



**INFORME FINAL DE PRÁCTICA EMPRESARIAL  
FUNDACOREN**

**ANDRÉS FELIPE RIVERA ROMERO  
1.094.272.650**

**UNIVERSIDAD DE PAMPLONA  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES  
CONTADURÍA PÚBLICA  
PAMPLONA  
2017**

**INFORME FINAL DE PRÁCTICA EMPRESARIAL  
FUNDACOREN**

**ANDRÉS FELIPE RIVERA ROMERO  
1.094.272.650**

**Informe presentado como requisito final para optar al título de Contador  
Público**

**LESBY YADIRA ARREGOCES CARRILLO  
SUPERVISOR DE PRÁCTICA**

**UNIVERSIDAD DE PAMPLONA  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES  
CONTADURÍA PÚBLICA  
PAMPLONA  
2017**

## NOTA DE ACEPTACIÓN

---

---

---

---

---

---

---

**Jurado 1**

---

**Jurado 2**

---

**Jurado 3**

# *Dedicatoria*

*Un logro más alcanzado, un escalón más  
cerca de mis metas, cada vez más cerca  
de conseguir mis sueños y de la  
realización de mi proyecto de vida.*

*Dedico este buen triunfo a Dios y a mi  
familia, a mi Mamá y mi Papá por su  
incondicional apoyo económico y  
emocional.*

*A mi hija, que desde que emprendí este  
proceso me da fuerzas para levantarme cada  
mañana y continuar enfocado en la  
realización de mis proyectos. Dedico este  
triunfo también a esas personas que Dios  
coloca en el camino, personas maravillosas  
que contribuyeron en mi crecimiento  
personal y profesional y de quienes me llevo  
gratos recuerdos.*

# *Agradecimientos*

*Agradezco en primer lugar a Dios por permitir culminar mi carrera profesional con éxito, a toda mi familia en especial a mis padres, hija y Hermanos. A ellos gracias por la motivación en este proceso de formación y lograr mi título como profesional.*

*A la Familia Fundación Corazones Enlazados, por su disposición y el aporte de la información necesaria para realizar el presente trabajo. Así mismo agradezco a todos los docentes que de una u otra manera aportaron sus conocimientos.*

## RESUMEN

La FUNDACIÓN CORAZONES ENLAZADOS “FUNDACOREN”, a través de sus programas sociales, de educación, recreación, deporte, alimentación y nutrición, contribuyen al mejoramiento de la calidad de vida de la población en riesgo de vulnerabilidad en los municipios de Tame Arauca y Hato Corozal Casanare.

Aportando a la perfección de la Fundación y la interacción recíproca entre esta y la universidad de Pamplona, fue realizado un diagnóstico de las áreas fundamentales de la organización, para determinar algunas de las falencias presente en los procesos. Los inventarios en esta fundación son de vital importancia para el desarrollo del objeto social de la misma, los cuales están conformados por alimentos que serán transformados para suplir y mitigar el hambre en la población vulnerable. En el transcurso se requiere de procedimientos que garanticen la calidad e higiene de los alimentos, así mismo, que cumpla con los parámetros de ahorro y minimización de gastos.

En la fundación se llevó a cabo la construcción e implementación de un manual de procedimiento; para llegar a tal fin el documento explica las diferentes etapas que fueron desarrolladas, tales como: conocimiento y diagnóstico de la Fundación, estructuración de la propuesta de mejoramiento con su debido título, objetivos, justificación y desarrollo de la propuesta. Se utilizaron medios como la entrevista al personal y el trabajo de campo que permitieron la consolidación final del manual a aplicar. Por ultimo recomendaciones que a modo de sugerencia se pueden aplicar a la empresa para continuar con el proceso de cambio.

## **ABSTRACT**

The CORAZONES ENLAZADOS foundation "FUNDACOREN", through its social programs, education, recreation, sports, food and nutrition, contribute to the improvement of the quality of life of the population at risk of vulnerability in the municipalities of Tame Arauca and Hato Corozal Casanare.

Providing to the perfection of the foundation and the reciprocal interaction between this and the University of Pamplona, a diagnosis of the fundamental areas of the organization was made to determine some of the shortcomings present in the processes. The inventories in this foundation are of vital importance for the development of the social object of the same, which are conformed by the foods that are transformed to supply and mitigate the hunger in the vulnerable population. During this process, it is necessary the procedures that guarantee the quality and hygiene of the foods, as well, that complies with the parameters of saving and cost minimization.

In the foundation was carried out the construction and implementation of a procedure manual; to reach this end the document explains the different stages that were developed, such as: knowledge and diagnosis of the foundation, structuring the its little improvement proposal, objectives justification and development of the proposal. The instruments used were interviewing the staff and the fieldwork that allowed the final consolidation of the manual to be applied. Finally, recommendation that as a suggestion can be applied to the company continue the process of change.



## TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	14
1. INFORME DE PRÁCTICA EMPRESARIAL EN LA FUNDACIÓN CORAZONES ENLAZADOS FUNDACOREN .....	15
1.1 RESEÑA HISTÓRICA DE FUNDACOREN .....	15
1.2 ASPECTOS CORPORATIVOS .....	16
1.2.1 Misión.....	16
1.2.2 Visión.....	16
1.2.3 Objetivos. ....	16
1.2.3 Valores. ....	16
1.2.4 Principios.....	17
1.3 DIAGNÓSTICO .....	19
.....	23
1.4 DESCRIPCIÓN DEL ÁREA DE TRABAJO .....	26
1.5 FUNCIONES COMO PASANTE.....	27
1.6 ESTRUCTURACIÓN DE LA PROPUESTA DE MEJORAMIENTO.....	27
1.6.1 Título. ....	27
1.6.2 Objetivos .....	27
1.6.3 Justificación.....	28
1.6.4 Tabla 3. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES .....	29
2. DESARROLLO PROPUESTA DE MEJORAMIENTO EN LA FUNDACIÓN CORAZONES ENLAZADOS ..	30
2.1 TITULO DE LA PROPUESTA .....	30
2.2 PROTOCOLOS APLICADOS POR LA EMPRESA PARA EL MANEJO DEL INVENTARIO OPERATIVO. .....	30
2.3 LUGAR DONDE SE ALMACENAN LOS ALIMENTOS. ....	30
2.4 VERIFICACIÓN DEL ESTADO DE LOS UTENSILIOS Y LUGAR DE CONSERVACIÓN .....	35
2.5 ENTREVISTA AL PERSONAL DE COCINA.....	35
.....	37
INTRODUCCIÓN.....	39
ASPECTOS CORPORATIVOS .....	40
Misión. ....	40

Visión.....	40
Objetivos.....	40
Valores.....	41
Principios.....	42
OBJETIVOS.....	44
General:.....	44
Específicos:.....	44
1. POLÍTICAS DE CONTROL INTERNO EN EL MANEJO DE INVENTARIOS.....	45
2. CLASIFICACIÓN DEL INVENTARIO.....	46
3. RECEPCIÓN DEL INVENTARIO.....	46
4. SISTEMA DE REGISTRO.....	46
4.1 Formado de control de Inventarios FUNDACOREN .....	47
4.2 FLUJOGRAMA MANEJO DEL INVENTARIO “FUNDACOREN” .....	48
5. UNIDAD DE ABASTECIMIENTO .....	49
9. OBSOLESCENCIA, PÉRDIDA O DAÑO.....	50
RECOMENDACIONES.....	51
CONCLUSIONES .....	52
ALCANCE DE LA PRÁCTICA .....	53
GLOSARIO.....	54
BIBLIOGRAFÍA.....	55
ANEXOS .....	56

## TABLA DE ILUSTRACIONES

<i>Ilustración 1 Imagen corporativa FUNDACOREN .....</i>	<i>16</i>
<i>Ilustración 2 Adultos de la tercera edad.....</i>	<i>20</i>
<i>Ilustración 3 Personal Calificado por el SENA.....</i>	<i>22</i>
<i>Ilustración 4 Organigrama de FUNDACOREN.....</i>	<i>23</i>
<i>Ilustración 5 Enfriadores para la conservación de carnes .....</i>	<i>31</i>
<i>Ilustración 6 Nevera Industrial para almacenamiento de frutas y verduras .....</i>	<i>32</i>
<i>Ilustración 7 Estante en Madera para alimentos no perecederos.....</i>	<i>33</i>
<i>Ilustración 8 Canastas plásticas para ordenar alimentos.....</i>	<i>34</i>
<i>Ilustración 9 Imagen Corporativa.....</i>	<i>40</i>

## LISTA DE TABLAS

<i>Tabla 1 Mercado potencial para la Fundación</i> .....	21
<i>Tabla 2. MATRIZ DOFA</i> .....	24
<i>Tabla 3. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES</i> .....	29

## LISTA DE ANEXOS

<i>Anexo 1 Cuestionario para la entrevista del personal de cocina.....</i>	<i>56</i>
<i>Anexo 2 Servido de alimentación .....</i>	<i>57</i>
<i>Anexo 3 Evidencia de aplicación del cuestionario .....</i>	<i>57</i>
<i>Anexo 4 Interacción con el personal de la Fundación .....</i>	<i>57</i>
<i>Anexo 5 Instalaciones del área Administrativas.....</i>	<i>57</i>
<i>Anexo 6 Área Administrativa.....</i>	<i>57</i>
<i>Anexo 7 Carta de Presentación.....</i>	<i>61</i>
<i>Anexo 8 Carta de Aceptación.....</i>	<i>62</i>
<i>Anexo 9 Certificado de Terminación de práctica.....</i>	<i>63</i>
<i>Anexo 10 Certificado de implementación y socialización.....</i>	<i>64</i>
<i>Anexo 11 Formato de Evaluación.....</i>	<i>65</i>
<i>Anexo 12 Formato de Autoevaluación.....</i>	<i>66</i>

## INTRODUCCIÓN

La doctrina contable en su transición y adaptación a las necesidades de la globalización empresarial, implementa procesos que generan nuevos retos a los profesionales titulados y en formación; es de allí donde parte el apoyo a la fundación por medio de la práctica profesional, basado en los conocimientos adquiridos en la universidad y obteniendo un beneficio recíproco en cuanto al enriquecimiento propio y el mejoramiento para la empresa.

Para el desarrollo de la evaluación del sistema de control interno es necesario conocer e identificar las fortalezas y debilidades de la organización, esto basado en la cuantificación de todos los recursos que la empresa ha logrado incorporar para el desarrollo de sus objetivos. Por medio de esta tesis se observa y evalúa el sistema de control interno en inventarios que se ha ido desarrollando en la Fundación Corazones Enlazados, determinando sus puntos fuertes y débiles, los cuales reflejarán que tan eficientes han sido las operaciones infundidas por la fundación, a su vez se aplican estrategias que corrijan el control interno y ayuden a una maximización objetiva de los beneficios que ofrece la fundación para la población de Tame y municipios aledaños.

# **1. INFORME DE PRÁCTICA EMPRESARIAL EN LA FUNDACIÓN CORAZONES ENLAZADOS FUNDACOREN**

## **1.1 RESEÑA HISTÓRICA DE FUNDACOREN**

La Fundación Corazones Enlazados identificada en la Cámara de Comercio con NIT 900.436.809-8 junto con su Centro de Desarrollo Infantil (CDI) fue creada en el año 2011, por el señor José Julián Gómez Tejeiro, ésta Fundación se encuentra ubicada en el barrio La Libertad en la Carrera 32 N 16-91. Comenzó a prestar sus servicios con 3 salones, 1 comedor, la cocina, oficina administrativa, un pequeño parque de recreación y con 13 personas que fueron distribuidas según su perfil de trabajo, con el tiempo se fue invirtiendo dinero en la parte de infraestructura para que en el día de hoy se pueda atender cómodamente a una cantidad de 100 niños los cuales gozan de espacios amplios para su diversión y aprendizaje, pero ésta inversión llevó a que el señor José Julián Gómez Tejeiro llegara a la etapa de endeudamiento personal y fue allí en Noviembre del año 2014 donde decidió vender La Fundación. Para que sea manejada por el Señor Faber Giovanni Parales Barrera, quién con sus buenas ideas y soluciones ha llevado a que sea la Fundación más reconocida y como Líder en el Municipio de Tame.

Para mediados del año 2015 inicio como Representante legal el Señor Fray Neil Parales Barrera, Estableciendo nuevos proyectos y Prestando servicios como; Atención Integral del Adulto Mayor de los municipios Hato Corozal y Tame, por medio de asociados con el Consorcio Alimentación Escolar contratan suministros de alimentación escolar para los Municipios de Arauquita, Fortul, Tame y Suministros en General.

## 1.2 ASPECTOS CORPORATIVOS



Ilustración 1 Imagen corporativa FUNDACOREN

**1.2.1 Misión.** FUNDACIÓN CORAZONES ENLAZADOS “FUNDACOREN”, a través de sus programas sociales, de educación, recreación, deporte, alimentación y nutrición, contribuyen al mejoramiento de la calidad de vida de la población en riesgo de vulnerabilidad, así como a la población en general.

**1.2.2 Visión.** FUNDACIÓN CORAZONES ENLAZADOS “FUNDACOREN”, para el año 2020, en la región Nororiental será líder en la ejecución de programas sociales, educativos, recreativos deportivos, de alimentación y nutrición que permitan contribuir al mejoramiento de la calidad de vida de la población vulnerable y la población en general.

**1.2.3 Objetivos.** FUNDACIÓN CORAZONES ENLAZADOS “FUNDACOREN”, tendrá como objeto principal la gestión y ejecución de programas sociales para la población vulnerable en situación de riesgo y/o desplazamiento; así como programas de educación, recreación y deportes para la población en general, persiguiendo fines de interés común y social para el mejoramiento para la calidad de vida de la población, siendo estos de carácter espiritual y de servicios social en el desarrollo de su objetivo social.

**1.2.3 Valores.** Los valores corporativos son elementos propios de cada negocio o entidad y pertenecen a su cultura organizacional, es decir, a las características competitivas, condiciones del entorno y expectativas de sus grupos de interés como junta directiva, clientes, proveedores y los empleados. Estos principios se determinan, a través del deseo o voluntad, compromiso y estrategia. La importancia de fomentar los valores hace parte del interior y la personalidad de la empresa, lo cual se refleja en el comportamiento de los colaboradores. Así mismo, permiten identificar si una persona puede adaptarse exitosamente a la empresa o entidad con su forma de ser y relacionarse con las demás personas.



- ✓ **El Respeto:** A mayor jerarquía mayor será su responsabilidad en el acatamiento de las disposiciones de este modelo, para cumplir con eficacia y eficiencia los deberes que les han confiados. Favorece la relación del adulto con sus amigos y de las personas encargadas; un aprecio por todo aquello que los rodea y finalmente con ellos mismos.
- ✓ **La solidaridad:** Es vivida como reconocimiento del otro, desde sus dificultades hasta sus logros. Es un espacio de relación interdependiente que permite que cada quien sea él mismo, puesto que buscamos que cada una de las personas que hacen parte de la institución reconozcan su naturaleza y su ser solidario con el otro.
- ✓ **El Compartir:** Se manifiesta como una condición fundamental de toda la comunidad. Pretendemos que las actividades, los proyectos, y los encuentros de integración sean vivenciados en un clima de compromiso y participación mutua. Creemos en la convivencia como valor que estimula y favorece el reconocimiento del otro.
- ✓ **Responsabilidad:** El servidor público será honesto en el cumplimiento de sus deberes; a mayor jerarquía mayor será su responsabilidad en el acatamiento de las disposiciones de este modelo, para cumplir con eficacia los deberes; que les han sido confiados.
- ✓ **La alegría:** quien llega se contagia e irradia alegría, ama y disfruta lo que hace. El valor de la alegría se inculca en todo momento, en cada espacio y actividad buscamos que nuestros adultos estén bien y sobre todo felices.
- ✓ **La Libertad:** Es resultado del conocimiento y vivencia de todos los valores. Estamos seguros y comprometidos.

**1.2.4 Principios.** Son aquellos valores gestores que la compañía se identifica por aplicar y los da a conocer a los demás a través de sus servicios como imagen principal de la compañía, son la base sobre la que se construye la organización, modelos que nos ayudan a encaminar la empresa hacia el éxito y a aprovecharla a través del tiempo, conscientes de que cada día debemos ser mejores.

- ✓ **Liderazgo:** Los líderes de los procesos son los agentes del cambio, son quienes guían la orientación de la dirección de la organización. Ellos deberán crear y mantener un ambiente interno crucial para el éxito y la conservación

de la empresa, en el cual el personal pueda llegar a involucrarse totalmente en el logro de los objetivos señalados.

- ✓ **Eficacia:** Todo servicio ofrecido por nuestra empresa tiene como finalidad la satisfacción del cliente y del consumidor final, por tanto cualquier obstáculo que se presente para lograr este cometido será resuelto con diligencia.
- ✓ **Buen trato:** Reconocernos como sujetos de derechos, nos lleva a suponer que las diversas relaciones que se establecen; Adulto(a) - encargados, adulto(a) – comunidad, se debe basar y fundamentar en este principio.
- ✓ **Productividad:** Es el principio que permite que nuestro servicio sea mejor día tras día en el trabajo; a través de nuestra productividad mostramos indicadores de gestión y resultados positivos consolidándonos cada día más en nuestra actividad dentro de la empresa.
- ✓ **Individualización:** Se parte de su sistema de apoyo, somos sujetos completamente distintos, con inmensidad de particularidades y que supone que cada uno y una, tienen que vivir y establecer procesos de construcción completamente distintos que sean acordes a estas particularidades y que promuevan la construcción de seres singulares.
- ✓ **Experiencia:** se parte que una de las estrategias centrales en la construcción de conocimiento y en nuestro proyecto pedagógico, es conjugar factores vivenciales y experimentales que permitan establecer relaciones transformadoras desde sus propias realidades, las cuales puedan ser llevadas a imaginar y encontrarles nuevas posibilidades y que se transformen en pro del desarrollo humano colectivo e individual.
- ✓ **Ambiente pedagógico:** los ambientes pedagógicos, serán aquellos que propician el aprendizaje adecuado y apto para cada uno de los sujetos que interactúan. Estos ambientes pedagógicos, llenan de sentido el que hacer y el ser institucional y están provistos de todas las condiciones materiales, humanas y tecnológicas.
- ✓ **Mejorar constantemente:** En todos los procesos de la empresa. ofreciendo mejoramiento continuo del servicio.

### 1.3 DIAGNÓSTICO

Para identificar las falencias que existen en la empresa es necesario comenzar por una descripción de cada una de las áreas fundamentales de la empresa que se mencionan a continuación:

#### **Finanzas y control de gestión.**

**Activos.** Los activos de la empresa están representados en su mayoría por equipos de transporte, Maquinaria, Equipos varios, Equipo de oficina, Equipo de comunicación y computación.

La Fundación Corazones Enlazados cuenta con la capacidad de cumplir satisfactoriamente las obligaciones a corto plazo y compromisos diarios que contrae la entidad, es decir su posición de liquidez es buena, ya que los activos corrientes están en la misma proporción que el pasivo corriente cumpliendo con los plazos y pagos a proveedores, acreedores y nómina de empleados en los tiempos establecidos y en el momento oportuno.

**Pasivos.** Los pasivos de la empresa están representados en cuentas por pagar, proveedores que posee con diferentes entidades, legalmente constituidas y vigiladas, y otros pasivos relacionados con impuestos, aportes a seguridad de sus empleados y la nómina, las cuales son causadas para un mayor orden y aprovisionamiento, pero que se cancelan durante cada periodo mensual.

**Instalaciones.** La Fundación Corazones Enlazados cuenta con una oficina Administrativa y bodega ubicada, en la Carrera 8 N° 13-65 Tame, (Arauca). El Centro de Bienestar del Adulto Mayor –CBAM- en el Municipio de Tame en la Carrera 19 N° 23 -35 barrio San Luis.

**Beneficios.** El mayor beneficio que se ofrece y por lo que se destaca la empresa es Garantizar atención de manera integral y protección a cuarenta y dos (42) adultos mayores las 24 horas del día en el centro de bienestar del adulto mayor de los Municipios como se puede evidenciar en la ilustración 2.

Ofreciendo también los servicios básicos de alimentación y salud, los cuales se ven reflejados en la atención oportuna a los adultos que se encuentren con sobrepeso y en riesgo de desnutrición o que reflejen peso y talla para la edad, garantizando así la atención y cuidado de los beneficiarios. Se referencia de la minuta patrón establecida por el ICBF. Para la cual la Nutricionista Dietista se ajusta para la elaboración de los menús.



*Ilustración 2 Adultos de la tercera edad.*

## **Ciclo de vida de FUNDACOREN**

**La Fundación Corazones Enlazados** se encuentra en la fase de madurez, ya que es el mismo servicio que ha ofrecido durante los años pasados, gracias a su trayectoria y a los años que lleva en el mercado se ha mantenido vigente y es una de las empresas más reconocidas en la región Nororiental, arrojando resultados satisfactorios

Las adecuaciones con los que cuenta para prestar los servicios están en condiciones óptimas, brindando confort y seguridad a los clientes.

**Políticas de comunicación.** Fundación Corazones Enlazados tiene gastos anuales de publicidad, como en las tarjetas de presentación y carteles de patrocinios para diferentes festividades.

**Análisis de mercado.** El Departamento de Arauca se ubica en el noreste de Colombia rodeado de paisajes exóticos y con gran diversidad de culturas, flora y fauna. Dentro de sus actividades principales se encuentran la ganadería, los cultivos de plátano, cacao, entre otros.

En las cabeceras municipales del departamento existen fábricas de lácteos y cárnicos, ubicadas en la zona del piedemonte que comprende los municipios de Saravena, Arauquita, Fortúl y Tame. Una Fábrica de procesamiento de cacao en el municipio de Arauquita. Estas empresas son importantes dado el potencial agrícola y pecuario de esta Zona del piedemonte, que comprende los municipios de

Saravena, Tame, Fortul y Arauquita, presenta buenas condiciones de transitabilidad, pues la gran mayoría de ellas se encuentran pavimentadas.

Los indígenas de la tribu Uwa están situados en el piedemonte llanero en los municipios de Fortul, Tame y Saravena. Este pueblo tiene tradición agrícola y son de origen andino. Los más numerosos son los guahibos y están ubicados en casi la totalidad de los municipios, mientras su actividad económica se basa en la pesca y agricultura. Con respecto a los afrocolombianos, la mayoría son inmigrantes que provinieron de la costa pacífica y están ubicados en todos los municipios del departamento. (ARAUCA\_DANE)

**El Municipio de Tame “Cuna de la Libertad” es una tierra bendecida por Dios, pues cuenta con una cantidad de paisajes que promueven el turismo en esta región, caracterizada por paisajes del piedemonte llanero como: la Laguna de la Vieja, las cachamas, la chamiza, la hacienda Caribabare, el parque ecoturístico los libertadores y el nevado del cocuy, es por eso que desde esta ciudad también se hacen eventos turísticos hacia estas majestuosidades.**

**Población.** La siguiente tabla muestra el número de habitantes de cada uno de los municipios que son potencialmente beneficiados debido a su numerosa población está elaborada por la fuente del DANE.

N°	MUNICIPIOS	POBLACIÓN AÑO 2016
1	Arauca	89.712
2	Arauquita	41.743
3	Cravo Norte	3.293
4	Fortul	25.745
5	Puerto Rondón	3.837
6	Saravena	47.594
	Tame	53.266
8	Hato Corozal (Casanare)	12.364

*Tabla 1 Mercado potencial para la Fundación*

(DANE, 2016)

## LÍNEA DE SERVICIOS

El servicio que presta **FUNDACOREN** Es Atención Integral del Adulto Mayor de los municipios Hato Corozal y Tame, (Servicio de alimentación, lavandería, vigilancia y generales). Por medio de asociados con el Consorcio Alimentación Escolar contrata suministros de alimentación escolar para los Municipios de Arauquita, Fortul, Tame y Suministros en General, Para la ejecución del servicio contamos con personal calificado e idóneo certificados por el SENA como se muestra en la ilustración 3, SOINCOOP y diferentes Universidades del país.



*Ilustración 3 Personal Calificado por el SENA*

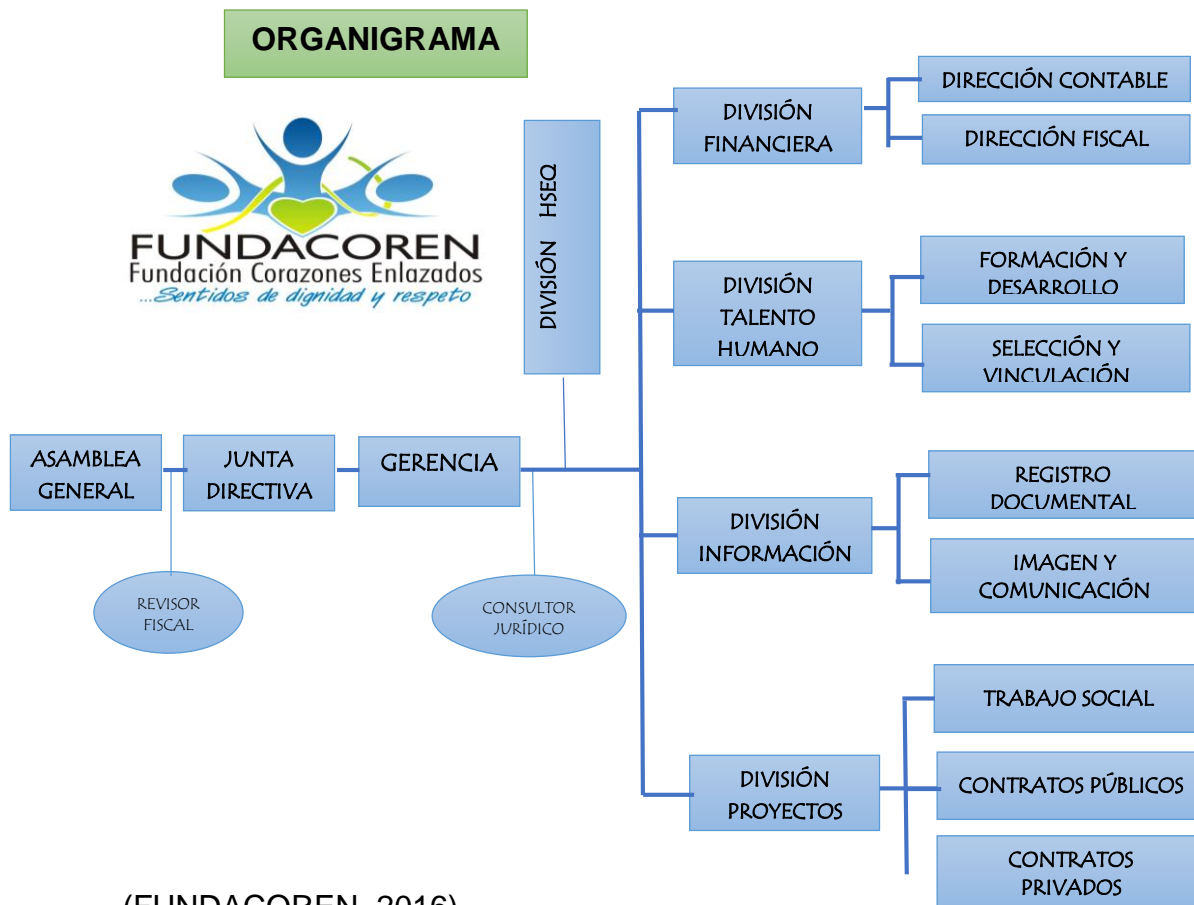
El servicio de alimentación para el adulto mayor consiste en garantizar y contribuir al mejoramiento de las condiciones de vida de los beneficiarios, a través del suministro de una ración servida de desayuno, almuerzo y cena, todo acorde con la minuta patrón por tiempos de consumo del grupo de edad de 50 a 74 años avalada por el ICBF para adultos mayores, contribuyendo a mitigar el riesgo nutricional de dicha población, por medio de un aporte nutricional básico equivalente al porcentaje de sus necesidades diarias de calorías y nutrientes. (FUNDACOREN, 2016).

**Precio.** Referente a la política de precio, hay que destacar que el servicio se presta de forma gratuita por ser un programa Municipal que es el encargado de subsidiar este programa, La Fundación Corazones Enlazados cuenta proveedores fijos, con los cuales se manejan excelentes precios y productos de la más alta calidad, éstos son: Supermercado Mega Económico, Variedades Yurley, Verdulería Anita y Mega Fruver (Allí se compra todo lo referente a víveres etc.), a éstos proveedores se les paga mensualmente y sin ningún tipo de interés, es por eso que los productos salen más económicos.

**Personal.** El personal que trabaja en la Fundación Corazones Enlazados está correctamente capacitado y calificado para realizar las diferentes funciones a su cargo, todas las personas que ingresan a FUNDACOREN tienen que hacerse exámenes médicos para certificar sus buenas condiciones mentales y físicas solicitadas para el cargo que desean desempeñar, para garantizar la correcta prestación del servicio, cuidar de posibles accidentes y sobre todo, para salvaguardar la vida del personal y la de los Adultos que son la razón de ser de la

empresa. Para ser más específicos a continuación se ilustra el organigrama de la Fundación haciendo énfasis en cada uno de los empleos que genera esta

## ORGANIZACIÓN DE LA EMPRESA



(FUNDACOREN, 2016)

Ilustración 4 Organigrama de FUNDACOREN

**Tabla 2. MATRIZ DOFA**

<b>MATRIZ DOFA</b>		
<b>FACTORES INTERNOS</b>	<p><b>FORTALEZAS (F)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Grupo Humano Calificado</li> <li>✓ Trayectoria y posicionamiento en el mercado</li> <li>✓ Personal interesado en recibir capacitaciones para adquirir nuevos conocimientos</li> <li>✓ Apoyo de la administración</li> <li>✓ Credibilidad de la Comunidad.</li> <li>✓ Los productos que se compran para la preparación de las comidas son de la más alta calidad</li> <li>✓ Infraestructura, equipos de oficina y maquinaria en perfecto estado.</li> </ul>	<p><b>DEBILIDADES (D)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Infraestructura tomada en arriendo.</li> <li>✓ Desactualización del Aplicativo Contable.</li> <li>✓ Falta de control de las personas que utilizan el servicio</li> <li>✓ No hay archivos de documentos.</li> <li>✓ Constante mantenimiento y revisión de los equipos</li> <li>✓ No existen talleres de capacitación para los Familiares.</li> <li>✓ No hay un manual de control interno para el manejo de alimentos.</li> </ul>
<b>FACTORES EXTERNOS</b>	<p><b>OPORTUNIDADES (O)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Apoyo de la Alcaldía</li> <li>✓ Turismo en la región</li> <li>✓ Compra de enfriadores grandes para los alimentos.</li> <li>✓ Desarrollo y crecimiento de la región</li> <li>✓ Expansión de la Fundación con otras entidades</li> </ul>	<p><b>AMENAZAS (A)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Elevados precios de los víveres y combustible</li> <li>✓ Adultos que no superan la etapa de adaptación.</li> <li>✓ Bandas criminales en la región</li> </ul>



## **ESTRATEGIAS FO**

**(F<sub>2</sub> O<sub>1</sub>)** De la mano con la trayectoria y reconocimiento en la región establecer alianzas y vincular a la alcaldía para el apoyo económico brindando a esta transparencia en la manipulación de recursos.

**(F<sub>6</sub> O<sub>5</sub>)** Con la garantía que la alimentación servida está hecha con la mejor materia prima llegar a pueblos aledaños para continuar con el mejoramiento de vida de los ancianos.

**(F<sub>2</sub> O<sub>1</sub>)** Brindar los espacios para generar los proyectos

## **ESTRATEGIAS DO**

**(D<sub>1</sub> O<sub>1</sub>)** Aprovechar las instalaciones municipales para disminuir gastos

**(D<sub>6</sub> O<sub>5</sub>)** Es necesario ir creciendo a medida del ritmo del mercado para seguir avanzando en la visión de la empresa.

**(D<sub>3</sub> O<sub>3</sub>)** Cambiar todos los alimentos que amenazan la salud de los adultos.

## **ESTRATEGIAS FA**

**(F<sub>1</sub> A<sub>2</sub>)** Con el personal capacitado crear actividades didácticas a los adultos con el fin de evitar el desagrado al recibir los servicios en la Fundación

**(F<sub>4</sub> A<sub>1</sub>)** De la mano con la administración de la Fundación crear fondos de aprovechamiento de ofertas de alimentos

## **ESTRATEGIAS DA**

**(D<sub>7</sub> A<sub>1</sub>)** Realizar cambios que los proveedores brinden calidad ahorro y confianza en los alimentos.

**(D<sub>4</sub> A<sub>1</sub>)** Productos con marcas de verificación y sellos en los alimentos para optimización de los recursos

La fundación Corazones Enlazados con poco tiempo de vida ha logrado consolidar una situación financiera estable, aunque con algunas falencias. Es necesario especificar la deficiencia de la base de datos actualizada y el difícil acceso que presenta el software al realizar la inclusión o eliminación de las transacciones que genera la fundación en el desarrollo y cumplimiento de su objeto social.

Hacer alusión a cada una de las áreas que conforman la Fundación, específicamente el área de contabilidad, bajo la observación, se evidencia la deficiencia del orden documental de los soportes de contabilidad; conservan una múltiple cantidad de documentos físicos que por su importancia, deben ser organizados y digitalizados para un posterior proceso de archivo.

En cuanto el factor de riesgo más visible es la falta de políticas para el manejo de todos los suministros o víveres que compra la fundación para brindar el servicio de alimentación a los niños y adultos mayores. No presentan un control ni orden de compra de cada uno de los alimentos y menos el manejo detallado de la conservación y cadena de frío que deben recibir cada uno.

Por último garantizar y aportar un granito de arena a FUNDACOREN en cuanto al apoyo al personal administrativo de esta, es el principal compromiso del informe además responder a la necesidad y el volumen de trabajo que se presenta a diario en el ente.

#### **1.4 DESCRIPCIÓN DEL ÁREA DE TRABAJO**

La fundación Corazones Enlazados en su área administrativa dispone un lugar específico para cada uno de sus empleados, equipado con todos los elementos de trabajo que se requieren; una mesa de escritorio, estante de archivo, silla giratoria, computador portátil y papelería. A su vez suficiente espacio con ambiente de trabajo agradable y clima controlado con un aire acondicionado, debido a las altas temperaturas del municipio de Tame.

Finalmente compañeros de trabajo capacitados y con calidad humana, cada uno cumpliendo con sus responsabilidades y atentos a ayudar a los demás en las dudas y retos que se generan en el desarrollo y cumplimiento del objeto social de la Fundación Corazones Enlazados.

## 1.5 FUNCIONES COMO PASANTE

En el desarrollo de la práctica empresarial en su mayoría las empresas requieren pasantes con el fin que cumplan las responsabilidades de Auxiliar Contable es por eso que la Fundación Corazones Enlazados requirió mis servicios como Auxiliar a fin de apoyar completamente los procesos contables que se realizan en la fundación específicamente Manejo del Software Contable MAFE; información exógena, ejecución y disponibilidad presupuestal de los contratos, elaboración de planillas, entre otras actividades.

## 1.6 ESTRUCTURACIÓN DE LA PROPUESTA DE MEJORAMIENTO

**1.6.1 Título.** Manual de políticas de control interno para el manejo del inventario operativo de la Fundación Corazones Enlazados.

### 1.6.2 Objetivos

**1.6.2.1 General.** Crear un manual de políticas de control interno para el manejo del inventario operativo de la Fundación Corazones Enlazados.

#### 1.6.2.2 Específicos

- ✓ Identificar según la matriz DOFA las fortalezas y debilidades que corresponden al manejo del inventario operativo de FUNDACOREN.
- ✓ Indagar si existen protocolos que aunque no estén plasmados se utilicen en la compra y preparación de alimentos.
- ✓ Identificar el lugar donde se almacenan los alimentos.
- ✓ Evidenciar el estado de los lugares mencionados anteriormente como empaques, canastas, enfriadores, estantes.
- ✓ Entrevistar al personal de cocina para conocer el manejo del inventario operativo.
- ✓ Crear políticas de control interno que corrijan las falencias en el manejo del inventario operacional.
- ✓ Realizar sugerencias por medio del informe a la administración para aprovechamiento en la compra del Inventario de alimentos.

**1.6.3 Justificación.** La Fundación Corazones enlazados a diario trabaja por la generación de impactos positivos en la vida de la población vulnerable del municipio, es por ello que está en continuo mejoramiento de cada uno de los procesos desarrollados en óptimas condiciones. Por ende es importante establecer políticas de manejo de inventarios en especial los alimentos que se utilizan, para que sean tratados como lo exige la ley.

Los alimentos son uno de los bienes más delicados a la hora de manejarlos algunos necesitan de ambiente fresco, otros cadenas de frío y muy relevante la rotación de los mismos para evitar daños o pérdidas significativas para la fundación. Conocer y plasmar políticas donde se deleguen responsabilidades y la rotación que los alimentos necesitan ayudará a un mayor control del inventario y beneficios reflejados en ahorro de gastos o inventario depreciado.

Iniciar por clasificar el inventario es un buen punto de partida así se determinarán los perecederos y los que no lo son y el manejo que se le deben dar a cada uno que conlleve al beneficio real a la Fundación, minimizando las pérdidas que se puedan presentar, además con el control que se lleve genera orden y aprovechamiento en la compra de los alimentos cuando existan ofertas según el manejo de los proveedores.

Por ultimo en el desarrollo de la propuesta y con las políticas permitirá con el tiempo conocer la variación en las cantidades de alimentos, es decir los meses en que exista ahorro o desperdicio de los mismos.

1.6.4 Tabla 3. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES																			
ACTIVIDADES	FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO		
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1		
INICIO DE LA PRACTICA	X																		
INDUCCIÓN EN LA EMPRESA	X	X																	
CONOCIMIENTO DE LAS POLÍTICAS DE LOS INVENTARIOS			X																
DIAGNOSTICO				X															
PROPUESTA A LA EMPRESA				X															
RECOLECCIÓN Y ORGANIZACIÓN DE TODA LA INFORMACIÓN				X	X														
PRIMER INFORME						X													
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS							X	X											
DESARROLLO DE LA PROPUESTA								X	X	X	X								
SEGUNDO INFORME											X								
CORRECCIÓN Y SOCIALIZACIÓN DE LA PROPUESTA												X	X	X	X				
TERCER INFORME																		X	
SUSTENTACIÓN																			X

Fuente: (AUTOR)

## **2. DESARROLLO PROPUESTA DE MEJORAMIENTO EN LA FUNDACIÓN CORAZONES ENLAZADOS**

### **2.1 TITULO DE LA PROPUESTA**

Manual de políticas de control interno para el manejo del inventario operativo de la Fundación Corazones Enlazados.

### **2.2 PROTOCOLOS APLICADOS POR LA EMPRESA PARA EL MANEJO DEL INVENTARIO OPERATIVO.**

Los siguientes protocolos fueron suministrados por el coordinador del personal y gerente de la empresa. Se evidencia que tienen conocimiento de los cuidados que deben tener con los insumos alimenticios pero no están establecidos como políticas de la fundación.

- ✓ Comprar los alimentos cuando son los días de llegada al municipio.
- ✓ Comprar a los mismos proveedores pues garantizan el cuidado de los alimentos en el traslado de los mismos.
- ✓ Dichos proveedores brindan facilidades de pago de la mercancía.
- ✓ Que los alimentos sean entregados directamente al personal de cocina.
- ✓ Personal de cocina encargado de clasificarlos y colocarlos en dispensadores, enfriadores bodegas etc.

### **2.3 LUGAR DONDE SE ALMACENAN LOS ALIMENTOS.**

A continuación se muestran diferentes imágenes donde se evidenciaron cada uno de los elementos que se utilizan para la conservación de alimentos o inventario operacional de FUNDACOREN.

Cada una de las imágenes respalda la veracidad que los insumos o inventarios deben ser almacenados debido a la compra o transición de los mismos.



*Ilustración 5 Enfriadores para la conservación de carnes*





*Ilustración 6 Nevera Industrial para almacenamiento de frutas y verduras*







*Ilustración 7 Estante en Madera para alimentos no perecederos*



*Ilustración 8 Canastas plásticas para ordenar alimentos*



## **2.4 VERIFICACIÓN DEL ESTADO DE LOS UTENSILIOS Y LUGAR DE CONSERVACIÓN**

Al verificar personalmente el estado de los lugares y utensilio de cocina mencionado anteriormente para el almacenamiento de los inventarios operativos, se observan canastas limpias y agrupadas según la necesidad de cada fruta y verduras, neveras y enfriadores suficientes aunque algunos con signos de daños parciales; además de estante para los no perecederos potencial para animales carroñeros pero aun no existen la presencia de estos. Por último se evidencia orden en los insumos para la alimentación de los adultos de la tercera edad, pero no un registro más que facturas de compra donde se especifique los alimentos que existen hasta el momento cuales no o cuales están por ser consumidos, faltan fichas de especificación de las cantidades diarias de alimentos o inventarios a gastar.

## **2.5 ENTREVISTA AL PERSONAL DE COCINA.**

La entrevista tuvo como finalidad recolectar datos importantes para apoyar el proyecto de práctica empresarial en la Fundación Corazones enlazados. Tales datos fueron de vital importancia para verificar la cantidad de espacio para la conservación de los alimentos en la Fundación. Son dos personas encargadas para la cocina jefe y auxiliar por ende se entrevistó a las dos señoras a la vez.

Las respuestas estuvieron en total acuerdo y manifestaron lo siguiente:

- 1) ¿Existe suficiente espacio para el almacenamiento de los alimentos que se compran?  
Sí, porque se compra seguido los insumos es decir que no se requiere de tanto almacenamiento para los inventarios.
- 2) ¿Los alimentos perecederos como verduras son acumulados junto con los no perecederos?  
No, cuando son en grandes cantidades, pues si queda un poco de la porción que se saca para el día entonces si se almacena en la nevera industrial.
- 3) ¿Para la conservación de cárnicos y lácteos disponen de enfriadores por separados?  
Si, sin embargo los lácteos son consumidos con mucha frecuencia y no es necesario tanto almacenamiento.
- 4) ¿Cree usted que faltan empaques para la conservación de alimentos?  
No, tenemos canastas, tasas, estantes, solo faltan bolsas herméticas pero para ahorro y ayuda del medio ambiente se trata de utilizar lo que ya tenemos.
- 5) ¿Durante el tiempo que lleva laborando en la cocina ha encontrado alimentos dañados por falta de refrigeración?

No completamente, algunas frutas y verduras comienzan un proceso de maduración notable pero son consumidas con mayor rapidez para evitar el desperdicio.

- 6) ¿Realizan aprovechamiento de las frutas natas del municipio para ahorro en los insumos para la fundación?  
Si, como el mango, tamarindo y la papaya.
- 7) En días, determine la frecuencia con la que llegan los alimentos a cocina  
Las carnes llegan cada 8 días, cereales y granos cada 20 días, frutas y verduras cada 8 días, y lácteos cada 3 días.
- 8) ¿Cuáles son los nombres de las empresas suministradoras de lácteos?  
En la mayoría de ocasiones es Coolactame.
- 9) ¿Califique que tan bueno es el suministro de alimentos es decir, llegan los alimentos cuando se requieren o se necesitan?  
Realmente es bueno a veces ocurren retrasos pero son de tan solo horas nada al punto de que no tengamos que cocinar.
- 10) ¿Los proveedores que suministran los insumos de cocina, tienen el cuidado que los alimentos lleguen en excelente estado y frescos especialmente las frutas y las verduras?  
Si, aunque algunos deben ser limpiados u otros lavados para el almacenamiento de los mismos.

En general la conservación de los alimentos es buena sin embargo en ningún momento las empleadas manifestaron algún control que sea implementado, todo se hace por inercia y experiencia, los alimentos son rendidos hasta llegar el día de abastecimiento de los inventarios y existe el riesgo inherente pues no se debe olvidar que este tipo de riesgo va directamente vinculado con la actividad económica de la empresa, sin importar los mecanismos de control interno pueden coadyuvar a minimizar dichos riesgos ya que concurre cuando hay la posibilidad de daños en los inventarios.

**MANUAL DE POLÍTICAS  
DE CONTROL INTERNO PARA EL MANEJO  
DEL INVENTARIO OPERATIVO DE LA  
FUNDACIÓN CORAZONES ENLAZADOS.**

## ESTRUCTURA

INTRODUCCIÓN.....	5
ASPECTOS CORPORATIVOS.....	6
Misión .....	6
Visión. ....	6
Objetivos.....	6
Valores.....	7
Principios. ....	8
OBJETIVOS.....	10
General: .....	10
Específicos: .....	10
1. POLÍTICAS DE CONTROL INTERNO EN EL MANEJO DE INVENTARIOS.....	11
2. CLASIFICACIÓN DEL INVENTARIO.....	12
3. RECEPCIÓN DEL INVENTARIO.....	12
4. SISTEMA DE REGISTRO.....	12
4.1 Formado de control de Inventarios FUNDACOREN.....	12
4.2 FLUJOGRAMA MANEJO DEL INVENTARIO “FUNDACOREN” .....	14
5. UNIDAD DE ABASTECIMIENTO.....	15
9. OBSOLESCENCIA, PÉRDIDA O DAÑO.....	16
GLOSARIO.....	17
BIBLIOGRAFÍA.....	18

## INTRODUCCIÓN

El siguiente documento contiene un manual de políticas de control interno aplicativas para la Fundación Corazones Enlazados, vital para la organización y optimización de los recursos de la fundación, que contribuyan al desarrollo propicio del objeto social de la misma. Se confirmaron los procesos que ya realizaba la fundación y dejaron escritos con nuevos procedimientos que deberán ser aplicados por el personal.



## ASPECTOS CORPORATIVOS



Ilustración 9 Imagen Corporativa

**Misión.** FUNDACIÓN CORAZONES ENLAZADOS “FUNDACOREN”, a través de sus programas sociales, de educación, recreación, deporte, alimentación y nutrición, contribuyen al mejoramiento de la calidad de vida de la población en riesgo de vulnerabilidad, así como a la población en general.

**Visión.** FUNDACIÓN CORAZONES ENLAZADOS “FUNDACOREN”, para el año 2020, en la región Nororiental será líder en la ejecución de programas sociales, educativos, recreativos deportivos, de alimentación y nutrición que permitan contribuir al mejoramiento de la calidad de vida de la población vulnerable y la población en general.

**Objetivos.** FUNDACIÓN CORAZONES ENLAZADOS “FUNDACOREN”, tendrá como objeto principal la gestión y ejecución de programas sociales para la población vulnerable en situación de riesgo y/o desplazamiento; así como programas de educación, recreación y deportes para la población en general, persiguiendo fines de interés común y social para el mejoramiento para la calidad de vida de la población, siendo estos de carácter espiritual y de servicios social en el desarrollo de su objetivo social.



**Valores.** Los valores corporativos son elementos propios de cada negocio o entidad y pertenecen a su cultura organizacional, es decir, a las características competitivas, condiciones del entorno y expectativas de sus grupos de interés como junta directiva, clientes, proveedores y los empleados. Estos principios se determinan, a través del deseo o voluntad, compromiso y estrategia. La importancia de fomentar los valores hace parte del interior y la personalidad de la empresa, lo cual se refleja en el comportamiento de los colaboradores. Así mismo, permiten identificar si una persona puede adaptarse exitosamente a la empresa o entidad con su forma de ser y relacionarse con las demás personas.

- ✓ **El Respeto:** A mayor jerarquía mayor será su responsabilidad en el acatamiento de las disposiciones de este modelo, para cumplir con eficacia y eficiencia los deberes que les han confiados. Favorece la relación del adulto con sus amigos y de las personas encargadas; un aprecio por todo aquello que los rodea y finalmente con ellos mismos.
- ✓ **La solidaridad:** Es vivida como reconocimiento del otro, desde sus dificultades hasta sus logros. Es un espacio de relación interdependiente que permite que cada quien sea él mismo, puesto que buscamos que cada una de las personas que hacen parte de la institución reconozcan su naturaleza y su ser solidario con el otro.
- ✓ **El Compartir:** Se manifiesta como una condición fundamental de toda la comunidad. Pretendemos que las actividades, los proyectos, y los encuentros de integración sean vivenciados en un clima de compromiso y participación mutua. Creemos en la convivencia como valor que estimula y favorece el reconocimiento del otro.
- ✓ **Responsabilidad:** El servidor público será honesto en el cumplimiento de sus deberes; a mayor jerarquía mayor será su responsabilidad en el acatamiento de las disposiciones de este modelo, para cumplir con eficacia los deberes; que les han sido confiados.
- ✓ **La alegría:** quien llega se contagia e irradia alegría, ama y disfruta lo que hace. El valor de la alegría se inculca en todo momento, en cada espacio y actividad buscamos que nuestros adultos estén bien y sobre todo felices.
- ✓ **La Libertad:** Es resultado del conocimiento y vivencia de todos los valores. Estamos seguros y comprometidos.

**Principios.** Son aquellos valores gestores que la compañía se identifica por aplicar y los da a conocer a los demás a través de sus servicios como imagen principal de la compañía, son la base sobre la que se construye la organización, modelos que nos ayudan a encaminar la empresa hacia el éxito y a aprovecharla a través del tiempo, conscientes de que cada día debemos ser mejores.

- ✓ **Liderazgo:** Los líderes de los procesos son los agentes del cambio, son quienes guían la orientación de la dirección de la organización. Ellos deberán crear y mantener un ambiente interno crucial para el éxito y la conservación de la empresa, en el cual el personal pueda llegar a involucrarse totalmente en el logro de los objetivos señalados.
- ✓ **Eficacia:** Todo servicio ofrecido por nuestra empresa tiene como finalidad la satisfacción del cliente y del consumidor final, por tanto cualquier obstáculo que se presente para lograr este cometido será resuelto con diligencia.
- ✓ **Buen trato:** Reconocernos como sujetos de derechos, nos lleva a suponer que las diversas relaciones que se establecen; Adulto(a) - encargados, adulto(a) – comunidad, se debe basar y fundamentar en este principio.
- ✓ **Productividad:** Es el principio que permite que nuestro servicio sea mejor día tras día en el trabajo; a través de nuestra productividad mostramos indicadores de gestión y resultados positivos consolidándonos cada día más en nuestra actividad dentro de la empresa.
- ✓ **Individualización:** Se parte de su sistema de apoyo, somos sujetos completamente distintos, con inmensidad de particularidades y que supone que cada uno y una, tienen que vivir y establecer procesos de construcción completamente distintos que sean acordes a estas particularidades y que promuevan la construcción de seres singulares.
- ✓ **Experiencia:** se parte que una de las estrategias centrales en la construcción de conocimiento y en nuestro proyecto pedagógico, es conjugar factores vivenciales y experimentales que permitan establecer relaciones transformadoras desde sus propias realidades, las cuales puedan ser llevadas a imaginar y encontrarles nuevas posibilidades y que se transformen en pro del desarrollo humano colectivo e individual.

- ✓ **Ambiente pedagógico:** los ambientes pedagógicos, serán aquellos que propician el aprendizaje adecuado y apto para cada uno de los sujetos que interactúan. Estos ambientes pedagógicos, llenan de sentido el que hacer y el ser institucional y están provistos de todas las condiciones materiales, humanas y tecnológicas.
- ✓ **Mejorar constantemente:** En todos los procesos de la empresa. ofreciendo mejoramiento continuo del servicio.

## OBJETIVOS

### **General:**

Crear un manual de políticas de control interno para el manejo del inventario operativo de la Fundación Corazones Enlazados.

### **Específicos:**

- Organizar paso a paso el manejo de los inventarios.
- Establecer las personas encargadas de cada procedimiento que requieren los inventarios.
- Crear un sistema de registro sencillo para aplicar en la fundación
- Realizar un formato que facilite el registro del inventario.
- Entregar el manual estructurado a la fundación y aplicarlo.

## 1. POLÍTICAS DE CONTROL INTERNO EN EL MANEJO DE INVENTARIOS

Existe indecisión en la Fundación Corazones enlazados sobre si los alimentos o materia prima que compran para la producción de alimentos que consumen los adultos de la tercera edad son insumos o inventarios. Por dicho motivo es necesario comenzar definiendo por Normas Internacionales y nacionales y aclarando conceptos:

De acuerdo con el decreto 2649 de 1993 (PUC.COM, s.f.). Los inventarios son todos aquellos artículos, materiales, suministros, productos y recursos renovables y no renovables, para ser utilizados en el proceso de transformación, consumo, alquiler o venta dentro de las actividades propias del giro ordinario de los negocios del ente económico.

Se incorporan entre otras las siguientes cuentas: materias primas, productos en proceso, obras de construcción en curso, cultivo en desarrollo, productos terminados, semovientes, materiales, repuestos y accesorios así, como inventarios en tránsito.

Según el Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad (IASB, Julio de 2009) Los inventarios son activos. Un activo es un recurso controlado por la entidad como resultado de sucesos pasados, del que la entidad espera obtener, en el futuro, beneficios económicos.

Los inventarios se clasifican de la siguiente forma:

- (a) productos terminados: activos mantenidos para la venta en el curso normal de las operaciones;
- (b) trabajo en proceso: activos en proceso de producción con vistas a esa venta;
- (c) bienes fungibles: activos en forma de suministros que se consumirán en el proceso productivo; y
- (d) materia prima: activos en forma de materiales que se consumirán en el proceso productivo.

Es decir que por el hecho que dichos alimentos sean manejados como insumos en la fundación, debe ser considerado o tratados como materia prima para la producción de los alimentos y el cumplimiento del objeto social de la Fundación fuera que sea sin ánimo de lucro.

## 2. CLASIFICACIÓN DEL INVENTARIO.

LÁCTEOS	CARNES	FRUTAS	VERDURAS	GRANOS Y CEREALES
<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche</li><li>• Queso</li><li>• Yogurt</li><li>• Avenas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pescado</li><li>• Pollo</li><li>• Carne de Res</li><li>• Carne de cerdo.</li><li>• Huevos</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mango</li><li>• Fresas</li><li>• Mora</li><li>• Tamarindo</li><li>• Tomate de árbol.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Guisantes</li><li>• Tomate</li><li>• Cebolla cabezona y larga</li><li>• Zanahoria</li><li>• Remolacha</li><li>• Entre otros.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Arvejas</li><li>• Lentejas</li><li>• Garbanzos</li><li>• Arroz</li><li>• Pastas</li><li>• Panes</li></ul>

## 3. RECEPCIÓN DEL INVENTARIO.

El inventario o materia prima de la fundación, se recibirá por ciclos de vencimiento de los alimentos: Las carnes llegan cada 8 días, cereales y granos cada 20 días, frutas y verduras cada 8 días, y lácteos cada 3 días.

Los proveedores serán sometidos a estudios por el área contable y financiera para que cumplan con los criterios de confianza, ahorro y calidad de los alimentos.

Dichos alimentos serán entregados en lugar acordado con los proveedores, los alimentos perecederos serán lavados y organizados en bolsas en los refrigeradores, la persona encargada de dicha labor es el jefe de cocina junto con su auxiliar.

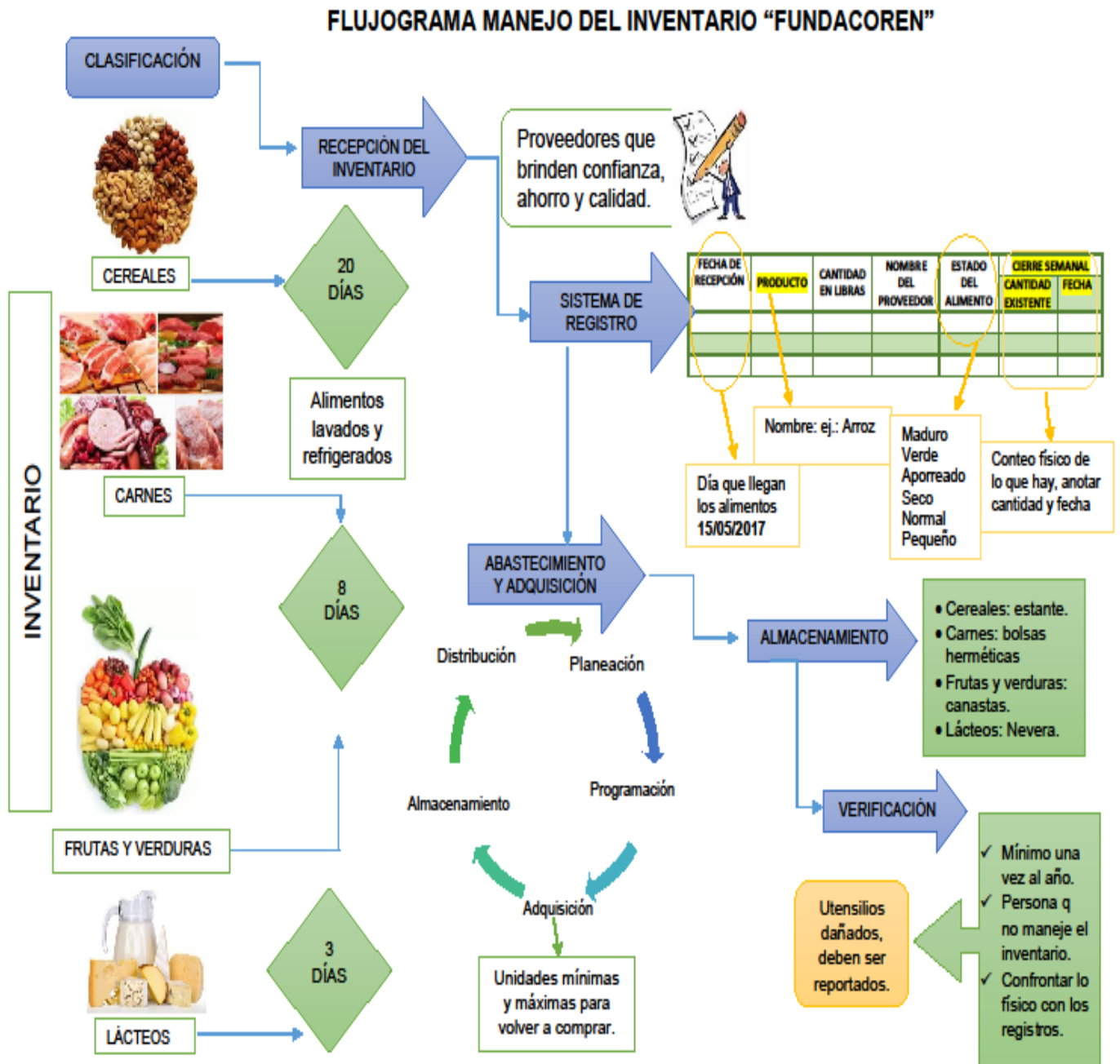
## 4. SISTEMA DE REGISTRO.

Se establecerán procedimientos de control contable de las existencias de bienes, en este caso insumos o alimentos los cuales incluyen registros por unidades de iguales características y valores. Los inventarios están constituidos por productos adquiridos o producidos para cumplir con el objeto social de la Fundación, el consumo interno o transformación de otros bienes debido a que la labor que desarrolla la fundación es alimentar y producir bienestar a adultos de la tercera edad en el municipio de Tame, entonces sus inventarios son los insumos o materia prima la producción de alimentos.

La empresa establecerá la codificación que permita identificar el estado de los alimentos, así como al depositario responsable de los mismos.



## 4.2 FLUJOGRAMA MANEJO DEL INVENTARIO “FUNDACOREN”





## **5. UNIDAD DE ABASTECIMIENTO**

La Fundación dispondrá de una unidad y funcionarios dentro de la organización en la que se centralice el proceso de abastecimiento o compras. Se deberá tener en cuenta cual es el proveedor y que suministra específicamente ese día para la preparación de los utensilios y personal necesario para organización de la materia prima, importante para el cuidado de los alimentos y la conservación de los mismos.

El proceso de abastecimiento comprende las etapas de programación, adquisición, almacenamiento, mantenimiento y distribución de los alimentos necesarios para ejecutar las funciones de la Fundación, específicamente la alimentación del adulto de la tercera edad.

La utilización y consumo de los alimentos deberá ser autorizada, ya que el almacenamiento de estos es en la misma cocina, la jefe entonces debe autorizar la toma de insumos para cada día y registrar cuanto y que gastaron al finalizar cada semana.

## **6. ADQUISICIONES.**

Se establecerán mínimos y máximos de existencias de alimentos, procediendo a su adquisición cuando ésta sea necesaria y de acuerdo a los procedimientos vigentes con el fin que existan lapsos donde se sepa que se va a consumir y determinar si los días en los cuales se están haciendo adquisiciones son los requeridos así se tendrá mayor control de fechas de vencimientos.

La empresa mantendrá un registro actualizado de proveedores y cotizaciones, seleccionados a base de concursos de ofertas y/o licitaciones, con el objeto de disponer de la información actualizada para su control y para realizar nuevas adquisiciones.

El titular, el comité o junta de licitaciones o la unidad encargada de compras, según el caso, será responsable de la aprobación de las cotizaciones, concurso de ofertas o licitación, salvo normativa expresa contraria.

Además, será el encargado de dictar las normas y procedimientos que deban adoptarse para adquisiciones en el mercado interno o externo de conformidad con la normativa sobre la materia, si tal atribución no estuviera conferida a algún otro departamento.

## **7. ALMACENAMIENTO.**

El almacenamiento de los alimentos se distribuirá de acuerdo a la clasificación de estos: las carnes se distribuirán en bolsas herméticas por porciones iguales según sea el consumo de acuerdo a los requisitos de nutrición proporcionado por un profesional de la materia; las frutas y verduras serán lavadas y almacenadas en los compartimento o cubetas de la nevera principal; los cereales, granos y harinas poseen un espacio en la cocina en un estante de madera ya utilizado para ello, sin embargo deberá ser lavado cada mes con el fin de evitar suciedad o concentración de insectos y roedores. Los lácteos se suministrarán en sus empaques con las normas de calidad de cada empresa y solo serán refrigerados para su posterior consumo. Los bienes, estarán bajo el cuidado de un empleado caucionado, responsable de su correcto manejo.

El titular, por intermedio de la unidad administrativa respectiva, será responsable de velar por la conservación, seguridad y administración de los bienes en existencia. El empleado encargado del ingreso y entrega de los bienes inventariados es responsable de su manejo y de su perfecta conservación, por lo cual deberá rendir un informe verbal o escrito que respalde la ejecución de sus funciones.

## **8. CONSTATACIÓN FÍSICA.**

Se efectuarán verificaciones físicas, por lo menos una vez al año, a fin de verificar la existencia real de los inventarios y su estado de conservación. El formato anterior permitirá constatar la existencia de los alimentos y medir las variaciones mensuales en el consumo de los alimentos o desperdicio del inventario.

Quienes hagan la toma física de inventarios serán personas ajenas a las encargadas de su control. Dichos inventarios serán periódicos. La unidad de auditoría interna podrá observar la toma física de inventarios en existencia.

## **9. OBSOLESCENCIA, PÉRDIDA O DAÑO.**

Se justificará y autorizará documentadamente la baja o descargo de bienes, por obsolescencia, pérdida o daño es el caso de las canastas, enfriadores, neveras y estantes. La empresa dictará las disposiciones reglamentarias para la baja o descargo de bienes por obsolescencia, pérdida o daño, en los casos no previstos por reglamentos institucionales o acuerdos especiales. Para los casos indicados, sin excepción alguna, se deberá contar con las justificaciones documentadas requeridas y aprobación del Representante Legal y Contador Público.

## RECOMENDACIONES

- El manual fue realizado con miras a hacer pequeños cambios en el manejo de los inventarios.
- Es necesario realizar una evaluación o auditoría trascurridos (6) seis meses de aplicación del manual de procedimiento para medir el impacto que generó este.
- Reemplazar el organizador para granos cereales y harinas debido que está elaborado en madera, siendo un espacio donde se pueden concentrar insectos y roedores.
- Constatar en el primer cierre semanal que los ciclos de abastecimiento garantizan las existencias necesarias de los alimentos, con el fin de evitar el menudeo y mitigar los gastos por fluctuaciones de los precios del inventario.
- Las facturas de compra de los inventarios deberán estar legalmente diligenciadas y acompañadas del formato de control de inventarios FUNDACOREN.
- Actualizar periódicamente el personal de cocina en técnicas nuevas de manejo, sanidad y conservación de alimentos.
- Responsabilizar al auxiliar contable de la organización de los soportes de la información financiera, en especial las facturas pues existe debilidad en dicho proceso y se acumulan muchos meses.
- Seguir brindando oportunidades de pasantía a los estudiantes de la Universidad de Pamplona.

## CONCLUSIONES

- El manual fue construido en un lenguaje sencillo, pues está dirigido a personal operativo y administrativo.
- La mitigación del riesgo de desperdicio, daños o robos es una de los problemas más frecuentes con los que lucha las entidades que reciben dineros del estado y FUNDACOREN no es ajena a dicho objetivo; el control interno es la mejor vía para hacer frente a estos problemas y la minimización de la corrupción.
- El presente manual está basado en las falencias encontradas sobre el manejo de los inventarios de la fundación.
- Cuando se utilizan palabras técnicas a nuevas empresas y se nombran procedimientos contables q se deben aplicar puede generar un poco de inquietud por todo el trabajo que se viene, por tal razón es necesario adaptar los procesos contables y hacerlos más sencillos para que todos los empleados sean partícipes del proceso.
- Mi practica estuvo basada en la organización de aspectos tales como el manejo del inventario, la organización de la información financiera, manejo del software contable, elaboración de planillas en gran medida cumplí con los objetivos planteados sin embargo faltó la evaluación del proceso de implementación del manual por el hecho que se requiere de un lapso transcurrido para aplicar métodos de auditoría.
- Cabe resaltar el impacto positivo que está generando la Fundación Corazones Enlazados en la vida de los adultos mayores, en los municipios de Tame Arauca y Hato corozal Casanare.

## ALCANCE DE LA PRÁCTICA

Escogí la práctica empresarial con el fin de adquirir y reforzar los conocimientos de la Universidad y hacer contacto con lo que sucede realmente en una empresa aprendiendo la importancia del respeto y la jerarquía en un ente. En el transcurso de esta me enfrente con retos de conocimientos que no asimilé en la universidad y otros que parecían más complicados pero que en su práctica son cómodos.

En la universidad como estudiantes nos enseñan a ser amables y comprender la capacidad de aprendizaje de los demás, pero en este proceso tuve que realizar una socialización de contratos a personas adultas encargadas de labores como la cocina, servicios generales y vigilancia; que realmente pusieron en tela de juicio mi paciencia, nunca supe si era que estaban dudando de mis conocimientos por mi edad o en realidad no fui muy explícito en la explicación que realice.

## GLOSARIO

### **Control Interno:**

(Contraloría. Gob, s.f.) Es el conjunto de acciones, actividades, planes, políticas, normas, registros y actitudes que desarrollan autoridades y su personal a cargo, con el objetivo de prevenir posibles riesgos que afectan a una entidad pública.

### **Factura:**

Soporte contable elaborado por el vendedor, en el cual se detalla la mercancía vendida y se indica precios, descuentos, impuestos y otros.

### **Flujograma:**

(Contabilidad Universitaria , 2012) Representación gráfica del movimiento contable, mediante figuras geométricas.

### **Inventario periódico:**

(Gerencie.com, 2013) El sistema de inventario periódico, como su nombre lo indica realiza un control cada determinado tiempo o periodo, y para eso es necesario hacer un conteo físico para poder determinar con exactitud la cantidad de inventarios disponibles en una fecha determinada.

### **Manual:**

(Definición.mx, 2014) Se denomina manual a toda guía de instrucciones que contiene significado y manejo de los inventarios.

### **Obsolescencia:**

Es el desgaste de las máquinas y equipos por un mal funcionamiento o por poco desempeño.

## BIBLIOGRAFÍA

*Contraloria. Gob.* (s.f.). Obtenido de [www.apps.contraloria.gob.pep](http://www.apps.contraloria.gob.pep)

*Definición.mx.* (2014). Obtenido de [www.definición.mx/manual/](http://www.definición.mx/manual/)

*Gerencie.com.* (2013). Obtenido de [www.gerencie.com](http://www.gerencie.com)

IASB. (Julio de 2009). *Norma Internacional de Información Financiera (NIIF)*. PYMES.

PUC.COM. (s.f.). *Plan unico de Cuentas.COM.* Obtenido de [www.puc.com.co](http://www.puc.com.co)

Manual de Control Interno (2012) Telecomunicaciones y Sistemas S.A

AUTOR. (s.f.). ANDRÉS FELIPE RIVERA ROMERO .

*Contraloria. Gob.* (s.f.). Obtenido de [www.apps.contraloria.gob.pep](http://www.apps.contraloria.gob.pep)



*Definición.mx.* (2014). Obtenido de [www.definición.mx/manual/](http://www.definición.mx/manual/)

*Gerencie.com.* (2013). Obtenido de [www.gerencie.com](http://www.gerencie.com)

IASB. (Julio de 2009). *Norma Internacional de Información Financiera (NIIF)*. PYMES.

PUC.COM. (s.f.). *Plan unico de Cuentas.COM.* Obtenido de [www.puc.com.co](http://www.puc.com.co)

## ANEXOS




  
Universidad de Pamplona - Norte de Santander - Cg  
Tel: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682700 - www.unipamplona.net

*(Estoy comprometida)*

**UNIVERSIDAD DE PAMPLONA**  
**POLÍTICAS DE CONTROL INTERNO PARA EL MANEJO DEL INVENTARIO**  
**OPERATIVO DE LA FUNDACIÓN CORAZONES ENLAZADOS**  
**PROYECTO DE PRÁCTICA EMPRESARIAL**

El presente cuestionario tiene como finalidad recolectar datos importantes para apoyar el proyecto de práctica empresarial en la Fundación Corazones enlazados. Tales datos serán de vital importancia para verificar la cantidad de espacio para la conservación de los alimentos en la Fundación. En virtud a lo anterior, se le agradecerá de forma muy especial su colaboración para responder las preguntas que encontrará a continuación. No está demás enfatizar que los datos que usted exponga, serán tratados con profesionalismo, discreción y responsabilidad. Conteste las siguientes interrogantes con honestidad y de acuerdo a su experiencia.

1. ¿Existe suficiente espacio para el almacenamiento de los alimentos que se compran?  
Sí  No
2. ¿Los alimentos perecederos como verduras son acumulados junto con los no perecederos?  
Sí  No
3. ¿Para la conservación de cárnicos y lácteos disponen de enfriadores por separados?  
Sí  No
4. ¿Cree usted que faltan empaques para la conservación de alimentos?  
Sí  No   
¿Cuales?  
 Bolsas  
 Canastas  
 Portas  
 Enfriadores  
 Neveras  
 Otros \_\_\_\_\_
5. ¿Durante el tiempo que lleva laborando en la cocina ha encontrado alimentos dañados por falta de refrigeración?  
Sí  No   
¿Cuales? \_\_\_\_\_

  
Una universidad incluyente y comprometida con el desarrollo integral

Anexo 1 Cuestionario para la entrevista del personal de cocina





*¡Estaré tamarindo!*

6. ¿Realizan aprovechamiento de las frutas natas del municipio para ahorro en los insumos para la fundación?

Sí  No

¿Cuales? papaya Tamarindo Mangos

7. En días, determine la frecuencia con la que llegan los alimentos a cocina

8 Carnes

20 Cereales y granos

8 Frutas

8 Verduras

3 Lácteos

8. ¿Cuál es el nombre de la empresa suministradora de lácteos?

oolactame

9. ¿Califique que tan bueno es el suministro de alimentos es decir, llegan los alimentos cuando se requieren o se necesitan?

Muy malo

Malo

Regular

Bueno

Muy bueno

10. ¿Los proveedores que suministran los insumos de cocina, tienen el cuidado que los alimentos lleguen en excelente estado y frescos especialmente las frutas y las verduras?

Sí  No



Anexo 3 Evidencia de aplicación del cuestionario



Anexo 2 Servido de alimentación







Anexo 4 Interacción con el personal de la Fundación



Anexo 5 Instalaciones del área Administrativas



Anexo 6 Área Administrativa