

	MACROPROCESO DE SEGUIMIENTO, MEDICIÓN, ANÁLISIS Y EVALUACIÓN	CÓDIGO: SCIr069
	PROCESO GESTIÓN CONTROL INTERNO	VERSIÓN: 1
	INFORME EJECUTIVO AUDITORIA INTERNA	VIGENCIA: 2025-03-25 PAGINA: 1 de 5

17.

FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME	Día:	26	Mes:	11	Año:	2025
------------------------------	------	----	------	----	------	------

Aspecto Evaluable (Unidad Auditable):	Auditar programa socioeconómico Extensión Facatativá, “Servicio de restaurante universitario									
Líder de Proceso / Jefe(s) Dependencia(s):	Gestión Bienestar Universitario - Extensión Facatativá.									
Objetivo de la Auditoría:	Auditar programa socioeconómico Extensión Facatativá, “Servicio de restaurante universitario”.									
Alcance de la Auditoría:	Hacer seguimiento y verificación programa socioeconómico 2025 “Servicio de restaurante Universitario Extensión Facatativá, procedimiento MBUP01_V19 “PERMANENCIA DE LOS ESTUDIANTES” controles, verificar y cotejar condiciones MBUr005_V10 “VERIFICACIÓN DE CONDICIONES”.									
Criterios de la Auditoría:	<table><tr><th>Normatividad</th></tr><tr><td>CONSTITUCIÓN POLITICA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA 1991</td></tr><tr><td>LEY 87 DEL 1993 "Por la cual se establecen normas para el ejercicio del control interno en las entidades y organismos del estado y se dictan otras disposiciones"</td></tr><tr><td>RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013 ART.12 Educación y capacitación – ART.13 Plan de capacitación - ART.26 Plan de saneamiento.</td></tr><tr><td>RESOLUCIÓN 170 DEL 2017 ART.33 P1 NO 1.- P3 NO 4 SUPERVISOR</td></tr><tr><td>Guía de inocuidad de alimentos y bebidas para restaurantes o establecimientos gastronómicos Subdirección de Salud Nutricional, Alimentos y Bebidas Bogotá D.C. 2017.</td></tr><tr><td>ABSG004 V_6 “GUÍA DE ESTUDIOS PREVIOS PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES, SERVICIOS U OBRAS”.</td></tr><tr><td>MBUG002_V8 “REGLAMENTO PROGRAMAS SOCIOECONÓMICOS”</td></tr><tr><td>MBUP01_V19 “PERMANENCIA DE LOS ESTUDIANTES”</td></tr></table>	Normatividad	CONSTITUCIÓN POLITICA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA 1991	LEY 87 DEL 1993 "Por la cual se establecen normas para el ejercicio del control interno en las entidades y organismos del estado y se dictan otras disposiciones"	RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013 ART.12 Educación y capacitación – ART.13 Plan de capacitación - ART.26 Plan de saneamiento.	RESOLUCIÓN 170 DEL 2017 ART.33 P1 NO 1.- P3 NO 4 SUPERVISOR	Guía de inocuidad de alimentos y bebidas para restaurantes o establecimientos gastronómicos Subdirección de Salud Nutricional, Alimentos y Bebidas Bogotá D.C. 2017.	ABSG004 V_6 “GUÍA DE ESTUDIOS PREVIOS PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES, SERVICIOS U OBRAS”.	MBUG002_V8 “REGLAMENTO PROGRAMAS SOCIOECONÓMICOS”	MBUP01_V19 “PERMANENCIA DE LOS ESTUDIANTES”
Normatividad										
CONSTITUCIÓN POLITICA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA 1991										
LEY 87 DEL 1993 "Por la cual se establecen normas para el ejercicio del control interno en las entidades y organismos del estado y se dictan otras disposiciones"										
RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013 ART.12 Educación y capacitación – ART.13 Plan de capacitación - ART.26 Plan de saneamiento.										
RESOLUCIÓN 170 DEL 2017 ART.33 P1 NO 1.- P3 NO 4 SUPERVISOR										
Guía de inocuidad de alimentos y bebidas para restaurantes o establecimientos gastronómicos Subdirección de Salud Nutricional, Alimentos y Bebidas Bogotá D.C. 2017.										
ABSG004 V_6 “GUÍA DE ESTUDIOS PREVIOS PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES, SERVICIOS U OBRAS”.										
MBUG002_V8 “REGLAMENTO PROGRAMAS SOCIOECONÓMICOS”										
MBUP01_V19 “PERMANENCIA DE LOS ESTUDIANTES”										

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca
Teléfono: (601) 8281483 Línea Gratuita: 018000180414
www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co
NIT: 890.680.062-2

Documento controlado por el Sistema de Gestión de la Calidad
Asegúrese que corresponde a la última versión consultando el Portal Institucional

	MACROPROCESO DE SEGUIMIENTO, MEDICIÓN, ANÁLISIS Y EVALUACIÓN	CÓDIGO: SCIr069
	PROCESO GESTIÓN CONTROL INTERNO	VERSIÓN: 1
	INFORME EJECUTIVO AUDITORIA INTERNA	VIGENCIA: 2025-03-25 PAGINA: 2 de 5

	ABSP15_V15 “ADQUISICIÓN DE BIENES, SERVICIOS U OBRAS INVITACIÓN PRIVADA E INVITACIÓN PÚBLICA”
	MBUr005_V10 “VERIFICACIÓN DE CONDICIONES”
	MBUr006_V8 “ASISTENCIA DIARIA DE ALIMENTACIÓN”

Reunión de Apertura						Reunión de Cierre					
Día	27	Mes	10	Año	2025	Día	26	Mes	11	Año	2025

Audidores	Nombres y Apellidos
Auditor Líder Auditor (a) Control Interno	(Esteban Misael Medina Becerra)

CONTENIDO

1. Título de la Auditoria.....	2
2. Objetivo de la Auditoria.....	3
3. Alcance de la Auditoria.....	3
4. Desarrollo de la Auditoria.....	3
5. Consolidación de hallazgos.....	3
6. Recomendaciones.....	4
7. Conclusiones.....	4

1. Título de la Auditoria.

Auditar el programa socioeconómico Extensión Facatativá, “Servicio de restaurante universitario”.

	MACROPROCESO DE SEGUIMIENTO, MEDICIÓN, ANÁLISIS Y EVALUACIÓN	CÓDIGO: SCIr069
	PROCESO GESTIÓN CONTROL INTERNO	VERSIÓN: 1
	INFORME EJECUTIVO AUDITORIA INTERNA	VIGENCIA: 2025-03-25 PAGINA: 3 de 5

2. Objetivo de la Auditoria.

Verificación programa socioeconómico 2025 “Servicio de restaurante Universitario Extensión Facatativá.

3. Alcance de la Auditoria.

Hacer seguimiento y verificación programa socioeconómico 2025 “Servicio de restaurante Universitario Extensión Facatativá, procedimiento **MBUP01_V19 “PERMANENCIA DE LOS ESTUDIANTES”** controles, verificar y cotejar condiciones **MBUr005_V10 “VERIFICACIÓN DE CONDICIONES”**

4. Desarrollo de la Auditoria.

En cumplimiento de la asignación impartida de realizar seguimiento y verificación al programa socioeconómico 2025 “*Servicio de restaurante Universitario*” extensión Facatativá, procedimiento **MBUP01_V19 “PERMANENCIA DE LOS ESTUDIANTES”** controles, verificar y cotejar condiciones **MBUr005_V10 “VERIFICACIÓN DE CONDICIONES”** se realizaron las siguientes actividades:

5. Consolidación de hallazgos.

En desarrollo del proceso auditor, se establecieron los siguientes (X) hallazgos:

Consolidado de Hallazgos			
No.	Tipo de Hallazgo	Tratamiento	Responsable
1	No Conformidad	Plan de Mejoramiento	Supervisor del contrato de Extensión. Gestor de Bienestar Universitario Extensión Facatativá.
2	No Conformidad	Plan de Mejoramiento	Supervisor del contrato de Extensión. Gestor de Bienestar Universitario Extensión Facatativá.
3	No Conformidad	Plan de Mejoramiento	Supervisor del contrato de Extensión. Gestor de Bienestar Universitario Extensión Facatativá.

A continuación, se relacionan los hallazgos:

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca
Teléfono: (601) 8281483 Línea Gratuita: 018000180414
www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co
NIT: 890.680.062-2

Documento controlado por el Sistema de Gestión de la Calidad
Asegúrese que corresponde a la última versión consultando el Portal Institucional

	MACROPROCESO DE SEGUIMIENTO, MEDICIÓN, ANÁLISIS Y EVALUACIÓN	CÓDIGO: SCIr069
	PROCESO GESTIÓN CONTROL INTERNO	VERSIÓN: 1
	INFORME EJECUTIVO AUDITORIA INTERNA	VIGENCIA: 2025-03-25 PAGINA: 4 de 5

- (Un (1) Hallazgo, sobre los siguientes temas: Debilidad en el mantenimiento de la planta física, el cual será tratado mediante (FUNCIÓN PREVENTIVA).

- (Un (1) Hallazgo, sobre los siguientes temas: Debilidad en el mantenimiento de la planta física, el cual será tratado mediante (FUNCIÓN PREVENTIVA).

- (Un (1) Hallazgo, sobre los siguientes temas: Debilidad en la inocuidad de los alimentos. (FUNCIÓN PREVENTIVA)

6. Recomendaciones.

Se recomienda a la Dirección de Extensión Facultativa y al contratista ejecutar las siguientes acciones correctivas:

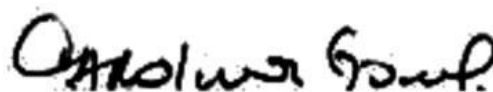
1. **Prioridad Sanitaria y Estructural:** Iniciar adecuaciones locativas para eliminar las filtraciones y humedades, reemplazar las superficies porosas (madera) y elementos contaminantes (banderas), y proteger/aislar el cableado eléctrico expuesto.
2. **Control de Inocuidad:** Implementar un sistema estricto de control de temperatura dotando a todas las unidades de refrigeración con termómetros calibrados. Asimismo, establecer protocolos de rotulado de alimentos con fecha y hora de elaboración para controlar el tiempo de retención (máx. 24 horas).
3. **Garantía del Agua:** Exigir y mantener actualizada la certificación de potabilidad del agua de la red de suministro y establecer un protocolo de desinfección (por ejemplo, con hipoclorito) para las verduras y hortalizas que se consumen crudas, garantizando la aptitud del agua en todas las etapas.
4. **Gestión de Riesgos:** Reubicar todos los recipientes de basura lejos de las áreas de manipulación y almacenamiento de loza limpia, y prohibir el uso de envases originales para el almacenamiento de sustancias diferentes, implementando un rotulado claro para evitar la contaminación cruzada y química.

7. Conclusiones.

El proceso de auditoría al programa socioeconómico revela que, si bien el servicio de restaurante universitario cumple con aspectos generales como la separación de la

	MACROPROCESO DE SEGUIMIENTO, MEDICIÓN, ANÁLISIS Y EVALUACIÓN	CÓDIGO: SCIr069
	PROCESO GESTIÓN CONTROL INTERNO	VERSIÓN: 1
	INFORME EJECUTIVO AUDITORIA INTERNA	VIGENCIA: 2025-03-25 PAGINA: 5 de 5

vivienda y la gestión externa de basuras, existe un incumplimiento sistémico y en las condiciones de infraestructura y saneamiento básico, lo que constituye un alto riesgo sanitario para la comunidad universitaria. Los hallazgos críticos incluyen la presencia de humedad estructural en áreas de manipulación, la vulneración de la cadena de frío por ausencia de termómetros y control de tiempo de retención, y la falta de garantía documental sobre la potabilidad del agua de la red. Además, la ruptura en la cadena de custodia de insumos por rotulado incorrecto y el diseño inadecuado de los servicios sanitarios (unisex e insuficiente) contravienen de manera directa la Resolución 2674 de 2013 y los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura. Por lo tanto, el nivel de riesgo sanitario asociado a la operación actual compromete la calidad del servicio y la salud de los estudiantes.



CAROLINA GOMEZ FONTECHA
Directora de Control Interno
Universidad de Cundinamarca

Elaboró: **ESTEBAN MISAEL MEDINA BECERRA**
Profesional IV – Control interno

17-6