



**CARTA DE AUTORIZACIÓN**

**CÓDIGO**

**AP-BIB-FO-06**

**VERSIÓN**

**1**

**VIGENCIA**

**2014**

**PÁGINA**

**1 de 2**

Neiva, 20 de noviembre del 2020

Señores

CENTRO DE INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN

UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA

Ciudad de Neiva

El (Los) suscrito(s):

DEISY NATALIA GARZON CUENCA, con C.C. No.1081.517.183,

LIDA FERNANDA ESPEJO AVILA, con C.C. No.1078.753.553,

Autor(es) de la tesis y/o trabajo de grado

**Titulado DISEÑO DE UN MODELO DE CONTROL INTERNO ADAPTABLE A LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DEL SECTOR CAFETERO DEL MUNICIPIO DE PITALITO HUILA.**

presentado y aprobado en el año 2020 como requisito para optar al título de ESPECIALISTA EN REVISORIA FISCAL Y AUDITORIA;

Autorizo (amos) al CENTRO DE INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN de la Universidad Surcolombiana para que, con fines académicos, muestre al país y el exterior la producción intelectual de la Universidad Surcolombiana, a través de la visibilidad de su contenido de la siguiente manera:

- Los usuarios puedan consultar el contenido de este trabajo de grado en los sitios web que administra la Universidad, en bases de datos, repositorio digital, catálogos y en otros sitios web, redes y sistemas de información nacionales e internacionales "open access" y en las redes de información con las cuales tenga convenio la Institución.
- Permita la consulta, la reproducción y préstamo a los usuarios interesados en el contenido de este trabajo, para todos los usos que tengan finalidad académica, ya sea en formato Cd-Rom o digital desde internet, intranet, etc., y en general para cualquier formato conocido o por conocer, dentro de los términos establecidos en la Ley 23 de 1982, Ley 44 de 1993, Decisión Andina 351 de 1993, Decreto 460 de 1995 y demás normas generales sobre la materia.
- Continúo conservando los correspondientes derechos sin modificación o restricción alguna; puesto que, de acuerdo con la legislación colombiana aplicable, el presente es un acuerdo jurídico que en ningún caso conlleva la enajenación del derecho de autor y sus conexos.

De conformidad con lo establecido en el artículo 30 de la Ley 23 de 1982 y el artículo 11 de la Decisión Andina 351 de 1993, "Los derechos morales sobre el trabajo son propiedad de los autores", los cuales son irrenunciables, imprescriptibles, inembargables e inalienables.

Vigilada Mineducación



**CARTA DE AUTORIZACIÓN**

**CÓDIGO**

**AP-BIB-FO-06**

**VERSIÓN**

**1**

**VIGENCIA**

**2014**

**PÁGINA**

**2 de 2**

EL AUTOR/ESTUDIANTE:

Firma: Deisy Natalia G.

EL AUTOR/ESTUDIANTE:






Firma: Lida Fernanda E. Aula.

EL AUTOR/ESTUDIANTE:

Firma: \_\_\_\_\_

EL AUTOR/ESTUDIANTE:

Firma: \_\_\_\_\_

	<b>UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA</b> <b>GESTIÓN SERVICIOS BIBLIOTECARIOS</b>					   	
	<b>DESCRIPCIÓN DE LA TESIS Y/O TRABAJOS DE GRADO</b>						
<b>CÓDIGO</b>	<b>AP-BIB-FO-07</b>	<b>VERSIÓN</b>	<b>1</b>	<b>VIGENCIA</b>	<b>2014</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>1 de 4</b>

**TÍTULO COMPLETO DEL TRABAJO:** DISEÑO DE UN MODELO DE CONTROL INTERNO ADAPTABLE A LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DEL SECTOR CAFETERO DEL MUNICIPIO DE PITALITO HUILA.

**AUTOR O AUTORES:**

Primero y Segundo Apellido	Primero y Segundo Nombre
GARZON CUENCA	DEISY NATALIA
ESPEJO AVILA	LIDA FERNANDA

**DIRECTOR Y CODIRECTOR TESIS:**

Primero y Segundo Apellido	Primero y Segundo Nombre
CUBILLOS IBATA	ANA DERLY

**ASESOR (ES):**

Primero y Segundo Apellido	Primero y Segundo Nombre
GUTIERREZ PEÑA	ALMA YISETH

**PARA OPTAR AL TÍTULO DE:** ESPECIALISTA EN REVISORIA FISCAL Y AUDITORIA

**FACULTAD:** ECONOMIA Y ADMINISTRACION






**PROGRAMA O POSGRADO:** ESPECIALIZACION EN REVISORIA FISCAL Y AUDITORIA

**CIUDAD:** NEIVA    **AÑO DE PRESENTACIÓN:** 2020    **NÚMERO DE PÁGINAS:**131

**TIPO DE ILUSTRACIONES (Marcar con una X):**

Vigilada Mineducación

La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través del sitio web Institucional [www.usco.edu.co](http://www.usco.edu.co), link Sistema Gestión de Calidad. La copia o impresión diferente a la publicada, será considerada como documento no controlado y su uso indebido no es de responsabilidad de la Universidad Surcolombiana.

	<b>UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA</b>					   	
	<b>GESTIÓN SERVICIOS BIBLIOTECARIOS</b>						
<b>DESCRIPCIÓN DE LA TESIS Y/O TRABAJOS DE GRADO</b>							
<b>CÓDIGO</b>	<b>AP-BIB-FO-07</b>	<b>VERSIÓN</b>	<b>1</b>	<b>VIGENCIA</b>	<b>2014</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>2 de 4</b>

Diagramas\_\_ Fotografías\_\_ Grabaciones en discos\_\_ Ilustraciones en general\_  Grabados\_\_  
 Láminas\_\_ Litografías\_\_ Mapas\_\_ Música impresa\_\_ Planos\_\_ Retratos\_\_ Sin ilustraciones\_\_ Tablas  
 o Cuadros

**SOFTWARE** requerido y/o especializado para la lectura del documento:

**PREMIO O DISTINCIÓN** (En caso de ser **LAUREADAS** o **Meritoria**):

**PALABRAS CLAVES EN ESPAÑOL E INGLÉS:**

Español	Inglés
1. control interno	1. internal control
2. sector cafetero	2. coffee sector
3. fincas del sector cafetero	3. farms in the coffee sector
4. necesidades de control	4. control needs
5. optimización de recursos	5. optimization of resources

**RESUMEN DEL CONTENIDO:** (Máximo 250 palabras)






El enfoque principal de la investigación es diseñar una herramienta de control interno adaptable a las pequeñas fincas del sector cafetero del municipio de Pitalito Huila partiendo de las distintas problemáticas que enfrenta el sector a nivel administrativo y operativo debido a la inexistencia de un manual de funciones y de procedimientos que muestren claramente la secuencia a seguir para el buen desarrollo de sus actividades.

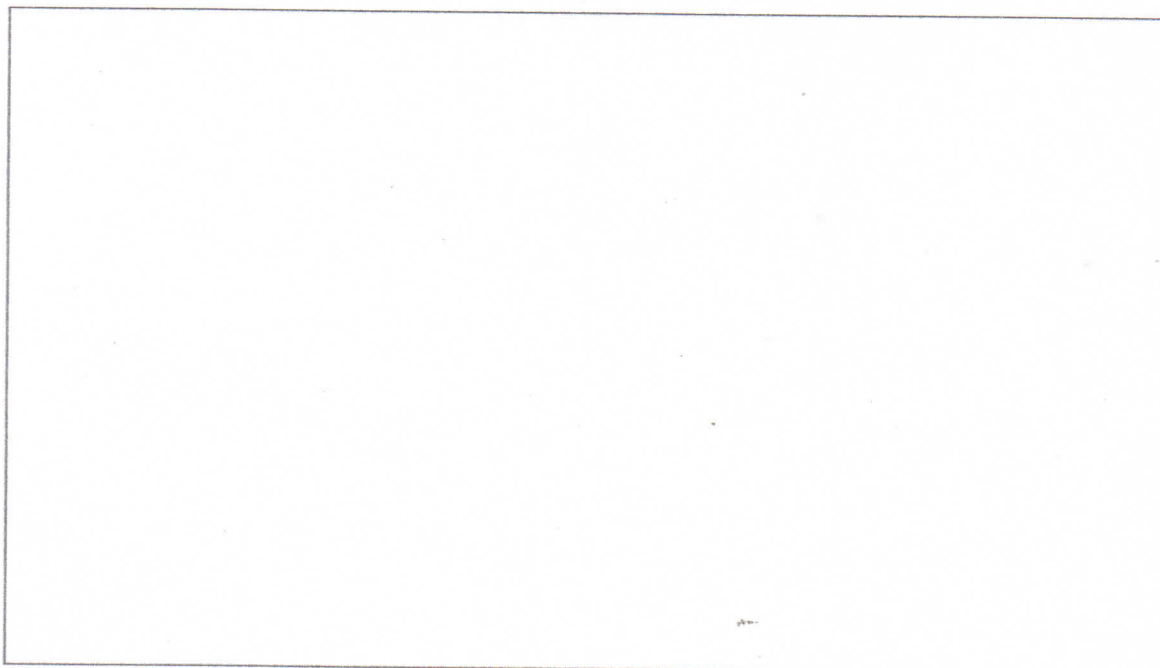
Para llegar a ello el trabajo inicio caracterizando las necesidades de control a una muestra de las pequeñas fincas del sector cafetero a través de un cuestionario, el cual da como resultado las deficiencias que tiene el sector frente al sistema control interno mostrando.

En virtud del inconveniente mencionado se tomó como fuente de información y referencia, el Marco Integrado de Control Interno, (Modelo COSO III), con el fin de conocer el sistema, sus características, objetivos, componentes y principios, para lograr una adaptabilidad dicho marco a la actividad cafetera de la población de estudio, asociando cada principio con el contexto organizacional de la finca se concluye que las fincas cafeteras del municipio de Pitalito Huila si tienen necesidad de control frente a un sistema que permita una optimización de recursos y que le ayude a un cumplimiento de objetivos y crecimiento continuo.

Vigilada Mineducación

La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través del sitio web Institucional [www.usco.edu.co](http://www.usco.edu.co), link Sistema Gestión de Calidad. La copia o impresión diferente a la publicada, será considerada como documento no controlado y su uso indebido no es de responsabilidad de la Universidad Surcolombiana.

	<b>UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA</b>					   
	<b>GESTIÓN SERVICIOS BIBLIOTECARIOS</b>					
<b>DESCRIPCIÓN DE LA TESIS Y/O TRABAJOS DE GRADO</b>						
<b>CÓDIGO</b>	<b>AP-BIB-FO-07</b>	<b>VERSIÓN</b>	<b>1</b>	<b>VIGENCIA</b>	<b>2014</b>	<b>PÁGINA</b> <b>3 de 4</b>



**ABSTRACT:** (Máximo 250 palabras)






The main focus of the research is to design an internal control tool adaptable to small farms in the coffee sector of the municipality of Pitalito Huila, based on the different problems faced by the sector at an administrative and operational level due to the lack of a manual of functions and procedures that clearly show the sequence to follow for the proper development of their activities.

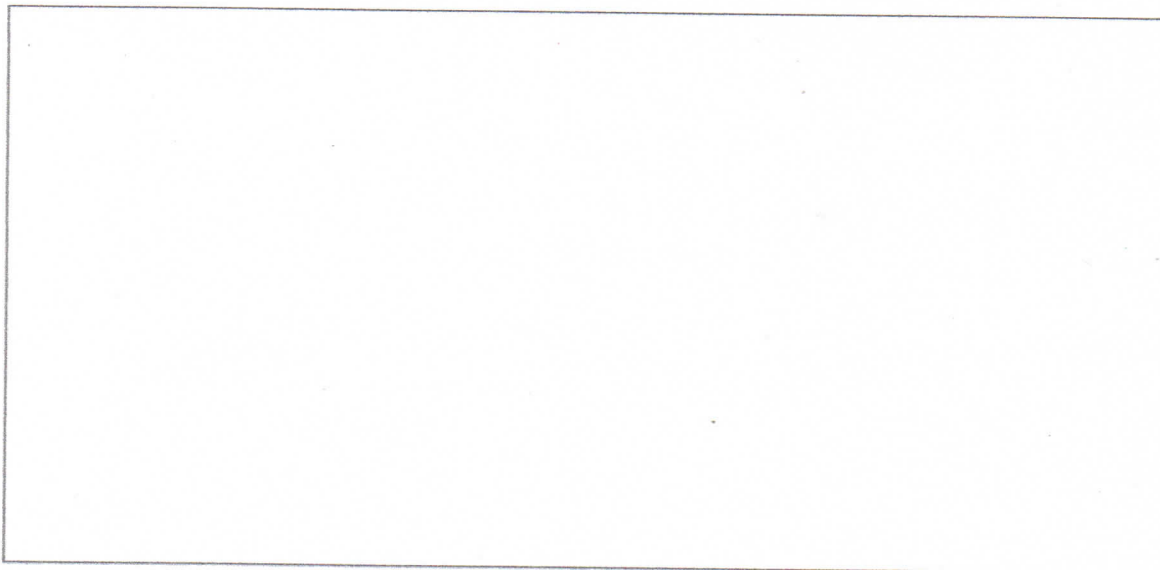
To achieve this, the work began by characterizing the control needs of a sample of the small farms of the coffee sector through a questionnaire, which results in the deficiencies that the sector has compared to the internal control system showing.

By virtue of the aforementioned inconvenience, the Integrated Internal Control Framework (COSO III Model) was taken as a source of information and reference, in order to know the system, its characteristics, objectives, components and principles, in order to achieve adaptability of said framework to the coffee activity of the study population, associating each principle with the organizational context of the farm, it is concluded that the coffee farms of the municipality of Pitalito Huila do need to control against a system that allows optimization of resources and helps them to a fulfillment of objectives and continuous growth.

Vigilada Mineducación

La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través del sitio web Institucional [www.usco.edu.co](http://www.usco.edu.co), link Sistema Gestión de Calidad. La copia o impresión diferente a la publicada, será considerada como documento no controlado y su uso indebido no es de responsabilidad de la Universidad Surcolombiana.

	UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA GESTIÓN SERVICIOS BIBLIOTECARIOS					   	
	DESCRIPCIÓN DE LA TESIS Y/O TRABAJOS DE GRADO						
CÓDIGO	AP-BIB-FO-07	VERSIÓN	1	VIGENCIA	2014	PÁGINA	4 de 4

**APROBACION DE LA TESIS**

Nombre Presidente Jurado: ANA DERLY CUBILLOS IBATA

Firma: 

Nombre Jurado: ALMA YISETH GUTIERREZ PEÑA

Firma: 

Vigilada Mineducación

La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través del sitio web Institucional [www.usco.edu.co](http://www.usco.edu.co), link Sistema Gestión de Calidad. La copia o impresión diferente a la publicada, será considerada como documento no controlado y su uso indebido no es de responsabilidad de la Universidad Surcolombiana.

DISEÑO DE UN MODELO DE CONTROL INTERNO ADAPTABLE A LOS PEQUEÑOS  
PRODUCTORES DEL SECTOR CAFETERO DEL MUNICIPIO DE PITALITO HUILA.

PREPARADO POR:

DEISY NATALIA GARZÓN CUENCA

LIDA FERNANDA ESPEJO AVILA

UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA  
FACULTAD DE ECONOMIA Y ADMINISTRACIÓN  
ESPECIALIZACIÓN EN REVISORÍA FISCAL Y AUDITORIA.

2020-1

DISEÑO UN MODELO DE CONTROL INTERNO ADAPTABLE A LOS PEQUEÑOS  
PRODUCTORES DEL SECTOR CAFETERO DEL MUNICIPIO DE PITALITO HUILA.

TRABAJO DE GRADO PARA OPTAR TÍTULO DE ESPECIALISTA EN  
REVISORÍA FISCAL Y AUDITORIA

PREPARADO POR:

DEISY NATALIA GARZÓN CUENCA  
LIDA FERNANDA ESPEJO AVILA

DIRECTOR:

ANA DERLY CUBILLOS IBATA

UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA  
FACULTAD DE ECONOMIA Y ADMINISTRACIÓN  
ESPECIALIZACIÓN EN REVISORÍA FISCAL Y AUDITORIA.

2020-1



## TABLA DE CONTENIDO

RESUMEN.....	x
ABSTRACT .....	xi
1. INTRODUCCION .....	1
2. OBJETIVOS.....	4
2.1 OBJETIVO GENERAL .....	4
2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	4
3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	5
4. ANTECEDENTES .....	10
5. JUSTIFICACION.....	13
6. MARCO CONCEPTUAL.....	15
6.1 CONTROL INTERNO.....	15
6.2 NECESIDADES DE CONTROL .....	15
6.3 MODELO COSO III .....	16
6.3.1 OBJETIVO DEL CONTROL INTERNO .....	17
6.3.2 IMPORTANCIA DEL CONTROL INTERNO.....	17
7. MARCO NORMATIVO.....	17
8. MARCO GEOGRAFICO .....	21
8.1 FINCA CAFETERA .....	28
8.2 PROCESO DE PRODUCCION .....	29
9. MARCO REFERENCIAL .....	37
9.1 EL CONTROL INTERNO DE UNA ORGANIZACIÓN PRODUCTORA DE CAFÉ CERTIFICADO, EN CHIAPAS, MÉXICO.....	37
9.2 EL MARCO INTEGRADO DEL CONTROL INTERNO COMO HERRAMIENTA DE CUMPLIMIENTO DEL OBJETO SOCIAL DE EMPRESAS BANANERAS.....	38
9.2.1ANALISIS DE DIMENSIONES.....	39

9.2.2 ANÁLISIS DE LA DIMENSIÓN TÉCNICA DE IMPLEMENTACION DE LA PROPUESTA. ....	39
9.2.3ANÁLISIS DE LA DIMENSION ECONÓMICA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA PROPUESTA. ....	39
9.2.4ANÁLISIS DE LA DIMENSIÓN SOCIAL DE IMPLEMENTACIÓN DE LA PROPUESTA. ....	40
9.2.5ANÁLISIS DE LA DIMENSIÓN AMBIENTAL DE IMPLEMENTACIÓN DE LA PROPUESTA. ....	40
10. METODOLOGIA DE INVESTIGACION .....	40
11.1 MÉTODO DE INVESTIGACIÓN .....	40
11.2 ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN .....	41
11.3 CLASIFICACIÓN DE TIEMPOS DE LA INVESTIGACIÓN .....	41
11.4 FUENTES Y TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN .....	42
11.5 INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS A UTILIZAR .....	43
11.6 POBLACIÓN DE ESTUDIO .....	43
11.7 MUESTRA.....	43
12 DESARROLLO DE LA INVESTIGACION .....	45
12.1CARACTERIZACION DE LAS NECESIDADES DE CONTROL EN LAS FINCAS CAFETERAS DEL MUNICIPIO DE PITALITO HUILA.....	45
12.2 IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE CONTROL INTERNO REQUERIDOS PARA LAS FINCAS DEL SECTOR CAFETERO (MODELO COSO III).....	73
12.2.1ENTORNO DE CONTROL .....	74
12.2.2 EVALUACION DEL RIESGO.....	75
12.2.3 ACTIVIDADES DE CONTROL .....	76
12.2.4 INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN .....	77
12.2.5 SUPERVISIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL – MONITOREO .....	78
12.2.6 PRINCIPIOS Y PUNTOS DE ENFOQUE .....	79
12.3 DISEÑO DEL MODELO .....	82
13 CONCLUSIONES.....	88
14. BIBLIOGRAFIA .....	89
15. ANEXOS .....	94

## Listado de grafico

<i>Grafica 1. Proceso de producción de café.....</i>	<i>30</i>
<i>Grafica 2. Pregunta 1 cuestionario .....</i>	<i>46</i>
<i>Grafica 3. Pregunta 2 Cuestionario .....</i>	<i>46</i>
<i>Grafica 4. Pregunta 3 Cuestionario .....</i>	<i>47</i>
<i>Grafica 5. Pregunta 4 Cuestionario .....</i>	<i>48</i>
<i>Grafica 6. Pregunta 5 Cuestionario .....</i>	<i>49</i>
<i>Grafica 7. Pregunta 6 Cuestionario .....</i>	<i>50</i>
<i>Grafica 8. Pregunta 7 Cuestionario .....</i>	<i>50</i>
<i>Grafica 9. Pregunta 8 Cuestionario .....</i>	<i>51</i>
<i>Grafica 10. Pregunta 9 Cuestionario.....</i>	<i>52</i>
<i>Grafica 11. Pregunta 10 Cuestionario.....</i>	<i>53</i>
<i>Grafica 12. Pregunta 12 Cuestionario.....</i>	<i>55</i>
<i>Grafica 13. Pregunta 13 Cuestionario.....</i>	<i>56</i>
<i>Grafica 14. Pregunta 14 Cuestionario.....</i>	<i>57</i>
<i>Grafica 15. Pregunta 15 Cuestionario.....</i>	<i>57</i>
<i>Grafica 16. Pregunta 18 Cuestionario.....</i>	<i>59</i>
<i>Grafica 17. Pregunta 19 Cuestionario.....</i>	<i>59</i>
<i>Grafica 18. Pregunta 20 Cuestionario.....</i>	<i>60</i>
<i>Grafica 19. Pregunta 21 Cuestionario.....</i>	<i>61</i>
<i>Grafica 20. Pregunta 22 Cuestionario.....</i>	<i>61</i>
<i>Grafica 21. Pregunta 23 Cuestionario.....</i>	<i>62</i>
<i>Grafica 22. Pregunta 24 Cuestionario.....</i>	<i>63</i>
<i>Grafica 23. Pregunta 26 Cuestionario.....</i>	<i>63</i>
<i>Grafica 24. Pregunta 27 Cuestionario.....</i>	<i>64</i>

<i>Grafica 25. Pregunta 28 Cuestionario.....</i>	<i>65</i>
<i>Grafica 26. Pregunta 29 Cuestionario.....</i>	<i>65</i>
<i>Grafica 27. Pregunta 30 Cuestionario.....</i>	<i>66</i>
<i>Grafica 28. Pregunta 31 Cuestionario.....</i>	<i>67</i>
<i>Grafica 29. Pregunta 32 Cuestionario.....</i>	<i>67</i>
<i>Grafica 30. Pregunta 33 Cuestionario.....</i>	<i>68</i>
<i>Grafica 31. Pregunta 34 Cuestionario.....</i>	<i>68</i>
<i>Grafica 32. Pregunta 35 Cuestionario.....</i>	<i>69</i>
<i>Grafica 33. Pregunta 36 Cuestionario.....</i>	<i>70</i>
<i>Grafica 34. Pregunta 37 Cuestionario.....</i>	<i>70</i>
<i>Grafica 35. Pregunta 38 Cuestionario.....</i>	<i>71</i>

**Listado de ecuaciones**

<i>Ecuación 1 formula tamaño de la muestra.....</i>	<i>44</i>
<i>Ecuación 2 formula aplicada para hallar tamaño de muestra .....</i>	<i>44</i>

**Listado de tablas**

<i>Tabla 1 Modelo de control interno .....</i>	<i>87</i>
------------------------------------------------	-----------

**Listado de Anexos**

<i>Anexo 1 Formato de cuestionario.....</i>	<i>94</i>
<i>Anexo 2 Información organizativa de la finca cafetera.....</i>	<i>107</i>
<i>Anexo 3 Proceso de producción de café .....</i>	<i>110</i>
<i>Anexo 4 Check List.....</i>	<i>113</i>
<i>Anexo 5 Matriz de identificación y evaluación de riesgos.....</i>	<i>114</i>
<i>Anexo 6 Inventario de Activos .....</i>	<i>115</i>
<i>Anexo 7 Evaluación y análisis del sistema de control interno .....</i>	<i>116</i>
<i>Anexo 8 comunicados.....</i>	<i>118</i>

## RESUMEN

El enfoque principal de la investigación es diseñar una herramienta de control interno adaptable a las pequeñas fincas del sector cafetero del municipio de Pitalito Huila partiendo de las distintas problemáticas que enfrenta el sector a nivel administrativo y operativo debido a la inexistencia de un manual de funciones y de procedimientos que muestren claramente la secuencia a seguir para el buen desarrollo de sus actividades.

Para llegar a ello el trabajo inicio caracterizando las necesidades de control a una muestra de las pequeñas fincas del sector cafetero a través de un cuestionario, el cual da como resultado las deficiencias que tiene el sector frente al sistema control interno mostrando.

En virtud del inconveniente mencionado se tomó como fuente de información y referencia, el Marco Integrado de Control Interno, (Modelo COSO III), con el fin de conocer el sistema, sus características, objetivos, componentes y principios, para lograr una adaptabilidad dicho marco a la actividad cafetera de la población de estudio, asociando cada principio con el contexto organizacional de la finca se concluye que las fincas cafeteras del municipio de Pitalito Huila si tienen necesidad de control frente a un sistema que permita una optimización de recursos y que le ayude a un cumplimiento de objetivos y crecimiento continuo.

**Palabras claves:** control interno, sector cafetero, fincas del sector cafetero, necesidades de control, optimización de recursos.



## ABSTRACT

The main focus of the research is to design an internal control tool adaptable to small farms in the coffee sector of the municipality of Pitalito Huila, based on the different problems faced by the sector at an administrative and operational level due to the lack of a manual of functions and procedures that clearly show the sequence to follow for the proper development of their activities.

To achieve this, the work began by characterizing the control needs of a sample of the small farms of the coffee sector through a questionnaire, which results in the deficiencies that the sector has compared to the internal control system showing.

By virtue of the aforementioned inconvenience, the Integrated Internal Control Framework (COSO III Model) was taken as a source of information and reference, in order to know the system, its characteristics, objectives, components and principles, in order to achieve adaptability of said framework to the coffee activity of the study population, associating each principle with the organizational context of the farm, it is concluded that the coffee farms of the municipality of Pitalito Huila do need to control against a system that allows optimization of resources and helps them to a fulfillment of objectives and continuous growth.

**Keywords:** internal control, coffee sector, farms in the coffee sector, control needs, optimization of resources.

## 1. INTRODUCCION

La presente investigación tiene como tema principal el sistema de control interno, el cual es de suma importancia para la estructura administrativa y operacional de una organización, ya que éste busca asegurar la confiabilidad de los recursos, la eficacia en las operaciones y el cumplimiento de políticas, leyes y reglamentos. Dicho sistema de control interno se pretende adaptar a las fincas cafeteras del municipio de Pitalito, tomando como objeto de estudio las pequeñas. Las cuales son una organización de manejo empresarial orientada hacia los mercados ofrecidos por el sector agropecuario Vélez (2010), específicamente dedicadas a la caficultura. Otro tema de estudio es la necesidad de control la cual es mayor cuando las empresas se ven enfrentadas a corrientes de cambios continuos, a las nuevas tecnologías, son algunas de las causas que con llevan a la realización de mejoras, situaciones que por lo general no se planean Flores (2006), y lo que se trata de conocer es como se presentan estas necesidades en la finca cafeteras.

Dado que las problemáticas que giran entorno de la actividad cafetera son variadas y en constante cambio, poniendo a prueba el sostenimiento de las fincas; que abarca distintos factores como los económicos, sociales, culturales, ambientales, climáticos, y demás que afectan directa o indirectamente.

Llevando esta problemática a la investigación es atractivo conocer de ante mano las necesidades de control, lo cual nos da la importancia que tiene el control interno para priorizar dichas necesidades dentro de las fincas cafeteras. Además, de desarrollarlo en un ambiente académico que fortalece y apropia los conocimientos en el tema.

Se enfocó el trabajo en diseñar un modelo de control interno adaptable a pequeñas fincas del sector cafetero del municipio de Pitalito Huila. Siendo este su finalidad principal, elaborar un sistema adecuado de control interno que proporcione una herramienta para el

fortalecimiento de sus actividades y procesos cotidianos. Pero para llegar a este punto, se fijan tres objetivos, caracterizar las necesidades de control presentes en las pequeñas fincas del sector cafetero del municipio de Pitalito Huila, identificar los componentes de control interno requerido para las fincas del sector cafetero (modelo COSO III), y plantear un modelo de sistema de control interno adaptable a las pequeñas fincas del sector cafetero del municipio de Pitalito Huila.

El punto de partida se da abordando a la muestra de pequeños caficultores con un cuestionario, el cual permite determinar las necesidades de control que ellos presentan; dando un enfoque cualitativo encaminado a describir la situación objeto a la investigación. Se estructura dicho cuestionario en cuatro partes, la primera, consultando los conocimientos básicos y objetivos establecidos en la finca, segunda, preguntas relacionadas con el personal de la finca, tercera, la organización del personal en la finca, y cuarta actividades relacionadas con la producción.

Seguido a esto, se toman los conceptos, definiciones, objetivos, componentes y principio del control interno, tomando como fuente Marco Integrado de Control Interno Modelo COSO III, Manual del Participante por C. P. Rafael González Martínez, dando la base para desarrollar el modelo como principal producto de la investigación.

Una vez analizada la información, los investigadores desarrollan el modelo del sistema de control interno adaptable a las pequeñas fincas cafeteras. Teniendo en cuenta las necesidades de control y el modelo COSO III, se toma cada componente del control interno y sus principios y se llevan al contexto de la finca; los cual genera el modelo aplicable a estas fincas y una serie de formatos que facilitan la implementación.

Para realizar esta propuesta de manual de control interno se parte de la necesidad administrativa que tiene todo ente económico en cuanto se trata de salvaguardar sus

recursos. Chiavenato, (2004) afirma que un departamento que no aplique controles internos adecuados, puede correr el riesgo de tener desviaciones en sus operaciones, y por supuesto las decisiones tomadas no serán las más adecuadas para su gestión e incluso podría llevar al mismo a una crisis operativa, por lo que se debe asumir una serie de consecuencias que perjudican los resultados de sus actividades. Siendo las cosas así, resulta claro, que dichos cambios se pueden lograr implementando y adecuando controles internos, los cuales sean capaces de salvaguardar y preservar los bienes u otros instrumentos tangibles e intangibles de un departamento o de la institución.

Se tiene de este trabajo que la caficultura en la población de estudio presenta necesidades de control en todos sus niveles, los encargados de liderar los procesos en las fincas tienen de forma empírica indicios de control que permiten sobrellevar las actividades. Tomando el sistema de control interno modelo COSO III se concluye que resulta fácil adaptarlo a este tipo de organización, y lo más importante es que tiene impacto tanto en la caficultura, como en el sector agrícola y pecuario.

## **2. OBJETIVOS**

### **2.1 OBJETIVO GENERAL**

Diseño un modelo de control interno adaptable a los pequeños productores del sector cafetero del municipio de Pitalito Huila.

### **2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- caracterizar las necesidades de control que requieren las fincas de pequeños productores del sector cafetero en el municipio de Pitalito Huila.
- Identificar los componentes de control interno requeridos para las fincas del sector cafetero (Modelo COSO III).
- Plantear el modelo de control interno aplicable a las fincas de pequeños productores del sector cafetero.

### 3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Como bien se sabe el departamento del Huila es el mayor productor de café de Colombia, esto se ha logrado tras años de crecimiento gracias al esfuerzo de los productores y de las instituciones que se vinculan a los procesos cafeteros. Según Noelia Cigüenza Riaño del periódico La República, Huila es el departamento líder cafetero con 16% del área cultivada, en su publicación muestra datos acerca de la caficultura colombiana en la década desde el 2008 hasta el 2018, mostrados por la federación nacional de cafeteros de Colombia, en la que además se refleja que dicha área cultivada corresponde a más de 146.000 hectáreas Cigüenza (2019). Sin duda alguna el café del departamento del Huila no solo se caracteriza por su cantidad de producción, sino por su calidad. Calidad que se consigue por factores que desde la germinación y hasta el consumo final influyen dando una característica al producto.

En el departamento del Huila, el café es considerado el producto más importante, a nivel nacional durante últimos años, el café recobró una participación del 20% dentro del PIB de todo el sector agrícola Muñoz (2014). El sector cafetero en el Huila ha sido vital para el empleo, el crecimiento económico, el desarrollo comercial, las finanzas públicas y la distribución del ingreso en nuestro departamento. El dinamismo y expansión del sector cafetero impulsó el crecimiento de estos sectores y se constituyó en una poderosa fuerza generadora de desarrollo regional Quiroga (2017).

La Caficultura del Departamento del Huila es desarrollada por más de 68 mil caficultores en 35 municipios cafeteros de los 37 que conforman el total del departamento, es decir el 94.6%; constituyéndose en la principal fuente de ingreso para más de 274 mil personas en el sector rural. Por ser intensiva en mano de obra, es la actividad agropecuaria que más empleos genera en el departamento (Comité Departamental de cafeteros del Huila, 2018).

Más específico en el municipio de Pitalito ubicado al sur del departamento del Huila, comenzó a forjarse como emporio cafetero cuando los comités apoyados por la Federación Nacional de Cafeteros comenzaron a apostarle a la tecnificación en 1980, pues anteriormente, “era una caficultura de huerta y muy cerrada”, cuenta Javier San Juan, productor de café del municipio de Pitalito Huila (Bonilla, 2018).

Según el plan de desarrollo departamental el 96% de los caficultores son pequeños propietarios de cultivos con tamaño promedio de 1,5 has los cuales aportan el 81% de la población huilense, el 88% de la población rural del Huila, dedica y/o participa de la producción de café y la actividad genera 28,6 millones de jornales, equivalentes al 74% de la mano de obra que requiere del sector agropecuario (Asamblea Departamental del Huila, 2020).

Javier San Juan también afirma que una de las ventajas por la cual Pitalito es el primer productor de café en Colombia, es estar en el macizo colombiano, además de estar cerca a los nevados que, al emitir sus cenizas, estas se fijan en los suelos dándole las características de sabor y aroma al café (Bonilla, 2018).

Gracias a los estudios de los mismos caficultores, se logró vencer el miedo a mejorar la producción e identificar el ‘Valle de Laboyos’, como se denomina al municipio, como uno de los suelos más aptos para la siembra del café (Bonilla, 2018).

Conocemos entonces que en Pitalito la caficultura ha adelantado procesos de mejora en la caficultura, llegando a ser de las principales actividades económicas no solo del municipio sino de toda la región sur del Huila. Pero llegando a analizar cada unidad productora de café, todos estos procesos tienen una distinción dependiendo del nivel de tecnificación que tiene la unidad productiva, la finca, o la empresa del sector; encontrando formas de labor artesanal propia de la caficultura campesina en el país, o con procesos tecnificados donde logran darle

a la actividad cafetera un enfoque de valor agregado y de eficiencia. Las pequeñas empresas del sector cafetero no cuentan con una organización sistemática adecuada, por lo tanto, deben ir en busca de la optimización de recursos, con calidad para alcanzar una gestión financiera y administrativa que dé como logro mejores niveles de productividad competitivos.

El sector ha tomado gran fuerza en el mercado mundial, así como una mayor responsabilidad social y ambiental en productores y comercializadores. Lo cual permite que se pueda implementar medidas que mejoren las condiciones de crecimiento; con un enfoque desde una perspectiva de evolución, buscando una extraordinaria oportunidad para abrir un enriquecedor, útil y necesario diseño sistematizado que le permita al sector cafetero actuar de acuerdo al entorno mundial del mercado al que se enfrenta en la actualidad buscando la manera de involucrar en este estudio la ventaja competitiva de calidad.

A pesar de esto, los productores cafeteros cada vez se enfrentan a duros retos que ponen a prueba sus destrezas para dar sostenimiento a su actividad. Estas dificultades son mayormente representadas por la debilidad o bajo precio de la carga del café y por los altos costos en insumos y fertilizantes, cabe agregar que la mano de obra ha ido escaseando y se ha vuelto más exigente. De igual manera sucede con empresa de iguales características, microempresas, pequeñas y medianas empresas, que se dedican a diferentes actividades económicas, y que pasan de igual forma por situaciones que dificultan un normal funcionamiento, altibajos en sus ventas, aumentos en costos, en fin, empresas que son abundantes y “se han convertido en el motor de la economía, no sólo por su abundante participación sino porque aportan al sostenimiento económico y social del país” (Angulo, 2010).

Sin embargo la economía es inestable por la volatilidad de los precios en los mercados, es el resultado de las variaciones en la relación entre oferta y demanda y es causada



principalmente por las variaciones climáticas Potts, Fernández y Wunderlich (2010), con aumento de temperatura, la alteración en las lluvias, las plagas y enfermedades, la falta de maquinaria para la limpieza de sus cultivos que por sus laderas empinadas no lo permiten y obligan a realizarlos de manera manual, menos manos para el mantenimiento de las fincas también agrava la amenaza de plagas del café como la roya y la broca que pueden reducir la cosecha.

la mayoría de los pequeños caficultores son empíricos y no manejan ninguna forma de administración al momento de adecuar, producir y realizar el beneficio del café; puesto que, en la caficultura los que más se presenta es baja utilización de elementos e instrumentos de Administración Rural, tales como: contabilidad, planillas de jornales, registros, flujo de fondos, planificación de mercados en diversificación, programación de renovación de cafetales y cronograma de actividades. Teniendo como aspecto común, la falta de interés por la administración, los productores prefieren manejar ese tema como hasta ahora se ha manejado (López y Ramírez 1992)

La economía cafetera campesina y a la economía cafetera empresarial, se busca mejorar y para este es necesario hacer un análisis que permita la interacción con diferentes factores de crecimiento, para lograr una transformación productiva en la economía campesina del departamento del Huila contando actualmente que son la base del sector cafetero.

Los responsables de que el sector crezca son los productores, primeramente, pues de ellos parte la actividad cafetera; sin embargo, solo algunos tienen organizadas sus unidades productivas derivados de certificaciones, pero algunos de ellos no estructuran los procesos y las funciones, no organizan presupuestos, ni fijan los objetivos y las metas, es decir, más que ser dueños o productores de café, no ven el rol de gerente en sus fincas. Esto trae consigo la necesidad de llevar a este tipo de fincas un sistema que, de mejoras tanto a nivel operativo

como administrativo y financiero, y logre finalmente dar sostenibilidad a estas. El sistema que podría llevarse a cabo sería el de control interno, pues más que valorar los riesgos, asesora y acompaña a la administración y fomenta el ambiente de control, funciones esenciales para acompañar a las empresas del sector cafetero.

Conocemos de antemano que el Control Interno comprende el plan de organización y todos los métodos y medidas en un negocio para salvaguardar sus bienes, verificar la exactitud y seguridad de los datos de contabilidad, desarrollar la eficiencia de las operaciones y fomentar la adhesión a la política administrativa Téllez (2004); y además sabemos que el tamaño de la empresa no le va restar importancia, pues en cualquiera se puede implementar. Es por eso que se decide diseñar un modelo de control interno aplicable a los pequeños productores del sector cafetero del municipio de Pitalito Huila.

En todas las entidades es necesario establecer el control, siendo este un elemento del proceso administrativo, que incluye actividades que garantizan que las operaciones reales coincidan o se cumplan con lo planeado, teniendo como propósito alcanzar metas con planes estratégicos establecidos que llevan a la organización a lograr los objetivos, tomar decisiones y mejorar los resultados (Valda, 2018).

Cuando el control hace parte de los procesos de las organizaciones los resultados tienden a ser los planeados, dando un enfoque de eficiencia y calidad; al llevarlo a los procesos de las fincas cafeteras, las ventajas en eficiencia operativa mejorarían, pues partirían de unos procesos estructurados, con roles definidos, manuales acordes y a una constante verificación de cumplimiento, lo cual permite que las entidades generen un mejor resultado y determinen la orientación hacia las áreas críticas de la organización generando control de manera constante (Ruiz y Hernández, 2007).

Todo lo anterior, nos lleva plantear la siguiente pregunta problema:

¿Cómo mejorar el control interno adaptable a los pequeños caficultores del municipio de Pitalito, Huila?

#### **4. ANTECEDENTES**

El control interno se origina después del nacimiento de la contabilidad mediante el manejo de la partida doble, y posterior a ello en la revolución industrial cuando surge la necesidad de controlar las operaciones, tanto que estas son parte fundamental en el plan de las organizaciones que adopta la Administración de una empresa, al igual que los procedimientos y métodos operacionales y contables, para lograr los objetivos que se puedan proyectar, buscando mantenerse informado de la situación de la empresa, coordinar sus funciones eficientemente y asegurarse que se pueda operar conforme a lo establecido (Ríos, 2017).

Colombia ha sido un actor líder en el mercado cafetero internacional durante mucho tiempo. El arreglo institucional de la FNC le permitió al país enfrentar fallas de mercado y posicionar el café colombiano en un segmento de alta calidad, lo cual tenía sentido dadas las características del resto de la oferta y la demanda de aquellos tiempos, cuando el mercado era mucho menos diferenciado y sofisticado que el actual (Murillo, 2017).

Colombia es una economía emergente, que basa su economía en la producción de bienes pertenecientes al sector primario. Dicho sector colombiano se caracteriza por la diversidad de cultivos transitorios y permanentes (Quiroga, 2017).

De acuerdo a lo anterior la responsabilidad principal en la aplicación del control interno debe estar siempre en cabeza del núcleo administrativo con el fin de que exista un compromiso real, presente en todos los niveles de la empresa, por tanto, se busca la adecuada evaluación del sistema con el fin de garantizar la existencia, actualización y eficiencia de la organización (Ríos, 2017).

No obstante, lo anterior, sobre el conocimiento global histórico del tema, hace que se pueda supervisar y mejorar el sistema de control interno de las pequeñas y medianas empresas. El desconocimiento en el área de Control Interno obedece principalmente a que las empresas no cumplan o no implementen un modelo adecuado para mejorar el manejo de recursos, impuestos, utilidades, entre otros, ubicando el Control en un segundo plano en la planeación administrativa de las empresas: “Diseño de Control Interno para la pequeña y mediana empresa” (Ríos, 2017).

La Caficultura es una actividad de pequeños propietarios (Comité de Cafeteros del Huila, Oficina SICA). De acuerdo al comité de cafeteros del Huila, desde la oficina de SICA, el 96% de los productores del Departamento, tienen cafetales inferiores a las 5 hectáreas; su tamaño promedio es de 1,4 hectáreas. Recientemente, el sector cafetero está enfrentado una de las peores crisis de su historia causada por los altos porcentajes de infestación por roya y a esto se le suma la baja cotización del grano en bolsa. Esto ha causado resultados devastadores que ha provocado detrimentos importantes en el bienestar de los cafeteros. En términos reales, entre 2010 y 2011, los porcentajes de roya del café alcanzaron los más altos niveles; la última evaluación en el departamento del Huila, realizada por Cenicafé a través del servicio de extensión, arrojó unos niveles de infestación de la enfermedad del 52%, frente a los presentados durante los últimos años.

Hoy por hoy, el café se caracteriza por ser cultivo permanente nacional por excelencia, que llegó a Colombia en 1730 cuando los jesuitas trajeron el grano. La historia señala que las semillas de café llegaron por el oriente del país, portadas por algún viajero desde las Guayanas y a través de Venezuela (Quiroga, 2017).

Se dice que los primeros cultivos de café crecieron en la zona oriental del país y en el año 1835 se dio lugar a la primera producción comercial y los registros muestran que los

primeros 2.560 sacos se exportaron desde la aduana de Cúcuta, en la frontera con Venezuela. Como bien se sabe el sector cafetero es el motor de desarrollo rural dentro de la economía colombiana; el país se encuentra posicionado como el tercer productor a nivel mundial con un (9%), tras Brasil (30%) y Vietnam (19%). Entonces, ¿de dónde viene su fama? No tanto de la cantidad, sino de la calidad del café. Las condiciones ambientales juegan a su favor, además que los procesos de cultivo, selección y elaboración son muy meticulosos, por lo que podemos decir que Colombia produce el mejor café del mundo. Como sabes, hay diferentes tipos de café, el que se cultiva aquí es 100% arábica (Quiroga, 2017).

El sector cafetero establece dimensiones a nivel social y, por consiguiente, se encuentra la imposibilidad de mirarlo desde una óptica puramente económica. Sin duda, buena parte de la producción cafetera tiene un importante potencial para competir en el mercado internacional y doméstico, pero, no es menos cierto, que una alta proporción de la caficultura debe mirarse desde una óptica social por cuanto ofrece a miles de campesinos en condiciones de alta vulnerabilidad una de las pocas opciones viables para su sostenimiento (Ortega, 2014).

El sector cafetero, es la principal fuente “jalonadora” de la económica colombiana, puesto que el café no solo trae beneficios netamente económicos, sino que también proporciona beneficios sociales brindándole educación, vivienda y estudio a las familias caficultoras, Sin embargo, no se cultiva café en toda Colombia, y no todo el café que se cultiva es igual. Por ejemplo, los departamentos que forman el Eje Cafetero (Caldas, Quindío y Risaralda) hacen parte del sector cafetero en el país, como también en los últimos años se han destacado por su excesiva forma de producir café son las zonas del sur del país, como lo son Huila, Cauca o Nariño que se han logrado ver como uno de los mejores sectores por su calidad en café especial y su buena producción y transformación del mismo (Quiroga, 2017).

Siendo el sector cafetero importante para la contribución del PIB, es importante recuperar la situación del mercado del café por medio de programas que incluyan todas los factores que no se han desarrollado de manera conveniente para la economía del país. La sostenibilidad del café es sumamente importante, ya que consolida ciertas áreas importantes del país como el área económica, social y ambiental. De esta manera se puede decir que la producción del café es sostenible cuando genera un bienestar en todos sus aspectos (Karen, 2018).

Por lo tanto, es por esta razón que las medianas y pequeñas fincas del sector cafetero del municipio de Pitalito Huila están prácticamente viéndose en la obligación de buscar la metodología para poder implementar un modelo de control que les permita un crecimiento a nivel empresarial de forma organizada, ya que si muy bien sabemos el sector cafetero es uno de los mayores productores y comercializadores a nivel del departamento y a nivel mundial (Sanín, 2017).

## **5. JUSTIFICACION**

En la actualidad las empresas han adoptado estrategias que permiten facilitar los criterios y conceptos de auditoría interna haciéndolos específicos para este sector empresarial; es importante entender la implementación de un modelo de control interno tanto en sector público como en el sector privado, este planteamiento favorece la acción presupuestal, los controles de gastos, los requerimientos o los compromisos legales, las organizaciones requieren de una gestión administrativa y financiera, las cuales ayudarían a la realización de los objetivos planteados.

Arango, (2013), indica que la falta de compromiso y responsabilidad por parte de la alta gerencia de las organizaciones en la implementación de los modelos de control interno MECI (sector público) y COSO (sector privado), se ve la necesidad de analizar las ventajas que ofrece su implementación no solo en la obligatoriedad de ley, como es en el caso del MECI, sino en los beneficios propios a corto, mediano y largo plazo en temas de control, gestión y trazabilidad de la organización.

Aunque la aplicación de los principios financieros sean los mismos para todas las empresas, no importando la actividad a la que se dediquen, cada empresa requiere un sistema adecuado a las necesidades; de ahí que este sistema incluye el análisis y control de elementos primordiales del costo, los registros y los informes específicos para poder suplir las necesidades de mejorar la información contable – financiera de los pequeños productores dedicados a la actividad cafetera (Martínez y Trujillo 2014).

El desarrollo de la presente investigación busca atender la necesidad que se presenta en las fincas cafeteras a nivel administrativo. Dando como posible solución una administración de control; Para que el caficultor vea el resultado de la aplicación del modelo como una herramienta y un punto de partida para implementar el control en los procesos de sus fincas.

Es por ello que este proyecto se basa en diseñar un modelo de control interno adaptable a los pequeños productores del sector cafetero del municipio de Pitalito Huila.

## 6. MARCO CONCEPTUAL

### 6.1 CONTROL INTERNO

El control interno es un instrumento de gestión que se emplea para proporcionar una seguridad razonable de que se cumplan los objetivos establecidos por la entidad, para esto comprende con un plan de organización, así como los métodos debidamente clasificados y coordinados, además de las medidas adoptadas en una entidad que proteja sus recursos, propenda a la exactitud y confiabilidad de la información contable, apoye y mida la eficiencia de las operaciones y el cumplimiento de los planes, así como estimule la observancia de las normas, procedimientos y regulaciones establecidas. La eficacia de la estructura de control interno, revisión y actualización constante es una responsabilidad de todos los directivos de la entidad (Bacallao, 2009).

En el año 1992 se publica en los Estados Unidos de Norteamérica, el Informe COSO que define al control interno como: Proceso efectuado por el consejo de administración, la dirección y el resto del personal de una entidad, diseñado con el objeto de proporcionar un grado de seguridad razonable en cuanto a la consecución de objetivos dentro de las categorías, eficacia y eficiencia de las operaciones, fiabilidad de la información financiera, cumplimiento de las leyes y normas que sean aplicables (Coopers y Librand, 2007).

### 6.2 NECESIDADES DE CONTROL

Uno de los principales propósitos de la gestión empresarial es implementar diversos procedimientos de control interno mitigando las necesidades que puedan surgir, el objetivo más importante es asegurar la posibilidad de una conducción ordenada y adecuada de la empresa, generando así una visión hacia el futuro, donde las organizaciones demuestran la capacidad de respuesta ágil y rápida adaptándose a los cambios.



Según (Lozano y Tenorio, 2015) para la gestión administrativa moderna, el comprender de forma adecuada la importancia de un Sistema de Control Interno se constituye en un factor clave en el objetivo de utilizar de forma eficiente y eficaz los recursos disminuyendo las pérdidas por diversas causas como desvíos y despilfarros, fraudes; (Aguirre y Armenta, 2012) consideran que todas las empresas deben tener un adecuado control interno, debido a que gracias a su correcta gestión también se puede evaluar la calidad de la tarea administrativa.

### 6.3 MODELO COSO III

El control interno ayuda a las entidades a lograr de manera eficiente y eficaz, cada una de sus funciones y operaciones con el fin de mantener y mejorar su rendimiento este cuenta con tres categorías de objetivos las cuales permiten a las organizaciones llevar a cabo sus funciones. los objetivos son operativos, de información y de cumplimiento, comprendido así mismo con una serie de componente y principios: (Coopers y Librand, 2007).

- Entorno de control
- Evaluación del riesgo
- Actividades de control
- Información y comunicación
- Supervisión y seguimiento

Cada uno de los elementos que conforman el sistema de control interno se adecua de acuerdo a la organización que lo implemente, de esta manera al entorno que corresponda y generando efectividad a cada una de las operaciones realizadas por la entidad de acuerdo al uso que le de la administración.

El Control interno comprende el plan de organización y todos los métodos y medidas coordinadas adoptadas dentro de una empresa para salvaguardar sus bienes, comprobar la exactitud y la veracidad de los datos contables y promover la eficiencia operante.

(Alvarado y Tuquiñaqui, 2011)

### 6.3.1 OBJETIVO DEL CONTROL INTERNO

Existe una relación entre los objetivos de una entidad con el control interno ya que este sistema permite el aseguramiento de lo planteado, y el cumplimiento de los mismos, logrando identificar los riesgos que en dado caso se puedan presentar; y en determinado momento impedirá el desarrollo de las metas propuestas; la protección de los activos es fuente principal del buen manejo de una organización, lograr promover la eficiencia y eficacia en cada uno de los procedimientos que sean necesarios para obtener una mejora continua (Alvarado y Tuquiñaqui, 2011)

### 6.3.2 IMPORTANCIA DEL CONTROL INTERNO

Todas la entidades u organizaciones deben manejar un sistema de control interno que les permita el debido cumplimiento de las operaciones y actividades propuestas, con el fin de poder realizar un seguimiento constante del buen desarrollo de lo planteado, teniendo en cuenta que por medio de un sistema de control interno es más fácil poder identificar cualquier tipo de error y fraude y con ellos determinar su debida corrección en su momento.

## 7. MARCO NORMATIVO

En las entidades públicas del país el sistema de control interno se incorpora de forma obligatoria dentro de su estructura organizativa. Desde la constitución política de Colombia de 1991, el control interno ha tomado importancia, puesto que en el artículo 209 señala que

para “la administración pública, en todos sus órdenes, tendrá un control interno...”; además, obliga en el artículo 269, a las autoridades competentes a diseñar y aplicar los métodos y procedimientos del control interno, en las entidades públicas.

En la ley 42 de 1993, se reglamenta la organización del sistema de control financiero y los organismos que lo ejercen, la cual señala que la evaluación del control interno se puede aplicar para el ejercicio del control fiscal, entre otros.

La Ley 87 de 1993 define el Sistema de Control Interno como "El sistema integrado por el esquema de organización y el conjunto de los planes, métodos, principios, normas, procedimientos, y mecanismos de verificación y evaluación adoptados por una Entidad, con el fin de procurar que todas las actividades, operaciones y actuaciones, así como la administración de la información y los recursos, se realicen de acuerdo con las normas constitucionales y legales vigentes dentro de las políticas trazadas por la dirección y en atención a las metas y objetivos previstos.

atención a las metas y objetivos previstos.

- FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA: ESTATUS

#### OBJETO Y FUNCIONES

ARTÍCULO 3. La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia tiene por objeto orientar, organizar y fomentar la caficultura colombiana y propender porque sea rentable, sostenible y mundialmente competitiva, procurando el bienestar del productor de café a través de mecanismos de colaboración, participación y fomento ya fuere de carácter social, económico, científico, tecnológico, ambiental, industrial o comercial, buscando mantener el carácter de capital social estratégico de la caficultura colombiana.

ARTÍCULO 4. Son funciones de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia para el cumplimiento de su objeto:

- a) Defender los derechos de los productores de café de Colombia, y representar sus intereses.
- b) Procurar que las políticas macroeconómicas y sectoriales del Estado beneficien al productor del café.
- c) Estructurar programas y proyectos para que los productores de café alcancen niveles de competitividad que les permitan mantener un adecuado nivel de vida, promoviendo, entre otros, programas de desarrollo económico, educativo, social y de complementación del ingreso del productor de café.
- d) Celebrar convenios o contratos con el Gobierno Nacional, Departamental o Municipal y con otras entidades de carácter público o privado, nacionales o internacionales, aunando esfuerzos encaminados a la gestión, administración, ejecución y manejo de programas de inversión, obras, proyectos, impuestos, normas, controles, prestación de servicios, publicidad y, en general, sobre todo lo que tienda a beneficiar al productor de café.

En el año 2005, se expide el decreto 1599, el cual da desarrollo a las normas generales señaladas en la ley 87 de 1993; y por el cual se adopta el Modelo Estándar de Control Interno para el Estado Colombiano, MECI 1000:2005.

En otros países, se ha tomado e implementado este sistema cuya adopción trata de fortalecer sus instituciones, por ejemplo, en Cuba, dada la necesidad de una definición única de Control Interno, se traza la tarea, fundamentalmente en los Ministerios de Finanzas y

Precios y el, ya extinto, Ministerio de Auditoría y Control de Cuba, y mediante la Resolución No. 297/03 del Ministerio de Finanzas y Precios, se establece la definición Control Interno como un proceso integrado a las operaciones efectuado por la dirección y el resto del personal de una entidad para proporcionar una seguridad razonable al logro de sus objetivos (la precitada resolución fue derogada por la Resolución No.117/2011 de este propio Ministerio).

- Ley General Ambiental de Colombia LEY 99 DE 1993 (diciembre 22) Por la cual se crea el Ministerio del Medio Ambiente, se reordena e 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.
- Constitución política de Colombia 1991

DE LOS PRINCIPIOS FUNDAMENTALES ARTÍCULO 8°. Es obligación del Estado y de las personas proteger las riquezas culturales y naturales de la Nación.

ARTICULO 79. Todas las personas tienen derecho a gozar de un ambiente sano. La ley garantizará la participación de la comunidad en las decisiones que puedan afectarlo.

Es deber del Estado proteger la diversidad e integridad del ambiente, conservar las áreas de especial importancia ecológica y fomentar la educación para el logro de estos fines.

ARTICULO 80. El Estado planificará el manejo y aprovechamiento de los recursos naturales, para garantizar su desarrollo sostenible, su conservación, restauración o sustitución. Además, deberá prevenir y controlar los factores de deterioro ambiental, imponer las sanciones legales y exigir la reparación de los daños causados.

Así mismo, cooperará con otras naciones en la protección de los ecosistemas situados en las zonas fronterizas.

DE LOS DEBERES Y OBLIGACIONES ARTICULO 95. La calidad de colombiano enaltece a todos los miembros de la comunidad nacional. Todos están en el deber de engrandecerla y dignificarla. El ejercicio de los derechos y libertades reconocidos en esta Constitución implica responsabilidades. Toda persona está obligada a cumplir la Constitución y las leyes. Son deberes de la persona y del ciudadano:

NUMERAL: 8. Proteger los recursos culturales y naturales del país y velar por la conservación de un ambiente sano.

- LEY 9 DE 1979 (enero 24) por la cual se dictan Medidas Sanitarias.

## **8. MARCO GEOGRAFICO**

Colombia es un país privilegiado por su biodiversidad, sus riquezas naturales, por su belleza geográfica y ecosistemas, “en cuanto la economía es la tercera más grande de Latinoamérica” es por esto que dentro de su economía “el principal sector es la agricultura que juega un papel muy importante en el desarrollo económico del país, pues es la principal fuente de ingresos del área rural y hace un aporte significativo al avance económico, la mitigación de la pobreza, la seguridad alimentaria y el desarrollo sostenible del país”; por tal motivo en este sector se encuentran los principales productos de exportación de nuestra nación que son el café, el banano, las flores y el azúcar (Dinero, 2020).

Sin embargo “Ningún producto agrícola ha tenido tanta importancia para la economía nacional como el café. Es el único cuya exportación significativa se ha mantenido durante muchos años. Además, las características mismas de su siembra y cultivo, así como su vinculación con la colonización en el occidente del país, contribuyeron en forma definitiva al surgimiento de la industria liviana nacional (Dinero, 2020).

Entre 2010 y 2019 Colombia renovó más de 851.000 hectáreas, casi la totalidad de los cultivos de café, y en 2019 la cifra superó las 850.000 hectáreas, lo que permitió elevar la productividad (Reuters, 2020).

Dentro de los departamentos que se involucran con este cultivo se encuentra el territorio del Huila, enmarcado entre las cordilleras Central y Oriental, presenta una óptima oferta ambiental para la producción de café todo el año, reconocido por la diversidad de sabores en taza. Asimismo, el 96% de los cultivos de café pertenecen a pequeños caficultores y se desarrollan en áreas de menos de tres hectáreas. Por estas razones el Comité ha priorizado sus actividades en la consolidación de grupos asociativos de productores que puedan ofrecer al mercado internacional volúmenes significativos de cafés de alta calidad.

En la actualidad se cuenta con 190 de estos grupos, integrados por más de ocho mil caficultores propietarios de un área sembrada en café equivalente a 16.600 hectáreas y una producción de 200 mil cargas café pergamino seco. Este departamento poco a poco está avanzando en temas de café, tanto que actualmente es el primer departamento productor a nivel nacional, es así como; “es hoy el 'rey' en área de cultivos en Colombia, superando al antiguo Eje Cafetero (Dinero, 2020).

Para la federación nacional de cafeteros en su informe de gestión para el año 2018 establece que por medio de la Gerencia Técnica y el Centro Nacional de Investigaciones de Café (Cenicafé), continuó desarrollando la estrategia “Más agronomía, más productividad” que consiste en promover, mediante el Servicio de Extensión, las mejores prácticas agronómicas para cada lote o cultivo de café. La estrategia abarca ocho prácticas claves para lograr sistemas productivos resistentes, resilientes y rentables: Como resultado de la estrategia integral, se ha dinamizado la renovación anual de los cafetales, cuyo objetivo es Sembrar variedades con resistencia durable a la roya del cafeto.

Al adecuar la luminosidad del cultivo a las condiciones de la zona. Corregir la acidez del suelo ajustándola al cultivo de café. Fertilizar adecuadamente los cafetales. Toda esta dinámica agronómica, que incluye renovación de cafetales con variedades resistentes, menor edad promedio y mayor densidad de siembra, permite a Colombia tener la caficultura potencialmente más productiva de su historia. La edad promedio se redujo a 6,8 años, mientras que en 2010 era de 10,82 años, una reducción de 37% (4 años). La densidad de siembra fue de 5.211 árboles por hectárea en promedio, mientras que en 2010 era de 4.789 árboles, un aumento neto de 407 árboles por hectárea (8,8% más), logro fundamental dado que la densidad es la variable más determinante en la productividad del café.

Los esfuerzos institucionales, derivados de las directrices de los Congresos Cafeteros, han dinamizado la investigación, transferencia y fomento de la adopción de variedades resistentes a la roya, acciones que dan por resultado más áreas sembradas con estas variedades: 81% de los cafetales están sembrados con variedades resistentes, un aumento constante en los últimos años.

En diciembre del 2018, la caficultura colombiana alcanzó los 4.570 millones de árboles de café en más de 877 mil hectáreas, en 600 municipios del país, área distribuida entre 541 mil productores (660 mil fincas). Así, el tamaño promedio de cada finca es de 1,3 hectáreas en café y cada caficultor, en promedio, cultiva 1,6 hectáreas, lo que confirma que la caficultura colombiana sigue siendo de pequeños productores. Del área cultivada en café, para 2018, el 86% correspondió a cafetales tecnificados jóvenes, 13% a tecnificados envejecidos y solo 2% a caficultura tradicional, gracias en buena medida al esfuerzo en los últimos años de los propios caficultores, con el apoyo del Servicio de Extensión de la FNC, con 12 mil hectáreas de nuevas siembras. 82 mil hectáreas renovadas y 75 mil hectáreas anuales se han renovado en los últimos 5 años.



El Huila cuenta con 147 mil ha con una edad promedio de 5,4 años, una densidad de 5.328 árboles por hectárea, 71% en variedades resistentes, 90% de los cafetales son jóvenes (hasta 8 años) y durante 2018 se renovaron 15.264 hectáreas (Vélez, 2019).

El café del Huila se cultiva en el sur de la Región Andina por comunidades campesinas en 35 municipios, los cuales albergan más de 83.000 familias que cultivan 144.895 hectáreas de café arábico de las variedades Castillo, Colombia, Caturra, Típica, Borbón y Tabí (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2020).

Desde el 16 de abril de 2013, nuestro café cuenta con '**Denominación de Origen**' y se caracteriza por tener una *impresión global balanceada, con notas dulces, acidez y cuerpo medio/alto, fragancia y aroma intenso*, con sensaciones frutales y acarameladas

- **REGIÓN CENTRO:** Conformada por 16.528 familias cafeteras en 7 (Altamira, Garzón, Gigante, Guadalupe, Pital, Suaza, Tarqui) municipios del centro del Departamento donde se cultivan cerca de 28.973 hectáreas de café, caracterizadas por su alta tecnificación y productividad. Son cafés considerados de altura porque en promedio se ubican a 1.600 msm. Su perfil en taza se caracteriza por poseer una fragancia y aroma expresiva flora, un sabor a frutas y con notas a caramelo, acidez cítrica y un cuerpo redondo cremoso, balanceado y limpio.
- **REGIÓN NORTE:** Aquí se cultivan 31.598 hectáreas de café en 13 municipios (Aipe, Algeciras, Baraya, Campoalegre, Colombia, Hobo, Iquira, Neiva, Palermo, Rivera, Santa María, Tello, Teruel, Villa vieja, Yaguará) entre esos la capital Departamento del Huila. Son 16.133 caficultores los que cosechan en esta sub región donde su café se caracteriza en taza por su fragancia y aroma aromático y cítrico, sabor con notas cítricas, panela, frutos rojos y chocolate amargo; con una acidez media y un cuerpo medio cremoso.

- **REGIÓN SUR:** Este café es cultivado y cosechado en 10 municipios (Acevedo, Elías, Isnos, Oporapa, Palestina, Pitalito, Salado blanco, San Agustín, Timaná), por 39.698 familias campesinas entre el nacimiento del río Magdalena, afluente más importante del país, lo que genera una particularidad en su condición climática. En esta sub región, se encuentran ubicados los dos municipios con mayor área sembrada de café en Colombia, Pitalito y Acevedo. En taza se caracteriza por una fragancia y aroma a chocolate, buen dulzor y frutos rojos, notas frutales, flor de café, acidez media alta y un cuerpo medio balanceado.
- **REGIÓN OCCIDENTE:** En esta región el café es cultivado y cosechado por 11.880 familias con influencia indígena en 5 municipios del oriente del Departamento ( La Argentina, La Plata, Nátaga, Pícol, Tesalia), con un área cafetera de 18.053 hectáreas. Esta zona se destaca por tener su cosecha durante el primer semestre del año y por tener una fragancia y aroma cítrico y flora, un sabor con notas agrídulces, cítricas y a frutos amarillos, una acidez media y un cuerpo medio cremoso, balanceado con residual persistente.

El 2016 para el Huila fue un buen año económicamente hablando. A pesar de la coyuntura mundial, donde las sensaciones fueron de estancamiento, el Departamento presentó un crecimiento en su economía del 2%, sin embargo, si comparamos con el crecimiento del periodo anterior, este presenta síntomas de desaceleración, pues en 2015 el PIB creció a una tasa del 9%. Este fenómeno se vio influenciado por la baja en los precios del petróleo, ya que esta además de disminuir el ingreso de divisas a la economía nacional y regional, implicó un incremento substancial en la Tasa Representativa de Mercado, TRM. Durante 2016, el PIB del departamental del Huila se vio compuesto en un (15%), Agroindustria.

Para finalizar, la producción de algunos de los bienes estratégicos del Huila presentó mejorías con respecto a 2015. En café, la productividad aumento al orden de 1 Ton/ha, y

significo el 86% del total de las exportaciones del Departamento (valores FOB), donde el principal destino fue U.S.A. En Cacao, la producción incremento en un 10%, y significo el 2% en valores FOB del total de las exportaciones, donde el principal destino fue Bélgica; por último, la piscicultura incremento en 4% las toneladas producidas con respecto a 2015 y significo el 6.3% del total de la entrada de divisas al Departamento (Cámara de comercio de Neiva, 2017).

El municipio de Pitalito está ubicado al sur del Departamento del Huila sobre el valle del Magdalena y en el vértice que forman las cordilleras central y oriental a 1.318 más sobre el nivel del mar y a unos 188 Km de la Capital del Huila. Es considerado la Estrella Vial del Sur colombiano por su localización estratégica, que permite la comunicación con los Departamentos vecinos del Cauca, Caquetá y Putumayo (Alcaldía del municipio de Pitalito, 2017).

El tamaño de su población de acuerdo con el último censo DANE 2005, en total del Municipio es de 109.375 habitantes, distribuidas 64.082 en el área urbana y 45.293 en el área rural.

Pitalito en su territorio limita al Norte con los municipios de Timaná, Elías y Saladoblanco, al Occidente con los municipios Isnos y San Agustín, al Sur con el municipio de Palestina y al Oriente con el municipio de Acevedo (Alcaldía del municipio de Pitalito, 2017), todos ellos potencialmente cafeteros.

Posee importantes fuentes económicas, que están proyectando a Pitalito como el centro de desarrollo del Sur Colombiano alrededor del cual giran muchos de los mercados de nuestro departamento y de los departamentos vecinos como el Caquetá, Putumayo y Cauca; sus principales generadoras de ingresos son el sector Agropecuario, el Comercio informal y la Prestación de Servicios.

Es considerados el primer y mayor productor de café en el País, con 19.335 hectáreas sembradas; reconocidos a nivel Internacional por la Calidad y Posicionamiento de los llamados Cafés Especiales que se comercializan en los grandes mercados mundiales. Además, se posiciona como una gran variedad de productos en frutales de clima frío moderado entre los cuales están: la Granadilla, Mora, Lulo y Golupa.

Es de destacar que el municipio dinamiza la economía local con el servicio de Transporte Público de pasajeros concentrado en la Terminal de Transportes de Pitalito, única en el sur del Huila.

Con respecto al Sector Cafetero, cerca de 10.855 familias derivan su sustento y sus ingresos económicos de esta actividad agrícola, se destaca el posicionamiento de la región a nivel nacional como el nuevo eje cafetero de Colombia, ocupando Pitalito el primer lugar como municipio de mayor producción en el país y no solo en producción, sino que también es la mayor productora de Cafés especiales, lo cual se confirma año tras año en el concurso Taza de la Excelencia (Centro Administrativo Municipal “La chapolera”).

Por otro lado, se tiene la cultura de los habitantes del territorio del valle del Laboyos se caracteriza por el trabajo de la arcilla en alfarería y cerámica, un oficio que se ha mantenido desde las épocas pre colombianas y es un factor constitutivo de la identidad local. Esta tradición artesanal del municipio de Pitalito, constituye uno de los factores identificados como potencial de desarrollo local a partir del fomento de la Industria Cultural.

El elemento principal del concepto de identidad sobre el cual se desarrolle el sector turístico. Cuenta una dotación e infraestructura suficiente para atender a propios y visitantes, con un moderno. Terminal de Transportes, hoteles, restaurantes y el Aeropuerto Contador. La Calidez y hospitalidad de la gente, el aroma a la tradicional guayaba, el verde y rojo de sus cafetales y el exuberante paisaje del Valle del Magdalena y las Cordilleras Central y

Oriental, enmarcaron este territorio, en uno de los mejores destinos de la región (Centro Administrativo Municipal “La chapolera”).

Por su ubicación geográfica hace que Pitalito sea el epicentro en el sur de Colombia como un punto donde convergen visitantes de los departamentos vecinos que hace del comercio del Pitalito tenga auge y un crecimiento exponencial por su calidad y la gran variedad de servicios y productos que se ofrece.

El Municipio cuenta con 3.388 establecimientos comerciales, que prestan una variedad de opciones que van desde servicios, la venta, mantenimiento, reparaciones, hoteles, restaurantes, cafeterías, farmacias, bares discotecas, tabernas, centros comerciales, con ventas al menor y por mayor de una variedad de productos naturales, manufacturados y procesados. cuenta con una plaza minorista que surte al Municipio con los productos de la canasta familiar al igual que establecimientos que prestan en menor escala este mismo servicio como los supermercados, además de tener establecimientos de grandes superficies como el Éxito y el Metro, centros comerciales con la presencia de reconocidas marcas, outlet de marcas reconocidas. En proceso de la construcción de nuevos centros comerciales. Se cuenta con un comercio de artesanía, cafés especiales en establecimientos legalmente registrados (Centro Administrativo Municipal “La chapolera”).

### **8.1 FINCA CAFETERA**

Como uno de los sectores más importantes dentro de la agricultura colombiana, el sector cafetero va creciendo y se reinventa a través del tiempo.

Para tratar de dar una orientación acerca del concepto de empresa cafetera, se debe entender que esta se asemeja a la siguiente definición de empresa agropecuaria: “organización de manejo empresarial orientada hacia los mercados ofrecidos por el sector agropecuario y para los que

busca su permanente mejoramiento. Esto con el fin de lograr la rentabilidad financiera y el bienestar del productor y de su familia” (Vélez, 2010).

## **8.2 PROCESO DE PRODUCCION**

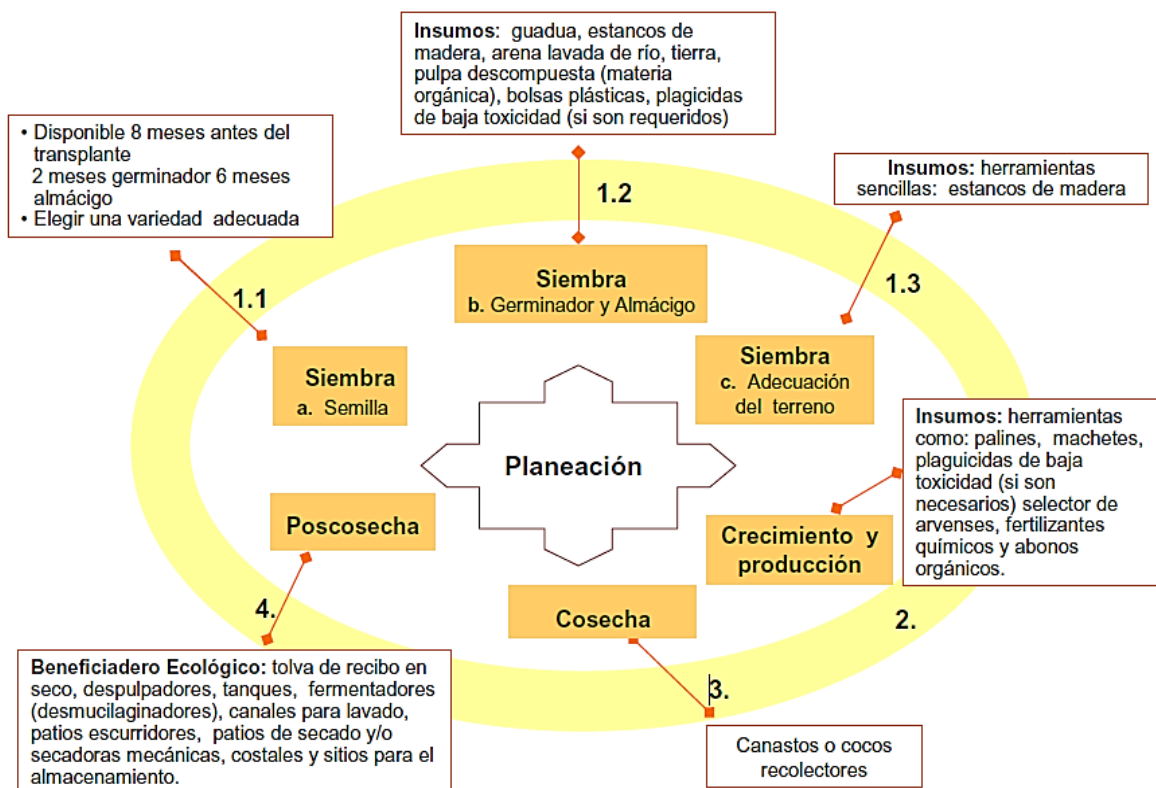
La federación nacional de caficultores de Colombia en su guía tecnológica del cultivo, “proceso productivo y del beneficio del café”, establece las prácticas adecuadas en el cultivo.

Se consideran recomendables en un cultivo de café las siguientes:

- La construcción del germinador: consiste en un cuadro hecho con madera o ladrillos en el cual se siembra la semilla en arena lavada de río con riego permanente.
- La construcción del almácigo: Su finalidad es el desarrollo adecuado y la selección de las plántulas para el establecimiento definitivo del cultivo.
- Preparación del terreno, trazado ahoyado y siembra: En la adecuación del terreno se determina un sistema de siembra y un trazo.
- El control de arvenses: Esta actividad está basada en la selección de coberturas nobles, que permiten la conservación del recurso suelo.
- Establecimiento de sombrío
- La fertilización: El concepto de nutrición para el cultivo del café está enmarcado dentro de lo que se conoce como agricultura sostenible, que es la que optimiza la efectividad de los insumos sin deterioro del medio ambiente, procurando la conservación del suelo y fundamentalmente de su capa orgánica. Comprende las etapas de instalación, establecimiento, crecimiento y producción.
- El control de plagas.
- El manejo de enfermedades.
- La conservación de suelos y aguas.

- Sistema de renovación: Son dos los sistemas de renovación de cafetales: la renovación por zoca y la renovación por siembra. El objetivo es mantener una caficultura joven que pueda ser competitiva en el entorno mundial cafetero.
- El beneficio ecológico y manejo de subproductos: es un conjunto de operaciones realizadas para transformar el café cereza en pergamino seco, minimizando las incidencias frente al medio ambiente, conservando la calidad exigida por las normas de comercialización, evitando pérdidas del producto y eliminando procesos innecesarios, como el consumo excesivo de agua, logrando así, el aprovechamiento de sus subproductos. Lo anterior, en busca de un desarrollo sostenible de la región cafetera colombiana. Este proceso reduce la contaminación producida en más de un 90%.

En la siguiente grafica se resume proceso productivo del café, (Fuente: Federación Nacional de cafeteros):



Grafica 1. Proceso de producción de café

Variedades: Las características físicas y sensoriales del café como la apariencia, el color y el olor del café en pergamino, almendra y tostado, así como las características organolépticas de la bebida que comprenden el aroma, la acidez, el amargo, el cuerpo y el sabor constituyen la calidad del café. También indican no solo la calidad del café, sino que también permiten clasificarlo comercialmente y establecen las características de procesos y cuidados seguidos con el grano desde su cultivo hasta la obtención de la bebida, la calidad del café pergamino seco producido en las fincas de Colombia está influenciada por la variedad sembrada, las condiciones climáticas, el manejo agronómico y fitosanitario del cultivo, además de los controles de cosecha y postcosecha realizados por los caficultores del país (Pérez, 2008).

la variedad Caturra tiene los cogollos de color verde más claro que el resto de las hojas son más redondas, Se comporta muy bien en toda la zona cafetera, Es susceptible a la roya con un área cultivada en el municipio de Pitalito de 11.897 has. (Hectáreas)

La variedad Colombia es muy parecida al Caturra en cuanto a tamaño y forma del árbol, pero tiene resistencia a la roya del cafeto, el cogollo de las plantas es bronceado, La producción es igual o superior a la de Caturra el tipo de grano y la calidad de la bebida son similares a las otras variedades de café arábigo con un área cultivada en el municipio de Pitalito de 3.368 has (hectáreas)

la Variedad Castillo conformada en su mayoría por materiales de porte intermedio y con resistencia a la roya, que poseen excelentes atributos en calidad de bebida, son altamente productivos la cual tiene un área cultivada en el municipio de Pitalito de 4.741 has. (Hectáreas)



Otros tipos de variedades como catimor, supremo, tabí, borbón que abarcan un área restante de 147. (Hectáreas). (Fuente: Acuerdo 022 de 2016).

**Beneficio:** El café colombiano lleva implícita una característica de calidad, asociada al proceso de beneficio húmedo de los frutos, donde se requiere el empleo de agua, que lo enmarca dentro de una categoría conocida como “café suaves lavados”.

Dentro de las categorías destacadas tenemos las siguientes:

**Beneficio ecológico del café sin vertimientos** Es aquel beneficio en el cual se hace un uso racional del agua y se tratan los subproductos como pulpa, mucílago y aguas residuales, de forma que no se generen vertimientos en el proceso. Para ello, los lixiviados generados en el proceso de descomposición de la pulpa se recirculan permanentemente sobre el mismo material, hasta lograr su incorporación completa.

Este beneficio del café presenta, entre otras, las siguientes características:

El despulpado y transporte de la pulpa se realiza sin agua; la eliminación del mucílago se realiza de forma natural o mecánica, utilizando desmucilagadores, lavadores mecánicos o tanques de fermentación como también la transformación de la pulpa se realiza en una fosa, con el área correspondiente a la producción y debidamente techada (Rodríguez et al., 2015).

**Beneficio convencional del café** con este nombre se conoce al proceso que tradicionalmente se ha utilizado en Colombia para transformar el fruto en semilla y en el cual se utiliza agua en las etapas de despulpado, lavado y transporte (del fruto, del café despulpado y del café lavado), con un consumo global cercano a los 40 litros de agua por cada kilogramo de Beneficio tradicional de café (Rodríguez et al., 2015).

Presenta, entre otras, las siguientes características (10): Alto consumo específico de agua 40 L.kg<sup>-1</sup> de café pergamino seco, Alta contaminación orgánica (115 g de DQO por kilogramo de café cereza). Requiere de infraestructura especializada para medianas y grandes producciones (Rodríguez et al., 2015).

**Beneficio ecológico del café** Es un proceso de beneficio de café amigable con el ambiente, que permite obtener cafés con la calidad física y de taza característicos del café de Colombia. Se define como “El conjunto de operaciones realizadas para transformar el café cereza en café pergamino seco, conservando la calidad exigida por las normas de comercialización, evitando pérdidas del producto y eliminando procesos innecesarios, lográndose además el aprovechamiento de los subproductos, lo cual representa el mayor ingreso económico para el caficultor y la mínima alteración del agua estrictamente necesaria en el beneficio”.

**Beneficio por canal de correteo** Este beneficio del café presenta, entre otras, las siguientes características: el despulpado y transporte de la pulpa se realiza sin agua.

La eliminación del mucílago se realiza de forma natural o mecánica, utilizando desmucilagadores, lavadores mecánicos o tanques de fermentación; permite lavar y clasificar el café, con consumo específico de agua inferior a 5 L.kg<sup>-1</sup> de cps.

La transformación de la pulpa se realiza en una fosa, con el área correspondiente a la producción y debidamente techada (Rodríguez et al., 2015).

**Tamaños:** Las fincas cafeteras del Huila son un sistema agrícola, con un grupo de componentes que funciona como unidad de producción dentro del sector agrícola de una región. un sistema de finca cafetera tiene características de estructura y función. Cuentan con características generales de producción, la cual está denominada a el 50% del área de las

fincas que se encuentra la siembra de café, y de manera general un 80% de las fincas cafeteras se encuentra en la siembra y producción lo que nos indica que la agricultura especialmente en el área del café es la más importante generadora de ingresos, ya que el sector, está basado en especial por fincas pequeñas continúan siendo dependientes del café ya que es el cultivo predominante (Pérez, 2008).

El pequeño caficultor: La definición de los términos pequeños agricultores, campesinos pobres, agricultores de subsistencia, marginales rurales, agricultores tradicionales o minifundistas, ha estado sujeta a una amplia discusión y debate. Si bien no existe académicamente una definición que sea de aceptación universal, resulta claro que existen elementos comunes que los caracterizan, y los constituyen como un problema real y complicado para los países en vías de desarrollo.

Los elementos que definen las pequeñas explotaciones tienen que ver no sólo con procesos productivos desarrollados por familias con escasa dotación de tierra y capital, que deben vender su fuerza de trabajo para complementar el ingreso familiar, sino también, con familias que enfrentan una fuerte presión generacional y unos estándares de vida crónicamente bajos, y cuyos niveles de capital humano, en términos de educación y salud, que limitan con la pobreza absoluta. Es muy poco lo que se conoce sobre las particularidades de los pequeños productores, específicamente sobre los aspectos microeconómicos de su actividad, o de las interacciones de estos son otras actividades de índole social, económica, cultural y política.

La disminución en la superficie cafetera de los últimos años, así como la creciente subdivisión de las propiedades, han originado una reducción en el tamaño de las explotaciones cafeteras, ocasionando una seria limitación para que un gran número de productores alcance un nivel de vida adecuado. En este sentido, al observar las diferencias

en los ingresos por tipo de explotación, resulta claro que la distribución por tamaño de las unidades de producción es una característica estructural que influye profundamente en el bienestar y en el nivel de rentabilidad de las familias caficultoras. Este proceso, sumado al efecto de las bajas cotizaciones del café en el exterior, y a la subordinación de las políticas sectoriales a los equilibrios macroeconómicos, ha conducido a un deterioro del negocio cafetero como fuente de ingreso para las familias ubicadas en explotaciones de menos de cinco hectáreas (García y Ramírez, 1997).

No obstante, es muy poco lo que se conoce sobre las particularidades de los pequeños productores, específicamente sobre los aspectos microeconómicos de su actividad, o de las interacciones de estos con otras actividades de índole social, económica, cultural y política. Esta falta de información y análisis limita la elaboración de un diagnóstico más preciso de la caficultura y de los caficultores del país y, consecuentemente, resta posibilidades de éxito a cualquier estrategia dirigida a ellos (García y Ramírez, 1997).

Este trabajo analiza la información existente sobre los pequeños agricultores en la caficultura colombiana, y mediante un modelo de simulación, se caracteriza el comportamiento microeconómico de estos productores. Se comienza por entender las respectivas ecuaciones de ingresos y gastos de la familia cafetera, identificando su composición, los mecanismos de estabilización, su capacidad de ajuste frente al gasto y su capacidad de generación de ahorro. De esta manera, se determina que tan frágil y sostenibles son los pequeños caficultores y sus parcelas, ante cambios en su entorno, y se definen elementos estratégicos que podrían ponerse en marcha para lograr una mejoría en sus condiciones de vida se determina como pequeña producción aquella unidad inferior a cinco (5) hectáreas (García y Ramírez, 1997).

Aunque es claro que una definición de pequeña explotación no puede limitarse exclusivamente al tamaño de la unidad, puesto que otros factores, tales como, las condiciones físicas y ecológicas del suelo, las técnicas de cultivo, la disponibilidad de recursos distintos a la tierra o de facilidades para el empleo de mano de obra en otras actividades, son consideraciones fundamentales, para este trabajo, así como en otros estudios relativos al sector rural colombiano, tomaremos como pequeña explotación aquella unidad inferior a cinco hectáreas (García y Ramírez, 1997).

Se consideran los siguientes sistemas de producción identificados por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.

- Sistema de producción tradicional, se considera un lote de café con variedad Caturra o Típica, establecido sin trazo, con sombrío no regulado y una población menor a 2.500 plantas por hectárea.
- Sistema de producción tecnificado, se considera un lote de café con variedad Caturra o Castillo, el cual ha sido trazado, establecido al sol o con sombrío regulado y una población mayor a 2.500 plantas por hectárea.
- Sistema de producción con semisombra, se define en función del componente arbóreo como regulador de la luz solar. Generalmente, se emplean especie arbórea como el guamo, el nogal o el chachafruto, entre otros y con una densidad entre 20 y 50 árboles por hectárea, o cualquier especie arbustiva semipermanente (plátano o banano) con un número de plantas entre 300 y 750 sitios por hectárea.
- Sistema de producción de café con sombra. Está caracterizado por el empleo de cualquier especie arbórea permanente con una densidad superior a 50 árboles por hectárea, equivalente a una distancia de siembra de 14 x 14 m. También puede darse la regulación de la luz incidente por cualquier especie arbustiva semipermanente con

más de 750 sitios por hectárea, la cual puede establecerse con una distancia de siembra de 3,7 x 3,7 m, con un arreglo espacial uniforme.

## **9. MARCO REFERENCIAL**

### **9.1 EL CONTROL INTERNO DE UNA ORGANIZACIÓN PRODUCTORA DE CAFÉ CERTIFICADO, EN CHIAPAS, MÉXICO.**

Diciembre del 2013 este documento es una investigación desarrollada en una organización de pequeños productores de café, cuyo objetivo planteaba documentar la experiencia de estos pequeños productores de café que han incursionado en la certificación de sus procesos de producción de café bajo estándares de producción orgánica y de comercio justo la información contenida en su sistema de gestión de calidad, principalmente el control interno, en donde lo encontrado da cuenta de la estrategia seguida en el diseño de su sistema de control interno lo cual permitió a esta organización obtener la certificación de la producción de café.

Después de revisar la información proporcionada por la organización “agro productores de café escuintla” se puede evidenciar que la organización ha desarrollado un sistema de gestión de la calidad de su producción fundamentado en un sistema de control interno que tiene sus bases en los lineamientos generales de los sistemas de certificación bajo los cuales está certificado.

El hecho de que, así como el desarrollo de un sistema de control interno está dentro de la organización, facilita su proceso de certificación; a su vez, disponer de las certificaciones que diferencian su producto del resto de productos genéricos se constituye en una herramienta para el acceso a mercados especiales (Mazariegos, Águila y Pérez 2013).

## **9.2 EL MARCO INTEGRADO DEL CONTROL INTERNO COMO HERRAMIENTA DE CUMPLIMIENTO DEL OBJETO SOCIAL DE EMPRESAS BANANERAS.**

Donde se elabora ante la necesidad de establecer un adecuado sistema de control interno en una compañía dedicada a la producción y comercialización del banano, evidenciando un obstáculo al cumplimiento del objeto social de la misma, dado ciertas irregularidades al no establecer un adecuado sistema de control que proporcione seguridad en las distintas actividades que realiza. Por ende, el Marco Integrado de Control Interno COSO III, mediante el desarrollo de sus cinco componentes de control interno y 17 principios, propone a la entidad una herramienta confiable que permita regular los diferentes problemas encontrados.

Para el análisis previo del presente trabajo se utilizaron técnicas investigativas como la entrevista y la observación, técnicas que sirvieron para sustentar las causas de las inconsistencias detectadas. Además, se tomó como soporte distintas publicaciones científicas que sirvieron como medio de información para articular la importancia de establecer una estructura de control interno dentro de cada proceso desarrollado. Como consecuencia de esta implementación se visualizó cambios positivos en las distintas áreas de trabajo investigadas, logrando con esto estandarizar el cumplimiento de los objetivos propuestos. Sugiriendo al término final del presente trabajo una propuesta innovadora de control que fortalezca los objetivos de la compañía investigada.

Luego de haber elaborado la presente propuesta de Control Interno y su Marco Integrado COSO III, estimo conveniente realizar un análisis de factibilidad tomando en cuenta los siguientes factores:

### **9.2.1ANÁLISIS DE DIMENSIONES**

### **9.2.2 ANÁLISIS DE LA DIMENSIÓN TÉCNICA DE IMPLEMENTACION DE LA PROPUESTA.**

Se considera oportuno señalar el nivel técnico que posee la compañía al contar con productores que trabajan los cultivos de manera responsable y eficiente, no obstante, para lograr mayor viabilidad dentro de su estructura operativa, se necesitará la capacitación adecuada de todo el recurso humano que con sus habilidades y conocimientos aportaran al desarrollo y progreso de la compañía TEFIBANANA S.A. De esta manera no solo la metodología propuesta por el Marco Integrado COSO III, aportará al mejoramiento de la organización, sino que además contará con el apoyo técnico requerido para fortalecer cada uno de los componentes del Sistema de Control Interno dentro de la organización.

### **9.2.3ANÁLISIS DE LA DIMENSION ECONOMICA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA PROPUESTA.**

Económicamente la compañía TEFIBANANA S.A., cuenta con recursos propios para financiar la inversión que origina poner en marcha la presente propuesta, logrando por consiguiente mejorar sus niveles de producción e incrementando las oportunidades de abrirse nuevos mercados para la comercialización del banano dentro y fuera del país. Cabe agregar que al contar con recursos económicos propios, la compañía cuenta con la predisposición para incrementar sus cultivos y desarrollar nuevas alternativas de producción.



#### **9.2.4ANÁLISIS DE LA DIMENSIÓN SOCIAL DE IMPLEMENTACIÓN DE LA PROPUESTA.**

Al referirnos al entorno social de la presente propuesta se considera viable en el sentido de que al mejorar los estándares de producción, la compañía TEFIBANANA S.A., podrá posesionarse con mayor facilidad dentro de la competitividad del mercado, haciendo énfasis en cuanto a la calidad de la fruta que comercializa y que procesa bajo los debidos controles propuestos por el Marco Integrado COSO III, con sus componentes y principios contribuyendo con esto a la superación de los logros de la entidad encaminándola al éxito organizacional. En este mismo sentido podemos agregar dentro del ámbito social, que mediante la incorporación de un sistema de control interno eficiente, la compañía TEFIBANANA S.A, contará con un visible incremento de sus ventas, lo que le permitirá expandirse como negocio rentable, atrayendo nuevos clientes que abalicen la calidad de la fruta comercializada.

#### **9.2.5ANÁLISIS DE LA DIMENSIÓN AMBIENTAL DE IMPLEMENTACIÓN DE LA PROPUESTA.**

En el aspecto ambiental, se mencionaría que la compañía ha demostrado responsabilidad comenzando a reciclar las fundas plásticas mediante el almacenamiento en una bodega para que la persona encargada las retire, procedimiento que es supervisado y controlado por el administrador. También se analiza la posibilidad de que en lo posterior las plantas de banano sean tratadas con productos orgánicos (Bermeo, 2015).

### **10. METODOLOGIA DE INVESTIGACION**

#### **11.1MÉTODO DE INVESTIGACIÓN**

La metodología empleada en el desarrollo de la investigación es de tipo descriptiva, Jiménez (1998) describe que los estudios descriptivos se sitúan sobre una base de conocimientos más sólida. En estos casos el problema científico ha alcanzado cierto nivel

de claridad, pero aún se necesita información para poder llegar a establecer caminos que conduzcan al esclarecimiento de relaciones causales. El problema muchas veces es de naturaleza práctica, y su solución transita por el conocimiento de las causas, pero las hipótesis causales sólo pueden partir de la descripción completa y profunda del problema en cuestión. Por otro lado, Cervantes (2005) plantea que este tipo de estudio tiene por objetivo definir cómo es y cómo se manifiesta determinado fenómeno (utilizar ampliamente la estadística descriptiva).

Dado a eso se pretendía caracterizar las necesidades de la situación actual de los pequeños caficultores del municipio de Pitalito en términos de control interno, mediante un proceso de observación de la muestra seleccionada.

## **11.2 ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN**

La metodología de investigación del presente trabajo tiene un enfoque cualitativo, el cual parte de la descripción de los hechos encontrados en el objeto de estudio; porque se considera que permite responder mejor a los interrogantes y problemas que se han planteado.

Dentro del enfoque cualitativo, se desarrollan conceptos, partiendo de los datos concedidos y recolectando datos para evaluar modelos, hipótesis o teorías preconcebidas. En este tipo de investigaciones se sigue un diseño flexible, partiendo de interrogantes formuladas vagamente (Álvarez y Jurgenson, 2003).

Al plantear un enfoque cualitativo, la investigación se encamina como una investigación descriptiva la que se utiliza, tal como el nombre lo dice, para describir la realidad de situaciones, que se estén abordando y que se pretenda analizar, ya que consiste en plantear lo más relevante de un hecho o situación concreta.

De todas formas, la investigación descriptiva no consiste únicamente en acumular y procesar datos. El investigador debe definir su análisis y los procesos que involucrará el mismo (Catuche, 2017).

## **11.3 CLASIFICACIÓN DE TIEMPOS DE LA INVESTIGACIÓN**

La investigación se determinó que es transversal es un diseño que se clasifica como un estudio observacional de base individual que suele tener un doble propósito: descriptivo y analítico, método no experimental para recoger datos e información en un momento determinado.

Según Manterola, Carlos, & Otzen, Tamara. (2014) las características fundamentales de un estudio transversal es que todas las mediciones se hacen en una sola ocasión, por lo que no existen períodos de seguimiento. En otras palabras, con este diseño, se efectúa el estudio en un momento determinado de la evolución de la enfermedad o evento de interés. De esta manera, no se puede distinguir si la exposición determinó el desarrollo de la enfermedad evento de interés (EI), o sólo afecta el nivel individual de la exposición.

#### **11.4 FUENTES Y TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN**

La recolección de información se dio a través de fuentes primarias y secundarias, seleccionando aspectos específicos de cada una:

##### **FUENTES PRIMARIAS**

Los datos de la población objeto de estudio, fueron seleccionados de la base de datos proporcionada por la Federación de Cafeteros del Huila, quien proporcionó los informes de SICA 2015 y el informe de caficultura 2016, en los cuales se detallan los caficultores pertenecientes al departamento del Huila, por departamentos. La caracterización de necesidades de los pequeños caficultores de Pitalito se realizó mediante un cuestionario, aplicada en una muestra de la población de caficultores del municipio de Pitalito, Huila. El objetivo de este cuestionario fue encontrar las falencias o necesidades de control que presenta el sector cafetero para que de igual forma nos facilitara el desarrollo de objetivos planteados.

##### **FUENTES SECUNDARIAS**

Se realizó una revisión documental para determinar la caracterización de las necesidades del sector cafetero del Huila en términos de control, se tomó como referencia el modelo COSO III, como también de datos históricos de diferentes fuentes como el comité de cafeteros, el SICA y otras fuentes que no permitieron identificar las características y necesidades de los pequeños caficultores. Además, a partir de otras investigaciones se determinaron prácticas y tendencias para establecer la situación actual del sector caficulator cafetero y fundamentar el estudio.

### **11.5 INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS A UTILIZAR**

El método de estudio que se definió en este trabajo de investigación fue por medio de una operacionalización de variables el cual se logró determinar de acuerdo a los principios y atributos del control interno es un cuestionario el cual consiste en aplicar a un universo definido de individuos una serie de preguntas o ítems sobre un determinado problema de investigación del que deseamos conocer algo” (Bravo, 1994). Aunque el cuestionario usualmente es un procedimiento escrito para recabar datos, es posible aplicarlo verbalmente, donde se logró determinar una serie de indicadores para el objetivo específico “Caracterizar las necesidades de control que requieren las fincas del sector cafetero en el municipio de Pitalito Huila”, el cual nos permitió identificar la variable “necesidades de control” y “finca del sector cafetero”, logrando determinar cada uno de los interrogante necesarios para el instrumento partiendo de los indicadores, para ser aplicado a la población de pequeños caficultores del municipio de Pitalito Huila.

La aplicación del instrumento de recolección de datos, comienza con la selección de una muestra de la población de pequeños caficultores del municipio de Pitalito, seguido de la aplicación del cuestionario, que dará como resultado determinar las necesidades del sector cafetero de este municipio con respecto a sus prácticas organizacionales, prácticas de control, situación económica, y de esta forma realizar un análisis cualitativo de la información recolectada.

### **11.6 POBLACIÓN DE ESTUDIO**

Pitalito está conformado por 136 veredas organizadas en 16 distritos y su principal actividad económica es la caficultura, de acuerdo a la Alcaldía de Pitalito esta actividad cubre el 50% del territorio, con un total de 13.636 fincas cafeteras, un área cultivada de 19.335 hectáreas, y 10.855 familias cafeteras.

La base de datos del Comité de cafeteros del Huila; permitieron determinar la población objeto de estudio, conformada 13.636 por fincas cafeteras ubicadas en Pitalito.

### **11.7 MUESTRA**

La técnica de muestreo aleatorio simple sin reposición fue la elegida, ya que todos los elementos de la población objeto de la investigación son susceptibles de ser seleccionados

dentro de la muestra una vez; por tanto, el tamaño de la muestra se determinó con la siguiente ecuación:

$$n = \frac{N * Z^2 * P * Q}{e^2(N - 1) + Z^2 * P * Q}$$

### **Ecuación 1 formula tamaño de la muestra**

En donde:

n= tamaño de la muestra

N=Tamaño de la población=13636

Z= Nivel de confianza, valor crítico de acuerdo a la distribución.

P= Proporción esperada

q= proporción no esperada

e= Margen de error máximo Para el caso específico, el desarrollo de la fórmula se dio de la siguiente forma:

$$n = \frac{13090 * 2,33^2 * 0,2 * 0,2}{0,06^2 (13090 - 1) + 2,33^2 * 0,2 * 0,2} = 60$$

### **Ecuación 2 formula aplicada para hallar tamaño de muestra**

Todos los elementos tienen la misma probabilidad de ser elegidos. Se usa principalmente cuando la población objeto del estudio es una población cerrada.

N= población especificada de caficultores en el municipio de Pitalito 13090

Z= Valor crítico para un nivel de confianza del 98% 2,33 estándar y usual para investigaciones similares.

P= probabilidad de que ocurra, no se conoce la proporción de caficultores que desean aplicar sistemas de control interno se determina con el nivel máximo esperado del 20% 0,2

Q=probabilidad de que no ocurra la proporción de caficultores no desean aplicar sistemas de control interno se determina con el nivel máximo esperado del 20% 0,2

e= Se tuvo en cuenta el tiempo y los recursos disponibles para la realización de la encuesta, por ello, se aceptará un nivel máximo de error del 6% 0,06 en la precisión de los resultados.

## 12 DESARROLLO DE LA INVESTIGACION

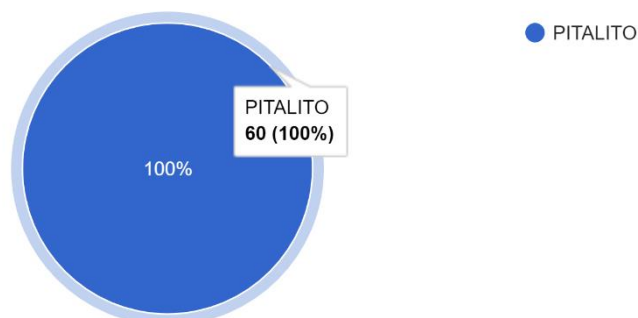
### 12.1 CARACTERIZACION DE LAS NECESIDADES DE CONTROL EN LAS FINCAS CAFETERAS DEL MUNICIPIO DE PITALITO HUILA.

Para saber las necesidades de control presentes en las fincas de la población de estudio, se aplica un cuestionario a la muestra. El objetivo del cuestionario es encontrar las necesidades a las cuales se enfrenta el cafetero hoy en día por el hecho de no contar con controles que le permitan hacer un seguimiento permanente al cumplimiento de objetivos.

Una vez aplicado el cuestionario se procede a analizar las respuestas de cada pregunta, además de graficar la información cuantitativa. A continuación, presentamos los resultados:

- **Municipio de residencia**

MUNICIPIO DE RESIDENCIA  
60 respuestas



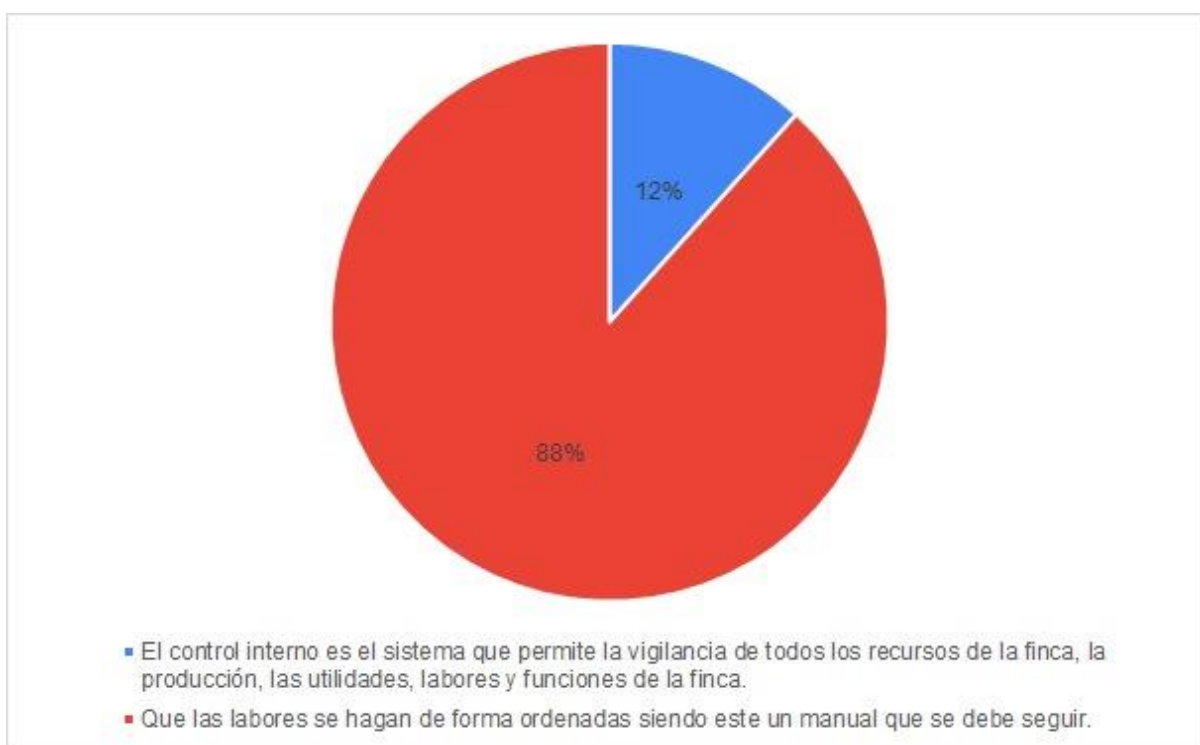
Grafica 2. Pregunta 1 cuestionario

Fuente: Elaboración propia

El 100% de los caficultores seleccionados para responder el siguiente cuestionario son pequeños caficultores del municipio de Pitalito Huila.

- **¿Qué entiende sobre sistema de control interno?**

Los pequeños caficultores del municipio de Pitalito Huila manifiestan según su criterio que:



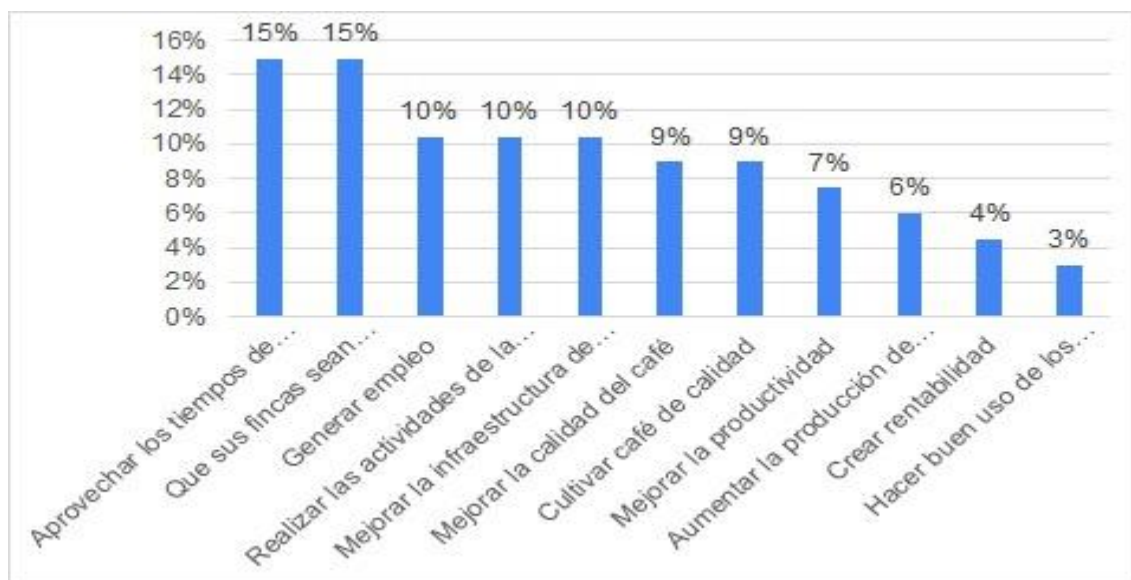
Grafica 3. Pregunta 2 Cuestionario

Fuente: Elaboración propia

. Con respecto al concepto de control interno que tienen los encuestados solo el 12% lo reconoce como un sistema de vigilancia de los recursos, mientras que el 88 % restante lo concibe como una forma de hacer las cosas.

### ¿Cuáles son los objetivos que tiene establecidos en su finca?

Para esta pregunta los caficultores describen que sus objetivos son:



Grafica 4. Pregunta 3 Cuestionario

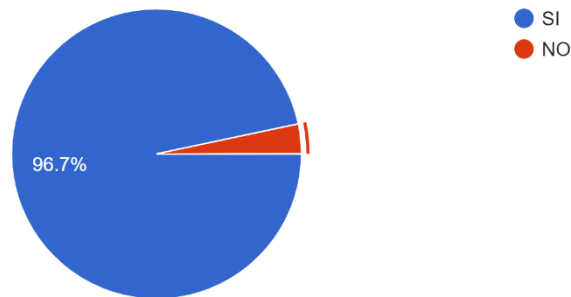
Fuente: Elaboración propia

Dentro de los objetivos de los caficultores encuestados se destaca el aprovechamiento de los tiempos de cosecha y la certificación en primera medida, con un 15% respectivamente; en segunda instancia con un 10% respectivo, la generación de empleo, la calidad de procesos e infraestructura, seguidamente entre un 9% y 7% están preocupados por mejorar la calidad de los productos, cultivos y así elevar la productividad; por ultimo entre el 6% y el 3% piensan en aumentar su producción, que esta sea rentable y utilizar adecuadamente recursos químicos.



## ¿Los objetivos planteados dan mejoría en cuanto a productividad y calidad?

¿ LOS OBJETIVOS PLANTEADOS DAN MEJORIA EN CUANTO A PRODUCTIVIDAD Y CALIDAD ?  
60&nbsp;respuestas



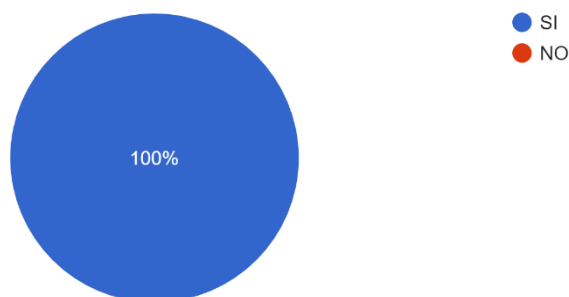
Grafica 5. Pregunta 4 Cuestionario

Fuente: Elaboración propia

El 96.7% de la población encuestada respondió que sus objetivos planteados dan mejora en cuanto a la productividad y calidad de sus fincas, mientras el 3.3% señaló que sus objetivos no dan respuesta a la mejora en cuanto a la productividad y calidad de sus fincas.

- **¿Las labores de la finca se encaminan hacia el cumplimiento de los objetivos?**

¿LAS LABORES DE LA FINCA SE ENCAMINAN HACIA EL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS?  
60&nbsp;respuestas



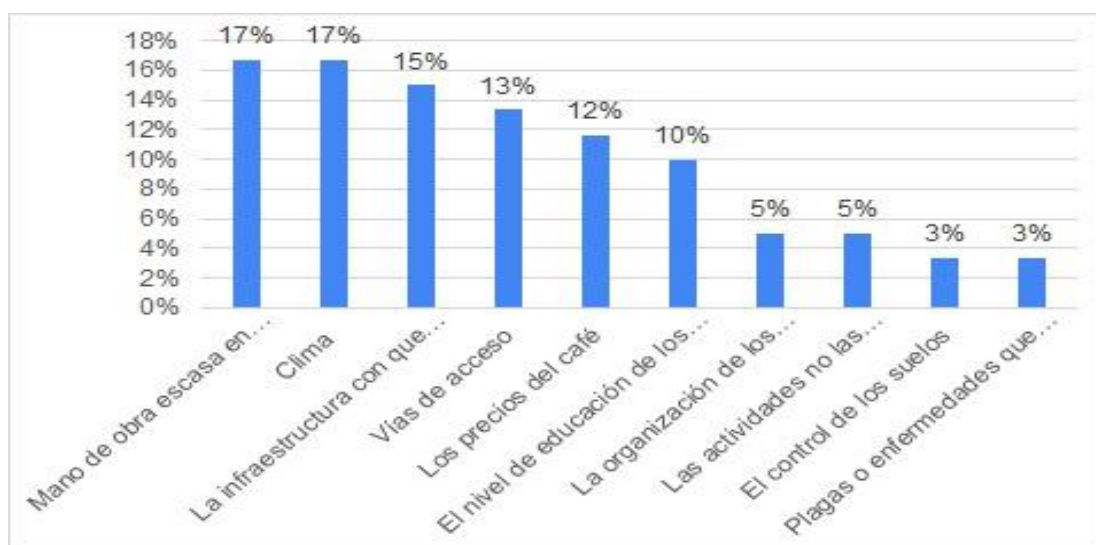
Grafica 6. Pregunta 5 Cuestionario

Fuente: Elaboración propia

El 100% de los caficultores encuestados en el municipio de Pitalito Huila, coinciden en que las labores de sus fincas se encaminan hacia el cumplimiento de los objetivos establecidos.

- **¿Qué impide el cumplimiento de los objetivos?**

Los caficultores manifiestan los factores o situaciones que impiden el cumplimiento de los objetivos son:



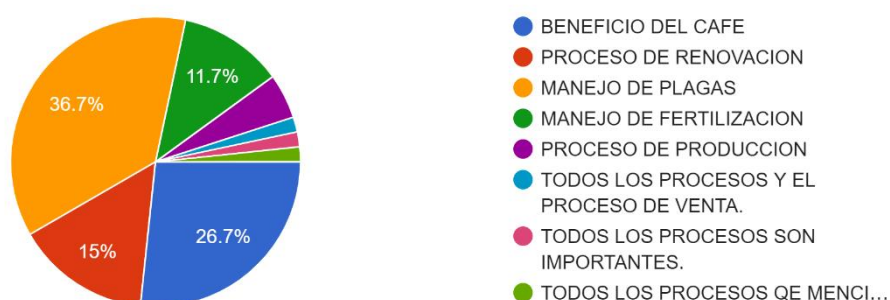
### Grafica 7. Pregunta 6 Cuestionario

Fuente: Elaboración propia

Los caficultores manifiestan con un 17% que la escasa mano de obra y el clima en los tiempos de cosecha afectan sustancialmente en los objetivos, en segunda medida entre un 15% al 10% la infraestructura de las fincas, las vías de acceso, los precios del café y los niveles de educación son factores que influyen en los cumplimientos, para finalizar de un 5% al 3% la organización de los trabajadores, las actividades que no se realizan adecuadamente, el control de suelos y las plagas.

- **¿Qué procesos de la finca requieren más controles?**

¿QUÉ PROCESO DE LA FINCA REQUIEREN MAS CONTROLES ?  
60 respuestas



### Grafica 8. Pregunta 7 Cuestionario

Fuente: Elaboración propia

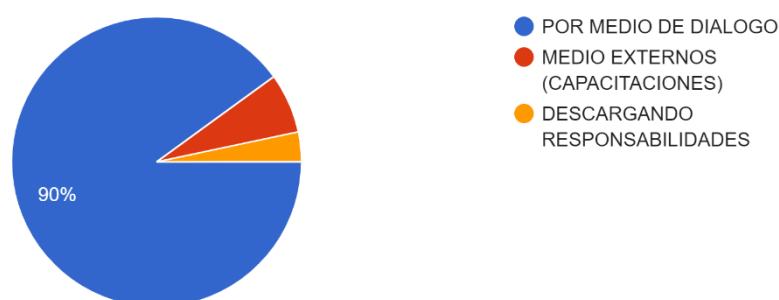
Los pequeños caficultores de Pitalito que respondieron el cuestionario identificaron que los procesos que más requieren controles son los siguientes:

- El 36.7% de los caficultores respondieron que el proceso que requiere más control es el de plagas.
- El 26.7% de los caficultores respondieron que todos los procesos son importantes y que se incluye el proceso de venta.

- El 15% de los caficultores respondieron que el proceso que más requiere control es el de proceso de renovación.
- El 11.7% de los caficultores concluyeron que el proceso de producción es el que más requiere controles en las fincas.
- Para el resto de los pequeños caficultores que requieren más control son germinador y producción, también el 1.7% determinaron que todo el proceso requiere controles.

- **¿Cómo soluciona los problemas presentados en las labores de la finca?**

¿COMO SOLUCIONA LOS PROBLEMAS PRESENTADOS EN LAS LABORES DE LA FINCA?  
60&nbsp;respuestas



Grafica 9. Pregunta 8 Cuestionario

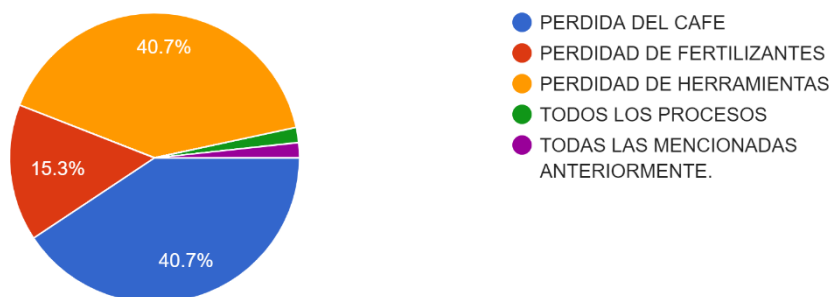
Fuente: Elaboración propia

El 90% de los caficultores del municipio de Pitalito Huila mencionan que los problemas presentados en las fincas se solucionan mediante el dialogo, el 6.7% de los caficultores señalaron que estos problemas se solucionan por medio de capacitaciones utilizando fuentes externas y el 3.3% de los caficultores establecen que la solución de estos problemas es descargando las responsabilidades.

- **¿Qué tipos de fraudes identifica en su finca?**

¿QUE TIPOS DE FRAUDES IDENTIFICA EN SU FINCA?

59 respuestas



Grafica 10. Pregunta 9 Cuestionario

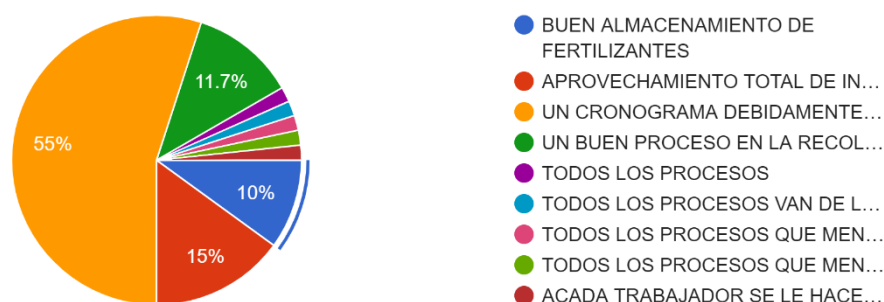
Fuente: Elaboración propia

El 40.7% de los caficultores manifiestan que la pérdida de la herramienta es el fraude que más identifican en su finca, el 40.7% de los caficultores establecieron que la pérdida del café, para el 15.3% de los caficultores establecieron que el fraude más presente en su finca es el de la pérdida de fertilizantes, el 1.7% de los caficultores establecen que en todos los procesos de sus fincas identifica el fraude y para el 1.7% restante establece que en los procesos anteriormente mencionados identifica fraude.

- **¿Qué controles tiene que permitan la mitigación de riesgos o pérdidas de los recursos en la finca?**

¿QUÉ CONTROLES TIENE QUE PERMITAN LA MITIGACIÓN DE RIESGOS O PERDIDAS DE LOS RECURSOS EN LA FINCA?

60 respuestas



Grafica 11. Pregunta 10 Cuestionario

Fuente: Elaboración propia

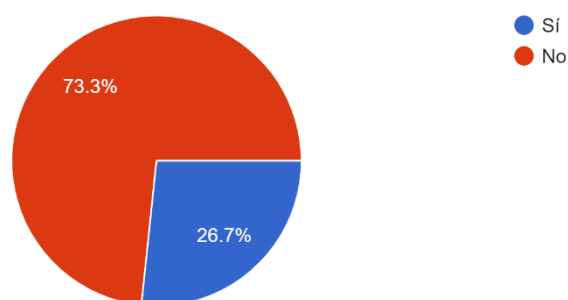
- El 55% de los caficultores concluyeron que establecen un cronograma para controlar la mitigación de los riesgos o pérdidas de los recursos en las fincas.
- El 15% de los caficultores establecieron que el control que establecen en las fincas para la pérdida de los recursos son el aprovechamiento total de los insumos.
- El 11.7% de los caficultores establecieron que tienen un buen proceso en la recolección y beneficio el café.
- El 10% de los caficultores manifiestan que establecen controles en el almacenamiento de los fertilizantes para la mitigación o pérdida de los recursos de la finca.

- El 1.7% de los caficultores manifiestan que tienen en todos los procesos de la finca establecido un control que permita la mitigación de riesgo o pérdida de los recursos.
  - 1.7% de los caficultores manifiestan que todos los procesos van de la mano y que los controles que permiten la mitigación de riesgo o pérdida están establecidos de forma empírica en la finca.
  - El 1.7% de los caficultores establecen que todos los procesos que se mencionaron en la pregunta se tienen establecidos en su finca con el fin de mitigar el riesgo.
  - El 1.7% de los caficultores menciona que para mitigar el riesgo o pérdida de los recursos en las fincas se le debe asignar a cada trabajador los elementos necesarios para las labores y al final del día debe hacer entrega de los mismo.
- **Como propietario de su finca cafetera, ¿Qué recurso tiene a su disposición para controlar los procesos?**

Los cafeteros que se tomaron como muestra en este instrumentos, una parte manifiestan que no cuentan con algún recurso para controlar los procesos de la finca, pero otros manifiestan que utilizan un cronograma de actividades, capacitaciones por parte de la federación nacional de caficultores, también realizan apuntes manuales para saber cómo van las actividades y los procesos que se deben hacer, para otros los controles son manuales en libretas, agendas o cuadernos en donde apuntan los ingresos por ventas de café, las compras de los insumos y la compra de herramienta.

- **¿Cuenta con algún sistema que le permita gestionar la información relacionada con la finca?**

¿CUENTA CON ALGÚN SISTEMA QUE LE PERMITA GESTIONAR LA INFORMACIÓN RELACIONADA CON LA FINCA?  
60&nbsp;respuestas



Grafica 12. Pregunta 12 Cuestionario

Fuente: Elaboración propia

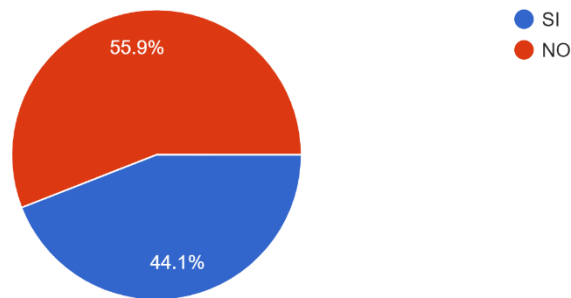
El 73.3% de los caficultores que respondieron el instrumento, llegaron a la conclusión que en su finca no se cuenta con algún sistema que le permita gestionar la información relacionada con la finca y el 26.7% de los caficultores manifestaron que si cuentan con un sistema que le permita gestionar la información relacionada con la finca.



- **¿Establece incentivos y premios para el personal por el desempeño y cumplimiento de los objetivos?**

¿ESTABLECE INCENTIVOS Y PREMIOS PARA EL PERSONAL POR EL DESEMPEÑO Y CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS?

59 respuestas



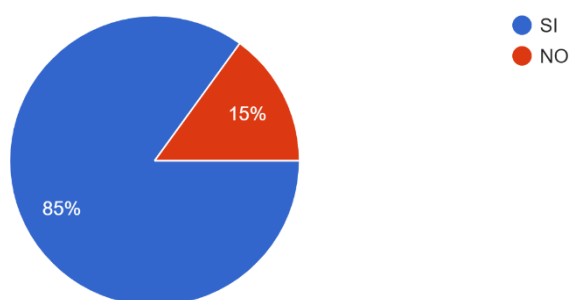
Grafica 13. Pregunta 13 Cuestionario

Fuente: Elaboración propia

Los cafeteros concluyeron que el 55.9% no establecen incentivos o premios para el personal teniendo en cuenta el desempeño y cumplimiento de los objetivos y el 44.1% de los caficultores del cuestionario concluyeron que si establecen incentivos y premios para el personal.

- **¿La información generada en los procesos de la finca aportan al logro de los objetivos?**

¿LA INFORMACION GENERADA EN LOS PROCESOS DE LA FINCA APORTAN AL LOGRO DE LOS OBJETIVOS?  
60 respuestas



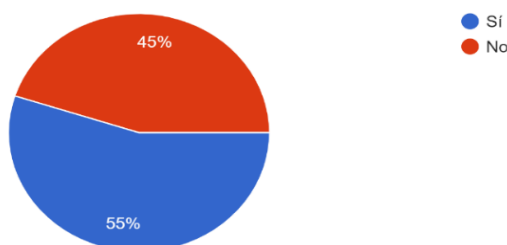
Grafica 14. Pregunta 14 Cuestionario

Fuente: Elaboración propia

El 85% de los caficultores respondieron que la información generada por los procesos de la finca si aportan al logro de los objetivos, mientras que el 15% de los caficultores manifiesta que la información generada en los procesos de la finca no aporta al logro de los objetivos.

- **¿En su finca se cumple con las leyes y regulaciones aplicables al sector cafeteros?**

¿EN SU FINCA SE CUMPLE CON LAS LEYES Y REGULACIONES APLICABLES AL SECTOR CAFETERO?  
60 respuestas



Grafica 15. Pregunta 15 Cuestionario

Fuente: Elaboración propia

El 55% de los caficultores manifiestan que si cumplen con las leyes y regulaciones aplicables al sector cafetero y el 45% de los caficultores concluyen que no cumplen con las leyes y regulaciones aplicables al sector cafetero.

- **¿Explique con sus palabras el nivel de importancia que tiene el buen manejo de los procesos en su finca?**

Para los caficultores el nivel de importancia que tiene el buen manejo de los procesos en la finca es:

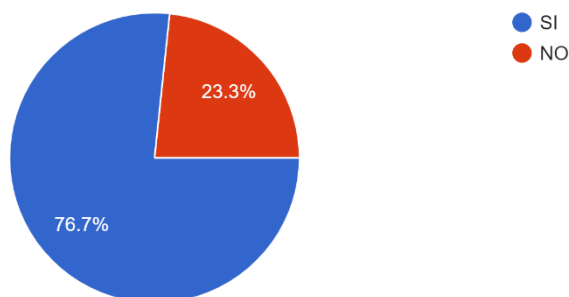
- Ayuda al buen desarrollo de las actividades.
- Genera mejores utilidades.
- Ayuda al buen manejo de los productos para que estos rindan.
- Mejora la productividad.
- Son muy importantes porque se obtiene ganancia al utilizar bien los productos y el tiempo en cuanto a los jornales.

- **¿Cómo ve su finca en unos dos años?**

Los caficultores ven su finca en un futuro de dos años, como grandes productores de café, brindando la mejor calidad y productividad generando buen a rentabilidad al municipio, ven su finca como una empresa que genere empleo, ampliar la extensión de tierra y que esta sea cultivada en café, implementando máquinas y nuevas tecnologías para el proceso del café Catalogando al municipio como el principal productor de café y el mejor del sur del Huila capaces del exportar nuestro producto.

- **¿En su finca se evalúa de forma permanente la conducta de los empleados?**

¿EN SU FINCA SE EVALÚA DE FORMA PERMANENTE LA CONDUCTA DE LOS EMPLEADOS?  
60 respuestas



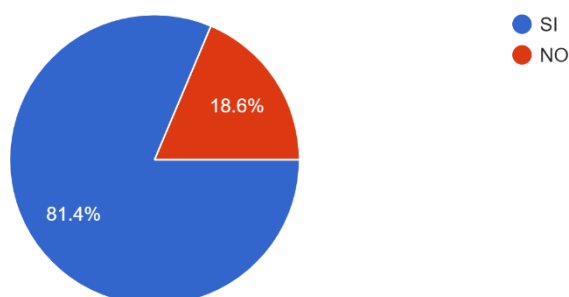
Grafica 16. Pregunta 18 Cuestionario

Fuente: Elaboración propia

El 76.7% de los caficultores manifiestan que si evalúan de forma permanente la conducta de los empleados y el 23.3% de los caficultores manifiestan que no lo hacen.

- **¿Evalúa las habilidades y labores desarrolladas por el personal contratado en su finca?**

¿EVALÚA LAS HABILIDADES Y LABORES DESARROLLAS POR EL PERSONAL CONTRATADO EN SU FINCA?  
59 respuestas



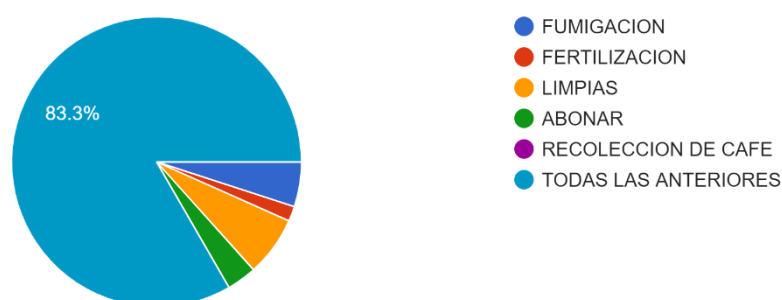
Grafica 17. Pregunta 19 Cuestionario

Fuente: Elaboración propia

El 81.4% de los caficultores manifiestan que si evalúan las habilidades y labores desarrolladas por el personal contratado en su finca y el 18.6% de los caficultores manifiestan que no evalúan las habilidades y labores desarrolladas por el personal contratado en la finca.

- **¿Cuáles son las labores o tareas básicas que se deben realizar en su finca?**

¿CUÁLES SON LAS LABORES O TAREAS BÁSICAS QUE SE DEBEN REALIZAR EN SU FINCA?  
60 respuestas



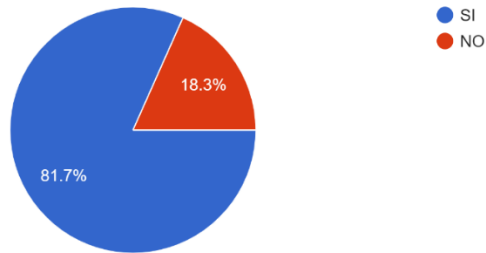
Grafica 18. Pregunta 20 Cuestionario

Fuente: Elaboración propia

El 83.3% de los caficultores manifiestan que todas las anteriores actividades mencionadas se deben desarrollar en las fincas tales como la fumigación, fertilización, limpiezas, abonar y recolección del café; el 6.7% de los caficultores establecen que las labores o tareas básicas que se deben desarrollar en la finca son las limpiezas, 3.5% de los caficultores establecen que las labores o tareas básicas que se deben desarrollar en la finca son las fumigaciones, 3.3% de los caficultores establecen que las labores o tareas básicas que se deben desarrollar en la finca son las abonadas y el 1.7% de los caficultores establecen que las labores o tareas básicas que se deben desarrollar en la finca son las fertilizaciones.

- **¿Selecciona el personal que contrata en la finca dependiendo de la labor?**

¿SELECCIONA EL PERSONAL QUE CONTRATA EN LA FINCA DEPENDIENDO LA LABOR?  
60 respuestas



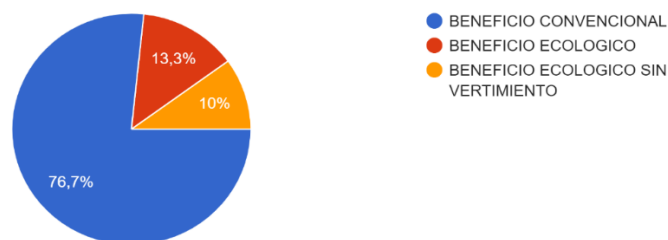
Grafica 19. Pregunta 21 Cuestionario

Fuente: Elaboración propia

El 81.7% de los caficultores manifiestan que si seleccionan el personal que contrata en la finca dependiendo la labor y el 18.3% de los cafeteros no.

- **¿Qué método usa para el beneficio del café?**

¿QUE MÉTODO USA PARA EL BENEFICIO DEL CAFÉ?  
60 respuestas



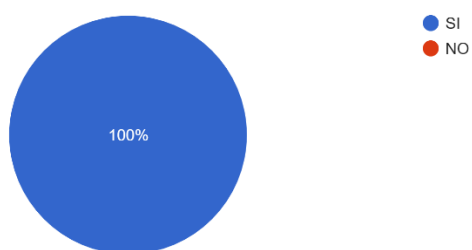
Grafica 20. Pregunta 22 Cuestionario

Fuente: Elaboración propia

De acuerdo a los resultados obtenidos el 76,7% de la población de pequeños cafeteros manejan el método de beneficio convencional, el 13,3% manejan el benéfico ecológico y el 10% beneficio ecológico sin vertimiento generando una totalidad del 100%.

- **¿Cuenta la finca con el recurso del agua y energía eléctrica para realizar el beneficio del café?**

¿CUENTA LA FINCA CON EL RECURSO DEL AGUA Y ENERGÍA ELÉCTRICA PARA REALIZAR EL BENEFICIO DEL CAFÉ?  
60 respuestas



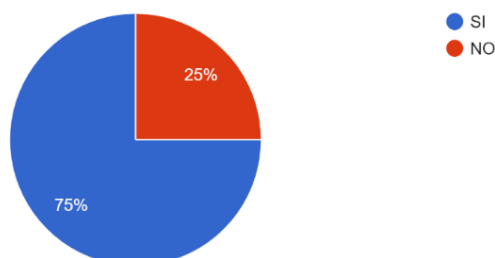
Grafica 21. Pregunta 23 Cuestionario

Fuente: Elaboración propia

El 100% de los caficultores encuestados cuentan con los recursos de agua y energía eléctrica lo que les permite la realización de beneficio del café.

- **¿Dispone de los residuos generados por el beneficio del café?**

¿ DISPONE DE LOS RESIDUOS GENERADOS POR EL BENEFICIO DEL CAFÉ?  
60 respuestas



Grafica 22. Pregunta 24 Cuestionario

Fuente: Elaboración propia

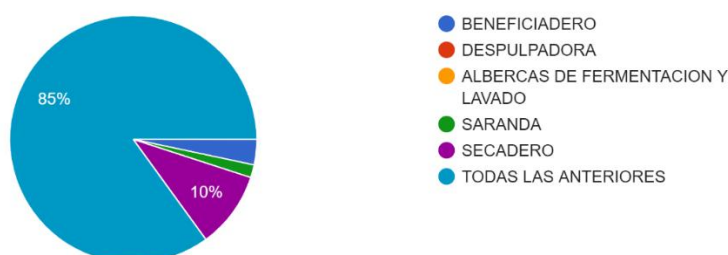
Se evidencia que el 75% de los productores si disponen de los residuos generados por el café, y un 25% no le da ningún tipo de aprovechamiento o disposición a estos residuos.

- **¿Cómo está distribuido el personal en la finca?**

Según los pequeños caficultores no cuentan con una distribución específica ya que ellos son los propietarios de las fincas y se dedican personalmente a ellas, con el apoyo de las familias y de vez en cuando contratan jornales de personas aparte, para el cumplimiento de los oficios en general.

- **¿Con que infraestructura cuenta su finca?**

¿CON QUE INFRAESTRUCTURA CUENTA SU FINCA?  
60 respuestas



Grafica 23. Pregunta 26 Cuestionario

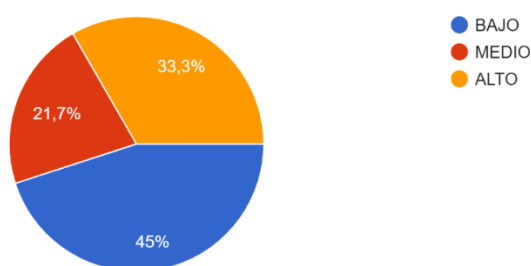
Fuente: Elaboración propia



Se evidencia que la infraestructura con la que cuentan las fincas del sector cafetero de los pequeños productores representa un 85% el cual incluye beneficiadero, despulpadora, albercas de fermentación y lavado, zarandas, secadero, y un 10% no cuenta con el recurso de secadero.

- **¿Cómo califica los riesgos presentes en su finca?**

¿COMO CALIFICA LOS RIEGOS PRESENTES EN SU FINCA ?  
60 respuestas



Grafica 24. Pregunta 27 Cuestionario

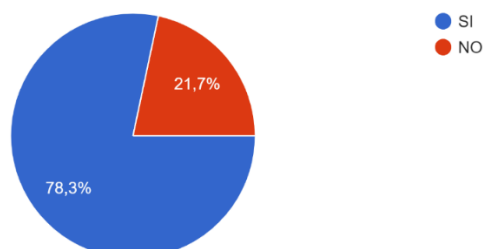
Fuente: Elaboración propia

De acuerdo al análisis se evidencia que el 45% de los pequeños productores encuestados califican los riesgos presentes como bajos, el 33% los califican como altos y el 21,7% como medio. En términos generales las fincas de los pequeños cafeteros presentan un impacto medio-alto de los riesgos.

- **¿Tiene en cuenta los resultados de su finca para analizar el rendimiento de los insumos, trabajadores y demás recursos?**

¿TIENE EN CUENTA LOS RESULTADOS DE SU FINCA PARA ANALIZAR EL RENDIMIENTO DE LOS INSUMOS, TRABAJADORES Y DEMÁS RECURSOS?

60 respuestas



Grafica 25. Pregunta 28 Cuestionario

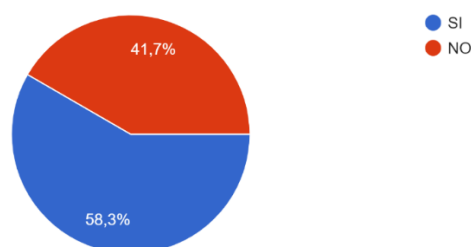
Fuente: Elaboración propia

El 78,3% de la población encuestada tienen en cuenta los resultados de la finca para analizar el rendimiento de los recursos, de mano de obra y materiales, y el 21,7% no lo tiene en cuenta.

- **¿Cuenta con un colaborador que coordine las labores relacionadas con el manejo de la finca?**

¿CUENTA CON UN COLABORADOR QUE COORDINE LAS LABORES RELACIONADAS CON EL MANEJO DE LA FINCA?

60 respuestas



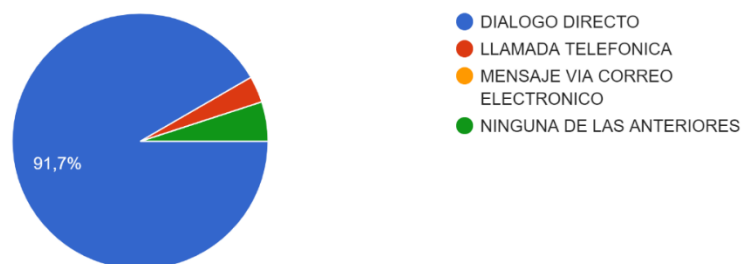
Grafica 26. Pregunta 29 Cuestionario

Fuente: Elaboración propia

De acuerdo con los resultados obtenidos en la aplicación del cuestionario se analiza que el 58,3% de las fincas cuentan con colaboradores para la coordinación de labores y el 41,7% no requieren de colaboradores.

- **¿Qué métodos de comunicación utiliza para dar a conocer la información en su finca?**

¿QUE METODOS DE COMUNICACION UTILIZA PARA DAR A CONOCER LA INFORMACION EN SU FINCA?  
60 respuestas



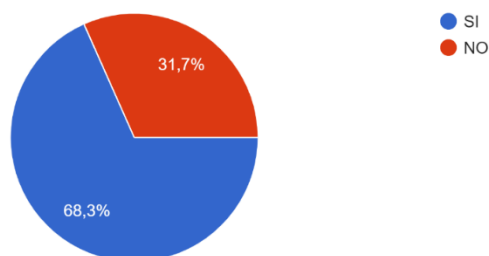
Grafica 27. Pregunta 30 Cuestionario

Fuente: Elaboración propia

De acuerdo con los resultados arrojados que el 91,7% de los caficultores utilizan como medio de comunicación el dialogo y un 9% no usa ninguno.

- **¿Recibe capacitaciones usted o su personal acerca de la actividad cafetera?**

RECIBE CAPACITACIONES USTED O SU PERSONAL ACERCA DE LA ACTIVIDAD CAFETERA?  
60 respuestas



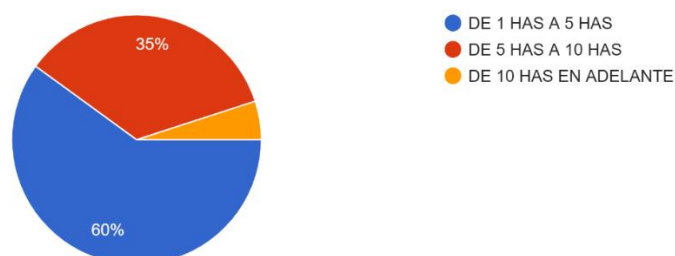
Grafica 28. Pregunta 31 Cuestionario

Fuente: Elaboración propia

Se identifica que el 68,3% de los cafeteros encuestados si reciben capacitación acerca de la actividad que realizan y el 31,7% no reciben capacitaciones de ningún tipo.

- **Área cultivada con café**

¿ ÁREA CULTIVADA CON CAFÉ?  
60 respuestas



Grafica 29. Pregunta 32 Cuestionario

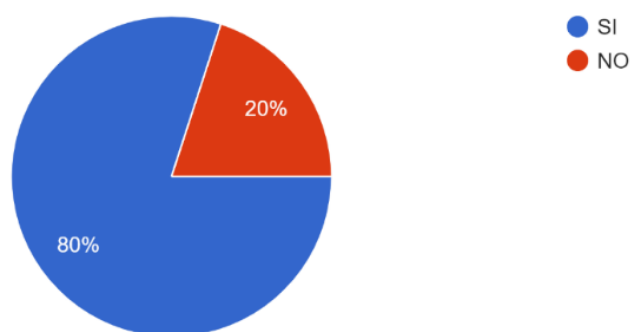
Fuente: Elaboración propia

El 60% de los pequeños cafeteros encuestados cuentan con un área cultivada de 1 a 5 hectáreas, el 35% con un área de cultivo de 5 a 10 hectáreas y el 5% tienen de 10 hectáreas en adelante.

- **¿Realiza análisis de suelo antes de la siembra?**

¿REALIZA ANÁLISIS DE SUELOS ANTES DE LA SIEMBRA?

60 respuestas



Grafica 30. Pregunta 33 Cuestionario

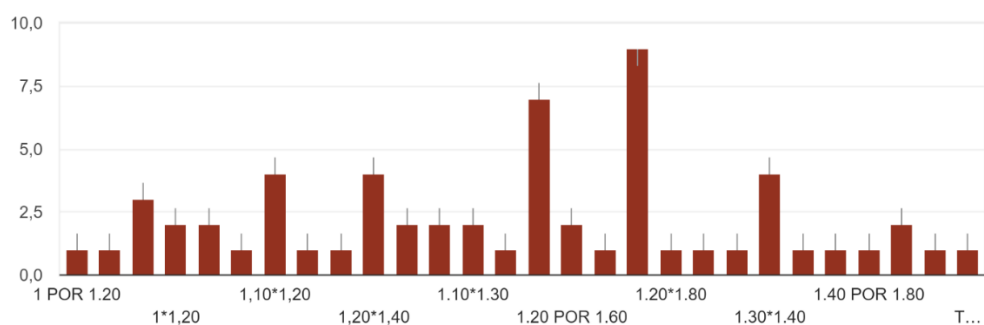
Fuente: Elaboración propia

El 80% de los caficultores encuestados definen que realizan análisis de suelo para la siembra y un 20% determina que no.

- **¿Qué densidad de siembra maneja en su finca?**

¿QUÉ DENSIDAD DE SIEMBRA MANEJA EN SU FINCA?

60 respuestas



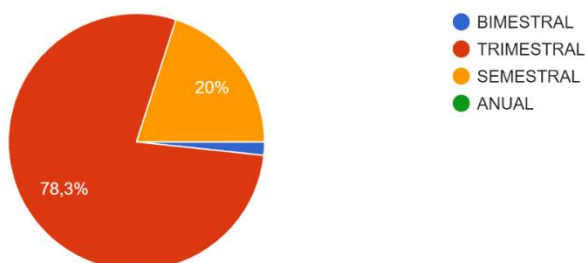
Grafica 31. Pregunta 34 Cuestionario

Fuente: Elaboración propia

De acuerdo al análisis que se realiza en cuanto a la densidad de siembra que manejan las fincas, se determina una variedad de siembra bastante amplia, el 80% de los caficultores encuestados usan una densidad de 1,20 a 1,80, el 5% una densidad de 1.10 a 1.20 y el 15% se definen en áreas diferentes cada caficultor.

- **¿Con que frecuencia fertiliza sus cafetales?**

¿CON QUE FRECUENCIA FERTILIZA SUS CAFETALES?  
60 respuestas



Grafica 32. Pregunta 35 Cuestionario

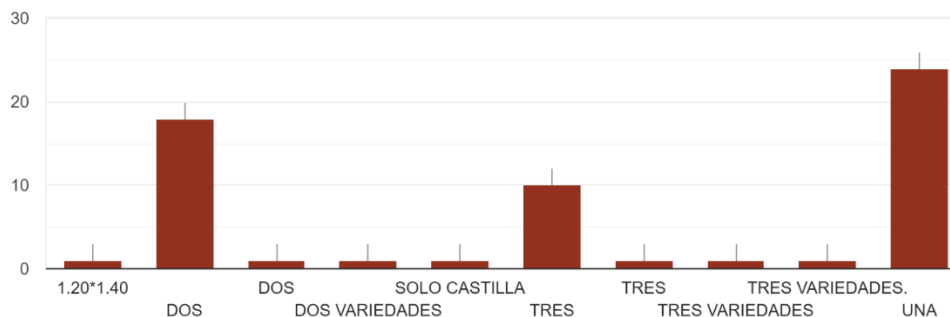
Fuente: Elaboración propia

Analizando los resultados obtenidos el 78,3% de caficultores fertilizan sus cafetales de manera trimestral y el 20% lo hacen de forma semestral y el 1,7% lo prefieren de manera bimestral.

- **¿Cuántas variedades de café maneja actualmente en su finca?**

¿CUÁNTAS VARIETADES DE CAFÉ MANEJA ACTUALMENTE EN SU FINCA?

59 respuestas



Grafica 33. Pregunta 36 Cuestionario

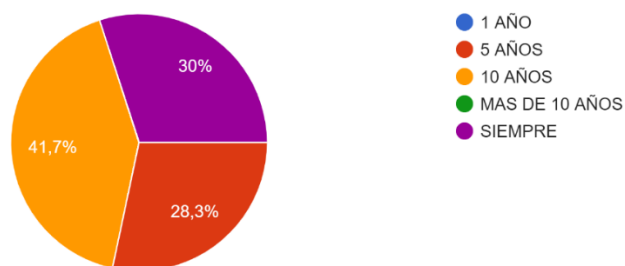
Fuente: Elaboración propia

La mayoría, con un 20%, de caficultores prefieren manejar una sola variedad de café, debido al control de suelos para cada uno y por falta de conocimiento no se miden a conocer otras variedades de café y el 18% solo tiene dos variedades muy comunes en la región, todo esto se debe a la zona, el clima y un factor importante el valor del árbol de cada calidad ya que algunos son muchos más económicos.

- **¿Cuántos años ha cultivado usted esta variedad?**

¿CUÁNTOS AÑOS HA CULTIVADO USTED ESTA VARIETADE?

60 respuestas



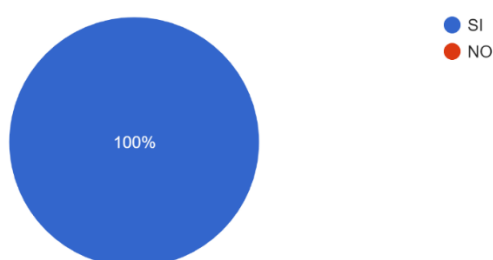
Grafica 34. Pregunta 37 Cuestionario

Fuente: Elaboración propia

Se logra evidenciar que el 41,7% han cultivado su variedad por 10 años el 30% desde que tiene sus fincas siempre han manejado la misma, y el 28,3% llevan 5 años cultivando la variedad.

- **Partiendo de sus conocimientos ¿considera que la variedad tiene que ir de acuerdo al clima?**

¿PARTIENDO DE SUS CONOCIMIENTOS CONSIDERA QUE LA VARIEDAD TIENE QUE IR DE ACUERDO AL CLIMA?  
60 respuestas



Grafica 35. Pregunta 38 Cuestionario

Fuente: Elaboración propia

El 100% de los caficultores encuestados nos responden que es necesario que la variedad ese siembre de acuerdo al clima.

- **¿Qué características quisiera que se mejore en las variedades que cultiva?**

De acuerdo a las respuestas de los caficultores se toma como referencia que ellos requieren una mejoría en cuanto al grano o peso de la pepa de café, es una de las características que más se destacan en cuanto a la mejoría que ellos sugieren; además, de que sean resistentes a las plagas y enfermedades. Por otro lado, otros afirman que no es necesario ningún cambio.



De la aplicación de este instrumento, vemos que las problemáticas que enfrentan los caficultores en el municipio de Pitalito, son las que comúnmente enfrenta un caficultor en el país, las cuales están asociadas y afectan el cumplimiento de los objetivos. Se puede entender que los cafeteros tienen objetivos puntuales y a corto plazo los cuales son cumplidos una vez obtenidos los beneficios de la producción.

Se debe tener en cuenta que dentro de la actividad cafetera interna de las fincas no hay indicadores que muestren la efectividad de dichos objetivos; no obstante, los cafeteros basados en su experiencia llevan un propio seguimiento a lo que han establecido, proponiendo metas que, a modo de ejemplo, piensan cumplir una vez reciban los beneficios de las cosechas.

Los cafeteros tienen claro para qué están trabajando, se encuentra algo común en las respuestas, la calidad y productividad. Algo muy afín al contexto en el que se encuentra el municipio de Pitalito, una caficultura creciente, de calidad, con altos índices de producción a nivel nacional, y un foco de conocimiento de la caficultura.

Se puede determinar que los pequeños caficultores tienen una noción muy superficial del concepto de control interno. Se destaca que las respuestas se acercan más al campo administrativo, lo que es válido puesto que el control interno es un instrumento inmerso en ello. Cabe resaltar que las respuestas dan indicios del manejo de control: los dueños de la finca son conscientes de los riesgos del negocio, a nivel interno y externos, saben cómo realizar los procesos de las fincas y dan instrucción a su personal para hacerlo, usan una comunicación directa, tratan que los recursos rindan en los procesos y no se pierdan (fertilizantes, herramientas, insumos).

Por lo anterior, se ve el nivel de importancia de llevar un modelo de control interno a la actividad de las pequeñas fincas cafeteras, ya que, al estar estructurado, le va a brindar al

caficultor un apoyo a nivel administrativo que en consecuencia va a encaminar sus operaciones y procesos hacia la eficiencia y la calidad, acrecentando el importante valor que tiene la caficultura en el municipio de Pitalito Huila. Claro está, que esta herramienta puede ser adaptada a cualquier tamaño de finca y en cualquier ubicación geográfica en que se encuentre la unidad productora de café.

## **12.2 IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE CONTROL INTERNO REQUERIDOS PARA LAS FINCAS DEL SECTOR CAFETERO (MODELO COSO III).**

El control interno se define de la siguiente manera un proceso integrado y dinámico llevado a cabo por la administración, la dirección y demás personal de una entidad, diseñado con el propósito de proporcionar un grado de seguridad razonable en cuanto a la consecución de los objetivos relacionados con las operaciones, la información y el cumplimiento. (Coopers y Librand, 2007).

La implementación de un sistema de control interno eficiente debe proporcionar:

- Consecución de objetivos de rentabilidad y rendimiento para prevenir la pérdida de Recursos.
- Operaciones eficaces y eficientes.
- Desarrollo de tareas y actividades continuas, establecidas como un medio para llegar a un fin.
- Control interno efectuado por las personas de la entidad y las acciones que estas aplican en cada nivel de la entidad.
- Producción de informes financieros confiables para la toma de decisiones.
- Seguridad razonable, no absoluta, al consejo y la alta dirección de la entidad.

- Cumplimiento de las leyes y regulaciones pertinentes.
- Adaptación a la estructura de la entidad.
- Promoción, evaluación y preocupación por la seguridad, calidad y mejora continua de todos los procesos de la entidad

#### 12.2.1 ENTORNO DE CONTROL

Es el ambiente donde se desarrollan todas las actividades organizacionales bajo la gestión de la administración.

El entorno de control es influenciado por factores tanto internos como externos, tales como la historia de la entidad, los valores, el mercado, y el ambiente competitivo y regulatorio.

Comprende las normas, procesos y estructuras que constituyen la base para desarrollar el control interno de la organización.

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

Para lograr un entorno de control apropiado deben tenerse en cuenta aspectos como la estructura organizacional, la división del trabajo y asignación de responsabilidades, el estilo de gerencia y el compromiso. Un entorno de control ineficaz puede tener consecuencias graves, tales como pérdida financiera, pérdida de imagen o un fracaso empresarial. Por esta razón, este componente tiene una influencia muy relevante en los demás componentes del sistema de control interno, y se convierte en el cimiento de los demás proporcionando

disciplina y estructura. Una organización que establece y mantiene un adecuado entorno de control, es más fuerte a la hora de afrontar riesgos y lograr sus objetivos. Esto se puede obtener si se cuenta con:

- Actitudes congruentes con su integridad y valores éticos.
- Procesos y conductas adecuados para la evaluación de conductas.
- Asignación adecuada de responsabilidades.
- Un elevado grado de competencia y un fuerte sentido de la responsabilidad para la consecución de los objetivos.

Por esta razón, el Entorno de control está compuesto por el comportamiento que se mantiene dentro de la organización, e incluye aspectos como: la integridad y los valores éticos de los recursos humanos, la competencia profesional, la delegación de responsabilidades, el compromiso con la excelencia y la transparencia, la atmósfera de confianza mutua, la filosofía y estilo de dirección, la estructura y plan organizacional, los reglamentos y manuales de procedimientos, las políticas en materia de recursos humanos y el Comité de Control.

#### 12.2.2 EVALUACION DEL RIESGO

Este componente identifica los posibles riesgos asociados con el logro de los objetivos de la organización. Toda organización debe hacer frente a una serie de riesgos de origen tanto interno como externo, que deben ser evaluados. Estos riesgos afectan a las entidades en diferentes sentidos, como en su habilidad para competir con éxito, mantener una posición financiera fuerte y una imagen pública positiva. Por ende, se entiende por riesgo cualquier causa probable de que no se cumplan los objetivos de la organización.

De esta manera, la organización debe prever, conocer y abordar los riesgos con los que se enfrenta, para establecer mecanismos que los identifiquen, analicen y disminuyan. Este

es un proceso dinámico e iterativo que constituye la base para determinar cómo se gestionaran los riesgos.

### 12.2.3 ACTIVIDADES DE CONTROL

En el diseño organizacional deben establecerse las políticas y procedimientos que ayuden a que las normas de la organización se ejecuten con una seguridad razonable para enfrentar de forma eficaz los riesgos.

Las actividades de control se definen como las acciones establecidas a través de las políticas y procedimientos que contribuyen a garantizar que se lleven a cabo las instrucciones de la dirección para mitigar los riesgos con impacto potencial en los objetivos.

Las actividades de control se ejecutan en todos los niveles de la entidad, en las diferentes etapas de los procesos de negocio y en el entorno tecnológico, y sirven como mecanismos para asegurar el cumplimiento de los objetivos. Según su naturaleza pueden ser preventivas o de detección y pueden abarcar una amplia gama de actividades manuales y automatizadas. Las actividades de control conforman una parte fundamental de los elementos de control interno.

Estas actividades están orientadas a minimizar los riesgos que dificultan la realización de los objetivos generales de la organización. Cada control que se realice debe estar de acuerdo con el riesgo que previene, teniendo en cuenta que demasiados controles son tan peligrosos como lo es tomar riesgos excesivos. Estos controles permiten:

- Prevenir la ocurrencia de riesgos innecesarios.
- Minimizar el impacto de las consecuencias de los mismos.
- Restablecer el sistema en el menor tiempo posible.

En todos los niveles de la organización existen responsabilidades en las actividades de control, debido a esto es necesario que todo el personal dentro de la organización conozca cuáles son las tareas de control que debe ejecutar. Para esto se debe explicitar cuáles son las funciones de control que le corresponden a cada individuo.

#### 12.2.4 INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN

El personal debe no solo captar una información sino también intercambiarla para desarrollar, gestionar y controlar sus operaciones. Por lo tanto, este componente hace referencia a la forma en que las áreas operativas, administrativas y financieras de la organización identifican, capturan e intercambian información.

La información es necesaria para que la entidad lleve a cabo las responsabilidades de control interno que apoyan el cumplimiento de los objetivos. La gestión de la empresa y el progreso hacia los objetivos establecidos implican que la información es necesaria en todos los niveles de la empresa.

En este sentido, la información financiera no se utiliza solo para los estados financieros, sino también en la toma de decisiones. Por ejemplo, toda la información presentada a la Dirección con relación a medidas monetarias facilita el seguimiento de la rentabilidad de los productos, la evolución de deudores, las cuotas en el mercado, las tendencias en reclamaciones, etc.

La información está compuesta por los datos que se combinan y sintetizan con base en la relevancia para los requerimientos de información. Es importante que la dirección disponga de datos fiables a la hora de efectuar la planificación, preparar presupuestos, y demás actividades.

La comunicación es el proceso continuo e iterativo de proporcionar, compartir y obtener la información necesaria, relevante y de calidad, tanto interna como externamente. La comunicación interna es el medio por el cual la información se difunde a través de toda la organización, que fluye en sentido ascendente, descendente y a todos los niveles de la entidad.

Esto hace posible que el personal pueda recibir de la Alta Dirección un mensaje claro de las responsabilidades de control. La comunicación externa tiene dos finalidades: comunicar de afuera hacia el interior de la organización información externa relevante, y proporcionar información interna relevante de adentro hacia afuera, en respuesta a las necesidades y expectativas de grupos de interés, externos.

#### **12.2.5 SUPERVISIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL – MONITOREO**

Todo el proceso ha de ser monitoreado con el fin de incorporar el concepto de mejoramiento continuo; así mismo, el Sistema de Control Interno debe ser flexible para reaccionar ágilmente y adaptarse a las circunstancias. Las actividades de monitoreo y supervisión deben evaluar si los componentes y principios están presentes y funcionando en la entidad.

Es importante determinar, supervisar y medir la calidad del desempeño de la estructura de control interno, teniendo en cuenta:

- Las actividades de monitoreo durante el curso ordinario de las operaciones de la entidad.
- Evaluaciones separadas.
- Condiciones reportables.
- Papel asumido por cada miembro de la organización en los niveles de control.

Es importante establecer procedimientos que aseguren que cualquier deficiencia detectada que pueda afectar al Sistema de Control Interno sea informada oportunamente para tomar las decisiones pertinentes. Los sistemas de control interno cambian constantemente, debido a que los procedimientos que eran eficaces en un momento dado pueden perder su eficacia por diferentes motivos, como la incorporación de nuevos empleados, restricciones de recursos, entre otros.

#### 12.2.6 PRINCIPIOS Y PUNTOS DE ENFOQUE

Se presenta la relación entre los componentes, los principios y los puntos de enfoque para cada uno. Los puntos de enfoque representan las características importantes de cada principio, lo que permite que sean más fáciles de entender y que la entidad pueda evaluar si el principio está presente y funcionando en su sistema de control interno.

#### **Objetivos y Componentes**

Cada entidad tiene una misión, la cual determina los objetivos y las estrategias necesarias para cumplirla. Los objetivos pueden ser establecidos mediante un proceso estructurado o informal dependiendo de la entidad, y junto con la evaluación de los puntos fuertes y débiles de la entidad, y de las oportunidades y amenazas del entorno, define una estrategia global.

#### **Objetivos**

Es responsabilidad de la Administración y la Alta Dirección establecer los objetivos del negocio y es necesario fijar los objetivos con carácter previo al diseño e implementación del sistema de control interno, con el fin de controlar y mitigar de manera adecuada los riesgos que afectan a dichos objetivos.



Los objetivos deben complementarse, estar relacionados entre sí y ser coherentes con las capacidades y expectativas de la entidad y las unidades empresariales y sus funciones.

Establecer objetivos es un requisito previo para un control interno eficaz. Los Objetivos proporcionan las metas medibles hacia las que la entidad se mueve al Desarrollar Sus actividades.

El Marco Integrado de Control Interno establece tres categorías de objetivos que permiten a las organizaciones centrarse en diferentes aspectos del control interno. Estas son:

Objetivos operativos: estos objetivos se relacionan con el cumplimiento de la misión y visión de la entidad.

Hacen referencia a la efectividad y eficiencia de las operaciones, incluidos sus objetivos de rendimiento financiero y operacional, y la protección de sus activos frente a posibles pérdidas, Por lo tanto, estos objetivos constituyen la base para la evaluación del riesgo en relación con la protección de los activos de la entidad, y la selección y desarrollo de los controles necesarios para mitigar dichos riesgos.

Los objetivos operativos deben reflejar el entorno empresarial, industrial y económico en que se involucra la entidad; y están relacionados con el mejoramiento del desempeño financiero, la productividad, la calidad, las prácticas ambientales, la innovación, satisfacción de empleados y clientes.

2. Objetivos de información: estos objetivos se refieren a la preparación de reportes para uso de la organización y los accionistas, teniendo en cuenta la veracidad, oportunidad y transparencia.

Estos reportes relacionan la información financiera y no financiera interna y externa y abarcan aspectos de confiabilidad, oportunidad, transparencia y demás conceptos establecidos por los reguladores, organismos reconocidos o políticas de la entidad.

La presentación de informes a nivel externo da respuesta a las regulaciones y normativas establecidas y a las solicitudes de los grupos de interés, y los informes a nivel interno atienden a las necesidades al interior de la organización tales como: la estrategia de la entidad, plan operativo y métricas de desempeño.

3. Objetivos de cumplimiento: están relacionados con el cumplimiento de las leyes y regulaciones a las que está sujeta la entidad. La entidad debe desarrollar sus actividades en función de las leyes y normas específicas.

### **12.3 DISEÑO DEL MODELO**

Plantear el modelo de control interno aplicable a las fincas de pequeños productores del sector cafetero.

El control interno es definido como un proceso integrado y dinámico llevado a cabo por la administración, la dirección y demás personal de una entidad, diseñado con el propósito de proporcionar un grado de seguridad razonable en cuanto a la consecución de los objetivos relacionados con las operaciones, la información y el cumplimiento.

Con base en el modelo coso III, con sus componentes y principios se estructura la siguiente propuesta para elaborar un modelo de control interno efectivo aplicable a pequeñas fincas cafeteras del municipio de Pitalito Huila, el cual le permite al pequeño cafetero tener un sistema que le permita controlar la gestión, los procesos y los resultados de sus fincas.

Las razones por las cuales los pequeños caficultores del municipio de Pitalito Huila no utilizan un sistema de control interno se debe principalmente a más carga laboral ya que requiere de tiempo y organización y la no exigencia legal o normativa de llevar un control en sus fincas, con base en lo anterior presentamos un modelo adaptable para las pequeñas.

COMPONENTE	PRINCIPIOS	PUNTOS DE ENFOQUE- ATRIBUTOS	DOCUMENTOS
<p><b>ENTORNO DE CONTROL</b></p> <p>El entorno de control es un conjunto de normas, procesos y estructuras que constituyen la base sobre la que se desarrolla el control interno de la organización. Tiene una influencia muy relevante en el resto de componentes del sistema de control interno.</p>	<p>1. La organización demuestra compromiso con la integridad y los valores éticos.</p>	<p>Los dueños de las fincas y/o administradores se comprometen con los valores y principios éticos y los refuerzan en sus actuaciones. Se definen estándares de conducta a través de los objetivos, la misión, la visión, políticas de calidad, y demás que sean necesarios para dar a conocer a todos los involucrados en los procesos de la finca, y que puedan ser evaluados y corregidos partiendo del desempeño de los individuos, de forma oportuna y adecuadamente. Para ello, el pequeño productor debe definir para su finca:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Objetivos y Metas</li> <li>• Misión</li> <li>• Visión</li> <li>• Valores y principios éticos</li> </ul>	<p>Guía para la elaboración del marco filosófico, información organizativa. (ANEXO 2)</p>
	<p>2. El consejo de administración demuestra independencia de la dirección y ejerce la supervisión del desempeño del sistema de control interno.</p>	<p>Para el caso de las fincas cafeteras que tengan administradores, los dueños se responsabilizan de supervisar, evaluar y corregir la gestión del administrador; de igual forma, se compromete a ejercer supervisión del desempeño de todo el sistema de control interno.</p>	
	<p>3. La dirección establece con la supervisión del Consejo, las estructuras, líneas de reporte y los niveles de autoridad y</p>	<p>El caficultor elabora el mapa de procesos y los manuales de procedimiento para cada uno de los procesos de la finca para apoyar la consecución de los objetivos, definiendo autoridades y</p>	<p>Guía para la elaboración Información organizativa de la finca cafetera (ANEXO 2) (ANEXO 3)</p>

	responsabilidad apropiados para la consecución de los objetivos.	responsabilidades, y el flujo de la información para gestionar las actividades de la actividad cafetera. Para ello, el pequeño productor debe definir para su finca: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organigrama</li> <li>• Mapa de procesos</li> <li>• Proceso de producción del café</li> </ul>	
	4. La organización demuestra compromiso para atraer, desarrollar y retener a profesionales competentes, en concordancia con los objetivos de la organización.	El propietario de la finca establece requisitos para contratar el personal de la finca y selecciona los proveedores adecuados que apoyen el logro de los objetivos definidos.	Guía para la elaboración del marco filosófico, información organizativa. (ANEXO 2)
	5. La organización define las responsabilidades de las personas a nivel de control interno para la consecución de los objetivos.	El dueño de la finca crea conciencia respecto a la responsabilidad del control interno de todo el personal en las actividades, evalúa e implementa medidas correctivas para garantizar el cumplimiento de lo establecido. El caficultor se vale de una herramienta que contiene factores de desempeño aplicable a cada proceso que serán chequeados, en caso de incumplir se tomara una medida correctiva.	Guía para elaboración de check list para la ejecución del proceso. (ANEXO 4)
<b>EVALUACION DE RIESGOS</b>  La evaluación de riesgos implica un proceso dinámico e interactivo para identificar y evaluar los riesgos de cara a la consecución de los objetivos. Dichos riesgos deben	6. La organización define los objetivos con suficiente claridad para permitir la identificación y evaluación de los riesgos relacionados.	El caficultor define objetivos para identificar y evaluar los riesgos presentes en cada proceso, a niveles operativos, para la información y encaminados al cumplimiento de los objetivos propios de la finca.	Guía para la elaboración de matriz de identificación y evaluación de riesgos. (ANEXO 5)
	7. La organización identifica los	El dueño de la finca identifica y evalúa a través	Guía para la elaboración de

<p>evaluarse en relación a unos niveles preestablecidos de tolerancia. De este modo, la evaluación de riesgos constituye la base para determinar cómo se gestionarán.</p>	<p>riesgos para la consecución de sus objetivos en todos los niveles de la entidad y los analiza como base sobre la cual determina cómo se deben gestionar.</p>	<p>de mecanismos adecuados los riesgos que afectan la consecución de los objetivos, considerando factores internos y externos, para luego determinar el grado de tolerancia y establecer como sería gestionado y si aceptar, evitar, reducir o compartir el riesgo.</p>	<p>matriz de identificación y evaluación de riesgos. (ANEXO 5)</p>
	<p>8. La organización considera la probabilidad de fraude al evaluar los riesgos para la consecución de los objetivos.</p>	<p>El dueño de la finca considera varios tipos de fraude (reporte fraudulento, pérdida de activos y corrupción), y los evalúa considerando como los empleados participan en, o justifican, acciones inapropiadas.</p>	<p>Guía para la elaboración de matriz de identificación y evaluación de riesgos. (ANEXO 5)</p>
	<p>9. La organización identifica y evalúa los cambios que podrían afectar significativamente al sistema de control interno.</p>	<p>El caficultor evalúa que cambios a nivel administrativo, a nivel de procesos y funciones y a nivel externo, puede afectar el control interno y el logro de los objetivos de la finca cafetera.</p>	<p>Guía para la elaboración de matriz de identificación y evaluación de riesgos. (ANEXO 5)</p>
<p><b>ACTIVIDADES DE CONTROL</b></p> <p>Son las acciones establecidas a través de políticas y procedimientos que contribuyen a garantizar que se lleve a cabo las instrucciones de la dirección para mitigar los riesgos con impacto potencial en los objetivos.</p>	<p>10. La organización define y desarrolla actividades de control que contribuyen a la mitigación de los riesgos hasta niveles aceptables para la consecución de los objetivos.</p>	<p>Las actividades de control le permiten al caficultor contribuir a la mitigación de los riesgos hasta niveles aceptables para la consecución de los objetivos, determinando la importancia que tienen los procesos en la finca incluyendo un equilibrio de controles manuales y controles preventivos logrando el Desarrollo de los procedimientos planteados.</p>	<p>Guía para elaboración de check list para la ejecución del proceso. (ANEXO 4)</p>

	11. La organización define y desarrolla actividades de control a nivel de entidad sobre la tecnología para apoyar la consecución de los objetivos.	La finca define y desarrolla actividades de control direccionadas a la Tecnología, diseñadas e implementadas para ayudar a asegurar la información, con el fin de proteger los activos, estableciendo también el acceso y disponibilidad, su protección y actividades de mantenimiento de su infraestructura.	Guía para la elaboración de inventario de activos. (ANEXO 6)
	12. La organización despliega las actividades de control a través de políticas que establecen las líneas generales del control interno y procedimientos.	La finca cafetera despliega las actividades de control a través de políticas establecidas, las cuales permiten que el personal desarrolle las actividades oportunamente permitiéndole al caficultor revisar periódicamente las actividades para determinar su debida actualización cuando lo sea necesario.	Guía para la elaboración de Evaluación y análisis del sistema de control interno. (ANEXO 7)
<p><b>INFORMACION Y COMUNICACIÓN</b></p> <p>La información es necesaria para que la entidad pueda llevar a cabo sus responsabilidades de control interno y soportar el logro de sus objetivos. La dirección necesita información relevante y de calidad, tanto de fuentes internas como externas, para apoyar el funcionamiento de los otros componentes del control interno. La</p>	13. La organización obtiene o genera y utiliza información relevante y de calidad para apoyar el funcionamiento del control interno.	En la finca cafetera se obtiene información relevante y de calidad, para utilizar y apoyar los procesos y los componentes del control interno, así como el logro de los objetivos.	Guía para la realización de comunicados (ANEXOS 8)
	14. La organización comunica la información internamente, incluidos los objetivos y responsabilidades que son	El caficultor debe comunicar la información necesaria y establecer canales de comunicación directos para que todo el personal entienda y lleve a cabo sus responsabilidades.	Guía para la realización de comunicados (ANEXOS 8)

comunicación es el proceso continuo e iterativo de proporcionar, compartir y obtener la información necesaria.	necesarios para apoyar el funcionamiento del sistema de control interno.		
	15. La organización se comunica con los grupos de interés externos sobre los aspectos clave que afectan al funcionamiento del control interno.	El dueño de la finca debe establecer canales de comunicación externos que permiten los aportes de información proveniente de clientes, proveedores, extensionistas y/o expertos en el tema de café. Información relevante para el mejoramiento de los procesos y cumplimiento de los objetivos.	
<p><b>ACTIVIDADES DE SUPERVISIÓN</b></p> <p>Las evaluaciones continuadas, las evaluaciones independientes o una combinación de ambas se utilizan para determinar si cada uno de los cinco componentes del control interno, incluidos los controles para cumplir los principios de cada componente, está presentes y funcionan adecuadamente.</p>	16. La organización selecciona, desarrolla y realiza evaluaciones continuas y/o independientes para determinar si los componentes del sistema están presentes y funcionando	El caficultor realiza evaluaciones continuas y periódicas con conocimiento de los procesos a evaluar y ajustadas al sistema de control interno, para determinar si los componentes del sistema están presentes y funcionando, y si las correcciones han sido supervisadas.	Guía para la elaboración de Evaluación y análisis del sistema de control interno. (ANEXO 7)
	17. La organización evalúa y comunica las deficiencias de control interno de forma oportuna a las partes responsables de aplicar medidas correctivas, incluyendo la alta dirección y el consejo, según corresponda.	El dueño de la finca analiza los resultados de las evaluaciones al sistema de control interno. Así mismo comunica las deficiencias a los involucrados en los procesos y las acciones para corregir; además, monitorea si las deficiencias son corregidas oportunamente.	Guía para la realización de comunicados (ANEXOS 8)

**Tabla 1 Modelo de control intern**



### 13 CONCLUSIONES

Los encuestados son campesinos pequeños productores de café del Municipio de Pitalito, cuya fuente principal de ingresos es la producción de café.

Los pequeños caficultores laboyanos son productores de calidad y están caracterizados a nivel departamental por su excelente calidad en el producto, por ende es la importancia de que ellos le den mejor manejo a sus recursos por medio de controles estructurados y eviten los riesgos que pueden atentar contra la pérdida de los mismos.

Así mismo Se debe concientizar al caficultor de llevar un registro de sus gastos, debido a que estos productores realizan sus actividades con mano de obra familiar con el fin de ahorrar costos, es por ello que no se guarda registro del trabajo lo que conlleva a tener unas cifras ficticias al momento de determinar si es una actividad que genera un crecimiento económico para él y el de su familia, así se implementa el control interno de las pequeñas empresas.

El control interno es una propuesta de gran valor frente a pequeños cafeteros que se enfrentan a duros cambios en la actualidad cambiante por lo cual es necesario visionarse de forma positiva a una adopción de un modelo que les permita crecer a nivel de calidad y de producción dando el mejor manejo a sus recursos puesto que se convierte en una oportunidad, de crecimiento al pequeño caficultor.

## 14. BIBLIOGRAFIA

- Aguirre, A. (2012). LA IMPORTANCIA DEL CONTROL INTERNO EN LAS PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS EN MEXICO. *Revista El Buzon de Pacioli*, 1-16. Obtenido de [https://www.itson.mx/publicaciones/pacioli/Documents/no76/68d\\_-\\_la\\_importancia\\_del\\_contorl\\_interno\\_en\\_las\\_pequenas\\_y\\_medianas\\_empresas\\_en\\_mexicox.pdf](https://www.itson.mx/publicaciones/pacioli/Documents/no76/68d_-_la_importancia_del_contorl_interno_en_las_pequenas_y_medianas_empresas_en_mexicox.pdf)
- Aguirre, R., & Armenta, C. (2012). La importancia del control interno en las pequeñas y medianas empresas en México. *Revista El Buzón de Pacioli*, 12(76), 1-17. Obtenido de [http://www.itson.mx/publicaciones/pacioli/Documents/no76/68d\\_-\\_la\\_importancia\\_del\\_contorl\\_interno\\_en\\_las\\_pequenas\\_y\\_medianas\\_empresas\\_en\\_mexicox](http://www.itson.mx/publicaciones/pacioli/Documents/no76/68d_-_la_importancia_del_contorl_interno_en_las_pequenas_y_medianas_empresas_en_mexicox)
- Álvarez y Jurgenson. (2003). *Cómo Hacer Investigación Cualitativa: Fundamentos y Metodología*
- Angulo, Q. S. (2010). METODOLOGÍA DE CONTROL INTERNO PARA LAS PEQUEÑAS EMPRESAS "CIPE". *METODOLOGÍA DE CONTROL INTERNO PARA LAS PEQUEÑAS EMPRESAS "CIPE"*. Medellín, Antioquia, Colombia: <https://aprendeonline.udea.edu.co/>.
- ANZOLA, R. (1 de DICIEMBRE de 2011). *REAL ANZOLA*. Obtenido de DORA: <http://dorareal279.blogspot.com/2011/12/proyecto-productivo-cafe.html>
- Arango Pava, G. (2013) BENEFICIOS Y OBSTÁCULOS DE LA IMPLEMENTACIÓN DE UN MODELO DE CONTROL INTERNO: MECI – COSO. Obtenido de <https://repository.unimilitar.edu.co/bitstream/handle/10654/10710/Trabajo%20de%20Grado%20Control%20Interno.pdf?sequence=2&isAllowed=y>
- Bacallao Horta, M. (Mayo 2009). Genesis del Control Interno. *Contribuciones a ala Economía*.
- Bermeo Arce, M. L. (09 de Noviembre de 2015). *EL MARCO INTEGRADO DEL CONTROL INTERNO COMO HERRAMIENTA DE CUMPLIMIENTO DEL OBJETO SOCIAL DE EMPRESAS BANANERAS*. Obtenido de Universidad Tecnica de Machala: <http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/2947/1/TTUACE-2015-CA-CD00006.pdf>
- BLANCO-GARCIA. (NOVIEMBRE de 2017). *BLANCO-GARCIA*. Obtenido de <https://repository.ucatolica.edu.co/bitstream/10983/15330/1/TRABAJO%20DE%20GRADO%20FINAL%202017.pdf>
- Camara de Comercio de Neiva. (Junio de 2017). *Informe de Coyuntura Economica 2016*. Obtenido de <https://ccneiva.org/storage/2017/06/Informe-de-Coyuntura-Econ%20C3%B3mica-2016.pdf>
- Ruiz, C y Hernandez, M (2007). *el control en las organizaciones;un marco de estudio*. Obtenido de el control en las organizaciones;un marco de estudio: <file:///C:/Users/Jdalv/Downloads/Dialnet-ElControlEnLasOrganizaciones-2234297.pdf>

- Caro, L. (2019). *7 Técnicas e Instrumentos para la Recolección de Datos*. Obtenido de <https://www.lifeder.com/tecnicas-instrumentos-recoleccion-datos/>
- Castañeda Parra, L. I. (2014). Los sistemas de control interno en las Mipymes y su impacto en la efectividad empresarial. *En-Contexto*, 2, 129-146.
- Catuche, D. (2017). *DISEÑO DE UN SISTEMA DE CONTROL INTERNO PARA LA COMPAÑÍA LOGÍSTICA*. Obtenido de DISEÑO DE UN SISTEMA DE CONTROL INTERNO PARA LA COMPAÑÍA LOGÍSTICA: [http://vitela.javerianacali.edu.co/bitstream/handle/11522/8622/Dise%C3%B1o\\_sistema\\_control\\_interno.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://vitela.javerianacali.edu.co/bitstream/handle/11522/8622/Dise%C3%B1o_sistema_control_interno.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Chiavenato, I. (2004.). *Introducción a la Teoría General de la Administración*. España: Séptima. Edición, McGraw-Hill/ Interamericana, editores
- Cervantes; M (2005). *METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN*; obtenido de LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
- Cigüenza. (18 de Marzo de 2019). *Periodico La Republica*. Recuperado el 05 de Marzo de 2020, de Huila es el departamento líder cafetero con 16% del área cultivada: <https://www.larepublica.co/especiales/ruta-del-cafe/huila-es-el-departamento-lider-cafetero-con-16-del-area-cultivada-2840686>
- Comité Departamental de cafeteros del huila. (2018). Obtenido de <https://federaciondecafeteros.org/static/files/Huila09.pdf>
- Coopers & Librand. (2007). *Los nuevos Conceptos de Control Interno*. España: Ediciones Diaz de Santos.
- Dinero. (14 de Enero de 2020). *Cafe cerrò 2019 con la mayor produccion en 25 años*. Obtenido de Dinero.com: <https://www.dinero.com/pais/articulo/produccion-de-cafe-cafe-colombiano-cerro-2019-con-la-mayor-produccion-en-25-anos/280770>
- Federacion Nacional de Cafeteros de Colombia. (2020). *Cafe de Huila*. Obtenido de <https://huila.federaciondecafeteros.org/cafe-de-cauca/>
- Gallardo De Parada, Y., & Moreno Garzon, A. (1999). *Serie Aprender a Investigar*. Obtenido de Modulo 3 RECOLECCION DE LA INFORMACION: <http://www.unilibrebaq.edu.co/unilibrebaq/images/CEUL/mod3recoleccioninform.pdf>
- GOMEZ, R. (21 de AGOSTO de 2017). *RESTREPO GOMEZ*. Obtenido de LAS PYMES Y EL CRECIMIENTO ECONÓMICO EN: <https://www.javeriana.edu.co/biblos/tesis/economia/tesis11.pdf>
- Gonzalez Martinez, R. (s.f.). *Marco Integrado de Control Interno. Modelo COSO III*. Obtenido de Marco Integrado de Control Interno. Modelo COSO III: <https://docplayer.es/24887117-Marco-integrado-de-control-interno-modelo-coso-iii-manual-del-participante-autor-c-p-rafael-gonzalez-martinez-introduccion-2.html>
- HURTADO, A. E. (2018). *METODOLOGÍA DE CONTROL INTERNO PARA APLICAR A LAS PEQUEÑAS*. Obtenido de <https://repository.unilibre.edu.co/bitstream/handle/10901/15465/Methodolog%C3%ADa%20de%20Control%20Interno%20Trabajo%20Final%20Aprobado%20PDF.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Jiménez R. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN. ELEMENTOS BÁSICOS PARA LA INVESTIGACIÓN CLÍNICA. Editorial Ciencias Médicas, La Habana, 1998.
- karen, r. d. (2018). *EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN CAFETERA Y SU CONTRIBUCIÓN A LA COMPETITIVIDAD EN EL PERIODO 2010-2017*. Obtenido de <https://repository.ucatolica.edu.co/bitstream/10983/15982/1/TESISFINALa.pdf>
- López Soto, N., & Ramírez Ramírez, O. (1992). ADMINISTRACION y RENTABILIDAD~DEN LAS FINCAS CAFETERAS. '. *Agronomía Colombiana*. 1992. *Volumen 9 No. 1*, 49-56.
- Lozano, G., & Tenorio, J. (2015). El sistema de control interno: Una herramienta para el perfeccionamiento de la gestión empresarial en el sector Construcción. *Revista Accounting*, 1(1), 49-59. Obtenido de [http://revistascientificas.upeu.edu.pe/index.php/ri\\_apfb/article/view/462/488](http://revistascientificas.upeu.edu.pe/index.php/ri_apfb/article/view/462/488)
- Martínez, J., y Trujillo, S (2014). ADMINISTRACION FINANCIERA EN LA ESTRUCTURA DE COSTOS Y GASTOS DE LOS PEQUEÑOS CAFICULTORES DE LA VEREDA SINAÍ, MUNICIPIO DE PITALITO DEPARTAMENTO DEL HUILA. Obtenido de <https://repository.ean.edu.co/bitstream/handle/10882/6195/TrujilloSandra2014.pdf;jsessionid=60577C88245D700594EC3D49FCD3161B?sequence=3>
- Manterola, Carlos, & Otzen, Tamara. (2014). Estudios Observacionales: Los Diseños Utilizados con Mayor Frecuencia en Investigación Clínica. *International Journal of Morphology*, 32(2), 634-645. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-95022014000200042>
- Mazariegos Sánchez, A., Águila González, J. M., & Pérez Poumián, M. (2013). EL CONTROL INTERNO DE UNA ORGANIZACION PRODUCTORA DE CAFE CERTIFICADO, EN CHIAPAS, MEXICO. *Revista Mexicana de Agronegocios*, 460-470.
- Melo, A. (2017). *PROPUESTA DE PROCEDIMIENTOS DE CONTROL INTERNO CONTABLE*. Obtenido de *PROPUESTA DE PROCEDIMIENTOS DE CONTROL INTERNO CONTABLE*: [http://vitela.javerianacali.edu.co/bitstream/handle/11522/8609/Propuesta%20de\\_procedimientos\\_contro\\_nterno.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://vitela.javerianacali.edu.co/bitstream/handle/11522/8609/Propuesta%20de_procedimientos_contro_nterno.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Muñoz Ortega, L. G. (2014). *Caficultura sostenible, moderna y competitiva*. Ensayo sobre Economía.
- MURILLO. (17 de JULIO de 2017). *MURILLO*. Obtenido de *ANALISIS DEL PROCESO DE COMERCIALIZACION DE CAFE ORGANICO Y SU INCIDENCIA SOCIOECONOMICA*: <https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/30/1/ULEAM-ADM-0003.pdf>
- Ortega, L. G. (2014). *ECONOMÍA CAFETERA*. Obtenido de <https://federaciondecafeteros.org/static/files/EEC30.pdf>
- Osorio Criollo, F. E. (MARZO de 2014). *PROYECTO PRODUCTIVO APLICADO A LA COMERCIALIZACIÓN DE CAFÉ ESPECIAL EN EL MUNICIPIO DE TARQUI HUILA*. Obtenido de *PROYECTO PRODUCTIVO APLICADO A LA COMERCIALIZACIÓN DE CAFÉ ESPECIAL EN EL MUNICIPIO DE TARQUI*

HUILA:

<https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/2463/26493315.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Potts, J., Fernández, G., & Wunderlich, C. (2010). Prácticas comerciales para un sector cafetero sostenible. *Ensayos sobre la economía cafetera*, 23(26), 53-86.
- Quiroga, L. D. (2017). *EFECTOS DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA “MODELOS INNOVADORES*. Obtenido de <http://repositorio.uniagustiniana.edu.co/bitstream/handle/123456789/257/QuirogaPalacio-LauraDaniela-2018.pdf;jsessionid=FB9DE0893313823AC0415DA16470349A?sequence=1>
- Reuters. (15 de Enero de 2020). *Producción colombiana de café de 2019 es la más alta desde 1992*. Obtenido de Revista AmericaEconomia: <https://www.americaeconomia.com/negocios-industrias/produccion-colombiana-de-cafe-de-2019-es-la-mas-alta-desde-1992#:~:text=Entre%202010%20y%202019%20Colombia,familias%20dependen%20de%20esa%20actividad>
- RIOS, M. D. (30 de MAYO de 2017). *MELO DE LOS RIOS*. Obtenido de PROPUESTA DE PROCEDIMIENTOS DE CONTROL INTERNO CONTABLE: [http://vitela.javerianacali.edu.co/bitstream/handle/11522/8609/Propuesta%20de\\_procedimientos\\_contro\\_nterno.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://vitela.javerianacali.edu.co/bitstream/handle/11522/8609/Propuesta%20de_procedimientos_contro_nterno.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Rosario, y. (05 de 2018). *PROPUESTA PARA EL DISEÑO DE UN SISTEMA DE CONTROL INTERNO*. Obtenido de [https://repository.ucc.edu.co/bitstream/20.500.12494/7838/1/2018\\_propuesta\\_dise%C3%B1o\\_sistema.pdf](https://repository.ucc.edu.co/bitstream/20.500.12494/7838/1/2018_propuesta_dise%C3%B1o_sistema.pdf): [https://repository.ucc.edu.co/bitstream/20.500.12494/7838/1/2018\\_propuesta\\_dise%C3%B1o\\_sistema.pdf](https://repository.ucc.edu.co/bitstream/20.500.12494/7838/1/2018_propuesta_dise%C3%B1o_sistema.pdf)
- SANIN, B. (2017). *BARBOSA -SANIN*. Obtenido de “EL SISTEMA DE CONTROL INTERNO EN EL ESTADO COLOMBIANO COMO INSTANCIA INTEGRADORA DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN Y CONTROL PARA: [https://bdigital.uexternado.edu.co/bitstream/001/661/1/ASA-Spa-2017-El\\_sistema\\_de\\_control\\_interno\\_en\\_el\\_estado\\_colombiano\\_como\\_instancia\\_integradora\\_Trabajo\\_de\\_grado.pdf](https://bdigital.uexternado.edu.co/bitstream/001/661/1/ASA-Spa-2017-El_sistema_de_control_interno_en_el_estado_colombiano_como_instancia_integradora_Trabajo_de_grado.pdf)
- Tellez Trejo, B. R. (2004). *Auditoria un Enfoque Practico*. Mexico D.F.: Editorial International Thomson Editores.
- Valda, J. C. (4 de noviembre de 2018). <https://www.grandespymes.com.ar/2010/03/10/el-control-administrativo-su-importancia/>. Obtenido de <https://www.grandespymes.com.ar/2010/03/10/el-control-administrativo-su-importancia/>
- Velez Montoya, J. S. (2010). *IMPLEMENTACIÓN SISTEMA DE PLANEACIÓN, SEGUIMIENTO Y CPNTROL DE LA EMPRESA CAFETERA. IMPLEMENTACIÓN SISTEMA DE PLANEACIÓN, SEGUIMIENTO Y CPNTROL DE LA EMPRESA CAFETERA*. Pereira, Risaralda, Colombia: Universidad catolica popular del Rsdaralda.

Velez Vallejo, R. (28 de Octubre de 2019). *Informe de Gestion 2018 Federacion Nacional de Cafeteros de Colombia*. Obtenido de [https://federaciondefcafeteros.org/app/uploads/2019/10/Informe\\_Gestion\\_2018\\_compressed-1.pdf](https://federaciondefcafeteros.org/app/uploads/2019/10/Informe_Gestion_2018_compressed-1.pdf)

Alvarado y tuquiñaqui

(2011)<https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/1312/13/UPS-CT002180.pdf>

<https://aprendeenlinea.udea.edu.co/revistas/index.php/tgcontaduria/article/view/323579>


<https://federaciondefcafeteros.org/static/files/8Capitulo6.pdf>

<https://stadium.unad.edu.co/preview/UNAD.php?url=/bitstream/10596/17517/1/122798>

24.pdf

## 15. ANEXOS

### Anexo 1 Formato de cuestionario



UNIVERSIDAD  
**SURCOLOMBIANA**


ACREDITADA DE  
**ALTA CALIDAD**  
Resolución 11233 / 2018 - MEN

Sección 1 de 5

EL PRESENTE CUESTIONARIO CONTIENE PREGUNTAS A NIVEL GENERAL DE COMO ES EL MANEJO DE SU FINCA , SUS CARACTERISTICAS, Y SU NIVEL DE CONOCIMIENTO ACERCA DE UN SISTEMA DE CONTROL INTERNO.

CORDIAL SALUDO AGRADEZCO DE SU GENEROSA COLABORACION EN EL DILIGENCIAMIENTO DE ESTE CUESTIONARIO.

EL OBJETIVO DE ESTE CUESTIONARIO ES ENCONTRAR LAS NECESIDADES A LAS QUE SE ENFRENTA EL CAFETERO HOY EN DIA POR EL HECHO DE NO CONTAR CON CONTROLES QUE LE PERMITAN HACER UN SEGUIMIENTO PERMANENTE AL CUMPLIMIENTO DE OBJETIVOS .



NOMBRE DEL PROPIETARIO

Texto de respuesta corta

MUNICIPIO DE RESIDENCIA

PITALITO

17/10/2020

EL PRESENTE CUESTIONARIO CONTIENE PREGUNTAS A NIVEL GENERAL DE COMO ES EL MANEJO DE SU FINCA , SUS CA...

## SECCION 1

COMPRENDE CONOCIMIENTOS BASICOS Y OBJETIVOS ESTABLECIDOS EN LA FINCA

3. ¿QUÉ ENTIENDE SOBRE SISTEMA DE CONTROL INTERNO?



4. ¿CUÁLES SON LOS OBJETIVOS QUE TIENE ESTABLECIDOS EN SU FINCA?

5. ¿ LOS OBJETIVOS PLANTEADOS DAN MEJORIA EN CUANTO A PRODUCTIVIDAD Y CALIDAD ?

*Marca solo un óvalo.*

- SI  
 NO

6. ¿LAS LABORES DE LA FINCA SE ENCAMINAN HACIA EL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS?

*Marca solo un óvalo.*

- SI  
 NO



7. ¿QUÉ IMPIDE EL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS?

---

---

---

---

---

8. ¿QUÉ PROCESO DE LA FINCA REQUIEREN MAS CONTROLES ?

*Marca solo un óvalo.*

- BENEFICIO DEL CAFE
- PROCESO DE RENOVACION
- MANEJO DE PLAGAS
- MANEJO DE FERTILIZACION
- Otro: \_\_\_\_\_

9. ¿COMO SOLUCIONA LOS PROBLEMAS PRESENTADOS EN LAS LABORES DE LA FINCA?

*Marca solo un óvalo.*

- POR MEDIO DE DIALOGO
- MEDIO EXTERNOS (CAPACITACIONES)
- DESCARGANDO RESPONSABILIDADES

10. ¿QUE TIPOS DE FRAUDES IDENTIFICA EN SU FINCA?

*Marca solo un óvalo.*

- PERDIDA DEL CAFE
- PERDIDAD DE FERTILIZANTES
- PERDIDAD DE HERRAMIENTAS
- Otro: \_\_\_\_\_

11. ¿QUÉ CONTROLES TIENE QUE PERMITAN LA MITIGACIÓN DE RIESGOS O PERDIDAS DE LOS RECURSOS EN LA FINCA?

*Marca solo un óvalo.*

- BUEN ALMACENAMIENTO DE FERTILIZANTES
- APROVECHAMIENTO TOTAL DE INSUMOS
- UN CRONOGRAMA DEBIDAMENTE ESTABLECIDO
- UN BUEN PROCESO EN LA RECOLECCION Y BENEFICIO DEL CAFE
- Otro: \_\_\_\_\_

12. ¿CÓMO PROPIETARIO DE SU FINCA CAFETERA, QUE RECURSO TIENE A SU DISPOSICIÓN PARA CONTROLAR LOS PROCESOS?

---

---

---

---

---

17/10/2020 EL PRESENTE CUESTIONARIO CONTIENE PREGUNTAS A NIVEL GENERAL DE COMO ES EL MANEJO DE SU FINCA , SUS CA...

13. ¿CUENTA CON ALGÚN SISTEMA QUE LE PERMITA GESTIONAR LA INFORMACIÓN RELACIONADA CON LA FINCA?

*Marca solo un óvalo.*

- Sí  
 No

14. ¿ESTABLECE INCENTIVOS Y PREMIOS PARA EL PERSONAL POR EL DESEMPEÑO Y CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS?

*Marca solo un óvalo.*

- SI  
 NO

15. ¿LA INFORMACION GENERADA EN LOS PROCESOS DE LA FINCA APORTAN AL LOGRO DE LOS OBJETIVOS?

*Marca solo un óvalo.*

- SI  
 NO

16. ¿EN SU FINCA SE CUMPLE CON LAS LEYES Y REGULACIONES APLICABLES AL SECTOR CAFETERO?

*Marca solo un óvalo.*

- Sí  
 No

17. ¿EXPLIQUE CON SUS PALABRAS EL NIVEL DE IMPORTANCIA QUE TIENE EL BUEN MANEJO DE LOS PROCESOS EN SU FINCA?

---

---

---

---

---

18. ¿CÓMO VE SU FINCA EN UNOS DOS AÑOS?

---

---

---

---

---

## SECCION 2

### PREGUNTAS RELACIONADAS CON EL PERSONAL DE LA FINCA

19. ¿EN SU FINCA SE EVALÚA DE FORMA PERMANENTE LA CONDUCTA DE LOS EMPLEADOS?

*Marca solo un óvalo.*

- SI  
 NO

20. ¿EVALÚA LAS HABILIDADES Y LABORES DESARROLLAS POR EL PERSONAL CONTRATADO EN SU FINCA?

*Marca solo un óvalo.*

- SI  
 NO

17/10/2020

EL PRESENTE CUESTIONARIO CONTIENE PREGUNTAS A NIVEL GENERAL DE COMO ES EL MANEJO DE SU FINCA , SUS CA...

21. ¿CUÁLES SON LAS LABORES O TAREAS BÁSICAS QUE SE DEBEN REALIZAR EN SU FINCA?

*Marca solo un óvalo.*

- FUMIGACION
- FERTILIZACION
- LIMPIAS
- ABONAR
- RECOLECCION DE CAFE
- TODAS LAS ANTERIORES

22. ¿SELECCIONA EL PERSONAL QUE CONTRATA EN LA FINCA DEPENDIENDO LA LABOR?

*Marca solo un óvalo.*

- SI
- NO

17/10/2020 EL PRESENTE CUESTIONARIO CONTIENE PREGUNTAS A NIVEL GENERAL DE COMO ES EL MANEJO DE SU FINCA , SUS CA...

23. ¿QUE MÉTODO USA PARA EL BENEFICIO DEL CAFÉ?



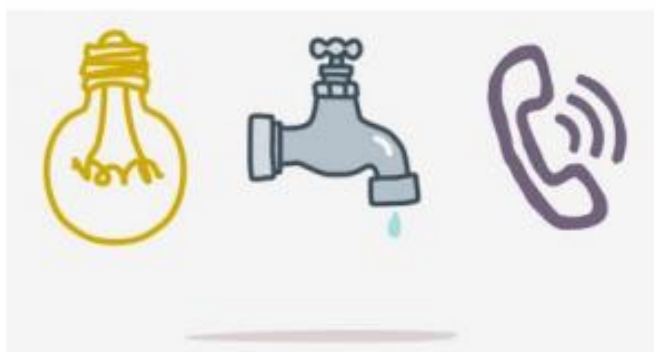
*Marca solo un óvalo.*

- BENEFICIO CONVENCIONAL
- BENEFICIO ECOLOGICO
- BENEFICIO ECOLOGICO SIN VERTIMIENTO

17/10/2020

EL PRESENTE CUESTIONARIO CONTIENE PREGUNTAS A NIVEL GENERAL DE COMO ES EL MANEJO DE SU FINCA , SUS CA...

24. ¿CUENTA LA FINCA CON EL RECURSO DEL AGUA Y ENERGÍA ELÉCTRICA PARA REALIZAR EL BENEFICIO DEL CAFÉ?



Marca solo un óvalo.

- SI  
 NO

25. ¿ DISPONE DE LOS RESIDUOS GENERADOS POR EL BENEFICIO DEL CAFÉ?



Marca solo un óvalo.

- SI  
 NO

SECCION 3

ORGANIZACION DEL PERSONAL EN LA FINCA

26. ¿CÓMO ESTA DISTRIBUIDO EL PERSONAL EN LA FINCA?

---

---

---

---

---

27. ¿CON QUE INFRAESTRUCTURA CUENTA SU FINCA?

*Marca solo un óvalo.*

- BENEFICIADERO
- DESPULPADORA
- ALBERCAS DE FERMENTACION Y LAVADO
- SARANDA
- SECADERO
- TODAS LAS ANTERIORES

28. ¿COMO CALIFICA LOS RIEGOS PRESENTES EN SU FINCA ?

*Marca solo un óvalo.*

- BAJO
- MEDIO
- ALTO

29. ¿TIENE EN CUENTA LOS RESULTADOS DE SU FINCA PARA ANALIZAR EL RENDIMIENTO DE LOS INSUMOS, TRABAJADORES Y DEMÁS RECURSOS?

*Marca solo un óvalo.*

- SI
- NO



17/10/2020 EL PRESENTE CUESTIONARIO CONTIENE PREGUNTAS A NIVEL GENERAL DE COMO ES EL MANEJO DE SU FINCA , SUS CA...

30. ¿CUENTA CON UN COLABORADOR QUE COORDINE LAS LABORES RELACIONADAS CON EL MANEJO DE LA FINCA?

*Marca solo un óvalo.*

- SI  
 NO

31. ¿QUE METODOS DE COMUNICACION UTILIZA PARA DAR A CONOCER LA INFORMACION EN SU FINCA?

*Marca solo un óvalo.*

- DIALOGO DIRECTO  
 LLAMADA TELEFONICA  
 MENSAJE VIA CORREO ELECTRONICO  
 NINGUNA DE LAS ANTERIORES

32. RECIBE CAPACITACIONES USTED O SU PERSONAL ACERCA DE LA ACTIVIDAD CAFETERA?

*Marca solo un óvalo.*

- SI  
 NO

SECCION 4

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA PRODUCCION

17/10/2020

EL PRESENTE CUESTIONARIO CONTIENE PREGUNTAS A NIVEL GENERAL DE COMO ES EL MANEJO DE SU FINCA , SUS CA...

## SECTOR CAFETERO



33. ¿ÁREA CULTIVADA CON CAFÉ?

*Marca solo un óvalo.*

- DE 1 HAS A 5 HAS
- DE 5 HAS A 10 HAS
- DE 10 HAS EN ADELANTE

34. ¿REALIZA ANÁLISIS DE SUELOS ANTES DE LA SIEMBRA?

*Marca solo un óvalo.*

- SI
- NO

35. ¿QUÉ DENSIDAD DE SIEMBRA MANEJA EN SU FINCA?

---

36. ¿CON QUE FRECUENCIA FERTILIZA SUS CAFETALES?

*Marca sólo un óvalo.*

- BIMESTRAL  
 TRIMESTRAL  
 SEMESTRAL  
 ANUAL

37. ¿CUÁNTAS VARIEDADES DE CAFÉ MANEJA ACTUALMENTE EN SU FINCA?

\_\_\_\_\_

38. ¿CUÁNTOS AÑOS HA CULTIVADO USTED ESTA VARIEDAD?

*Marca sólo un óvalo.*

- 1 AÑO  
 5 AÑOS  
 10 AÑOS  
 MAS DE 10 AÑOS

39. ¿PARTIENDO DE SUS CONOCIMIENTOS CONSIDERA QUE LA VARIEDAD TIENE QUE IR DE ACUERDO AL CLIMA?

*Marca sólo un óvalo.*

- SI  
 NO

## Anexo 2 Información organizativa de la finca cafetera

MODELO DE CONTROL INTERNO ADAPTABLE A PEQUEÑAS FINCAS  
CAFETERAS DEL MUNICIPIO DE PITALITO HUILA.

INFORMACION ORGANIZATIVA DE LA FINCA CAFETERA
<b>NOMBRE PROPIETARIO:</b>
<b>FINCA:</b>
<b>OBJETIVOS Y METAS:</b>
<p>El propietario de la finca busca orientar a los responsables de esta en el mejor uso de los recursos, con el fin proporcionar un análisis fundamental sobre la eficiencia en el uso de dichos recursos. El uso eficiente de los recursos implica la generación de resultados económicos positivos para el caficultor.</p> <p>Los objetivos deben involucrar a todas las personas de la finca incluyendo miembros familiares, trabajadores, etc. Dichos objetivos pueden ser financieros, económicos o estar relacionados con el crecimiento de la finca. También pueden establecerse objetivos relacionados con la conservación, recreación y uso del paisaje, y provisión de hábitat para la vida silvestre, entre otros.</p> <p>Se debe tener en cuenta dónde se está hoy y a dónde se quiere llegar. Para ello es necesario establecer planes reales, incluyendo objetivos de corto y de largo plazo.</p> <p>Para ello se tiene en cuenta el proceso de monitorear el progreso acerca del cumplimiento de los objetivos, usando herramientas apropiadas para el caso. Estas herramientas pueden ser registros de producción de los cultivos.</p>
<b>MISION</b>
<p>En este paso el caficultor debe tener claro que busca o que pretende con su finca y el producto. Si desea que su finca brinde la mejor producción, calidad total en el café con procesos tecnificados, donde se compromete a realizar el proceso de selección del mejor grano, un buen beneficio del café, y almacenamiento para que este sea de un alto estándar de calidad. El propietario de la finca se compromete a ofrecer su producto y establece parámetros los cuales pueda cumplir.</p>
<b>VISION</b>
<p>El cafetero establece lo que desea con su finca partiendo de las capacidades y fortalezas. En esta parte se tiene en cuenta una visión hacia el futuro como ve su finca en un tiempo determinado y el aporte a la sociedad, debe involucrar al equipo responsable de implementarlas en su desarrollo, que parámetros desea alcanzar en cuanto al aumento de las</p>



REVISORES FISCALES Y AUDITORES F-N  
CEL. 3193915313 3213963413  
ESPECIALIZACIÓN EN REVISORIA FISCAL Y AUDITORIA Y COHORTE  
UNIVERSIDAD BUCOLOMBIANA

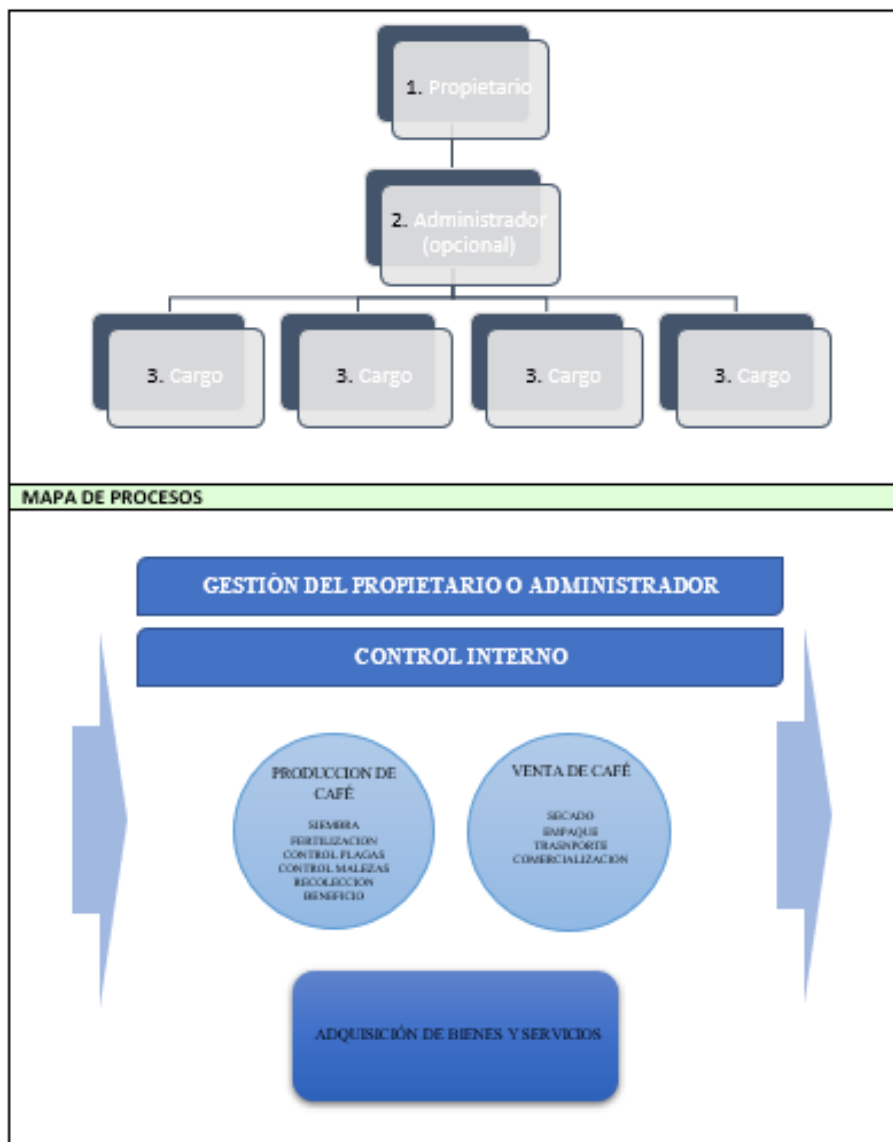
MODELO DE CONTROL INTERNO ADAPTABLE A PEQUEÑAS FINCAS CAFETERAS DEL MUNICIPIO DE PITALITO HUILA.

tierras y plantas de café, desarrollo en tecnología e infraestructura, metodologías que contribuyan con el medio ambiente y personal altamente calificado.
<b>VALORES Y PRINCIPIOS ÉTICOS</b>
El cafetero define las costumbres, actuaciones, pensamientos, comportamientos y conceptos que el asuma como principios de conducta, los cuales determinen la cultura, personalidad, y marca el cómo desarrollar las actividades dentro de la finca.
<b>ORGANIGRAMA</b>
El organigrama es una <b>representación gráfica del esqueleto de una organización</b> , mostrando los cargos jerárquicos. El organigrama permite obtener una idea rápida de cómo está organizada una <u>empresa</u> .  Un organigrama cumple dos funciones principales:  En primer lugar, es <b>informativo</b> , ya que a los nuevos integrantes de la compañía les servirá o también a los más antiguos que hayan olvidado alguna posición.  En segundo lugar, es una <b>herramienta para el análisis organizacional</b> , ya que como instrumento de análisis servirá para detectar fallas en la estructura, en un organigrama vemos claramente cada unidad o departamento y la relación con otras unidades.  Para el cuadro "Numero 1 propietario" se establece el nombre del propietario(s) de la finca.  Para el cuadro "Numero 2 Administrador" se establece el nombre de la persona que se encarga de gestionar, a delegación de los <u>propietarios</u> las actividades a realizar en la finca.  Para el cuadro "Numero 3 cargo" se establece el nombre de los empleados que realizan procesos en la finca tales como "fertilizaciones, limpiezas, control de pagas entre otros"



REVISORES FISCALES Y AUDITORES F-N  
CEL 3193915313 3213963413  
ESPECIALIZACIÓN EN REVISORÍA FISCAL Y AUDITORÍA V COHORTE  
UNIVERSIDAD BUCARAMEÑA

MODELO DE CONTROL INTERNO ADAPTABLE A PEQUEÑAS FINCAS CAFETERAS DEL MUNICIPIO DE PITALITO HUILA.



## Anexo 3 Proceso de producción de café

MODELO DE CONTROL INTERNO ADAPTABLE A PEQUEÑAS FINCAS  
CAFETERAS DEL MUNICIPIO DE PITALITO HUILA.



PROCESO DE PRODUCCION DE CAFÉ	
<b>SEMILLERO DE CAFE</b>	En Colombia se realizan dos procesos para seleccionar las mejores semillas de café para el cultivo. La primera requiere escoger las mejores plantas de café, de árboles sanos y con la más alta producción. Se le hace un proceso de beneficio tradicional y se seca a la sombra. La segunda forma es adquirir las semillas de café certificadas, directamente con los comités departamentales de cafeteros. Cuando se tenga la semilla de café se siembra en germinadores de arena previamente desinfectados y a los 37 días aproximadamente comienza el brote de la chapola
<b>ALMACIGO DE CAFE</b>	A los 55 días aproximadamente después de haber sembrado la semilla de café colombiano se pasa al almacigo. Este proceso se realiza trasplantando las pequeñas chapolas de café en bolsas con tierra abonada. Se debe tener cuidado con la raíz, ya que, al sembrar la mata de café, esta puede quedar doblada y la planta no servirá. Pasados 6 a 8 meses de sembrada la chapola en el almacigo, las plantas de café con sus hojas forman dos pares de cruces, indicando que están listas para ser trasplantadas al sitio definitivo.
<b>SIEMBRA DE CAFÉ EN EL TERRENO</b>	Cuando ya se tiene definido el lugar de la siembra de café se debe preparar el terreno, teniendo en cuenta la distancia entre cada mata de café. Para esto hay que tener en cuenta determinadas variables, por ejemplo, la variedad de café que se va a sembrar, ya que hay árboles de porte alto u otros de porte bajo y frondoso, ya que se maneja entre 3.300 y 4.500 plantas por hectárea. Después de la siembra de café, y bajo un adecuado manejo de nutrición, las plantas se demoran 18 meses aproximadamente para dar sus primeros granos de café. Su capacidad máxima de producción está alrededor de los 3 años de haber sido sembrado.
<b>FERTILIZACIONES</b>	El concepto de nutrición para el cultivo del café está enmarcado dentro de lo que se conoce como agricultura sostenible, que es la que optimiza la efectividad de los insumos sin deterioro del medio ambiente, procurando la conservación del suelo y fundamentalmente de su capa orgánica. Comprende las etapas de instalación, establecimiento, crecimiento y producción. Los 14 laboratorios de suelos distribuidos en la zona cafetera colombiana garantizan la racionalidad de los fertilizantes y las enmiendas utilizadas en las etapas mencionadas. Esta práctica se complementa con adiciones sucesivas de materia orgánica, principalmente por el manejo de subproductos del cultivo. La fertilización foliar no es utilizada en el cultivo del café.



REVISORES FISCALES Y AUDITORES F-N  
CEL. 3193915313 3213963413  
ESPECIALIZACIÓN EN REVISORIA FISCAL Y AUDITORIA V COHORTE  
UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA

MODELO DE CONTROL INTERNO ADAPTABLE A PEQUEÑAS FINCAS  
CAFETERAS DEL MUNICIPIO DE PITALITO HUILA.

<p><b>CONTROL DE PLAGAS</b></p>	<p>Dentro de los controles utilizados para el manejo de plagas en café se encuentran el biológico, el cultural, el legal, el mecánico, el natural y el químico. La plaga de más importancia económica en el café es la broca, aparecida en el país en el año de 1988. Su control ha estado apoyado en el manejo integrado, el cual tiene como objetivo producir café tipo Federación en presencia del insecto.</p> <p><b>Control biológico</b> Son los que utilizan organismos vivos y se llaman bioinsecticidas si atacan a los insectos o biofungicidas si controlan a las enfermedades causadas por hongos.</p> <p><b>Control Cultural</b> Conjunto de prácticas de manejo del cultivo que contrarrestan el ataque de plagas y enfermedades. En el caso de la broca de la cereza del cafeto, se considera que la recolección permanente de los frutos maduros, sobre maduros y secos rompen el ciclo de vida del insecto y contribuyen en un porcentaje alto en el control de la plaga.</p> <p><b>Control Legal</b> Legislación gubernamental a través de Institutos autorizados que reglamenta disposiciones, con el fin de lograr que la actividad agropecuaria <u>este</u> libre de plagas y enfermedades o que dichos problemas no se transporten a otros sitios o países.</p> <p><b>Control Mecánico</b> Consiste en destruir en forma manual las plagas y las enfermedades. La destrucción se hace a través de cacería, trampas, mallas, barreras de contención, anjeos, ubicación adecuada de los cultivos, conveniente preparación del suelo y eliminación de plantas o partes afectadas.</p> <p><b>Control Natural</b> Es el que ejerce la naturaleza por sí sola para tener un suelo saludable y un balance ecológico en los cultivos.</p> <p><b>Control químico</b> Para el control de estos problemas se llaman fungicidas se eliminan los hongos, nematocidas si afectan a los nematodos y bactericidas si controlan a las bacterias. Si controlan poblaciones de insectos, los químicos se llaman insecticidas.</p>
<p><b>CONTROL DE ARVENCES</b></p>	<p><b>control de malezas:</b> puede ser cultural, es decir, con herramientas como machete o equipos como guadañas, puede ser químico mediante aplicación de herbicidas y puede ser biológico mediante prácticas como por ejemplo el uso de insectos que causan daño a las mismas.</p> <p><b>Manejo Integrado de Arvenses.</b> Este manejo como su nombre lo indica, comprende la integración de varias prácticas de control para mantener a las malezas en un punto en que no compitan con el cultivo. No se trata de hacerlas desaparecer, ya que esta es una práctica antiecológica.</p> <p>Recordemos que existen malezas agresivas y nobles. Las primeras compiten fuertemente con el cultivo y las segundas simplemente lo acompañan sin mayor impacto al mismo. La idea es propiciar el establecimiento de malezas nobles (llamadas también arvenses) mediante el control de las malezas agresivas.</p>



REVISORES FISCALES Y AUDITORES F-N  
CEL. 3193915313 3213963413  
ESPECIALIZACIÓN EN REVISORIA FISCAL Y AUDITORIA V COHORTE  
UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA



MODELO DE CONTROL INTERNO ADAPTABLE A PEQUEÑAS FINCAS  
CAFETERAS DEL MUNICIPIO DE PITALITO HUILA.

<b>RECOLECCION DE CAFE</b>	En esta etapa se cosechan manualmente sólo los granos de café que alcanzan el estado de madurez completa, reconocidos por el color rojo y amarillo, para el caso de la variedad Colombia. Debemos recordar que nunca se puede cosechar granos de café verdes o pintones ya que estos afectarán la calidad del café, generando un sabor astringente a la hora de beber una taza de café. En Colombia hay recolección de café todo el año, sin embargo, las diferentes épocas de cosecha dependen de la región del país donde se encuentra ubicado el cultivo. Para el caso de Antioquia, Boyacá, Eje cafetero y Magdalena la época de cosecha se da entre los meses de octubre a enero, el resto del país entre abril y junio.
<b>DESPULPADO DEL CAFE</b>	En Colombia aún encontramos que la gran mayoría de los caficultores utilizan el beneficio tradicional de la despulpadora de tambor. Para tener la mejor calidad, esta debe tener un mantenimiento frecuente con el objetivo de garantizar un adecuado proceso de despulpado. Una despulpadora en mal estado puede arruinar el grano de café, afectando el trabajo y cuidado del proceso.
<b>FERMENTACION DEL CAFE</b>	La fermentación se debe hacer en unos tanques donde se introduce el café despulpado con agua limpia para lograr descomponer el mucilago (miel que cubre el pergamino de textura gelatinosa), el cual se disuelto en el agua. El proceso de fermentación es de gran importancia, ya que en este proceso se define la calidad del café en la taza, además se puede lograr resaltar sabores especiales en el café.
<b>LAVADO DEL CAFE</b>	Cuando el fruto del café está en el punto apropiado de fermentación se debe proceder inmediatamente a lavarlo, lo cual se realiza en el canal de correteo. Para asegurarse de que el grano de café quedó bien lavado, se utiliza como práctica coger un puñado de granos y frotarlos entre sí, si se sienten ásperos los granos, el lavado está correcto.
<b>SECADO DEL CAFE</b>	El secado del café debe hacerse de manera uniforme, lo cual se consigue regando el café en una superficie plana y en capas delgadas de unos 3 cm de espesor, sin olvidar revolver completamente cuatro veces al día. Para pasar al trillado se necesita secar el café al sol durante 30 horas aproximadamente.



## Anexo 4 Check List

MODELO DE CONTROL INTERNO ADAPTABLE A PEQUEÑAS FINCAS  
CAFETERAS DEL MUNICIPIO DE PITALITO HUILA.

CHECK LIST		
<p>Check list es, simplemente, una lista de comprobación. Está considerada una herramienta de ayuda para el trabajo y diseñada para minimizar los errores provocados por la falta de tiempo, este nos permite evaluar y verificar los rendimientos de cada proceso.</p>		
PROCESO:	SI	NO
✓ ¿Se presentan problemas en la ejecución de las actividades?		
✓ ¿Los trabajadores utilizan la herramienta adecuada para cada labor?		
✓ ¿El personal de la finca le da correcto uso a la herramienta de trabajo?		
✓ ¿Las actividades son realizadas en los tiempos esperados?		
✓ ¿Se aprovechan correctamente los insumos?		
✓ ¿Establece, mantiene y mejora las relaciones con el personal?		
✓ ¿Evalúa el conocimiento laboral y también la productividad del trabajador?		
✓ ¿El trabajador cumple con las expectativas y alcanza los estándares mínimos requeridos por la finca?		
✓ ¿Se maneja una buena comunicación que permita excelentes relaciones laborales?		
<p><b>Medidas para corregir el proceso:</b></p>		



## Anexo 5 Matriz de identificación y evaluación de riesgos

MODELO DE CONTROL INTERNO ADAPTABLE A PEQUEÑAS FINCAS  
CAFETERAS DEL MUNICIPIO DE PITALITO HUILA.

MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS			
<p><b>1. IDENTIFICACION DE LOS RIESGO</b> En este punto se debe conocer que riesgos se encuentran en toda la actividad de la finca, hasta en las más sencillas; para ello se tiene en cuenta que el riesgo "es la posibilidad de que obtengamos un resultado distinto al que pretendíamos conseguir nuestra acción" (Mascareñas, J. 2010).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riesgo 1</li> <li>• Riesgo 2</li> <li>• Riesgo 3</li> <li>• Riesgo 4</li> </ul> <p><b>2. EVALUACION DE LOS RIESGOS</b> Una vez identificados los riesgos, se procede a evaluar qué nivel de materialización tienen, es decir, que probabilidad de que los riesgos sucedan existe.</p> <p>Se tiene en cuenta las siguientes valoraciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Alto: Muy probable que sucedan</li> <li>➤ Medio: Existen dudas en si va o no a suceder</li> <li>➤ Bajo: No es probable que sucedan</li> </ul> <p><b>3. CLASIFICACIÓN DE LOS RIESGOS</b> Después de evaluados los riesgos, se clasifican dependiendo de su valoración, de alto a bajo.</p> <p><b>4. MEDIDAS PARA GESTIONAR LOS RIESGOS</b> Se establece que estrategias se van a llevar a cabo para gestionar el riesgo (evitar, reducir o compartir), hasta llegar a una valoración baja.</p>			
RIESGO		VALORACION	
1.	Alto	Medio	Bajo
2.	Alto	Medio	Bajo
3.	Alto	Medio	Bajo
4.	Alto	Medio	Bajo
GESTION RIESGO ALTO:			
GESTION RIESGO MEDIO (OPCIONAL):			
GESTION RIESGO BAJO (OPCIONAL):			



Anexo 6 Inventario de Activos

MODELO DE CONTROL INTERNO ADAPTABLE A PEQUEÑAS FINCAS CAFETERAS DEL MUNICIPIO DE PITALITO HUILA.

ANEXO 4

INVENTARIO DE ACTIVOS										
NOMBRE DE LA FINCA								FECHA ELABORACION DE INVENTARIO		
								DD	/MM	/AAAA
	NOMBRE DEL ACTIVO	MARCA	FECHA DE ADQUISICION (FECHA DE COMPRA)			TIPO DEL BIEN (HERRAMIENTA, MAQUINARIA, EQUIPOS ELECTRICOS ENTRE OTROS)	ESTADO ACTUAL			CANTIDADES
			DIA	MES	AÑO		BUENO	REGULAR	MALO	
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
ELABORADO POR										
CEDULA										
CC										



REVIBORES FISCALES Y AUDITORES F-N  
 CEL. 3193915313 3213963413  
 ESPECIALIZACIÓN EN REVIBORA FISCAL Y AUDITORIA VCOHORTE  
 UNIVERSIDAD DEL CAUCA

## Anexo 7 Evaluación y análisis del sistema de control interno

MODELO DE CONTROL INTERNO ADAPTABLE A PEQUEÑAS FINCAS  
CAFETERAS DEL MUNICIPIO DE PITALITO HUILA.

<b>EVALUACION DEL CONTROL INTERNO DE LA FINCA CAFETERA</b>				
Se evalúa si los componentes del sistema de control interno están presentes y funcionando dentro de los procesos que tiene la finca, y establecer mecanismos para corregir las inconsistencias presentadas.				
No.	PREGUNTA	RESPUESTA		OBSERVACION
		SI	NO	
<b>Ambiente de Control</b>				
1	¿Están definidos los objetivos?			
2	¿Todos los procesos conocen los, objetivos, la misión, la visión, valores establecidos en la finca?			
3	¿Se cumple con las leyes y regulaciones aplicables al sector cafetero?			
4	¿Las actividades de la finca se encaminan al logro de los objetivos?			
<b>Evaluación de Riesgos</b>				
5	¿Se tienen identificados los riesgos?			
6	¿Cuenta con recursos para controlar los riesgos?			
7	¿Se resuelven los problemas de forma oportuna y adecuada?			
8	¿Hace una valoración constante de los riesgos?			
<b>Actividades de Control</b>				
9	¿Tiene definido como gestionar los riesgos presentados?			
10	¿Evalúa la ejecución y el desempeño de los procesos de la finca?			
11	¿Controla los recursos, activos y tecnología existente en la finca?			
<b>Información y Comunicación</b>				
12	¿Gestiona la entrada y salida de la información tanto interna como externa de la finca?			
13	¿Tiene mecanismos para dar a conocer la información y			



REVISORES FISCALES Y AUDITORES F-N  
CEL. 3193915313 3213963413  
ESPECIALIZACIÓN EN REVISORIA FISCAL Y AUDITORIA V COHORTE  
UNIVERSIDAD DEL CAUCA

MODELO DE CONTROL INTERNO ADAPTABLE A PEQUEÑAS FINCAS  
CAFETERAS DEL MUNICIPIO DE PITALITO HUILA.

	comunicarla de forma oportuna y precisa?			
14	¿La información generada aporta al cumplimiento de los objetivos de la finca?			
<b>Actividades de Supervisión</b>				
15	¿Realiza evaluaciones permanentes de los componentes del sistema de control interno?			
16	¿Tiene en cuenta los resultados de su finca para analizar el rendimiento de los insumos, trabajadores y demás recursos?			



REVISORES FISCALES Y AUDITORES F-N  
CEL. 3193915313 3213963413  
ESPECIALIZACIÓN EN REVISORÍA FISCAL Y AUDITORÍA V COHORTE  
UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA

## Anexo 8 comunicados

MODELO DE CONTROL INTERNO ADAPTABLE A PEQUEÑAS FINCAS  
CAFETERAS DEL MUNICIPIO DE PITALITO HUILA.

ANEXO 7

**COMUNICADOS**

FECHA: DD/MM/AÑO

NOMBRE: \_\_\_\_\_

FINCA: \_\_\_\_\_

ASUNTO:

DESCRIPCION DE LO QUE SE DESEA INFORMAR:

DIRIGIDO A: \_\_\_\_\_

ATENTAMENTE:

CARGO: (ADMINISTRADOR O PROPIETARIO)



REVISORES FISCALES Y AUDITORES F-N  
CEL. 31939 15313 3213963413  
ESPECIALIZACIÓN EN REVISORIA FISCAL Y AUDITORIA V COHORTE  
UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA

---