



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

**EVALUACIÓN Y PLAN DE MEJORAMIENTO DEL CONTROL INTERNO PARA LA
EMPRESA DEDICADA A LA CADENA DE CAFÉ (PROSERVICOL S.A.S CON SU
MARCA CAFÉ COSECHA REAL).**

TERLINS MELO RESTREPO
JUAN GABRIEL DIAZ ARIAS

UNIVERSIDAD DE CUNDIANAMARCA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS ECONOMICAS Y CONTABLES
PROGRAMA CONTADURIA PÚBLICA
FUSAGASUGÁ

2016



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

**EVALUACIÓN Y PLAN DE MEJORAMIENTO DEL CONTROL INTERNO PARA LA
EMPRESA DEDICADA A LA CADENA DE CAFÉ (PROSERVICOL S.A.S CON SU
MARCA CAFÉ COSECHA REAL).**

**Terlins Melo Restrepo
Juan Gabriel Díaz Arias**

**PROYECTO DIRIGIDO DE GRADO PARA OPTAR AL TITULO DE CONTADOR
PÚBLICO**

Asesor Interno: Félix David Romero

Contador Público

Docente

Asesor Externo: Jeane Fernanda Gálvez Sabogal

Contador Público

Docente

**UNIVERSIDAD DE CUNDIANAMARCA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS ECONOMICAS Y CONTABLES
PROGRAMA CONTADURIA PÚBLICA
FUSAGASUGÁ**

2016



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

Notas de aceptación

Firma del asesor interno

Firma del asesor externo

Firma del jurado

Firma del jurado



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

DEDICATORIA

Quiero dedicar este trabajo de grado, a mis padres, hermana, sobrinos, amigos y compañeros quienes con su apoyo incondicional, paciencia, consejos y amor. Hicieron posible terminar, con esta etapa de mi vida. Mil bendiciones para ellos los quiero.

Terlins Melo Restrepo

En esta gran etapa de mi vida llena de bendiciones, quiero dedicar este trabajo de grado a mi familia, amigos, compañeros y docentes que con su conocimiento, paciencia y tiempo me han acompañado incondicionalmente para lograr un escalón más.

Juan Gabriel Díaz Arias



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

AGRADECIMIENTOS

Agradecemos la colaboración y apoyo de nuestras familias durante el desarrollo de esta investigación, a Dios por darnos la sabiduría, el conocimiento, entendimiento y amor día a día.

Gracias a los docentes que nos guiaron y compartieron sus conocimientos, gracias a nuestros compañeros con quienes crecimos en ideas, conceptos y como personas, gracias a todos.

A nuestros asesores Jeane Fernanda Gálvez Sabogal y Félix David Romero, por su aporte y apoyo vitales para desarrollo de este trabajo.

Proservicol s.a.s por brindarnos información necesaria para llevar a cabo nuestra monografía, a todas las personas de la empresa que de una u otra forma nos colaboraron para la realización del mismo.



TABLA DE CONTENIDO

	Pág.
INTRODUCCIÓN.....	7
1 OBJETIVOS	15
1.1 OBJETIVO GENERAL	15
1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	15
2 DEFINICION DEL PROBLEMA.....	16
3 JUSTIFICACIÓN.....	21
4 MARCO ANTECEDENTES.....	22
5 MARCO TEORICO.....	23
5.1 SISTEMA DE CONTROL INTERNO.....	23
5.2 TEORIAS DEL SISTEMA DE CONTROL INTERNO.....	25
6 MARCO LEGAL.....	27
7 MARCO GEOGRAFIO.....	30
8 MARCO CONCEPTUAL.....	32
9 MARCO HISTÓRICO.....	35
10 MARCO METODOLÓGICO	37
10.1 METODO UTILIZADO.....	37
10.2 TÉCNICAS DE EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL INTERNO.....	38
10.3 POBLACIÓN Y MUESTRA	38
11 EMPRESA OBJETO DE ESTUDIO.....	40
11.1 ORGANIGRAMA	41
11.2 PROCESOS DESARROLLADOS EN LA EMPRESA.....	41
11.3 ACTIVOS BIOLÓGICOS DE LA EMPRESA.....	47



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

12	APLICACIÓN DEL INFORME COSO, RESULTADOS Y DIAGNÓSTICO.....	49
12.1	RESULTADOS DE LA APLICACIÓN DE LA ENCUESTA	49
12.1.1	Entorno de Control	50
12.1.2	Evaluación de riesgos.....	53
12.1.3	Actividades de control.....	56
12.1.4	Sistemas de información.	58
12.1.5	Supervisión del sistema de control – Monitoreo	60
12.2	DIAGNÓSTICO DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS EN LA EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL INTERNO	62
12.2.1	Fortalezas	62
12.2.2	Riesgos encontrados	65
13	PROPUESTA DE MEJORAMIENTO.....	68
13.1	MODELO PARA OPTIMIZAR EL SISTEMA DE CONTROL INTERNO	68
14	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	72
14.1	CONCLUSIONES.....	72
14.2	RECOMENDACIONES	73
14.3	CRONOGRAMA.....	21
14.4	PRESUPUESTO.....	21
15	IMPACTO SOCIAL, ECONOMICO, CULTURAL, AMBIENTAL DEL PROYECTO.....	23
16	BIBLIOGRAFÍA	24



TABLA DE TABLAS

Tabla 1. Interpretación Criterios Cuestionario.....	39
Tabla 2. Impacto del Riesgo	39
Tabla 3 Activos Biológicos	47
Tabla 4 Estimación Activo Biológico	47
Tabla 5. Interpretación Criterio Principio 1	51
Tabla 6. Interpretación Criterio Principio 2.....	51
Tabla 7 Interpretación Criterio Principio 3	51
Tabla 8 Interpretación Criterio Principio 4.....	52
Tabla 9. Interpretación Criterio Principio 5.....	53
Tabla 10. Interpretación Criterio Principio 6.....	54
Tabla 11. Interpretación Criterio Principio 7	54
Tabla 12. Interpretación Criterio Principio 8.....	55
Tabla 13. Interpretación Criterio Principio 9.....	55
Tabla 14 Interpretación Criterio Principio 10.....	57
Tabla 15. Interpretación Criterio Principio 11	57
Tabla 16. Interpretación Criterio Principio 12.....	58
Tabla 17 Interpretación Criterio Principio 13.....	58
Tabla 18. Interpretación Criterio Principio 14.....	59
Tabla 19. Interpretación Criterio Principio 15.....	60
Tabla 20. Interpretación Criterio Principio 16.....	61
Tabla 21 Interpretación Criterio Principio 17.....	61
Tabla 22 Cronograma De Actividades	21
Tabla 23. Presupuesto.....	22



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

TABLA DE GRAFICOS

Grafico 1 Entorno de Control	50
Grafico 2. Evaluación de Riesgos.....	53
Grafico 3.Actividades de Control	56
Grafico 4 Sistemas de Información.....	59
Grafico 5 Supervisión del Sistema de Control- Monitoreo	60



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

TABLA DE ILUSTRACIÓN

Ilustración 1 Aspectos de Evaluación	25
Ilustración 2 Ubicación Geográfica	30
Ilustración 3 Ubicación Geográfica Empresa	30
Ilustración 4 Organigrama.....	41
Ilustración 5 Procesos de Cadena de Café.....	42
Ilustración 6 Evolución Cultivo de Café Área de Producción	43
Ilustración 7 Selección por Calidad del Café Cereza	44
Ilustración 8 Proceso de Transformación del Café	45
Ilustración 9 Calidad Física del Café	46
Ilustración 10 Sistemas de Control Interno Coso III	68



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

TABLA DE ANEXOS

Anexos 1 Ficha Técnica SSCI	25
Anexos 2 Matriz Plan de Mejoramiento	37



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

INTRODUCCIÓN

El propósito es realizar la evaluación y plan de mejoramiento para generar seguridad razonable aplicada al Sistema de control Interno (Coso), utilizado para el logro de los objetivos propuesto por la empresa. Garantizando los estándares de calidad y gestión en los procesos de productividad, trazabilidad y competitividad frente a un mercado versátil, en constante crecimiento con relación a la sostenibilidad ambiental basándose fundamentalmente en proteger la salud y dignidad humana de los productores y consumidores durante toda la cadena del café.

El sistema de control interno se aplicara a Proservicol s.a.s con su marca Café Cosecha Real, finca de café con certificación orgánica que por su diversificación productiva busca estrategias para mejorar la calidad del café, en la producción y comercialización de café orgánico ubicada en el municipio de Sylvania Cundinamarca. Que busca consolidarse en los mercados locales e internacionales, a través de la mejora en los procesos con el fin de identificar, supervisar y mejorar el sistema de control interno, garantizando el compromiso de la administración y toda la empresa. Así mismo mitigar los impactos que se dan de la volatilidad de los mercados y frecuentes cambios tecnológicos, normas, leyes, políticas, entre otros que hacen que haya un permanente manejo de proceso.

También se utilizó una investigación descriptiva dando unos resultados cualitativos mediante cuestionario, encuesta y observación directa. Basándonos en el área de Contable y Gestión Financiera en la línea: Organización Contable y Financiera. Por tal razón se busca dar un plan de mejoramiento del Sistema de Control Interno (Coso) para verificar posibilidades y debilidades de la organización.



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

EVALUACIÓN Y PLAN DE MEJORAMIENTO DEL CONTROL INTERNO PARA LA EMPRESA DEDICADA A LA CADENA DE CAFÉ (PROSERVICOL S.A.S CON SU MARCA CAFÉ COSECHA REAL).

AREA: Contable y Gestión Financiera

LINEA: Organización Contable y Financiera

Programa de contaduría pública

Auditoria de Control Interno a la empresa Proservicol s.a.s con su marca Café Cosecha Real.



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

1 OBJETIVOS

1.1 OBJETIVO GENERAL

Realizar la evaluación del control interno de la empresa Proservicol s.a.s en su marca Café Cosecha Real. Tomando como base los parámetros definidos por el Informe Coso, con el fin de presentar una propuesta de mejoramiento para contribuir al logro de los objetivos de la compañía.

1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Analizar el actual Sistema de Control Interno, mediante la recopilación de información general a través de cuestionario mediante entrevistas no formales, indagación y documentación, con el fin de caracterizarla.
2. Diagnosticar los riesgos a los que se expone la marca Café Cosecha Real mediante el estudio de los componentes para determinar las oportunidades y debilidades para la mejora de los objetivos de Café Cosecha Real.
3. Presentar los debidos informes de Plan de Mejoramiento, con respecto al análisis de la información recolectada, para realizar los diferentes ajustes al Sistema de Control Interno.



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

2 DEFINICION DEL PROBLEMA

El cultivo de café está posicionado como el más grande de Colombia, desde el punto de vista económico (generador de divisas), social (empleo) y cultural; una de las razones económicas de la empresa Proservicol s.a.s con su marca Café Cosecha Real. Que cuenta con una serie de sellos de certificación de cafés (Rainforest Alliance Certified, 4C Association y Bcs oko Orgánico), que en sus normas o políticas requiere que se realice un Sistema de Control Interno, el cual va dirigido a obtener una sostenibilidad ambiental, garantizar que todos los procesos se cumplan y mitigar el impacto económico, ambiente y social.

Se requieren una evaluación a los criterios para satisfacer las necesidades y generar un plan de mejora continua de los procesos. Que da un potencial para incrementar la productividad y diversificar sus productos dándole un valor agregado a la cadena de café, creando un café diferenciado. Así mismo la caficultura se destaca como uno de los principales rubros de exportación, por su alto incremento en la productividad, calidad y el nivel de organización de la cadena de producción tanto de productores, trabajadores, comercializadoras y agencias de certificación. Por lo cual se busca saber cuáles son las necesidades actuales del control interno de la empresa Proservicol s.a.s en su marca Café Cosecha Real, para garantizar la viabilidad de sus operaciones disminuyendo el riesgo.



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

3 JUSTIFICACIÓN

El desarrollo empresarial de hoy en día hace que las organizaciones valoren más la importancia y la necesidad de evaluar los riesgos con los cuales puede incurrir sus empresas a nivel de tecnologías y tendencias ocupacionales en relación con la dinámica del mercado cambiante y la preservación del medio ambiente.

Esta evaluación al Sistema de Control Interno de la compañía Proservicol s.a.s. se enfoca más en estudiar las posibles debilidades con que cuenta la empresa y hacerla que sea más competitiva y genere confiabilidad a sus inversionistas; así como poner en práctica las posibles recomendaciones que da lugar al manejo de las diferentes áreas, las cuales estén siendo manejadas por el personal idóneo y los directivos de la empresa puedan tomar las mejores decisiones de manera eficiente, y poseer un control de vigilancia en las operaciones de la empresa.

De igual manera se hace indispensable para las empresas, y principalmente para Proservicol s.a.s. una evaluación al sistema de control interno, puesto que necesita contar con el personal idóneo en cada una de las operaciones, y más tratándose de un tipo de mercado a nivel de exportación.

Por lo que se refiere a la empresa con este tipo de evaluación es recomendar nuevos tipos o puntos textuales a implementar al sistema de control interno, para la mejora continua en los diferentes procesos de producción, los cuales se verán beneficiados desde la administración de los recursos, las diferentes áreas de productividad y tipo de relaciones a nivel de negocios internacionales obteniendo credibilidad y posicionamiento en diferentes regiones del mundo.



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

4 MARCO ANTECEDENTES

La empresa Proservicol s.a.s cuenta desde el año 2012, con un Sistema de Control Interno para grupos asignado por el sello Rainforest Alliance Certified TM, el cual sirve como protocolo para el sello 4C Association (Código Común para la Comunidad Cafetera). Estos sellos permiten que con el control interno se pueda medir, mitigar y manejar el riesgo mediante mejoras continuas a través de los años, ya sea corto, mediano y largo plazo. Con la evaluación de diez (10) criterios generales.

En 09 de octubre de 2014 se realizó una inspección de los criterios críticos que se deben cumplir en todo momento en su totalidad, verificado por el sistema de control interno.

El 17 de septiembre de 2015 se busca certificarse como café orgánico con ONAC (Organización Nacional de Acreditación de Colombia mediante Bcs oko para los siguientes productos de Café pergamino, Café excelso y Café tostado bajo los reglamentos UE (Unión europea), USDA-NOP (Regulación de productos Orgánicos Estados Unidos), JAS (Certificar los productos procedentes de la agricultura ecológica, Reglamento Japonés) y Nacional con el fin de ingresar a mercados exigentes en calidad. Verificando con el sistema interno de la empresa, así como implementado su respectiva auditoria (TAMAYO, 2015)



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

5 MARCO TEORICO

5.1 SISTEMA DE CONTROL INTERNO

Café Cosecha Real basa su control Interno bajo las disposiciones de los sellos de certificación Rainforest Alliance Certified (RFA), *4C Assciation "El Código Común para la Comunidad Cafetalera"* y Bcs oko para producto orgánico en este caso, con los cuales cuenta la empresa para mejorar cada día en sus operaciones, así mismo poder ingresar a nuevos mercados tales como USDA-NOP (Estados Unidos), UE (Unión Europea) y JAS (Japón).

La empresa cuenta con un sistema de Control Interno Basado por la norma RAS que su objetivo es analizar y por consiguiente mitigar los riesgos ambientales y sociales causados por actividades de la agricultura por medio de un proceso que motiva el mejoramiento continuo. La norma se basa en los temas de factibilidad ambiental, equidad social y viabilidad económica. (RAS, 2010)

El alcance de las auditorías de certificación en la finca, la cual se define como la unidad de producción sujeta a una auditoría. Incluye toda la finca, su infraestructura, áreas de procesamiento, empaque, áreas de conservación y de vivienda, así como todos los trabajadores afectados por el impacto causado por sus actividades de producción. La falta de implementación de los criterios de la norma dará como resultado que el equipo auditor autorizado asigne una sanción (no conformidad) (ISO/IEC 17065:2012) (RAS, 2010).

Sello 4C Assciation "El Código Común para la Comunidad Cafetalera" Es fomentar la sostenibilidad en la cadena del café verde "para consumo general", y aumentar las cantidades de café que cumpla con criterios básicos de sostenibilidad en sus tres dimensiones económico social y ambiental. Alentar la sostenibilidad del café verde es una manera productiva, precompetitiva y eficiente de mejorar las condiciones económicas de



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

todas aquellas personas empleadas e involucradas en la producción, el procesamiento posterior a la cosecha y la comercialización de café verde (4C, 2015)

Es obligatorio que las Unidades 4C apliquen un sistema de gestión interna que asegure que la Entidad Administradora y todos los socios de negocio de la Unidad 4C pongan en práctica correctamente el Código de Conducta de 4C y los demás requisitos. Durante la verificación inicial, es obligatorio tener en funcionamiento un SGI de nivel básico. Al terminar el primer ciclo de 3 años y llegar el momento de la reverificación, es obligatorio alcanzar y tener en funcionamiento una actualización del SGI, de nivel intermedio. (4C, 2015)

Sello organico Bcs öko La actividad de acreditación de ONAC (Organización Nacional de Acreditación de Colombia), se realiza de conformidad con la norma Bcs öko garantie de Colombia s.a.s Acreditación NTC ISO/IEC 17065:2012, aplicable al organismo de acreditación, y aplicando las normas técnicas de exigencia y aceptación global para cada una de las modalidades de organismos de evaluación de la conformidad, como se indica a continuación.

La acreditación es un servicio de atestación y declaración de tercera parte sobre la competencia técnica y la imparcialidad de los organismos que evalúan la conformidad de productos y procesos con normas técnicas de mercado o con requisitos técnicos de exigencia legal. (ONAC, 2015)

Procedimientos de evaluación e instancias de decisión de la Acreditación - ISO/IEC 17011

La implementación de la norma ISO/IEC 17011 implica, entre otros, la utilización de evaluadores calificados y expertos técnicos de larga experiencia en el área a acreditar, y la aplicación de mecanismos de control para asegurar la imparcialidad y transparencia, tales como auditorías internas, evaluaciones de pares, revisiones por la dirección, y de instrumentos para resolver reclamos y resolver apelaciones. (ONAC, 2015)



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

Los aspectos básicos que se evalúan son:

Ilustración 1 Aspectos de Evaluación



Fuente: ONAC

5.2 TEORIAS DEL SISTEMA DE CONTROL INTERNO

Los anteriores sellos de certificación manejan el sistema de gestión interna y/o control interno, desde la perspectiva de dimensiones Económicas básicas, Social bajo los parámetros de la OIT y Ambientales (ISAEL ALLIENGE y sus respectivos miembros).

Por lo cual se busca crear un plan de mejoramiento al sistema de control interno donde se incluya una dimensión financiera, tributaria y de sistemas informáticos, proporcionando una mayor confiabilidad, además una evaluación del Control Interno, es decir el análisis de los controles de una entidad con el fin de determinar si brinda la suficiente confianza y si existe eficiencia y eficacia en cumplimiento de los objetivos de la empresa.



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

“El sistema de control interno es una responsabilidad frente a la gestión de calidad, mediante la estandarización de todos sus procesos y el mejoramiento continuo en todas las actividades desarrolladas por su personal, políticas y estrategias que le permitan elevar su nivel competitivo dentro del sector de la construcción, dando cumplimiento a la Norma ISO 9001:2001 en los procesos de planeación, organización, ejecución y control de sus obras, fortaleciendo de esta manera el nivel de contratación como resultado de la aplicación de un efectivo Sistema de Control Interno”. (MUÑOZ S. C., 2011)

Es así como, el cumplimiento de esta normatividad permite identificar los alcances que tiene el Sistema de Gestión de la Calidad, como soporte fundamental para lograr el 100% de eficiencia durante la ejecución de las obras de construcción de edificaciones y en el desarrollo de programas de vivienda de interés social, que requieren ante todo un máximo de transparencia y efectividad por parte de la empresa en la utilización de los recursos humanos, financieros y técnicos, que unidos a la aplicación y cumplimiento de las normas de calidad para los sistemas de contratación y ejecución de las obras” (MUÑOZ S. C., 2011)

“El Marco Integrado de Control Interno es diseñado para controlar los riesgos que puedan afectar el cumplimiento de los objetivos, reduciendo dichos riesgos a un nivel aceptable. Es así como este Marco afirma que el control interno proporciona razonables garantías para que las empresas puedan lograr sus objetivos, y mantener y mejorar su rendimiento. En este sentido, el sistema de control interno debe orientarse a promover todas las condiciones necesarias para que el equipo de trabajo dé su mayor esfuerzo con el fin de lograr los resultados deseados, debido a que promueve el buen funcionamiento de la organización. El concepto de responsabilidad toma gran importancia y se convierte en un factor clave para el gobierno de las organizaciones, teniendo en cuenta que el principal propósito del sistema de control interno es detectar oportunamente cualquier desviación significativa en el cumplimiento de las metas y objetivos establecidos” (LOPEZ, 2015)



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

6 MARCO LEGAL

Código de Aseguramiento de ISEAL (Asociación Mundial de estándares para sostenibilidad), versión 1.0_0,

ISO 17021: 2011 Evaluación de la conformidad Requisitos para los organismos que realizan la auditoría y la certificación de sistemas de gestión.

ISO 19011: 2012 Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión.

ISO 9000 De gestión y aseguramiento de la calidad de los procesos de cualquier empresa.

ISO14000 para la gestión ambiental, que incluye las normas y acciones emprendidas para el cuidado de la naturaleza, de tal forma que se contribuya al bienestar de los seres humanos y las generaciones futuras.

ISO 22000 que describe los requerimientos internacionales para el manejo inocuo de los alimentos en el campo y en la industria.

CERTIFICACION DE PRODUCTO ISO/IEC 17065:2012 Evaluación de la conformidad Requisitos para los organismos que realizan la certificación de productos, procesos y servicios destinados a la producción humana. (Bajo el esquema establecido en la ISO/IEC 17067). Resolución 0187 del 31 de julio de 2006 del ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de Colombia que adapta el reglamento para la producción primaria, procesamiento empacado etiquetado, almacenamiento, certificación, importación y comercialización de productos agropecuarios y ecológicos. Capítulo IV, Capítulo VII, Capítulo VIII, Capítulo X, Capítulo XII y Capítulo XIII (ONAC, 2015).



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

Esta Norma Internacional contiene requisitos para la competencia, la consistencia de las actividades y la imparcialidad de los organismos de certificación de productos, procesos y servicios. No es necesario que los organismos de certificación que operan bajo esta Norma Internacional ofrezcan todos los tipos de certificación de productos, procesos y servicios. La certificación de productos, procesos y servicios es una actividad de evaluación de la conformidad. En esta Norma Internacional, el término “producto” se puede entender como “proceso” o “servicio”, excepto en aquellos casos en que se establecen disposiciones independientes para “procesos” o “servicios” (ONAC, 2015).

‘Norma Técnica Colombiana 5181’ (Buenas Prácticas de Manufactura para la industria del café) y el ‘Decreto 3075 de 1997 (Toma)

Ley 9 de 1991 Normas generales sobre cambios internacionales y medidas complementarias –Contribución Cafetera-.

Ley 29 de 1992 Ley aprobatoria, "Protocolo de Montreal relativo a las sustancias agotadoras de la capa de ozono".

Ley 99 de 1993 Por la cual se crea el Ministerio del Medio Ambiente, se reordena el Sector Público encargado de la gestión y conservación del medio ambiente y los recursos naturales renovables, se organiza el Sistema Nacional Ambiental, SINA y se dictan otras disposiciones.

Ley 101 de 1993 Ley General de Desarrollo Agropecuario y Pesquero.

Ley 142 de 1994 Por la cual se establece el régimen de los servicios públicos domiciliarios y se dictan otras disposiciones.

Ley 165 de 1994 Por medio de la cual se aprueba el "Convenio sobre la Diversidad Biológica", hecho en Río de Janeiro el 5 de junio de 1992.

Ley 164 de 1995 Ley aprobatoria, Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático.

Ley 299 de 1996 Por el cual se protege la flora colombiana, se reglamentan los jardines botánicos.



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

Ley 253 de 1996 Aprueba el Convenio de Basilea sobre el control de los movimientos transfronterizos de los desechos peligrosos y su eliminación.

Ley 301 de 1996 Por la cual se crea el Consejo Nacional Agropecuario y Agroindustrial.

Ley 373 de 1997 Por la cual se establece el Programa para el Uso Eficiente de Agua Potable.

Ley 430 de 1998 Por la cual se dictan normas prohibitivas en materia ambiental, referentes a los desechos peligrosos.

Ley 599 de 2000 Por la cual se expide el Código Penal.

Ley 611 de 2000 Por la cual se dictan normas para el manejo sostenible de especies de Fauna Silvestre y Acuática.

Ley 629 de 2000 Por medio de la cual se aprueba el "Protocolo de Kyoto de la Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático".

Ley 807 de 2003 Por medio de la cual se aprueban las Enmiendas de la Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres.

Ley 863 de 2003 Ley normas tributarias -transferencias cafeteras-.

Ley 1021 de 2006 Por la cual se expide la Ley General Forestal.

Decreto 1608 de 1978 Desarrolla del Código Nacional de los Recursos Naturales Renovables y de Protección al Medio Ambiente en materia de fauna silvestre y reglamenta por tanto las actividades que se relacionan con este recurso y con sus productos. (FNC F. N.).

Resolución 05 DE 2015 Por medio de la cual se adopta la Reglamentación para el control y la administración del Registro de Exportadores de Café de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, en su condición de administradora del Fondo Nacional del Café. (FNC F. N., 2015)



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

7 MARCO GEOGRAFIO

La finca se encuentra ubicada en la vereda santa Rita del municipio de Silvania Cundinamarca (Colombia), ubicado en la Provincia de Sabana del Sumapaz.

Sus límites son: Por el oriente con los municipios de Fusagasugá y Sibate; por el sur con Tibacuy y Fusagasugá; por el occidente con Viotá y Mesitas del Colegio; y por el norte con Granada en la Cordillera del Soche o Tequendama (Silvania, 2015)

Cuenta con una extensión total 162.9328 Km², su extensión urbana es de 7,4832 Km² y la rural de 155,4496 Km². Su altitud de la cabecera municipal (metros sobre el nivel del mar) es de 1470; este municipio se encuentra a una temperatura de 20°C y queda ubicada a 65 km de Bogotá. (Silvania, 2015)

Ilustración 2 ubicación geográfica



*Fuente: Tomada desde planos geográficos de la finca **LA PRIMAVERA** (fotografía)*

Ilustración 3 Ubicación geográfica empresa



Fuente: Tomada desde planos geográficos de la finca **LA PRIMAVERA** (fotografía)

El área geográfica donde se va efectuar la evaluación al Sistema de Control interno es en el departamento de Cundinamarca; en el Municipio de Sylvania en la vereda Santa Rita, finca LA PRIMAVERA.

Ubicada a 1800 msnm (Metros Sobre el Nivel del Mar).

Temperatura oscila entre los 18 y 22 °C (Grados Centígrados).

Área total 19.5860 Ha (Hectáreas).

Área total sembrada 14.1 Ha (Hectáreas) (TAMAYO, 2015).



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

8 MARCO CONCEPTUAL

Área de producción: Las tierras dedicadas a la producción de cultivos.

Control interno: es un proceso, efectuado por la junta de directores de una entidad, gerencia y otro personal, diseñado para proveer razonable seguridad respecto del logro de objetivos en las siguientes categorías: Efectividad y eficiencia de operaciones
Confiabilidad de la información financiera, Cumplimiento de las leyes y regulaciones aplicables

Diagnóstico: Herramienta sencilla y gran utilidad a los fines a conocer la situación actual de una organización y los problemas que impide su crecimiento sobrevivencia o desarrollo.

Impacto: Perturbación, consecuencia, repercusión o efecto similar permanente de una acción humana o causa natural. Los impactos pueden ser positivos o negativos, y pueden afectar a un sistema natural, el ambiente o una población o individuo animal o vegetal (impacto ambiental), o a un individuo o una población de seres humanos (impacto social).

ISEAL Alliance: Asociación Mundial de estándares para sostenibilidad (ISEAL, s.f.)

La asociación 4C: “El Código Común para la Comunidad Cafetalera” es fomentar la sostenibilidad en la cadena del café verde "para consumo general", y aumentar las cantidades de café que cumpla con criterios básicos de sostenibilidad en sus tres dimensiones. Alentar la sostenibilidad del café verde es una manera productiva, precompetitiva y eficiente de mejorar las condiciones económicas de todas aquellas personas empleadas e involucradas en la producción, el procesamiento posterior a la cosecha y la comercialización de café, (4C, 2015)



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

La Red de Agricultura Sostenible, A.C. (RAS): Es una coalición de organizaciones sin fines de lucro en América, África, Europa y Asia que promueven la sostenibilidad ambiental y social de las actividades agrícolas y ganaderas a través del desarrollo de normas de buenas prácticas, certificación y la capacitación de productores rurales alrededor del mundo. Cumplir con las normas RAS es necesario para la certificación y para tener derecho a utilizar el sello Rainforest Alliance Certified™ en productos agrícolas y ganaderos (RAS, 2010)

El sistema de certificación RAS/Rainforest Alliance es copropiedad de la Red de Agricultura Sostenible, A. C. y de Rainforest Alliance (RA). La RAS desarrolla, administra y es propietaria de las normas y políticas y asegura el control de calidad de la certificación. RA es propietaria del sello Rainforest Alliance Certified™ que identifica a los productos provenientes de fincas certificadas y coordina el desarrollo del mercado para estos productos (RAS, 2010)

Mejoramiento continuo: Actividad recurrente que tiene el efecto de aumentar la capacidad para cumplir con requisitos especificados. El proceso de establecimiento de objetivos y búsqueda de oportunidades para mejorar es un proceso continuo basado en las evaluaciones de riesgos, resultados de las auditorías, revisiones de la gestión y otros medios (Fuente: ISEAL Alliance).

Norma: Un documento que provee, para uso común y repetido, reglas, guías o características para productos o procesos y métodos de producción relacionados cuyo cumplimiento no es mandatorio. Puede incluir o tratarse exclusivamente de terminología, símbolos, empaques, requisitos de marcas o sellos tal como aplican para un producto, proceso o método de producción.

ONAC: Organización Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC, 2015)

Proceso: Conjunto de actividades que toman unas entradas, le añaden valor y agregan unas salidas (GUERRERO, 2006)



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

Riesgo De Control: La tendencia del sistema de control interno de perder eficacia con el paso del tiempo y exponer, o no impedir la exposición de los activos que salvaguarda (GUERRERO, 2006)

Sistema: Conjunto de elementos relacionados de algún modo o más correctamente conjunto de elementos en interacción dinámica.



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

9 MARCO HISTÓRICO

Productos y Servicios líderes de Colombia s.a.s Proservicol s.a.s nació el 19 de abril del 2005, con fecha de inicio de actividades 11 de febrero del 2015 ubicada en el municipio de Silvania Cundinamarca.

Su objeto social es el desarrollo de la actividad:

- 1.) Agrícola, pecuaria y forestal en todas sus etapas, formas y modalidades, incluida la proveeduría de animales vivos productos vegetales y animales, insumos, y derivados.
- 2.) La fabricación, transformación y explosión de todo tipo de bienes.
- 3.) La prestación de toda clase de servicios concernientes a las profesiones de las ingenierías, la economía, la administración, las finanzas, la arquitectura, la medicina veterinaria y la zootecnia, derecho, contaduría, incluyendo diseños, estudios, asesorías, consultorías, interventorías, auditorías, cálculos estructurales, y construcciones de sectores urbanos y rurales.
- 4.) La compra, venta, arriendo, corretaje y construcción de muebles en terrenos propios o ajenos, incluyendo la proveeduría de los materiales y elementos necesarios para tal actividad, así como los equipos requeridos para el mismo fin.
- 5.) La transferencia del dominio a título oneroso de las unidades resultantes de toda división material de predios, de las unidades resultantes de la adecuación de terrenos para construcción de viviendas en unidades independientes o por el sistema de propiedad horizontal en terrenos propios o ajenos.



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

6.) La compra y venta, construcción, preparación, transformación parcelación, urbanización, comercialización, promoción, financiación, explotación de viviendas o lotes urbanos y rurales, edificaciones de apartamentos y oficinas, incluyendo diseño, cálculos, presupuesto, estudio de suelos, levantamiento topográficos necesarios para el mismo fin, así como la formulación, ejecución y construcción de programas y proyectos de vivienda de interés social en cualquiera de sus componentes. Donde su actividad en proceso es la marca Café Cosecha Real.



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

10 MARCO METODOLÓGICO

El diseño de la evaluación del sistema Control interno utilizado es de carácter descriptivo y busca examinar los métodos y metodologías utilizados en las diferentes áreas de producción cuya finalidad principal es suministrar un plan de mejoramiento adecuado para el cumplimiento de los objetivos de la empresa.

10.1 METODO UTILIZADO

METODO DE CUESTIONARIO: consiste en la evaluación con base en preguntas, las cuales deben ser contestadas por cada uno de los responsables de distintas áreas bajo un examen.

Por medio de las respuestas dadas, el auditor obtendrá evidencia que deberá constatar con procedimientos alternativos los cuales ayudarán a determinar si los controles operan tal como fueron diseñados. La aplicación de cuestionarios ayudará a determinar las áreas críticas de una manera uniforme y confiable.

METODO DE OBSERVACION DIRECTA: se evidencia mediante visitas esporádicas a las instalaciones de la empresa donde se verifica cada área de producción si se está efectuando lo estipulado en el control interno.

Al mismo tiempo se puede evidenciar bajo la modalidad de archivo fotográfico tomado en cada visita.



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

10.2 TÉCNICAS DE EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL INTERNO

Técnicas de verificación ocular. Se encuentran, Observación, Revisión selectiva, y Rastreo.

Técnicas de verificación verbal: Indagación.

Técnicas de verificación escrita: Análisis, Conciliación, Confirmación.

Técnicas de verificación documental: Comprobación, Computación.

Técnicas de verificación física: Inspección, Comentario.

10.3 POBLACIÓN Y MUESTRA

La población objeto de estudio será el 100% de los procesos y procedimientos de las diferentes áreas de empresa y la totalidad de los colaboradores que componen ha Proservicol s.a.s. con su marca Café Cosecha Real.

TÉCNICAS E INSTRUMENTOS

Son técnicas y herramientas que serán utilizadas para realizar la evaluación, con base en este elaborar la propuesta de plan de mejoramiento del sistema de control interno para La empresa Proservicol s.a.s. Con su marca de Café Cosecha Real.

Instrumentos de recolección de la Información. Para determinar el grado de desarrollo del Sistema de Control Interno de las Áreas de la empresa se utilizaron los siguientes instrumentos:

1. Observación. Teniendo en cuenta que se conocía el proceso y el objetivo de la Evaluación, la observación tuvo un aspecto contemplativo. Para la aplicación de esta herramienta se empleó el procedimiento de “observación” en la cual inicialmente se hizo una familiarización con el lugar y posteriormente se llevó a cabo la observación, recabando información sobre el ambiente de trabajo, los funcionarios, sus actividades e



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

interacciones, los procesos, etc., obteniendo así la información sobre la dinámica del grupo y el tema objeto de estudio.

Análisis de Resultados. La ponderación de los cuestionarios se hizo teniendo en cuenta los cinco componentes del Sistema de Control Interno que se tomaron como base para la evaluación: Entorno de Control, Evaluación de Riesgos, Actividades de control, Sistemas de Información y Supervisión de sistema de control - Monitoreo. Cada componente tiene diferentes posibilidades de valoración los cuales corresponden al grado de desarrollo: siempre, regularmente, en ocasiones y nunca.

Tabla 1. Interpretación criterios cuestionario

Respuesta	Nivel de cumplimiento	Puntaje valoración		Descripción de ejecución
Siempre	Alto	4	75%-100%	Eficiente
Regularmente	Medio	3	50%-75%	Incompleto
En ocasiones	Bajo	2	25%-50%	Mínimo
Nunca	Ninguno	1	0-25%	Cero

Fuente: Udea

Tabla 2. Impacto del riesgo

AMENAZAS	ALTO
	MEDIO
	BAJO

Fuente. Autoría propia



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

11 EMPRESA OBJETO DE ESTUDIO

Descripción General de la Empresa. Proservicol s.a.s con su marca Café Cosecha Real es una empresa que se dedicada a la cadena de producción y comercialización de café orgánico a la UE, USDA-NOP, nacional y en proceso para comercializar en JOS. (TAMAYO, 2015)

Productos que ofrece:

Café pergamino

Café excelso

Café tostado a granel o molido

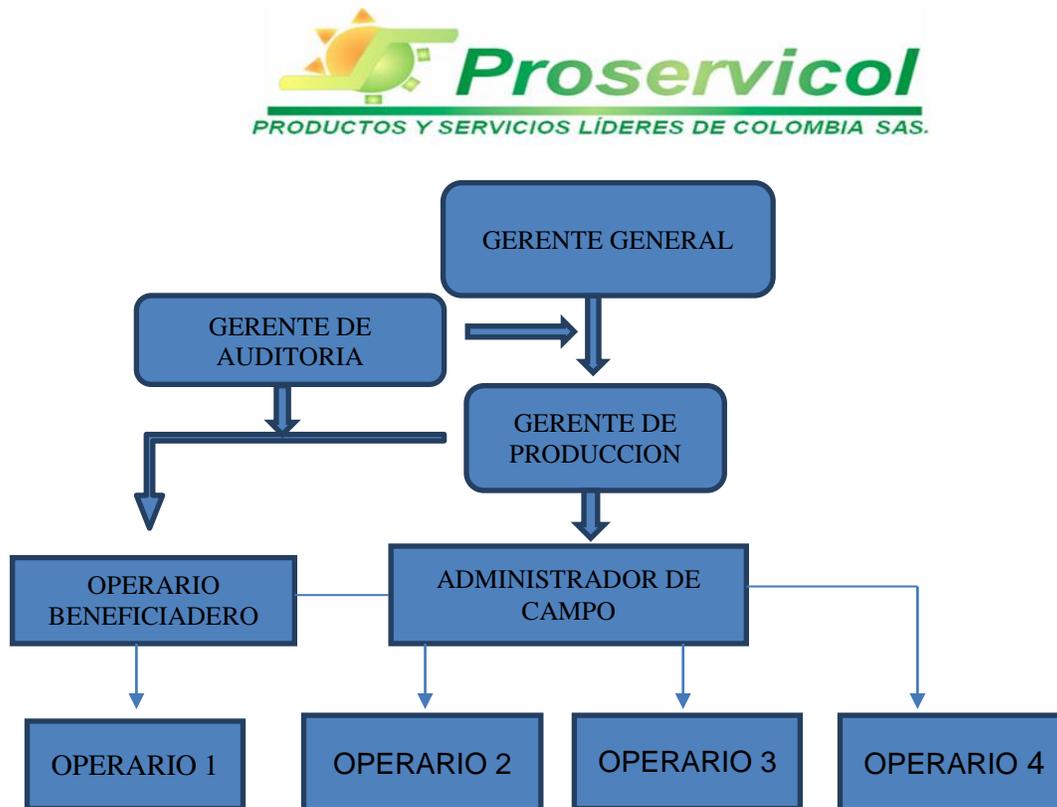
El área total de 19.8 Ha (Hectáreas) las cuales están en producción 14,1Ha (Hectáreas). (TAMAYO, 2015)



Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá

11.1 ORGANIGRAMA

Ilustración 4 Organigrama



Fuente. Área de Administración PROSERVICOL S.A.S

11.2 PROCESOS DESARROLLADOS EN LA EMPRESA

Cuenta con áreas de:

1. Administración
2. Producción
3. Beneficio
4. Laboratorio de catación



5. En proceso ecoturismo educativo

1. Administración:

La empresa Proservicol s.a.s con su marca Café Cosecha Real, cuenta con dos funcionarios administrativos los cuales se encargan de dar cumplimiento a los objetivos de la empresa. Además de promoción en distintas ferias en el mundo, logística del café, recepción de clientes, agentes comerciales y atención a visitas y/o giras de ecoturismo.

Ilustración 5 Procesos De Cadena de Café



Fuente. Brilly Melo.

2. Producción

Esta área cuenta con cuatro (4) operarios permanentes que realizan las labores cotidianas del cultivo sin embargo contratan acuerdo a la producción más personal, con



contratos temporales para dar cumplimiento en las necesidades del cultivo. Así mismo es donde se realiza toda la parte de cultivo desde el almacigo a la recolección de café para transformarlo. Del mismo modo realiza las labores bajo las normas de BPA para asegurar la calidad del mismo y garantizando lo establecido por la OMT y OMS.

Ilustración 6 Evolución cultivo de café área de producción



Fuente. Brilly Melo}

Dentro de la producción está la recolección de café, que es fundamental para garantizar la calidad del café que produce Café Cosecha Real.



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

3. Beneficio

Esta área cuenta con un operario permanente que es el encargado de la recepción del café recolectado, dependiendo la cantidad se adiciona más personal en el área. Se tiene en cuenta las normas de BPA, BPM Y BPI.

Una de las labores fundamentales está en la recepción de la café cereza, ya que allí es donde se realiza la selección del grano en agua y otra en seco para dividirlo por calidades, para que no afecte el producto final o esencial para la empresa.

Ilustración 7 Selección por calidad del café cereza

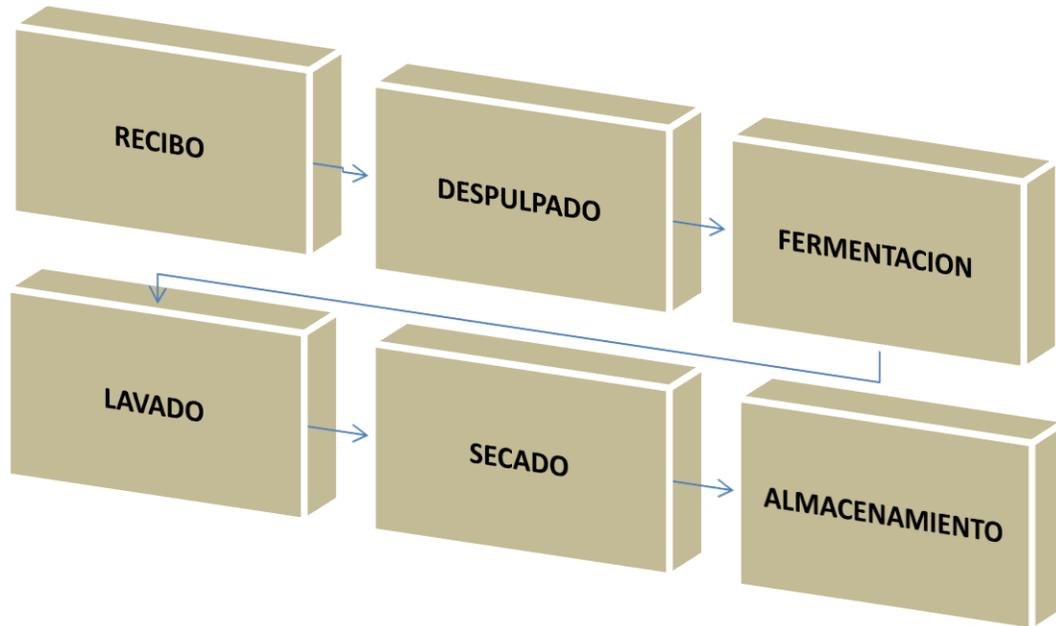


Fuente. Brilly Melo

Proceso de transformación del café luego que llega del cultivo



Ilustración 8 Proceso de transformación del café



Fuente. Brilly Melo

Luego que se selecciona el café cereza pasa al despulpado que se realiza el mismo día de la recolección del mismo para garantizar su calidad, se da lugar a fermentación que oscila entre las 12 (doce) y 18 (diez y ocho) horas después del despulpado se da de acuerdo a las condiciones climatológicas del área. Pasa al lavado donde se realiza otra selección del grano, pasa al el secado ya sea en sistema de Silo y/o Secador Parabólico según indicaciones del cliente o lo que se quiere obtener como resultado final. Al obtener el grano una humedad de 10 (diez) - 12 (doce) se recogen en sacos de 40,6 kg (kilogramos) que pasan al área de bodega que requiere de unas condiciones especiales para su debido proceso de almacenamiento.

4. Laboratorio de catación

Esta área cuenta con un analista de café de alta calidad que es contratada por servicios para realizarle un análisis organoléptico a todo el producto que se



Universidad de Cundinamarca Sede Fusagasugá

produce y otros que se pretende comprar. El laboratorio es el ingrediente fundamental para que la empresa tenga éxito en el negocio de café. Adentro del laboratorio es donde se toman las decisiones importantes, garantizar la selección de los cafés por su calidad, Asegurar consistencia, la calidad y la trazabilidad.

En esta área se verifica que cada una de las áreas de la empresa esté cumpliendo bien su labor para garantizar la excelencia del producto, tal como lo exigen los clientes.

Se revisa calidad física ya sea en café cereza, café pergamino, café almendra y café tostado.

Ilustración 9 Calidad física Del café

CALIDAD FÍSICA DEL CAFÉ

- **Café cereza:**
 - Estado de desarrollo del fruto: Maduro
 - Sano
- **Café pergamino:**
 - Color: amarillo
 - Olor: característico de café fresco
 - Humedad: 10 a 12%
 - Ausencia de defectos
 - Rendimiento en trilla
- **Café almendra:**
 - Olor: característico de café fresco
 - Color: verde
 - Humedad: 10 a 12%
 - Ausencia de defectos
 - Tamaño



Fuente. Brilly Melo



5. Proceso de ecoturismo educativo

Se pretende dar a conocer más el tema de café enfocado a la sostenibilidad ambiental y/o agricultura sostenible con un recorrido de 2 (dos) horas donde conocerán y harán practica de cada uno de los procesos de café, además dándoles un énfasis en citación y barismo (preparación de bebidas a base café con distintos métodos de preparación e ingredientes) para ser del café una bebida fundamental en el día a día, igual general un mayor consumo de café orgánico y así aumentar los posibles clientes.

11.3 ACTIVOS BIOLÓGICOS DE LA EMPRESA

Tabla 3 Activos Biológicos

Activos Biológicos	Productos agrícolas	Productos resultantes del procesamiento tras la cosecha o recolección	Activos biológicos (Inventario)
Café	Café cereza	Café pergamino o tostado	<ul style="list-style-type: none"> - Café pergamino - Café almendra o verde - Café tostado a granel - Café tostado molido

Fuente, propia

Tabla 4 Estimación activo biológico

Activo Biológico	Número de plantas	Numero de ha	Valor planta	Valor ha	Valor total
Café	50.000	10	\$ 10.000	\$ 50.000.000	\$ 500.000.000

Fuente, propia



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

La empresa cuenta con cincuenta mil (50.000) plantas aproximadamente de cinco años (5) de edad, donde están en plena producción de café cereza, El cultivo tiene una cosecha principal del 60% y otra del 40% de producción. La producción por planta al año se estima de 456 Gr por planta. Este producto es netamente orgánico con análisis de metales pesados, con análisis de suelos (PH), foliar, análisis de aguas, para cumplir con las normas internacionales como la son USDA-NOP, UE Y JAS.



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

12 APLICACIÓN DEL INFORME COSO, RESULTADOS Y DIAGNÓSTICO.

12.1 RESULTADOS DE LA APLICACIÓN DE LA ENCUESTA

Mediante un cuestionario aplicado a los componentes del sistema integrado de control interno coso III a las dimensiones administrativas, financieras, laboral, medio ambiente, sistemas de Proservicol s.a.s con su marca Café Cosecha Real, para evaluar los diferentes procesos y subprocesos de la empresa, obteniendo los siguientes resultados.

Este cuestionario de 62 preguntas distribuidas por componentes en cada uno de los principios, realizada a administradores de área e instalaciones de la empresa. Soportadas con otro cuestionario por áreas.

La empresa Proservicol s.a.s por medio de la Gerente de Auditoria hizo saber que la parte financiera y contable iba hacer limitada en la auditada, y por ende prestar esta información de manera escrita o magnética por lo cual es un obstáculo para implementar por completo el sistema de control interno Coso III, la notificación esta soportada por medio de una carta debidamente firmada. Además la información revisada analizada y evaluada no podrá salir de la empresa solo los resultados obtenidos.

Así mismo se realizó una encuesta para tener una idea concreta sobre el estado financiero de la empresa, con la que se generó una estadística para representar lo expresado en esta área.

La muestra debe ser selectiva, y varía de acuerdo a la necesidad que el área requiera.



El examen de los documentos debe ser exhaustivo para poder hacer una inferencia adecuada.

12.1.1 Entorno de Control

El proceso de evaluación del sistema de control interno a la empresa Proservicol s.a.s. se revisa los documentos estructurales que componen, los cinco (5) principios. Los cuales en su mayoría se cumple con el rango de 75- 100.

Grafico 1 Entorno de Control



Fuente. Cuestionario

1. Demuestra compromiso con la integridad y los valores éticos: se soporta con el código de conducta, reglamento interno y POE de la empresa, está sujeto a control bajo la supervisión de la administración mediante el SCI.



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

Tabla 5. Interpretación Criterio Principio 1

Respuesta	Nivel de cumplimiento	Puntaje valoración		Descripción de ejecución
Siempre	Alto	4	75%	Eficiente

Fuente. Cuestionario.

2. Ejerce responsabilidad de supervisión: Al igual que el punto anterior la organización ejerce control y supervisión en cada una de las operaciones que se realiza en producción, administración, ya que se tiene con certeza la información concerniente a manuales, protocolos y registros de las operaciones realizadas. Así mismo no cuenta con área de recursos humano por la dimensión o tamaño de la empresa.

Tabla 6. Interpretación Criterio Principio 2

Respuesta	Nivel de cumplimiento	Puntaje valoración		Descripción de ejecución
Regularmente	Medio	3	50%	Incompleto

Fuente. Cuestionario.

3. Establece estructura, autoridad, y responsabilidad: Mediante el control interno ya ejecutado por la empresa, se denota que está estructurada ya que Café Cosecha Real está enfocado a la mediante la norma de agricultura sostenible se evidencia en el sistema de control interno. Así mismo se evidencia que el organigrama no está actualizado de acuerdo al nivel que se encuentra la empresa.

Tabla 7 Interpretación Criterio Principio 3



Respuesta	Nivel de cumplimiento	Puntaje valoracion		Descripción de ejecución
Regularmente	Medio	3	50%	Incompleto

Fuente. Cuestionario.

4. Demuestra compromiso para la competencia: Este principio aplica para toda la empresa, debido a que se maneja estándares internacionales como OIT, ISEAL, ONU que protege la integridad humana y de los que están alrededor, mediante certificaciones de calidad de RFA, 4C Y BCS OKO. Además se demuestra la competencia de los empleados para poner en marcha su función. También se denota que la empresa no tiene procesos de marketing en procesos pero se evidencia en participación en distintas ferias en el mundo para impulsar la marca.

Tabla 8 Interpretación Criterio Principio 4

Respuesta	Nivel de cumplimiento	Puntaje valoracion		Descripción de ejecución
Siempre	Alto	4	75%	Eficiente

Fuente. Cuestionario.

5. Hace cumplir con la responsabilidad: Desde la administración se creó un puesto de gerente de auditoría para minimizar los impactos de riesgos que puedan afectar a la empresa, al igual que manuales de procedimientos, de funciones y protocolos de seguridad que optimizan la producción y calidad de los mismos, estos son aplicables en el área de producción y/o cultivo y beneficio, en el laboratorio de catación al ser una nueva adquisición no se está realizando nada lo concerniente a este tema. Se denota que los en la práctica los operarios no siguen lo dispuesto para hacer cumplir cada una de las disposiciones del SCI.



Tabla 9. Interpretación Criterio Principio 5

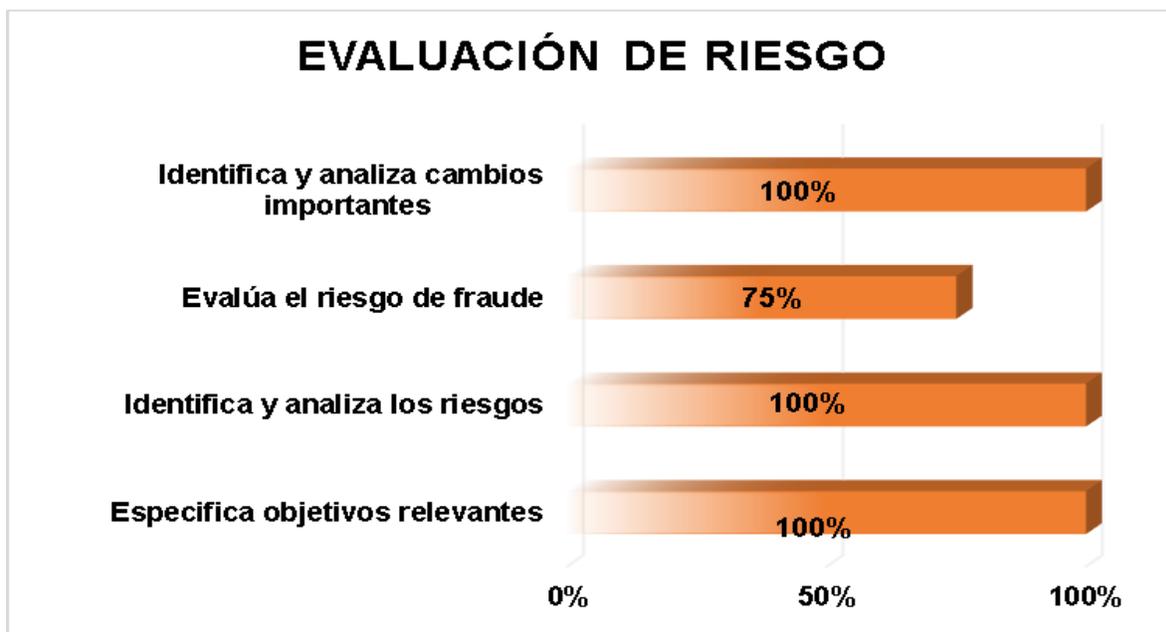
Respuesta	Nivel de cumplimiento	Puntaje valoración		Descripción de ejecución
Siempre	Alto	4	75%	Eficiente

Fuente. Cuestionario.

12.1.2 Evaluación de riesgos

La evaluación del riesgo en la empresa se mira des ámbitos internos y externos para proveer, conocer y mitigar los riesgos con los que se enfrenta, para establecer mecanismos de prevención y corrección a través del tiempo en mejoras continuas.

Grafico 2. Evaluación de riesgos



Fuente, cuestionario.



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

6. Especifica objetivos relevantes: la empresa ejecuta los objetivos para garantizar la buena y adecuada calidad, para prevenir posibles impactos por los cambios de hoy en día, se identifica mediante la norma orgánica y el Procedimiento Operativo Estándar (POE) para JAS Grading POES de producción.

Tabla 10. Interpretación Criterio Principio 6

Respuesta	Nivel de cumplimiento	Puntaje valoracion		Descripción de ejecución
Siempre	Alto	4	75%	Eficiente

Fuente. Cuestionario.

7. Identifica y analiza los riesgos: La empresa dentro de su control interno maneja planes de mejora y mitigación a posibles impactos en áreas de producción y beneficio. Pero no lo enfoca a lo financiero y administrativo hay posible fallas se evidencia en el POES el (Procedimiento Operativo Estándar) de producción, fichas técnicas de RFA, 4C y BCS OKO.

Tabla 11. Interpretación Criterio Principio 7

Respuesta	Nivel de cumplimiento	Puntaje valoracion		Descripción de ejecución
Siempre	Alto	4	75%	Eficiente

Fuente. Cuestionario.

8. Evalúa el riesgo de fraude: La empresa cuenta con protocolos de seguridad, registros de productos que evitan el fraude, por otro lado no cuentan con cadena de custodia en el transporte de café y protocolos de negociación del café en distintas presentaciones. El SCI de la empresa lo contempla en cuestión de lo laboral, producción ya que maneja registros e inventarios para disminuir el riesgo



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

en el sistema operativo, mas no en lo pertinente en lo estratégico y misional, se evidencia en el sistema de gestión social y ambiental.

Tabla 12. Interpretación Criterio Principio 8

Respuesta	Nivel de cumplimiento	Puntaje valoracion		Descripción de ejecución
Regularmente	Medio	3	50%	Incompleto

Fuente. Cuestionario.

9. Identifica y analiza cambios importantes: La empresa dentro de su entorno está regida por entes gubernamental que ayudan a estar al día con las nuevas disposiciones. Contemplado en transferencia de tecnología de FNC (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia). Capacitaciones por parte de Rainforest Alliance Certified para las nuevas regulaciones ambientales, sociales y laborales. Además adelantos de tecnología y asesorías para cambios importantes en el entorno que se encuentra la empresa.

Tabla 13. Interpretación Criterio Principio 9

Respuesta	Nivel de cumplimiento	Puntaje valoracion		Descripción de ejecución
Siempre	Alto	4	75%	Eficiente

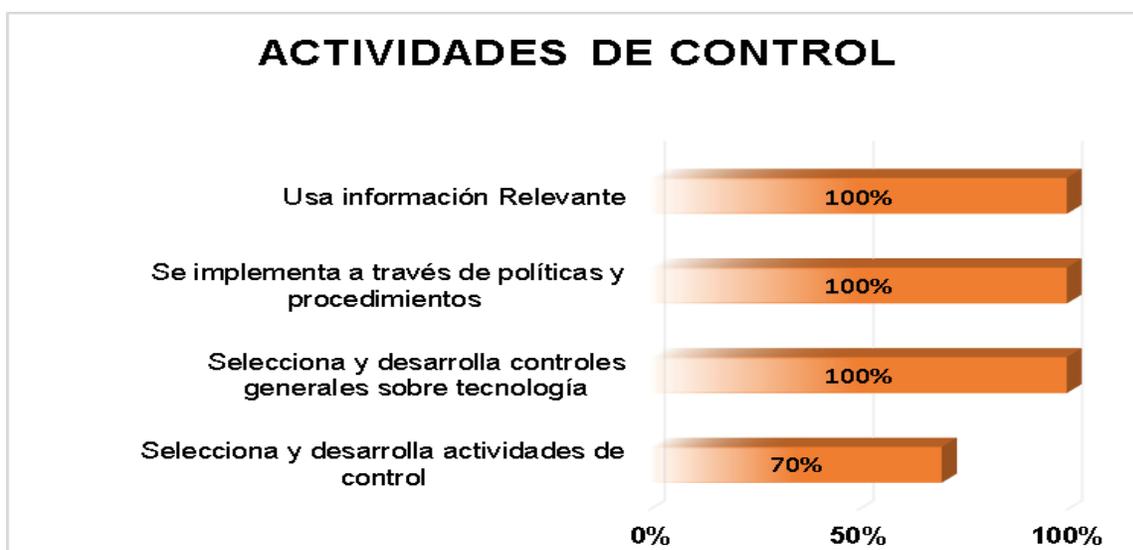
Fuente. Cuestionario.



12.1.3 Actividades de control

Se está ejecutando en todos los niveles de la empresa, para Café Cosecha Real, en las diferentes etapas de los procesos y subprocesos de negocio y en el entorno tecnológico, para asegurar el cumplimiento de los objetivos. Se analiza de acuerdo a las disposiciones el control interno efectuado por la empresa.

Grafico 3.Actividades De Control



Fuente, Cuestionario.

10. Selecciona y desarrolla actividades de control: la empresa dentro de su esquema maneja registros de las operaciones que se realizan en áreas de producción y beneficio, se evidencia en las listas de chequeo del SCI. Por otro lado se evidencio el que área de laboratorio de calidad no cuenta con manual y protocolos y registro, el área de beneficio no cumple en un 100% en la inocuidad. Al igual el proceso de ecoturismo no cuenta con registros, documentos legales registros de ingreso a las rutas. Además la parte contable no se refleja en el organigrama, manuales de procedimientos contables y acta de apertura de caja menor.



Tabla 14 Interpretación Criterio Principio 10

Respuesta	Nivel de cumplimiento	Puntaje valoracion		Descripción de ejecución
Regularmente	Medio	3	50%	Incompleto

Fuente. Cuestionario.

11. Selecciona y desarrolla controles generales sobre tecnología: se efectúan controles a la tecnología pero no se tiene al día lo documental de lo que se ha realizado con la maquinaria procesos tecnológicos en áreas de cultivo, beneficio y laboratorio en prueba. Ya que las actividades de control interno se verifica fechas, así mismo se mantienen a la vanguardia en lo tecnológico con respecto a la producción se evidencia en el registro de aplicación de productos fitosanitarios y productos orgánicos, que deben de ser comprados en establecimientos previamente certificados de venta de productos orgánicos.

Tabla 15. Interpretación Criterio Principio 11

Respuesta	Nivel de cumplimiento	Puntaje valoracion		Descripción de ejecución
Siempre	Alto	4	75%	Eficiente

Fuente. Cuestionario.

12. Se implementa a través de políticas y procedimientos: lo dispuesto para el control interno de Proservicol s.a.s con su marca cosecha real, acata las normas y políticas de Rainforest Alliance certified, 4C Association y BCS OKO. Sustentado en la norma y políticas de cada una en procesos y subprocesos.



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

Tabla 16. Interpretación Criterio Principio 12

Respuesta	Nivel de cumplimiento	Puntaje valoracion		Descripción de ejecución
Siempre	Alto	4	75%	Eficiente

Fuente. Cuestionario.

13. Usa información Relevante de la empresa supervisa, verifica e implementa lo dispuesto por entes regulatorios, Medios sociales y blogs, Ferias y Líneas directas para informantes sobre procesos que ayudan al correcto funcionamiento.

Tabla 17 Interpretación Criterio Principio 13

Respuesta	Nivel de cumplimiento	Puntaje valoracion		Descripción de ejecución
Siempre	Alto	4	75%	Eficiente

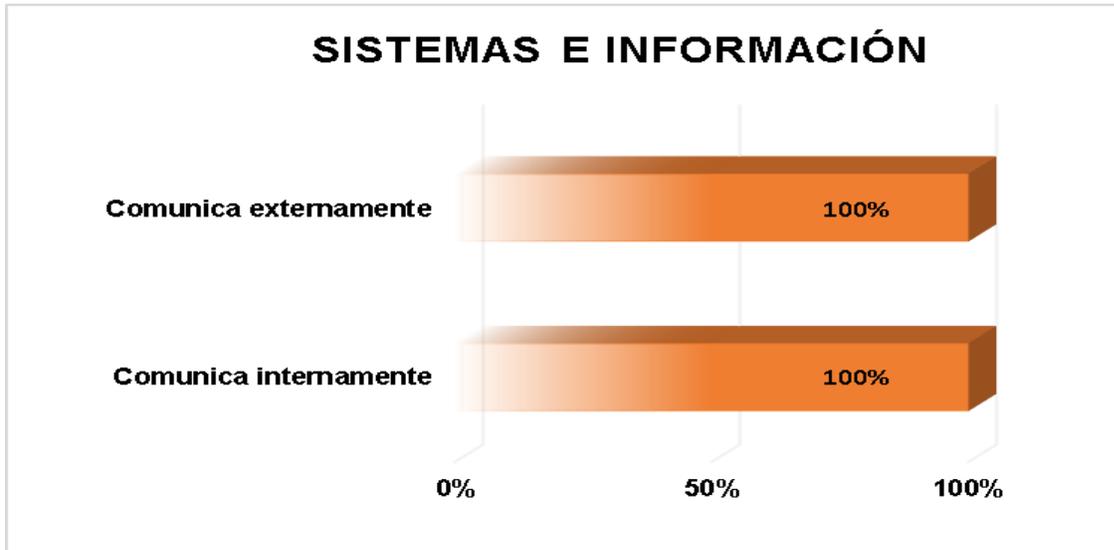
Fuente. Cuestionario.

12.1.4 Sistemas de información.

Se ejecuta ya que la empresa cuenta comunicación interna y externa, que les permite garantizar las operaciones en cada uno de los procesos y subproceso.



Grafico 4 Sistemas de información



Fuente, Cuestionario.

14. Comunica internamente: La empresa en su esquema de control interno, hace saber a sus empleados, visitas y demás que están en la empresa certificada por ende hay que llevar los reglamentos que la empresa impone, se verifica la información con observación de las instalaciones y cultivo de la empresa, además en registros de reuniones con los operarios y demás empleados.

Tabla 18. Interpretación Criterio Principio 14

Respuesta	Nivel de cumplimiento	Puntaje valoración	Descripción de ejecución
Siempre	Alto	4	Eficiente

Fuente. Cuestionario.

15. Comunica externamente: A los proveedores, clientes, vecinos adyacentes y visitas que la empresa es certificada esto les genera un grado de confianza y/o valor



agregado se comunica en el producto final, capacitaciones. Se verificación por medio de la observación directa y físico.

Tabla 19. Interpretación Criterio Principio 15

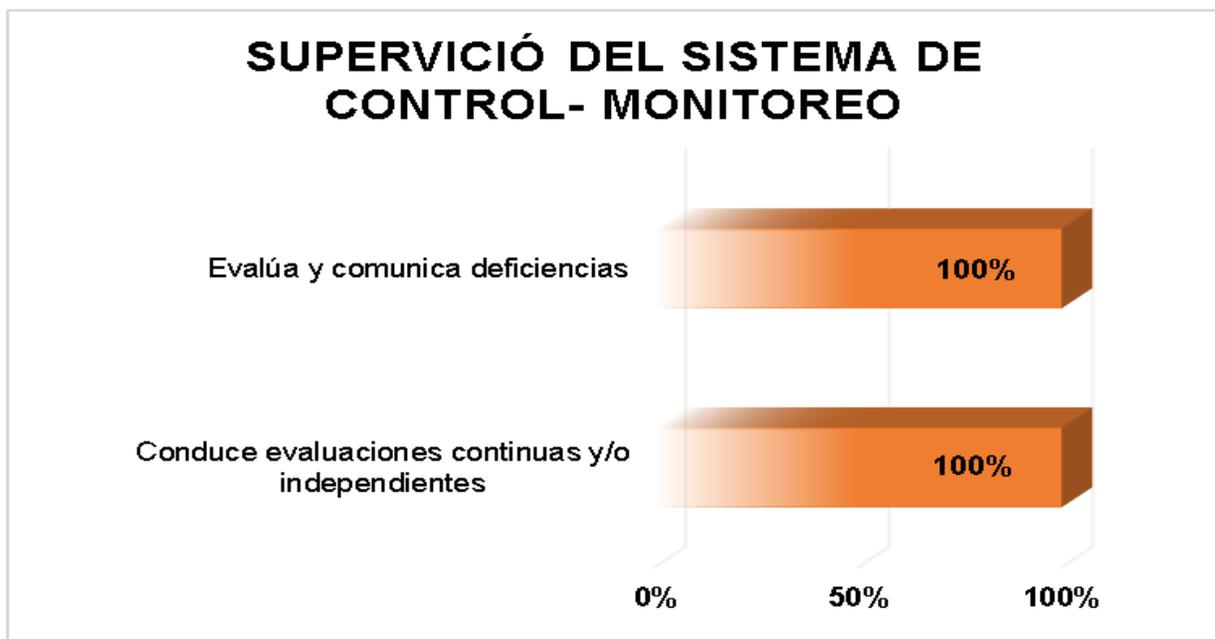
Respuesta	Nivel de cumplimiento	Puntaje valoracion		Descripción de ejecución
Siempre	Alto	4	75%	Eficiente

Fuente. Cuestionario.

12.1.5 Supervisión del sistema de control – Monitoreo

La empresa dentro de su organigrama cuenta con un gerente de auditoria que les permite mantener las operaciones dispuestas dentro del control interno.

Grafico 5 Supervisión del Sistema de Control- Monitoreo



Fuente, cuestionario.



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

16. Conduce evaluaciones continuas y/o independientes: La empresa realiza autoevaluaciones para la mejora continua, se consta en cronograma de actividades del sistema de control interno, se evidencia en el POE de la empresa.

Tabla 20. Interpretación Criterio Principio 16

Respuesta	Nivel de cumplimiento	Puntaje valoracion		Descripción de ejecución
Siempre	Alto	4	75%	Eficiente

Fuente. Cuestionario.

17. Evalúa y comunica deficiencias: De acuerdo a lo evaluado la empresa se mantiene en mejora continua para disminuir impactos sobre los activos de la empresa, se verifico en el de control interno y cronograma de actividades del control interno, se evidencia con el POE de la empresa para programas de detección de deficiencias y debilidades.

Tabla 21 Interpretación Criterio Principio 17

Respuesta	Nivel de cumplimiento	Puntaje valoracion		Descripción de ejecución
Siempre	Alto	4	75%	Eficiente

Fuente. Cuestionario.



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

12.2 DIAGNÓSTICO DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS EN LA EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL INTERNO

12.2.1 Fortalezas

De acuerdo a los resultados obtenidos en el cuestionario, entrevista y observación directa realizado a la Empresa Proservicol s.a.s con su marca Café Cosecha Real, con respecto a los procesos, subprocesos y procedimientos realizados se puede determinar con base en los resultados; se identificaron las oportunidades de mejora y las fortalezas de cada componente, los cuales se deben tener en cuenta en el fortalecimiento del Sistema de Control Interno de la Proservicol s.a.s.

Se evaluaron de acuerdo a las normas establecidas en Colombia, para el sector agropecuario se deben cumplir con ciertos requisitos como son las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), según la FNC Comprenden los requisitos y principios de higiene sobre la forma como deben efectuarse la producción, el procesamiento, el empaque, el almacenamiento, el transporte y la distribución de los alimentos, con el fin de controlar y reducir los riesgos que afectan la inocuidad y la calidad del producto. Cuando las labores de producción se realizan en fincas (producción primaria) (FNC S. M., 2008).

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son normas, pautas, principios básicos de organización y de higiene que deben seguirse durante la producción, procesamiento, empaque, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos, con el fin de garantizar que los productos se produzcan y fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas, se disminuyan los riesgos y por tanto, se proteja a la población mundial. (Puerta, 2006)



Universidad de Cundinamarca Sede Fusagasugá

De acuerdo a las BPA y BPM, en los proceso de producción, beneficio, almacenamiento, laboratorio de calidad y transporte se tuvieron varios factores representados a continuación que fueron revisados de acuerdo al cuestionario.

En las buenas prácticas agronómicas tienen cronograma de actividades con los registros pertinentes para cada proceso y subprocesos. Así mismo las prácticas de cultivo, los métodos fitosanitarios y el manejo de cosecha y pos cosecha, de tal forma que se mantenga el equilibrio en los agros ecosistemas.

El personal que labora en la empresa cumple con medidas de precaución que garantizan las buenas prácticas de higiene y saneamiento básico para todas las labores en las instalaciones, equipos y empaques.

En la recolección del café: la empresa cumple con los protocolos donde se establece que debe ser empacado en sacos o recipientes limpios, libres de contaminaciones, protegerse de daños físicos y de altas temperaturas, y entregarse pronto al beneficiadero, de tal forma que no se sobre fermente, humedezca o contamine, que los recolectores estén capacitados para la recolección selectiva de frutos maduros que no cosechen granos verdes y los frutos y granos recogidos del suelo deben tener un manejo separado que no permita la proliferación de la broca, ni que se contamine el café. (FNC S. M., 2008)

Las buenas prácticas en el beneficio como lo son el recibido del café cereza son inspeccionados y clasificados antes del procesamiento no se acepta con ningún contaminante; El despulpado de café cereza debe hacerse el mismo día de la cosecha; la fermentación del mismo. Después de cada fermentación es necesario verificar que el mucílago se desprenda fácilmente antes de su lavado (FNC S. M., 2008). Además no se mezclan lotes de café que no sea del mismo día ya que dañan la calidad del producto.

Las áreas de almacenamiento de insumos, materiales y agroquímicos como los insecticidas y fungicidas biológicos, se almacenan separados de los fertilizantes y de



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

otros insumos. Los equipos de aspersión y sus accesorios deben almacenarse en áreas separadas ya que cuentan con bodegas para agroquímicos y herramientas. Los equipos y utensilios usados como lo son el silo y secador parabólico no cambian la calidad del café. Así mismo están dotados de los instrumentos y accesorios requeridos para la medición y registro de la temperatura y el flujo del aire. (FNC S. M., 2008)

Hay buenas prácticas en el desmucilaginado mecánico y el lavado del café la clasificación y transporte del café pergamino húmedo se utilizar agua inocua, limpia y no recirculada, libre de sedimentos, no tiene olor ni sabor y presenta PH neutro.

Todos los frutos secos y recogidos del suelo, los empaques, recipientes, y los residuos de aplicaciones biológicas son manejados de acuerdo al protocolo de residuos tóxicos y solidos adecuadamente para que no contaminen el café, el ambiente o afectar la salud del personal. Estos son dispuestos en distintos bodegas para luego llevarlos a las entidades pertinentes para su adecuado manejo. Los residuos sólidos orgánicos y líquidos cuentan con área de Biofabrica para la manipulación del mismo que luego se convertirán en abonos orgánicos para la empresa, cumpliendo con lo ya establecido en el protocolo de residuos y lo contemplado por entes ambientales.

Uso seguro de agroquímicos (fertilizantes, insecticidas, fungicidas y herbicidas) representa peligro para el ser humano y los recursos naturales. Por tanto, para su aplicación se deben considerar los siguientes aspectos:

- Tienen bodegas de almacenamiento.
- Hacen aplicaciones en la dosis recomendada. Conserve en buen estado las etiquetas que contienen la información en cada producto.
- No consumir alimentos durante la aplicación.
- Limpiar esmeradamente el equipo utilizado en la aplicación.
- Usan equipos de protección durante la aplicación. (Guantes, careta, botas y vestido de mangas largas)
- No fumigar contra el viento.



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

- No contaminar las fuentes de agua. (FNC S. M., 2008)
- No fuman mientras se está haciendo la aplicación.
- No reutilizan envases vacíos de agroquímicos.
- Al terminar la aplicación, se bañan y cambian de ropa.
- No derraman los sobrantes en fuentes de agua.
- Depositar los envases vacíos en un lugar seguro.
- No aplicar los agroquímicos en épocas de mucha lluvia (FNC S. M., 2008).

En el ámbito de Buenas Prácticas de Manufactura, la empresa cuenta con el Programa de Saneamiento, que comprende los Procedimientos Operacionales Estándar de Saneamiento (POES), se refiere a las actividades que deben realizarse en la finca cafetera para el mantenimiento y control de la limpieza y desinfección de instalaciones, personal, equipos, control de plagas, manejo de residuos, control de adulteración y contaminación del café. (Puerta, 2006).

De acuerdo con la entrevista realizada al encargado de la administración se encontró con:

1. Cuentan con cuentas en banco a cargo del gerente general
2. Cuentan con caja menor con un saldo de 2.000.000 a cargo del gerente general
3. El inventario del producto se realiza de acuerdo al ingreso a bodega
4. Cuentan con un sistema de costos por proceso
5. Tienen todo el aspecto legal, tributario y fiscal al día.
6. Cuentan con Normas Internacionales Información Financiera (NIIF)
7. Tienen al día el aspecto laboral de los trabajadores.

12.2.2 Riesgos encontrados

Así mismo Se pudo establecer las siguientes debilidades



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

1. El sistema de control interno está dirigido a la parte operativa y administrativa de la empresa, lo que ocasiona que la incertidumbre del riesgo en área financiera este expuesta.
2. El organigrama no se encuentra actualizado de acuerdo a las necesidades de la empresa.
3. En el organigrama no se cuenta con el área contable.
4. No cuenta con manual de fondo de caja menor.
5. No cuenta con acta de constitución de caja menor.
6. Las solicitudes de personal en época de cosecha, hacen necesario contar con más personal lo que conlleva a contratar personal que no tenga el perfil adecuado, debido a que esta empresa no cumplen con un proceso de selección tan completo, además de la escases de personal para este sector de la economía.
7. No cuenta con un manual de procedimientos para el área contable y financiera.
8. No cuentan con manual de procedimientos para caja menor.
9. La empresa no cuenta con póliza de seguras para cubrir posibles fallas.
10. La empresa no cuenta con un manual de procedimientos en general lo que ocasiona confunciones con los procesos a seguir.
11. No cuentan con registros al día del mantenimiento de la maquinaria lo que puede generar un desgaste o sobre esfuerzo repercutiendo en un posible riesgo operativo que incide sobre la producción del café.
12. La empresa al poner en funcionamiento el laboratorio de calidad, no realizo manuales de procedimientos.
13. En el área de laboratorio de calidad no están los protocolos de seguridad disponibles para los encargados en el área cuando sea necesario.
14. No cuentan con registro de entrada y salida del área de laboratorio de calidad.
15. No se evidencia registros en la bitácora de ingreso y salida de utensilios y accesorios o de algunos de los equipos que se encuentran en el laboratorio de calidad.



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

16. Carencia de código de ética para la empresa.
17. No se hace cumplir las funciones protocolarias para el área de beneficio y que se encontró en condiciones desfavorables.
18. Falta de mitigar los olores ocasionados por el lago de recepción de aguas residuales.
19. Falta seguridad industrial en el área de beneficio para el personal para la manipulación de la maquinaria.
20. No hay protocolos de seguridad de cada máquina en el lugar que están funcionando.
21. La cadena custodia en el transporte de café que sale de la empresa.
22. No se cuenta con protocolo para la negociación del producto.



13 PROPUESTA DE MEJORAMIENTO

Luego de los resultados obtenidos en el cuestionario realizado en esta investigación, se identificó las falencias y se concluyó que es conveniente establecer lineamientos para el mejoramiento del sistema de control interno en la empresa Proservicol s.a.s teniendo en cuenta las oportunidades de desarrollo identificadas en los componentes que presentaremos a continuación:

13.1 MODELO PARA OPTIMIZAR EL SISTEMA DE CONTROL INTERNO

Ilustración 10 Sistemas De Control Interno COSO III



Fuente: Análisis Propio



Universidad de Cundinamarca Sede Fusagasugá

Acorde con el trabajo realizado se ha podido evidenciar que la empresa cuenta con procedimientos estructurados de control interno.

Entorno de control

Se ejerce responsabilidad autoridad en todas las áreas de la empresa con compromiso e integridad con los valores éticos, para garantizar la optimización de los recursos. Teniendo en cuenta estos aspectos se puede decir que el grado de adelanto del control interno cuenta con un nivel alto; esto que se debe establecer en todas las áreas de la empresa, es ideal establecer responsabilidad de la mejora y optimización de todos los procesos, subprocesos y procedimientos ejecutados por la misma.

El control interno es considerado cada vez más como una solución a los diferentes problemas potenciales. Sirve para contribuir en el logro de los objetivo de cada área, para potencializar y reforzar cada uno de los principios, por lo cual se necesita planear el área de recursos humanos que les permita optimizar las operaciones en esta área, así mismo no cuenta con área de mercadeo, se realiza mediante exposiciones se debe presupuestar y realizar manuales de procedimientos para promocionar la marca.

Evaluación de riesgos

Una de las debilidades más significativas del control interno es la identificación del riesgo, la empresa tiene elaborado fichas de chequeos que le permiten optimizar los procesos, sin embargo se incurre en la línea de lo cumplido y lo que hace falta, además de reforzar los esfuerzos en la hora de negociación ya que no cuentan con protocolo para la negociación de café en diferentes presentaciones lo puede generar pérdida de clientes. La custodia del transporte de café a punto de ventas que son entregados en las empresas que compran el producto ya que genera un riesgo de pérdida del producto.



Universidad de Cundinamarca Sede Fusagasugá

Además que dependan de otros agentes, las organizaciones están en riesgos debido a factores internos y externos entre estos debemos considerar factores económicos, sociales, de orden público, políticos, legales, cambios tecnológicos, funcionarios de la organización, los sistema de información, procesos y procedimientos y recursos económicos.

Actividades de control

Es de vital importancia en la toma de decisiones apropiadas para el logro de los objetivos de en los procesos y subprocesos, también generar autoridad políticas para mirar la idoneidad, se debe saber si la información contenida, es suficiente y correcta para la empresa. No se cumple al 100% la inocuidad como se piden en las normas vigentes en la empresa ya que pueden dañar la calidad del producto por lo cual se recomienda revisión diarias de la inocuidad del beneficiadero y áreas adjuntas. No cuentan con protocolo de seguridad a disposición de las personas que ingresan al laboratorio así mismo no cuentan con manual de procesos para el área de calidad lo que genera pérdida de tiempo, suministros, y área, se recomienda implementar el manual de procedimientos para esta área. No cuentan registro de ingreso al área de laboratorio de calidad, disminuye el riesgo de pérdida de tiempo equipos y uso razonable del área.

Se encuentran en trámite para los pertinentes permisos de la ruta eco turística educativa de la empresa por lo cual se recomienda tener el mayor cuidado con el ingreso de menores de edad ya que la empresa le tocaría responder en caso de algún accidente. No cuentan con registro de ingreso a la ruta eco turístico, genera una pérdida en el uso del producto a vender, se recomienda implementación de los registros de ingreso y salida de la empresa.



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

Por otro lado la empresa no cuenta con manuales de procedimientos contables en las oficinas lo cual puede generar mal procesamiento de la información seguridad. Así mismo el área contable no se encuentra demostrada en el organigrama de la empresa. Ya que es fundamental para la empresa para la consecución de los objetivos.

Se debe establecer manual de fondo de caja menor para generar confianza seguridad en los procesos, no cuenta con acta de constitución de caja menor, implementar actas de caja para mitigar riesgos de fraude.

El sistema de medidas de control y seguridad que garantice la calidad de la información recolectada para no incurrir en riesgos de pérdida de la información

Asegurarse de que los procesos elaborados cuenten con su debido soporte y autorización Realizar seguidamente pruebas de auditoría que permitan evidenciar la correcta realización de las labores del área. Diseñar planes para elaborar seguimientos periódicos a las tareas ejecutadas. Ver anexo (Plan de mejoramiento).



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

14 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

14.1 CONCLUSIONES

Esta investigación es una contribución vital para la empresa Proservicol s.a.s objeto de análisis, ya que se brindan elementos operativos y administrativos para su comprensión y aplicación de esta herramienta.

La empresa cuenta con un sistema de control interno dirigido a la parte operativa y administrativa, que se enfoca en factores económicos, sociales y ambientales que hacen cumplir con el objetivo principal de Café Cosecha Real.

Los resultados obtenidos son:

A pesar de que la empresa cuenta con gerente de auditoría, se detectó entre los funcionarios actitudes éticas y responsables con el desempeño de sus labores, prácticas sanas que ratifican el proceso de mejoramiento en la aplicación del control interno.

Debido a las permanentes reuniones, en la aplicación de cuestionarios, observación directa y física; conversaciones informales, se generó una expectativa en el tema de investigación, para optimizar su práctica

Lo anterior puede ser aprovechado por la entidad en el fortalecimiento del Sistema de Control Interno, brindando la capacitación necesaria para lograr la interiorización y compromiso por parte de la empresa.

De acuerdo con el diagnóstico realizado, se puede evidenciar que es viable llevar a cabo un plan de mejoramiento del Sistema de Control Interno en la empresa Proservicol s.a.s con su marca Café Cosecha Real.

La evaluación y propuesta, fue vital en la valoración del sistema, ya que los lineamientos brindados por el informe COSO III, permite identificar instancias de mayor influencia.



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

La empresa cuenta con un sistema de control interno dirigido a la parte operativa, que se enfoca en factores económicos, sociales y ambientales que hacen cumplir con el objetivo principal de Café Cosecha Real.

Además se encontró que la empresa en el área contable no suministra información suficiente y evidencias sobre el área financiera, solo lo que se les aplico en una encuesta.

La empresa en su empeño de globalizarse ha buscado mejorar su calidad bajo estándares internacionales que les permite ser más competitivos disminuyen el impacto social y ambiental.

14.2 RECOMENDACIONES

Realizar manuales de procedimientos de la empresa para optimizar los procesos efectuados por la empresa.

Realizar protocolos de seguridad para el área de catación ya que en esta área se manejan equipos que son un riesgo inminente.

Realizar un control más exhaustivos al área financiera para conocer y mitigar impactos sobre los activos de la empresa

Es indispensable realizar un proceso muy completo de gestión documental, ya que los soportes son fundamentales en todos los procesos realizados por las áreas de la empresa.

Realizar registros y protocolos de seguridad para la maquinaria de la empresa, ya que disminuye el riesgo de sobreesfuerzo así mismo optimiza el grado de eficiencia de las mismas. Igualmente garantizar la buena calidad del producto.



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

Realizar un manejo de las aguas residuales ya que emanan malos olores que pueden perjudicar la calidad del producto final.



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

14.3 CRONOGRAMA

Tabla 22 Cronograma de actividades

DESCRIPCION	AÑO	SEMANA 1						SEMANA 2						SEMANA 3						SEMANA 4						SEMANA 5					
		1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
Elaboración de anteproyecto					■	■																									
Visita café cosecha real							■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■													
Ejecución del proyecto							■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■						
Recolección información							■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■														
elaboración primer informe							■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■														
Herramientas estratégicas							■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■						
Reunión con asesor									■						■					■											
Tabulación de datos													■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■						
Elaboración informe final																		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		
Presentación informe final																								■	■	■	■	■	■		
Sustentación proyecto																													■		

Fuente, Autoría propia



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

14.4 PRESUPUESTO

Recursos:

Humano:

- Propietario y administrador café cosecha real.
- Ingeniera agrónoma experta en certificación en el sello Rainforest allance.
- Dos estudiantes de contaduría pública.

Institucionales:

Docentes de la Universidad Cundinamarca, faculta de ciencias administrativas económicas y contables

Físicos, logísticos y/o técnicos:

Computadores

Económicos:

Están constituidos por los aspectos básicos: El presupuesto y el financiamiento



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

Tabla 23. Presupuesto

RECURSO HUMANOS	INTEGRANTES PROYECTO	NUMERO / HORAS	VALOR /HORA	COSTO TOTAL
	Juan Gabriel Días Arias	120	\$ 2.873	\$ 344.727
	Terlins Melo Restrepo	120	\$ 2.873	\$ 344.727
VALOR TOTAL				\$ 689.454

RECURSOS TECNOLOGICOS	DETALLE	NUMERO / HORAS	VALOR /HORA	COSTO TOTAL	PROPIEDAD DEL RECURSO
	Computador	120	500	\$ 60.000	PROPIO
	Portátil	120	500	\$ 60.000	PROPIO
VALOR TOTAL				\$ 120.000	

RECURSOS VARIOS	DETALLE	CANT/ UND	VALOR /UND	COSTO TOTAL
	Esferos	2	\$ 1.500	\$ 3.000
	Impresiones	100	\$ 100	\$ 10.000
	Viáticos	10	\$ 15.000	\$ 150.000
	Improvistos (10%)			\$ 97.245
VALOR TOTAL				\$ 260.245

VALOR TOTAL PRESUPUESTO				\$ 1.069.690
--------------------------------	--	--	--	---------------------

Fuente. Análisis Propio



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

15 IMPACTO SOCIAL, ECONOMICO, CULTURAL, AMBIENTAL DEL PROYECTO

Social: Con este proyecto se pretende que sea duplicado por otros empresarios de la zona para mitigar posibles impactos.

Económico: Disminución en los gastos de los posibles riesgos que pueden incurrir, además de aplicación de métodos en las áreas ocasionando una mayor utilidad.

Cultural: cambios de estilos de vida para operarios y sus familias.

Ambiental: es la razón de ser de la empresa, por lo cual fortalece cada una de las áreas para disminuir al impacto al cambio climático.



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

16 BIBLIOGRAFÍA

- 4C, A. (Mayo de 2015). Reglamentaciones para la verificación de 4C 4C Doc_031_4C Verification Regulations_v.2.0_es. Alemania.
- FNC, F. N. (Octubre de 2015). *RESOLUCIÓN 05 DE 2015*. Obtenido de <http://www.federaciondecafeteros.org/static/files/RESOL05.PDF>
- FNC, F. N. (s.f.). *Guía para el sector cafetero*. Obtenido de <https://www.federaciondecafeteros.org/static/files/6Capitulo4.pdf>
- FNC, F. N. (s.f.). *Guía para el sector cafetero*. Bogota, Colombia.
- FNC, S. M. (28 de Enero de 2008). *Guía ambiental para el sector cafetero*. Bogota, Colombia.
- GUERRERO, P. W. (2006). *Diseño De Un Sistema De Control Interno*. Bogota.
- ISEAL, A. (s.f.). Obtenido de ISEAL: <http://www.isealalliance.org>
- LOPEZ, F. (12 de febrero de 2015). *Guía_Marco_Integrado_de Control _Interno_Coso III*.
- MUÑOZ, S. C. (2011). *Propuesta de mejoramiento del sistema de control interno durante la construcción de las obras, como soporte de la gestión de calidad de construmax s.a.* Bogota.
- MUÑOZ, S. C. (2011). *Propuesta de mejoramiento del sistema de control interno durante la construcción de las obras como soporte de la gestión* .
- ONAC, O. n. (2015). *BCS OKO Acreditación*.
- Puerta, Q. G. (Septiembre de 2006). *SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD*. Chinchina, Caldas, Colombia.
- RAS. (2010). *Norma para la agricultura sostenible*.
- Silvania, A. d. (2015). *Juntos por Silvania*. Silvania.
- TAMAYO, F. (2015). *Mapa de Cafe Cosecha Real*. Silvania.
- Toma, C. (s.f.). *Guía de capacitación para baristas*. Obtenido de [com6_guia_baristasap.pdf: www.tomacafe.org](http://www.tomacafe.org/com6_guia_baristasap.pdf)



ANEXOS

Anexos 1 Ficha técnica SCI

EVALUACIÓN Y PLAN DE MEJORAMIENTO DEL CONTROL INTERNO PARA LA EMPRESA DEDICADA A LA CADENA DE CAFÉ (PROSERVICOL SAS. CON SU MARCA CAFÉ COSECHA REAL).									
PROGRAMA DE AUDITORIA PARA EL SISTEMA DE CONTROL INTERNO									
PROSERVICOL S.A.S									
Fecha de elaboración:		Encargado:							
Ciudad: Sylvania (Cund).		Revisado por: FELIX DAVID ROMERO							
Objetivo: Verificar la conformidad de la entidad en el cumplimiento de las normas, políticas, procesos, planes, programas y proyectos; así mismo que el Sistema Integrado de Gestión se encuentre implementado.									
Preguntas	Entregado		Ejecutado		Marca	Encargado	Observaciones		
	SI	NO	SI	NO					
ENTORNO DE CONTROL									
Demuestra compromiso con la integridad y los valores éticos.									
¿La empresa cuenta con código de conducta?									
	X		X		D	Andrea Medina			
Procedimiento									
* solicitar código de conducta									
	X				D			Norma Rfa, 4c	
* verificación con el personal									
	N/A		X		V			Entrevista	
Ejerce responsabilidad de supervisión									
¿La empresa cuenta área de recursos humanos?									
	X					Francisco Tamayo		No se cuentan con área de recursos humanos	
Procedimiento									
*Solicitar organigrama de la empresa									
	X			X	D				
¿cuenta la empresa manual de procedimientos, protocolos y registro en las áreas de la empresa?									
		X		X	D	Francisco Tamayo			
Procedimiento									
*Solicitar manual de procedimientos, protocolos y registros									
		X		X	D				



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

¿Cuenta la empresa con personal adecuado para cada área de la empresa?	X		X		D	Francisco Tamayo	
Procedimiento							
*Verificación hojas de vida	X		X		D		
*Solicitar cronograma de actividades	X		X		D		
Establece estructura, autoridad, y responsabilidad							
¿cuenta la empresa con manual de funciones y organigrama?	X		X		D	Francisco Tamayo	No cuentan con actualización del organigrama
Procedimiento							
solicitar organigrama	X		X		D		
solicitar manual de procedimientos	X		X		D		
solicitar manual de funciones	X		X		D		
Demuestra compromiso para la competencia							
¿La empresa cuenta con un sistema marketing?		X	X		V	Francisco Tamayo	No cuenta con área de mercadeo, se realiza mediante Exposiciones.
Procedimiento							
Verificación proceso de mercadeo		X	X		V		
Hace cumplir con la responsabilidad							
¿La Empresa cuenta con un Sistema de Control Interno?	X		X		D	Andrea Medina	
Procedimiento							
solicitar Manual de Sistema de Control Interno	X		X		D		
Verificación manual de funciones	X		X		D		
EVALUACION DE RIESGOS							
Especifica objetivos relevantes							
¿La empresa cuenta con Normas Orgánicas?	X		X		D	Andrea Medina	
Procedimientos							
Solicitar Las Normas Orgánicas con las que cuenta la empresa	X		X		D		
Identifica y analiza los riesgos							
¿Cuenta la empresa con matriz de Riesgos?	X		X		D	poes	
Procedimientos							
Solicitar Matriz de Riesgos	X		X		D		
verificar SCI	X		X		D		



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

Evalúa el riesgo de fraude							
¿Cuenta la empresa con custodia en el transporte del producto?		X		X	✓	Francisco Tamayo	No cuentan con custodia de transporte del producto
Procedimientos							
*Solicitar protocolo de seguridad del transporte del producto		X		X	✓		
*Solicitar manual de procedimientos para el transporte del café		X		X	✓		
¿Cuenta con registros de recolección y almacenamiento del café en la empresa?	X		X		ⓓ		sgsa
Procedimientos							
*Solicita registros de recolección de café	X						
*Solicito registros de almacenamiento del café	X						
¿Cuenta con registros de productos fitosanitarios y fertilizantes del café en la empresa?	X		X		ⓓ	Andrea Medina	
Procedimientos					ⓓ		
*Solicitar registros de productos fitosanitarios y fertilizantes de café	X		X		ⓓ		
¿Cuenta la empresa con protocolo para negociación de café en sus distintas presentaciones?		X		X	✓	Andrea Medina	No cuentan con protocolo para la negociación de café en diferentes presentaciones
Procedimientos							
*Solicitar protocolo de negociación del café.		X		X	✓		
Identifica y analiza cambios importantes							
¿Cuenta la empresa con asesores para los nuevos cambios con respecto a tecnología en maquinaria, cultivo y calidad del café de acuerdo al mercado?	X		X		ⓓ	Francisco Tamayo	
Procedimientos							
* Solicitar hoja de vida de asesores	X		X				
* Solicitar recibos de caja menor de pago a los asesores		X	X		✓		
* Solicitar transferencia de tecnología	X		X		ⓓ		
ACTIVIDADES DE CONTROL							
Selecciona y desarrolla actividades de control							
¿La empresa cuenta con la certificación orgánica de la semilla de café?	X		X		ⓓ	Andrea Medina	
Procedimientos							
* Solicitar certificación orgánica de la semilla de café	X		X		ⓓ		



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

* Verificar al proveedor certificado orgánico de café	X		X		V		
La empresa en el subproceso de almacigo, ¿cuenta con productos fitosanitarios y fertilizantes de acuerdo a la edad y el proceso que está pasando de acuerdo a la norma orgánica?	X		X		D	Andrea Medina	
Procedimientos							
*Solicitar registros de productos fitosanitarios y fertilizantes	X		X		D		
*Solicitar inventario de productos fitosanitarios y fertilizantes	X		X		D		
¿La empresa cuenta con asesor para establecimiento y trazo del café?	X		X		D	Andrea Medina	
Procedimientos							
Solicitar contrato de ingeniero agrónomo de la finca	X		X		D		
* solicitar planilla de nómina de ingeniero agrónomo	X		X		D		
¿La empresa cuenta con análisis de suelos para cada lote del cultivo de café?	X		X		D	Andrea Medina	
Procedimientos							
*Solicitar análisis de suelos y/o ph	X		X		D		
*Solicitar recomendación de ingeniero agrónomo	X		X		D		
¿La empresa realiza labores en el cultivo de acuerdo a la norma orgánica?	X		X		D	Andrea Medina	
Procedimientos							
*Solicitar norma de certificaciones de la finca	X		X		D		
*Verificar cronograma de actividades del cultivo	X		X		D		
*Verificar manual de procesos de producción	X		X		D		
¿La empresa con registros fitosanitarios y fertilizantes orgánicos de acuerdo a las necesidades del cultivo?	X		X		D	Andrea Medina	
Procedimientos							
*Verificar registros fitosanitarios y fertilización orgánico	X		X		D		
*Verificar inventario de productos fitosanitarios y fertilización orgánico	X		X		D		
¿Cuenta la empresa con manejo integrado de arvenses de acuerdo a la norma orgánica?	X		X		D	Andrea Medina	
Procedimientos							
*Solicitar manual de procedimientos para manejo integrado de arvenses	X		X		D		
*Verificar actividades de manejo del cultivo (cronograma)	X		X		D		
¿Cuenta la empresa con plan de manejo integrado de plagas y enfermedades bajo parámetros de la norma orgánica?	X		X				
Procedimientos							



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

*Solicitar manual de procedimientos de manejo integrado de plagas y enfermedades	X		X		D		
*Verificar actividades de trabajo (cronograma de act)	X		X		D		
¿La empresa cuenta con manual de procedimientos para desechos?	X		X		D	Andrea Medina	
Procedimientos							
* solicitar programa (documento) de manejo para desechos generados en la finca	X		X		D		
No se permite el uso de botaderos ni la quema de basura a cielo abierto.	X		X		D		
*solicitar plan de manejo de residuos solidos	X		X		D		
* supervisión directa del área	X		X		D		
*Verificación con observación directa							
*Solicitar protocolos de seguridad							
¿La empresa cuenta con manual de procedimientos de beneficio de la empresa?	X		X		D	Andrea Medina	No se cumple al 100% la inocuidad como se piden en las normas vigentes en la empresa
Procedimientos							
*Solicitar manual de procedimientos del beneficio	X		X		D		
¿Cuenta la empresa con registros de recibido de café cereza en el beneficio?	X		X		D	Andrea Medina	
Procedimientos							
*Verificar registros de recibido de café cereza	X		X		D		
¿Cuenta en el subproceso de secado registros de ingreso de café a los sistemas de secado?	X		X		D	Andrea Medina	
Procedimientos							
*Solicitar registros de ingreso de café a sistemas de secado	X		X		D		
¿Cuenta la empresa con manual de procedimientos de almacenamiento?	X		X		D	Andrea Medina	
Procedimientos							
*Solicitar manual de procedimientos de almacenamiento	X		X		D		
¿Cuentan con manual de procedimientos de almacenamiento y registros de ingreso y salida de café en el subproceso de almacenamiento?	X		X		D	Andrea Medina	



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

Procedimientos							
*Solicitar manual de procedimiento de almacenamiento	X		X		D		
*Solicitar registros de ingreso de café a la bodega	X		X		D		
*Solicitar registro de salida de café de la bodega	X		X		D		
* solicitar inventario de café de la bodega	X		X		D		
¿Cuenta en el área de laboratorio protocolo de seguridad para la maquinaria?		X		X	V̂	Andrea Medina	No cuentan con protocolo de seguridad a disposición de las personas que ingresan al laboratorio
Procedimientos							
* Verificar en observación directa en el área de laboratorio de catación		N/A		X	V̂		
¿Cuenta con manual de procedimiento para el área de laboratorio de calidad y registros de ingreso?		X		X		Andrea Medina	No cuentan con manual de procesos para el área de calidad
Procedimientos							no cuentan registro de ingreso al área de laboratorio de calidad
*Solicitar manual de procedimientos de laboratorio de calidad		X		X	V̂		
*Solicitar registros de ingreso		X		X	V̂		
¿Cuentan con manual de procedimientos para ecoturismo educativo, seguridad industrial y/o protocolos de seguridad para la ruta ecológica?		X		X	V̂	Andrea Medina	
Procedimientos							
*Solicitar manual de procedimientos para ecoturismo ecológico		X		X	V̂		
*Solicitar protocolo de seguridad		X		X	V̂		
*Verificar la seguridad industrial		X		X			
¿Cuenta la empresa con permisos legales para el ecoturismo educativo?		X		X	V̂	Andrea Medina	Se encuentran en trámite para los pertinentes permisos
Procedimientos							
*Solicitar los pertinentes permisos		X		X	V̂		



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

¿En el proceso de ecoturismo educativo cuenta con registros de ingreso?		X		X	✓	Andrea Medina	No cuentan con registro de ingreso a la ruta eco turística
Procedimientos							
*Solicitar registro de ingreso a la ruta		X		X	✓		
¿La empresa al recibir menores de edad solicita documento de identidad y seguridad social?						Andrea Medina	
Procedimientos							
*Verificar por observación directa la documentación solicitada	X		X		ⓓ		
¿En la empresa los trabajadores conocen los procesos, protocolos y funciones en cada uno de los procesos y subprocesos?	X		X		ⓓ	Andrea Medina	
Procedimientos							
*Solicitar registros de capacitación a trabajadores	X		X		ⓓ		
*Solicitar cronograma de actividades	X		X		ⓓ		
¿Cuenta la empresa con los documentos de constitución debidamente diligenciados y actualizados?	X		X			Francisco Tamayo	
Procedimientos							
* Solicite acta de constitución y gerencia	X		X		ⓓ		
* Solicite copia de Rut del representante legal de la empresa	X		X		ⓓ		
* Solicite copia de la matricula mercantil	X		X		ⓓ		
¿Tiene la empresa un organigrama o esquema de organización?	X		X		ⓓ	Francisco Tamayo	
Procedimientos							
* Solicite los organigramas de la empresa							
* Solicite los manuales de funciones de los empleados	X		X		ⓓ		
* Solicite los manuales de procedimientos de la empresa	X		X		ⓓ		
* Verifique que las actividades se realicen según lo estipulado en el organigrama y los manuales	X		X		ⓓ		
¿La empresa tiene reglamentos internos?	X		X		ⓓ	Francisco Tamayo	
Procedimientos							
* Solicitar reglamentos internos	X		X		ⓓ		
¿Cuenta la empresa con un manual de procedimientos contables?		X		X	✓	Francisco Tamayo	No cuentan con manuales de procedimientos contables



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

Procedimientos							
* Solicite los manuales de funciones de la empresa	X		X		✓		
*Verifique que existan los procedimientos contables		N/ A	X		ⓓ		
¿Cuenta la empresa con el área de contabilidad debidamente implementada en el organigrama?	X					Francisco Tamayo	
Procedimientos							
* Verificar organigrama	X			X	✓		no se encuentra dentro del organigrama
*Verificar manual de funciones de la empresa	X			X	✓		
¿La empresa tiene cuentas bancarias?	X		X			Francisco Tamayo	
Procedimientos							
*Solicitar estrato bancario de la empresa		X	X		ⓓ		
*Verificar mediante encuesta al rep. legal	N/ A		X		ⓓ	Francisco Tamayo	
¿La empresa cuenta con un fondo de caja menor?	X		X				
Procedimientos							
* Solicite manual de procedimientos para el fondo de caja menor		X		X	✓		No cuenta con manual de fondo de caja menor
* Solicite acta de constitución de caja menor		X		X	✓		no cuenta con acta de constitución de caja menor
* Verificar el monto autorizado de caja menor sea el existente		N/ A	X		ⓓ		
* Verifique que el encargado de caja menor sea el estipulado en el acta		N/ A	X		ⓓ		
¿La empresa cuenta con un consecutivo de comprobantes de ingreso egreso recibos de caja, facturas y cheques?		X	X		✓	Francisco Tamayo	
Procedimientos							
* Verifique que en los comprobantes se coloque el valor en número y letras.		X	X		✓		
* Verifique que los comprobantes tengan la firma del beneficiario		X	X		✓		
* Verifique que los comprobantes se realicen con tinta		X	X		✓		
¿La empresa cuenta con los estados financieros necesarios y debidamente aprobados?		X	X		✓	Francisco Tamayo	



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

Procedimientos							
* Solicite los estados financieros de los últimos tres años de forma física y digital		X	X		V		
* Verifique la información que contienen los estados financieros		X	X		V		
* Verifique que los rubros con mayor valor sean los mismos en los libros de contabilidad		X	X		V		
¿La empresa cuenta con normas internacionales de información financiera?		X	X		V	Francisco Tamayo	
Procedimientos							
* Verificar información financiera		N/A	X		V		
¿Con cuántos empleados cuenta la empresa?	X		X		D	Andrea Medina	
Procedimiento							
* Solicite contratos laborales de los empleados	X		X		D		
* Solicite hojas de vida de los empleados	X		X		D		
* Verifique que los empleados estén en capacidad para desempeñar la actividad asignada	X		X		D		
¿Los empleados cuentan con afiliación a seguridad social?	X		X		D	Francisco Tamayo	
Procedimiento							
* Solicite formularios de afiliación de los empleados a seguridad social	X				D		
* Verifique que los empleados actualmente estén afiliados		N/A	X		D		
* Verifique que la empresa actualmente no esté en mora		N/A	X		D		
¿Los empleados cuentan con afiliación a riesgos profesionales?	X		X		D	Francisco Tamayo	
Procedimiento							
* Solicite formularios de afiliación de los empleados a riesgos profesionales	X		X		D		
* Verifique que los empleados actualmente estén afiliados		N/A	X		D		
* Verifique que la empresa actualmente no esté en mora		N/A	X		D		
¿Implementan un programa permanente de capacitación continua, diseñado para facilitar el aprendizaje de los trabajadores, para que estos puedan realizar sus labores en una manera correcta y segura?	X		X		D	Andrea Medina	



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

Procedimiento							
* Solicite registro de capacitaciones	X		X		D		
*solicitar programas de capacitación							
Los trabajadores que realizan actividades identificadas por el programa de salud y seguridad ocupacional como peligrosas o de riesgo para la salud física deben recibir por lo menos anualmente una revisión médica	X		X		D	Francisco Tamayo	
Procedimientos							
* Verificar programas de salud y seguridad ocupacional.	X		X		D		
¿La finca mantiene estrictas normas de seguridad y orden en las áreas de Bodegas, beneficio, almacenaje y laboratorio de catación, con el objeto de reducir la posibilidad de accidentes?	C		C		D	Andrea Medina	
Procedimientos							
* Solicite protocolo de seguridad del área de beneficio	X		X		D		
* Solicite normas de seguridad por área	X		X		D		
Ejecutan acciones permanentes para proteger a trabajadores, vecinos y otros particulares contra los efectos de aplicaciones de insumos biológicos y orgánicos	X		X		D	Andrea Medina	
Procedimientos							
* Verificación plan de riesgos .	X		X		D		
Selección y desarrollo de controles generales sobre tecnología							
¿La empresa cuenta con sistema de seguridad para infraestructura tecnológica?		N/A	X		V	Francisco Tamayo	
Procedimientos							
*Verificación de observación directa		N/A	X		V		
¿Cuenta la empresa con procesos tecnológicos en áreas de cultivo, beneficio y laboratorio en prueba?	X		X		D	Andrea Medina	
Procedimientos							
*Solicitar programas que se están aplicando a las distintas áreas de la empresa	X		X		D		
Se implementa a través de políticas y procedimientos							



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

¿La empresa cuenta con políticas y procedimientos para cada área y sub área?	X		X		D	Andrea Medina	poes área productiva
Procedimientos							
*Solicitud de respectivo documento	X		X		D		
*Verificar normas de Rfa,4C y bcs oko	X		X		D		
Usa información Relevante							
¿La empresa supervisa, verifica e implementa lo dispuesto por entes regulatorios, Medios sociales y blogs. Ferias y Líneas directas para informantes sobre procesos que ayudan al correcto funcionamiento.		N/A	X		V	Francisco Tamayo	
Procedimientos							
*verificar información relevante		N/A	X		V		
*Verificar transferencias de tecnología		N/A	X		V		
¿Cuentan con buzón de quejas y reclamos?		N/A	X		V	Andrea Medina	
Procedimientos							
*verificar con observación directa el buzón		N/A	X		V		
¿La empresa tiene en cuenta las opiniones de los empleados en cada uno de los procesos y subprocesos?		N/A	X		V	Andrea Medina	
Procedimientos							
*Encuesta a los empleados		N/A	X		V		
SISTEMAS DE INFORMACION							
Comunica internamente							
¿La empresa realiza capacitación a los empleados sobre el SCI?	X		X		V	Andrea Medina	
Procedimientos							
*Solicitar registro de capacitaciones	X		X		D		
*Entrevista con empleados		N/A	X		V		
¿Cuentan con políticas y procedimientos para el traspaso de información de forma interna?	X		X		V	Andrea Medina	
Procedimientos			X				
*Verificar normas Rfa	X				V		
*manual de funciones	X		X		V		
Comunica externamente							



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

¿Los proveedores y clientes saben el objeto del producto de la empresa?	X		X		D	Francisco Tamayo	
Procedimientos							
*Solicitar certificaciones de calidad y de orgánico	X		X		D		
¿La empresa notifica sobre los sellos de certificación de calidad que cuenta la empresa?	X		X		V	Francisco Tamayo	
Procedimientos							
*Verificación de etiquetado de producto e instalaciones de la empresa		N/A	X		V		
SUPERVISION DEL SISTEMA DE CONTROL-MONITOREO							
Conduce evaluaciones continuas y/o independientes							
¿La empresa realiza evaluaciones continuas y/o independientes?	X		X		D	Andrea Medina	RFA,4C,BCS OKO
Procedimientos							
*Solicitar fichas técnicas de cada una de las evaluaciones que hacen los sellos de certificación?	X		X		D		
Evalúa y comunica deficiencias							
¿Cuentan con programas de detección de deficiencias y debilidades?	X		X		D	Andrea Medina	
Procedimientos							
*verificar programas de detección de riesgos y/o debilidades	X		X		D		
*Verificar sci	X		X		D		
¿Realizan capacitaciones y mejoras con todo el personal de la empresa?	X		X			Andrea Medina	
Procedimientos							
*Verificar registro de capacitaciones	X		X		D		
*Verificar actividades de trabajo (cronograma de act)	X		X		D		
ELABORADO POR	REVISADO POR				VERIFICADO POR		

Fuente, Cuestionario.



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

Anexos 2 Matriz plan de mejoramiento

AREA	DETALLE	OBJETIVOS	META	FACTORES DE RIESGO	CONTROL	PERIODO DE ENTREGA	RESPONSABLES
ADMINISTRATIVA	El sistema de control interno está dirigido a la parte operativa y administrativa	Realizar los ajustes pertinentes al SCI	Corto plazo, debido a que se va implementar inmediatamente	Se encuentra expuesta la empresa en el área financiera	Aplicar el sistema de control interno en todas las áreas	Junio	Gerente De Auditoria
	El organigrama no se encuentra actualizado de acuerdo a las necesidades de la empresa	Reestructurar el organigrama	Mediano plazo,	Sobrecarga laboral	Adecuar el organigrama según las necesidades de la empresa	Diciembre	Gerente General
	En el organigrama no se cuenta con área contable	Revisar la importancia del área contable en la empresa	Mediano plazo, para tener información razonable	Desconocimiento de la realidad financiera de la empresa	Creación del área contable de la empresa	Diciembre	Gerente General
	El proceso de selección del personal en la etapa de recolección del producto	Reducir la pérdida del producto	corto plazo, ya que se encuentra en proceso de certificación USDA-NOP	Perdida de la calidad del producto	implementar un protocolo de selección de personal	Abril	Gerente General
	La empresa no cuenta con póliza de seguras.	Asegurar la infraestructura y maquinaria de la empresa	Largo plazo, porque la empresa se encuentra expuesta.	Daño o pérdida de la infraestructura y maquinaria con pérdida total	Realizar los seguros pertinentes.	2017	Gerente General
	No se cuenta con manual de procedimientos en general.	realizar el manual de procedimientos para no saltar conductos regulares	Corto plazo, se utiliza en todas os procesos y subprocesos	Saltar el conducto regular e inadecuado manejo de los procedimientos.	realizar el manual de procedimientos	Junio	Gerente De Auditoria



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

No cuentan con registros al día del mantenimiento de la maquinaria	Mantener al día los registros	Corto plazo, para evitar posibles confusiones	Confusión y/o desgaste, sobre esfuerzo lo que repercutiendo en un posible riesgo operativo que incide sobre la producción del café.	Realizar los registros de acuerdo a las actividades que se están realizando.	Junio	Gerente De Auditoria
El laboratorio de calidad, no cuenta con manuales de procedimientos.	Garantizar el adecuado manejo de lo relacionado con el laboratorio de calidad	Corto plazo, ya que se requiere al buen manejo de las operaciones del laboratorio de calidad	Perdida de la calidad de las muestras de catación, inocuidad y manejo de situaciones imprevistas	Hacer el manual de procedimientos para el laboratorio de catación.	Junio	Gerente De Auditoria
En el laboratorio de calidad no están los protocolos de seguridad disponibles.	Adecuar los protocolos de seguridad.	Corto plazo, debido a que en esta área se dentro personal que no cuenta con el conocimiento del manejo de cada uno de los equipos	Daño de los equipos y lecciones personales por mal manejo de los mismos	Establecer los protocolos de seguridad para los equipos cerca de cada uno para que los encarados los utilicen cuando sea necesario.	Junio	Gerente De Auditoria
No cuentan con planillas de entrada y salida del área de laboratorio de calidad	Implementar las planillas de ingreso y salida del personal.	Corto plazo, conocer las personas que ingresar al área.	Daño o pérdida de los accesorios y/o utensilios del laboratorio.	Realizar las planillas a la hora de entrada y salida del personal	Junio	Gerente De Auditoria
No se evidencia registros en la bitácora de ingreso de utensilios y accesorios o de algunos de los equipos que se encuentran en el laboratorio de calidad.	Controlar el ingreso de los equipos, accesorios y utensilios	Corto plazo, conocer el inventario del área de laboratorio de calidad	Desconocimiento del inventario del laboratorio de calidad.	realizar inventarios del laboratorio d calidad	Junio	Gerente De Auditoria
Carencia de código de ética para la empresa	Incentivar el clima organizacional	Corto plazo, mejorar las relaciones laborales e interpersonales	Pérdida de tiempo e interés en las actividades a realizar.	implementar un código de ética adecuado para la empresa	Junio	Gerente De Auditoria



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

	Adecuación de protocolos de seguridad para cada máquina en funcionamiento.	Prever las falencias que se puedan presentar	Corto plazo, acatar las normas de seguridad industrial y BPM	Evitar accidentes laborales y manejo inadecuado de equipos.	instalación de los protocolos de seguridad y BPM	Junio	Gerente De Auditoria
	Cadena custodia en el transporte de café que sale de la empresa.	Seguridad operacional	Mediano plazo, operación logística	perdida o cambio del café pergamino	Reorganizar la cadena de custodia	Diciembre	Gerente General
	No se cuenta con protocolos para la negociación del producto	Estandarización de	Corto plazo,	Pérdida de clientes estratégicos para la empresa	Realizar el protocolo de negociación	Junio	Gerente De Auditoria
FINANCIERO	No cuenta con manual de fondos de caja menor	crear manual de fondos	Corto plazo estandarizar la caja menor	inadecuado manejo de los valores	Evitar desviación de recursos mediante revisiones periódicas	Junio	Gerente General
	No cuenta con acta de constitución de caja menor	Realizar la constitución de la caja menor	corto plazo, implementación de Acta de constitución	desvió de recursos	Revisión acta de constitución.	Junio	Gerente General
	No cuenta con un manual de procedimientos para el área contable y financiera.	Establecer manual para tener claridad en las operaciones	Largo plazo crear manual de procesos	inadecuado manejo de los valores y desviación de recursos	seguimiento continuo	2017	Gerente General
PRODUCCIÓN	No se hace cumplir las funciones protocolarias Para el área de beneficio	garantizar la inocuidad del producto	Corto plazo, obtener café de alta calidad.	Evitar condiciones desfavorables	Revisiones diarias de las instalaciones	Junio	Gerente De Beneficio



**Universidad de
Cundinamarca
Sede Fusagasugá**

Mitigar los olores ocasionados por el lago de recepción de aguas residuales.	Minimizar la recepción de olores	Corto plazo, mitigar los olores del poso	Contaminación ambiental	Mediante agentes biológicos o microorganismos eficientes.	Junio	Gerente General
Seguridad industrial en el área de beneficio para la manipulación de la maquinaria	Garantizar la seguridad de los operarios	Corto plazo, evitar posibles accidentes laborales	Acidentes Laborales	Supervisión de área	Junio	Gerente De Beneficio
Desperdicio del producto en la etapa de recolección	Minimizar desperdicio del producto e infestación de plagas	Corto plazo, aprovechamiento de la productividad	Infestación de plagas y perdida en volumen de productividad	Llamados de atención y causal de despido	Junio	Gerente De Producción
Contaminación por agentes biológicos el producto	Tener un producto libre de contaminación	Corto plazo, entregar al consumidor final un excelente producto.	Perdida del producto, cliente y producto biológico	Realizar las operaciones biológicas en las áreas asignadas en caso de accidente avisar y retirar el producto contaminado.	Junio	Gerente De Producción

Fuente, Cuestionario.

*EVALUACIÓN Y PLAN DE MEJORAMIENTO DEL CONTROL INTERNO PARA LA EMPRESA
DEDICADA A LA CADENA DE CAFÉ (PROSERVICOL SAS. CON SU MARCA CAFÉ COSECHA REAL).*

REALIZADO POR: TERLINS MELO RESTREPO

JUAN GABRIEL DIAZ ARIAS

EVALUACIÓN Y PLAN DE MEJORAMIENTO DEL CONTROL INTERNO PARA LA EMPRESA DEDICADA A LA CADENA DE CAFÉ (PROSERVICOL SAS. CON SU MARCA CAFÉ COSECHA REAL).

PROGRAMA DE AUDITORIA PARA EL SISTEMA DE CONTROL INTERNO
PROSERVICOL S.A.S

Fecha de elaboracion:	Encargado:
Ciudad: Silvania (Cund).	Revisado por: FELIX DAVID ROMERO
Objetivo: Verificar la conformidad de la entidad en el cumplimiento de las normas, políticas, procesos, planes, programas y proyectos; así mismo que el Sistema Integrado de Gestión se encuentre implementado.	

Preguntas	Entregado		Ejecutado		Marca	Encargado	Observaciones	COSO III		Respuesta	Nivel de cumplimiento	
	SI	NO	SI	NO				COMPONENTES	#			PRINCIPIOS
1 ¿Cuenta la empresa con los documentos de constitucion debidamente diligenciados y actualizados? Procedimiento * Solicite acta de constitucion y gerencia * Solicite copia de rut del representante legal de la * Solicite copia del rut y matricula mercantil	X		X		D	Andrea Medina	se evidencia dicha información estable en concordancia con lo estipulado.	Entorno de control	5	Hace cumplir con la responsabilidad	Siempre	Alto
	X		X		D	Andrea Medina						
	X		X		D	Andrea Medina						
	X		X		D	Andrea Medina						
2 ¿Tiene la empresa un organigrama o esquema de organización? Procedimiento	X					Andrea Medina	El organigrama no cuenta con los nombres de los encargados de cada area. No cuenta con manual de funciones Cuenta con manuales de procedimientos aplicados a areas de la empresa.	Entorno de control	5	Hace cumplir con la responsabilidad	Siempre	Alto
	X		X		D	Andrea Medina						
		X		X	N/A	Andrea Medina						
		X		X	D	Andrea Medina						
3 ¿la empresa tiene reglamentos internos?		X	X		V	Andrea Medina			1	Demuestra compromiso con la integridad y los		

3	procedimiento * Solicitar reglamentos internos		x	x		V	Andrea Medina		Entorno de control	5	con la integridad y los valores ético Hace cumplir con la responsabilidad	Siempre	Alto
4	¿Las funciones del personal directivo y funcionarios principales de administración están delimitadas por los estatutos? Procedimiento * Solicite los estatutos de la empresa * Verifique que las funciones de los administrativos esten delimitadas por los estatutos	X		X		D	Andrea Medina Andrea Medina		Entorno de control	5	Hace cumplir con la responsabilidad	Siempre	Alto
5	¿Cuenta la empresa con un manual de procedimientos contables? Procedimiento * Solicite los manuales de funciones de la empresa * Verifique que existan los procedimientos contables		X		X	N/A	Andrea Medina	la empresa no cuenta con manual de procedimientos contables		3		Nunca	Ninguno
6	Se hace una revisión periódica sobre la propiedad de la cobertura de los seguros y de las fechas de vencimiento de los seguros e impuestos? Procedimiento * Solicite polizas de seguros de la empresa empresa * Verifique que los seguros esten actualmente vigentes		X			N/A	Andrea Medina	la empresa no cuenta com polizas de seguro		3		Nunca	Ninguno

ELABORADO POR REVISADO POR VERIFICADO POR

MARCAS DE AUDITORIA	VERIFICACIÓN		DEFICIENCIA
	CORRECTA	DEFICIENTE	RESUELTA
Pruebas aritméticas	J	J ‡	‡
Correspondencia con cifras en libros	L	L ‡	‡
Observacion Visual y Fisicos	V	V	√
Documentos revisados	D	D	D
No Aplica	N/A		

AMENAZAS	ALTO
	MEDIO
	BAJO

Respuesta	Nivel de cumplimiento	Puntaje valoracion		Descripcion de ejecucion
Siempre	Alto	4	100%	Eficiente
Regularmente	Medio	3	75%	Incompleto
En ocasiones	Bajo	2	50%	Minimo
Nunca	Ninguno	1	25%	Cero

PROGRAMA DE AUDITORIA PARA EL SISTEMA DE CONTROL INTERNO

PROSERVICOL S.A.S (CAFÉ COSECHA REAL)

Fecha de elaboracion:	Encargado:
Ciudad: Silvania (Cund).	Revisado por: FELIX DAVID ROMERO

Objetivo: Verificar la conformidad de la entidad en el cumplimiento de las normas, políticas, procesos, planes, programas y proyectos; así mismo que el Sistema Integrado de Gestión se encuentre

Preguntas	Entregado		Ejecutado		Marca	Encargado	Observaciones	COSO III			Respuesta	Nivel de cumplimiento	
	SI	NO	SI	NO				COMPONENTES	#	PRINCIPIOS			
BENEFICIADERO													
DISEÑO E INFRAESTRUCTURA													
¿La empresa cuenta con Cronograma de produccion?. Procedimiento * Observación e inspección de los equipos y materiales al interior del área de proceso. * Solicitar manual de procesos de la calidad del café.	X		X		'V	Andrea Medina				10	Selecciona y desarrolla actividades de control		
* Solicitar protocolos de seguridad de la maquinaria del area de produccion.	X		X		'V	Andrea Medina							
* Solicitar registro de actividades en el area de beneficiadero.	X		X		'D	Andrea Medina							
* Solicitar registro de actividades en el area de beneficiadero.		X		X	'D	Andrea Medina			11	Selecciona y desarrolla controles generales sobre tecnología Se implementa a través de políticas y procedimientos	Siempre	Alto	
					'D	Andrea Medina							
					'V	Andrea Medina	El area no cuenta con registro de actividades en el area de beneficiadero		13	Usa información Relevante			
¿La empresa cuenta con registros ingreso de café en el procesode despulpado, silos y bodega de almacenamiento? Procedimiento		X			'V	Andrea Medina							

2	*Solicitar registro de ingreso de café cereza al beneficiadero		x	x		'D	Andrea Medina		Actividades de control	11	Selecciona y desarrolla controles generales sobre tecnología	Siempre	Alto
	*Solicitar protocolos de seguridad de la maquinaria del area de produccion.	X		X		'D	Andrea Medina		Evaluación de riesgos	8	Evalúa el riesgo de fraude		
3	¿Cuentan con registro de mantenimiento de la maquinaria?		X		X	N/A	Andrea Medina	Se solicito el respectivo documento, pero no se aplica en la empresa	Evaluacion de riesgo	11	Selecciona y desarrolla controles generales sobre tecnología	Nunca	Ninguno
	Procedimiento * Solicitud de registro de mantenimiento a planta de producción.	X			X	N/A	Andrea Medina						
CULTIVO													
PROCESOS PRODUCTIVOS													
	¿La empresa cuenta con registros y/o programas de manejo integrado de plagas, enfermedades y arvences?	X		X		'D	Andrea Medina						
4	Procedimiento *Solicitud reglamentos internos		X		X	N/A	Andrea Medina	Se solicito el respectivo documento, pero no fue suministrado por la empresa	Entorno de control	2	Ejerce responsabilidad de supervisión	Siempre	Alto
	*Solicitar cronograma de actividades de produccion	X		X		'D	Andrea Medina						
	* Solicitar manual de procedimientos del enfermedades y plagas.	X		X		'D	Andrea Medina		Actividades de control	12	Se implementa a través de políticas y procedimientos		
	* Solicitar manual de procedimientos del arvences.			X		'D	Andrea Medina			10	Selecciona y desarrolla actividades de control		
	* Manual de procedimientos para la produccion.												
5	¿Cuenta con manual de procedimientos para la aplicacion de agroquimicos?		X		X	N/A	Andrea Medina						
	Procedimiento *solicitud de manual de procedimientos y/o protocolo de seguridad para agroinsumos						Andrea Medina		Actividades de control	10	Selecciona y desarrolla actividades de control	Nunca	Niinguna
	*Solicitud de inventarios de agroinsumos						Andrea Medina						
	*Solicitud de actividades diarias de los operarios						Andrea Medina						

|

PROGRAMA DE AUDITORIA PARA EL SISTEMA DE CONTROL INTERNO

PROSERVICOL S.A.S.

Fecha de elaboracion:	Encargado:
Ciudad: Silvania (Cund).	Revisado por: FELIX DAVID ROMERO
Objetivo: Verificar la conformidad de la entidad en el cumplimiento de las normas, políticas, procesos, planes, programas y proyectos; así mismo que el Sistema Integrado de Gestión se encuentre implementado.	

Preguntas	Entregado		Ejecutado		Marca	Encargado	Observaciones
	SI	NO	SI	NO			
1 ¿Con cuantos empleados cuenta la empresa? Procedimiento * Solicite contratos laborales de los empleados * Solicite hojas de vida de los empleados * Verifique que los empleados esten en capacidad para desempeñar la actividad asignada	X		X		'D	Andrea Medina	
2 ¿La empresa cuenta con empleados de servicios temporales? Procedimiento * Solicite contatros temporales * Verifique que los contratos esten debidamente diligenciados * Verifique que los contratos esten actualmente vigentes		X		X	N/A	Andrea Medina	La empresa no cuenta con contratos temporales.
		X		X	N/A	Andrea Medina	
				X	N/A	Andrea Medina	
				X	N/A	Andrea Medina	
3 ¿Los empleados cuentan con afiliacion a seguridad social? Procedimiento * Solicite formularios de afiliacion de los empleados a seguridad social * Solicite a la entidad de seguridad certificado de afiliacion * Verifique que los empleados actualmente esten afiliados * Verifique que la empresa actualmente no este en mora	X		X		N/A	Andrea Medina	La empresa sustenta que se los empleados que estan por nomina estan al dia, con las prestaciones sociales.
		X		X	N/A	Andrea Medina	
		X		X	N/A	Andrea Medina	
		X	X		'V	Andrea Medina	
		X	X		'V	Andrea Medina	
4 ¿Los empleados cuentan con afiliacion a riesgos profesionales? Procedimiento * Solicite formularios de afiliacion de los empleados a riesgos profesionales * Solicite a la de riesgos profesionales certificado de afiliacion * Verifique que los empleados actualmente esten afiliados * Verifique que la empresa actualmente no este en mora	X		X		'V	Andrea Medina	La empresa sustenta que se los empleados que estan por nomina estan al dia, con las prestaciones sociales.
		X		X	N/A	Andrea Medina	
		X		X	N/A	Andrea Medina	
			X		'V	Andrea Medina	
			X		'V	Andrea Medina	
5 ¿ implementan un programa permanente de capacitación continua, diseñado para facilitar el aprendizaje de los trabajadores, para que estos puedan realizar sus labores en una manera correcta y segura? Procedimiento		X		X	'V	Andrea Medina	Se realizo inspeccion fisica en la empresa

	* Solicite registro de capacitaciones		X	X		´V	Andrea Medina	
	*solicitar programas de capacitación		X	X		´V	Andrea Medina	
6	Los trabajadores que realizan actividades identificadas por el programa de salud y seguridad ocupacional como peligrosas o de riesgo para la salud física deben recibir por lo menos anualmente una revisión médica					´V	Andrea Medina	Se realizo inspeccion fisica en la empresa
	Procedimiento		X	X				
	* Verificar programas de salud y seguridad ocupacional.			X		´V	Andrea Medina	
7	¿La finca mantiene estrictas normas de seguridad y orden en las áreas de Bodegas, beneficio,almacenaje y labotratorio de catacion, con el objeto de reducir la posibilidad de accidentes?.					´V	Andrea Medina	
	Procedimiento		X	X				
	* Solicite protocolo de seguridad del area de beneficio	X		X		´D	Andrea Medina	
	* Solicite normas se seguridad por area			X		´V	Andrea Medina	
8	¿Las áreas de almacenamiento de agroquímicos y combustibles cumple con la legislación vigente?					´V	Andrea Medina	
	Procedimiento		X	X				
	* Verificacion legislacion vigente conserniente al tema.			X		´V	Andrea Medina	
9	Ejecutan las medidas de seguridad necesarias para proteger a los trabajadores que aplican agroquímicos en el campo.					´V	Andrea Medina	
	Procedimiento		X	X				
	* Solicite registro de entrega de implementas de seguridad a trabajadores		X	X		´V	Andrea Medina	
	* Verificar utilizacion de los implementos de seguridad de los trabajadores y visitas a la finca.			X		´V	Andrea Medina	
	* Verificacion de la seguridad de protección a los trabajadores			X		´V	Andrea Medina	
10	Ejecutan acciones permanentes para proteger a trabajadores, vecinos y otros particulares contra los efectos de aplicaciones de insumos biológicos y orgánicos					´V	Andrea Medina	
	Procedimiento		X	X				
	* Verificacion plan de riesgos .		X	X			Andrea Medina	

MARCAS DE AUDITORIA	VERIFICACIÓN		DEFICIENCIA
	CORRECTA	DEFICIENTE	RESUELTA
Pruebas aritméticas	J	J†	†
Correspondencia con cifras en libros	L	L†	†
Observacion Visual y Fisicos	´V	´V̄	v
Documentos revisados	´D	´D̄	D̄
Otros propósitos	*		

Respuesta	Nivel de cumplimiento	Puntaje valoracion		Descripcion de ejecucion
Siempre	Alto	4	100%	Eficiente
Regularmente	Medio	3	75%	Incompleto
En ocasiones	Bajo	2	50%	Minimo
Nunca	Ninguno	1	25%	Cero

AMENAZAS	ALTO
	MEDIO
	BAJO

PROGRAMA DE AUDITORIA PARA EL SISTEMA DE CONTROL INTERNO

PROSERVICOL S.A.S (CAFÉ COSECHA REAL)

Fecha de elaboracion: _____ **Encargado:** _____
Ciudad: Silvania (Cund). _____ **Revisado por: FELIX DAVID ROMERO**

Objetivo: Verificar la conformidad de la entidad en el cumplimiento de las normas, políticas, procesos, planes, programas y proyectos; así mismo que el Sistema Integrado de Gestión se encuentre implementado y se mantenga de acuerdo con las normas.

Preguntas	Entregado		Ejecutado		Marca	Encargado	Observaciones
	SI	NO	SI	NO			
POLITICA AMBIENTAL		X	X		√	Andrea Medina	
Procedimiento							
* verificar si la cuenta con una politica ambiental definida.		X	X		√	Andrea Medina	
* revisar si la politica ambiental esta disponible.		X	X		√	Andrea Medina	
ASPECTOS AMBIENTALES		X	X		√	Andrea Medina	
Procedimiento							
* evaluar si dentro del proceso de servicio o actividad, existen aspectos ambientales que tienen o podrían tener un impacto significativo.		X	X		√	Andrea Medina	
* revisar si la politica ambiental esta acorde con los aspectos ambientales identificados.		X	X		√	Andrea Medina	
REQUISITOS LEGALES Y OTROS						Andrea Medina	
Procedimiento							
* verificar si la empresa cumple con las regulaciones legales a las cuales esta sujeta.		X	X		√	Andrea Medina	
* revisar si existen acuerdos con autoridades que lo regulen. Y ¿Cuáles son?		X	X		√	Andrea Medina	
OBJETIVOS Y METAS						Andrea Medina	
Procedimiento							
* Verificar si existen objetivos y metas ambientales de la empresa.		X	X		√	Andrea Medina	
* evaluar si todos los objetivos y metas son bien conocidos y aplicables por todo la empresa.		X	X		√	Andrea Medina	
IMPLEMENTACION Y OPERACIÓN						Andrea Medina	
Procedimiento							

* Indagar si los empleados conocen que la empresa mantiene un contrato de evaluacion con algun proveedor externo, que certifique el nivel de control ambiental que se mantiene dentro de el.		X	X		^V	Andrea Medina
* verificar si los empleados conocen sus funciones y responsabilidades para lograr la conformidad con la politica y procedimientos ambientales.		X	X		^V	Andrea Medina
CONSERVACION DE ECOSISTEMAS						Andrea Medina
Procedimiento						
No se permite la extracción de plantas de especies amenazadas o en peligro de extinción		X	X		^V	Andrea Medina
* Solicitar Inventario y/o registro de vida silvestre de la finca		X	X		^V	Andrea Medina
Las fincas han dejado una distancia y mantienen una barrera viva entre los cultivos y los ecosistemas naturales terrestres (bosques), para protegerlos.?		X	X		^V	Andrea Medina
* Verificar que que cumpla con la norma.		X	X		^V	Andrea Medina
Protegen los ecosistemas acuáticos (nacimientos, ríos, lagunas de peces) con barreras y coberturas para disminuir la erosión y evitar el escurrimiento de agroquímicos al agua?		X	X		^V	Andrea Medina
* Verificar los ecosistemas acuáticos.		X	X		^V	Andrea Medina
*Solicitar inventario de ecosistemas acuáticos		X	X		^V	Andrea Medina
Las fincas cuentan con barreras de vegetación entre los cultivo y las áreas de actividad humana? (beneficio, vivienda, bodegas).		X	X		^V	Andrea Medina
* Verificar area implicadas		X	X		^V	Andrea Medina
Dentro de los lotes de café, tienen árboles (maderables o frutales), que cumplan con 12 especies, con dos alturas diferentes y siempre tienen 40% de sombra?		X	X		^V	Andrea Medina
* Solicitar inventario y/o registro de arboles de la finca		X	X		^V	Andrea Medina
La finca usando sus recursos y posibilidades ha implementado un plan para mantener o restaurar la conectividad del paisaje.		X	X		^V	Andrea Medina

* Verificar plan para mantener o restaurar la conectividad del paisaje.		X	X		^V	Andrea Medina	
PROTECCION DE LA VIDA SILVESTRE							
Procedimiento							
Cuentan con un inventario de la vida silvestre y de sus hábitats de la finca (lo están actualizando por lo menos cada año)		X	X		^V	Terlins Melo	
*Solicitar inventario de de vida silvestre		X	X		^V	Terlins Melo	
Protege y recupera los ecosistemas que sirven de hábitat para la vida silvestre que vive o que pasa por la finca?		X	X		^V	Terlins Melo	
* solicitud de cronograma de actividades		X	X		^V	Terlins Melo	
CONSERVACION DE RECURSOS HIDRICOS						Andrea Medina	
Procedimiento							
La finca ejecuta con un programa de conservación de agua para fomentar el buen uso del agua.		X	X		^V	Andrea Medina	
*Solicitar programa de conservación de agua para fomentar el buen uso del agua		X	X		^V	Andrea Medina	
Todas las fuente de agua superficial o subterránea cuentan con las concesiones respectivas		X	X		^V	Andrea Medina	
* Verificar las concesiones de agua de la finca.		X	X		^V	Andrea Medina	
Las fincas usan riego? _____. Si utilizan, tienen mecanismos para determinar que el volumen de agua utilizado y la duración de la aplicación no producen desperdicio.		X	X		^V	Andrea Medina	
* Verificar sistemas de riego		X	X		^V	Andrea Medina	
Todas las aguas residuales de la finca deben contar con un sistema de tratamiento de acuerdo con su procedencia y el contenido de sustancias contaminantes.		X	X		^V	Andrea Medina	
* Verificar el sistema de tratamiento de aguas residuales. (Según la norma ambiental).		X	X		^V	Andrea Medina	
Se ejecuta un programa de monitoreo y análisis de aguas superficiales si hay contaminación directa o indirecta de cuerpos de agua.		X	X		^V	Andrea Medina	
* Solicitar programa de monitoreo y análisis de aguas		X	X		^V	Andrea Medina	

MANEJO Y CONSERVACION DEL SUELO						Andrea Medina
Procedimiento						
Cuanetan con un programa de prevención y control de erosión de suelos que minimiza los riesgos de erosión y reduce la erosión actual.	X	X			√	Andrea Medina
* Verificar programa de prevención y control de erosión de suelos.	X	X			√	Andrea Medina
Las fincas tienen análisis de suelos? __SI__, cuenta con un plan de fertilización y la asesoría de una profesional competente? Quien? __Andrea Medina__ .	X	X			√	Andrea Medina
* Verificar analisis de suelos.	X	X			√	Andrea Medina
* Verificar planes de fertilización.	X	X			√	Andrea Medina
Las fincas dejan zonas de descanso (zoqueos) con vegetación natural o sembrada (maíz, frijol) con el objetivo de recuperar la fertilidad natural de los suelos, así como para romper los ciclos de plagas.	X	X			√	Andrea Medina
* Verificar cronograma de actividades.	X	X			√	Andrea Medina
MANEJO INTEGRADO DE DESECHOS						Andrea Medina
Procedimiento						
Las fincas tienen un programa (documento) de manejo para desechos generados en la finca (reducir, reutilizar y reciclar). __SI__	X	X			√	Andrea Medina
* solicitar programa (documento) de manejo para desechos generados en la finca	X	X			√	Andrea Medina
No se permite el uso de botaderos ni la quema de basura a cielo abierto.	X	X			√	Andrea Medina
*solicitar plan de manejo de residuos solidos	X	X			√	Andrea Medina
* supervision ditecta del area	X	X			√	Andrea Medina
Las fincas le da un manejo adecuado a los desechos (pulpa, basuras, vidrio, plástico), reduciendo los riesgos de contaminación del medio ambiente y de daños a la salud humana.	X	X			√	Andrea Medina

* solicitar plan de manejo de residuos solidos	X	X	^V	Andrea Medina
La finca esta limpia, sin acumulaciones de desechos y en los lotes tiene donde echar la basura.	X	X	^V	Andrea Medina
* Solicitar mapa de la finca	X	X	^V	Andrea Medina
La Finca implementa practicas para reducir las emisiones de gases efecto invernadero e incrementar la cpatura de CO2 (Ejemplo: Cobertura de suelo, siembra de arboles, uso eficiente de energía, manejo apropiado de fertilizantes)	X	X	^V	Andrea Medina
* Solicitar cronograma de actividades	X	X	^V	Andrea Medina
ELABORADO POR		REVISADO POR		VERIFICADO POR

MARCAS DE AUDITORIA	VERIFICACIÓN		DEFICIENCIA
	CORRECTA	DEFICIENTE	RESUELTA
Pruebas aritméticas	J	J†	†
Correspondencia con cifras en libros	L	L†	†
Observacion Visual y Fisicos	^V	^V̄	v
Documentos revisados	^D	^D̄	D
Otros propósitos	*		

Respuesta	Nivel de cumplimiento	Puntaje valoracion		Descripcion de ejecucion
Siempre	Alto	4	100%	Eficiente
Regularmente	Medio	3	75%	Incompleto
En ocasiones	Bajo	2	50%	Minimo
Nunca	Ninguno	1	25%	Cero

AMENAZAS	ALTO
	MEDIO
	BAJO

EVALUACIÓN Y PLAN DE MEJORAMIENTO DEL CONTROL INTERNO PARA LA EMPRESA DEDICADA A LA CADENA DE CAFÉ (PROSERVICOL SAS. CON SU MARCA CAFÉ COSECHA REAL).

PROGRAMA DE AUDITORIA PARA EL SISTEMA DE CONTROL INTERNO
PROSERVICOL S.A.S

Fecha de elaboración: Encargado:

Ciudad: Silvania (Cund). Revisado por: FELIX DAVID ROMERO

Objetivo: Verificar la conformidad de la entidad en el cumplimiento de las normas, políticas, procesos, planes, programas y proyectos; así mismo que el Sistema Integrado de Gestión se encuentre implementado.

Preguntas	Entregado		Ejecutado		Marca	Encargado	Observaciones
	SI	NO	SI	NO			
<p>¿La empresa tiene cuentas bancarias?</p> <p>Procedimiento</p> <p>* Verifique que las cuentas se encuentren a nombre de la empresa o representante legal.</p> <p>* Verifique que las cuentas esten activas</p> <p>* Solicite a la entidad bancaria los extractos bancarios</p>		X	X		✓V	Francisco Tamayo	
		X	X		✓V	Francisco Tamayo	
		X	X		✓V	Francisco Tamayo	
		X	X		✓V	Francisco Tamayo	
<p>¿Existen las indicaciones a la entidades bancarias sobre las personas autorizadas para firmar cheques?</p> <p>Procedimiento</p> <p>* Verifique manual de procedimientos para las cuentas en bancos.</p> <p>* Solicite documentos de validacion de firmas.</p> <p>* Verifique que el destino de los cheques se realizara a las personas o entidades autorizadas.</p>		X		X	N/A	Francisco Tamayo	No cuentan con manual de procedimientos
		X		X	N/A	Andrea Medina	
		X		X	N/A	Andrea Medina	
		X	X		✓V	Francisco Tamayo	
<p>¿Todas las cuentas bancarias a nombre de la empresa, están registradas en el libro mayor o auxiliar?</p> <p>Procedimiento</p> <p>* Solicite libro mayor</p> <p>* Verifique que las cuentas bancarias se encuentren registradas en el libro mayor</p>		X	X		✓V	Andrea Medina	
		X	X		✓V	Andrea Medina	
		X	X		✓V	Andrea Medina	
<p>¿La empresa cuenta con un fondo de caja menor?</p> <p>Procedimiento</p> <p>* Solicite manual de procedimientos para el fondo de caja menor</p>		X	X		✓V	Francisco Tamayo	
		X		X	N/A	Andrea Medina	La empresa no cuenta con manual de procedimientos para area financiera.

* Solicite acta de constitucion de caja menor		X		X	N/A	Francisco Tamayo	No fue sumunistrada por la empresa
* Verifique el el monto autorizado de caja menor sea el existente		X		X	N/A	Francisco Tamayo	
* Verifique que el encargado de caja menor sea el estipulado en el acta		X		X	N/A	Francisco Tamayo	
¿Los comprobantes de caja menor son preparados en forma tal que no permitan alteraciones?		X	X		✓V	Francisco Tamayo	
Procedimiento							
* Verifique que en los comprobantes se coloque el valor en numero y letras.		X	X		✓V	Francisco Tamayo	
* Verifique que los comprobantes tengan la firma del beneficiario		X	X		✓V	Francisco Tamayo	
* Verifique que los comprobantes se realicen con tinta		X	X		✓V	Francisco Tamayo	
¿La empresa cuenta con un consecutivo de comprobantes de ingreso egreso recibos de caja, facturas y cheques?		X	X		✓V	Francisco Tamayo	
Procedimiento							
* Verifique que en los comprobantes se coloque el valor en numero y letras.		X	X		✓V	Francisco Tamayo	
* Verifique que los comprobantes tengan la firma del beneficiario		X	X		✓V	Francisco Tamayo	
* Verifique que los comprobantes se realicen con tinta		X	X		✓V	Francisco Tamayo	
¿Cuenta la empresa con un adecuado manejo de las cuentas por cobrar?		X	X		N/A	Francisco Tamayo	
Procedimiento							
* Solicite el manual de procedimientos para el cobro de cartera		X		X	N/A	Andrea Medina	La empresa no cuenta con manual de procedimientos para area financiera.
* Verifique que el cobro de cartera se realice de la forma estipulada en el manual de procedimientos		X		X	N/A	Francisco Tamayo	
* Solicite saldo de cartera		X		X	N/A	Francisco Tamayo	
¿La empresa cuenta con los estados financieros necesarios y debidamente aprobados?		X	X		✓V	Francisco Tamayo	
Procedimiento							
* Solicite los estados financieros de los ultimos tres años de forma fisica y digital		X	X		✓V	Francisco Tamayo	La empresa no permite sacar informacion de la empresa solo en

* Verifique la informacion que contienen los estados financieros		X	X		√	Francisco Tamayo	observacion directa y fisica.
* Verifique que los rubros con mayor valor sean los mismos en los libros de contabilidad		X	X		√	Francisco Tamayo	
¿Cuentan con un sistema de costos?		X	X		√	Francisco Tamayo	
Procedimiento							
* Verificar sistema de costos		X	X		√		
* Verificar registros de agroquimicos		X	X		√		
* Verificar inventarios		X	X		√		
¿Cuentan con normas internacionales de informacion financiera?		X	X			Francisco Tamayo	
Procedimiento							
* verificar estados financieros		X	X				

MARCAS DE AUDITORIA	VERIFICACIÓN		DEFICIENCIA
	CORRECTA	DEFICIENTE	RESUELTA
Pruebas aritméticas	J	J†	†
Correspondencia con cifras en libros	L	L†	†
Observacion Visual y Fisicos	√	√	√
Documentos revisados	D	D	D
Otros propósitos	*		
No Aplica	N/A		

Respuesta	Nivel de cumplimiento	Puntaje valoracion		Descripcion de ejecucion
Siempre	Alto	4	100%	Eficiente
Regularmente	Medio	3	75%	Incompleto
En ocasiones	Bajo	2	50%	Minimo
Nunca	Ninguno	1	25%	Cero

AMENAZAS	ALTO
	MEDIO
	BAJO

PROGRAMA DE AUDITORIA PARA EL SISTEMA DE CONTROL INTERNO

PROSERVICOL S.A.S

Fecha de elaboracion:

Encargado:

Ciudad: Silvania (Cund).

Revisado por: FELIX DAVID ROMERO

Objetivo: Verificar la conformidad de la entidad en el cumplimiento de las normas, políticas, procesos, planes, programas y proyectos; así mismo que el Sistema Integrado de Gestión se encuentre implementado.

Preguntas	Entregado		Ejecutado		Marca	Encargado	Observaciones
	SI	NO	SI	NO			
<p>¿La empresa cuenta con equipos de computo en sus activos fijos?</p> <p>Procedimiento</p> <p>* Solicite copia de inventarios de activos fijos</p> <p>* Solicite soporte de compra de estos equipos</p> <p>* verifique que la respectiva depreciacion se halla realizado de la manera adecuada</p>		X	X		V	Francisco Tamayo	
		X	X		V	Francisco Tamayo	
		X		X	V	Francisco Tamayo	
		X		X	V	Francisco Tamayo	
<p>¿Los equipos de computo cuentan con las respectivas licencias?</p> <p>Procedimiento</p> <p>* Verifique que las licencias sean las nesarias para el equipo.</p> <p>* Verifique que las licencias de sistema operativo se encuentren vigentes.</p> <p>* Verifique que las licencias de paquete informatico se encuentren vigentes.</p>		X	X		V	Andrea Medina	
		X	X		V	Andrea Medina	
		X	X		V	Andrea Medina	
		X	X		V	Andrea Medina	
<p>¿En cada departamento existe un aqiuipo de computo?</p> <p>Procedimiento</p> <p>* Verifique la existencia de los equipos en cada departamento de la empresa</p>		X	X			Andrea Medina	
						Andrea Medina	
<p>¿La empresa en sus equipos cuenta con un paquete contable?</p> <p>Procedimiento</p> <p>* Verifique que la licencia de los paquetes contables se encuentre vigente</p> <p>* Solicite informes financieros digitales a la fecha</p> <p>* Compare los estados financieros digitales con los estados financieros fisicos</p>		X		X	N/A	Francisco Tamayo	La empresa no cuenta con con un paquete contable hasta la fecha
		X		X	N/A	N/A	
		X		X	N/A	N/A	
		X		X	N/A	N/A	
<p>¿La empresa cuenta con inventarios de los equipos de computo y seguridad?</p> <p>Procedimiento</p> <p>* Solicitar protocolo de seguridad de los euipos de computo y de suguridad</p> <p>* Solicite soporte de compra de estos equipos</p>		X	X		V		
		X		X	V	Andrea Medina	La empresa no cuenta con protocolo de seguridad para equipos de computo y seguridad
		X		X	N/A	Francisco Tamayo	No fueron suministrados por la emresa

MARCAS DE AUDITORIA	VERIFICACIÓN		DEFICIENCIA
	CORRECTA	DEFICIENTE	RESUELTA
Pruebas aritméticas	J	J‡	†
Correspondencia con cifras en libros	L	L‡	‡
Observacion Visual y Fisicos	√	√̄	√
Documentos revisados	Đ	Đ̄	Đ
Otros propósitos	*		
No Aplica	N/A		

Respuesta	Nivel de cumplimiento	Puntaje valoracion		Descripcion de situaciones
Siempre	Alto	4	100%	Eficiente
Regularmente	Medio	3	75%	Incompleto
En ocasiones	Bajo	2	50%	Minimo
Nunca	Ninguno	1	25%	Cero

AMENAZAS	ALTO
	MEDIO
	BAJO

PROGRAMA DE AUDITORIA PARA EL SISTEMA DE CONTROL INTERNO

PROSERVICOL S.A.S (CAFÉ COSECHA REAL)

Fecha de elaboracion:

Encargado:

Ciudad: Silvania (Cund).

Revisado por: FELIX DAVID ROMERO

Objetivo: Verificar la conformidad de la entidad en el cumplimiento de las normas, políticas, procesos, planes, programas y proyectos; así mismo que el Sistema Integrado de

Preguntas	Entregado		Ejecutado		Marca	Encargado	Observaciones	COSO III			Respuesta	Nivel de cumplimiento	Puntaje valoracion	Descripcion de ejecucion
	SI	NO	SI	NO				COMPONENTES	#	PRINCIPIOS				
<p>¿EXISTE UN MODELO DE CONTROL INTERNO PARA LA EMPRESA?</p> <p>*Solicitar el sistema de Control Interno</p>	X		X		D	Andrea Medina	<p>cuenta con un sistema de control interno para grupos certificados por Rainforest Alliance el cual está dirigido a agricultura sostenible</p>	Todos	Todos	Todos	Siempre	Alto	3	Eficiente
<p>¿ LAS FUNCIONES DE LA EMPRESA ESTAN ESTABLECIDAS DENTRO DE UN MANUAL?</p> <p>* solicitar SCI</p> <p>*Solicitar el manual de funciones de la empresa</p>		X	X		V	Andrea Medina	<p>Los documentos fueron revisados en la empresa</p>	entorno de control	3	<p>Establece estructura, autoridad, y responsabilidad</p> <p>Ejerce responsabilidad de supervisión</p>	Siempre	Alto	4	Eficiente
<p>¿LA EMPRESA CUENTA CON REGLAMENTOS INTERNO</p> <p>*Solicitar reglamentos internos de la empresa</p>		X	X		V	Andrea Medina Andrea Medina			1	<p>Demuestra compromiso con la integridad y los valores éticos</p>	Siempre	Alto	4	Eficiente
<p>¿EXISTE UNA RELACION JERARQUICA DENTRO DE LA EMPRESA?</p> <p>* Solicitar el organigrama de la empresa</p> <p>* Identificar el proceso de asignacion de funciones dentro de la empresa</p>	X	X	X		D D V	Andrea Medina Andrea Medina Andrea Medina		entorno de control	3	<p>Establece estructura, autoridad, y responsabilidad</p>	Siempre	Alto	4	Eficiente
<p>¿LA EMPRESA CUENTA CON MAS DE UN CONTROL INTERNO?</p>	X		X		D	Andrea Medina			6	<p>Especifica objetivos relevantes</p>				

5	*Solicitar controles internos que implemente	X		X		^D	Andrea Medina	La empresa cuenta con dos controles internos debido que esta certificado para sellos de ambientalmente sostenible y otro en proceso d café 100% organico.	Evaluación de riesgos	7	Identifica y analiza los riesgos	Siempre	Alto	4	Eficiente
	*Solicitar listas de chequeos de los Controles Internos	X		X		^D	Andrea Medina			9	Identifica y analiza cambios importantes				
6	¿REALIZAN ACTIVIDADES DE CONTROL INTERNO EN TODA LA EMPRESA?		X	X		^V	Andrea Medina		Evaluación de riesgos		Selecciona y desarrolla actividades de control	Regularmente	Medio	3	Incompleto
	*Solicitar actividades de control interno		X	X			Andrea Medina				Selecciona y desarrolla controles generales sobre tecnología				
7	¿COMUNICAN A LOS TRABAJADORES Y PROVEEDORES Y CLIENTES SOBRE EL CONTROL INTERNO ?		X	X		^V	Andrea Medina			14	Comunica internamente				
	*Verificar que los empleados estan atentos a las disposiciones del control interno		X	X		^V	Andrea Medina		Sistemas de información	15	Comunica internamente	Siempre	Alto	4	Eficiente
	*Solicitar registro de capacitaciones		X	X		^V	Andrea Medina								
8	¿CADA CUANTO VERIFICAN EL CONTROL INTERNO?		X	X		^V	Andrea Medina	se autoevalua cada	Supervisión del sistema de control - Monitoreo	16	Conduce evaluaciones continuas y/o independientes	Siempre	Alto	4	Eficiente
	*Verificar fechas de evaluacion al control interno					^V	Andrea Medina			17	Evalúa y comunica deficiencias				
9	¿LA EMPRESA MANEJA LOS RIESGOS ENCONTRADOS DE ACUERDO A LO PLANIFICADO?		X	X		^V	Andrea Medina			9	Identifica y analiza cambios importantes				
	*Verificar planes de mejora en los riesgos encontrados		X	X		^V	Andrea Medina		Evaluación de riesgos	7	Identifica y analiza los riesgos	Siempre	Alto	4	Eficiente
	*Solicitar registros de amenazas encontradas		X	X		^V	Andrea Medina	S		6	Especifica objetivos relevantes				
	EL CONTROL INTERNO SUPERVISA EL AREA FINANCIERA DE LA EMPRESA		X		X	N/A	Andrea Medina		Evaluación de	7	Identifica y analiza los	Nunca	Ninguno	1	cero

10	* Solicitar lista de chequeo	X			X	N/A	Andrea Medina	No cuentan con ficha tecnica para el area financiera de la empresa	riesgos		1	Nunca	Ninguno	1	cero	
¿LA EMPRESA EN SU CONTROL INTERNO VERIFICA LOS SISTEMAS INFORMATICOS Y DE SEGURIDAD?						N/A	Andrea Medina									
	* Solicitar protocolo de seguridad del área de sistemas informáticos		X		X	N/A	Andrea Medina	No cuentan con protocolo de seguridad para esta area	Evaluación de riesgos	11		Selecciona y desarrolla controles generales sobre tecnología	Nunca	Ninguno	1	cero
11	* Solicitar lista de chequeo	X			X	N/A	Andrea Medina	No se encuentran items para el area en cuestion								
	la empresa especifica los objetivos relevantes								Evaluación de riesgos			la empresa especifica los objetivos	Regularmente	Ninguno	3	Incompleto
	solicitar los planes estrategicos de la empresa															
ELABORADO POR		REVISADO POR				VERIFICADO POR										

MARCAS DE AUDITORIA	VERIFICACIÓN		DEFICIENCIA
	CORRECTA	DEFICIENTE	RESUELTA
Pruebas aritméticas	J	J†	†
Correspondencia con cifras en libros	L	L†	†
Observacion Visual y Fisicos	V	V†	†
Documentos revisados	D	D†	†
Otros propósitos	*		
No Aplica	N/A		

Respuesta	Nivel de cumplimiento	Puntaje valoración	Descripción de ejecución
Siempre	Alto	4	100% eficiente
Regularmente	Medio	3	75% completo
En ocasiones	Bajo	2	50% mínimo
Nunca	Ninguno	1	25% Cero

AMENAZAS	ALTO
	MEDIO
	BAJO

12	¿Cuenta con registros de productos fitosanitarios y fertilizantes del café en la empresa?	X		X		D	Andrea Medina										
	Procedimientos					D											
	*Solicitar registros de productos fitosanitarios y fertilizantes de	X		X		D											
13	¿Cuenta la empresa con protocolo para negociacion de café en sus distintas presentaciones?		X		X	V	Andrea Medina	No cuentan con protocolo para la negociacion de café en diferentes									
	Procedimientos					V											
	*Solicitar protocolo de negociacion del café.		X		X	V											
	Identifica y analiza cambios importantes								Siempre	Alto	4	75%	Eficiente				
14	¿Cuenta la empresa con asesores para los nuevos cambios con respecto a tecnologia en maquinaria, cultivo y calidad del café de acuerdo al mercado?	X		X		D	Francisco Tamayo										
	Procedimientos																
	* Solicitar hoja de vida de asesores	X		X													
	* Solicitar recibos de caja menor de pago a los asesores		X	X		V											
	* Solicitar transferencia de tecnologia	X		X		D											
	ACTIVIDADES DE CONTROL																
	Selecciona y desarrolla actividades de control								Regularment	Medio	3	50%	Incompleto				
15	¿La empresa cuenta con la certificacion organica de la semilla de café?	X		X		D	Andrea Medina										
	Procedimientos																
	* Solicitar certificacion organica de la semilla de café	X		X		D											
	* Verificar al proveedor certificado organico de café	X		X		V											
	La empresa en el subproceso de almacigo, ¿cuenta con productos fitosanitarios y fertilizantes de acuerdo a la edad y el proceso que esta pasando de acuerdo a la norma organica?	X		X		D	Andrea Medina										
	Procedimientos																
	*Solicitar registros de productos fitosanitarios y fertilizantes	X		X		D											
	*Solicitar inventario de productos fitosanitaio y fertilizantes	X		X		D											
16	¿La empresa cuenta con asesor para establecimiento y trazo del café?	X		X		D	Andrea Medina										
	Procedimientos																

Respuesta	Nivel de	Puntaje	Descripción de
Siempre	Alto	4 75%	Eficiente

Respuesta	Nivel de cumplimiento	Puntaje valoracion	Descripción de ejecución
Regularment	Medio	3 50%	Incompleto

53	¿La empresa supervisa, verifica e implementa lo dispuesto por entes regulatorios, Medios sociales y blogs. Ferias y Líneas directas para informantes sobre procesos que ayudan al correcto funcionamiento.		N/A	X		V	Francisco Tamayo								
	Procedimientos														
	*verificar informacion relevante		N/A	X		V									
	*Verificar transferencias de tecnologia		N/A	X		V									
54	¿cuentan con buzón de quejas y reclamos?		N/A	X		V	Andrea Medina								
	Procedimientos														
	*verificar con observacion directa el buzón		N/A	X		V									
55	¿la empresa tiene encuesta las opiniones de los empleados en cada uno de los procesos y subprocesos?		N/A	X		V	Andrea Medina								
	Procedimientos														
	*Encuesta a los empleados		N/A	X		V									
SISTEMAS DE INFORMACION															
Comunica internamente															
56	¿La empresa realiza capacitacion a los empleados sobre el SCI?	X		X		V	Andrea Medina		Siempre	Alto	4	75%		Eficiente	
	Procedimientos														
	*Solicitar registro de capacitaciones	X		X		D									
	*Entrevista con empleados		N/A	X		V									
57	¿ Cuentan con politicas y procedimientos para el traspaso de informacion de forma interna?	X		X		V	Andrea Medina								
	Procedimientos			X											
	*Verificar normas Rfa	X				V									
		X		X		V									
	*manual de funciones														
Comunica externamente															
58	¿ Los proveedores y clientes saben el objeto del producto de la empresa?	X		X		D	Francisco Tamayo		Siempre	Alto	4	75%		Eficiente	
	Procedimientos														

Respuesta	Nivel de cumplimiento	Puntaje valoracion		Descripción de ejecución
Siempre	Alto	4	75%	Eficiente

Respuesta	Nivel de cumplimiento	Puntaje valoracion		Descripción de ejecución
Siempre	Alto	4	75%	Eficiente

	*Solicitar certificaciones de calidad y de orgánico	X		X		'D											
59	¿La empresa notifica sobre los sellos de certificación de calidad que cuenta la empresa?	X		X		'V	Francisco Tamayo										
	Procedimientos																
	*Verificación de etiquetado de producto y instalaciones de la empresa		N/A	X		'V											
	SUPERVISION DEL SISTEMA DE CONTROL- MONITOREO																
	Conduce evaluaciones continuas y/o independientes																
60	¿La empresa realiza evaluaciones continuas y/o independientes?	X		X		'D	Andrea Medina	RFA,4C,BCS OKO	Siempre	Alto	4	75%	Eficiente				
	Procedimientos																
	*Solicitar fichas técnicas de cada una de las evaluaciones que hacen los sellos de certificación?	X		X		'D											
	Evalúa y comunica deficiencias																
61	¿Cuentan con programas de detección de deficiencias y debilidades?	X		X		'D	Andrea Medina		Siempre	Alto	4	75%	Eficiente				
	Procedimientos																
	*verificar programas de detección de riesgos y/o debilidades	X		X		'D											
	*Verificar sci	X		X		'D											
62	¿Realizan capacitaciones y mejoras con todo el personal de la empresa ?	X		X			Andrea Medina										
	Procedimientos																
	*Verificar registro de capacitaciones	X		X		'D											
	*Verificar actividades de trabajo (cronograma de act)	X		X		'D											

Respuesta	Nivel de cumplimiento	Puntaje valoración		Descripción de ejecución
Siempre	Alto	4	75%	Eficiente

Respuesta	Nivel de cumplimiento	Puntaje valoración		Descripción de ejecución
Siempre	Alto	4	75%	Eficiente

ELABORADO POR

REVISADO POR

VERIFICADO POR



MARCAS DE AUDITORIA	VERIFICACION Y APROVACIÓN		DEFICIENCIA
	CORRECTA	DEFICIENTE	RESUELTA
Pruebas aritméticas	J	J ‡	‡
Correspondencia con cifras en libros	L	L ‡	‡
Observacion Visual y Fisicos	V	V̄	√
Documentos revisados	D	Đ	Đ
No Aplica	N/A		

Respuesta	Nivel de cumplimiento	Puntaje valoracion		Descripcion de ejecucion
Siempre	Alto	4	100%	Eficiente
Regularmente	Medio	3	75%	Incompleto
En ocasiones	Bajo	2	50%	Minimo
Nunca	Ninguno	1	25%	Cero

AMENAZAS	ALTO
	MEDIO
	BAJO

ENTORNO DE CONTROL

Demuestra compromiso con la integridad y los valores éticos.
Ejerce responsabilidad de supervisión
Establece estructura, autoridad, y responsabilidad
Demuestra compromiso para la competencia
Hace cumplir con la responsabilidad

EVALUACION DE RIESGOS

Especifica objetivos relevantes
Identifica y analiza los riesgos
Evalúa el riesgo de fraude
Identifica y analiza cambios importantes

ACTIVIDADES DE CONTROL

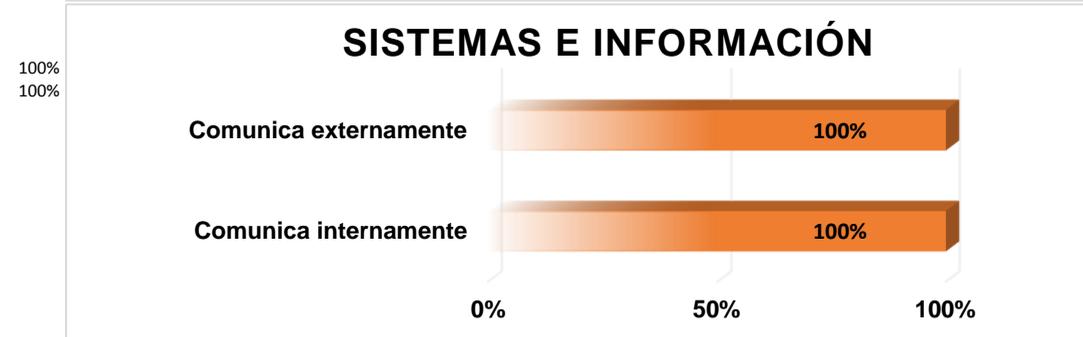
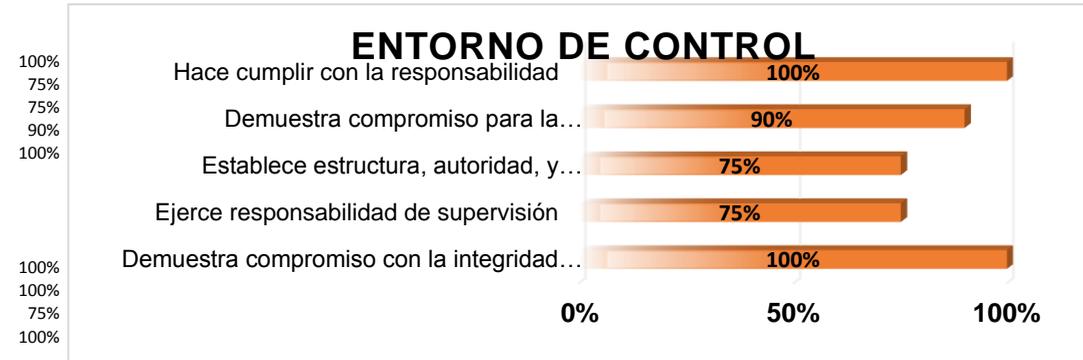
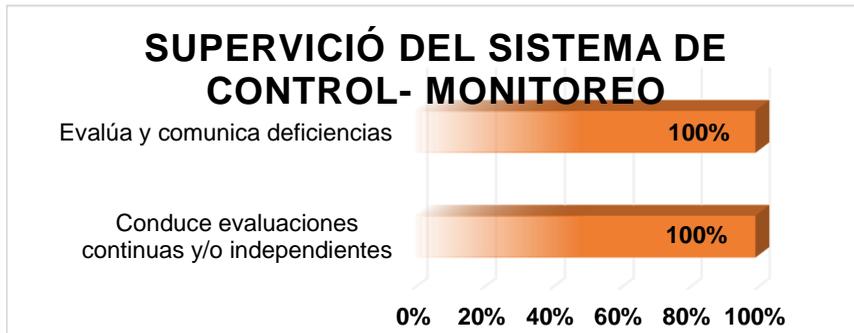
Selecciona y desarrolla actividades de control
Selecciona y desarrolla controles generales sobre tecnología
Se implementa a través de políticas y procedimientos
Usa información Relevante

SISTEMAS DE INFORMACION

Comunica internamente
Comunica externamente

SUPERVION DEL SISTEMA DE CONTROL- MONITOREO

Conduce evaluaciones continuas y/o independientes
Evalúa y comunica deficiencias



FICHA TECNICA

AREA	DETALLE	OBJETIVOS	META	FACTORES DE RIESGO	CONTROL	PERIODO DE ENTREGA	RESPONSABLES
ADMINISTRATIVA	El sistema de control interno está dirigido a la parte operativa y administrativa	Realizar los ajustes pertinentes al SCI	Corto plazo, debido a que se va implementar inmediatamente	Se encuentra expuesta la empresa en el área financiera	Aplicar el sistema de control interno en todas las áreas	Junio	Gerente De Auditoria
	El organigrama no se encuentra actualizado de acuerdo a las necesidades de la empresa	Reestructurar el organigrama	Mediano plazo,	Sobrecarga laboral	Adecuar el organigrama según las necesidades de la empresa	Diciembre	Gerente General
	En el organigrama no se cuenta con área contable	Revisar la importancia del área contable en la empresa	Mediano plazo, para tener información razonable	Desconocimiento de la realidad financiera de la empresa	Creación del área contable de la empresa	Diciembre	Gerente General
	El proceso de selección del personal en la etapa de recolección del producto	Reducir la pérdida del producto	corto plazo, ya que se encuentra en proceso de certificación USDA-NOP	Perdida de la calidad del producto	implementar un protocolo de selección de personal	Abril	Gerente General
	La empresa no cuenta con póliza de seguros.	Asegurar la infraestructura y maquinaria de la empresa	Largo plazo, porque la empresa se encuentra expuesta.	Daño o pérdida de la infraestructura y maquinaria con pérdida total	Realizar los seguros pertinentes.	2017	Gerente General
	No se cuenta con manual de procedimientos en general.	realizar el manual de procedimientos para no saltar conductos regulares	Corto plazo, se utiliza en todas os procesos y subprocesos	Saltar el conducto regular e inadecuado manejo de los procedimientos.	realizar el manual de procedimientos	Junio	Gerente De Auditoria
	No cuentan con registros al día del mantenimiento de la maquinaria	Mantener al día los registros	Corto plazo, para evitar posibles confusiones	Confusión y/o desgaste, sobre esfuerzo lo que repercutiendo en un posible riesgo operativo que incide sobre la producción del café.	Realizar los registros de acuerdo a las actividades que se están realizando.	Junio	Gerente De Auditoria

	El laboratorio de calidad, no cuenta con manuales de procedimientos.	Garantizar el adecuado manejo de lo relacionado con el laboratorio de calidad	Corto plazo, ya que se requiere al buen manejo de las operaciones del laboratorio de calidad	Perdida de la calidad de las muestras de catación, inocuidad y manejo de situaciones imprevistas	Hacer el manual de procedimientos para el laboratorio de catación.	Junio	Gerente De Auditoria
	En el laboratorio de calidad no están los protocolos de seguridad disponibles.	Adecuar los protocolos de seguridad.	Corto plazo, debido a que en esta área se dentro personal que no cuenta con el conocimiento del manejo de cada uno de los equipos	Daño de los equipos y lecciones personales por mal manejo de los mismos	Establecer los protocolos de seguridad para los equipos cerca de cada uno para que los encarados los utilicen cuando sea necesario.	Junio	Gerente De Auditoria
	No cuentan con planillas de entrada y salida del área de laboratorio de calidad	Implementar las planillas de ingreso y salida del personal.	Corto plazo, conocer las personas que ingresar al área.	Daño o pérdida de los accesorios y/o utensilios del laboratorio.	Realizar las planillas a la hora de entrada y salida del personal	Junio	Gerente De Auditoria
	No se evidencia registros en la bitácora de ingreso de utensilios y accesorios o de algunos de los equipos que se encuentran en el laboratorio de calidad.	Controlar el ingreso de los equipos, accesorios y utensilios	Corto plazo, conocer el inventario del área de laboratorio de calidad	Desconocimiento del inventario del laboratorio de calidad.	realizar inventarios del laboratorio d calidad	Junio	Gerente De Auditoria
	Carencia de código de ética para la empresa	Incentivar el clima organizacional	Corto plazo, mejorar las relaciones laborales e interpersonales	Pérdida de tiempo e interés en las actividades a realizar.	implementar un código de ética adecuado para la empresa	Junio	Gerente De Auditoria
	Adecuación de protocolos de seguridad para cada máquina en funcionamiento.	Prever las falencias que se puedan presentar	Corto plazo, acatar las normas de seguridad industrial y BPM	Evitar accidentes laborales y manejo inadecuado de equipos.	instalación de los protocolos de seguridad y BPM	Junio	Gerente De Auditoria
	Cadena custodia en el transporte de café que sale de la empresa.	Seguridad operacional	Mediano plazo, operación logística	perdida o cambio del café pergamino	Reorganizar la cadena de custodia	Diciembre	Gerente General
	No se cuenta con protocolos para la negociación del producto	Estandarización de	Corto plazo,	Pérdida de clientes estratégicos para la empresa	Realizar el protocolo de negociación	Junio	Gerente De Auditoria
FINANCIERO	No cuenta con manual de fondos de caja menor	crear manual de fondos	Corto plazo estandarizar la caja menor	inadecuado manejo de los valores	Evitar desviación de recursos mediante revisiones periódicas	Junio	Gerente General
	No cuenta con acta de constitución de caja menor	Realizar la constitución de la caja menor	corto plazo, implementación de Acta de constitución	desvió de recursos	Revisión acta de constitución.	Junio	Gerente General
	No cuenta con un manual de procedimientos para el área contable y financiera.	Establecer manual para tener claridad en las operaciones	Largo plazo crear manual de procesos	inadecuado manejo de los valores y desviación de recursos	seguimiento continuo	2017	Gerente General

PRODUCCIÓN	No se hace cumplir las funciones protocolarias Para el área de beneficio	garantizar la inocuidad del producto	Corto plazo, obtener café de alta calidad.	Evitar condiciones desfavorables	Revisiones diarias de las instalaciones	Junio	Gerente De Beneficio
	Mitigar los olores ocasionados por el lago de recepción de aguas residuales.	Minimizar la recepción de olores	Corto plazo, mitigar los olores del poso	Contaminación ambiental	Mediante agentes biológicos o microorganismos eficientes.	Junio	Gerente General
	Seguridad industrial en el área de beneficio para la manipulación de la maquinaria	Garantizar la seguridad de los operarios	Corto plazo, evitar posibles accidentes laborales	Acidentes Laborales	Supervisión de área	Junio	Gerente De Beneficio
	Desperdicio del producto en la etapa de recolección	Minimizar desperdicio del producto e infestación de plagas	Corto plazo, aprovechamiento de la productividad	Infestación de plagas y pérdida en volumen de productividad	Llamados de atención y causal de despido	Junio	Gerente De Producción
	Contaminación por agentes biológicos el producto	Tener un producto libre de contaminación	Corto plazo, entregar al consumidor final un excelente producto.	Perdida del producto, cliente y producto biológico	Realizar las operaciones biológicas en las áreas asignadas en caso de accidente avisar y retirar el producto contaminado.	Junio	Gerente De Producción

Activo Biologico	Numero de plantas	Numero de ha	v/lor planta	V/lor ha	V/lor total	Activos Biológicos	Productos agrícolas	Productos resultantes del procesamiento tras la cosecha o recolección
Café	50.000	10	\$ 10.000	\$ 50.000.000	\$ 500.000.000	Café	Café cereza	Café pergamino o tostado
Platano	100	1	\$ 7.000	\$ 700.000	\$ 700.000	Platano	platano verde	platano en rama