

DIRECCIÓN DE CONTROL DEL SECTOR INDUSTRIA, PRODUCCIÓN Y COMERCIO
CORPORACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS AGRÍCOLAS, S.A. (LA CASA, S.A.)

PRESERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

LA Corporación de Abastecimiento y Servicios Agrícolas, S.A. (LA CASA, S.A.), es una empresa del Estado venezolano, adscrita al actual Ministerio del Poder Popular para la Alimentación, con un capital social 100,00% público, su objeto social, es la comercialización y distribución de productos agroalimentarios y de otros que complementen la cesta básica, materia prima agroindustrial e insumos para la producción agropecuaria, maquinarias, equipos agropecuarios, sean éstos de origen nacional o internacional; asimismo, podrá comprar, vender, revender, importar, exportar, permutar, intermediar, cumplir los procesos de recepción, acondicionamiento, almacenamiento, empaque, despacho, transporte y clasificación de productos agropecuarios y agroalimentarios; así como la realización de cualquier otra actividad o negocio de lícito comercio, conforme lo decida la asamblea de accionistas para garantizar la seguridad alimentaria de la población.

La Corporación participa desde el año 2003, como ente ejecutor del Plan Excepcional de Desarrollo Económico y Social para el Abastecimiento de la Cesta Básica, Materia Prima para la Elaboración de Alimentos y otros Productos Agroalimentarios de Primera Necesidad, (Gaceta Oficial N° 37.893 del 08-03-2004), el cual tiene por objeto, garantizar la seguridad alimentaria de la población inclusive durante las fiestas navideñas, y el acceso oportuno y permanente de los alimentos por parte del público consumidor, en especial a la población de menores recursos mediante compras nacionales, privilegiando la producción nacional, y de la importaciones de aquellos bienes deficitarios a través de compras internacionales para el abastecimiento de la población. El presupuesto de Ingresos y Gastos de LA CASA, S.A., para los años 2005 y 2006, fue de Bs.F. 1.258,40 millones y Bs.F. 1.847,11 millones, respectivamente, (Gacetas Oficiales Nos. 5.750 y 5.797, ambos Extraordinarios, de fechas 29-12-2004 y 26-12-2005) en el mismo orden.

Alcance y objetivo de la actuación

La actuación se orientó a la evaluación de los mecanismos utilizados por la Corporación de Abastecimiento y Servicios Agrícolas, S.A., (LA CASA, S.A.) en la preservación, almacenamiento y despacho de alimentos e insumos, almacenamiento y distribución en el ámbito nacional, a los fines de determinar si ejecuta una planificación, control y seguimiento relacionado con las actividades de despacho y distribución de los alimentos e insumos, y si

cuenta con las instalaciones que permitan la preservación de los alimentos e insumos, incluyendo la cadena de refrigeración, para lo cual se efectuaron la inspección en 3 centros de acopio más relevantes, seleccionados según la población atendida.

Observaciones relevantes

LA CASA, S.A., realizó las compras de alimentos, sin prever las capacidades de almacenamiento y calidad en los servicios de preservación, prestados por la Corporación y la Red Mercal, hecho que evidencia deficiencias en la planificación, al respecto, el artículo 12 de la Ley Orgánica de Planificación (Gaceta Oficial N° 5.554 Extraordinario del 17-11-2001), señala que la planificación es perfectible y para ello deben evaluarse sus resultados, controlar socialmente su desarrollo, hacerle seguimiento a la trayectoria, medir el impacto de sus acciones y simultáneamente, incorporar los ajustes que sean necesarios. La situación detectada trae como consecuencia pérdidas de productos en los almacenes y aumento de los costos operativos, por concepto de gastos de almacenamiento en contenedores, lo que por ende no garantiza la disponibilidad oportuna de los alimentos.

Del análisis a las actas de comiso e informes de inspección, se constataron toneladas métricas de alimentos de producto masivos dañados y deteriorados, empaques rotos por mordeduras de roedores, con abolladuras y tapas oxidadas; contaminación por la presencia de insectos, excrementos de aves y roedores; elevada humedad; mal olor, por cuanto, los procedimientos utilizados para el almacenamiento y preservación de los alimentos, así como las instalaciones y áreas dispuestas para ese fin, se encontraron al margen de lo que establece el artículo 79 de las Normas de Buenas Prácticas de Fabricación, Almacenamiento y Transporte de Alimentos para Consumo Humano, (Gaceta Oficial N° 36.081 del 07-11-96), que alude a que las actividades de almacenamiento y transporte de alimentos deben realizarse bajo condiciones que eviten la contaminación del alimento, la proliferación de microorganismos indeseables en el alimento y el deterioro o daño físico de envases o embalaje. Las razones se debieron a que no se estableció un programa para el seguimiento y control, de las existencias de los productos, así como para el saneamiento oportuno de los centros de acopio y almacenes que propendieran a las mejores condiciones para el almacenamiento y manejo de los productos alimenticios. En consecuencia, no se concretó el objetivo básico del Plan Excepcional antes citado de abastecer de manera inmediata a la población.

En las visitas de inspección realizadas en fechas 25, 30, y 31 de mayo de 2006, a las instalaciones de los centros de acopio, Mampote, Catia y La Victoria, y del análisis a los

movimientos de inventario, se detectaron 459,26 de toneladas métricas (TM) de alcaparras y 1.217,32 TM de encurtidos almacenados, con fechas de vencimiento, diciembre 2008 y noviembre de 2007, en el mismo orden, por de Bs.F. 1,89 millones y Bs.F. 5,21 millones, respectivamente; dichos rubros alimenticios presentaban, empaques rotos por mordeduras de roedores, envases con abolladuras y tapas oxidadas; contaminación por la presencia de insectos, excrementos de aves y roedores; elevada humedad; mal olor, además de caducidad de los productos; transformándolos en insumos no aptos para el consumo humano, así como, las instalaciones físicas no eran idóneas. Al respecto, el Manual de Normas y Procedimientos para los Almacenes y Centros de Acopio, señala en el Título Control Adecuado del Almacén que aun cuando un producto haya sido almacenado en buenas condiciones, debe establecerse un plan de inspección periódica de las existencias para controlar en su debido momento, cualquier alteración en los productos; asimismo indica que es conveniente realizar prácticas de control de roedores utilizando productos químicos y establecer una programación de fumigación de acuerdo a las directrices de control de calidad. En este sentido, LA CASA, S.A., no estableció un programa para el seguimiento y control, de las existencias de los productos, así como para el saneamiento oportuno de los centros de acopio y almacenes. Su consecuencia, radica en que no se garantiza a la población en situación de pobreza, el abastecimiento inmediato de los alimentos.

Se detectaron, deficiencias en el manejo de los inventarios de mercancías, por cuanto, la adquisición de los rubros de alcaparras y encurtidos llegó a los centros de acopio de manera extemporánea, es decir, pasadas las fechas navideñas, situación motivada a la lenta rotación y mala planificación en las compras; en este sentido, el artículo 1 del aludido Plan, tiene como fin el garantizar la seguridad alimentaria de la población y el acceso oportuno y permanente por parte del público consumidor. Esto genera poca valoración de la mercancía por la lenta rotación del inventario, así como, el deterioro y pérdida en su valor monetario por la larga permanencia de estos rubros en las existencias del almacén.

En el centro de acopio de Catia, se evidenciaron 7,67 TM de pasta dañada, 2,58 TM de leche maternizada por Bs.F. 21.850,00, con fecha de vencimiento agosto de 2006, los cuales presentaban daños y deterioros en sus envases, estado de descomposición, infestado por excremento de animales, abolladuras y roturas, declaradas como productos no aptos para el consumo humano. El artículo 79, de las Normas de Buenas Prácticas anteriormente citadas, establece que las actividades de almacenamiento y transporte de alimentos deben realizarse bajo condiciones que eviten la contaminación del alimento, la proliferación de microorganismos indeseables en el alimento y el deterioro o daño físico de envases o

embalaje. La Corporación no cuenta con un plan de inspección periódica de las existencias para controlar en su debido momento, cualquier alteración en los productos. Estas situaciones generan la pérdida del valor de venta de los productos y el efecto negativo en los flujos de caja de la empresa.

Los centros de acopio no estaban dotados con sistemas de detección y alarmas contra incendios, ni con los permisos sanitarios para los establecimientos y vehículos emitidos por la autoridad sanitaria, así como, las instalaciones físicas no contaban con equipos de extracción de aire, además, las cavas del frigorífico presentaban fallas en la hermeticidad de las puertas, falta de cortinas que funcionaran como barreras y presencia de condensación en techos, pisos y puertas; los dispositivos para la ventilación de las áreas carecían de mallas que impidieran la entrada de roedores, aves u otros animales y las fallas en las cadena de refrigeración. El artículo 12 del Reglamento General de Alimentos (Gaceta Oficial N° 35.921 del 15-03-96), establece que los establecimientos, expendios y vehículos destinados a la producción, almacenamiento y transporte de alimentos no podrán funcionar sin el correspondiente permiso de la autoridad sanitaria local y el mismo deberá ser renovado cada año, en concordancia con el artículo 16 ejusdem, establece que la ventilación del establecimiento debe ser adecuada para prevenir la condensación de vapor, facilitar la remoción del calor y de los contaminantes. Las razones obedecen a limitaciones en el tiempo para expedir oportunamente tales permisos y a la falta de mantenimiento en las instalaciones físicas. Situaciones que no garantizaban la preservación de los alimentos allí almacenados.

Los Estados Financieros al 31-12-2005, muestran la pérdida y la merma en una sola cuenta, Pérdida y Merma en Inventario, no obstante que son conceptos con distinta naturaleza reunidos en una misma cuenta, que deben ser reclasificadas y/o registradas cada una en su componente respectivo. Al respecto, el artículo 2 de la Providencia Administrativa que establece el Plan de Cuentas Patrimoniales aplicable a la República y sus Entes Descentralizados Funcionalmente (Gaceta Oficial N° 38.087 del 15-12-2004), señala que las cuentas que integran el Plan de Cuentas Patrimoniales, deben ser utilizadas con el objeto de generar información para la toma de decisiones en los niveles de la gerencia, para garantizar el control del patrimonio y para medir los resultados de la gestión pública. Hecho que evidencia la falta de mecanismos de control interno en el sistema de contabilidad. La repercusión en los Estados Financieros radica, en que no revela suficientemente la información contable adecuada que sirva de soporte a la gerencia, para la toma de decisiones oportunas.

Conclusión

Se observaron situaciones que no se ajustan a la normativa legal contrarias a los principios que regulan el funcionamiento de los organismos de la Administración Pública, toda vez que, se constataron deficiencias en el sistema de control interno empleado en las compras de alimentos e insumos, por cuanto, no se tomaron las previsiones adecuadas a los fines de garantizar las capacidades de almacenamiento y calidad en los servicios de preservación de los alimentos de consumo masivo prestados por la Corporación y la Red Mercal; lo que originó la existencia de productos almacenados en los centros de acopio en estado de descomposición por la presencia de excrementos de animales, la proliferación de microorganismos indeseables, envases rotos y con tapas oxidadas. Asimismo, se detectaron, deficiencias en el manejo de los inventarios de mercancías.

Los centros de seguridad y salubridad de los establecimientos destinados al almacenamiento de alimentos, funcionaban sin los permisos sanitarios emitidos por la autoridad competente; no se encontraban dotados con sistemas de detección y alarmas contra incendios, extracción de aire, mallas y deficiencias en las cadenas de refrigeración y cualquier otro dispositivo; de igual manera, los Estados Financieros de la Corporación LA CASA, S.A., no presentan razonablemente la información contable.

Recomendaciones

El Presidente y demás miembros de la Junta Directiva de LA CASA, S.A., deben:

- Exhortar a las autoridades del Ministerio de Alimentación, para que se aboquen a efectuar la programación de las compras de alimentos o de los productos comercializados de LA CASA, S.A., y la red Mercal, en función de sus necesidades reales, a los fines de garantizar la administración adecuada de los recursos asignados para estos rubros, de las capacidades de almacenamiento y calidad en los servicios de preservación.
- Instrumentar registros auxiliares de inventarios de alimentos de consumo masivo, que permitan la identificación y localización inequívoca del citado material en los centros de acopio, así como facilitar el análisis de los respectivos movimientos por entradas y salidas por parte de los Coordinadores de dichos centros de acopio.
- Diseñar mecanismos de control interno en materia de calidad y disposición final de los alimentos dañados, que procuren captar la detección oportuna de pérdidas de rubros alimenticios de primera necesidad para el consumo humano, a los fines de preservar la

salud y el medio ambiente laboral de las personas que por su actividad deben estar en contacto con los citados rubros alimenticios.

- Implementar mecanismos de control interno que permitan que los funcionarios responsables de los centros de seguridad y salubridad de los establecimientos destinados al almacenaje de los alimentos, cumplan con las permisologías requeridas en salubridad y de sanidad, autorizadas por el organismo competente. Así mismo, establecer los componentes necesarios que permitan programar oportunamente el mantenimiento y el control preventivo de la cadena de refrigeración de manera de garantizar la adecuada preservación de los alimentos y reducir los costos en electricidad.
- Instruir a las gerencias responsables, para que tomen en consideración el adecuado tratamiento contable que se le debe dar, tanto a las pérdidas de productos como en el concepto de la merma, a objeto de generar la información contable en términos cuantificables en los estados financieros, de manera reflejar el monto correspondiente por cada componente, a los fines de la toma de decisiones adecuadas y oportunas.