



En la tierra hace falta personas que trabajen más y critiquen menos, que construyan más y destruyan menos, que prometan menos y resuelvan más, que digan mejor ahora que mañana.

Ché

TITULO:

METODOLOGÍA PARA REALIZACIÓN DE AUDITORIA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD

Msc. Maria Caridad Cruz Alfonso
Unidad Presupuestada Poder Popular Lajas
Profesor Instructor
auditoria@lj.pppcfgos.co.cu

RESUMEN

Las exigencias actuales del mercado están dirigidas a la comercialización de productos alimenticios inocuos, que ofrezcan la garantía que no causaran daños al consumidor cuando se preparen y consuman y que garanticen la protección de la seguridad y la salud de los consumidores, disminuyendo así los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Para garantizar lo anterior las Empresas deben cambiar las prácticas actuales y trabajar en función de establecer un **Sistema Preventivo** para la elaboración de alimentos, dirigidos a la inocuidad de los alimentos que no es más que el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

Dicho Sistema puede estar muy bien documentado a través del Plan HACCP, pero el grado de implantación del mismo es necesario que sea comprobado por la entidad gubernamental designada para ellos; por tanto es importante que los mismos sean revisados de forma sistemática y periódica por la organización de Auditoria, con el fin de determinar el grado de implantación y cumplimiento de los requisitos exigidos.

Con la realización de esta Auditoria se logra comprobar en la entidad un Sistema de Gestión de la Inocuidad que demuestra que nuestro producto esta libre de peligros físicos, químicos y biológicos, e identifican los peligros específicos y las medidas preventivas para su control, reflejados a través de ahorros monetarios que se logran al eliminar los costos por productos insanos, los cuales se valoran por: Productos No Conformes, Productos Decomisados y devoluciones, que permiten evaluar el grado de Economía, Eficiencia y Eficacia en la planificación, control y uso de sus recursos.

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo general comprobar en la entidad un Sistema de Gestión de la Inocuidad para demostrar que nuestro productos están libre de peligros físicos, químicos y biológicos, e identifican los peligros específicos y las medidas preventivas para su control, reflejados a través de ahorros monetarios que se logran al eliminar los costos por productos insanos, los cuales se valoran por: Productos No Conformes, Productos Decomisados y devoluciones, que permiten evaluar el grado de Economía, Eficiencia y Eficacia en la planificación, control y uso de sus recursos, partiendo de la realización de Auditorias Internas al Sistema de Gestión de la Inocuidad, en la producción de pastas alimenticias en la Empresa de Pastas Alimenticias de Cienfuegos.

Palabras claves: Procedimiento, Calidad, Control, Productos, Alimentos, Seguridad, Análisis.

DESARROLLO

Para verificar la efectividad del Sistema de Inocuidad en nuestra entidad se tuvo en cuenta el cumplimiento de una serie de requisitos y su puesta en prácticas, basándose en los Procedimientos Generales (PG) y Operativos Estándar (POE) que permiten establecer la forma de proceder de los trabajadores ante las distintas actividades que desempeña la fábrica, para desarrollar su proceso de elaboración de alimento en todos sus niveles, ya sea administrativos o no.

En la Empresa de Pastas Alimenticias de Cienfuegos se establecen 8 PG y 19 POE. Ellos son los siguientes:

PG

1. Guía para hacer procedimientos.
2. Procedimiento para la capacitación.
3. Procedimiento para las compras.
4. Procedimiento para productos no conforme.
5. Auditoria.
6. Procedimiento para el control de la documentación y los registros.
7. Procedimiento para revisión por la dirección.
8. Procedimiento para las acciones preventivas y correctivas.

POE

1. Procedimiento para la responsabilidad y autoridad por la calidad e inocuidad.
2. Procedimiento compromiso de los trabajadores.
3. Procedimiento de higiene personal.
4. Procedimiento para el tránsito de materias primas a productos terminados y del personal por el proceso tecnológico. (Lay Out)
5. Procedimiento para saneamiento.
6. Procedimiento para el mantenimiento preventivo.
7. Procedimiento para el aseguramiento de las mediciones.
8. Procedimiento para la extracción de los desechos sólidos y líquidos.
9. Procedimiento para el control de plagas.
10. Procedimiento para el control de productos químicos.
11. Procedimiento para el control de agua potable.
12. Procedimiento para trazabilidad.
13. Procedimiento para el rastreo de productos afectados.
14. Energía.
15. Preparación y respuesta ante emergencias.
16. Ventas.
17. Procedimiento para la vigilancia de los PCC.
18. Procedimiento para la verificación.
19. Procedimiento de evaluación sensorial.

Dichos procedimientos definen los pasos a seguir para realizar una actividad e incluyen:

- Objetivos.
- Alcance.
- Responsabilidades.
- Desarrollo.
- Registros.
- Referencias.

Siempre deben reflejar al final nombre, apellidos y firmas, de quién lo elabora y lo aprueba.

ETAPAS DE LA AUDITORIA

1. **Reunión de Apertura:** Se realizará a la Dirección una presentación del auditor o equipo auditor, se confirmarán los objetivos, alcances y criterios de la auditoria. Se realiza el plan de auditoria y se resumen las actividades de auditoria.
2. **Revisión documental:** Se revisarán los manuales que integran el sistema de inocuidad teniendo en cuenta su presentación, conservación y que toda la información contenida cumpla con la NC 136. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y las normas cubanas higiénico – sanitarias.
3. **Auditorías In Situ:** Se va a recopilar y verificar la información a través de la **revisión de documentos** como procedimientos, instrucciones, normas, registros, contratos, resultados de auditorias anteriores y quejas de clientes. Después se van a determinar los **hallazgos de la auditoria** que no es más que los resultados de la evaluación de la evidencia de las auditorias obtenidas comparados con los criterios de auditorias. De lo anterior se derivan las **No Conformidades** detectadas que no son más que incumplimiento de un requisito establecido, las mismas se clasifican según su gravedad, en mayores (cuando existe ausencia de algún procedimiento que afecte la calidad del producto o los requisitos exigidos por la norma ó faltas menores en el procedimiento que al sumarse sugieren en forma colectiva una falla total o importante) y en menores (incumplimiento aislado de un procedimiento o requisito) las No Conformidades deben revisarse con el auditado para obtener reconocimiento de que las evidencias de la auditoria es exacta y que la misma ha sido comprendida.

A la hora de realizar la auditoria el auditor se auxilia de una lista de verificación que se prepara en forma de preguntas de manera que la respuesta signifique un cumplimiento o no de cada requisito de la norma proporcionando la oportunidad de resumir observaciones que facilitan conclusiones, ayuda a la memoria brindando uniformidad al proceso de la auditoria.

4. **Reunión de cierre o clausura:** Participan el auditor líder o equipo auditor, el auditado y los responsables de áreas. Se hace una presentación de los hallazgos y conclusiones con el fin de dar a conocer si el Sistema de Inocuidad implantado en la Empresa es o no efectivo en la prevención de los peligros físicos, químicos y biológicos. Se resaltan todos los aspectos positivos comprobados y en caso de no conformidades detectadas se recomienda tomar las acciones correctivas y preventivas necesarias.

APLICACIÓN DE LA AUDITORIA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD

R-5-1 PLAN DE AUDITORIA

AUDITORIA AL SISTEMA DE INOCUIDAD

Empresa: Empresa de Pastas Alimenticias de Cienfuegos.

Productos a Auditar: Pastas Largas (Spaguetis 1.7 y 1.0 mm.
; Bucatini y Tallarín)

Plan de la auditoria No. 1

Objetivos: Evaluar la efectividad del Sistema de Inocuidad implantado para lograr la seguridad del alimento.

Alcance: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control implantado en la Empresa de Pastas Alimenticias de Cienfuegos.

Exigencias aplicables:

- NC136:1997 Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y directrices para su aplicación.
- Normas Cubanas Higiénico Sanitarias.
- Manuales que componen el Sistema de Gestión de la Inocuidad basado en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control y documentos que lo componen.

Actividades a auditar:

- Programa de prerrequisitos.
- Buenas Prácticas de Manufactura.
- Formación del Equipo Hazard.
- Determinación del uso de los productos.
- Esquema de Planta.
- Elaboración y confirmación del Diagrama de Flujo.
- Realización del Análisis de Peligros.
- Determinación de los PCC.
- Establecimiento de los Límites Críticos.
- Monitoreo de los PCC.
- Establecimiento de las acciones correctivas.
- Procedimientos de Verificación.
- Establecimiento de un Sistema de Documentación y registros del Plan APPCC.

Personal relacionado:

Ing. Arelys Machado Reyes	Resp. Equipo Hazard
Lic. Sandra Rodríguez Roche	Directora Recursos Humanos
Lic. Alfonso Morales Brizuela	Esp. B Gestión Calidad
Ing. Sergio Sarduy García	Esp. Explotación Transporte
Ing. Dany Mora Cordero	Esp. Suminsitros

Equipo auditor:

Lic. Maria Caridad Cruz Alfonso Auditora

Fecha de ejecución: 4 Enero – 6 de Mayo del 2011

Programación de reuniones:

Reunión de Apertura: 4 de Enero del 2011

Reunión de Clausura: 7 de Mayo del 2011

Elaborado por: Lic. Maria Caridad Cruz Alfonso Auditora

Aprobado por: Ing. Fernando Sarría Quesada (Director Empresa)

R-5-2. Reunión de apertura.

Auditoría No. 1

Fecha: 4 de Enero del 2011

Hora: 9:00 a.m.

Lugar: Empresa de Pastas Alimenticias de Cienfuegos.

Desarrollo:

La reunión da comienzo con la presentación por parte del Director de la Empresa de la Auditora y a continuación explica las responsabilidades del resto de los participantes.

Posteriormente la Auditora explica a todos los presentes los objetivos, alcance y los criterios de la Auditoría, así como, otros detalles contemplados en el Plan de Auditoría.

Por último se confirman los horarios de entrevistas y de la reunión final.

Participantes:

<u>Nombre y Apellidos</u>	<u>Cargos</u>	<u>Firma</u>
Ing. Fernando Sarriás Quesada	Director Empresa	_____
Ing. Arellys Machado Reyes	Resp. Equipo Hazard	_____
Lic. Sandra Rodríguez Roche	Directora Recursos Humanos	_____
Lic. Alfonso Morales Brizuela	Esp. B Gestión Calidad	_____
Ing. Sergio Sarduy García	Esp. Explotación Transporte	_____
Ing. Dany Mora Cordero	Esp. Suminsitros	_____
Lic. Maria Caridad Cruz Alfonso Auditora		_____

R-5-3 REPORTE DE LAS NO CONFORMIDADES.

Auditoría No. 1

Auditora: Lic. Maria Caridad Cruz Alfonso.

Área auditada:

Área de Tratamiento de Agua, Área de Fabricación, Almacén de materias primas, materiales y productos terminados, Silos, Laboratorio, áreas socio administrativa y exteriores, depósito de desechos sólidos.

Fecha de la Auditoría: 4 de Enero al 6 Mayo del 2011

No.	No Conformidad	Requisito Incumplido
1	Falta el equipo para el secado de las manos en el baño de las mujeres. (No Conformidad Menor)	NC 143:2007 Código de Práctica. Principios generales de higiene de los alimentos. NC 455:2006 Manipulación de los alimentos. Req. Sanitarios Generales. POE-3 Higiene del Personal.
2	No está terminada el área para la evaluación sensorial de los productos. (No Conformidad Menor)	Procedimiento Analítico para la Evaluación Sensorial. Pastas Alimenticia.
3	No están evaluados ni entrenados los panelistas para la evaluación sensorial. (No Conformidad Menor)	NC ISO 8586-2/2004 Parte 1 Análisis Sensorial Guía General para la Selección, entrenamiento y seguimiento de los jueces. Selección de catadores
4	En el momento de la Auditoría no se están codificando los productos a granel. (No Conformidad Mayor)	NC 108:2001 Norma General para el Etiquetado de los alimentos preenvasados. POE-12 Trazabilidad. POE 13 Rastreo de productos afectados.
5	El programa de capacitación es insuficiente ya que las acciones de capacitación no refleja a quienes esta dirigida: Dirigentes, técnicos y obreros. (No Conformidad Mayor)	PG-2. Capacitación.
6	No existe planilla de compromiso del personal. (No Conformidad Menor)	PG-2. Capacitación. NC-455:06. Manipulación de alimentos. Requisitos sanitarios generales.
7	Presencia de uñas pintadas y prendas en mujeres que laboran en el área de producción. (No Conformidad Mayor)	POE-3. Higiene personal NC-455:06. Manipulación de alimentos. Requisitos sanitarios generales.
8	Desechos sólidos almacenados fuera del supiadero, afectando la higiene ambiental. (No Conformidad Mayor)	POE-8. Extracción de los desechos sólidos y líquidos. Norma de disposición de desechos sólidos. Requisitos de higiene.
9	Inapropiado recipientes para la recogida de desechos sólidos en la línea de producción y servicios sanitarios. (No Conformidad Menor)	POE-8. Extracción de los desechos sólidos y líquidos. Norma de disposición de desechos sólidos. Requisitos de higiene.
10	Productos declarados como no conformes en el área de almacén No. 2 Productos terminados, sin control alguno. (No Conformidad Mayor)	PG-4. Producto no conforme. NRIAL 168:01. Pastas alimenticias. Especificaciones de calidad.
11	Ventas de productos no conformes sin antes controlarse en su correspondiente registro. (No Conformidad Mayor)	POE-16. Ventas NC 492:06. Almacenamiento de alimentos. Requisitos sanitarios generales.
12	Presencia de telarañas en los techos y paredes de los almacenes No. 1 Materias primas, No. 2 Productos	Manual de limpieza y desinfección.

	terminados y en la línea de producción. (No Conformidad Mayor)	
13	No existen evidencias escritas de los análisis microbiológicos, realizados por el CNICA, trimestralmente. (No Conformidad Mayor)	Manual de inspección de materias primas y materiales. Buenas prácticas de laboratorio. Programa de control para el proceso tecnológico.
14	Se transportan pastas en vehículos que se mojan. (No Conformidad Mayor)	Instrucción de transporte en cuanto a limpieza y desinfección.

Firma del Auditor: _____

Firma del Cliente: _____

R-5-4 Reporte de la Auditoria.

Informe de la Auditoria No. 1

Realizada en: Empresa de Pastas Alimenticias de Cienfuegos.

Fecha: 4 de Enero al 6 de Mayo del 2011

Equipo Auditor: Lic. María Caridad Cruz Alfonso.

Objetivos: Evaluar la efectividad del Sistema de Inocuidad implantado para lograr la seguridad del alimento.

Alcance: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control implantado en la Empresa de Pastas Alimenticias de Cienfuegos.

Resumen y evaluación de los resultados.

En primer lugar se llevó a cabo una revisión de los 4 Manuales que integran el Sistema de Inocuidad y posteriormente se realizó la Auditoría al proceso en el cual se incluyó la revisión de los registros como prueba de la implementación del sistema.

Del análisis realizado a la documentación, se pudo comprobar la buena presentación, así como, que prácticamente toda la documentación del Sistema se encuentra elaborada y de forma general no se cumple con la NC 136: y las orientaciones emitidas por el CNICA.

Auditoría in situ.

Se detectaron un total de 14 no conformidades de ellas 9 Mayores el resto Menores. (ver anexo R-5-2-3 Reporte de las No Conformidades)

Evaluación

De acuerdo al resultado visto en la Auditoría, se pudo comprobar que el Sistema de Inocuidad implantado en la Empresa no es efectivo en la prevención de los peligros biológicos, físicos y químicos ya que se detectan No Conformidades que intervienen directamente en la inocuidad de los productos.

Se recomienda tomar las acciones correctivas y preventivas necesarias para eliminar en el menor tiempo posible las no conformidades señaladas y posteriormente solicitar al CNICA la Certificación del Sistema.

Nombre, apellidos y firma de la auditora

Lic. María Caridad Cruz Alfonso _____

Nombre y apellidos y firma del cliente de la Auditoría.

R-5-5 REUNION DE CLAUSURA.

Auditoria No. 1

Fecha: 7 de Mayo del 2011

Hora: 2:00 p.m.

Lugar: Empresa de Pastas Alimenticias de Cienfuegos.

Participantes:

<u>Nombre y Apellidos</u>	<u>Cargo</u>	<u>Firma</u>
Ing. Fernando Sarría Quesada	Director Empresa	_____
Ing. Arelys Machado Reyes	Resp. Equipo Hazard	_____
Ing. Alfonso Morales Brizuela	Esp. Calidad	_____
Ing. Dany Mora Cordero	Esp. Almacenes	_____
Ing. Juan Carlos Álvarez Vera	Esp. Mantenimiento	_____
Lic. Sandra Rodríguez Roche	Directora Rec. Humanos	_____
Lic. Maria Caridad Cruz Alfonso	Auditora.	_____

Desarrollo

La auditora comienza la reunión agradeciendo las facilidades y atenciones recibida por todo el personal lo cual facilitó el trabajo realizado.

A continuación da lectura al Informe de la Auditoría donde se especifican las no conformidades encontradas, que atentan con la seguridad del Sistema de Inocuidad implementado.

Posteriormente intervinieron varios especialistas apoyando los resultados de la Auditoría.

Por último el Director de la Empresa agradeció a la auditora por el trabajo realizado, a sí como, exhorto a los presentes a tomar las acciones correctivas necesarias para la eliminación en el menor tiempo posible de los señalamientos hecho por el auditor.

Se da por terminado la reunión a las 3:30 p.m.

RECOMENDACIONES

Aplicar esta metodología a través del procedimiento correspondiente a todos los Sistemas de Gestión existente en cada una de las fábricas de la Unión Confitera.

BIBLIOGRAFÍA

Avalúo de Activo de Bienes Muebles e Inmuebles.-- Cienfuegos: Intermar, S.A. 1999.-- 12p.

Bolten, Steven E. Administración Financiera/ Steven E. Bolten.--México: Editora Limusa, S.A. de C.V., 1996.--895p.

Cartera de Productos. http://www.marketReal.net/serviciosmk/cartera_de_productos.htm

Ciclo de Vida de un Producto.
<http://members.es.tripod.de/libros/ciclo.htm>

Cómo Armar un Plan de Negocios. 2001. <http://www.dinero.com.ve/plandenegocios.html>

Gitman, Lawrence J. Fundamentos de Administración Financiera/ Lawrence J. Gitman.--México: Editora Harla, 1978.--761p.

Godoy Hernández, Mariela. Diseño de un Sistema de Costos en la Empresa Oleohidráulica de Cienfuegos "José Gregorio Martínez"/ Mariela Godoy Hernández; Catalina Granados, Tutor.- Trabajo de Diploma.--Cienfuegos. Ucf Dpto. (Ciencias Contables), 2000.-- 61h.

Hornngren, Charles T. La Contabilidad de Costos un Enfoque Gerencial/ Charles T. Hornngren.-- /s.l: s.n, s.a./.--1120p.

Matz, Adolph. Contabilidad de Costos. Planificación y Control/ Adolph Matz, Milton F. Usry.--USA: Ediciones South Western Publishing CO., 1980.--538p.

Polimeni, Ralph S. Contabilidad de Costos. Conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales/ Ralph S. Polimeni, Frank J. Fabozzi, Arthur H. Adelberg.--Colombia: Editorial Mc Graw-Hill, Interamericana, S.A., 1994.—879p.

Wayne Corcoran, A. Costos, Contabilidad, Análisis y Control/ A. Wayne Corcoran.--México: Editora grupo Noriega Editores. Limusa, S.A. de C.V., 1995.--850p.

Weston, J. Fred. Administración Financiera de Empresa/ J. Free Westón, Eugene F. Brigham.-- México: Editora Interamericana, 1975.--591p.

Negociación – CECOFIS. Técnicas y Habilidades de negociación.
Punto Supervivencia – Hubert Baroni, prof. Visitante, dpto. finanzas, fctad. Ciencias económicas. Universidad Ncnal. Colombia.
File:// Servercfg/usuarios/toc/Mirtha/Pto.Superv.htm/#

Fundamentos de la Administración Financiera. Parte I paginación variada
Matriz DAFO: <http://www.ulpgc.es/gerencia/herramientaddefin.htm/#matrizdafo>

Metodología para el análisis económico – financiero / Heriberto A. Cabrera Caballero, Mariuska Sarduy González, Francisco A. Becerra Lois – Cfgos. UCF – 1998 paginación variada.

Gruñís B, editor. Aprendizaje organizacional. Cómo ganar y mantener la competitividad. Ciudad de México: Prentice may Hispanoamericana, S.A., 1996

Administración Financiera / Shall Lawrence... [etal].- Madrid: Editorial. España, 1994. - - - 840 p.

Brealey R. Fundamentos de Financiación Empresarial / R. Brealey, S. Myers –EE.UU, Mc

Graw, Hill, 1995. - - 1085 p.

Gitman, Lawrence J. Fundamentos de Administración Financiera/ Lawrence J. Gitman. - - México: Editorial Harla, S.A. de C. V Antonio Caso 142, 1978. - - 748 p.

Gitman, Lawrence J. Fundamentos de Administración Financiera/ Lawrence J. Gitman. - - La Habana: Editora Científica, 1986. - - 616 p.

González Gorries. Lázaro. Análisis e Interpretación de Estados Financieros para Directores de Empresas. Una Propuesta Inicial para la toma de decisiones / Lázaro González Gorries. - - La Habana: Editorial Ministerio de la Construcción, 1996. - - 24 p.

Horngren, Charles T. Contabilidad Financiera / Charles t . Horngren, Gary. L. Sundern y Jhon A. Elliot. - - México: Editorial Prentice- Hall Hispanoamericana, S.A., 1994. - - 914 p

Homgren, Charles T. Contabilidad de Costos. Un enfoque Gerencial / Charles T. Homgren y George Foster. -- Editorial Prentice Hill Hispanoamericana, México, 1991. -- 850 p.

Mc Neill, I. Eugene. Contabilidad Financiera / I. Eugene Mc Neill. - - México: Editorial Diana S. A., 1980. -- - - 558 p.

Menéndez Aniceto. Eduardo J. Contabilidad Intermedia / Eduardo. J Menéndez Aniceto, Héctor René López Fernández. - - La Habana: Editora Continental, S. A., 1957. - - 271pp.

Meigs Robert, F. Contabilidad. La Base para las Decisiones Gerenciales / Robert F. Meigs, Walter. B. Meigs. - - México: Editorial Mc Graw- Hill, 1992. - - 670 p.

Meigs Walter B. Accounting. The Basic for Business Decisions / Walter B. Meigs, Waip. Lam. - - Canada: Editorial Mc Graw- Hill Ryerson Limited. 1998. - - 1087 p.

Noble, Howard S. Elementos de Contabilidad (Tomo II)/Howard S Noble. - - México:W.M. Jackson Editores, 1950. - - II T.

Planeación y Administración Estratégica En: Administración.--[S.L:S.N,199?]. 210p.

Polimany, Ralph S. Contabilidad de Costos. Conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales / Ralph S. Polimany, Frank J. Fabozzi y Arthur Robbins. Stephen P. Comportamiento organizacional: conceptos, controversias y aplicaciones / Stephen P. Robbins.--México: Editorial Hall Hispano Americana, 1987.-- 536p.

Rodríguez Pérez. Eugenio. Economía y Finanzas / Eugenio Rodríguez Pérez. La Habana. Editora Científico Técnica. 1985. - - 50 p.

Suárez Suárez, Andrés S. Inversión y Financiamiento en la Empresa / Decisiones óptimas de Inversión y Financiación en la Empresa / Andrés S. Suárez Suárez.-- Madrid: Pirámides, 1993.- 115p.

Van Horne, James C. Administración Financiera / James Van Horne - - Buenos Aires: Editorial FA.VA.RO,S.A.I.C y F, 1976. - - 938 p.

Viscione, Jenry A. Análisis Financiero. Principios y Métodos/ Jenry A. Viscione. - - México: Editorial Lemusa, S.A. DE C.V., 1993.- - 319 p.

Weston J. Fred. Fundamentos de Administración Financiera/ J. Fred Weston y Eugene F. Brigham. - - México: Editorial Mc Gaw- Hill, 1994. - - 1148 p.

Arens. Alvin A, Auditoría un enfoque integral, Pearson Educación. México.

Cashin. J, Enciclopedia de la Auditoría, Oceano/Centrum, España.

Ministerio de Auditoría y Control, Normas y procedimientos de auditoría. (Manual del Auditor) 2007.

MAC, MANUAL DEL AUDITOR, Informe de Auditoría, 2007.