



Contador Público Nacional y Perito Partidor

# Análisis del sistema de control interno del proceso productivo de una bodega en la provincia de Mendoza

Trabajo de investigación

POR

Bresca, Tomas Horacio

Reg: 29864- Tomas.bresca@fce.uncu.edu.ar

Vitale, Enzo Nicolas

Reg: 30182- Enzo.vitale@fce.uncu.edu.ar

PROFESOR TUTOR

Dichiara, Andrea Amalia

andrea.dichiara@fce.uncu.edu.ar

Mendoza - 2024

## Resumen Técnico

El presente trabajo de investigación tiene como finalidad analizar los controles internos con que cuenta una bodega en la provincia de Mendoza con el fin de hacerlos más eficientes y efectivos.

El proceso de auditoría interna en el proceso productivo es cada vez más importante en las bodegas debido a que existe una relación directa entre el mejoramiento de los controles internos y un mayor grado de confiabilidad a la auditoría externa con el fin de brindarle razonabilidad a los estados contables.

La auditoría interna es una actividad independiente y objetiva de aseguramiento y consulta, concebida para agregar valor y mejorar las operaciones de una organización. Ayuda a la organización a cumplir sus objetivos aportando un enfoque sistemático y disciplinado para evaluar y mejorar la eficacia de los procesos de gestión de riesgos control y gobierno.

Los procedimientos de auditoría interna deben ser llevados a cabo por profesionales en ciencias económicas, particularmente los contadores los cuales deben ser independientes respecto de los sectores objetos de revisión en caso de que sean personal perteneciente a la institución. También estos procedimientos pueden ser llevados a cabo por personal tercerizado.

Por último, para finalizar, también queríamos abordar el tema de los riesgos que pueden existir dentro del proceso productivo de la bodega con el objetivo de disminuirlos a través del mejoramiento de los controles internos.

Como objetivo del presente trabajo pretendemos profundizar y desarrollar los procedimientos de control interno del proceso productivo de la bodega, las aplicaciones que haríamos para mejorarlos y las distintas vías de actuación que debe llevar a cabo el auditor interno.

Palabras claves: Auditoría interna, proceso productivo bodega, procedimientos de control interno, riesgos



## INDICE

<b>Introducción</b> .....	<b>4</b>
<b>Capítulo I</b> .....	<b>6</b>
<b>Auditoría Interna</b> .....	<b>6</b>
1.Concepto .....	6
2.Auditoría interna como herramienta de mejora continua.....	6
3.Diferencia con Auditoría Externa .....	9
4. Etapas de la auditoría .....	10
<b>Capítulo II</b> .....	<b>12</b>
<b>Control Interno</b> .....	<b>12</b>
1.Antecedentes .....	12
2.Conceptos de Control Interno .....	13
3.Elementos.....	13
4.Tipos de control.....	14
5. Componentes del Control Interno .....	14
<b>Capítulo III</b> .....	<b>17</b>
<b>Riesgo</b> .....	<b>17</b>
1.Concepto .....	17
2.Riesgo empresarial.....	17
3. Componentes de la gestión de riesgos operativos(informe COSO II) .....	19
4. Rol del auditor interno en la gestión de riesgos.....	20
5. Mapa de riesgos para uso en la auditoría interna .....	20
<b>Capítulo IV</b> .....	<b>22</b>
<b>Proceso Productivo</b> .....	<b>22</b>
1.Mendoza y el vino .....	22
2. Proceso Productivo de vino tinto.....	23
<b>Capítulo V</b> .....	<b>29</b>
<b>Caso Bodega</b> .....	<b>29</b>
1.Introducción.....	29
<b>Ejecución auditoría interna de la Bodega</b> .....	<b>32</b>
1.Objetivos y riesgos de las actividades del proceso productivo.....	32
2.Mapa de Riesgo .....	36
3.Relevamiento de controles dentro del proceso productivo .....	37
<b>Conclusión de la auditoría</b> .....	<b>42</b>
Informe de Auditoría.....	42
<b>CONCLUSIÓN</b> .....	<b>45</b>
<b>Referencia bibliográfica</b> .....	<b>46</b>

## Introducción

En la provincia de Mendoza, las bodegas son una parte fundamental de la economía y la cultura local, ya que producen algunos de los mejores vinos del mundo, es por eso que el tema de este trabajo se va a enfocar en los controles internos del proceso productivo de una bodega en Mendoza.

Para garantizar la calidad de sus productos y la eficiencia de su proceso productivo, es esencial contar con controles internos sólidos. Estos controles son mecanismos de supervisión y seguimiento que permiten a la bodega detectar y corregir posibles errores o irregularidades en todas las etapas del proceso productivo, desde la recepción de la uva hasta la distribución del vino. En esta ocasión, los objetivos que persigue el trabajo serán identificar y analizar los controles internos que se aplican en el proceso productivo de una bodega en la provincia de Mendoza, destacando su importancia y los beneficios que aportan para garantizar la calidad de los vinos y la rentabilidad del negocio. Como así también recomendar mejoras en los controles existentes y proponer nuevos controles donde creemos que existe un riesgo significativo y que generarían un valor agregado.

El control interno es importante para garantizar la calidad del vino. La calidad del vino se ve afectada por muchos factores, como la calidad de las uvas, el proceso de vinificación y el almacenamiento del vino. Los procedimientos y políticas de control interno ayudan a garantizar que se cumplan los estándares de calidad y se reduzcan los riesgos asociados con la producción de vino. El control interno también ayuda a garantizar que el vino sea seguro para el consumo y cumpla con las regulaciones gubernamentales.

Las hipótesis formuladas para el trabajo son:

- Establecimos nuevos controles claves para disminuir los riesgos dentro del sector productivo de la bodega en lugares donde antes no habían
- Mejoramos controles claves existentes convirtiéndolos en más eficientes y eficaces

Para llevar a cabo el siguiente trabajo se utilizará un diseño de investigación de tipo mixto, predominantemente cuantitativo, experimental descriptivo, ya que en la investigación se observan situaciones ya existentes. Esto quiere decir que las variables se pueden manipular

y es descriptivo porque se pretende indagar y describir la incidencia de distintas variables en una población. El trabajo será abordado paralelamente con exposición y explicación de temas de actualidad y bajados a la realidad, de modo que el lector pueda sentirse identificado con conocimiento del caso real. De esta manera, estará acompañado de un enfoque descriptivo en las diferentes etapas.

La información que será recopilada a lo largo de la investigación, será obtenida principalmente a partir del conocimiento de la bodega y sus procesos, visitas a otras bodegas para analizar sus funcionamientos y controles y así obtener otros puntos de vista. Y entre otras investigaciones realizar consultas a profesionales en la materia, observación y lectura de trabajos o investigaciones previas, lectura bibliográfica.

## Capítulo I

### Auditoría Interna

#### 1. Concepto

La Auditoría Interna toma fuerza en el año 1999, cuando el IAIA decide reformular el concepto de Auditoría Interna.

Está tomando mayor importancia en las entidades internacionales que no están reguladas por entes de control, por lo que es por decisión propia de la organización de la existencia o no de una Auditoría Interna.

El perfil del auditor interno es muy aplicable al ejercicio profesional en su conjunto, frente a consultas de clientes o frente a la resolución de algún tema planteado en la profesión.

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

Ayuda a una organización a cumplir sus objetivos, aportando un enfoque sistemático y disciplinado para evaluar y mejorar la eficacia de los procesos de gestión de riesgos, control y gobierno.(IAIA 1999)

#### 2. Auditoría interna como herramienta de mejora continua

Esta herramienta de mejora continua va de la mano con el PERFIL DEL AUDITOR INTERNO:

- |                 |   |
|-----------------|---|
| -Independencia. | -Evalúa el proceso de gestión de riesgos. |
| -Objetividad.   | -Evalúa el gobierno corporativo.          |
| -Aseguramiento. | -Evalúa el proceso de control.            |
| -Agrega valor.  |   |

## INDEPENDENCIA

El auditor interno debe ser INDEPENDIENTE de la línea de mandos de la gerencia (nivel donde se encuentran todas las gerencias de la institución).

el auditor interno debe tener una actitud imparcial y neutral, así como también evitar todas aquellas situaciones de conflicto de intereses dado que podría perjudicar su objetividad

Independencia y objetividad van de la mano.

## OBJETIVIDAD

El Auditor Interno debe tener una Actitud mental neutral y libre de prejuicios personales que le permita emitir opiniones de manera objetiva respecto del objeto que se está auditando y evaluar sin considerar opiniones subjetivas.

## ASEGURAMIENTO

Tiene la finalidad de incrementar el grado de **confianza** de los posibles usuarios de un informe profesional, consiste en evaluar la efectividad del sistema de control interno (modelo COSO) y opinar sobre el mismo, para darle un grado de confianza razonable a la organización acerca de que el sistema de control interno está funcionando de manera adecuada.

## AGREGA VALOR

Al poder analizar un circuito, abordar un cliente con la problemática que trae, evaluar qué debe mejorar, en esa mejora o recomendación se está agregando valor a la organización.

El sistema de control interno del ente se va a evaluar para detectar dónde está su debilidad y fallas, para emitir observaciones, las cuales siempre tienen que tener recomendaciones por parte del auditor, y que la entidad las pueda subsanar.

## PROCESO DE GESTIÓN DE RIESGOS

La gestión de riesgos implica la identificación, evaluación, manejo, y control de eventos que pueden presentarse en la organización con el fin de proporcionar un aseguramiento razonable. Analizar los riesgos de la organización con la finalidad de minimizarlos.

El control de eventos se refiere a situaciones de riesgo que se pueden presentar, y que el auditor tiene que tener la capacidad de identificar, evaluar su impacto en la organización y recomendar una mejora para minimizar ese riesgo.

## GOBIERNO CORPORATIVO O SOCIETARIO

El gobierno corporativo es el sistema (proceso y estructura) o la manera en la cual las empresas son dirigidas y controladas. La estructura del gobierno corporativo especifica la distribución de los derechos y responsabilidades entre todos los agentes involucrados con la empresa, tales como: el directorio, la gerencia, accionistas y otros stakeholders (grupos de interés), dando así las normas y procedimientos para una adecuada toma de decisiones, de acuerdo al contexto que se presente.

El papel de auditoría interna incluye la responsabilidad de evaluar y mejorar los procesos de gobierno como parte de su función de aseguramiento.

La Auditoría Interna es parte integral del marco de gobierno de la organización. Su posición dentro de la organización permite a los auditores internos observar y evaluar formalmente la estructura de gobierno, su diseño y efectividad operacional conservando su independencia.

El auditor interno evalúa toda la estructura organizacional. Esa estructura organizacional es lo que se habla, a nivel local e internacional, como gobierno societario o gobierno corporativo. Cuando el auditor evalúa el gobierno societario, evalúa en cierta medida el organigrama, pero también evalúa las responsabilidades, las misiones y funciones que tiene cada departamento dentro de la organización, la cultura organizacional, cómo se gobierna la sociedad.

## PROCESO DE CONTROL

El auditor interno actúa en el proceso de control. Este proceso es el conjunto de todos los controles que pueden convivir, enlazarse en un circuito o ciclo.

El auditor interno va a evaluar todos los controles que existan dentro de un ciclo de negocios, proceso o circuito, qué controles clave tiene, qué monitoreo continuo se hace, qué controles por oposición existen, si existen segregación de funciones, si hay conflictos de intereses.

El sistema de control interno es la convivencia de controles operativos (manuales) y de controles automatizados (sistema informático).

Entre estos controles, hay distintos tipos:

**CONTROLES DEL CIRCUITO:** Son controles propios de cada ciclo. No son sustanciales como sí lo son los controles clave.

**CONTROLES CLAVE:** Son controles primordiales, casi imposible que no existan. No deberían faltar. Y si faltan, el auditor interno debe observar y recomendar su implementación.

**MONITOREO CONTINUO:** La entidad tiene que tener los controles implementados. Lo que realiza el auditor interno es su análisis y evaluación, no su implementación. Y luego va a explicar o exponer las consecuencias de las debilidades que encuentre en el sistema de control, y va a realizar recomendaciones.

Este monitoreo continuo no lo realiza el auditor (el auditor hace auditoría continua), sino que lo hace la organización en cabeza de la alta gerencia o los jefes de línea respecto de los controles que ya tienen implementados.

**CONTROLES POR OPOSICIÓN:** Es una misma tarea o mismo evento controlado por sectores opuestos o personas diferentes.

**SEGREGACIÓN DE FUNCIONES:** Son tareas distintas que hacen distintos sectores.

Hay tareas que comparten el control por oposición y la segregación de funciones, y otras que no.

**CONFLICTO DE INTERESES:** Hay conflicto de intereses cuando una persona tiene intereses en dos cosas que no son compatibles.

### 3. Diferencia con Auditoría Externa

La Auditoría Interna se sitúa antes de la elaboración de los estados financieros, porque evalúa y analiza todo el proceso de gestión integral del ente, los distintos ciclos. Todos estos ciclos tienen impacto en los estados financieros, es decir, nacen con una gestión y muchos de ellos terminan en un impacto contable, ya sea directo o indirecto. Entonces la Auditoría Interna evalúa los procesos integrales de la organización hasta la adecuada contabilización de las transacciones.

La Auditoría Externa parte desde el balance hacia adelante, es decir, evalúa cada uno de los saldos contables que componen los estados financieros.



Los auditores internos **PUEDEN PROPONER AJUSTES CONTABLES**, y lo hacen a través de una observación que le va a emitir al sector contable o al pertinente.

<b>DIFERENCIAS</b>	<b>AUDITORÍA INTERNA</b>	<b>AUDITORÍA EXTERNA</b>
<b>PROPÓSITO</b>	Evaluar la gestión integral del ente.	Evaluar la razonabilidad de los estados contables.
<b>DESTINO</b>	-Organización. -Entes de control, si se encuentra regulada la actividad de la empresa (BCRA, CNV, SSN, etc.)	Organización y terceros.
<b>INDEPENDENCIA</b>	Respecto del sistema que audita (sector, proceso, etc.).	Respecto del ente al cual se refieren los estados contables.
<b>CONTROLES SUJETOS A EVALUACIÓN</b>	Sistema de control interno del ente.	Controles relacionados con los estados contables.
<b>UBICACIÓN</b>	Dentro de la organización, o fuera de la organización cuando el servicio se encuentra tercerizado.	Fuera de la organización.
<b>NORMAS APLICABLES</b>	-Normas internacionales. -Manuales de políticas y procedimientos. -Leyes y normas vigentes aplicadas a la actividad auditada.	-Resoluciones técnicas. -NIIF.
<b>VÍNCULO CON LA ENTIDAD</b>	Permanente o sujeto a contrato.	Limitado por contrato.

Cuadro 1 comparativo. Elaboración propia.

#### 4. Etapas de la auditoría

##### 1. PLANEACIÓN

Consiste en determinar qué ciclos de negocio se van a auditar (en función del nivel de riesgo que presenta cada uno) y en qué momento se realizará la revisión.

Se elabora un MEMORANDO DE PLANEAMIENTO, donde queda documentada la planificación. El memorando de planeamiento está estrechamente relacionado con ERM porque se debe basar o apoyar en un análisis de riesgos. Es decir, se determinan factores de riesgo de los ciclos y de eso va a depender el alcance de la revisión en esos ciclos y la periodicidad de la revisión.

La planificación tiene dos etapas:

1- Planificación Estratégica: Definición de la estrategia a seguir en función del conocimiento del ente (anual).

2- Planificación Detallada: Determinación de los procedimientos de auditoría, programas de trabajo, técnicas de muestreo (por ciclo de negocio); Se van a tener tantos ciclos como sectores o como temas a abordar tenga la empresa. Cada ciclo de negocio debe tener elaborado su Programa de Trabajo en donde se detallen los procedimientos de auditoría a aplicar.

La planificación es dinámica, porque mientras se está haciendo la auditoría pueden surgir nuevos procedimientos alternativos que se deben emplear.

## 2. EJECUCIÓN

En esta etapa se obtienen los elementos de juicio válidos y suficientes a través de la aplicación de los procedimientos planificados y otros procedimientos que se consideren oportunos. Su propósito es obtener suficiente satisfacción de auditoría, la que se obtiene mediante la ejecución de los procedimientos previamente definidos y adecuadamente documentados.

## 3. CONCLUSIÓN

Es la evaluación de la evidencia obtenida en la etapa de la ejecución, para emitir una opinión y comunicar los resultados de la auditoría, y el seguimiento a través de un informe de auditoría.

## Capítulo II

### Control Interno

#### 1. Antecedentes

El Informe COSO I en 1.992 el Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission emite el marco de trabajo original denominado “Internal Control – Integrated Framework”. Tuvo una gran aceptación y fue bastante utilizado en todo el mundo. Tuvo las siguientes finalidades:

- Establecer una definición común de control interno que responda a las necesidades de las distintas partes.
- Facilitar un “marco de trabajo” en base al cual las empresas y otras entidades, cualquiera sea su tama

Durante más de 20 años desde su creación los negocios y los ambientes operativos tuvieron cambios significativos:

- Aumento en la complejidad
- Utilización de tecnología para realizar actividades y procesar datos e información.
- Globalización.

Los dueños y usuarios de información se comprometieron más, buscando más transparencia y responsabilidad en la integridad de los sistemas de control que dan soporte a las decisiones de negocios y al gobierno de las organizaciones.

En mayo de 2013 se publicó el marco de Control Interno COSO III. Objetivos: Aclarar los requerimientos del control interno, actualizar el contexto de la aplicación del control interno a muchos cambios en las empresas y ambientes operativos, ampliar su aplicación al expandir los objetivos operativos y de emisión de informes. El marco de trabajo fue mejorado haciendo más amplio el objetivo de reportar información y reflejando mejor los cambios en los negocios y los ambientes de trabajo

## 2. Conceptos de Control Interno

El control interno es un proceso llevado a cabo por el Consejo de Administración, la Gerencia y otro personal de la Organización, diseñado para proporcionar una garantía razonable sobre el logro de los objetivos relacionados con operaciones, reporte y cumplimiento.

Según George R. Terry (1993) es el proceso para determinar lo que se está llevando a cabo, valorización y, si es necesario, aplicando medidas correctivas, de manera que la ejecución se desarrolle de acuerdo con lo planeado.

Para Estevez y Pavon el control es la etapa del proceso administrativo de naturaleza valorativa, que trata de lograr, mediante un mecanismo de retroalimentación, un funcionamiento armónico del sistema, de acuerdo a parámetros preestablecidos.

El Informe 5 del CECyT (2021) dice que el control es el proceso de ejercitar una influencia directiva o restrictiva (dirigir actividades hacia objetivos buscados o de evitar que se produzcan resultados no deseados).

## 3. Elementos

Elemento: es la característica o condición a controlar.

Sensor: Es el artefacto o método para medir las características o condiciones controladas (instrumento para medir el rendimiento).

Grupo de control: es la unidad o equipo de control para comparar los datos medidos con el rendimiento planeado. Es la persona que va a realizar el análisis: Auditor.

Grupo activante: es el mecanismo activador que es capaz de producir un cambio en el sistema operante (realizar la acción correctiva correspondiente).

#### 4. Tipos de control

Los controles se diseñan para cumplir varias funciones:

a) Preventivos: Anticipar eventos no deseados antes de que sucedan.

- Segregar tareas
- Establecer procedimientos

b) Detectivos: Identifican los eventos en el momento en que se presentan.

- Realización de inventarios.
- Realización de auditorías internas

c) Correctivos: Aseguran que las acciones correctivas sean tomadas para prevenir un evento no deseado. Entonces, es correctivo en el momento y preventivo para el futuro.

- Planificación de contingencias.
- Procedimientos de copias de seguridad.
- Procedimientos de nueva ejecución de programas.

#### 5. Componentes del Control Interno

→ **Ambiente de control:** Es el ambiente donde se desarrollan todas las actividades organizacionales bajo la gestión de la administración.

Comprende las normas, procesos y estructuras que constituyen la base para desarrollar el control interno de la organización. El directorio y la alta gerencia establecen el ejemplo en relación con la importancia del Control Interno y las normas de conducta esperada.

Crea la disciplina que apoya la evaluación del riesgo para el cumplimiento de los objetivos de la entidad, el rendimiento de las actividades de control, uso de la información y sistemas de comunicación, y conducción de actividades de supervisión.

Tiene una influencia muy relevante en los demás componentes del sistema de control interno, y se convierte en el cimiento de los demás proporcionando disciplina y estructura.

Una organización que establece y mantiene un adecuado entorno de control es más fuerte a la hora de afrontar riesgos y lograr sus objetivos.

- **Evaluación de riesgos:** Proceso dinámico e interactivo para identificar y analizar riesgos que afectan el logro de objetivos de la entidad, dando la base para determinar cómo los riesgos deben ser administrados. Y luego de analizarlos, poder evaluarlos en términos de probabilidad de ocurrencia y de impacto. En función a ello, se van a definir las actividades de control.

La organización debe prever, conocer y abordar los riesgos con los que se enfrenta, para establecer mecanismos que los identifiquen, analicen y disminuyan.

- **Actividades de control:** Acciones establecidas a través de las políticas y procedimientos que contribuyen a garantizar que se lleven a cabo las instrucciones de la dirección para mitigar los riesgos con impacto potencial en los objetivos.

Evaluada los riesgos en términos de probabilidad de ocurrencia e impacto, se definen 4 tipos de respuestas: lo acepto, lo reduzco, lo evito o lo transfiero. En función a esa respuesta, se determinan las actividades de control.

Se ejecutan en todos los niveles de la entidad, en las diferentes etapas de los procesos de negocio y en el entorno tecnológico, y sirven como mecanismos para asegurar el cumplimiento de los objetivos.

- **Información y comunicación:** Forma en que las tareas operativas, administrativas y financieras de las organizaciones identifican, capturan e intercambian información.

La información es necesaria en la entidad para ejercer las responsabilidades de Control Interno en soporte del logro de objetivos.

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

→ **Supervisión del sistema de control-monitoreo** : Todo el proceso ha de ser monitoreado con el fin de incorporar el concepto de mejoramiento continuo. El sistema de control interno debe ser flexible para reaccionar ágilmente y adaptarse a las circunstancias.

Las actividades de monitoreo y supervisión deben evaluar si los componentes y principios están presentes y funcionando en la entidad.

Es importante establecer procedimientos que aseguren que cualquier deficiencia detectada que pueda afectar al Sistema de Control Interno sea informada oportunamente para tomar las decisiones pertinentes.

Los hallazgos son evaluados y las deficiencias son comunicadas oportunamente; las significativas son comunicadas a la alta gerencia y al directorio.

## Capítulo III

### Riesgo

#### 1. Concepto

Posibilidad de que se produzca un contratiempo o una desgracia, de que alguien o algo sufra un perjuicio o daño.

Es la posibilidad de que suceda un evento, impacto o consecuencia adversos. Se entiende también como la medida de la posibilidad y magnitud de los impactos adversos, siendo la consecuencia del peligro, y está en relación con la frecuencia con que se presente el evento.

#### 2. Riesgo empresarial

Es todo lo que va a atacar u obstaculizar el logro de los objetivos.

La medición del riesgo debe establecerlo la empresa, y el auditor debe ayudar en esa gestión y ver si la planificación que hace la empresa en base a los riesgos es correcta o no. Para ello, el auditor debe tener en claro los objetivos de la organización.

El riesgo se mide según la significatividad del riesgo en cuanto a qué va a afectar, y la probabilidad que existe de que esto ocurra. El auditor pondera el riesgo en cuanto a la probabilidad de ocurrencia y el impacto.

##### 2.1. Administración del riesgo empresarial (ERM)

El Enterprise Risk Management (ERM) es un proceso estructurado, consistente y continuo, implementado a través de toda la organización para identificar, evaluar, medir y reportar amenazas y oportunidades, que afectan el poder alcanzar el logro de los objetivos de toda la organización.

El riesgo empresarial lo gestiona la organización, porque los objetivos y los riesgos son de ella. El auditor lo que hace es evaluar ese proceso; para ello debe conocer la empresa, para saber cuáles son sus objetivos y riesgos

## 2.2. Beneficios del ERM

- Mayor posibilidad de alcanzar los objetivos: Porque si se tienen identificados todos los riesgos en todos los niveles de la organización, es más fácil poder mitigarlos.
- Entendimientos de riesgos claves y sus implicancias: Si se detectan todos los riesgos (o la mayoría), también se pueden detectar los riesgos que atacan a los controles claves, relacionados con los objetivos claves. Es decir, estos son los riesgos más importantes, a los que hay que enfocarse para poder mitigarlos.
- Identifica y comparte riesgos alrededor del negocio: Toda la organización tiene que formar parte de este proceso si se quiere hacer una buena gestión de riesgos.
- Mayor enfoque de la gerencia en asuntos importantes: Si ya se tienen detectados los riesgos, se sabe a qué objetivos atacan, lo conoce toda la organización y ella trabaja en eso, entonces la gerencia no se va a encargar tanto de los riesgos si tiene una buena gestión de riesgos. Se va a encargar de otros asuntos más gerenciales.
- Menos sorpresas y crisis: Porque si ya se sabe cuál es el riesgo que puede atacar a cada objetivo, menos sorpresas se va a llevar la empresa cuando estén sucediendo.
- Mayor enfoque interno en hacer lo correcto en forma correcta.
- Más información sobre riesgos y decisiones tomadas

## 2.3. Actividades incluidas en el ERM

- ❖ Articulación y comunicación de los objetivos de la organización a toda la organización.
- ❖ Determinación del apetito al riesgo de la organización
- ❖ Establecimiento de un ambiente interno apropiado.
- ❖ Identificación de amenazas potenciales.
- ❖ Evaluación de riesgo: impacto y probabilidad de ocurrencia

- ❖ Selección e implementación de respuesta a los riesgos.

### 3. Componentes de la gestión de riesgos operativos(informe COSO II)

- Ambiente interno: abarca el talante de una organización y establece la base de cómo el personal de la entidad percibe y trata los riesgos, incluyendo la filosofía para su gestión, el riesgo aceptado, la integridad y valores éticos y el entorno en que se actúa.
- Establecimiento de objetivos: los objetivos deben existir antes de que la dirección pueda identificar potenciales eventos que afecten a su consecución.
- Identificación de eventos: los acontecimientos internos y externos que afectan a los objetivos de la entidad deben ser identificados, diferenciando entre riesgos y oportunidades.
- Valoración del riesgo: los riesgos se analizan considerando su probabilidad e impacto como base para determinar cómo deben ser gestionados y se evalúan desde una doble perspectiva, inherente y residual.
- Respuesta al riesgo: la dirección selecciona las posibles respuestas (evitar, aceptar, reducir o compartir los riesgos) desarrollando una serie de acciones para alinearlos con el riesgo aceptado y las tolerancias al riesgo de la entidad.
- Actividades de control: las políticas y procedimientos se establecen e implantan para ayudar a asegurar que las respuestas a los riesgos se llevan a cabo eficazmente.
- Información y comunicación: la información relevante se identifica, capta y comunica en forma y plazo adecuado para permitir al personal afrontar sus responsabilidades.  
Una comunicación eficaz debe producirse en un sentido amplio, fluyendo en todas direcciones dentro de la entidad.

- Monitoreo: la totalidad de la gestión de riesgos corporativos se supervisa, realizando modificaciones oportunas cuando se necesiten.

Esta supervisión se lleva a cabo mediante actividades permanentes de la dirección, evaluaciones independientes o ambas actuaciones a la vez.

#### 4. Rol del auditor interno en la gestión de riesgos

Los auditores internos desempeñan un rol clave en evaluar la efectividad de la gestión de riesgos, así como en la recomendación de aspectos susceptibles de mejora.

El auditor interno no hace la gestión de riesgos, sino que evalúa que la gestión de riesgos que hace la organización sea adecuada, y si no lo es, realiza recomendaciones.

Dentro de sus responsabilidades, los auditores internos asisten al Comité de Dirección y a la alta gerencia, examinando, evaluando, reportando y recomendando mejoras en relación con la efectividad de la gestión de riesgos corporativos de la entidad.

#### 5. Mapa de riesgos para uso en la auditoría interna

##### 5.1 Concepto

El mapa de riesgos “es una herramienta que tiene por objeto mostrar gráficamente el diagnóstico del proceso de evaluación de riesgos en una fecha dada. Se determina mediante la interacción de la probabilidad o frecuencia por el impacto de los tipos de riesgos en los diferentes procesos, actividades o funciones de un negocio. En simultáneo, contribuye a realizar una revisión o diagnóstico del control interno que existe para mitigar los riesgos”. (Villanueva J.A., 2019)

Con el mapa de riesgos se conoce:

- Procesos productivos.
- Toma de decisiones.

- Gerenciamiento de mandos.
- Plan de negocio y proyecciones.

## 5.2 Elementos de la identificación de los riesgos

- ❖ Identificar el riesgo: Consiste en determinar los riesgos, es decir, el evento que puede llegar a suceder que afecta al cumplimiento de los objetivos; teniendo en cuenta de no ir a confundirlo con una deficiencia de control interno o relacionarlo con las causas o efectos que pueden ocasionar. El riesgo o suceso está directamente direccionado a la afectación del cumplimiento de los objetivos.
- ❖ Descripción del riesgo: Implica hacer una enunciación de manera clara y precisa del riesgo identificado, en donde se expresa la forma en la que puede suceder y afectar el cumplimiento de los objetivos; sin entrar a nombrar las causas y efectos.
- ❖ Agentes generadores: Constituyen los sujetos, objetos y el entorno, que tienen la capacidad de originar el riesgo, tales como: las personas, materiales, equipos, instalaciones y el entorno.
- ❖ Causas: Conforman las razones o los motivos por las cuales se puede generar el riesgo; es fundamental su determinación, ya que influyen directamente en la posibilidad de ocurrencia de los eventos, por tal motivo tiene incidencia en el establecimiento de políticas para su eliminación o disminución.
- ❖ Efectos: Constituyen las consecuencias que traería sobre los objetivos de la organización si los riesgos se materializaran u ocurrieran.

## Capítulo IV

### Proceso Productivo

#### 1. Mendoza y el vino

Mendoza es una de las principales regiones productoras de vino de Argentina y del mundo. Situada en el oeste del país, en la región de Cuyo, cuenta con más de 1500 bodegas y produce alrededor del 70% del vino argentino.

Esta provincia, ubicada en el oeste árido argentino, posee condiciones agroecológicas óptimas para la producción de uvas de calidad. Sus suelos aluvionales y de altura en el pedemonte de la cordillera de los andes, su clima seco y el aprovechamiento de los recursos hídricos provenientes del deshielo de nieve y glaciares de la montaña han permitido el desarrollo de tres oasis vinícolas en la provincia. (Delfini, Dubbini, Lugones y Rivero, 2007).

Además, la región cuenta con una amplia variedad de suelos y altitudes que dan lugar a distintos estilos de vino y variedades de uva. Entre las variedades más comunes en Mendoza se encuentran la Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Chardonnay y Sauvignon Blanc.

La producción de vino en Mendoza se remonta a la época colonial, pero fue a principios del siglo XX cuando la industria vitivinícola comenzó a desarrollarse de manera significativa. Hoy en día, el vino es uno de los principales motores económicos de la región y el turismo del vino es una de las actividades más populares entre los visitantes.

Las bodegas de Mendoza no solo se dedican a la producción de vinos, sino que también ofrecen a los turistas la posibilidad de visitar sus instalaciones, recorrer sus viñedos, conocer el proceso de elaboración de los vinos y degustar sus diferentes variedades. Esto ha convertido a Mendoza en un importante destino turístico para los amantes del vino y la gastronomía.

Los vinos de Mendoza son reconocidos por su calidad y diversidad, y han ganado numerosos premios y reconocimientos a nivel nacional e internacional. Desde vinos jóvenes y frescos hasta vinos de guarda y alta gama, la región de Mendoza ofrece una amplia variedad de opciones para todos los gustos y presupuestos.

## 2. Proceso Productivo de vino tinto

El proceso productivo del vino desde que la uva llega a la bodega puede dividirse en varias etapas:

1- Recepción y selección de la uva: La uva llega a la bodega en cajas o en remolques. En el caso de las cajas, se abren y se vacían en una tolva de recepción. En el caso de los remolques, se descargan en una tolva a través de una compuerta; y se someten a un proceso de selección para separar la uva sana de la que está en mal estado, esto es muy importante ya que de ella depende la calidad del mosto y, por ende, del vino final.

**Despalillado:** Después de la selección, la uva se despalilla para separar los racimos del tallo, el cual se suele realizar con una máquina despalilladora. La máquina se coloca en la parte superior de la tolva donde se ha depositado la uva y, mediante un sistema de varillas giratorias, separa los racimos del tallo. El tallo se expulsa por una abertura lateral de la máquina y se recoge en un contenedor aparte, mientras que los racimos caen directamente a la tolva.

Es importante señalar que en una bodega mediana, el despalillado se suele realizar de forma automática con maquinaria especializada. Sin embargo, en algunas bodegas pequeñas, el despalillado puede realizarse de forma manual, utilizando herramientas específicas para separar los racimos del tallo.

2- Fermentación: Tras el despalillado, el mosto se deposita en un depósito de fermentación, que puede ser de acero inoxidable o de cemento. Se le añade levadura seleccionada o

levaduras autóctonas para que comiencen a fermentar el azúcar del mosto y produzcan alcohol y dióxido de carbono.

Durante la fermentación, es importante controlar la temperatura y la densidad del mosto, ya que un exceso de calor o una densidad demasiado alta pueden frenar la actividad de las levaduras.

Una vez iniciada la fermentación, se producirá un aumento de la temperatura debido a la actividad de las levaduras. En una bodega mediana, se controla la temperatura mediante un sistema de refrigeración que puede estar integrado en el depósito o en una instalación aparte. A medida que avanza la fermentación, se realiza un control diario de la densidad del mosto para conocer el grado alcohólico y la cantidad de azúcares que todavía quedan por fermentar.

La fermentación es un proceso delicado y que debe ser llevado a cabo con cuidado para obtener un vino de calidad. En una bodega mediana, se dispone de los equipos necesarios para controlar la temperatura y la densidad del mosto, lo que permite obtener vinos de forma más controlada y precisa.

**Desvine y Descube:** Una vez finalizada la fermentación alcohólica, se traslada el vino a un depósito distinto del depósito de fermentación. Separación del líquido del sólido

Los restos sólidos (hollejos y pepitas) que quedan en el depósito de fermentación se trasladan a la prensa para ser exprimidos y extraer el vino que todavía contienen. En una bodega mediana, se suele utilizar una prensa mecánica para este proceso.

Los restos sólidos se colocan en la prensa y se someten a una presión gradual para extraer el vino que todavía contienen. El vino obtenido se recoge en un depósito aparte, mientras que los restos sólidos se expulsan por una abertura lateral de la prensa y se recogen en un contenedor aparte y van a la finca.

Por lo cual podemos distinguir dos calidades diferentes de vino; el vino gota o vino flor, este se extrae con una criba sin presión de los tanques de fermentación, es el vino de mayor calidad. Y por otro lado tenemos el vino prensa, este se extrae con el prensado de los restos de sólidos, de menor calidad.



El rendimiento promedio de la uva es de cada 100 kilos de uva, se obtiene entre 70% y 75% de vino.

La cantidad de vino que se obtiene en el prensado puede variar dependiendo de varios factores, como la calidad de la uva, la madurez de la misma, el tiempo de maceración, entre otros.

En algunas bodegas, se pueden realizar varios prensados para extraer todo el vino que todavía contienen los restos sólidos, aunque cada prensado suele dar lugar a un vino de menor calidad que el obtenido en la fermentación.

El vino obtenido en el prensado se traslada de nuevo al depósito de fermentación para someterlo a una segunda fermentación llamada maloláctica, en la que se transforma el ácido málico en ácido láctico, lo que contribuye a suavizar el sabor del vino.

En una bodega mediana, el proceso de prensado se realiza con maquinaria especializada que permite obtener el vino de forma más controlada y precisa. Además, la calidad del vino obtenido en el prensado dependerá de la calidad de la uva utilizada y del cuidado y atención que se haya prestado a todo el proceso de elaboración del vino.

Luego viene la decantación que sería separar los sólidos de los líquidos para limpiar el vino y que no vaya tan sucio a las barricas. Luego de este proceso, se traslada a las barricas

3- Crianza: En el caso de los vinos que se van a someter a un proceso de crianza, se trasiega el vino a barricas de roble para que adquiera nuevas características de sabor y aroma durante un período determinado de tiempo.

La crianza del vino es una de las últimas etapas en su elaboración y consiste en dejar que el vino madure y adquiera ciertas características organolépticas (sabor, aroma y color) mientras se encuentra en contacto con diferentes materiales y condiciones ambientales.

Una vez finalizado el prensado, el vino se traslada a barricas de roble para su crianza. El tipo de roble y el tiempo de crianza pueden variar según el tipo de vino que se esté elaborando y

la preferencia del enólogo. En general, los vinos jóvenes se crían durante unos pocos meses en barrica, mientras que los vinos de guarda pueden estar en barrica durante varios años.

Después de la crianza en barrica, el vino se traslada a depósitos de acero inoxidable o cemento para su estabilización y clarificación antes de ser embotellado.

Es importante señalar que la crianza es una etapa fundamental en la elaboración del vino y que su duración y las condiciones de la misma pueden tener un gran impacto en el sabor, aroma y color del vino final.

4- Filtración tangencial: La filtración tangencial es un proceso que tiene lugar después de la fermentación y la crianza del vino en barricas de roble. En una bodega mediana, estos procesos son importantes para conseguir un vino límpido y brillante antes de ser embotellado y comercializado. A continuación, te explico cómo se llevan a cabo el filtrado en una bodega mediana:

Después de la crianza en barrica, el vino se traslada a depósitos de acero inoxidable o cemento para su estabilización y filtrado. Durante el filtrado, se eliminan las impurezas y partículas en suspensión que pueden afectar negativamente el sabor y la apariencia del vino.

Para conseguir el filtrado, se utilizan diferentes técnicas como la sedimentación, el frío y el uso de clarificantes. La sedimentación es un proceso que consiste en dejar el vino reposar en depósitos para que las impurezas y partículas en suspensión se depositen en el fondo de los mismos. La filtración por frío se basa en bajar la temperatura del vino para que las impurezas se aglutinen y puedan ser eliminadas más fácilmente.

Para finalizar esta etapa, se hace una corrección de parámetros para tenerlos adecuados para el embotellado

5- Embotellado y etiquetado: Son procesos fundamentales en la producción de vino, ya que permiten que el producto final llegue al consumidor de forma segura y con toda la información necesaria sobre sus características y origen. En una bodega mediana familiar, estos procesos se llevan a cabo con cuidado y dedicación para garantizar la calidad del vino.

A continuación, te explico cómo se realizan el embotellado y etiquetado en una bodega mediana familiar:

Antes de proceder al embotellado, se realiza una revisión del vino para comprobar su calidad y asegurarse de que está en las condiciones óptimas para su consumo. Los controles que se realizan durante el envasado son: oxígeno, sulfuroso cada 1 hora y control de que todos los parámetros coincidan con la etiqueta.

Se utilizan máquinas inertes de embotellado que permiten llenar las botellas de vino de forma rápida y eficiente. Estas máquinas pueden ser de diferentes tipos, desde manuales hasta completamente automáticas, dependiendo del tamaño de la bodega y de la cantidad de vino que se produzca. Las botellas se llenan en condiciones de esterilidad para evitar la contaminación del vino durante el proceso de embotellado. En el envasado se hace la filtración final del vino con cartuchos de acero inoxidable para eliminar todo tipo de residuos.

Una vez que las botellas están llenas de vino, se procede al etiquetado. El etiquetado es un proceso muy importante, ya que permite que el consumidor identifique el vino y conozca sus características. Hay que cumplir con los controles legales en el etiquetado dependiendo de su destino.

En una bodega mediana, el etiquetado puede ser realizado de forma manual o con una máquina etiquetadora. Las etiquetas contienen información importante sobre el vino, como su nombre, año de cosecha, graduación alcohólica, tipo de uva, zona de producción, entre otros datos. Las etiquetas también pueden contener información sobre la bodega, su historia y su filosofía, lo que ayuda a crear una conexión emocional entre el consumidor y el producto. Tras el etiquetado, las botellas son colocadas en cajas especiales que protegen el vino durante el transporte y almacenamiento.

6- Almacenamiento y carga de transporte: En cuanto al almacenamiento, los vinos suelen ser conservados en bodegas acondicionadas y protegidas de la luz y las temperaturas extremas. El almacenamiento de los vinos debe ser realizado en condiciones óptimas de humedad, temperatura y luminosidad para asegurar que el producto mantenga sus

características organolépticas intactas. Además, se deben evitar los cambios bruscos de temperatura y humedad, ya que pueden afectar la calidad del vino.

En cuanto a la carga de transporte del vino, es importante que se realice de forma cuidadosa y rigurosa. El transporte del vino se realiza en camiones o contenedores adaptados para su correcto almacenamiento y transporte. Los vehículos de transporte deben estar limpios y protegidos contra la luz solar y los cambios de temperatura.

En resumen, el almacenamiento y la carga de transporte del vino son procesos críticos que deben ser realizados con rigurosidad y cuidado para preservar la calidad del producto y asegurar la satisfacción del consumidor final.

## Capítulo V

### Caso Bodega

#### 1. Introducción

En este capítulo, examinaremos las labores llevadas a cabo por nosotros, Enzo Vitale y Tomas Bresca, en calidad de auditores internos independientes de la Bodega xx, situada en la provincia de Mendoza. Iniciamos nuestro proceso con un análisis exhaustivo y un profundo conocimiento de la Bodega xx, centrándonos particularmente en el sector productivo de esta instalación, aspecto central de nuestra investigación.

Dirigimos nuestra atención a comprender los objetivos específicos de cada actividad en el sector productivo, con el fin de analizar los riesgos asociados y evaluar la eficacia de los controles implementados para hacer frente a dichos riesgos.

Finalmente, proponemos mejoras con el objetivo de mitigar los riesgos identificados en esta bodega. Además, sugerimos controles que consideramos esenciales para potenciar la efectividad y eficiencia de las operaciones.

#### Planificación

##### Objetivo

El objetivo de esta auditoría es analizar el control interno de la Bodega xx, y emitir una opinión para agregar valor a la organización.

##### Objeto

Analizando el organigrama de la bodega, nos centraremos en el proceso productivo, el cual incluye la gerencia de eno-viti y producción dentro del cual tenemos bodega, viticultura, envasado y logística.

## Alcance

El alcance de este trabajo es el control interno dentro del proceso productivo de la bodega, incluyendo desde la recepción de la uva hasta el almacenamiento y carga a transporte.

## Metodología

Las técnicas y procedimiento que utilizaremos para la obtención de evidencia consistirán en:

- Inspección y conocimiento de la bodega y sus procesos
- Entrevista con el gerente de la bodega y el encargado de producción
- Análisis de manuales de procedimiento
- Observación de los controles implementados por la organización a través de cursogramas y entrevistas con el personal de producción.

## Conformación del equipo y cronograma de trabajo

Para el desarrollo del trabajo se ha establecido el siguiente equipo de trabajo y cronograma de visitas:

- Equipo de trabajo: Tomas Bresca  
Enzo Vitale
- Visitas:
  - Preliminar  
Objetivo: Obtener un conocimiento de la bodega, aplicando técnicas de relevamiento para obtener un conocimiento general del ambiente interno del área productiva de la Bodega.  
Fecha: del 1 al 5 de febrero

### Internas:

Objetivo: Aplicar procedimiento de auditoría necesarios para obtener evidencias válidas y suficientes acerca de los controles del proceso productivo para ayudar en la eficiencia y eficacia de las operaciones.

Fecha: 10 de febrero al 31 de marzo

Final:

Objetivo: Concluir procedimientos de auditoría y emitir el informe final de auditoría del proceso productivo.

Fecha: 10 de abril

Comprensión de la materia a auditar

Historia

Bodega xx es una de las bodegas más antiguas y prestigiosas de Mendoza, Argentina, cuya historia se remonta a su fundación en 1910.

Bodega dedicada a la producción y comercialización de vinos tintos, actualmente produce 2.800.000 litros de vino anuales y posee una planta con 70 personas trabajando diariamente.

Organigrama

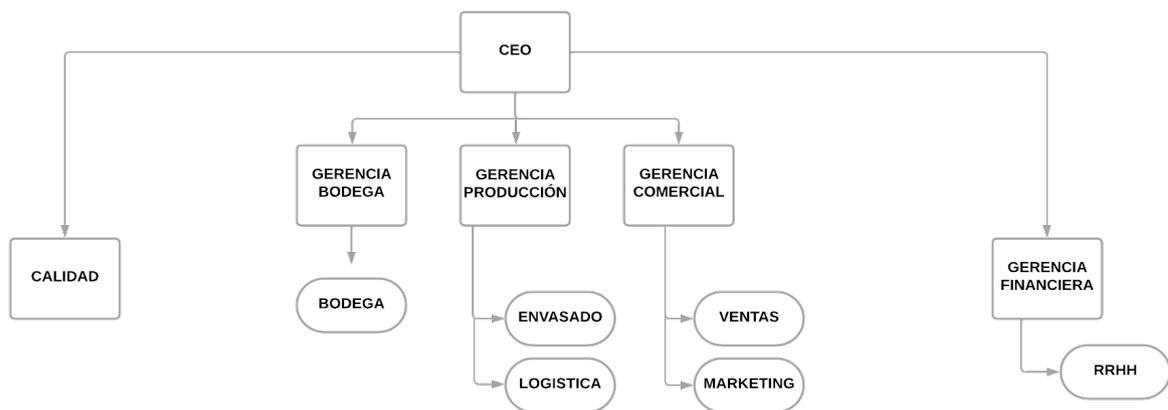


Gráfico 1- Organigrama de bodega xx. Elaboración propia.

Funciones de las gerencias del proceso productivo

A continuación nos centraremos en las funciones que se llevan a cabo dentro de la gerencia de eno-viti y producción.

La gerencia de eno-viti tiene a su cargo la bodega, la cual incluye las actividades de recepción de la uva, despalillado, fermentación, crianza y filtración tangencial.

La gerencia de producción tiene a su cargo envasado y logística, lo cual incluye el envasado, etiquetado del vino y el almacenamiento y carga de transporte

### **Ejecución auditoría interna de la Bodega**

#### **1. Objetivos y riesgos de las actividades del proceso productivo**

En la visita preliminar pudimos obtener conocimiento de los objetivos de cada actividad del proceso productivo y definimos los riesgos principales que se pueden dar

#### **Recepción y Selección de uva**

El objetivo de la recepción y selección de uva de esta bodega es garantizar la calidad de la materia prima para la producción de vino. A través de la recepción, selección, despalillado y estrujado, se busca obtener uvas de alta calidad y libres de impurezas para garantizar la excelencia del mosto y, en consecuencia, del vino final. Esto implica verificar la madurez, variedad y salud de las uvas, controlar parámetros clave como azúcar y acidez, y eliminar impurezas.

Riesgos asociados:

Contaminación: Riesgo de pesticidas u otras sustancias no deseadas. Existe el riesgo de contaminación si las uvas no se manejan adecuadamente. La presencia de uvas en mal estado podría afectar la calidad del mosto y, eventualmente, del vino.

Fallos en Maquinaria: Riesgo de fallos que afecten la eficiencia del proceso, lo que podría afectar la integridad de las uvas y la calidad del mosto.

#### **Fermentación**

El objetivo principal de la fermentación en el proceso del vino es convertir el mosto de uva, que es básicamente el jugo de uva recién exprimido, en vino. Este proceso es esencial para desarrollar el sabor, el aroma y las características únicas del vino.

Riesgos asociados:

Errores en la temperatura y densidad: Problemas en el control de la temperatura y densidad pueden afectar la calidad y la eficiencia de la fermentación.

Extracción de sabores no deseados en el prensado: Una presión inadecuada durante el prensado puede extraer sabores amargos de los restos sólidos, afectando negativamente la calidad del vino.

Oxígeno en exceso: El oxígeno en exceso puede provocar oxidación no deseada, pérdida de características aromáticas y alteración del color.

## **Crianza**

El objetivo del área de crianza en una bodega es gestionar y supervisar el proceso de envejecimiento del vino para lograr que este madure y desarrolle nuevas características organolépticas, como sabor, aroma y color, a través de la interacción con la madera de roble y las condiciones ambientales de la bodega. La crianza busca mejorar la complejidad y la estructura del vino, así como su capacidad de envejecimiento, dando como resultado un producto final con cualidades distintivas y refinadas.

Riesgos asociados:

Inconsistencia en el tiempo de añejamiento entre lotes. (12, 18 y 24 meses)

Fugas y pérdida de líquido: Fugas en las barricas pueden provocar pérdidas de líquido, afectando el volumen total del vino y, potencialmente, su calidad.

Inconsistencias en la crianza: Variaciones en la temperatura y humedad dentro de la bodega pueden dar lugar a inconsistencias en el proceso de crianza, afectando la uniformidad del vino.

Robos hormiga: Hay empleados que pueden aprovecharse de la confianza depositada en ellos y también ante la falta de controles, pueden ocurrir robos en poca cantidad y nadie sospecharía de eso.

### **Filtración tangencial**

El objetivo principal de la filtración tangencial en el proceso de elaboración del vino es mejorar la calidad y estabilidad del producto final. Este proceso busca eliminar impurezas, partículas en suspensión y sedimentos que podrían afectar negativamente tanto el sabor como la apariencia del vino. Esto se logra mediante la eliminación de partículas sólidas y materiales indeseables del vino, lo que contribuye a su claridad, pureza y consistencia.

Riesgos del filtrado:

Filtración inadecuada: Si la filtración no se realiza de manera efectiva, pueden quedar partículas indeseadas en el vino, comprometiendo su calidad. Un filtrado demasiado agresivo puede afectar la estructura del vino, especialmente si se eliminan componentes que contribuyen a su complejidad y carácter.

Contaminación microbiológica: Un proceso de filtrado inadecuado puede introducir microorganismos no deseados en el vino, lo que podría afectar negativamente su calidad y estabilidad.

### **Embotellado y etiquetado**

El objetivo principal del embotellado y etiquetado es preparar el producto final para su distribución y venta, asegurando su presentación, calidad y trazabilidad del vino para que llegue al consumidor de manera segura y con la información adecuada sobre sus

características y origen. Este proceso busca preservar la integridad del vino, cumplir con los estándares legales de etiquetado y ofrecer una presentación atractiva que destaque la identidad de la bodega y su producto.

Riesgos del embotellado y etiquetado:

Errores en el llenado de botellas: Problemas durante el llenado, como desviaciones en el volumen o la calidad del vino, pueden afectar la uniformidad del producto final.

Rotura de botellas: en el envasado implica descarte de 20 botellas para adelante y 20 para atrás.

Errores en etiquetado: Los errores en el etiquetado, como información incorrecta o incompleta, pueden provocar problemas legales y de cumplimiento normativo, así como dañar la imagen de la marca.

Mantenimiento inadecuado de maquinarias: puede provocar una serie de problemas que afectan tanto la eficiencia operativa como la seguridad de la instalación

## **Almacenamiento y carga de transporte**

Objetivo general

El objetivo principal del proceso de almacenamiento y carga de transporte del vino es preservar la calidad y las características organolépticas del producto desde la bodega hasta el consumidor final. Esto implica mantener condiciones óptimas de almacenamiento, evitar cambios bruscos de temperatura y humedad, y garantizar un transporte cuidadoso para prevenir daños y asegurar la satisfacción del cliente.

Riesgos asociados

Exposición a la luz solar: La exposición prolongada a la luz solar puede causar reacciones químicas no deseadas en el vino, afectando su sabor y aroma.

Daño físico durante el transporte: Golpes, vibraciones o manejo brusco pueden resultar en roturas de botellas, pérdida de vino y, en última instancia, en la reducción de la calidad del producto.

Errores en el despacho y carga: Despachar una cantidad incorrecta de producto o cargar incorrectamente los pallets puede llevar a problemas de inventario y pérdida financiera.

Problemas de trazabilidad: Fallos en el registro y seguimiento de la información de cada lote pueden afectar la capacidad de rastrear los productos y responder a posibles reclamaciones.

## 2. Mapa de Riesgo

Después de realizado el relevamiento de los riesgos, armamos un mapa de riesgo para tener una mejor visión de los sectores más afectados y ver el orden en el que vamos a realizar la auditoría en el sector productivo.

ACTIVIDADES AUDITABLES	FACTORES DE RIESGO						TOTAL	ORDEN DE AUDITORÍA
	Contaminación	Fallo de maquinaria	Error en la temperatura	Robos	Rotura de botellas	Fuga y pérdida de líquidos		
PONDERACIÓN	20	16	16	16	16	16	TOTAL	ORDEN DE AUDITORÍA
Recepción de uva	2	2	1	1	1	1	136	6
Fermentación	3	1	3	1	1	2	188	2
Crianza	2	1	3	3	1	2	200	1
Filtración tangencial	2	2	1	1	1	3	168	4
Embotellado y etiquetado	1	2	1	2	3	2	180	3
Almacenamiento	1	1	2	3	2	1	164	5

Gráfico 2 - Mapa de Riesgos de bodega xx. Elaboración propia.

### 3. Relevamiento de controles dentro del proceso productivo

Llevamos a cabo un relevamiento exhaustivo de los controles existentes en cada una de las actividades del sector productivo durante una visita a la bodega para minimizar los riesgos asociados a los objetivos de esos sectores. Este proceso de revisión se realizó mediante entrevistas con el personal involucrado, análisis de manuales de procedimientos, código de ética y recorridos por las instalaciones de la bodega.

A continuación podremos ver los distintos controles que existen en las actividades del proceso productivo de la Bodega xx:

#### **Recepción y selección de la uva**

- **Contaminación:**

Inspección visual de las uvas para detectar signos de deterioro o enfermedades.

Muestreo y análisis para evaluar la concentración de azúcares y acidez en las uvas

Verificación de la procedencia y variedad de las uvas: Este control de calidad queda registrado en papel.

DDJJ de agroquímicos por parte del vendedor y análisis del mosto por un externo

Implementación de prácticas higiénicas durante la manipulación de las uvas.

Uso de desinfectantes adecuados en la maquinaria y equipos.

Monitoreo microbiológico regular del ambiente de trabajo y de las uvas.

- **Fallos en Maquinaria:**

Programa de mantenimientos preventivos de la maquinaria.

Verificación rutinaria de la calibración y funcionamiento correcto de los equipos.

Capacitación del personal en el manejo seguro y eficiente de la maquinaria.

Observaciones: Existe manual de procedimiento pero se desconoce por gran parte del personal.

Registro en papeles, riesgos de pérdida de documentación.

## Fermentación

- Errores en la temperatura y densidad:

Controles químicos diarios de fermentación y carga en el aplicativo de la bodega

Carga en el sistema de trazabilidad de todos los agregados

Sistemas de control de temperatura en los depósitos de fermentación

Utilización de equipos de medición de densidad confiables y calibrados.

- Oxígeno en exceso:

Utilización de equipos y sistemas que reducen la incorporación de oxígeno.

Almacenamiento del vino en recipientes herméticos y bajo condiciones de baja oxidación.

- Extracción de sabores no deseados en el prensado:

Ajustar la presión de la prensa de manera cuidadosa y controlada.

Realizar pruebas de sabor durante el prensado para evaluar la extracción de sabores.

Observaciones: Se observa que la carga en el sistema de trazabilidad se realiza dos veces por semana y lo óptimo sería diariamente.

Incorporación de equipos automatizados de medición conectado al sistema de trazabilidad con alertas

## Crianza

- Control de Inconsistencia en el tiempo de añejamiento entre lotes:

Llevar un registro detallado de cada barrica y lote para evitar contaminaciones cruzadas.

- Fugas y pérdida de líquido:

Realización de inspecciones regulares de las barricas para detectar posibles fugas.

Evaluación de la integridad de las barricas antes de cada uso.



- Inconsistencias en la crianza:

Implementación de sistemas de trazabilidad para garantizar la consistencia.

Control cada 20 días de todas las barricas, control anhídrido sulfuroso y alcohol.

- Robos hormiga:

Control de inventarios, se definen mermas entre 2% o 3% por dilatación de volúmenes y pérdidas en movimientos del vino. El INV define 3%

Observaciones: No existe un sistema de alertas cuando las mermas superan el porcentaje definido por el INV.

Implementar un sistema automatizado de control de temperatura del vino para ahorrar energía.

### **Filtración tangencial**

- Filtración inadecuada:

Realización de pruebas de filtración para verificar la eficacia del proceso y garantizar la eliminación de partículas indeseadas.

Supervisión de cerca el proceso de filtración para detectar cualquier problema de manera temprana y corregirlo.

- Contaminación microbiológica:

Realización correcciones finales en los parámetros del vino para asegurar que estén adecuados para el embotellado.

Observaciones: Se observa un buen funcionamiento de la actividad de filtración.



## **Embotellado y etiquetado**

- Errores en el llenado de botellas:

Controles químicos en laboratorio cada una hora. Se toma una botella de un lote y se controla que coincidan los parámetros.

Supervisión continua en el proceso de llenado y etiquetado para detectar problemas de manera temprana.

Control por parte de cada encargado de línea del volumen, aire, corcho, presión y se carga en el sistema.

- Rotura de botellas:

Control de la maquinaria, limpieza y descarte de botellas, 20 para adelante y para atrás.

Carga de las roturas en el sistema

- Mantenimiento inadecuado de maquinaria

Realización de controles periódicos para garantizar la precisión y consistencia de las máquinas de embotellado.

- Errores en etiquetado:

Revisión de que las etiquetas cumplan con todos los requisitos legales y normativos locales e internacionales.

Observaciones: Falta de un sistema de alertas para reclamo a cristalería cuando hay muchas roturas.

## **Almacenamiento y carga de transporte**



- Exposición a la luz solar:

Almacenamiento del vino en cajas o envases que protejan contra la luz solar directa

- Daño físico durante el transporte:

Utilización de embalajes resistentes y protecciones adecuadas para minimizar el riesgo de roturas durante el transporte.

- Errores en el despacho y carga:

Verificación de pallets, conteos, pesajes y registros fotográficos para asegurar la precisión.  
Verificación de la precisión y completitud de la documentación de despacho, incluidos los registros de inventario y las guías de transporte.

- Problemas de trazabilidad:

Utilización de sistemas de trazabilidad que permitan el seguimiento detallado de cada lote desde la bodega hasta el consumidor final.

Observaciones: Se observa que solo una persona se encarga de la verificación de los pallets y conteos.



## Conclusión de la auditoría

Informe de Auditoría

Sr. Gerente General

Bodega xx

Terrada 1524, Luján de cuyo, Mendoza

De nuestra mayor consideración:

Nos dirigimos a Ud. a fin de elevar el presente informe que resume las principales observaciones que surgen de la revisión del proceso productivo.

### I. ACLARACIONES Y COMENTARIOS PREVIOS

El trabajo fue realizado durante el 1° de febrero y el 10 de abril del presente año, en cumplimiento con lo establecido en el Memorando de Planeamiento de Auditoría Interna. Las observaciones realizadas y las conclusiones a las que se arribaron derivan del relevamiento y de las pruebas de controles efectuadas, y son válidas a la fecha de nuestra revisión no abarcando posibles cambios posteriores.

### II. PROCEDIMIENTOS APLICADOS

Con el objetivo de efectuar una revisión de auditoría sobre el proceso productivo de la Bodega xx se efectuaron los siguientes procedimientos: 1- Relevamiento de la estructura organizativa de la empresa y de las actividades que componen el proceso. Revisión de organigrama y cursograma. 2- Identificación de la relación entre objetivos de control, riesgos asociados y los controles implementados a fin de evaluar la ausencia de puntos de control y su impacto sobre la estructura 3- Verificación de control de inventario: comparación entre los registros físicos y los registros contables, así como la evaluación de los procedimientos de control de inventario. 4- Revisión de registros de calidad, inspecciones de producto y evaluación de la capacitación del personal en temas de calidad. 5-Cumplimiento regulatorio: Verificación de que la bodega cumple con todas las regulaciones y normativas aplicables relacionadas con normas de seguridad alimentaria, requisitos de etiquetado, normativas

ambientales, entre otros. 6- Verificación del registro de mantenimiento de maquinarias realizada por un técnico especializado

### III – OBSERVACIONES, CONSECUENCIAS – RECOMENDACIONES

a) Manual de procedimientos. Esta auditoría advierte que si bien existe un manual este se desconoce por gran parte del personal, siendo este clave para conocer los procesos, responsabilidades, tareas y controles que deben ser llevados a cabo en cada sector

- Riesgo: medio
- Consecuencia: La falta de conocimiento por parte del personal del manual imposibilita que el personal cumpla adecuadamente con su trabajo, y no se lleve a cabo los procedimientos para una correcta elaboración del vino.
- Recomendaciones: Recomendamos poner en conocimiento el Manual de Procedimientos a cada empleado y realizar una capacitación.
- Comentarios del sector auditado: Martin Lopez. Pondrá en conocimiento el manual de procedimientos a todo el personal del sector productivo y además realizará capacitaciones.
- Plazo estimado de solución: Mayo 2024.

b) inexistencia de un sistema de alertas de mermas, se ha detectado la falta de un sistema de alertas cuando las mermas superen el 3% que fija el INV como merma normal por dilatación de volúmenes

- Riesgo: medio
- Consecuencia: Tener una merma mayor a lo normal y no poder detectarlo rápidamente causando una pérdida de rentabilidad para la bodega.
- Recomendaciones: recomendamos implementar un sistema de alertas de mermas en el sistema de gestión que alerte automáticamente cuando la merma supere el 3%
- Comentario del sector auditado: Martin Lopez. Se hará un análisis del sistema existente en la bodega y se verá la implementación de alertas dentro de él.
- Plazo estimado de realización: abril 2024

c) Carga en el sistema de trazabilidad, observamos que se realiza dos veces por semana causando que el sistema se encuentre desactualizado debido a la gran cantidad de operaciones que se realiza.

- Riesgo: medio
- Consecuencias: desactualización en el sistema para tomar decisiones rápidas y posibilidad de traspapeleo de documentación.
- Recomendaciones: recomendamos realizar una carga diaria en el sistema de trazabilidad de la bodega para mantener actualizado los registros
- Comentario del sector auditado: Martin Lopez. Todo lo que sea para mejorar nuestros registros se implementara
- Plazo estimado de realización: Mayo 2024

#### IV - CONCLUSIONES DE LA TAREA

Luego del análisis y evaluación efectuada sobre el proceso productivo y con el objeto de determinar la calificación de riesgo del mismo, este equipo advierte la presencia de factores que podrían estar contribuyendo a que se presenten errores durante el proceso. La conclusión deriva de las observaciones efectuadas con anterioridad, lo cual evidencia una falta de controles que serían adecuados para una mejor elaboración del vino.

Por otro lado, vale destacar como aspecto positivo la buena predisposición del personal de la empresa auditada a la hora de colaborar con el propósito de nuestra tarea. Extendemos el presente informe a efectos de ser elevado al gerente general de BODEGA XX. para su toma de conocimiento, en cumplimiento de los plazos definidos por las normas vigentes.

Mendoza, 10 de abril de 2024.

Tomas Bresca  
Enzo Vitale

## CONCLUSIÓN

Durante nuestra investigación, nos enfocamos en el control interno en una bodega y su impacto en la producción de vino. Nuestro objetivo era encontrar formas de reducir riesgos y garantizar la eficiencia y calidad en el proceso productivo.

Durante el estudio, encontramos varias situaciones donde el control interno fue crucial para manejar riesgos y mejorar los procesos. Desde la administración del inventario, hasta el seguimiento de la fermentación y el embotellado, cada etapa del proceso requiere un enfoque riguroso de control interno para asegurar la consistencia y calidad del producto final.

Sin embargo, también encontramos áreas en las que se puede mejorar el control interno. Por ejemplo, es necesario capacitar al personal en los procedimientos de control, tener una supervisión más activa por parte de la dirección y utilizar sistemas de información integrados que faciliten la recopilación y análisis de datos en tiempo real.

También queríamos resaltar la importancia y la razón de comprender todos los temas desarrollados en este trabajo, y es la tarea que nos involucra como profesionales graduados en Ciencias Económicas, en el rol de Auditor Interno. Creemos que esta rama de la profesión se encuentra en constante cambio y crecimiento debido a las exigencias de negocio que enfrentan las organizaciones, requiere cada vez más capacidades técnicas y exige de nosotros una mirada objetiva e independiente. De esta manera, los auditores internos colaboran en mejorar la gestión de las organizaciones, haciéndolas más transparentes y eficientes

En resumen, nuestro estudio destaca la importancia de un sólido y bien diseñado sistema de control interno para el éxito a largo plazo de una bodega. Al adoptar un enfoque proactivo hacia la gestión de riesgos y la mejora continua de los procesos, las bodegas pueden proteger su reputación y rentabilidad, así como elevar la calidad de sus productos y mantenerse competitivas en el mercado global del vino.

En conclusión, el control interno es una herramienta indispensable para reducir riesgos y mejorar la eficiencia en la producción de vino. Además, es fundamental para buscar la excelencia y la sostenibilidad en la industria vitivinícola de Mendoza

## Referencia bibliográfica

- Ambrosone, M. (2007). La administración del Riesgo Empresarial: una responsabilidad de todos - El Enfoque COSO.
- Bertani, P., Polesello, M., Mendoza, T., & Troila (2014). COSO I y COSO II una propuesta integrada. Facultad de Ciencias Económicas, Universidad Nacional de Cuyo.
- Terry, G. R. (1993). Principios de Administración. El Ateneo.
- Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway (1992). Control interno.
- Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway (2004). Gestión de Riesgos Corporativos- Marco integrado. Técnicas de aplicación.
- Delfini, M., & Dubbini, D. (2007). Innovación y empleo en tramas productivas de Argentina. Prometeo Libros.
- Dichiará, A. (2019). Auditoría Interna: Auditoría operativa y de sistemas computarizados. Facultad de Ciencias Económicas, Universidad Nacional de Cuyo.
- Federación Argentina de Consejos Profesionales de Ciencias Económicas. Centro de Estudios Científicos y Técnicos (CECyT). (s.f.). Resolución técnica n° 53 e informes pertinentes.
- Federación Argentina de Consejos Profesionales de Ciencias Económicas. Centro de Estudios Científicos y Técnicos (CECyT). (2021). Informe N° 5 – Área Educación del CECyT: El rol del graduado en Ciencias Económicas como integrante de una comunidad profesional y sus posibilidades de participar en la formación de futuros colegas. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: FACPCE.
- Hernández Sampieri, R. (2008). Metodología de la Investigación. Mc.Graw-Hill: México.
- Slosse, C. A., et al. (2020). Auditoría (4a ed.). Ciudad Autónoma de Buenos Aires: LA Ley.



### DECLARACIÓN JURADA RESOLUCIÓN 212/99 CD

El autor de este trabajo declara que fue elaborado sin utilizar ningún otro material que no haya dado a conocer en las referencias que nunca fue presentado para su evaluación en carreras universitarias y que no transgrede o afecta los derechos de terceros.

Mendoza, 24 de Abril, 2024

 Enzo Vitale

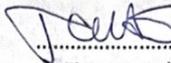
Firma y aclaración

30182

Número de registro

41004168

DNI

 Tomas Breccia

Firma y aclaración

79864

Número de registro

41084846

DNI