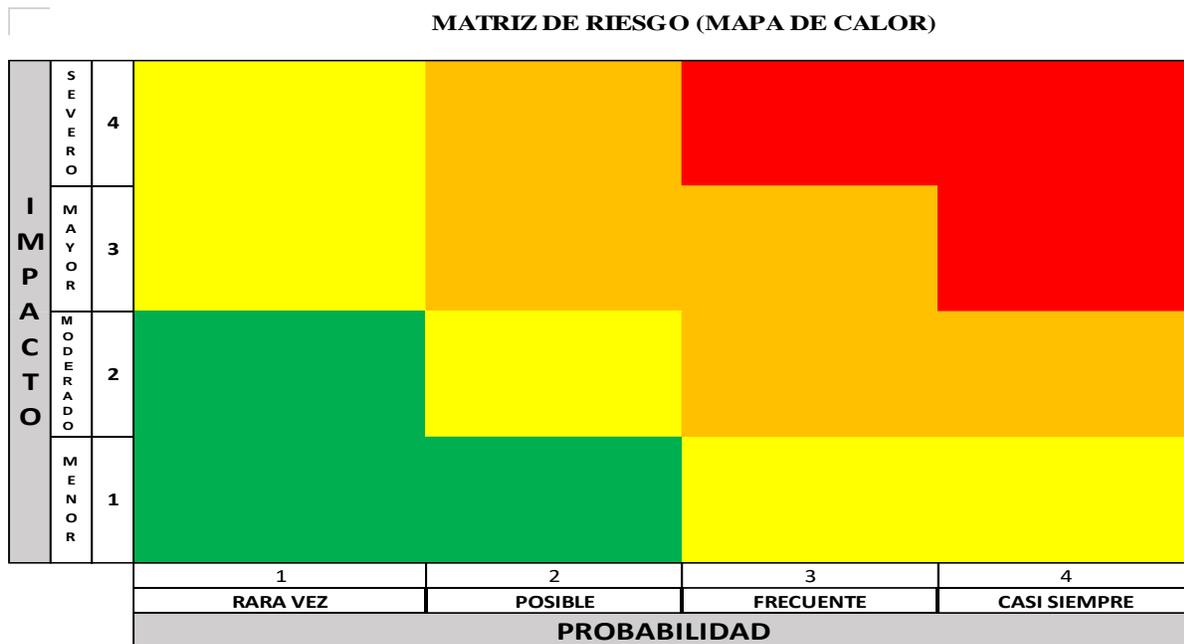
Tabla 6. Matriz de Riesgo

MATRIZ DE GESTIÓN DE RIESGOS										
CONTEXTO ESTRATÉGICO E IDENTIFICACIÓN					EVALUACIÓN INICIAL					
CONTEXTO ESTRATÉGICO		IDENTIFICACIÓN DEL RIESGO			CLASE DE RIESGO	PROBABILIDAD	IMPACTO	PERFIL DEL RIESGO	ZONA DE RIESGO	TIPO DE ACCIÓN
PROCESO	CONTEXTO/RUPOS INTERES	RIESGO (Posible falla) Y/O OPORTUNIDAD	POSIBLES CAUSAS	EFECTO (Consecuencias)						
RECOLECCIÓN	INTERNO	Datos herrados en la medición de la leche al momento de su recibo.	Falta de ética, honradez, lealtad y sentido de pertenencia con la empresa.	Inflar los inventarios de insumos de producción en la compra.	R	2	4	32	ALTA	EVITAR
RECOLECCIÓN	INTERNO	Mal procedimiento en la recolección de muestras para cargue.	Desconocimiento o negligencia no se realice el proceso de la forma apropiada.	Devolución de la leche al Productor.	R	1	3	12	MODERADA	REDUCIR
RECOLECCIÓN	INTERNO	Intercambiar las muestras de los productores.	Descuido del personal a cargo.	En caso de que la muestra no cumpla las condiciones establecidas, se realiza la devolución al productor equivocado.	R	2	2	16	MODERADA	REDUCIR
RECOLECCIÓN	EXTERNO	Fallas mecánicas en los carros de recolección.	Falta de verificación del estado del vehículo antes de salir al recorrido.	Daño en el producto en caso de que no haya una solución oportuna.	R	2	3	24	ALTA	EVITAR
LABORATORIO	INTERNO	Mal procedimiento en el análisis de las muestras.	Descuido del personal a cargo. Mal estado de los equipos. Alta carga laboral.	*Generar desabastecimiento en el caso de que el producto tenga las condiciones apropiadas, y sea realice una devolución. * Daño del producto ya recibido en caso de recepción de materia prima que no cumpla con las condiciones necesarias.	R	2	3	24	ALTA	EVITAR
PRODUCCIÓN	INTERNO	Desperdicio de materia prima en proceso de almacenamiento.	Error en la medición de la presión de las valbulas.	Desperdicio de materia prima.	R	3	3	36	ALTA	EVITAR
PRODUCCIÓN	INTERNO	Error en el proceso de Pasteurización y Homogenización.	Error en la programación de las valbulas de temperatura, generar mayor o menor de la establecida.	Pérdida de materia prima - disminución de la calidad del producto.	R	3	3	36	ALTA	EVITAR
PRODUCCIÓN	INTERNO	Pérdida de cadena de frío determinada entre 2 a 6 °C	Descuido del personal a cargo de la pasteurización.	Pérdida de materia prima - disminución de la calidad del producto.	R	2	4	32	ALTA	EVITAR
PRODUCCIÓN	INTERNO	Derrame de la leche en el llenado de los tanque en el proceso de pasteurización.	Descuido del personal a cargo	Pérdida de producto por derrame	R	3	2	24	ALTA	EVITAR
PRODUCCIÓN	INTERNO	Falta de equipos de respaldo, en caso de que se produzcan fallas técnicas.	*Para algunas áreas falta de presupuesto. *Falta de previsión.	Pérdida de producto. Retrazos en los procesos. No alcanzar la metas	R	1	3	12	MODERADA	REDUCIR
PRODUCCIÓN	INTERNO	Aseo y desinfección adecuada tanto del área de trabajo como de los utensilios utilizados.	* Tiempo, proceso se realiza de manera rápida. * Uso inadecuado de elementos de desinfección, se utiliza mayor o menor cantidad de la establecida.	Contaminación del producto, al realizar el proceso.	R	2	4	32	ALTA	EVITAR
PRODUCCIÓN	INTERNO	Desperdicio de materia prima en el proceso de amasado del queso.	*personal con poca experiencia en el proceso. * Falta de coordinación entre el proceso de molida y amasado.	Desperdicio de materia producto	R	1	2	8	BAJA	TRANSFERIR, COMPARTIR, ASUMIR
PRODUCCIÓN	INTERNO	Desconfiguración de la maquina de cellado de las bolsas	* Falta de Mantenimiento de la maquinaria. * Ciclos de mantenimiento de las maquinarias muy amplios.	Pérdida producto, y material de empaque.	R	2	3	24	ALTA	EVITAR
PRODUCCIÓN	INTERNO	Error al etiquetar las fechas de vencimiento.	Descuido del personal a cargo.	* Reproceso. * Pérdida de producto. * Pérdida de confiabilidad en el mercado	R	1	3	12	MODERADA	REDUCIR
DISTRIBUCIÓN	EXTERNO	Pérdida de cadena de frío en el proceso de distribución del producto.	* Los vehículos no cuentan con un buen sistema de frío. * Falta de coordinación para la entrega de producto. * Los conductores no tiene en cuenta los tiempos establecidos en los que los productos pueden estar expuestos.	* Pérdida de producto. * Alteración del sabor de los productos.	R	2	2	16	MODERADA	REDUCIR
DISTRIBUCIÓN	EXTERNO	Robo del producto	Sectores con alteración el orden público	Pérdida definitiva del producto	R	1	4	16	MODERADA	REDUCIR
LOGÍSTICA	INTERNO	Mala coordinación de pedidos	Pedidos duplicados. * Omisión de pedidos * Confusión de cantidades y/o productos.	*Desabastecimiento, se produce una menor cantidad. * Exceso de producción. * Incumplimiento.	R	2	2	16	MODERADA	REDUCIR

Tabla 7. Criterios de Análisis de Probabilidad de Ocurrencia

CRITERIOS DE ANÁLISIS DE PROBABILIDAD DE OCURRENCIA		
DESCRIPCIÓN	DEFINICIÓN	NIVEL DE OCURRENCIA
RARA VEZ	Baja probabilidad de ocurrencia, puede ocurrir rara vez.	1
POSIBLE	Mediana probabilidad de ocurrencia, es posible que ocurra eventualmente	2
FRECUENTE	Alta probabilidad de ocurrencia, ocurre reiterativamente.	3
CASI SIEMPRE	Muy alta probabilidad de ocurrencia, es casi segura.	4

Gráfico 2. Mapa de Calor



ZONA ROJA:	Los riesgos de esa Zona deben ser mitigados de inmediato, y su prioridad es 1
ZONA NARANJA:	Los riesgos de esa Zona tienen prioridad 2
ZONA AMARILLO:	Los riesgos de esa Zona tienen prioridad 3
ZONA VERDE:	Los riesgos de esa zona tienen prioridad 4

PRIORIDAD 1:	Atención inmediata No da Espera, Sino se mitigan se materializa el riesgo
PRIORIDAD 2:	Atención Urgente, puede esperar, pero sino se mitigan se es posible que ocurra
PRIORIDAD 3:	Atención importante, de no hacerse nada, el riesgo no se materializa de manera importante
PRIORIDAD 4:	Atención a criterio, de no hacerse nada el riesgo no hace afectaciones importantes

Elaboración Propia

Tabla 8. Criterios de Análisis de Nivel de Impacto

CRITERIOS DE ANÁLISIS DE NIVEL DE IMPACTO						
DIMENSIÓN	ÁREA DE IMPACTO / ÁREA DE RIESGO	DESCRIPCIÓN DEL IMPACTO QUE EL RIESGO PUEDE GENERAR EN ORGANIZACIÓN	MENOR	MODERADO	MAYOR	SEVERO
			1	2	3	4
			No genera efectos negativos o son mínimas y no tiene consecuencias y acciones posteriores	Genera efectos negativos pero con consecuencia leves y subsanables con poca inversión de tiempo y recursos	Efectos negativos de gran impacto, pero reversibles o subsanable con inversión tiempo y recursos	Catastrófico / efectos negativos o daños no reversibles o demora en recuperarse con gran inversión de tiempo y recursos
ECONOMICO	Financiero	Afecta la rentabilidad o retorno de la inversión - Riesgos de pérdidas económicas directas.	Perdida hasta del 0,15% de las ventas anuales	Perdidas entre el 0,15% al 0,5% de las ventas anuales	Perdidas entre el 0,5% al 1% de las ventas anuales	Perdidas mayores al 1% de las ventas anuales
	Continuidad del Negocio	Riesgos de interrumpir la producción de manera parcial o totalmente	Interrupciones en la producción hasta por 1 día	Interrupciones en la producción entre 1 y 3 días	Interrupciones en la producción entre 4 y 10 días	Interrupciones de la producción mayores a 10 días.
SOCIAL	Impacto Reputacional	Riesgos de daño causado a la imagen o reputación de la empresa.	De conocimiento interno, irrelevante No genera malestar o insatisfacción al cliente	De conocimiento externo (zonal), sin afectación de la imagen, el cliente puede dejar una observación al respecto.	De conocimiento externo (zonal), con afectación de la imagen, el cliente reporta una queja o reclamación al respecto.	Daño en la imagen con alcance departamental Genera molestias en el cliente, suspende o termina relación comercial, divulga su mala experiencia a
	Impacto Jurídico	Riesgos de demandas y/o sanciones legales y que pueden ser de tipo económico, legal o penal.	Situaciones con consecuencia jurídica que se puede resolver con conciliación o arbitramento	Demanda civil de menor cuantía	Demanda civil de mayor cuantía	Sanción penal a representante legal o accionistas.

4.2. Resultados cuantitativos: análisis de encuestas

La aplicación de encuestas (Ver Anexo 4) a 17 pymes del sector lácteo del norte de Antioquia de las cuales 10 respondieron de manera oportuna, además de una encuesta al área de producción de la empresa representativa del sector (Ver anexo 5). Las encuestas, nos permitieron evidenciar que son pocas las empresas de este sector que cuentan con un sistema de control interno debidamente estructurado, las encuestas también permitían evaluar los componentes del control interno, en ella se evidenciaron fortalezas en el ambiente de control con un 30 y el 40% de favorabilidad. Con respecto a la información y comunicación también se observa un buen posicionamiento con un 50 y 80% de difusión, tanto de los objetivos del control interno como de las funciones y responsabilidades de los empleados.

Con respecto al control de riesgos y monitoreo de los mismos los porcentajes son menores; aspecto que preocupa si se tiene en cuenta que el control interno tiene como propósito principal el minimizar el riesgos, permitiendo anticiparse en lo posible a la detección de alteraciones en los procesos establecidos, por lo tanto estos componentes deberían ser los más fortalecidos con el seguimiento y la evaluación continua de los mismos, con el fin de identificar si los controles establecidos si están contribuyendo a la mitigación de los riesgos que se tienen dentro de la empresa, lo que garantizaría la prevención de la pérdida de recursos; para nuestro caso en particular el área de producción se aseguraría solvencia financiera en la medida que se eviten los desperdicios de materia prima, la calidad de los productos, la oportunidad en su distribución. Es importante tener presente que el control interno efectivo solo puede ayudar a la empresa a lograr sus objetivos, más no asegura el éxito de la empresa.

4.2.1 Encuesta Sistema Control Interno pymes norte de Antioquia

¿La empresa cuenta con normas de control interno adecuadamente establecidas?



Gráfico 3.

A pesar contar con el 40% de normas de control Totalmente adecuadas, se de nota que el ambiente de control tiene muchas falencia dado que el 60% de las empresas no cuentan con un control interno adecuado o no existe.

¿La empresa tiene definidos los alcances de los objetivos del control interno ?

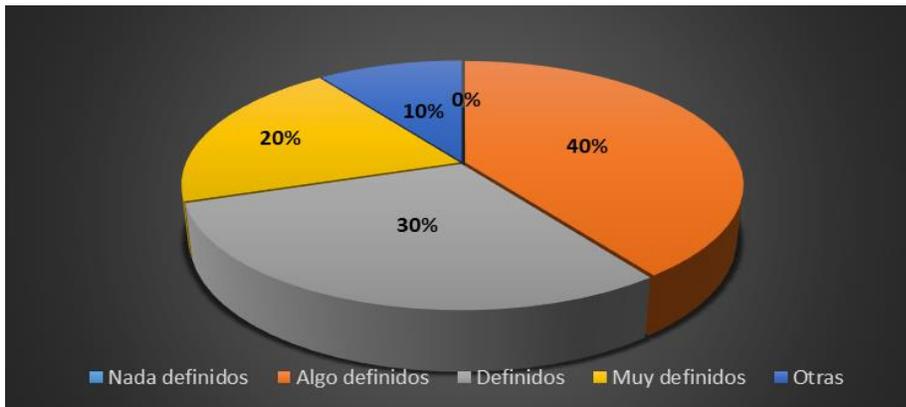


Gráfico 4.

En concordancia con el análisis anterior, se muestra que el ambiente de control no está aun claramente interiorizado por la dirección, dado que los objetivos de control internos son su responsabilidad y deben estar plenamente definidos.

¿Existen lineamientos que establezcan los pasos y procedimientos para llevar a cabo una Administración transparente dentro de las diferentes áreas de la empresa?



Gráfico 5.

Se evidencia en la muestra que el 30% cuenta con lineamientos administracion transparentes, el otro porcentaje a pesar de que cuentan con estos, no se evidencia una aplicación satisfactoria.

¿La empresa realiza la difusión de los objetivos y metas de los principales procesos y proyectos a cargo de cada una de las áreas entre su personal ?

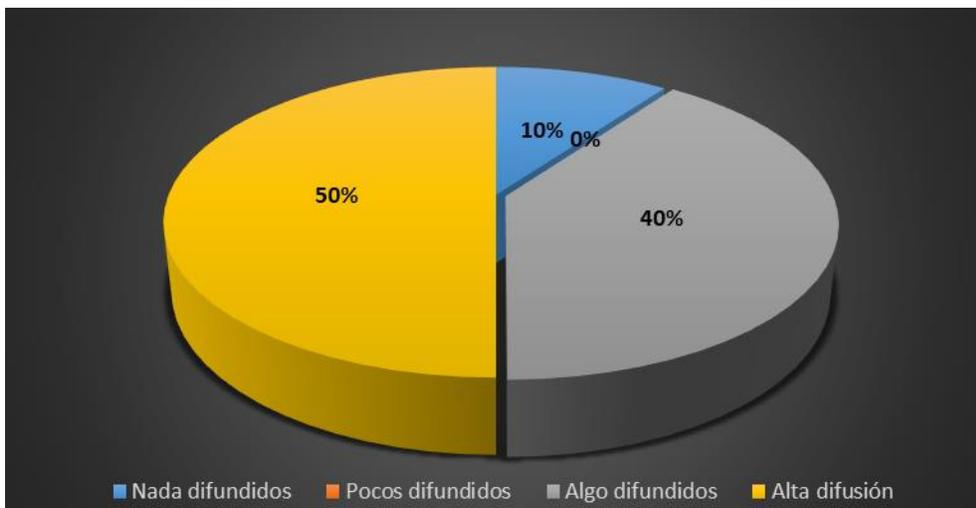


Gráfico 6.

Se evidencia el cumplimiento del principio del control interno de información y comunicación pues el 50% de las empresas participan a su personal en los objetivos y metas que se quieren alcanzar.

¿El personal conoce de las funciones y responsabilidades que tienen que cumplir?

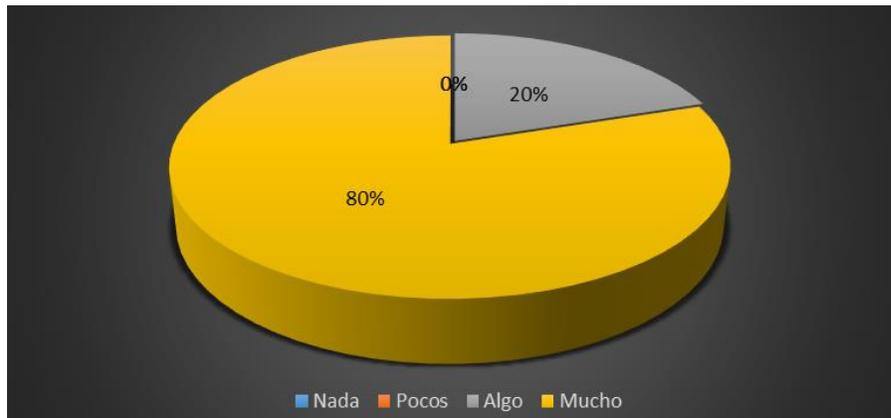


Gráfico 7

En consecuencia, con la anterior respuesta es más notorio el cumplimiento del principio de comunicación dado que el 80% de las empresas encuestadas manifiestan que el personal tiene pleno conocimiento de sus responsabilidades y funciones.

¿La empresa cuenta con segregación de funciones adecuada?

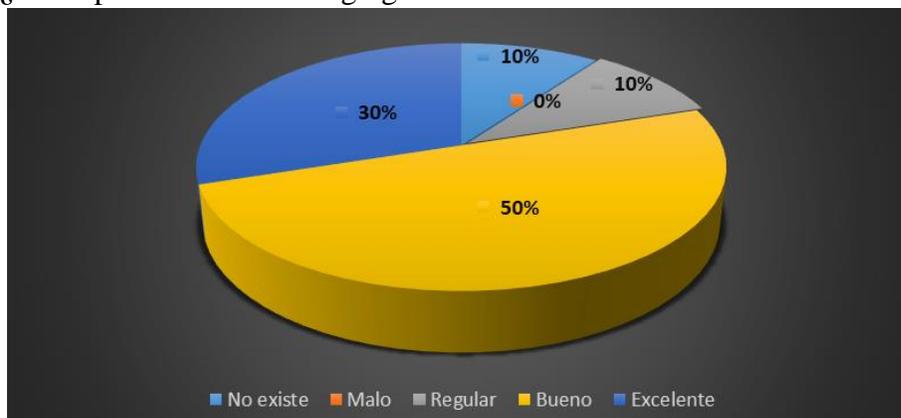


Gráfico 8

Un 30% de las empresas cuentan con una excelente segregación de funciones el otro 50% la define como buena lo que permite fluidez en los procesos.

¿La empresa cuenta con un procedimiento para la identificación de riesgos en cada una de las áreas?

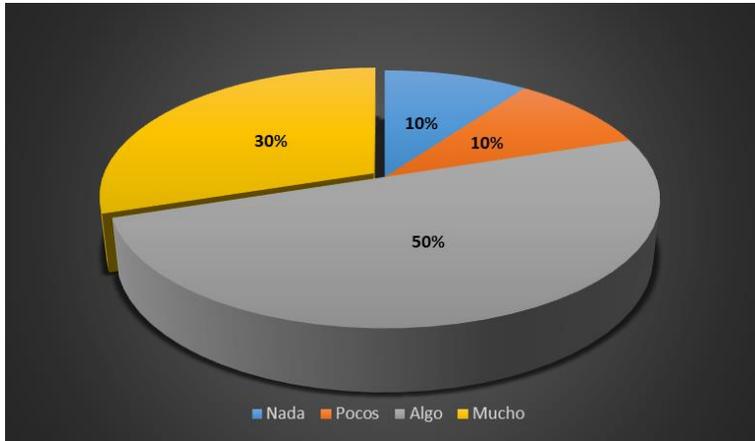


Gráfico 9

En coherencia con la pregunta si se cuentan con normas de control interno en la empresa, el 40% de las empresas dicen contar con un sistema de control interno en el area de produccion, pero se evidencia que el 60% restante aun necesita fortalecerlo.

¿Se considera eficiente el sistema de control interno en el área de producción de su empresa?

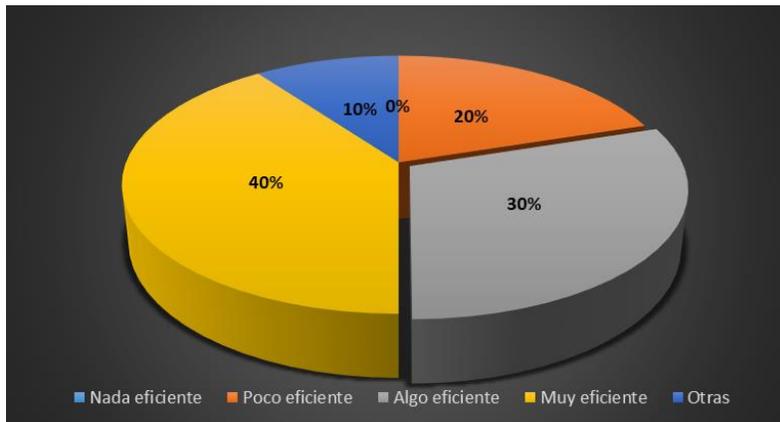


Gráfico 10

En coherencia con la pregunta si se cuentan con normas de control interno en la empresa, el 40% de las empresas dicen contar con un sistema de control interno en el área de producción, pero se evidencia que el 60% restante aún necesita fortalecerlo.

4.2.2 Encuesta Control Interno en el área de Producción lácteos El Pino

¿Cree usted que es necesario aplicar un sistema de control interno en la empresa?

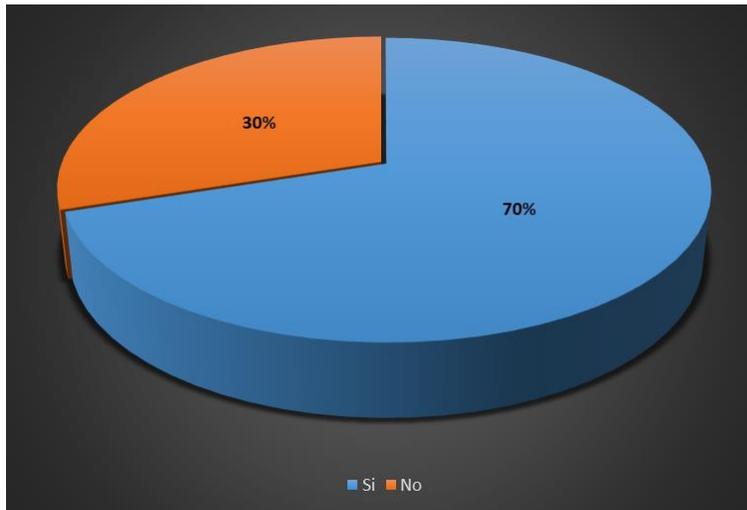


Gráfico 11

¿Considera que el diseño de un manual de funciones y procedimientos de control interno contribuirá al desarrollo de la empresa?

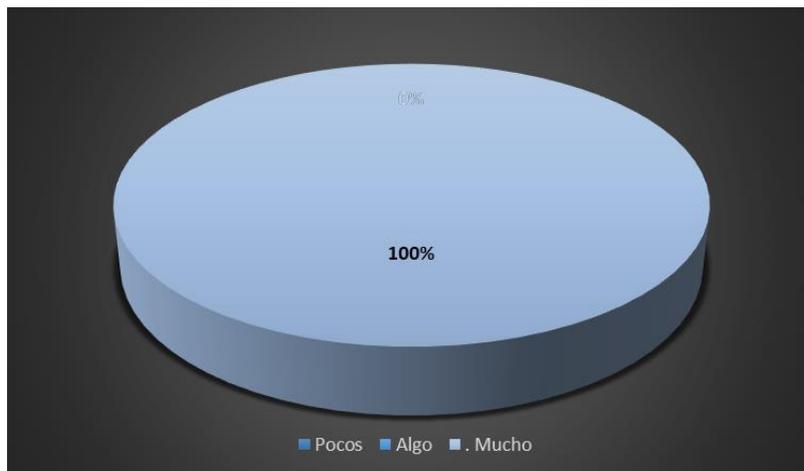


Gráfico 12

Hay un desconocimiento evidente sobre el control interno, cuando se pregunta por la necesidad de implementar el control interno hay un 30% que dice que no, pero si se pregunta por

la definición de un manual de funciones consideran que sí, esto indica que hay confusión en los conceptos.

¿La empresa posee un código de ética?

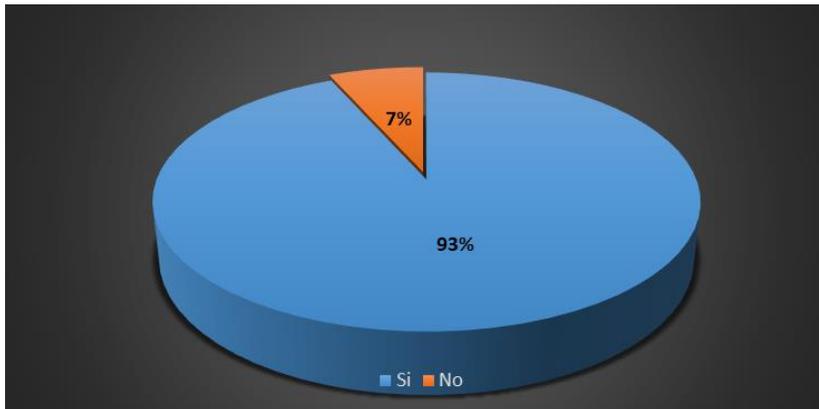


Gráfico 13

Es bastante importante que el 93% de los encuestados afirman que la empresa cuenta con un código de ética.

¿Qué tanto conoce usted los objetivos del control interno de la empresa donde labora actualmente?

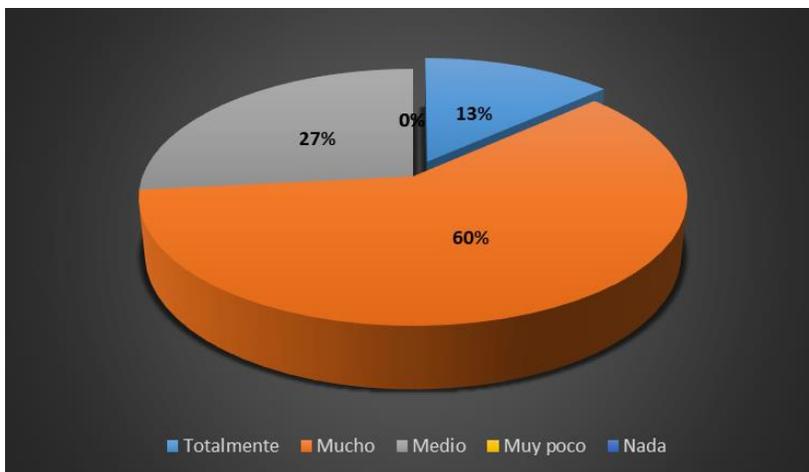


Gráfico 14

Solo un 13% conoce en su totalidad los objetivos del control interno, lo que muestra que si bien se tiene implementado el control interno hace falta difusión e interiorización de sus objetivos dentro de los empleados de la empresa.

¿Conoce usted si se ha implementado un manual de funciones dentro del área de producción de la empresa?

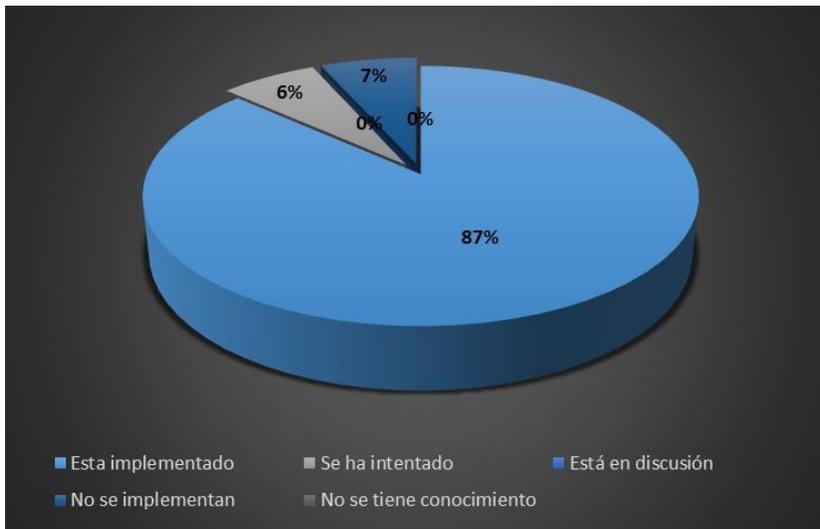


Gráfico 15

¿Conoce específicamente en que consiste el manual de funciones del área de producción de la empresa?

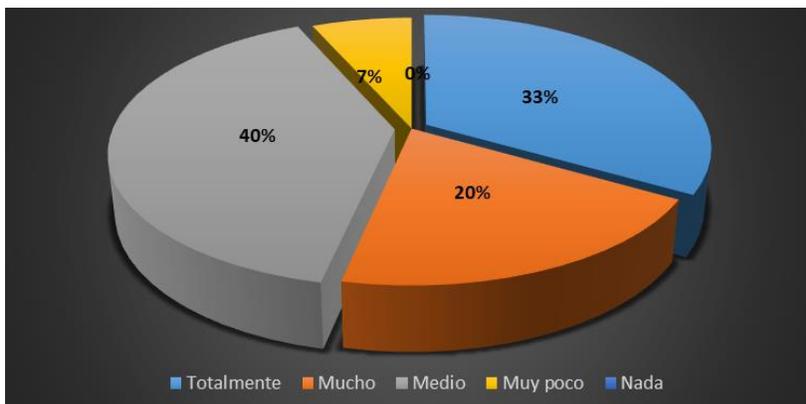


Gráfico 16

Cuando se pregunta si se tiene implementado el manual de funciones dentro de la empresa el 87% responde que esta implementado, pero solo el 33% conoce totalmente y un 20% lo conoce

mucho, mas no en su totalidad lo que deja un amplio porcentaje que por no conocer bien sus funciones ponen en riesgo los procesos que se realizan en el area.

¿Posee una descripción detallada de las funciones que usted debe desempeñar en sus áreas de trabajo?

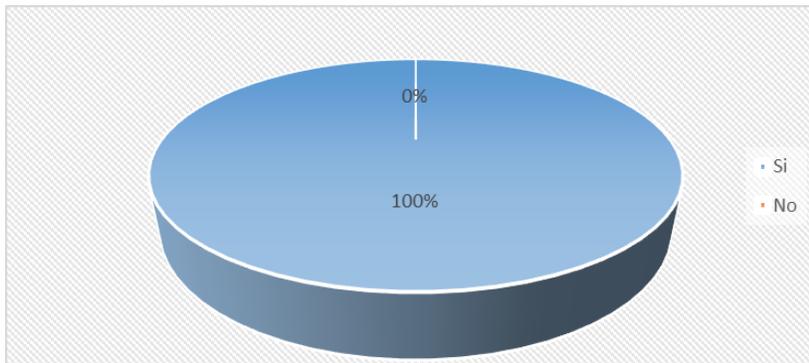


Gráfico 17

¿Cree usted que es importante el desempeño de sus funciones para las demás áreas de la empresa?

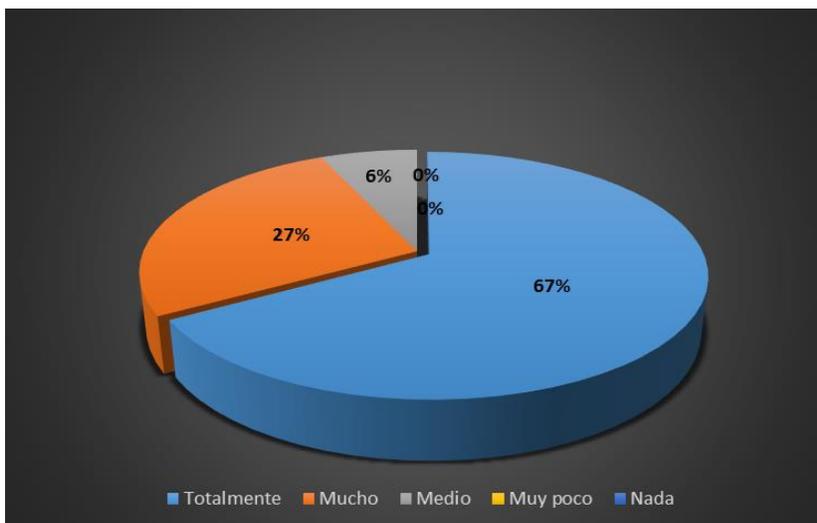


Gráfico 18

El 100% de los empleados afirma tener en detalle cada una de sus funciones, pero un 33% no tiene clara la importancia de su desempeño dentro de las demás áreas de la compañía, lo que indica falencias en el sistema de control interno.

¿Considera usted que las capacitaciones que se reciben por parte de la empresa mejoran su desempeño laboral?

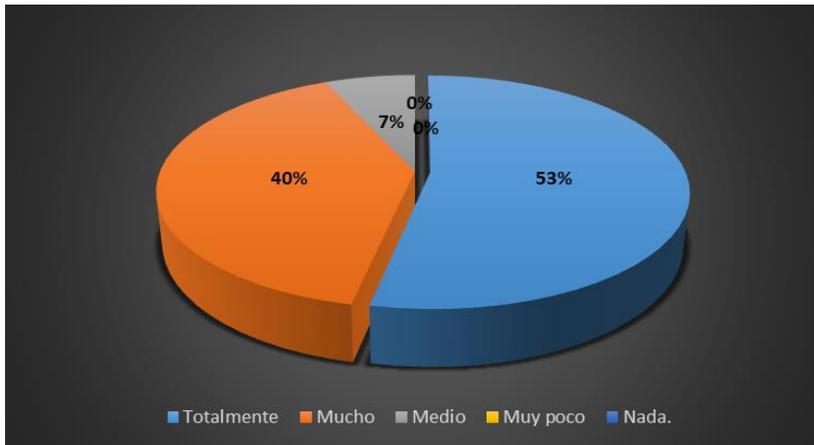


Gráfico 19

Se evidencia que en un 53% que las capacitaciones aportan totalmente al desempeño laboral de los empleados un 40% afirma que mucho, lo que indica que son acertadas las capacitaciones propuestas por la empresa.

¿Se considera usted involucrado en los procesos de control interno en su área?

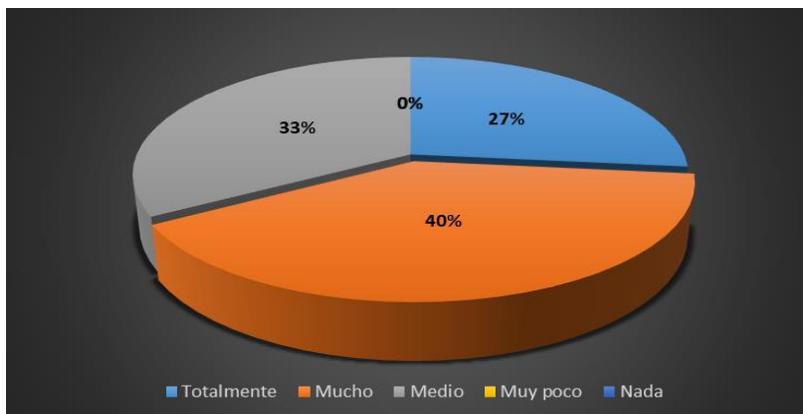


Gráfico 20

Solo el 27% de los empleados se sienten totalmente involucrados en el proceso de control interno de la empresa, lo cual podría estar ligado a que sean los supervisores o personal de mayor gerarquía dentro del área de producción y no los operarios.

¿En qué áreas de la empresa considera que hay deficiencias en los procesos establecidos?

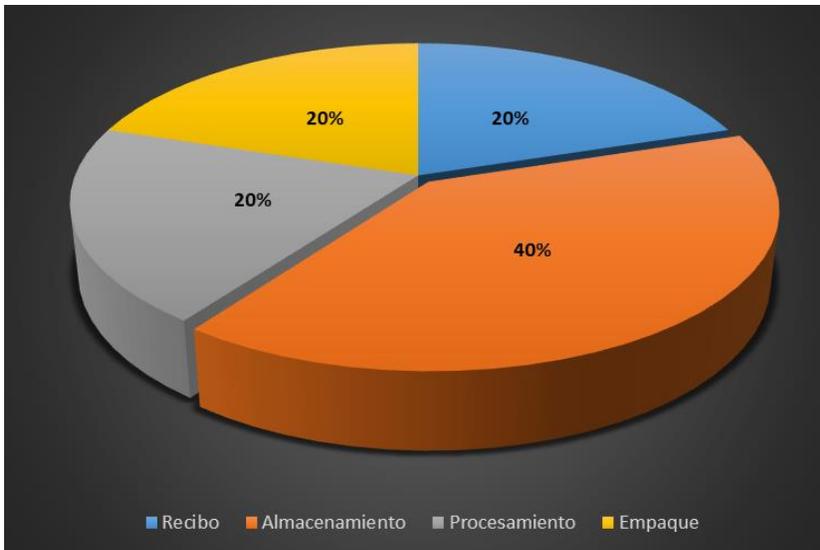


Gráfico 21

¿Se han implementado mecanismos de calidad en la supervisión de todos los niveles de producción?

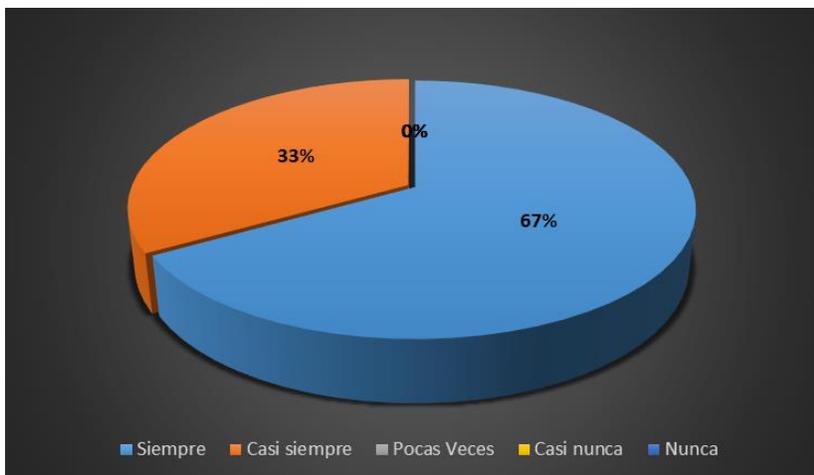


Gráfico 22

Un 67% de los empleados dicen que se tienen mecanismos de calidad en la supervisión de los procesos, pero cuando se pregunta por las deficiencias en los mismos, se muestra que existen en

mediana (20%) y mayor (40%) proporcion entre una area y otra, lo que podria indicar deficiencias a su vez en los procesos de calidad que se tienen establecidos.

¿Existe un sistema de gestión de calidad?

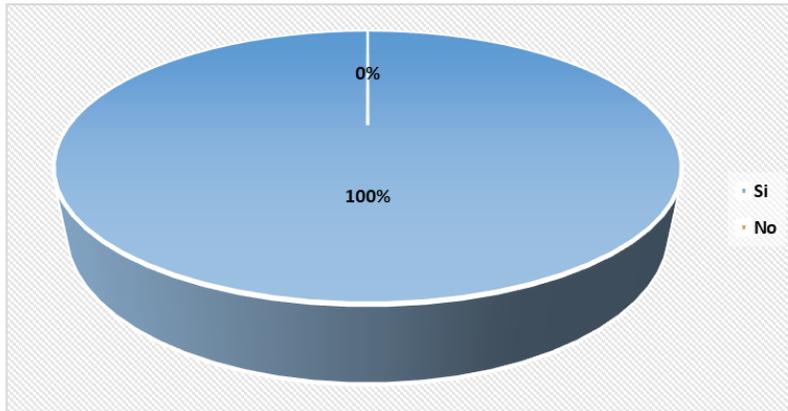


Gráfico 23

Si bien el 100% afirma que existe un sistema de gestión de la calidad, podríamos determinar que este no es totalmente eficiente, dado que el área operativa presenta entre el 20% y el 40% de dificultades en los procesos.

¿Cómo considera usted los mecanismos para identificar eventos de riesgo tanto internos como externos en el área de producción?

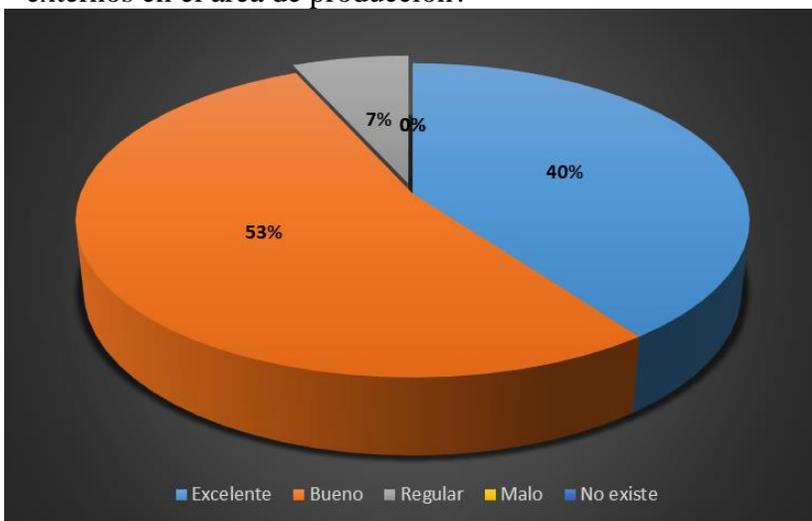


Gráfico 24

Es evidente que los mecanismos de identificación de los riesgos en el área de producción de la empresa son apropiados dado que solo un 7% del personal no los ve tan apropiado.

¿Se tiene establecido un formato de reporte de los riesgos detectados dentro del área de producción?

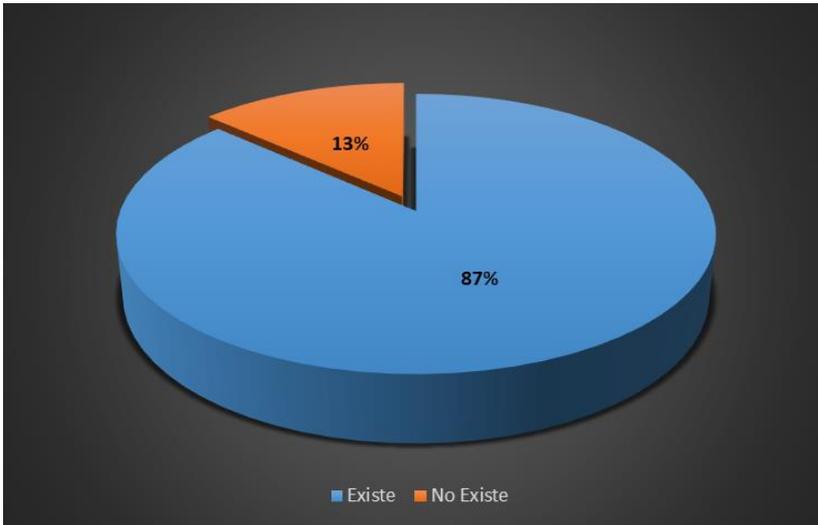


Gráfico 25

La empresa cuenta definitivamente con un formato de reporte de riesgos, a pesar de que un 13% dice que no existe, este personal puede pertenecer a un proceso en el cual no se hace necesario su manejo.

¿Considera usted que hay una información clara y oportuna dentro las diferentes etapas (Recolección-Laboratorio-Producción-distribución) del del área de la empresa?

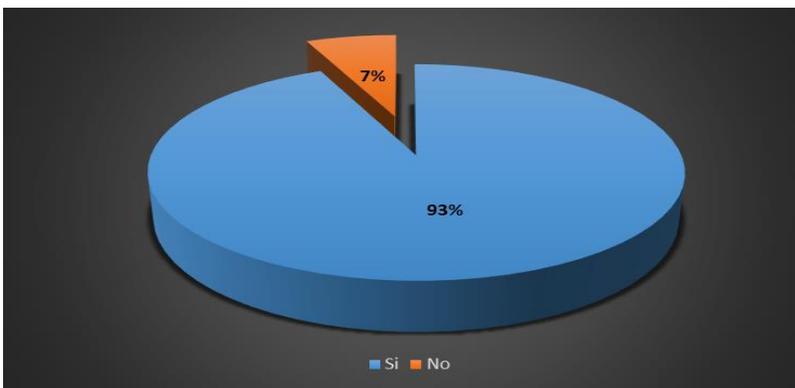


Gráfico 26

El 93% de los encuestados consideran que hay buena y oportuna comunicación dentro de los diferentes procesos del area de produccion lo que indica una fortaleza en el componente de comunicación y control del sistema de control interno de la empresa.

¿Considera eficiente el proceso de control interno en el área de producción?

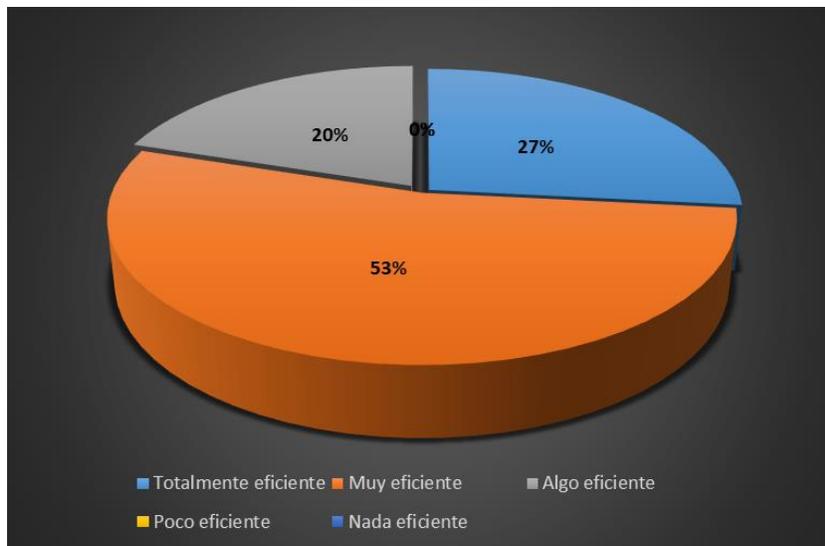


Gráfico 27

El 53% de los encuestados consideran que hay buena y oportuna comunicación dentro de los diferentes procesos del area de produccion lo que indica una fortaleza en el componente de comunicación y control del sistema de control interno de la empresa.

5 CAPÍTULO V CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5 Conclusiones

Las empresas del sector lácteo del norte de Antioquia en un buen porcentaje cuentan con el sistema de control interno, sin embargo, se identifica a través de las encuestas que este no se encuentra totalmente estructurado puesto que se evidencian fortalezas solo en algunos componentes del control interno.

Podríamos decir que las pymes del sector lácteo del Norte de Antioquia no han interiorizado, ni se han concientizado de la importancia que tiene el sistema de control interno y el impacto que puede generar en su crecimiento y fortalecimiento de la productividad.

En tiempos donde las empresas están expuestas a diferentes tipos de riesgos, el control interno servirá como base fundamental para realizar una buena; de los mismos, así se podrá minimizar el impacto que pueden generar dentro de una empresa en un periodo de tiempo determinado.

No solo es importante contar con un sistema de control interno estructurado, también es fundamental el seguimiento y evaluación de las diferentes políticas y controles de los riesgos en cada uno de los procesos para que se cumpla con el objetivo fundamental que busca el control interno salvaguardar los recursos y los activos de la empresa.

Implementar un sistema de control interno es vital para que una empresa funcione de manera eficiente, proporcionando seguridad en las operaciones ya que un eficiente sistema de control proporciona tranquilidad a la empresa, aunque no una seguridad absoluta.

Resaltar la importancia del control interno para las pymes del sector lácteo del Norte de Antioquia, en la medida que se entienda claramente que el compromiso para lograr su adecuado funcionamiento parte de cada miembro de la empresa. Se deberá realizar una labor encaminada a la sensibilización, a la capacitación, a la generación de una cultura tendiente a buscar el mejoramiento continuo en cada uno de los procesos que se lleven a cabo.

La consolidación del control interno, no solo debe ser un privilegio para empresas con una gran estructura, este también debe ser aplicable a todo tipo de empresa independientemente de su naturaleza económica y tamaño.

6 Recomendaciones

Después de realizar la investigación y recopilar los resultados tanto de las pymes encuestadas, como de la empresa seleccionada para el análisis y la observación interna de los procesos productivos del sector lácteo del norte de Antioquia, realizamos las siguientes recomendaciones como parte de nuestro aporte al mejoramiento de la administración en las áreas de producción de este gremio.

Se recomienda al área administrativa de las empresas lácteas del norte antioqueño, realizar un análisis de la aplicabilidad del sistema del control interno que poseen, ya que esté, de acuerdo a los resultados de la encuesta realizada, presenta varios vacíos que, a la hora de realizar una evaluación de su funcionamiento, puede representar fallas en el debido proceso, teniendo en cuenta que el sistema de control interno funciona como un engranaje, cada componente de este es sumamente necesario para alcanzar los objetivos planteados.

Además, la divulgación del sistema de control interno representa un gran margen de éxito, ya que se evidencia que las personas que respondieron la encuesta poseen conocimientos muy mínimos del funcionamiento y la estructuración que poseen el sistema de control interno en la empresa, también desconocen cuáles son los alcances que tiene, dentro de cada área de las pymes, una capacitación enfocada a involucrar a cada miembro de la empresa les permitirían apropiarse más del tema y de esta manera aportar a su buen funcionamiento.

Realizar una evaluación periódica del sistema de control interno permitiría a las empresas conocer de ante mano, los componentes que presentan baja aplicabilidad y reforzarlos con estrategias de divulgación y responsabilidades en cada área, además de ayudar a definir objetivos comunes e individuales para alcanzar la generalidad de las metas.

Por último, recomendamos a la administración de cada empresa encuestada; como muestra representativa de esta investigación, involucrarse al máximo en la implementación del sistema control interno, conociendo que este posee las herramientas necesarias para fortalecer cada área, además, es de suma importancia que se desarrolle un control interno en las áreas productivas de la empresa, teniendo en cuenta que estos capitales de trabajo representan el 80% de la rentabilidad de la pyme. consecuentemente con lo que pudimos observar las áreas de producción de las empresas lácteas del norte antioqueño, todavía poseen un sistema muy artesanal de producción lo cual es un factor de alto riesgo, ya que el cumplimiento y la efectividad de un buen procedimiento de funciones está altamente ligado a la ética laboral y el control implementado en cada actividad productiva.

7 Referencias

- Comité Internacional de Normas de Auditoría y Seguridad (IAASB). (2015). <https://ecoleyes.com>. Obtenido de <https://ecoleyes.com/consultoria-de-alto-nivel/division-contable/nai/>
- Federación Internacional de Contadores (IFAC). (2015). <http://assuran.com.co>. Obtenido de <http://assuran.com.co/wp-content/uploads/2018/02/NIEA-ISAE-3000-5.pdf>
- ACOPI Antioquia. (2020). <https://www.acopiantioquia.org>. Obtenido de <https://www.acopiantioquia.org>: <https://www.acopiantioquia.org/quienes-somos>
- Amacifuén Pinedo, C. L. (2020). <https://repositorio.upeu.edu>. Obtenido de <https://repositorio.upeu.edu>: https://repositorio.upeu.edu.pe/bitstream/handle/UPEU/3892/Cesar_Trabajo_Bachillerato_2020.pdf?sequence=4
- Asturias Corporacion Universitaria. (2018). <https://www.centro-virtual.com/recursos>. Obtenido de <https://www.centro-virtual.com/recursos>: https://www.centro-virtual.com/recursos/biblioteca/pdf/introduccion_administracion/unidad3_pdf5.pdf
- Atehortúa Hurtado, F. (2005). Auditorias internas en los sistemas de gestion de calidad. En F. Atehortúa Hurtado, *Gestion de auditoria de Calidad para organizaciones publicas* (págs. 151-174). Medellin : Universidad de Antioquia.
- Biler Reyes, S. A. (16 de 12 de 2016). *Auditoria. Elementos esenciales*. Obtenido de <https://www.dominiodelasciencias.com>: <https://www.dominiodelasciencias.com/ojs/index.php/es/article/view/379/439>
- Brító Gómez, D. (2018). El riesgo empresarial. *Universidad y Sociedad vol.10*, http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202018000100269.
- Colombia FINTECH. (08 de 09 de 2020). <https://www.colombiafintech.co>. Obtenido de <https://www.colombiafintech.co>: <https://www.colombiafintech.co/novedades/el-62-de-las-pymes-colombianas-no-tiene-acceso-a-financiamiento#:~:text=Cerca%20de%20la%20mitad%20de,solo%2020%25%20sobrevive%20al%20tercero.&text=Una%20reciente%20investigaci%C3%B3n%20del%20Instituto,acceso%20a%20>
- Colombia FINTECH. (08 de 09 de 2020). www.colombiafintech.co. Obtenido de <https://www.colombiafintech.co/novedades/el-62-de-las-pymes-colombianas-no-tiene-acceso-a-financiamiento>

- Congreso de Colombia. (10 de 07 de 2000). <https://minciencias.gov.co>. Obtenido de <https://minciencias.gov.co/sites/default/files/upload/reglamentacion/ley-590-2000.pdf>
- Congreso de Colombia. (02 de 08 de 2004). <http://www.comunidadcontable.com>. Obtenido de http://www.comunidadcontable.com/BancoMedios/Documentos%20PDF/ley_905_de_2004.pdf
- Congreso de Colombia. (13 de 07 de 2009). <http://suin.gov.co>. Obtenido de <http://suin.gov.co/viewDocument.asp?ruta=Leyes/1677255>
- Congreso de la Republica. (13 de 12 de 1990). <https://www.mineduccion.gov.co>. Obtenido de https://www.mineduccion.gov.co/1759/articles-104547_archivo_pdf.pdf
- Congreso de la Republica. (29 de 11 de 1993). <https://www.funcionpublica.gov.co>. Obtenido de <https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=300>
- Congreso de la Republica. (12 de 07 de 2011). <https://www.funcionpublica.gov.co>. Obtenido de <https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=43292>
- Contabilidad para todos.com. (s.f.). La Auditoria: conceptos, clases y evolucion. *Contabilidad para todos.com*, <https://contabilidadparatodos.com/auditoria-concepto-clases-y-evolucion/>. Obtenido de <https://www.mheducation.es>: <https://www.mheducation.es/bcv/guide/capitulo/8448178971.pdf>
- Coopers & Lybrand. (1997). *Los Nuevos Conceptos del Control Interno (Informe COSO)*. Madrid: Ediciones Diaz de Santos S.A.S.
- Cruz Marín, M. S. (2014). El control interno basado en el modelo COSO. *Revista de Investigación Valor Contable*, 36-40.
- Decreto No 957 . (05 de 06 de 2019). *Ministerio de Comercio, Industria y Turismo*. Obtenido de <https://dapre.presidencia.gov.co/normativa>: <https://dapre.presidencia.gov.co/normativa/normativa/DECRETO%20957%20DEL%2005%20DE%20JUNIO%20DE%202019.pdf>
- Espinal, M., Orihuela, H., & Jhuliana, E. (2019). *Control interno para la gestión de las empresas avícolas de la Provincia de Huancayo*. Peru.
- FEDEGAN. (2015). <https://www.fedegan.org.co/noticias>. Obtenido de <https://www.fedegan.org.co/noticias>: <https://www.fedegan.org.co/noticias/ganaderos-de-antioquia-aprenderan-gestionar-los-datos-de-sus-fincas>
- Fundacion Universitaria del Area Andina. (2013). Modelos de Control Interno. 7 -10.

- Gobierno Nacional. (13 de 06 de 1991). <https://dapre.presidencia.gov.co>. Obtenido de <https://dapre.presidencia.gov.co/normativa/constitucion-politica>
- Guerrero Cantillo, M., & Mangones Blanco, R. (2016). El ambiente de control como mecanismo fundamental en algunas organizaciones comerciales de Montería. *Dialnet*, 9.
- International Auditing and Assurance Standards (IAASB). (2015). <http://www.aplicaciones-mcit.gov.co>. Obtenido de <http://www.aplicaciones-mcit.gov.co/adjuntos/niif/15%20-%20NIA%20315.pdf>
- International Auditing and Assurance Standards (IAASB). (2015). <http://www.aplicaciones-mcit.gov.co/adjuntos/niif/13%20-%20NIA%20265.pdf>. Obtenido de <http://www.aplicaciones-mcit.gov.co/adjuntos/niif/13%20-%20NIA%20265.pdf>
- International Auditing and Assurance Standards (IAASB). (2015). <http://www.grupomiranda.co.cr/>. Obtenido de http://www.grupomiranda.co.cr/despachos/nias_400_499_pdf/NIA_400.pdf
- International Auditing and Assurance Standards (IAASB). (15 de 06 de 2019). <https://www.ethicsboard.org>. Obtenido de <https://www.ethicsboard.org/international-code-ethics-professional-accountants>
- Isaza Serrano, A. T. (2019). *Control interno y sistema de gestión de calidad: Guía para su implantación*. Bogotá, Colombia: Ediciones de la U.
- Ley 590. (10 de Julio de 2000). <https://www.funcionpublica.gov.co>. Obtenido de <https://www.funcionpublica.gov.co>: <https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=12672>
- Ley 905 . (Agosto de 2004). Ley 905 del 2004. *Ley 905 del 2004*. Bogotá, Colombia.
- Lopez Builes, Y. A., & Pérez Jaramillo, T. (2015). <http://repositorio.esumer.edu.co/>. Obtenido de <http://repositorio.esumer.edu.co/>: http://repositorio.esumer.edu.co/bitstream/esumer/754/2/Esumer_competitividad.pdf
- López Carvajal, Ó. R., & Guevara Sanabria, J. A. (2016). Control Interno en Colombia: Un diagnóstico desde lo Teórico. *En-Contexto Revista de Investigación en Administración, Contabilidad, Economía y Sociedad*.
- Lozano Valqui, G., & Tenorio Aguinaga, J. J. (2016). El sistema de control Interno: Una herramienta para el perfeccionamiento de la gestión empresarial en el sector construcción. *Revista de Investigación de Contabilidad Accounting power for business*.
- Mantilla B., S. A. (2013). *Auditoría del Control Interno*. Bogotá : Ecoe Ediciones.

Navarro Stefanell, F., & Ramos Barrios, L. M. (2016). <https://dialnet.unirioja.es>. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5432120>

Presidencia de la Republica. (20 de 05 de 2005). <https://www.funcionpublica.gov.co>. Obtenido de <https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=16547>

Presidente de la Republica. (10 de 01 de 2012). <https://www.funcionpublica.gov.co>. Obtenido de <https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=43292>

Presidente de la Republica. (21 de 05 de 2014). <https://secretariageneral.gov.co>. Obtenido de <https://secretariageneral.gov.co/transparencia/marco-legal/normatividad/decreto-nacional-943-2014>

Presidente de la Republica. (14 de 12 de 2015). <https://www.cancilleria.gov.co>. Obtenido de https://www.cancilleria.gov.co/sites/default/files/Normograma/docs/decreto_2420_2015.htm

Presidente de la Republica. (26 de 05 de 2015). <https://www.funcionpublica.gov.co>. Obtenido de <https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=62866>

Presidente de la Republica. (05 de 06 de 2019). <https://dapre.presidencia.gov.co/normativa/normativa>. Obtenido de <https://dapre.presidencia.gov.co/normativa/normativa/DECRETO%20957%20DEL%2005%20DE%20JUNIO%20DE%202019.pdf>

Presidente de la Republica. (05 de 06 de 2019). <https://dapre.presidencia.gov.co/normativa/normativa>. Obtenido de <https://dapre.presidencia.gov.co/normativa/normativa/DECRETO%20957%20DEL%2005%20DE%20JUNIO%20DE%202019.pdf>

Quinaluisa Morán, N. V., Ponce Álava, V. A., Muñoz Macías, S. C., Ortega Haro, X. F., & Pérez Salazar, J. A. (2018). El control interno y sus herramientas de aplicación entre COSO y COCO. *Scielo*, <http://scielo.sld.cu/pdf/cofin/v12n1/cofin18118.pdf>.

Rivas Marquez, G. (2011). Modelos contemporáneos de control interno. Fundamentos Teóricos. *Observatorio Laboral Revista Venezolana*.

Salinas Loaiza, J. F. (2013). <https://repository.unimilitar.edu.co>. Obtenido de <https://repository.unimilitar.edu.co>: <https://repository.unimilitar.edu.co/handle/10654/11148>

Sena Caballero, G. P. (2020). <https://repositorio.ucv.edu.pe>. Obtenido de <https://repositorio.ucv.edu.pe>:

https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/42810/Sena_CGP.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Vasquez Montoya, O. P. (2016). Vision Integral del Control Interno. *Contaduria Universidad de Antioquia*, 145.

8 Anexos

Anexo 1 Diagrama de Flujo Elaboración Leche Entera

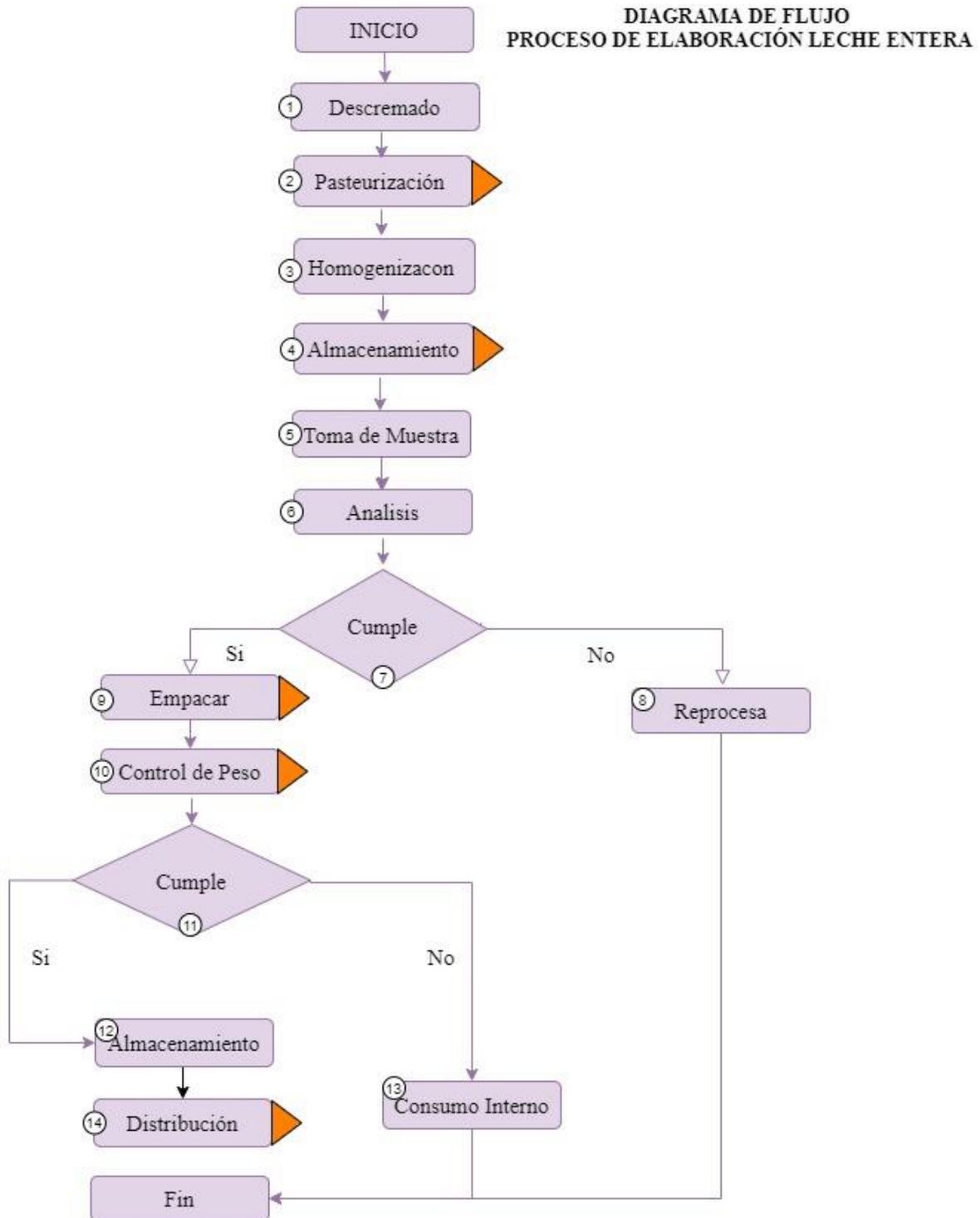


Tabla 9. Descripción flujograma de elaboración Leche

DIAGRAMA DE FLUJO PROCESO DE ELABORACIÓN LECHE ENTERA				
	DESCRIPCION ETAPA	EQUIPO	PARÁMETRO	RESPONSABLE
1	La leche aceptada se pasa por la clarificadora para eliminar la suciedad.	Clarificadora	1600 L/hora 1400	Operario de recibo
2	La leche es almacenada en tanque con sistema de frío hasta ser utilizada para el proceso de producción.	Pasteurizador	2 a 6°C 10000 L	Operario de recibo
3	La leche aceptada se pasa por la clarificadora para descremar.	Homogenizador	1300 L/hora 3% 5 L crema / 1000 L leche	Operario de pasteurización
4	Pasa por el pasteurizador (pasteurización de flujo continuo) para bajar la carga microbiana. Se tienen establecidos los siguientes límites: PCC límite crítico 72 °C Límite operacional 73 °C En los casos que la temperatura llegue a 72°C la válvula de seguridad impide el paso de la leche y la retorna a la olla de balance.	Tanque de leche pasteurizada No.2	1,2 L/s 73 a 76°C 15 - 16 segundos	Operario pasteurización
5	La leche pasa por el homogenizador para romper las partículas de grasa y evitar presencia de grumos en esta.	NA	1200	Operario pasteurización
6	Después de pasteurizada la leche se almacena en tanque con sistema de frío hasta ser empacada.	Analizador de leche Peroxidasa Fosfatasa	2 a 6 °C 7500 L	Operario pasteurización

7	Se toma una muestra del producto almacenado para evaluar sus características fisicoquímicas.	NA	NA	Operario de planta
8	Características fisicoquímicas y organolépticas.	Empacadora de leche	Analista laboratorio de análisis fisicoquímico	
9	Si la lecha cumple se procede con el empaque, si no cumple para empacar leche pero puede ser utilizada en la producción de quesos frescos se destina para ese fin.	NA	NA	
10	Si la lecha cumple se procede con el empaque, si no cumple para empacar leche, pero puede ser utilizada en la producción de quesos frescos se destina para ese fin.	Balanza	NA	Directora de Calidad
11	La leche es empacada en bolsas individuales y de acuerdo con el tamaño solicitado en la programación de producción. Ya empacada se empaca en cajas plásticas.	NA	200 ml / 100 unds x bolsa 1000 ml /caja x 20	Operario de empaque de leche
12	Se toma una muestra del lote y se verifica que el contenido sea el correspondiente al declarado en la bolsa.	Cava de producto terminado No. 3	1000 gramos 200 gramos	Director de Calidad
13	Si la leche cumple con el peso el producto se almacena, de lo contrario se destina para consumo interno.	Furgón con sistema de frío	NA	
14	El producto terminado se almacena en cavas para conservarlo.	Clarificadora	2 a 6°C 8 cajas	Director de Calidad
15	Se distribuye el producto a los diferentes clientes.	Pasteurizador	2 a 6°C	Conductor furgón

Anexo 2. Diagrama de Flujo Elaboración Quesito

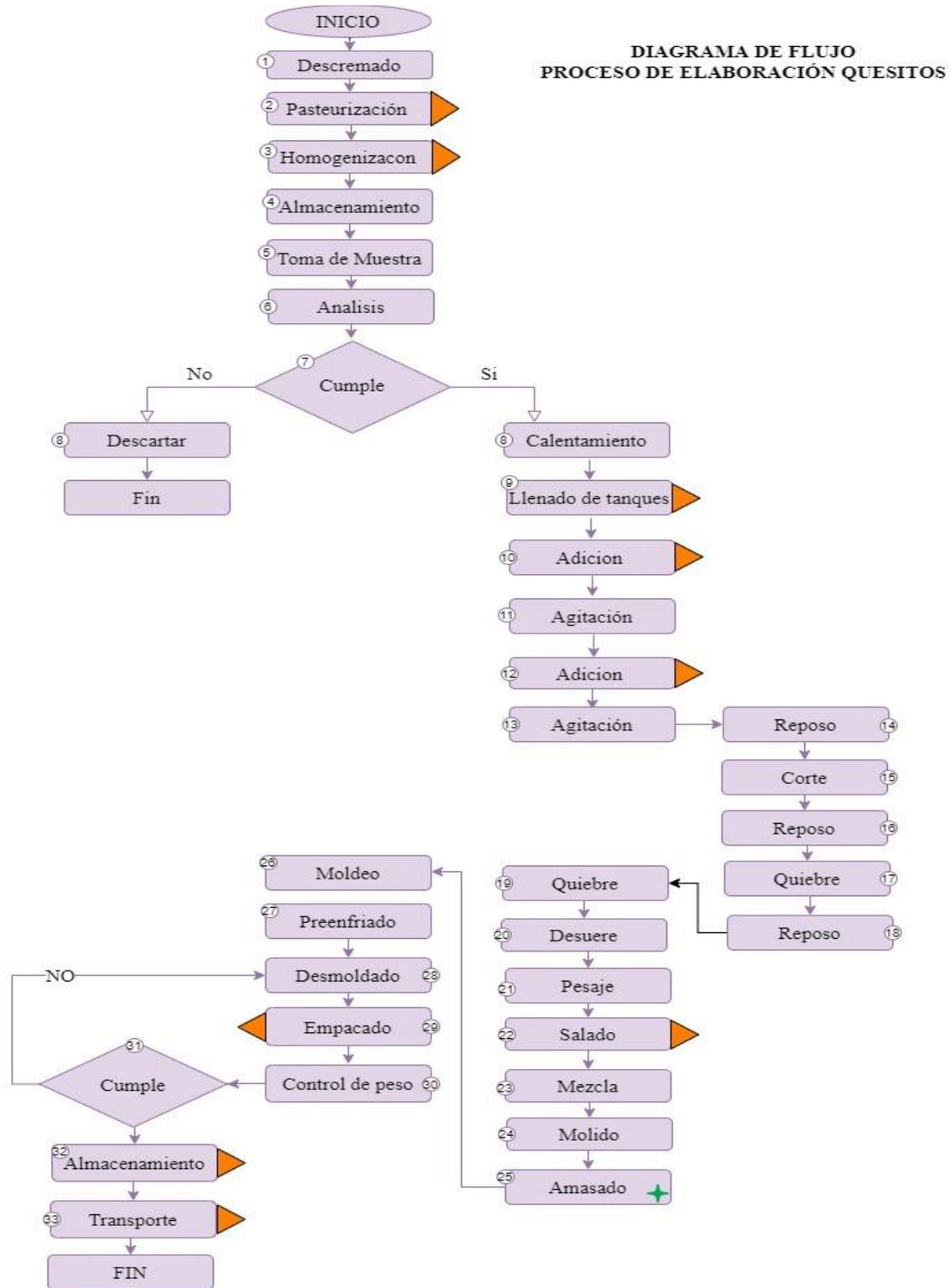


Tabla 10. Descripción diagrama de flujo elaboración quesito

DIAGRAMA DE FLUJO PROCESO DE ELABORACIÓN QUESITO				
	DESCRIPCION ETAPA	EQUIPO	PARÁMETRO	RESPONSABLE
1	La leche aceptada se pasa por la clarificadora para descremar.	Clarificadora	1300 L/hora 3% 5 L crema / 1000 L leche	Operario de pasteurización
2	Pasa por el pasteurizador (pasteurización de flujo continuo) para bajar la carga microbiana. Se tienen establecidos los siguientes límites: PCC límite crítico 72 °C Límite operacional 73 °C En los casos que la temperatura llegue a 72°C la válvula de seguridad impide el paso de la leche y la retorna a la olla de balance.	Pasteurizador	1,2 L/s 73 a 76°C 15 - 16 segundos	Operario pasteurización
3	La leche pasa por el homogenizador para romper las partículas de grasa y evitar presencia de grumos en esta.	Homogenizador	1600	Operario pasteurización
4	Después de pasteurizada la leche se almacena en tanque con sistema de frío hasta ser empacada.	Tanque de leche pasteurizada No.2	2-6 °C 7500 L	Operario pasteurización
5	Se toma una muestra del producto almacenado para evaluar sus características fisicoquímicas.	NA	NA	Operario de planta
6	Características fisicoquímicas y organolépticas.	Analizador de leche Peroxidasa Fosfatasa	Analista laboratorio de análisis fisicoquímico	

7	Si la lecha cumple se procede a pasar a la siguiente etapa. Si no cumple con la peroxidasa y la fosfatasa se descarta.	NA	NA	Directora de Calidad
8	La leche pasa por el calentador para subir la temperatura hasta el punto que se requiere para el proceso.	Calentador	28 a 29°C	Operario de producción
9	Se llenan los tanques según su capacidad.	Tanques de 525 L Tanques de 1000 L	28 a 29°C	Operario de producción
10	Se hace la adición de Cloruro de Calcio cuando el tanque está llena a la mitad.	Medidor de volumen	Cantidad definida en la formulación	Operario de producción
11	Se agita mientras el tanque sigue llenando.	Agitador	NA	Operario de producción
12	Se hace la adición de cuajo cuando el tanque está finalizando el llenado, faltando aproximadamente 100 litros.	Recipiente con el cuajo previamente dosificado.	Cantidad definida en la formulación	Operario de producción
13	Se mezcla el contenido del tanque pasando suavemente el agitador por el interior del tanque.	Agitador	5 minutos	Operario de producción
14	El tanque queda en reposo para que el cuajo cumpla su función.	NA	40 - 45 minutos	Operario de producción
15	Se hacen 2 cortes, uno horizontal y otro vertical.	Lira	NA	Operario de producción
16	El tanque queda en reposo para asentar la cuajada.	NA	5 minutos	Operario de producción

17	Con el mecedor levantar la cuajada suavemente desde el fondo del tanque hacia la superficie.	Mecedor	NA	Operario de producción
18	El tanque se deja en reposo para soltar el suero.	NA	5 minutos	Operario de producción
19	Con el mecedor levantar la cuajada suavemente desde el fondo del tanque hacia la superficie.	Mecedor		Operario de producción
20	El tanque se deja en reposo para soltar el suero.	NA	5 minutos	Operario de producción
21	Se pesa la cuajada para calcular la adición de sal.	Talegos Báscula	El cálculo de hace por cada 40 kilos.	Operario de producción
22	Se pasa la cuajada al carro de salado y se adiciona la sal.	Carro de salado	Cantidad definida en la formulación	Operario de producción
23	Mezclar manualmente hasta diluir la sal en la masa.	NA	NA	Operario de producción
24	Se muele la cuajada para obtener una masa homogénea.	Molino	NA	Operario de producción
25	Manualmente el operario amasa la masa para darle textura.	NA	NA	Operario de producción
26	Se incorpora la masa en los moldes según el tamaño del producto.	Moldes	NA	Operario de producción

27	El producto pasa a refrigeración para que la textura sea firme y no deforme al empacarlo.	Cava No. 1	2 a 6 °C 10 minutos	Operario de producción
28	Se retira el producto del molde.	NA	NA	Operario de producción
29	Se empaca el quesito en bolsa plástica de PBD, previamente etiquetada con el lote y la fecha de vencimiento, según la referencia producida. Luego se empaca el producto en canastillas plásticas.	NA	Unidades de quesito x canastillas según referencia.	Operario de producción
30	Se toma una muestra del lote y se verifica que el contenido sea el correspondiente al declarado en la bolsa.	Balanza	Peso en g	Director de Calidad
31	Si el quesito cumple con el peso el producto se almacena, de lo contrario se retornan a la etapa de moldeo.	NA	NA	Director de Calidad
32	En cava a temperatura de refrigeración.	Cava No. 3(EP 19)	2 a 6 °C	Operario de producción
33	Para la distribución se transporta el producto en vehículo con sistema de frío.	Furgón	2 a 6 °C	Conductor de furgón

Anexo 3. Diagrama de Flujo elaboración Cujada

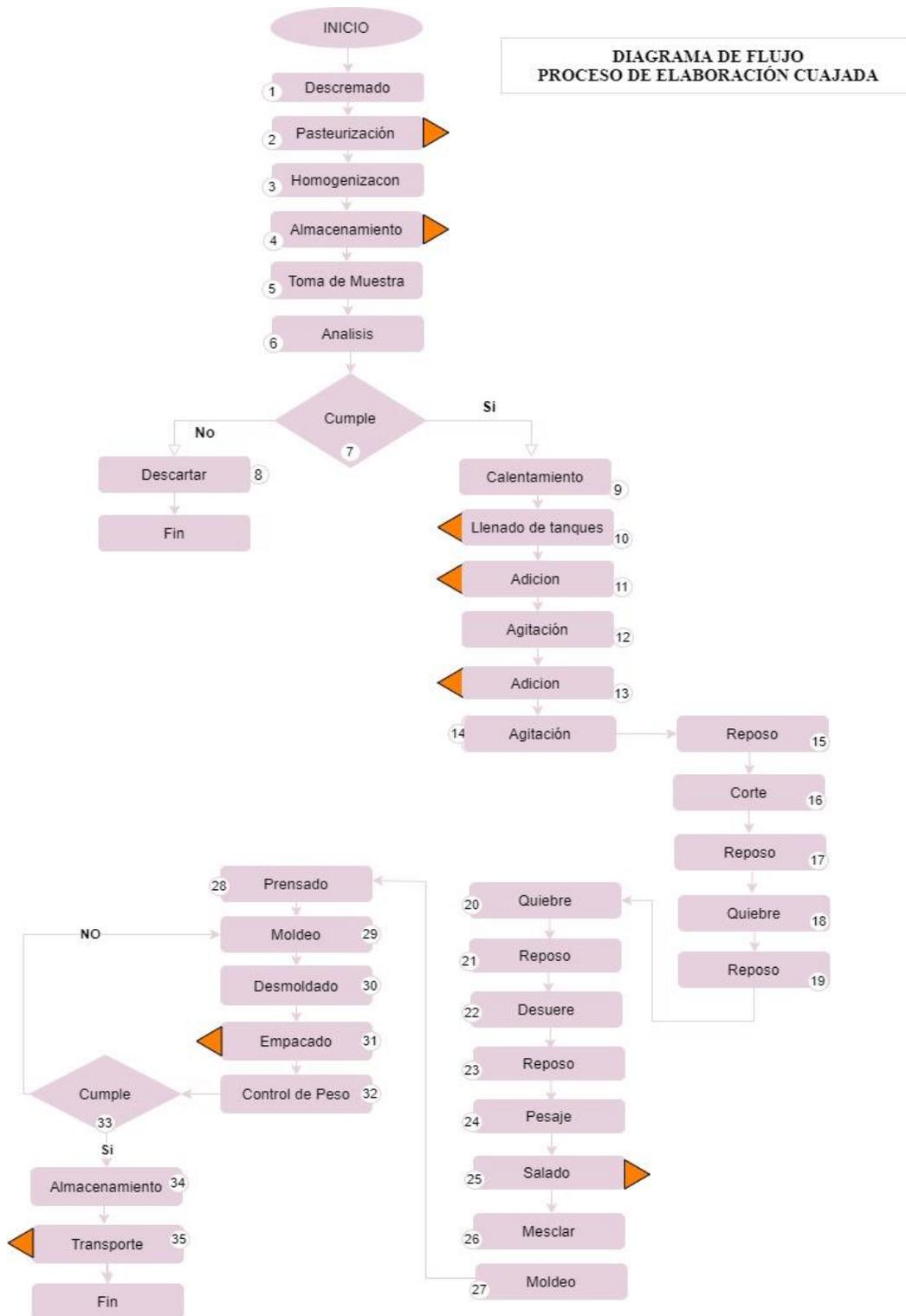


Tabla 11. Descripción diagrama de flujo elaboración cuajada

DIAGRAMA DE FLUJO PROCESO DE ELABORACIÓN CUAJADA3				
	DESCRIPCION ETAPA	EQUIPO	PARÁMETRO	RESPONSABLE
1	La leche aceptada se pasa por la clarificadora para eliminar la suciedad.	Clarificadora	1600 L/hora 1420	Operario de recibo
2	La leche es almacenada en tanque con sistema de frío hasta ser utilizada para el proceso de producción.	Tanque de leche cruda No. 3 (EP08)	2 a 6°C 10000 L	Operario de recibo
3	La leche aceptada se pasa por la clarificadora para descremar.	Clarificadora	1300 L/hora 3% 5 L crema / 1000 L leche	Operario de pasteurización
4	Pasa por el pasteurizador (pasteurización de flujo continuo) para bajar la carga microbiana. Se tienen establecidos los siguientes límites: PCC límite crítico 72 °C Límite operacional 73 °C En los casos que la temperatura llegue a 72°C la válvula de seguridad impide el paso de la leche y la retorna a la olla de balance.	Pasteurizador	1,2 L/s 73 a 76°C 15 - 16 segundos	Operario pasteurización
5	La leche pasa por el homogenizador para romper las partículas de grasa y evitar presencia de grumos en esta.	Homogenizador	1600	Operario pasteurización

6	Después de pasteurizada la leche se almacena en tanque con sistema de frío hasta ser empacada.	Tanque de leche pasteurizada No.2	2 a 6 °C 7500 L	Operario pasteurización
7	Se toma una muestra del producto almacenado para evaluar sus características fisicoquímicas.	NA	NA	
8	Características fisicoquímicas y organolépticas.	Analizador de leche Peroxidasa Fosfatasa	Analista laboratorio de análisis fisicoquímico	
9	Si la lecha cumple se procede a pasar a la siguiente etapa. Si no cumple con la peroxidasa y la fosfatasa se descarta.	NA	NA	Directora de Calidad
10	La leche pasa por el calentador para subir la temperatura hasta el punto que se requiere para el proceso.	Calentador	32 a 33°C	Operario de producción
11	Se llenan los tanques según su capacidad.	Tanques de 525 L Tanques de 1000 L	32 a 33°C	Operario de producción
12	Se hace la adición de Cloruro de Calcio cuando el tanque está llena a la mitad.	Medidor de volumen	Cantidad definida en la formulación	Operario de producción
13	Se agita mientras el tanque sigue llenando.	Agitador	NA	Operario de producción

14	Se hace la adición de cuajo cuando el tanque está finalizando el llenado, faltando aproximadamente 100 litros.	H	Cantidad definida en la formulación	Operario de producción
15	Se mezcla el contenido del tanque pasando suavemente el agitador por el interior del tanque.	Agitador	5 minutos	Operario de producción
16	El Tanque queda en reposo para que el cuajo cumpla su función.	NA	40 - 45 minutos	Operario de producción
17	Se hacen 2 cortes, uno horizontal y otro vertical.	Lira	NA	Operario de producción
18	El tanque queda en reposo para asentar la cuajada.	NA	5 minutos	Operario de producción
19	Con el mecedor levantar la cuajada suavemente desde el fondo del tanque hacia la superficie.	Mecedor	NA	Operario de producción
20	El tanque se deja en reposo para soltar el suero.	NA	5 minutos	Operario de producción
21	Con el mecedor levantar la cuajada suavemente desde el fondo del tanque hacia la superficie.	Mecedor		Operario de producción
22	El tanque se deja en reposo para soltar el suero.	NA	5 minutos	Operario de producción

23	Se pasa manualmente la cuajada del tanque a los talegos. Tina de 525: 3 talegos Tina de 1000: 6 talegos	Talegos Recipientes plásticos	NA	Operario de producción
24	Se ubican los talegos con la cuajada en mesón para terminar de escurrir el suero, aunque los talegos permanecen quietos en la mesa, a estos se les hace un movimiento suave para ayudar a soltar el suero.	Mesón	20 minutos	Operario de producción
25	Se pesa la cuajada para calcular la adición de sal.	Talegos Báscula	El cálculo de hace por cada 40 kilos.	Operario de producción
26	Se pasa la cuajada a al carro de salado y se adiciona la sal.	Carro de salado	Cantidad definida en la formulación	Operario de producción
27	Mezclar manualmente hasta diluir la sal en la masa.	NA	NA	Operario de producción
28	Se incorpora la cuajada en los moldes cubriendo el espacio completamente.	Moldes	NA	Operario de producción
29	Los moldes se ubican filados en la prensa.	Prensa	80 PSI 7 minutos	Operario de producción
30	Se retiran los moldes de la prensa, se desmoldan las cuajadas y se ubican en la mesa.	NA	NA	Operario de producción
31	Se empaca la cuajada en bolsa plástica de PBD para vacío, previamente etiquetada con el lote y la fecha de vencimiento, según la referencia producida.	NA	NA	Operario de producción

32	Se toma una muestra del lote y se verifica que el contenido sea el correspondiente al declarado en la bolsa.	Balanza	Peso en g	Director de Calidad
33	Si la cuajada cumple con el peso el producto se almacena, de lo contrario se destina nuevamente al moldeo.	NA	NA	Director de Calidad
34	El producto pasa a la empacadora al vacío para sellar la bolsa. Luego se dispone en canastillas plásticas.	Empacadora al vacío	20 unds X canastilla	Operario de producción
35	En cava a temperatura de refrigeración.	Cava No. 3(EP 19)	2 a 6 °C	Operario de producción
36	Para la distribución se transporta el producto en vehículo con sistema de frío.	Furgón	2 a 6 °C	Conductor de furgón

Anexo 4. Encuesta Sistema Control Interno



ENCUESTA Sistema de Control Interno

Programa: Contaduría pública

Se propone desarrollar una encuesta como aporte al trabajo de grado con nombre “Impacto de la Aplicación de la Gestión de Control Interno en las pymes del norte de Antioquia”, desarrollado por los estudiantes Bibiana Henao Restrepo, Ángel Jhomar Zarta Trujillo, Diana Patricia Zapata Correa, como requisito para optar por el título de Contador Público de la Corporación Universitaria Minuto de Dios seccional Bello, regional Antioquia Choco.

Por lo tanto, es necesario que responda estas preguntas dado su nivel de conocimiento, y las respuestas van a ser solo para el enfoque del trabajo de grado, por estar a razón de ser a tener total confiabilidad de la información suministrada por usted, en este sentido la información no se va a difundir fuera del entorno académico para el cual se desarrolla, y con su respuesta autoriza a los estudiantes al tratamiento, almacenamiento y procesamiento de la información para obtener el insumo necesario para el trabajo de grado.

Objetivo:

Recaudar información sobre la empresa con la finalidad de determinar si se cuenta con un Sistema adecuado de control interno.

Califique de 1 a 5 cada una de las siguientes preguntas, siendo 5 el valor máximo de calificación y 1 el valor mínimo

* Obligatorio

1. ¿La empresa cuenta con normas de control interno adecuadamente establecidas?*

 - 1. No se implementan
 - 2. Se está en discusión
 - 3. Se ha intentado
 - 4. Algo adecuada
 - 5. Adecuada totalmente

2. ¿La empresa tiene definidos los alcances de los objetivos del control interno?*

 - 1. Nada definidos
 - 2. Algo definidos
 - 4. Definidos
 - 5. Muy definidos

3. ¿Existen lineamientos que establezcan los pasos y procedimientos para llevar a cabo una Administración transparente dentro de las diferentes áreas de la empresa?*

 - 1. Nada definidos
 - 2. Algo definidos
 - 4. Definidos
 - 5. Muy definidos

4. ¿La empresa realiza la difusión de los objetivos y metas de los principales procesos y proyectos a cargo de cada una de las áreas entre su personal?*

 - 1. Nada difundidos

- 2. Pocos difundidos
- 4. Algo difundidos
- 5. Alta difusión

5. ¿El personal conoce de las funciones y responsabilidades que tienen que cumplir?*

- 1. Nada
- 2. Pocos
- 4. Algo
- 5. Mucho

6. ¿La entidad cuenta con segregación de funciones adecuada?*

- No existe
- Malo
- Regular
- Bueno
- Excelente

7. ¿La empresa cuenta con un procedimiento para la identificación de riesgos en cada una de las áreas?*

- 1. Nada
- 2. Pocos
- 4. Algo
- 5. Mucho

8. ¿Se considera eficiente el sistema de control interno en el área de producción de su empresa?*

- 1. Nada eficiente
- 2. Poco eficiente
- 4. Algo eficiente
- 5. Muy eficiente

9. ¿Cree usted que es necesario aplicar un sistema de control interno en la empresa?*

- 1. Si
- 2. No
- 3. No sabe

10. ¿Considera que el diseño de un manual de funciones y procedimientos de control interno contribuirá al desarrollo de la empresa?*

- 1. Nada
- 2. Pocos
- 4. Algo
- 5. Mucho

Anexo 5. Encuesta Control Interno en el área de Producción lácteos El Pino



Control Interno en el área de producción Lácteos El Pino.

Programa Contaduría

Se propone desarrollar una encuesta como aporte al trabajo de grado con nombre “Impacto de la Aplicación de la Gestión de Control Interno en las pymes del norte de Antioquia”, desarrollado por los estudiantes Bibiana Henao Restrepo, Ángel Jhomar Zarta Trujillo, Diana Patricia Zapata Correa, como requisito para optar por el título de Contador Público de la Corporación Universitaria Minuto de Dios seccional Bello, regional Antioquia Choco.

Por lo tanto, es necesario que responda estas preguntas dado su nivel de conocimiento, y las respuestas van a ser solo para el enfoque del trabajo de grado, por estar razón se va a tener total confiabilidad de la información suministrada por usted, en este sentido la información no se va a difundir fuera del entorno académico para el cual se desarrolla, y con su respuesta autoriza a los estudiantes al tratamiento, almacenamiento y procesamiento de la información para obtener el insumo necesario para el trabajo de grado.

Califique de 1 a 5 cada una de las siguientes preguntas, siendo 5 el valor máximo de calificación y 1 el valor mínimo.

* Obligatorio

1. Nombre y Cargo: *

2. ¿La empresa posee un código de ética? *

- Si
 No

3. ¿Qué tanto conoce usted los objetivos del control interno de la empresa donde labora actualmente? *

- Totalmente
 Mucho
 Medio
 Muy poco
 Nada

4. ¿Conoce usted si se ha implementado un manual de funciones dentro del área de producción de la empresa? *

- Esta implementado
 Se ha intentado
 Está en discusión
 No se implementan
 No se tiene conocimiento

5. ¿Conoce específicamente en que consiste el manual de funciones del área de producción de la empresa? *

- Totalmente
 Mucho
 Medio

- Muy poco
 Nada
6. ¿Posee una descripción detallada de las funciones que usted debe desempeñar en sus áreas de trabajo? *
- Si
 No
7. ¿Cree usted que es importante el desempeño de sus funciones para las demás áreas de la empresa? *
- Totalmente
 Mucho
 Medio
 Muy poco
 Nada
8. ¿Considera usted que las capacitaciones que se reciben por parte de la empresa mejoran su desempeño laboral? *
- Totalmente
 Mucho
 Medio
 Muy poco
 Nada.
9. ¿Se considera usted involucrado en los procesos de control interno en su área? *
- Totalmente
 Mucho
 Medio
 Muy poco
 Nada
10. ¿En qué áreas de la empresa considera que hay deficiencias en los procesos establecidos? *
- Recibo
 Almacenamiento
 Procesamiento
 Empaque
11. ¿Se han implementado mecanismos de calidad en la supervisión de todos los niveles de producción? *
- Siempre
 Casi siempre
 Pocas Veces
 Casi nunca
 Nunca
12. ¿Existe un sistema de gestión de calidad? *
- Si
 No
13. ¿Cómo considera usted los mecanismos para identificar eventos de riesgo tanto internos como externos en el área de producción? *
- Excelente
 Bueno

Regular

Malo

No existe

14 ¿Se tiene establecido un formato de reporte de los riesgos detectados dentro del área de producción? *

Existe

No Existe

15. ¿Considera usted que hay una información clara y oportuna dentro las diferentes etapas (Recolección-Laboratorio-Producción-distribución) del del área de la empresa?*

Si

No

16 ¿Considera eficiente el proceso de control interno en el área de producción? *

Totalmente eficiente

Muy eficiente

Algo eficiente

Poco eficiente

Nada eficiente