

**DISEÑO DE UN SISTEMA DE INFORMACIÓN CONTABLE PARA EL
RESTAURANTE “MI CASITA” ROLDANILLO VALLE.**

ZULAY KIZELLY RENGIFO PEÑA.

**UNIVERSIDAD DEL VALLE
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN
PROGRAMA ACADÉMICO DE CONTADURÍA PÚBLICA
ZARZAL VALLE
2018**

**DISEÑO DE UN SISTEMA DE INFORMACIÓN CONTABLE PARA EL
RESTAURANTE “MI CASITA” ROLDANILLO VALLE.**

**TRABAJO DE GRADO EN LA MODALIDAD DE PRÁCTICA EMPRESARIAL
REQUISITO PARA OPTAR AL TÍTULO DE CONTADOR PÚBLICO**

**DIRECTOR
GONZALO GARCÍA GARCÍA.
CONTADOR PÚBLICO.**

**UNIVERSIDAD DEL VALLE
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN
PROGRAMA ACADÉMICO DE CONTADURÍA PÚBLICA
ZARZAL VALLE**

2018

Notas de aceptación.

Firma del presidente del jurado

Firma del jurado

Firma del jurado

Zarzal, Valle del Cauca, 27 de septiembre de 2018

DEDICATORIA

A Dios todo poderoso por darme la fortaleza y las capacidades para culminar este reto tan soñado, por brindarme bendiciones constantes que fortalecían mi espíritu hacia mi meta educativa.

A mi madre que fue la encargada de enseñarme el valor del estudio durante toda mi vida, este título es en mucha medida logrado gracias a sus esfuerzos y su posición con respecto del deber de estudiar para luchar por un mejor futuro y no perderse de las cosas buenas de la vida.

Para mi hijo Luis Ángel que es él quien me inspira y me motiva a superarme para brindarle una mejor calidad de vida, y ser su orgullo y ejemplo de perseverancia y tenacidad.

AGRADECIMIENTOS

A la Universidad del Valle por ser una institución que le abre las puertas a todos los deseen superarse académicamente y quieran realizar un proyecto con sus vidas, gracias por ofrecer los espacios idóneos para explorar, adquirir, aplicar y difundir los conocimientos, gracias a ustedes hay muchos sueños cumplidos.

A la doctora Cecilia Madriñan Polo por su espíritu alegre y pujante, que con el tiempo ha construido para los estudiantes una de las mejores sedes que tiene la Universidad del Valle, mi más sinceras felicitaciones por todos sus esfuerzos para conseguir lo mejor para la sede de Zarzal; y porque todo lo que visualiza lo consigue.

Al director del programa de Contaduría Pública Jaime A. Caicedo de quien provino ayuda fundamental para la realización de mi Trabajo de Grado.

Al señor Bernardo Vargas Ortiz por mostrarse siempre colaborador a pesar de las adversidades y por brindarme su apoyo para realizar mi trabajo de grado.

A todos los profesores que transmitieron su conocimiento con paciencia y dedicación para lograr un impacto positivo en los estudiantes.

Al profesor Gonzalo García García por estar siempre presto a venir en mi auxilio y tener la voluntad de ayudarme en todo cuanto le fue posible.

Y a todas esas personas, compañeros, amigos y familiares que me motivaron a seguir adelante con mi sueño de ser contadora, a los que me dieron una voz de aliento cuando lo necesite y a los que me brindaron sus palabras de fortaleza para no desfallecer en el proceso.

TABLA DE CONTENIDO

	Pág.
INTRODUCCIÓN	21
1. ANTECEDENTES HISTÓRICOS	24
1.1 ANTECEDENTE N°1	24
1.2. ANTECEDENTE N°2	25
1.3. ANTECEDENTE N°3.....	26
2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	29
2.1. FORMULACIÓN DEL INTERROGANTE	30
2.2. SISTEMATIZACIÓN DEL PROBLEMA	30
3. OBJETIVOS	31
3.1 OBJETIVO GENERAL	31
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	31
4. JUSTIFICACIÓN	32
4.1 SOCIAL	32
4.2. EMPRESA	32
4.3. AUTORA	33
4.4. AMBIENTAL	33

5. MARCO CONTEXTUAL O REFERENCIAL	35
5.1 MARCO TEÓRICO	35
5.1.1. Paradigma de la utilidad	35
5.1.2. Los restaurantes, origen y evolución.	36
5.2 MARCO CONCEPTUAL	38
5.2.1. Un restaurante	38
5.2.2. Gastronomía.	38
5.2.3. Restaurante típico.	38
5.2.1. Sistema de información contable.	38
5.3 MARCO LEGAL	39
5.3.1. Decreto 2650 de 1993	39
5.3.2. Ley 1819 del 2016 Estatuto tributario.....	39
5.3.3. Ley 1314 del 2009	40
5.3.4. Decreto número 3022 de 2013	40
5.3.5. Código de comercio	40
5.3.6. Decreto 2420 del 2015.....	41
5.3.7. Decreto 2496 de 2015	41
5.3.8. Decreto 2706 del 2012	42
5.3.9. Decreto 302 del 2015.....	44
5.3.10. Decreto 2132 del 2016.....	44
5.3.11. Decreto 2101 del 2016	45
5.3.12. Decreto 2131 del 2016.....	45
5.3.13. Decreto 2170 del 2017.....	45

5.3.14. Decreto 2548 del 2014.	46
6. METODOLOGÍA.....	48
6.1 TIPO DE ESTUDIO	48
6.2 MÉTODO.....	49
6.3 FUENTES.....	50
6.3.1 fuentes primarias	50
6.3.2 fuentes secundarias.....	51
7. ANÁLISIS DE LA EMPRESA.....	52
7.1. RESEÑA HISTÓRICA.....	52
7.2. MISIÓN.	52
7.3. VISIÓN.	53
7.4. PRINCIPIOS Y VALORES.	53
8. DIAGNÓSTICO DE LA EMPRESA	54
8.1. ORGANIGRAMA. ESTRUCTURA ADMINISTRATIVA.	54
8.2. ANÁLISIS DEL ÁREA	55
8.2.1. Distribución de la planta física.	55
8.2.2. Planta de cargos y planta de personal.	56
8.2.3. Manual de cargos y funciones.	57
8.2.4. Sistema de información contable	64
8.2.4.1. Descripción.	67

8.2.4.2 Análisis.....	70
8.3. ANÁLISIS GENERAL DEL ENTORNO INTERNO (diagnóstico del proceso administrativo).....	71
8.3.1. Función de planeación.....	71
8.3.2. Función de organización.....	73
8.3.3. Función de Dirección.....	74
8.3.4. Función de Ejecución.....	75
8.3.5. Función de Control.....	76
8.3.6. Función de Evaluación.....	76
8.3.7. Función de Retroalimentación.....	77
8.3.8. Matriz DOFA.....	78
8.4. ANALISIS GENERAL DEL ENTORNO EXTERNO.....	81
8.4.1. Lejano.....	81
8.4.1.1. Ecológico.....	81
8.4.1.2. Jurídico.....	81
8.4.1.3. Social.....	82
8.4.1.4. Económico.....	82
8.4.1.5. Demográfico.....	83
8.4.1.6. Cultural.....	83
8.4.1.7. Tecnológico.....	83
8.4.1.8. Geográfico.....	85
8.4.2. Cercano.....	85
8.4.2.1. Mercadeo.....	85

8.4.2.2. Proveedores	86
8.4.2.3. Competencias	86
8.4.2.4. Matriz DOFA	87
9. TRABAJO APLICADO	92
9.1. OBJETIVO ESPECÍFICO 1: IDENTIFICAR Y CARACTERIZAR EL SISTEMA DE INFORMACIÓN CONTABLE; PARA LA ELABORACIÓN DE UN APROPIADO DISEÑO DE UN SISTEMA CONTABLE EN EL RESTAURANTE “MI CASITA”	92
9.1.1. Debilidades.	93
9.1.2. Ventajas.....	94
9.1.3. Misión y objetivos del sistema de información contable.	100
9.1.4. Usuarios de la información.	102
9.1.4.1. Usuarios Externos.....	103
9.1.4.2. Usuarios Internos.....	106
9.1.5. Diseño del área contable, procedimientos y funciones.	107
9.1.5.1. Proceso de captación y clasificación de datos	111
9.1.5.2. Proceso de registro contable de las operaciones, transacciones y hechos económicos.	112
9.1.5.3. Proceso de acumulación y asignación de valores.....	114
9.1.5.4. Proceso de control de la calidad de la información contable	114
9.1.5.5. Proceso de preparación de informes.....	115
9.1.5.6. Proceso de análisis y evaluación de la información contable	117
9.1.5.7. Proceso de suministro y presentación de la información.	118

9.2. OBJETIVO ESPECÍFICO 2: CONCEPTUALIZAR Y DISEÑAR LOS CONTROLES PARA CADA UNO DE LOS PROCESOS Y ACTIVIDADES DEL SISTEMA DE INFORMACIÓN CONTABLE.....	121
9.2.1. Definición de procesos y actividades actuales en el Restaurante Mi Casita.	121
9.2.1.1. Proceso de compras	121
9.2.1.2. Proceso de ventas.	123
9.2.1.2.1. Ventas a crédito.	123
9.2.1.2.2. Ventas de contado.	124
9.2.1.3. Proceso de cuentas por cobrar	125
9.2.1.4. Proceso de cuentas por pagar	127
9.2.1.5. Proceso del manejo de bancos	128
9.2.1.6. Proceso del manejo de efectivo.	129
9.2.1.7. Proceso de la nómina	130
9.2.2. Procedimientos y Flujogramas.	131
9.2.3. Comprobantes y soportes de contabilidad.	154
9.2.4. Descripción y procedimiento contable.....	154
9.2.5. Documentos soportes.	155
9.2.5.1. Recibo de caja	156
9.2.5.2. Recibo de consignación bancaria	155
9.2.5.3. Facturas.....	156
9.2.5.4. Comprobante de egreso	158

9.2.5.5. Cheque.	162
9.2.5.6. Comprobantes de Notas de Contabilidad.....	161
9.2.5.7. Comprobante diario de contabilidad.	163
9.2.6. Principales libros de contabilidad.	164
9.3. OBJETIVO ESPECÍFICO 3: ELABORAR EL BALANCE GENERAL Y EL ESTADO DE RESULTADOS PARA EL RESTAURANTE “MI CASITA”.....	166
9.4. OBJETIVO ESPECÍFICO 4: REALIZAR LOS RESPECTIVOS INDICADORES FINANCIEROS QUE APLIQUEN AL RESTAURANTE “MI CASITA”.	179
9.4.1. Indicadores de Liquidez.	179
9.4.2. Indicadores de Eficiencia.	180
9.4.3. Indicadores de Endeudamiento.	183
9.4.4. Indicadores de diagnóstico financiero.	184
9.5. OBJETIVO ESPECÍFICO 5: PLANTEAR RECOMENDACIONES PARA LA IMPLEMENTACIÓN O PUESTA EN MARCHA DEL SISTEMA DE INFORMACIÓN CONTABLE	185
10. CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS.....	187
11. CONCLUSIONES.....	189
BIBLIOGRAFÍA.....	192

WEBGRAFÍA 197

ANEXOS 200

LISTA DE TABLAS

Pág.

Tabla 1. Selección de estrategias.....	88
--	----

LISTA DE CUADROS

	Pág.
Cuadro 1. Matriz DOFA	87
Cuadro 2. Estrategia FO.....	88
Cuadro 3. Estrategia FA.	88
Cuadro 4. Estrategia DO.....	88
Cuadro 5. Estrategia DA.....	88
Cuadro 6. Matriz final.....	90
Cuadro 7. Resumen de estrategias seleccionadas.....	91
Cuadro 8. Requisitos para el cargo de contador.....	109
Cuadro 9. Requisitos para el cargo de auxiliar contable.....	110
Cuadro 10. Actividades de las cuentas por cobrar.....	126

LISTA DE FLUJOGRAMAS.

	Pág.
Flujograma 1. Compras.	120
Flujograma 2. Ventas a crédito.	123
Flujograma 3. Ventas de contado.	126
Flujograma 4. Cuentas por cobrar.	129
Flujograma 5. Cuentas por pagar.	132
Flujograma 6. Bancos.	135
Flujograma 7. Efectivo.	137
Flujograma 8. Nómina.	139

LISTA DE FIGURAS

	Pág.
Figura 1. Ilustración de plano del restaurante Mi Casita.	48
Figura 2. Pantallazo inicial del software contable Easy Contab.	60
Figura 3. Retroalimentación.	69
Figura 4. Pantallazo del programa Easy Contab a los diferentes módulos.	85
Figura 5. Pantallazo del programa Easy Contab al módulo de contabilidad.	86
Figura 6. Pantallazo del programa Easy Contab a los estados financieros.	87
Figura 7. Pantallazo del programa Easy Contab de un balance general.	87
Figura 8. Proceso de transformación contable.	96
Figura 9. Proceso de captación y clasificación de datos.	97

LISTA DE FOTOGRAFIAS

	Pág.
Fotografía 1. Reporte diario del programa de ventas.....	99
Fotografía 2. Proceso de análisis y evaluación de la información contable.....	118
Fotografía 3. Factura de venta a crédito.	144
Fotografía 4. Factura de compra.	158
Fotografía 5. Documento soporte del departamento de contabilidad N° 1.	159
Fotografía 6. Documento soporte del departamento de contabilidad N° 2.	160
Fotografía 7. Documento soporte del departamento de contabilidad N° 3.	160
Fotografía 8. Documento soporte del departamento de contabilidad N° 4.	161
Fotografía 9. Documento soporte del departamento de contabilidad N° 5.	161
Fotografía 10. Documento soporte del departamento de contabilidad N° 6.	163

Fotografía 11. Documento soporte del departamento de contabilidad N° 7. 163

Fotografía 12. Documento soporte del departamento de contabilidad N° 8. 164

LISTA DE ANEXOS

	Pág.
Anexo A. Fotografías del Restaurante “Mi Casita”	199
Anexo B. Facturas de compras complementarias.....	201
Anexo C. Notas de contabilidad.....	203

LISTA DE ORGANIGRAMAS

Pág.

Organigrama 1 47

INTRODUCCIÓN

En la actualidad de la globalización cuya finalidad es la interdependencia entre los distintos países del mundo unificando sus mercados, sociedades y culturas, la disciplina contable se ve impactada de manera que debe seguir este ritmo acelerado y cambiante, y estar al nivel de las necesidades de los usuarios de la información, además de enfrentar y superar los obstáculos que surgen tales como la aceptación e implementación de los estándares de contabilidad internacional que generan información contable pertinente y confiable para las empresas y las respectivas tomas de decisiones.

Una manera apropiada de continuar nivelados contablemente con la internacionalización y la globalización de los mercados, así como mejorar competitivamente con los demás contendientes del sector, es elaborar el diseño un sistema de información contable que se convierta en una beneficiosa herramienta para el restaurante “MI CASITA”, y contribuya al ordenamiento de este ente económico, y permita establecer pautas para la generación de información tanto para los propietarios como para los usuarios externos que necesiten de ella.

Diseñado este S.I.C. según las necesidades que maneje el restaurante “MI CASITA” este obtendrá un horizonte del cual se pueda tener confianza en la información que proyecte para determinar el camino más viable, tanto financiera, tributaria y contable; también la implementación de las Normas Internacionales de Información Financiera NIIF en Colombia y su carácter obligatorio en los diversos entes económicos y su complejidad en las empresas organizadas es un punto de aun más crítico en las que no tienen una perspectiva clara de las dimensiones de su propia unidad de negocio, de ahí el empeño en realizar un diseño completo y adecuado a la unidad de negocio restaurante “MI CASITA”.

El sistema contable de cualquier empresa independientemente del sistema contable que utilicé, se deben ejecutar tres pasos básicos utilizando relacionada con las actividades financieras; los datos se deben registrar, clasificar y resumir, sin embargo el proceso contable involucra la comunicación a quienes estén interesados y la interpretación de la información contable para ayudar en la toma de decisiones

comerciales.¹ Recordando que los usuarios de la información contable son de carácter variados y se les proporciona esta información con fines diferentes, como son el caso de las entidades financieras, proveedores y clientes.

Debido que durante sus 20 años prestando el servicio el restaurante “MI CASITA” nunca ha realizado un estudio de sus procesos, entonces se establece como primer paso elaborar el diagrama de los proceso para proceder a establecer sus costos y volver estos procesos una información física para transformar y obtener su verdadero valor contable; todo es determinante en el montaje y el diseño del S.I.C. debido al carácter puntual de los que se trabajará en el restaurante, con esto también se pretende que los socios, los directivos y el jefe de sistemas, comprendan cada uno de los pasos que se llevaron a cabo durante el trabajo, desde la documentación de los procesos hasta los problemas a abordar, siempre buscando la mejor solución.

Paso seguido se organizará la información contable física y se procesará para generar la “herramienta irremplazable”- que es la información transformada en datos reales- y es el primer paso para la adecuación e implementación del diseño del S.I.C.; el beneficio de diseñar el Sistema de Información Contable de una manera puntual y detallada es que permitirá conocer con precisión lo que en realidad sucede en la empresa y contribuya a tener mejores instrumentos para una oportuna y efectiva toma de decisiones.

El presente trabajo trae como consecuencia una gran herramienta para el restaurante “MI CASITA” dada la implementación de un sistema de información contable que permita tener mayor solidez en los procesos para hacerlos más consistentes e integrales acorde a las necesidades de la empresa y a los requerimientos que exige hoy en día el mercado en el cual se desenvuelve, es relevante debido a los cambios económicos y como este se ve afectado en la manera de enfrentar y responder a dichos cambios. Para toda empresa es muy importante saber con qué herramientas cuenta para enfrentarse a un mercado, que cada día alcanza un nivel de competencia más exigente y requiere mayor productividad en sus procesos.

¹ MARTELO MARTELO Lizeth; Universidad Latina De Panamá; Facultad De Ingeniería 2008. DISPONIBLE EN INTERNET EN: www.monografias.com/trabajos66/sistema-informacion-contable/sistema-informacion-contable2.shtml#ixzz3ZCJffZpA

Finalmente este trabajo de grado presentará un diseño del sistema de información contable que aplique al restaurante “MI CASITA” en el cual se van a integrar todos los procesos que afecten la contabilidad en un solo sistema de gestión, que permita determinar y vislumbrar de una manera oportuna y puntual cómo funciona el engranaje entre las diferentes áreas y el área contable, a su vez, que le ayude a facilitar y direccionar de una manera exacta y precisa la toma de decisiones.

1. ANTECEDENTES

1.1 ANTECEDENTE N°1

TITULO: DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE INFORMACIÓN CONTABLE PARA LA COMERCIALIZADORA DE FRUTAS LIBARDO SALINAS TABARES EN LA UNIÓN VALLE, AÑO 2009

AUTOR: CARMEN ANDREA ALVIZ OSORIO; KAROL VANESSA MONTENEGRO BUENDIA

FECHA DE PUBLICACIÓN: UNIVERSIDAD DEL VALLE, FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN, PROGRAMA ACADÉMICO DE CONTADURÍA PÚBLICA, ZARZAL - VALLE, 2011.

PROBLEMA DEL DOCUMENTO:

En este documento presentado por Carmen Andrea Álvis y Vanessa Montenegro para obtener el título de contadoras públicas, el objetivo principal es el de realizar el DISEÑO E IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA DE INFORMACIÓN CONTABLE EN UNA COMERCIALIZADORA DE FRUTAS EN LA UNIÓN VALLE DEL CAUCA inicialmente evalúan la situación inicial de la empresa para proceder a identificar y caracterizar el sistema contable, también se expresa la falencia puntual que posee esta empresa que es la inexistencia del sistema de información contable, y por lo cual las autoras se comprometen a realizar toda la implementación y aplicación de procesos idóneos para el adecuado manejo de esta empresa, generando un ambiente de confiabilidad, orden y calidad de la información.

Las autoras utilizaron la observación y el análisis como método para esta investigación, identificando las diferentes partes que lo conforman, como son los documentos soportes libros de contabilidad, libros auxiliares, organigrama de la empresa, funciones y procedimientos, comunicación, métodos de control y demás procesos y elementos que se relacionaban con el diseño del Sistema de Información Contable y planteamiento de recomendaciones para la implementación en la comercializadora de frutas Libardo Salinas Tabares; además de la observación directa e indirecta, acudieron a el testimonio directo de los empleados y administrador, así como las entrevistas a estos mismos miembros de la empresa con el fin de identificar las personas que intervienen en el proceso de funcionamiento de la empresa y aquellos que con su trayectoria facilitan el

conocimiento de la situación actual de la organización y afianzan las políticas y la normatividad implementada.

Las conclusiones del documento expresan que el diseño del sistema de información contable se creó adecuadamente con base en la información recolectada, dinamismo de la empresa y los procesos a evaluar e implementar, se elaboraron los ciclos de actividades, orden de documentación, y el respectivo procesamiento de los datos; recordando además que el manejo contable no solo demanda conocimientos exclusivamente de carácter contable, sino de naturaleza administrativa y económica con el fin de construir un perfil para la dirección contable que facilite la satisfacción de las demandas calificadas de los usuarios de la información contable.

Esta tesis de grado se considera pertinente respecto del proyecto que se va a desarrollar debido a la naturaleza de la investigación, su marco metodológico es apropiado para una guía del que hacer y cómo hacer en la investigación a desarrollar, además de marcar las pautas para la ampliación del tema.

1.2. ANTECEDENTE N°2

TITULO: DISEÑO DEL SISTEMA DE INFORMACIÓN CONTABLE PARA LA EMPRESA "FABRIFARMA S.A"

AUTOR: LINA MARÍA GUTIÉRREZ ARROYAVE

FECHA DE PUBLICACIÓN: UNIVERSIDAD DEL VALLE, FACULTAD DE CIENCIAS DE ADMINISTRACIÓN, CONTADURÍA PÚBLICA, SANTIAGO DE CALI 2012

PROBLEMA DEL DOCUMENTO:

Según lo expresado por la autora se establece la problemática de la empresa FABRIFARMA S.A. que no cuenta con los suficientes recursos financieros, pese a las grandes dificultades que presenta para su sostenimiento económico, debido a que su principal fuente de ingreso depende exclusivamente de las necesidades productivas de sus clientes, ya que su objeto social es la fabricación de productos farmacéuticos, análisis de materias primas y estudios de estabilidad, a terceros, es

una compañía que se ve afectada por la carencia de un Diseño de Información Contable, en diversas ocasiones por no tener una información fidedigna y oportuna que le permita tomar decisiones que sean decisivas y claves, que la lleven a conseguir un resultado que satisfaga plenamente las necesidades de la organización.

la compañía se ve la necesidad de diseñar un Sistema de Información Contable, que permita y refleje mejoras continuas en los procesos del manejo de la información, con una estructuración y metodología del diseño que pueda facilitar una mejor gestión de los mismos, y además refleje la interrelación de las diferentes áreas contables administrativas.

Emplean el método de la observación como herramienta base del proceso de creación del sistema de información contable, y entrevistan cada uno de los funcionarios, para así iniciar el levantamiento de la información y describir de la manera más precisa cada uno de los procedimientos.

De esta manera la autora concluye que el S.IC. no es un proceso aislado sino por el contrario hace parte integrante de todo el Sistema administrativo de la organización, que es básico tener un orden en la compañía para establecer la información contable oportunamente y poder ejercer una mejor administración y toma de decisiones apropiadas y precisas de tiempo para superar los obstáculos que presenta FABRIFARMA S.A.

En este documento se considera pertinente para la elaboración del proyecto del Restaurante Mi Casita en cuanto genera aportes del marco teórico y del marco metodológico donde se evidencia una secuencia en las actividades a emprender para lograr un diseño de S.I.C. confiable y fidedigno, con información pertinente y oportuna que contribuya a una toma de decisiones precisa y contribuya con el desarrollo del ente económico.

1.3. ANTECEDENTE N°3

TÍTULO: Los sistemas de información contable en la administración estratégica Organizacional*

AUTOR: **Gabriel Rueda-Delgado**; Contador público, Universidad Nacional de Colombia. Ex director del Departamento de Ciencias Contables y docente de tiempo completo, Pontificia Universidad Javeriana, PUJ. Director e investigador principal del proyecto Propuesta de modelo técnico de integración de sistemas de

información y prácticas de auditoría y transparencia para la pyme colombiana que participa en mercados globales, cofinanciado por la Vicerrectoría Académica de la PUJ.

Martha Liliana Arias-Bello Contadora pública, Pontificia Universidad Javeriana. Profesora investigadora de la misma universidad y coinvestigadora del proyecto Propuesta de modelo técnico de integración de sistemas de información y prácticas de auditoría y transparencia para la pyme colombiana que participa en mercados globales, cofinanciado por la Vicerrectoría Académica de la PUJ.

FECHA DE PUBLICACIÓN: Cuaderno Contabilidad. / Bogotá, Colombia, 10 (27):247-268 / julio-diciembre 2009.

PROBLEMA DEL DOCUMENTO:

Esta revista realiza una revisión a la literatura para identificar aquellas dimensiones que la teoría de los recursos aporta, como parte del marco de la economía de empresa, a un sistema de información contable y los componentes que ello genera sobre la información y el papel que cada subsistema o mensaje contable puede tener en dicha estructura.

Las circunstancias que caracterizan el actual ambiente de negocios, que pueden resumirse en la internacionalización y la globalización de los mercados, junto al pleno desarrollo de la denominada sociedad de la información, han obligado a las empresas a mejorar su competitividad. Ante tal panorama, la información aparece como un recurso estratégico de primer orden, cuya adecuada administración puede aportar a las empresas nuevas fórmulas de competir (Paños, 1999).

Utilizando la revisión bibliográfica realizan una recopilación de autores que han contribuido a Caracterizar los contextos, y determinar los componentes que debe tener el sistema de información, para el beneficio de las organizaciones. La generación de competencias organizacionales, el manejo de incertidumbre y racionalidad, control y reacción, e innovación y adaptación, se definen como variables características de la competitividad y fundamentos de los componentes o aportes de los sistemas de información.

En ese mismo sentido los autores concluyen evocando la importancia de la contabilidad para generar herramientas que permitan a las empresas competir en mercador diversos, y potenciar el uso de información financiera lo cual en cierta

medida facilita que la información contable busque resolver necesidades y no sólo sea una obligación legal, jurídica o tributaria.

Esta cartilla resulta de utilidad para esta investigación en la medida que interrelaciona conceptos de contabilidad con los de los sistemas de información, estipulando de forma puntual el aporte que estos tienen mediante los componentes que el desarrollo de los sistemas de información contable y su pertinencia con las necesidades organizacionales deben contemplar; además hace mención a autores que resaltan la importancia de la toma de decisiones y de los usuarios que requieren la información, y como método preciso para ayudar todos estos actores contables se encuentran los sistemas de información adecuados a cada unidad de negocio.

2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Resulta de mucha necesidad implementar el sistema de información contable en este restaurante dado la nula intervención de los aspectos contables en esta unidad de negocio, se toma como un paso agigantado hacia adelante por el hecho de lograr un adecuado manejo de las prácticas contables para su posterior interpretación y la toma de decisiones, permiten ejercer control sobre las operaciones, que son la mejor herramienta para administrar y evolucionar al ritmo de la competencia del sector y las cumplir las expectativas de clientes y demás terceros involucrados directamente con la empresa.

En la entrevista realizada al inicio de ésta investigación en el restaurante “MI CASITA” ubicada en Roldanillo Valle que es una empresa cuya actividad económica es el servicio de restaurante a orilla de carretera desde hace más de 20 años, iniciado por la mama y heredado al hijo y propietario actualmente, ofrece también servicio de eventos. Esta empresa no tiene estructurado un Sistema de Información Contable que le permita llevar un adecuado control de las actividades comerciales y financieras, la empresa no cuenta con una estructura ordenada que le brinde un horizonte al propietario, se establece un sistema de costos nulo el cual no satisface las necesidades de información requeridas para establecer una utilidad real de la empresa; por tal motivo se procederá a diseñar el S.I.C. que permita realizar mejoras en los procesos del manejo de la información y que además aporte a la búsqueda y transformación de información que es necesario para la acertada toma de decisiones y así obtener mayor aprovechamiento de los recursos, pues dentro de una organización empresarial el sistema de contabilidad se constituye como una estructura ordenada y coherente mediante la cual se recoge toda la información necesaria de una entidad como resultado de sus actividades operacionales.

La estructuración adecuada del sistema de información contable en el restaurante mi casita es el primer paso para eliminar barreras de administración del negocio, si se tiene una empresa organizada, controlada y bien dirigida; donde se puede fundamentar el causante de una variación en las utilidades, en los costos, los precios de los productos que comercializa, o en las cifras a tributar, es la indicación de que tomar decisiones acertadas con base en la información del sistema de información contable y contribuirá al buen manejo de la empresa; además del apoyo que representa para los administradores.

Tomar decisiones en materia de inversiones y crédito es un aspecto relevante para los propietarios, los cuales no cuentan en este momento con una información

fidedigna y confiable para esta clase de decisiones, se debe tener este aspecto presente debido a que la financiación representa un aspecto base para el funcionamiento de diversas en empresas y puede aplicarse a esta; después de establecer el diseño del S.I.C. se podrá obtener una información puntual y fehaciente de las cifras y se demostrará el estado de la empresa además servirá de Evaluador de la gestión de los administradores del ente económico.

De ahí se establece que la elaboración y el diseño de un excelente sistema de información contable, acorde con las necesidades y expectativas de la empresa, generará elementos útiles para el funcionamiento, mantenimiento y progreso de la unidad de negocio; cuando se realicen los respectivos estudios se expondrá esto y se determinara su implementación para obtener los óptimos resultados. Conocer los recursos sea cual sea su naturaleza y demostrar que estos son controlados por el ente económico son un pilar fundamental del sistema de información contable, utilizando este mecanismo como soporte para las actividades realizadas en la empresa.

2.1. FORMULACIÓN DEL INTERROGANTE

¿CÓMO DEBE MEJORAR UNA ORGANIZACIÓN LA GESTIÓN DE SU INFORMACIÓN CONTABLE PARA EL CASO DEL RESTAURANTE MI CASITA DE ROLDANILLO VALLE DEL CAUCA?

2.2. SISTEMATIZACIÓN DEL PROBLEMA

- ¿qué debe identificar un sistema de información contable para el caso del restaurante mi casita de Roldanillo valle del cauca?
- ¿Cómo conceptualizar y realizar el diseño de los controles para cada uno de los procesos y actividades del Sistema de Información Contable?
- ¿Cuáles Estados Financieros son de utilidad en el establecimiento de parámetros del Restaurante “MI CASITA”?
- ¿Qué clase de indicadores se puede implementar en el Restaurante mi Casita?
- ¿Qué recomendaciones plantear para la implementación o puesta en marcha del Sistema de Información Contable?.

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GENERAL

Diseñar un sistema de información contable para el caso del restaurante “MI CASITA” Roldanillo Valle.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar y caracterizar el Sistema de Información Contable; para la elaboración de un apropiado diseño de un sistema contable en el restaurante “MI CASITA”
- Conceptualizar y diseñar los controles para cada uno de los procesos y actividades del Sistema de Información Contable.
- Elaborar el Balance General y el Estado de Resultados para el Restaurante “MI CASITA”.
- Realizar los respectivos indicadores financieros que apliquen al Restaurante “MI CASITA”.
- Plantear recomendaciones para la implementación o puesta en marcha del Sistema de Información Contable.

4. JUSTIFICACIÓN

4.1 SOCIAL.

La Universidad del Valle a través de sus programas académicos y la formación de los profesionales pretende generar un impacto positivo en la comunidad, en la medida que los estudiantes cooperen con los comerciantes de esta zona para contribuir al mejoramiento de sus negocios apoyados en los conocimientos recibidos en la institución, así como a la solución de las diversas problemáticas que se generan en el diario vivir, y en los cuales se puede intervenir para asistir de manera oportuna; además se brinda a la sociedad este servicio que pretende atender necesidades contables básicas, como los sistemas de información contable, cuya implementación en una unidad económica genera un impacto evidentemente positivo, además que aborda y corrige de manera eficaz las falencias de cada empresa.

Las ventajas que se obtienen del diseño y posterior implementación de un sistema de información contable son numerosas dentro de la que más se destaca es la integración la información contable, financiera, gerencial, de control interno para aumentar la competitividad de las organizaciones y favorecer sus niveles de competencia en un mercado abierto.²

4.2. EMPRESA.

Al enfocarse en el diseño de un sistema de Información Contable con base en criterios ya identificados, se pretende brindar al propietario y terceros en general la garantía, en cuanto a escenario contable, de manera que genere satisfacción en sus necesidades básicas al respecto, generar confianza y reflejar el proceso de la información en datos reales y fidedignos que demuestres la exactitud de las cifras y de ahí realizar una toma de decisiones apropiada y pertinente para la situación a la que se vea enfrentada la empresa; así mismo, a los administradores les genera una herramienta muy útil para concentrar el apoyo a determinadas áreas de la organización.

² Cuaderno de contabilidad / Bogotá, Colombia, 10 (27):247-268 / julio-diciembre 2009 / Los sistemas de información contable en la administración estratégica organizacional. Universidad javeriana.

4.3. AUTORA

Una situación real en la que se pone a prueba el conocimiento del profesional contable puede ser esta, donde se establece un caso particular de una empresa pero un tema generalizado en el sector, donde por falta de conocimiento no se diseña y no se implementa correctamente los sistemas de información contable que son base fundamental en el manejo y administración de las organizaciones; por este motivo para el profesional es un reto el poner en práctica lo aprendido en su vida académica y generar un impacto positivo en la comunidad que requiere su juicio para enfrentar estas situaciones específicas que además contribuyen a la formación y experiencia como profesional.

Por eso resulta provechosa la realización de este proyecto en tanto se aplicarán los conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera profesional, y con esto se contribuirá a la solución de un problema de carácter contable que afecta un comerciante particular y con los conocimientos se procederá a desarrollar estrategias de organización y ayuda para el propietario del establecimiento de comercio.

4.4. AMBIENTAL

En cuanto al marco del cumplimiento de la obligación social con el medio ambiente en la Revista Ajoica capítulo 8 puntualiza:

“Las empresas deben responder por los aspectos ambientales de su producción de bienes y servicios. En esta situación, los aspectos ambientales como: consumo de recursos naturales y las externalidades negativas se convierten en una preocupación por el conocimiento científico de la contabilidad, a fin de comunicar información destacada para la protección del entorno empresarial”³.

Lo cual es muy apropiado para el restaurante “Mi Casita” y aplica perfectamente por su carácter de manipulación de alimentos y transformación de alimentos; y la interacción activa con los diversos sistemas del medio ambiente.

De esa misma forma se estipula una recuperación de residuos sólidos como un mecanismo para contribuir con los aspectos ambientales a los que se debe someter las empresas en esta industria de los alimentos, el Restaurante “Mi Casita” además

³ Modelo de sistema de información contable para la gestión ambiental; Marino José Palacios Copete; Facultad de Administración de Empresas y Contabilidad; Universidad de Panamá;
[Http://www.elcriterio.com/revista/ajoica/contenidos_8/modelo_de_sistema_contable_para_gestion_ambiental_palacios_copete.pdf](http://www.elcriterio.com/revista/ajoica/contenidos_8/modelo_de_sistema_contable_para_gestion_ambiental_palacios_copete.pdf)

se compromete con el medio ambiente cuidando e incentivando el buen uso de los recursos naturales renovables y no renovables; capacitando los empleados y mejorando su calidad de vida y trabajo de todas las personas involucradas con el restaurante; el Restaurante además pretende promover políticas referentes al compromiso de la responsabilidad ambiental en el momento de la selección de sus materias primas y sus proveedores, ya que junto con responsabilidad social de sus proveedores con sus empleados y su entorno hacia la sociedad se disminuirá la compra de productos importados y dando prioridad a los productos de la industria Colombiana y típicos que generen empleo local y promueven y divulguen nuestra cultura Norte Vallecaucana.

A parte a eso las variables ambientales al sistema de información contable, permite a la empresa contar con sistemas eficaces de evaluación de las emisiones, desechos (desperdicio o recortes sobrante de un producto después de haber tomado lo mejor), vertidos (derramamiento de un líquido) y control del consumo de agua, energía eléctrica y combustible; desarrollando así, una estrategia corporativa en el ámbito de su compromiso social con el medio ambiente.⁴

⁴ PALACIO COPETE; Marino José; Modelo de sistema de información contable para la gestión ambiental; Facultad de Administración de Empresas y Contabilidad; Universidad de Panamá. Pág 23. Disponible en internet en:
http://www.elcriterio.com/revista/ajoica/contenidos_8/modelo_de_sistema_contable_para_gestion_ambiental_palacios_copete.pdf

5. MARCO CONTEXTUAL O REFERENCIAL

5.1 MARCO TEÓRICO

5.1.1. Paradigma de la utilidad de la información

Resulta de gran aporte establecer el vínculo entre este paradigma y los sistemas de información contables, teniendo en cuenta que algunas de las finalidades de ambos son los usuarios, la importancia de la información y la toma de decisiones, estos conceptos han sido muy bien trabajado en el paradigma y a este han contribuido numerosos autores; con este paradigma la información adopta determinadas características: puede escasear, tener un costo, ser útil, relevante, necesaria, deseable y óptima (como cualquier mercancía o producto); y con la cual el usuario busca maximizar su utilidad y obtener los mayores beneficios.

Con George J. Staubus⁵, se impulsa definitivamente la concepción utilitarista de la contabilidad, reconociendo que los inversores constituyen el mayor grupo de usuarios del producto contable. Se concluye además que su principal objetivo es suministrar información de carácter cuantitativo que resulte útil para la toma de decisiones.

El paradigma de la utilidad de la información trasciende por incluir a los usuarios como un pilar necesario de la doctrina contable, atribuyéndole la importancia que era invalida para muchos pero que en realidad debía ser asignada, los estudios realizados por Varios autores impulsaron esta corriente paradigmática; entre otros encontramos a Edwards y Bell⁶, Raymond J. Chambers⁷, Robert Sterling⁸, Richard Mattessich⁹, Daniel L. Mac Donald¹⁰ y AICPA¹¹.

⁵ George J. Staubus, A Theory of Accounting for Investors, University of California Press, Berkeley, 1961.

⁶ Edwards y Bell, Op. cit.

⁷ Raymond J. Chambers, Accounting Evaluation on Economic Behavior, Eng/ewoodCliffs, Nueva York, 1966.

⁸ Robert Sterling, Theory of Measurement of Enterprise Income, University of Kansas Press, Lawrence, 1970.

⁹ Richard Mattessich, Accounting in Ana/ytica/ Methods, Homewood, Illinois, 1964.

¹⁰ Daniel L. Mac Donald, Comparative Accounting Theory, Addison Wesley, 1972.

¹¹ AICPA, Report of the Study Group on the Objectives of Financia/Statements (Trueb/ood Report), AICPA, Nueva York, 1973.

En este orden de ideas y como lo expresa Carmen Rosa Rojas Camargo¹² en su blog con un artículo de internet donde realiza una resumida revisión bibliográfica y centra como punto de partida el paradigma de la utilidad de la información; también menciona autores que contribuyen a construir este concepto, el cual expresa así:

En la época primitiva la información contable solo era para uso del propietario, en la medida en que evoluciona la investigación en teoría contable se adopta un nuevo enfoque en cuanto a la utilidad de la información, es decir, ¿para quién?, ¿para qué? y como puede ser útil en la toma de decisiones de los usuarios de acuerdo con sus necesidades y con el entorno económico en el que se desenvuelve.

A partir del paradigma de utilidad, ha evolucionado el concepto de usuarios, cuyo número se ha ampliado y ahora se les presta mayor interés. Los paradigmas contables nos orientan hacia una más completa y clara información financiera, permitiendo así interpretar y analizar más detalladamente la situación financiera y económica de una empresa.

Al asumir un nuevo enfoque en la disciplina contable con el paradigma de la Utilidad de la Información, los usuarios de ésta cobran una gran importancia ya que el principal objetivo de este paradigma se orienta a satisfacer sus necesidades para la mejor toma de decisiones. La información contable es una herramienta de gran ayuda a los usuarios para la toma de decisiones, por este motivo es que a través de la investigación en teoría contable, se busca lograr un marco normativo que permita la satisfacción de las necesidades específicas requeridas, acordes con el entorno económico y con la aplicabilidad de las mismas.

Al implementarse el paradigma de la utilidad en la información se le dio un enfoque más amplio a la contabilidad, permitiendo que se generen más informes, diferentes estados financieros y documentos anexos que soporten dichos datos, a la vez que se presenta un crecimiento de los usuarios por la diversidad de información que se puede generar a través de la contabilidad.¹³

¹² ROJAS CAMARGO; Carmen Rosa publicado el 03 de junio del 2013 disponible en internet: <http://carmenrojascibercultura.blogspot.com/2013/06/paradigma-utilidad-de-la-informacion.html>

¹³ Algunos comentarios fueron tomados de Tua Pereda, Jorge. Evolución y Situación Actual del Pensamiento Contable, y de Revista Internacional Legis de Contabilidad & Auditoría, Número 20.

5.1.2. Los restaurantes, origen y evolución

Escuela de Altos Estudios de Hotelería y Turismo Sevilla

La costos en la mesa buffet

TESIS DE DIPLOMADO, Autora: Dra. Ana Jackelin Roteta Martín

El vocablo “restaurador” se utiliza para designar a la persona que restaura un objeto artístico y valioso. La naturaleza reconoce un alto valor al cuerpo humano, el cual de hecho se repara o restaura del desgaste y deterioro, diariamente mediante la alimentación (Flores, 1995).

De lo anterior se deriva el significado de Restauración que se usa para este trabajo, como la acción de alimentación mediante la cual se restaura el gasto de energía del cuerpo, enmarcada de forma particular a restaurantes y al mundo del turismo y la hotelería.

(Gallego 2, 2002).nos ofrece su visión acerca de que el negocio de restaurantes, bares, cafeterías y similares de estructura familiar va poco a poco remodelándose y adquiriendo un nuevo carácter, más empresarial, donde ya no se trata de garantizar un salario a la familia sino de una inversión de capital a la que hay que rentabilizar.

Como lo indica (Gallego 1, 2002).La operación de la restauración es muy compleja, ya que el producto tiene componentes de la elaboración culinaria y del servicio. Además entran en juego materias primas que por lo general tienen una duración limitada, y que son sometidas a transformaciones cuyo resultado es difícil de predecir, aunque esté escrito en un manual

Así mismo (Tamayo, 2008).nos aporta que durante estos últimos años los restaurantes han mejorado y ampliado su oferta de alimentos y bebidas no solo en sus aspectos tradicionales, sino también buscando nuevas fórmulas más acordes con la evolución de la demanda que ha diversificado sus necesidades, principalmente por los cambios socioeconómicos y las propias tendencias actuales

En los últimos años se han producido importantes cambios sociales que han traído consigo un aumento de empresas de restauración. La principal causa es debido al aumento de personas que comen fuera de su hogar y a la utilización de productos alimenticios precocidos. El área de alimentos y bebidas ha crecido en forma sorprendente, según datos proporcionada por Montecinos (2002).

Así mismo ha habido un aumento en los festivales y muestras gastronómicas debido a que la mayoría de los comensales desean tener experiencias culturales, sociales,

y gastronómicas inolvidables. Conjuntamente, las tendencias mundiales muestran a un cliente más interesado por el consumo de alimentos nutritivos y energéticos, pagan por cocinar sus propios platillos y esperan ser atendidos por personal capacitado, con conocimientos en el área y con personalidad de servicio. (montecinos2002).

La gastronomía es hoy una forma de expresión cultural que trasciende lo meramente culinario para convertirse en una actividad, entre artística y económica, cubriendo la tradición, los usos sociales y la historia de los pueblos. Desde ese punto de vista, la cocina cuenta con los mejores restaurantes y chefs que se hacen indispensables y totalmente necesarias.¹⁴

5.2. MARCO CONCEPTUAL

De acuerdo con los objetivos principales de este proyecto, se hace conveniente la introducción de términos propios de la investigación, que son un referente del entorno en el cual se ejecutará el campo de acción, además de considerarse un aporte bibliográfico.

5.2.1. Un restaurante

Es un comercio que se caracteriza por servir distintos platos para consumo de sus clientes. También es posible consumir aperitivos o tomar bebidas de modo individual en el mismo. Un restaurante suele consistir de un amplio salón en el que se encuentran ubicadas distintas mesas con sus respectivas sillas y en donde los clientes se sientan a comer. En las mismas se encuentra una carta en la que se presentan todas las comidas que se pueden consumir, tanto como plato principal como para postre, como asimismo se presentan los precios de las mismas. Un camarero suele tomar los pedidos de los clientes y traerlos cuando están listos.¹⁵

5.2.2. Gastronomía.

¹⁴ROTETA MARTIN; Ana Jackelin. Escuela de Altos Estudios de Hotelería y Turismo Sevilla. La costos en la mesa buffet. TESIS DE DIPLOMADO. Pag 4, Disponible en internet: http://www.eumed.net/libros-gratis/2011c/1002/marco_teorico.html

¹⁵ Autor: Editorial Definición MX. Título nota: Restaurante. Sitio: Definición MX. Fecha: 26/09/2014. Lugar: Ciudad de México. Párrafo 1 [consultado el 23 de septiembre del 2018] Disponible en internet: <https://definicion.mx/restaurante/>.

Se denomina gastronomía a la actividad que se encarga de la preparación de alimentos de modo tal que signifique un proceso cultural. En efecto, este tipo de proceso trasciende la preparación de alimentos y la nutrición, intentado dar a cada plato un tinte de preparación que roce lo artístico. La gastronomía suele reflejar de esta manera en las comidas a una determinada región, o país. Así, puede decirse que un modo de conocer una región es probar sus platos, porque de alguna manera representa a la forma de vida de sus habitantes. La gastronomía se remonta hasta la antigüedad, en la medida en que cada sociedad tuvo sus platos distintivos y su conjunto de prácticas en lo que respecta a la alimentación como fenómeno social. No obstante, puede decirse que con el paso del tiempo fue refinándose y adquiriendo nuevas dimensiones.¹⁶

5.2.3. Restaurante típico.

Los restaurantes típicos son aquellos destinados a ofrecer a sus clientes platos típicos que gozan de renombre y reputación en cada lugar en que se encuentran. Como la gastronomía colombiana es tan variada y no posee una cocina unificada, sino que puede hablar de diferentes cocinas regionales, los restaurantes típicos variarán enormemente dependiendo del sitio en que se localicen.¹⁷

5.2.4. Sistema de información contable. (S.I.C.)

En la búsqueda de la definición de un sistema de información contable (Horngrén, Charles T. , 2007) Señala que los sistemas de información contables es quizás una de las bases de las actividades empresariales, por no decir la más importante dentro del campo de los negocios, dada su naturaleza de informar acerca del incremento de la riqueza, la productividad y el posicionamiento de las empresas en los ambientes competitivos, por lo que es imperioso que vaya al ritmo de las exigencias de los distintos usuarios dentro y fuera de la entidad.

Así mismo (Elizondo López, Arturo, 1996) Va un poco más allá en su apreciación conceptual de los sistemas de información contables, pues los sitúa como una clase de sistema para la dirección empresarial que, a través de la realización del proceso contable, suministra información económica relevante para la gestión. Su utilización,

¹⁶ Autor: Editorial Definición MX. Título nota: Gastronomía. Sitio: Definición MX. Fecha: 04/04/2014. Párrafo 1 [consultado el 23 de septiembre del 2018] Disponible en internet: <https://definicion.mx/gastronomia/>

¹⁷ MONTENEGRO CUASAPUD, Yamile milena y ROSERO RAMIREZ, María Alejandra. Plan de negocios para la creación de un restaurante de comida típica del Nariño andino. Título de administrador de empresas. San Juan de pasto 2012. Facultad de ciencias económicas y administrativas. Universidad del Nariño. Pág. 38.

por consiguiente, puede contribuir notablemente a facilitar y mejorar las decisiones empresariales.

Por otro lado (Williams, Juan R; Haka, Susan F.; Bether, Mark, 2000) Afirman que un sistema de información contable consta del personal, los procedimientos, los mecanismos y los registros utilizados, para una organización, primero para desarrollar la información contable y segundo para transmitir esta información a quienes toman decisiones.

Dando participación a los tres autores que nos describen que es un sistema de información contable, donde todos exaltan la importancia de este en las empresas, donde también le agregan la relevancia para una excelente gestión empresarial, y toman en cuenta la “información” como un instrumento de apoyo inigualable que concluye en una toma de decisiones oportuna y tienen presente los diversos usuarios de la información.

Y por lo consiguiente el propósito básico del sistema contable se mantiene en “satisfacer en la forma más eficiente posible las necesidades de información contable de la organización”.

5.3. MARCO LEGAL

5.3.1. Decreto 2650 del 1993.

El presente Decreto está compuesto por un catálogo de cuentas, la descripción y dinámica para la aplicación de las mismas, las cuales deben observarse en el registro contable de todas las operaciones o transacciones económicas.

De este se puntualizará en los artículos 1, art 10 y art 13,¹⁸ en los cuales se aprecia la intervención de esta ley en nuestro proyecto.

5.3.2. Ley 1819 del 2016, reforma tributaria.

En este decreto se contemplan, además de cambios estructurales al sistema tributario, el aumento del IVA y penalización a los evasores. Las diferentes agencias calificadoras de riesgos y los organismos multilaterales le advirtieron al Ejecutivo de la necesidad de realizar cambios al régimen fiscal, de lo contrario, se deberían tomar

¹⁸ DECRETO 2650 DE 1993, Plan Único de Cuentas. Edición actualizada. Legis.

acciones sobre la nota crediticia del país, lo cual conduciría a la pérdida del grado de inversión.¹⁹

Es muy importante tener en cuenta los artículos de este Decreto porque permite a las empresas conocer las disposiciones de la Ley Tributaria y no incurrir en sanciones que pueden afectar su funcionamiento tanto de forma económica como evitando el cierre del ente económico, además que permitirá llevar a cabo una contabilidad en la cual los libros del contribuyente constituirán prueba a su favor, siempre que se lleven en debida forma.

Dentro del marco legal es importante hacer notar las responsabilidades de los comerciantes y/o contribuyentes en sus diferentes áreas las cuales pueden ser CONTABLES, COMERCIALES O TRIBUTARIAS; y en cada una de ellas se establecen las pautas a considerar para regirse por estas normas del estatuto tributario.

5.3.3. Ley 1314 de 2009

En el cual su título lo define de la siguiente forma:

*“POR LA CUAL SE REGULAN LOS PRINCIPIOS Y NORMAS DE CONTABILIDAD E INFORMACIÓN FINANCIERA Y DE ASEGURAMIENTO DE INFORMACIÓN ACEPTADOS EN COLOMBIA, SE SEÑALAN LAS AUTORIDADES COMPETENTES, EL PROCEDIMIENTO PARA SU EXPEDICIÓN Y SE DETERMINAN LAS ENTIDADES RESPONSABLES DE VIGILAR SU CUMPLIMIENTO”.*²⁰

Y se tomará la intervención de los 17 artículos contenidos en la ley, para la estipulación de políticas contables e inclusión e implementación de la ley en la unidad de negocio “mi Casita”

5.3.4. Decreto 3022 de 2013

Mediante este decreto se reglamenta la Ley 1314 de 2009 sobre el marco técnico normativo para los preparadores de información financiera que conforman el Grupo

¹⁹Artículo de la revista PORTAFOLIO digital; Reforma tributaria es la Ley 1819 de 2016, tras firma del presidente Santos, publicado el 29 DE DICIEMBRE DEL 2016; disponible en internet en:

<http://www.portafolio.co/economia/reforma-tributaria-es-la-ley-1819-de-2016-502521>

²⁰ LEY 1314 del 13 de julio del 2009.

2. El cual será aplicable a los preparadores de información financiera que conforman el Grupo 2.

Se contará con un marco técnico normativo en el cual se establece un régimen normativo para los preparadores de información financiera que conforman el Grupo 2, quienes deberán aplicar el marco regulatorio dispuesto en el anexo que hace parte integral de este Decreto, para sus estados financieros individuales, separados, consolidados y combinados.²¹

5.3.5. Código de comercio

“Es el conjunto de reglas que rigen la actividad mercantil. “Todo comerciante conformará su contabilidad, libros, registros contables, inventarios y estados financieros en general. Dichas normas podrán autorizar el uso de sistemas, como la microfilmación, que faciliten la guarda de su archivo y correspondencia. Así mismo será permitida la utilización de otros procedimientos de reconocido valor técnico- contable, con el fin de asentar sus operaciones, siempre que facilite conocimientos y pruebas de la historia clara, completa y fidedigna de los asientos individuales y estado general de los negocios”.

Para concretar el diseño del sistema de información contable ajustado a la normatividad colombiana se recurrirá a los siguientes artículos del código de comercio por considerarse relevantes en la información contenida:

Artículo 22; Artículo 25; Artículo 50; Artículos 53; Artículo 60; Artículo 68; Artículo 123. Artículo 124. Artículo 126.²²

5.3.6. Decreto 2420 del 2015:

Es preciso recordar que el DUR 2420 DEL 2015 surge con el objetivo de compilar y racionalizar las normas de carácter reglamentario, expedidas en desarrollo de la Ley 1314 del 2009, que rigen en materia de contabilidad, información financiera y aseguramiento de la información y contar con un instrumento jurídico único en la materia. Este decreto único contiene lo siguiente:

- Normas de contabilidad e información financiera
- Normas de aseguramiento de la información (NAI)

²¹ DECRETO 3022 DEL 2013

²² CÓDIGO DE COMERCIO ARTÍCULOS RELACIONADOS; ART 22, ART 25, ART 50, ART 53, ART 60, ART 68, ART 123, ART 124, ART 126.

- Anexos técnicos
- Derogatoria y vigencias ²³

5.3.7. Decreto 2496 de 2015.

El decreto 2496 de 2015 compila las normas de contabilidad, de información financiera y de aseguramiento de la información que se expidieron en la ley 1314. El decreto 2496 reúne los decretos 2420 de 2015, Único reglamento de las Normas de Contabilidad, de información Financiera y de aseguramiento de la información y el decreto 0302 de 2015, marco técnico normativo para las normas de aseguramiento de la información.

El decreto 2496 de 2015 menciona el cronograma del Grupo 2, que conforma el Sistema General de Seguridad Social en Salud y Cajas de Compensación Familiar, las normas de información financiera aplicable al Grupo 2, que conforman el Sector Solidario, Normas de Aseguramiento de la información.²⁴

5.3.8. Decreto 2706 del 2012

Hace referencia a la forma en la que las Mipyme deben implementar las NIIF, de manera que sea posible la generación de estándares internacionales de contabilidad y de información financiera para unificar la manera en la que se presenta la información financiera.

La importancia del capítulo dos del Decreto 2706 referente a Las bases generales y los principios de las NIIF para las pequeñas empresas, radica en que describe cada uno de los objetivos de los estados financieros y lo que permite que la información financiera sea útil; además establece los conceptos la información necesaria para que se presenten los estados financieros de las microempresas. Ten presente que este capítulo es relevante a la hora de sustentar procesos y de analizar estados avanzados de la información que se presenta bajo el formato de las NIIF.²⁵

²³ Artículo de la revista LEGIS digital; título DUR sobre NAI y Normas de Información Financiera, y sus actualizaciones, publicado el 15 de mayo del 2017; disponible en internet en:

<http://www.comunidadcontable.com/BancoConocimiento/NAI/decreto-unico-reglamentario-nif-nai.asp>

²⁴ Artículo de la OM ENLACE GLOBAL; título: Análisis Decreto Reglamentario 2496 Normas NIIF NIA, publicado el 23 de agosto del 2016; disponible en internet en <http://omenlaceglobal.com/analisis-decreto-reglamentario-2496-normas-niif-nia/>

²⁵ Artículo de la página web SIIGO; título: Decreto 2706 de 2012: NIIF para las Mipyme, publicado el 22 de febrero del 2018; disponible en internet en <https://www.siigo.com/blog/empresario/decreto-2706-de-2012-niif-para-las-mipyme/>

Si bien con el Decreto 2706 de 2012 se había fijado el camino a seguir para los pertenecientes al grupo 3 dentro del proceso de convergencia a NIIF en Colombia, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo hace una modificación muy importante.

Las microempresas que tuviesen una planta de personal no superior a 10 trabajadores o contasen con activos totales por valor inferior a 500 salarios mínimos mensuales legales vigentes serían clasificadas dentro del grupo 3; pero esto ya no es así puesto que ahora las condiciones son tres y deben cumplirse todas para pertenecer a dicho grupo.

Las condiciones son:

- Tener una planta de personal no superior a 10 trabajadores.
- Poseer activos totales, excluida la vivienda, por valor inferior a 500 salarios mínimos mensuales legales vigentes.
- Tener ingresos brutos anuales inferiores a 6.000 salarios mínimos mensuales legales vigentes.

De igual manera, deberán aplicar el marco normativo para microempresas aquellas personas naturales y entidades formalizadas o en proceso de formalización que cumplan con las siguientes condiciones:

- Que en el año anterior hubieren obtenido ingresos brutos totales provenientes de la actividad, inferiores a 4.000 UVT.
- Que tengan máximo un establecimiento de comercio, oficina, sede, local o negocio donde ejercen su actividad.
- Que en el establecimiento de comercio, oficina, sede, local o negocio no se desarrollen actividades bajo franquicia, concesión, regalía, autorización o cualquier otro sistema que implique la explotación de intangibles.
- Que no sean usuarios aduaneros.
- Que no hayan celebrado en el año inmediatamente anterior ni en el año en curso contratos de venta de bienes o prestación de servicios gravados por valor individual y superior a 3.300 UVT.

- Que el monto de sus consignaciones bancarias, depósitos o inversiones financieras durante el año anterior o durante el respectivo año no supere la suma de 4.500 UVT.²⁶

Cómo presentar estados financieros según el Decreto 2706.

El capítulo dedicado a la presentación de estados financieros se encarga de especificar los requerimientos para que las microempresas cumplan las normas. Las características para presentar los estados financieros son:

- ✓ La presentación razonable, que hace referencia a la forma en la que se presentan los estados, respecto a la situación financiera y los resultados de las operaciones de las microempresas.

Además existe una oportunidad para que la empresa evalúe su capacidad de seguir en marcha a partir de dichos estados financieros, por lo que el objetivo de este resumen del Decreto 2706 es principalmente acercar a las pequeñas empresas hacia la perfección de la forma en la que se presentan los estados financieros.

Los estados financieros, según lo afirma el Decreto 2706, deben prepararse y difundirse al menos una vez al año, con corte al 31 de diciembre, justamente, la frecuencia de la información es otra de las características que permiten ver cómo se presentan los estados financieros.

- ✓ La uniformidad en la presentación de la información es otra característica y permite la clasificación de las partidas de los estados financieros entre periodos; además, este Decreto especifica que cuando la microempresa cambie la forma en la que presenta los estados bajo NIIF deberá decir por qué y la forma en la que lo hizo en los estados financieros.
- ✓ Los estados también deben caracterizarse por tener información comparativa por medio de la cual se pueda evaluar el rendimiento de los periodos corrientes. Además, el Decreto 2706 es muy claro al afirmar que este tipo de

²⁶ Artículo de la revista LEGIS digital; título Se modifica el marco técnico NIF para microempresas, Decreto 3019, publicado el 30 de diciembre del 2013; disponible en internet en:
[http://www.comunidadcontable.com/BancoConocimiento/N/noti-3012201301_\(se_modifica_el_marco_tecnico_nif_para_microempresas_decreto_3019\)/noti-3012201301_\(se_modifica_el_marco_tecnico_nif_para_microempresas_decreto_3019\).asp](http://www.comunidadcontable.com/BancoConocimiento/N/noti-3012201301_(se_modifica_el_marco_tecnico_nif_para_microempresas_decreto_3019)/noti-3012201301_(se_modifica_el_marco_tecnico_nif_para_microempresas_decreto_3019).asp)

información debe acompañarse de otro tipo de información, aun cuando esté por fuera de las exigencias, siempre y cuando represente contenido de valor para la interpretación y para la toma de cualquier tipo de decisiones.

Cuando un hecho económico altera las decisiones de quien consume la información se habla de que es información material y de importancia relativa; es decir que la importancia de la información también es una característica del Decreto para las microempresas, de acuerdo con las NIIF.²⁷

5.3.10. Decreto 302 del 2015.

Esta de normas no deroga ni deja sin vigencia a las normas contenidas en la Ley 43 de 1990 con respecto a los temas de auditoría y código de ética, sino que llega para complementarlas y hacerlas más aterrizadas a la actualidad del ejercicio profesional.²⁸

5.3.11. Decreto 2132 del 2016

Se modifica parcialmente el marco técnico de las NAI mediante el anexo 4.1 del decreto, el cual entrará a regir a partir del 1° de enero del 2018, y tiene como principal novedad la incorporación de la Norma Internacional de Prácticas de Auditoría 1000.²⁹

5.3.12. Decreto 2101 del 2016

Se adiciona el título 5 al marco normativo existente, dentro del cual se contienen las Normas de Información Financiera para entidades que no cumplen la hipótesis de negocio en marcha, la cual es un principio fundamental para la preparación de los estados financieros de propósito general de una entidad.

²⁷ Artículo de la página web SIIGO; título: Decreto 2706 de 2012: NIIF para las Mipyme, publicado el 22 de febrero del 2018; disponible en internet en <https://www.siigo.com/blog/empresario/decreto-2706-de-2012-niif-para-las-mipyme/>

²⁸ Artículo de la revista LEGIS digital; título Estas son las Normas de Aseguramiento de la Información (NAI), publicado el 9 de febrero del 2016; disponible en internet en: <http://www.comunidadcontable.com/BancoConocimiento/normas-de-aseguramiento-de-la-informacion-nai.asp>

²⁹ Artículo de la revista LEGIS digital; título DUR sobre NAI y Normas de Información Financiera, y sus actualizaciones, publicado el 15 de mayo del 2017; disponible en internet en: <http://www.comunidadcontable.com/BancoConocimiento/NAI/decreto-unico-reglamentario-nif-nai.asp>

Se considera que una entidad cumple con este principio cuando cuenta con la capacidad de continuar con sus operaciones durante un futuro predecible, sin necesidad de ser liquidada o de cesar en sus operaciones.³⁰

5.3.13. Decreto 2131 del 2016

Se realizan ciertos cambios al marco técnico normativo de las NIF para el grupo 1 mediante la incorporación del anexo 1.2., que incluye modificaciones a la NIC 7, NIC 12 y NIIF 15. Estas modificaciones entran a regir a partir del 1° de enero del 2018.

De igual manera, en el Título 2 del Decreto 2420 de 2015, se compiló el régimen reglamentario normativo para los preparadores de información financiera que conforman el Grupo 2, que se encontraba reglamentado dentro del Decreto 3022 de 2013 e igualmente, se incorporó como Anexo 2 el respectivo marco técnico que hacía parte integral de éste último Decreto. No obstante, al efectuar la compilación y reproducción mecánica de dicho marco técnico no se incluyó la Sección 23, Ingresos de actividades ordinarias, que hace parte del mismo, por lo cual se hace necesario incorporarla al Anexo 2 del Decreto 2420 de 2015, para que haga parte y mantenga vigencia conjuntamente con el citado marco técnico.³¹

5.3.14. Decreto 2170 del 2017.

El 22 de diciembre de 2017, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, expidió el decreto 2170 mediante el cual modificó parcialmente los marcos técnicos de las normas de información financiera y de aseguramiento de la información.

En la actualidad, en desarrollo de la Ley 1314 del 2009, el marco técnico de las normas de contabilidad, de información financiera y de aseguramiento de la información, están compiladas en el decreto único reglamentario 2420 de 2015,

³⁰ Artículo de la revista LEGIS digital; título DUR sobre NAI y Normas de Información Financiera, y sus actualizaciones, publicado el 15 de mayo del 2017; disponible en internet en: <http://www.comunidadcontable.com/BancoConocimiento/NAI/decreto-unico-reglamentario-nif-nai.asp>

³¹ Artículo de la revista LEGIS digital; título DUR sobre NAI y Normas de Información Financiera, y sus actualizaciones, publicado el 15 de mayo del 2017; disponible en internet en: <http://www.comunidadcontable.com/BancoConocimiento/NAI/decreto-unico-reglamentario-nif-nai.asp>

modificado por los decretos 2496 del 2015, 2101, 2131 y 2132 del 2016 y ahora con el 2170 del 2017, con sus respectivos anexos.³²

5.3.15. Decreto 2548 del 2014.

Uno de los temas que mayor importancia cobró con el proceso de convergencia a NIIF radicó en la convivencia entre este nuevo marco normativo y las normas tributarias vigentes. El Ministerio de Hacienda y Crédito Público ha reglamentado al respecto mediante el Decreto 2548 del 2014.

Dentro de lo que trae el documento podemos resaltar lo siguiente:

- El artículo 165 de la Ley 1607 del 2012 habló de un periodo de 4 años en el cual las remisiones contenidas en las normas tributarias a las normas contables se mantendrían vigentes luego de la entrada en vigencia de las NIIF. El presente decreto precisa que este periodo para cada uno de los diferentes grupos dentro de la implementación de las NIF será:

Grupo 1: inicia 1° de enero del 2015 y culmina 31 de diciembre del 2018

Grupo 2: inicia 1° de enero del 2016 y culmina 31 de diciembre del 2019

Grupo 3: inicia 1° de enero del 2015 y culmina 31 de diciembre del 2018

- Durante los periodos mencionados previamente, cuando para la determinación de bases fiscales deba remitirse a normas contables, se entenderá como tales las contenidas en los decreto 2649 y 2650 de 1993, los planes únicos de cuentas según corresponda a cada Superintendencia o a la Contaduría General de la Nación, las normas técnicas establecidas por las superintendencias vigentes y aplicables a 31 de diciembre del 2014 o aquellas normas técnicas expedidas por la Contaduría General de la Nación vigentes y aplicables a 31 de diciembre del 2014; por tanto, las normas expedidas en desarrollo de la Ley 1314 de 2009 no tendrán efectos tributarios durante los periodos ya mencionados para cada grupo.
- Se debe llevar el registro de las diferencias que surjan entre la información preparada bajo NIF y la información con fines tributarios de acuerdo a lo

³² Artículo de la revista LEGIS digital; título DUR sobre NAI y Normas de Información Financiera, y sus actualizaciones, publicado el 15 de mayo del 2017; disponible en internet en: <http://www.comunidadcontable.com/BancoConocimiento/Contabilidad-Publica/cambios-que-introdujo-el-decreto-2170-del-22-de-diciembre-del-2017-en-los-marcos-tecnicos-de-las-nor.asp>

mencionado en el punto anterior. De igual modo, quienes estén obligados a llevar contabilidad podrán llevar un libro tributario, el cual debe permitir la identificación de cada tercero, cada operación y la determinación de los tributos provenientes de la misma; si optan por esta opción, no deberán aplicar la mencionada inicialmente. Los ya mencionados serán el soporte a las declaraciones tributarias.

Por otro lado, la DIAN dará inicio a un plan piloto, mediante el cual se seleccionará una muestra de contribuyentes quienes deberán suministrar información preparada bajo NIF y de este modo la entidad mencionada inicialmente podrá medir el impacto y proponer las medidas legislativas a que haya lugar.³³

³³Artículo de la revista LEGIS digital; título Decreto 2548 del 2014: remisiones de lo tributario a lo contable, publicado el 16 de diciembre del 2014; disponible en internet en:
http://www.comunidadcontable.com/BancoConocimiento/N/noti_1512201401_decreto_2548_del_2014_r emisiones_de_lo_tributario_a_lo_contable/noti_1512201401_decreto_2548_del_2014_remisiones_de_lo_tributario_a_lo_contable.asp

6. METODOLOGÍA

6.1. TIPO DE ESTUDIO³⁴

El tipo de estudio a utilizar en este trabajo es el estudio descriptivo el cual es descrito por el autor Méndez A. Carlos E. de la siguiente manera:

“El estudio descriptivo identifica características del universo de investigación, señala forma de conducta y actitudes del universo investigado, establece comportamientos concretos y descubre y comprueba la asociación entre variables de investigación. De acuerdo con los objetivos planteados el investigador señala el tipo de descripción que se propone realizar. Los estudios descriptivos acuden técnicas específicas en la recolección de información, como la observación, las entrevistas y los cuestionarios”.

Es importante en un trabajo investigativo es determinar los hechos y las relaciones que se establecen en él, por lo tanto la metodología que se sigue para descubrir la relevancia de los hechos y fenómenos hacia los que se orienta una investigación, garantizará el logro del objetivo ofreciendo métodos y técnicas.

Las técnicas son las herramientas con las cuales se trabaja en dicho propósito y son particulares para cada tipo de proyecto.

Se hace necesario el uso de diversos métodos para la consecución de los objetivos propuestos y que conducirán al conocimiento de la empresa.

Al formular el diseño del Sistema de Información Contable y plantear recomendaciones para su implementación, es necesario utilizar como herramienta el método deductivo; que consiste en partir desde los datos generales aceptados como valederos para deducir por medio del razonamiento lógico varias suposiciones, es decir, partir de verdades previamente establecidas como principios generales que para el presente proyecto abarca toda la normatividad y la información sobre los sistemas contables; al respecto, Méndez expresa que “el método deductivo permite que las verdades particulares contenidas en las verdades universales se vuelvan explícitas”. En este mismo orden de ideas otro de los

³⁴ MENDEZ. A. Carlos. Metodología: guía para elaborar diseños de investigación en ciencias económicas, contables administrativas. Mc GRAW HILL 1990. Pág. 125.

métodos a implementar es el inductivo estableciendo una formulación a la problemática existente, una vez realizado el estudio y análisis de los hechos y fenómenos en particular.

El presente proyecto, se enmarca dentro del tipo de estudio descriptivo, para analizar el estado actual de la empresa, desde su componente estratégico orientado hacia la identificación y análisis de la información involucrando la investigación de tipo documental y de campo.

6.2. MÉTODO³⁵

El método de investigación a utilizar en esta investigación para poder desarrollar este proyecto es el que se describe el autor Méndez A. Carlos E. a continuación:

“La inducción permite al investigador partir de la observación de fenómeno o situaciones particulares que enmarcan el problema de investigación y concluir proposiciones y, a su vez, premisas que expliquen fenómenos similares analizados. Así, los resultados obtenidos pueden ser la base teórica sobre la cual se fundamenten observaciones, descripciones y explicaciones posteriores de realidades con rasgos y características semejantes a la investigadas”; La Observación: consiste en el registro sistemático, válido y confiable del comportamiento o conducta manifiesta de todos los procesos que se desarrollan al interior y exterior de la empresa, puede utilizarse como instrumento de medición y en muy diversas circunstancias, es un proceso que permite obtener información acerca de objetos, fenómenos, cambios, experimentos, etc.

Para realizar el trabajo de campo, también se utilizó la observación y el análisis como método para esta investigación, identificando las diferentes partes que lo conforman, como son los documentos soportes (facturas de compra y venta, recibos de caja, comprobantes de ingreso y egreso, conciliaciones bancarias, etc.), libros de contabilidad, libros auxiliares, organigrama de la empresa, funciones y procedimientos, comunicación, métodos de control y demás procesos y elementos que se relacionen con el diseño del Sistema de Información Contable y

³⁵ MENDEZ. A. Carlos. Metodología: guía para elaborar diseños de investigación en ciencias económicas, contables administrativas. Mc GRAW HILL 1990 Pág. 134-135.

planteamiento de recomendaciones para su implementación en el restaurante “MI CASITA”.

De acuerdo en lo expresado en el manual de investigación en ciencias sociales; fundamentalmente, el problema del conocimiento científico se plantea de la misma manera para los fenómenos sociales y los naturales: en ambos casos, las hipótesis teóricas se deben confrontar con los datos de la observación o la experimentación. Por lo tanto, toda investigación debe responder a algunos principios estables e idénticos, incluso si son muchos y diversos los caminos que conduzcan al conocimiento científico.

Para convenir en el exitoso desarrollo de presentar los principios del procedimiento científico hemos de seguir siete etapas:

1. La pregunta inicial
2. La exploración
3. La problemática
4. La estructuración del modelo de análisis
5. La observación
6. El análisis de la información
7. Las conclusiones³⁶

6.3 FUENTES

Las fuentes en las que se va a adquirir la información de este proyecto son las fuentes primarias y las fuentes secundarias, las cuales se describirán a continuación:

“las fuentes son hechos o documentos a los que acude el investigador y que le permiten tener información. Las técnicas son los medios empleados para recolectar la información”.

6.3.1 Fuentes primarias.

³⁶ QUIVY Rayrond, CARNPENHOUD Luc Van; MANUAL DE INVESTIGACIÓN EN CIENCIAS SOCIALES. México; limusa, 2005

“implica utilizar técnicas y procedimientos que suministren la información adecuadas. Existen diferentes técnicas, algunas de ellas utilizadas con frecuencia en las ciencias económicas, administrativas y contables.”

Acudiendo a la observación como punto de partida, cada una de las actividades efectuadas por los colaboradores del restaurante será sometida a esta análisis con el fin de conocer más a fondo el funcionamiento y de esta manera describir de la manera más precisa cada uno de los procedimientos.

Se empleará la entrevista en los empleados como fuente de recolección de la información, se procederá a realizársele al gerente o administrador, junto con la secretaria, contador y demás personal de la empresa.

También se acudirá a las encuestas con el fin de determinar el estado de la empresa y medir las capacidades de sus funcionarios.

6.3.2 Fuentes secundarias

“Se encuentra en las bibliotecas y está contenida en libros, periódicos y otros materiales documentales, como trabajos de grado, revistas especializadas, enciclopedias, diccionarios, etc.”.

Se acude a la revisión bibliográfica de autores de contabilidad

7. ANÁLISIS DE LA EMPRESA

7.1. RESEÑA HISTÓRICA

El restaurante Mi Casita tiene sus orígenes en el año 1.936 cuando la abuela del propietario actual, el sr Bernardo Vargas, realizaba labores de cocina cerca a la orilla del rio cauca en la vía de Roldanillo hacia Zarzal Valle del Cauca, donde en fogón de leña hacía sancocho y demás platos típicos de la región para atender a los clientes que durante los fines de semana los visitaban; después en el negocio se vio la necesidad de optar por abrir el restaurante toda la semana y brindar servicios el servicio continuo. (Ver anexo A)

Durante estos 80 años en el mercado del norte del Valle del cauca, se ha caracterizado por ser una empresa responsable con su actividad de comercio de productos alimenticios, además del gran prestigio y reconocimiento que ha logrado; está consolidado en este sector por la variedad y calidad en sus platos, junto con los servicios adicionales de realizar comidas para eventos y reuniones sociales en sus instalaciones.

El restaurante Mi Casita cuenta con el respaldo de una comunidad que afirma su compromiso con el sector de alimentos y bebidas en el sector, además de la excelente calidad en su servicio, su posición geográfica junto con sus instalaciones preparadas para atender los comensales, rodeada de un ambiente natural cerca del paisaje nativo del rio cauca que lo hace un destino para visitar.

El restaurante Mi Casita viene prestando el servicio al público de comidas desde el año 1.936.³⁷

7.2. MISIÓN.

La razón de ser del Restaurante Mi Casita es prestar un servicio gastronómico de calidad en la región, asegurándole a nuestros comensales excelencia en los productos que se ofrecen al igual que en la materia prima utilizada, todo esto para lograr la consolidación en las preferencias de nuestros clientes y brindarles una experiencia inigualable en nuestro restaurante.³⁸

³⁷ VARGAS ORIZ, Bernardo, propietario del Restaurante Mi Casita de Roldanillo Valle del Cauca.

³⁸ FUENTE: PROPUESTA DE LA AUTORA.

7.3. VISIÓN.

Llegar a ser reconocidos como el mejor restaurante de la región, generando confiabilidad, pioneros en comida sana e innovadora además de conservar la inigualable comida criolla, en donde nuestro compromiso principal siempre será crear experiencias agradables al paladar de nuestros clientes.³⁹

7.4. PRINCIPIOS Y VALORES.

Ser amigables con el medio ambiente es una decisión que se pone en práctica en el restaurante Mi Casita, con el fin de retribuirle a la naturaleza los beneficios que ofrece diariamente.

Calidad: hacer las cosas bien es nuestra finalidad, con productos de la mejor calidad y procedimientos confiables, cuidamos los más pequeños detalles, queremos lograr un producto Excelente.

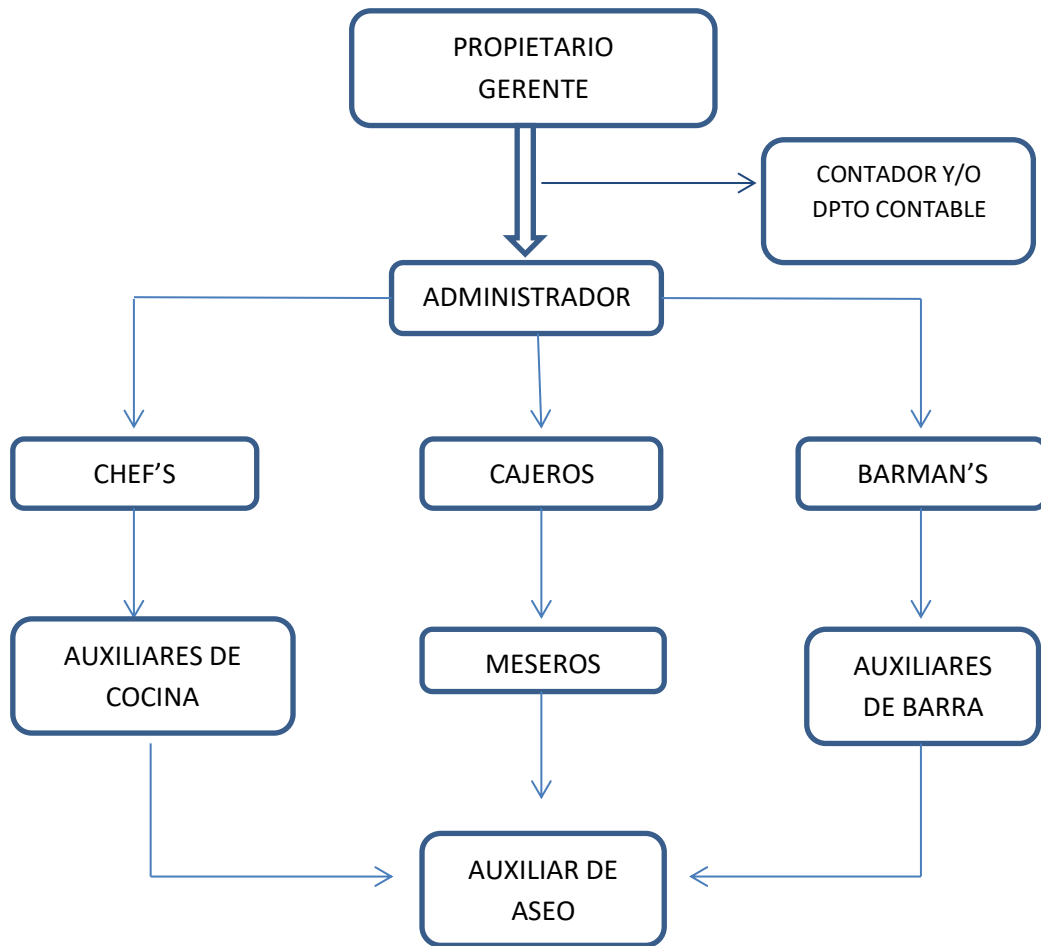
Responsabilidad: con nuestros usuarios de brindarles platos típicos y a la carta acorde con sus expectativas y la responsabilidad social con nuestros empleados y proveedores.

Pasión: Crear nuestros productos con la búsqueda de la satisfacción propia y de nuestros clientes. Hacer las cosas con la idea y el sentimiento de lograr el bien cumplido.

³⁹ PROPUESTA DEL PROPIETARIO BERNARDO VARGAS.

8. DIAGNÓSTICO DE LA EMPRESA

8.1. ORGANIGRAMA. 1. Estructura Administrativa.

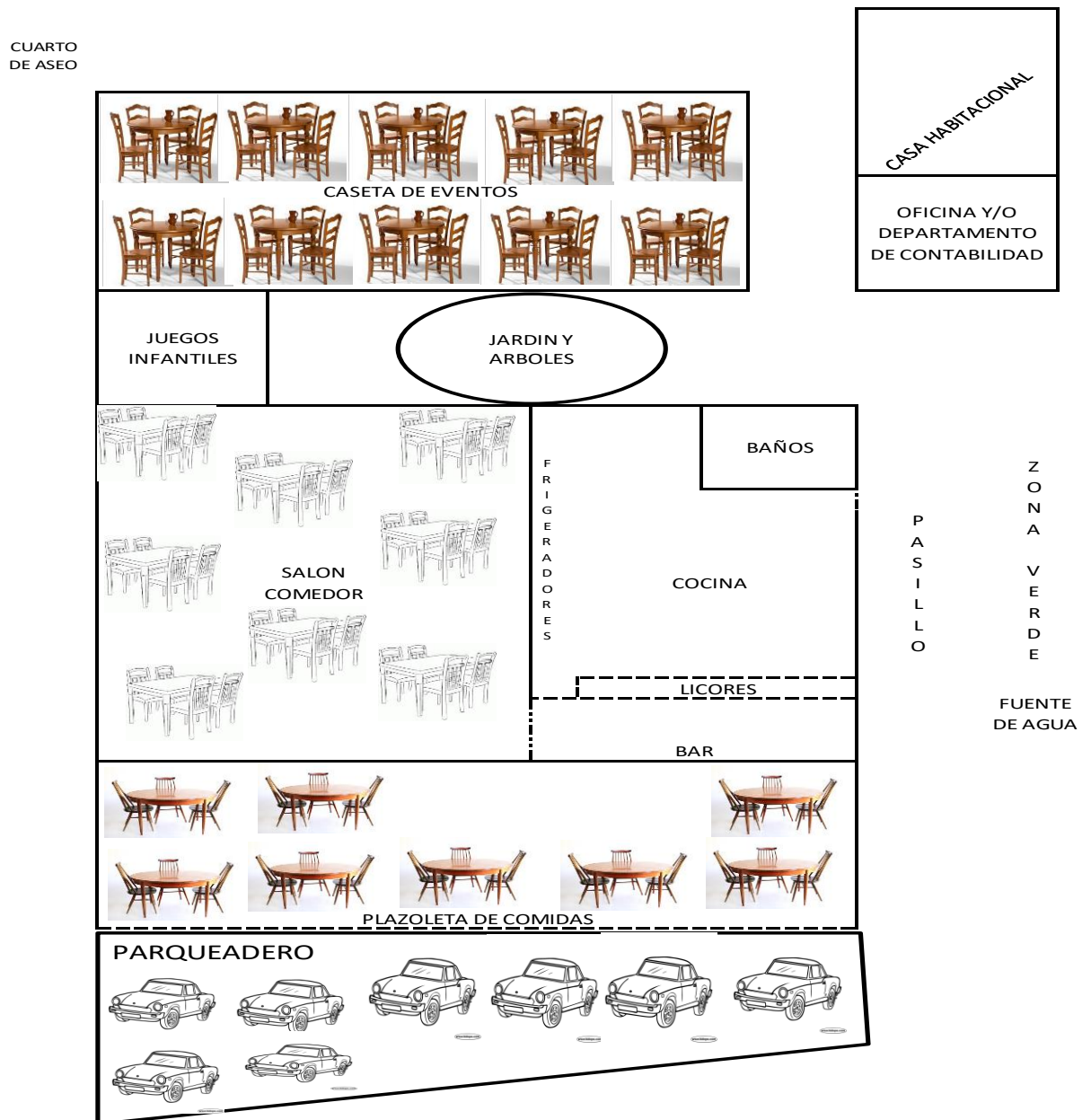


FUENTE: AUTORA.

8.2. ANÁLISIS DEL ÁREA

8.2.1. Distribución de la planta física.

Figura 1. Ilustración de plano del restaurante Mi Casita.



FUENTE: RENGIFO PEÑA, Zulay Kizelly.

8.2.2. Planta de cargos y planta de personal.

Los cargos, son un síntoma del nivel jerárquico en que se encuentra una persona en el desempeño de funciones. Por alguna razón, siempre se les pregunta a las personas que cargo ocupan, para conocer el grado de importancia que tiene dentro de la empresa. Para las organizaciones, el cargo o puesto de trabajo es la base del conocimiento de las diferentes actividades de desempeño que una persona debe realizar en la ejecución de labores cotidianas.⁴⁰

En el restaurante Mi Casita se dan por determinadas las siguientes cargos que desempeñan un papel puntual en el funcionamiento del restaurante, en su orden jerárquico se relacionan a continuación:

- GERENTE
- ADMINISTRADOR
- CHEF
- CAJEROS
- BARMAN
- AUXILIARES DE COCINA
- MESEROS
- AUXILIARES DE BARMAN
- AUXILIAR DE ASEO

Estos cargos son el reflejo del organigrama propuesto anteriormente, que abarca todo el personal al que se debe recurrir para el óptimo desarrollo del Restaurante Mi casita, donde de acuerdo a las funciones desarrolladas por cada miembro del personal se obtiene la finalidad del restaurante en servicio calidad y atención oportuna.

De acuerdo a las medidas de contratación que se utilizan en el restaurante Mi Casita, la planta de personal se compone de personal permanente y de personal temporal.

- Personal Permanente.

Dentro de los cuales se pueden mencionar a 4 cargos como tal son:

⁴⁰ Página oficial de la universidad nacional abierta y a distancia, disponible en internet en: http://datateca.unad.edu.co/contenidos/107010/107010/leccin_7_plantas_de_personal.html

El gerente, El administrador, El chef y el cajero; estas cuatro figuras representan el personal básico para el funcionamiento del restaurante Mi Casita, donde la colaboración entre las dependencias son el más importante elemento.

El cargo de administrador y de cajero es muy versátil y multifuncional, este personal debe realizar funciones de otros cargos aparte de las que incurren en el área propia que desempeñan ellos, con el fin de brindar apoyo a las áreas que lo necesitan, y con el fin también de ahorrar dinero en personal extra.

- Personal Temporal.

Este personal tiene además la característica de contratación por horas para ahorrar costos fijos, como los son los salarios y las prestaciones sociales; los cargos que están incluidos en esta clase de personal se componen del barman, los auxiliares de cocina, los meseros, y los auxiliares de barman y de aseo.

8.2.3. Manual de cargos y funciones.

La elaboración del manual de funciones y del de procedimientos clarifica las tareas a realizar y la agilidad en los procesos a desarrollar, con la respectiva contribución a la mejora continua de la organización. Estos manuales de procedimientos se han tomado en parte textual del trabajo de (Orellana:2010) siendo adaptados al caso del restaurante mi casita.

NOMBRE DEL CARGO: GERENTE

Es el propietario del ente económico quien mantiene al pendiente de las necesidades que surgen en el restaurante. Es el encargado de dirigir el restaurante y cumplir con la misión y la visión del establecimiento.

PROPÓSITO: Velar por el cumplimiento de la misión y la visión del Restaurante.

FUNCIONES: Desarrolla planes de ventas.

Hace juntas con todo el personal

Realiza cursos de capacitación.

Soluciona problemas y quejas de los clientes

Hace relaciones públicas con sus clientes.

Desarrolla promociones.

NOMBRE DEL CARGO: ADMINISTRADOR

Persona encargada de realizar las compras en el restaurante, atender eventos sociales, prestar el servicio de atención a los usuarios que deseen información adicional, además debe estar atento a los eventos sociales que puedan generar un ingreso extra para el restaurante.

PROPÓSITO: Dirigir y controlar tanto los empleados como el establecimiento y asegurándose que las tareas se realicen de conformidad con lo planeado.

FUNCIONES Integrar y coordinar el trabajo del personal.

Responsable de tomar las decisiones, y establecer políticas del manejo y atención de los clientes.

Controlar el personal y el restaurante.

Distribuir las funciones

Controlar los presupuestos

Controlar las actividades de las áreas operativas y administrativas

Llevar un reporte mensual

Realizar manejo de redes sociales y medios de comunicación para la debida publicidad del restaurante.

NOMBRE DEL CARGO: CHEF

Este miembro del personal del restaurante Mi Casita es el encargado de preparar los alimentos establecidos en la carta, este profesional es el conocedor de las recetas de los platos típicos e internacionales

PROPÓSITOS: Generar las recetas de los diferentes platos, además de apoyar en el proceso de selección del personal.

Entrevistar y apoyar los procesos de selección de aspirantes a cargos en la cocina en coordinación con el gerente y el administrador quienes son los que tienen la última palabra.

FUNCIONES Capacitar al personal.

Supervisar y evaluar el trabajo del personal a cargo.

Solicitar personal eventual para la realización de actividades especiales.

Elaborar las requisiciones para la oficina de compras o almacén según el caso

Supervisar la calidad de los alimentos que llegan a la cocina

Revisar y autorizar las requisiciones de alimentos que los cocineros solicitan al almacén.

Elaborar los presupuestos de gastos de la cocina

NOMBRE DEL CARGO: CAJERO⁴¹

Este integrante del restaurante debe ser una persona responsable, debido al carácter de su cargo y por la administración del dinero del recaudo diario de las ventas del restaurante, que son el principal ingreso del restaurante.

PROPÓSITO: Cumplir y velar por el dinero existente en caja y cuadrar al final del día con las ventas realizadas, en un arqueo de caja."

⁴¹ORELLANA GONZALEZ, LETICIA. MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA EL RESTAURANTE DE COMIDA RÁPIDA LAS PARRILLAS DEL GATO "ESTUDIO DE CASO". Título: Tecnología en Administración de Empresas Hoteleras; Quito; enero del 2010 disponible para internet en: <https://catedraalimentacioninstitucional.files.wordpress.com/2014/09/manual-de-procedimientos-operativos-para-el-restaurante-las-parrillas-del-gato.pdf>

FUNCIONES: Lleva un registro de las ventas del día y las comprueba al final del día con el cierre de caja y con el dinero existente en caja."

Maneja los ingresos y egresos del restaurante para enviárselos al contador de la empresa."

Se responsabiliza de cobrar las órdenes de compra de los clientes y de pasar dichos pedidos para que sean despachados."

Emite facturas a los clientes.

Verifica que el dinero que recibe y entrega sea la cantidad correcta.

Mantiene su área limpia para atender al cliente.

Revisa y cuenta el dinero de la caja.

Conoce los precios de la carta.

Cuadre de caja (comandas, dinero en efectivo, cuentas por cobrar).

Determina la cantidad de dinero sobrante o faltante."

Entrega el formato de resumen de ventas del día junto con el dinero recaudado al administrador del restaurante."

Verifica el cuadro de caja con la persona responsable de la administración.

Realiza la limpieza del área de caja.

Supervisa que los pedidos salgan y que no se tarden mucho tiempo.

Aconseja al cliente.

NOMBRE DEL CARGO: BARMAN

Esta persona es quien se encarga de la administración del bar del restaurante, prepara los cocteles y atiende los pedidos que se realicen y hace la entrega de las bebidas debidamente presentada, es un profesional con la capacidad y conocimientos para elaborar toda clase de cocteles y atención en el bar.

PROPÓSITOS: Conocer los tipos de bebidas usadas en el bar y sugerírselas a los clientes.

Llevar un control de los suministros, existencias y almacenamientos de las bebidas"

FUNCIONES: Conocer los tipos de bebidas usadas en el bar.

Levantar inventarios diarios para solicitar faltantes en el almacén.

Mantener el Bar y las áreas de atención a nuestros clientes con los suministros apropiados y mantener los estándares de calidad.

Mantener control sobre las porciones y los inventarios del Bar Correctos.

Supervisar la venta responsable de bebidas alcohólicas.

NOMBRE DEL CARGO: AUXILIAR DE COCINA.

La persona encargada de ser el auxiliar cocina, debe estar preparada para asistir de manera oportuna al chef en la preparación de los platos para los comensales, debe servir de apoyo en el complemento de las funciones de la cocina del restaurante.

PROPÓSITO: servir de asistente al chef en todo lo relacionado con la manipulación, y procesamiento de los materiales para la preparación de los platos.

FUNCIONES: Recibir, verificar y almacenar la cantidad de la mercadería comprada o solicitada.

Limpiar el área asignada de cocina

Ayudar al chef.

platos

Alistar diariamente los materiales para la elaboración de los platos

Procesar materia prima

Montar y presentar los platos acorde a las especificaciones del reglamento interno del establecimiento."

Revisar y autorizar las requisiciones de alimentos que el chef solicita al almacén.

Autorizar las transferencias departamentales

Elaborar los presupuestos de gastos de la cocina

NOMBRE DEL CARGO MESERO

Es la persona encargada de cumplir con una atención amena, agradable y a tiempo con los clientes y con sus superiores.

PROPÓSITOS: Conocer y aplicar los diferentes tipos de servicio según el restaurante.

Llevar el reporte de comentarios de los clientes acerca del servicio y la calidad de alimentos y bebidas."

FUNCIONES: Mantener limpio el lugar de trabajo y realizar el correcto montaje de las mesas

Surtir las estaciones de servicio con lo que se requiera

Sugerir al cliente platos del menú

Sugerir según sea necesario, alimentos y bebidas para algún cliente que sigue una dieta o quien tiene una alergia especial

Conocer la lista de vinos, la forma de abrirlos y servirlos.

Presentar la comanda al cajero para que la selle y poder solicitar al cocinero los platos ordenados por el cliente

Inspeccionar que los platos estén servidos de acuerdo con lo solicitado por el cliente, antes de llevarlos a la mesa

Servir los alimentos en la mesa

Solicitar al cajero la cuenta y presentarla al cliente para que se realice su pago.

NOMBRE DEL CARGO: AUXILIAR DEL BARMAN

PROPÓSITO: este miembro del equipo del restaurante debe conocer las funciones del barman, servirle de ayuda cuando este lo requiera y ocupa su puesto cuando es necesario, así mismo debe desarrollar las actividades de atención al público y preparación de cocteles, debe tener también estudios de coctelería para desempeñar sus trabajo.

FUNCIONES

- Recibe órdenes del barman.
- Ayuda al barman en el levantamiento del inventario.
- Recibe artículos del almacén y los lleva al bar.
- Es responsable de que el bar tenga hielo suficiente.
- Se encarga de objetos básicos en la decoración de bebidas; Corta fruta,
- Provee de cristalería al barman.
- Llena los refrigeradores con el material faltante.
- Es responsable de la limpieza de la barra.
- Es responsable de recoger la basura del bar.
- En algunas ocasiones prepara botanas.

Lava y trapea la cristalería de bar.

NOMBRE DEL CARGO: AUXILIAR DE ASEO:

PROPÓSITO: Realizar las labores de aseo y limpieza, para brindar comodidad a los clientes y a los compañeros de trabajo, tornando agradable el ambiente del restaurante.

FUNCIONES: Asear las áreas asignadas; como lo son los salones, patios, jardines, y cocina; antes que ingresen los clientes del restaurante.

Vigilar que las áreas descritas se mantengan en su respectivo orden.

Mantener el área de baños y lavamanos en constante aseo y surtir los dispensadores.

Ayuda a recoger el material orgánico que desprenden los árboles y el jardín.

Sirve de apoyo al mesero en sus labores en tiempo de mucha afluencia de clientes.

Hacer uso racional de los productos entregados para ejecutar las labores encomendadas.

8.2.4. Sistema de información contable.

La misión y la visión del restaurante es posicionarse y conservarse como una empresa reconocida; mantener su estatus en el sector de los restaurantes. Por tal motivo es la necesidad de diseñar un sistema contable que se adecúe a los requerimientos que este tiene; todo con el fin de lograr tener una información contable y financiera que en un momento puntual sea de utilidad para el aprovechamiento de un negocio en particular y conceda la posibilidad de saber la situación real del Restaurante, sea para tomar medidas preventivas o de

reestructuración de la unidad de negocio, en caso que la situación ya no se preste para la continuación de la actividad.

Se debe comprender que una contabilidad debidamente organizada y actualizada es el norte del Restaurante, le va a servir no solo como medio de información si no como medio de control para un apropiado funcionamiento de la parte operativa y para la efectiva toma de decisiones.

De acuerdo como lo afirma Diego I. Delgadillo en el libro El Sistema de Información Contable pág. 31: “el objetivo de la contabilidad y de la información contable es suministrar información útil para tomar decisiones de carácter económico.”

Así mismo el autor en la pág. 32 menciona lo siguiente: “el sistema de información contable se diseña y se establece con el propósito de que mediante su producto, la información contable sirva de referencia, guíe el trabajo y encause el uso de los recursos de la empresa.” Que es en cierta medida lo que cualquier empresa querría obtener a cambio de invertir en que la contabilidad de determinado establecimiento se encuentre al día y en el orden que debe ser.

En el restaurante Mi Casita en este momento no se cuenta con un manual de procesos y procedimientos, de ahí que la propuesta ofrecerá estos lineamientos para presentar ante la gerencia para su aprobación.

De esta manera se pretende mejorar aspectos tales como: ´

- La comunicación y coordinación entre las diferentes áreas de la empresa.
- Facilitar las labores de auditoría y control interno y su evaluación.
- Los empleados asuman responsabilidades de sus acciones y decisiones.
- Generar información oportuna, confiable, y eficaz para la presentación de informes financieros y tributarios; para la toma de decisiones.⁴²

Así mismo Hansen y Mowen nos aportan que:

Un sistema de información es un conjunto de elementos que interactúan entre sí con el fin de apoyar las actividades de una empresa o negocio. Un Sistema de

⁴² ALVAREZ VILLAREAL, Jenny Patricia. Manual de procesos y procedimientos para el área contable de distribuidora negociemos. Trabajo de pasantía institucional para optar por el título de contadora pública. Santiago de Cali 2012. Facultad de ciencias económicas y administrativas. Universidad autónoma de occidente. Pág. 56

Información es el Conjunto total de procedimientos, operaciones, funciones y difusión de datos o información en una organización.

Las tres partes fundamentales de un sistema de procesamiento electrónico de datos son el sistema de computación, el sistema de numeración y el sistema Operativo.

Estos elementos son de naturaleza diversa y normalmente incluyen:

- El equipo computacional, es decir, el hardware es necesario para que el sistema de información pueda operar. Lo constituyen las computadoras y el equipo periférico que puede conectarse a ellas.
- El recurso humano que interactúa con el Sistema de Información, el cual está formado por las personas que utilizan el sistema, alimentándolo con datos o utilizando los resultados que genere.
- Los datos o información fuente que son introducidos en el sistema, son todas las entradas que necesita el sistema de información para generar como resultado la información que se desea.

Los programas que son procesados y producen diferentes tipos de resultados. Los programas son la parte del software del sistema de información que hará que los datos de entrada introducidos sean procesados correctamente y generen los resultados que se esperan.”

La automatización y la integración incrementan tanto la cantidad (en detalle) como la oportunidad de la información. Para que los administradores aprovechen por completo el valor del más complejo sistema de información, deben tener acceso a los datos del sistema, ser capaces de extraer y analizar los datos del sistema de información con rapidez y eficiencia. Esto, a la vez, implica que las herramientas para el análisis deben ser las más apropiadas.⁴³

En cuanto a la terminología contable también se ha encontrado en el libro de Contabilidad Administrativa de David Noel Ramírez Padilla un término muy puntual que relaciona directamente los sistemas de información, y en fechas recientes se ha acuñado el término digital accounting (contabilidad digital) o e-accounting. Esta

⁴³ HANSEN Don R.; MOWEN Marianne M; Administración de costos Contabilidad y control quinta edición

área de la contabilidad nace a raíz de la nueva forma de hacer negocios y del avance de las tecnologías de información, que permiten realizar transacciones comerciales de una manera electrónica utilizando internet. En la contabilidad digital, se sustituye el tradicional uso de facturas y recibos en papel para darle paso a documentos virtuales validados digitalmente. Su confiabilidad radica en el manejo de estándares de seguridad que son internacionalmente reconocidos, lo cual garantiza la autenticidad y la integridad de la información y de los comprobantes electrónicos tanto para efectos internos como para fines impositivos. En la actualidad, son muchas las instituciones privadas y gubernamentales que registran total o parcialmente sus transacciones utilizando contabilidad digital.

8.2.4.1. Descripción.

Ventajas.

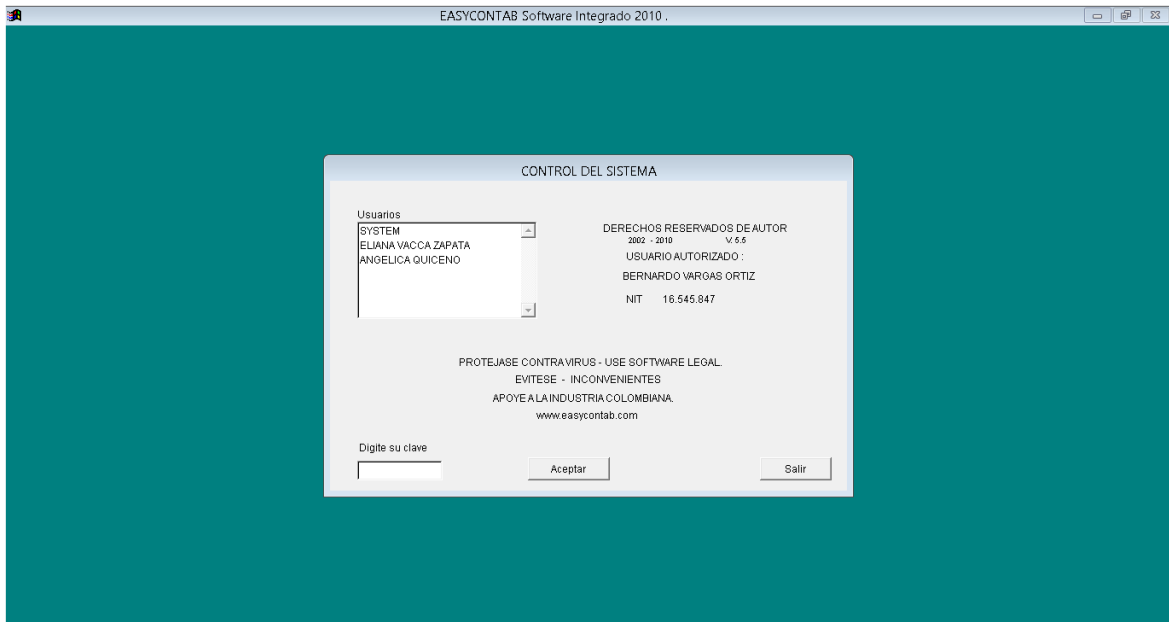
En el restaurante el área de contabilidad cuenta con un programa contable denominado EASYCONTAB software integrado 2010, que es por medio del cual la persona encargada de la contabilidad ingresa la información que recolecta de la parte operativa de la empresa, este software es básico pero muy completo; no todos los módulos del programa se utilizan.

Se cuenta con personal capacitado para la administración recolección transformación y procesamiento de la información concerniente al desarrollo de la actividad del restaurante.

El restaurante cuenta con mecanismos tecnológicos como los computadores para las actividades contables con acceso restringido al resto del personal, con el fin de garantizar la seguridad y salvaguarda de la información con carácter contable.

La imagen a continuación representa la página principal del programa donde ingresa el usuario.

Figura 2. Pantallazo inicial del software contable Easy Contab.



FUENTE: pantallazo realizado por la autora.

Debilidades:

Solo existe una persona a cargo del departamento contable; a pesar que la colaboración que existe entre áreas de la unidad de negocio es evidente, una sola persona con el conocimiento de la información contable de la empresa se constituye una limitación, en caso de que la terminación del contrato para con este, además de la carga laboral para todas las actividades en cuanto a lo contable se refiere.

No se realizan auditorías a los documentos.

No se destinan recursos que permitan la capacitación para la implementación de las NIIF; teniendo en cuenta las habilidades y conocimientos que se requieren en una transformación que implica separar la contabilidad comercial o financiera de la información tributaria.

No se ha realizado la capacitación de los funcionarios, especialmente de las áreas financieras, para la aplicación práctica de las NIIF. No se cuenta con personal capacitado enteramente en los aspectos de normas internacionales que apliquen a ésta micro-empresa.

Para el área contable es importante garantizar la calidad y la oportunidad de la información contable, basándose en los principios de la contabilidad Generalmente Aceptados, en el estatuto Tributario⁴⁴ y en las normas internacionales de información financiera NIIF; y en el momento no se está preparado para lo que implica la adaptación y aplicación de estas normas a esta unidad de negocio, dado los requerimientos por parte de la legislación actual a los que conlleva estar a la altura de la norma son exigentes en su cumplimiento y aplicación.

Recordemos que el grupo al que pertenecemos es el grupo más exigente en términos de aprendizaje y de incorporación de estas prácticas, teniendo en cuenta que se trata de empresas con menos infraestructura y asesoría que compañías más grandes, como emisores de valores, por ejemplo.⁴⁵

No se realizan los cierres contables oportunamente.

No existe un sistema de información contable.

La cuenta bancaria se utiliza de forma personal para otras unidades de negocios diferentes al restaurante

No existe un manual para las cuentas por pagar.

No existe un manual de procedimientos para las cuentas por cobrar.

No se utilizan todos los módulos del programa contable.

La información contenida en el software contable es verdadera pero no representa fidedignamente la situación financiera del Restaurante Mi Casita.

Mediante el software de la empresa no es posible realizar un control de un área determinada.

⁴⁴ ALVAREZ VILLAREAL, Jenny Patricia. Manual de procesos y procedimientos para el área contable de distribuidora negociemos. Trabajo de pasantía institucional para optar por el título de contadora pública. Santiago de Cali 2012. Facultad de ciencias económicas y administrativas. Universidad autónoma de occidente. Pág. 56

⁴⁵ Artículo de la revista Dinero digital; título: Llegó la hora de que las Pymes se pasen a NIIF, publicado el 11 de noviembre del 2015; Disponible en internet en: <http://www.dinero.com/edicion-impres/pymes/articulo/llego-hora-pymes-apliquen-normas-internacionales-informacion-financier-niif/215993>

La información almacenada electrónicamente puede ser manipulada y fácil de acceder si los controles adecuados y las medidas de seguridad no están bien utilizadas.

Es necesario realizar una reforma en el software que aporte a la competitividad y actualización de la empresa.

La tasa impositiva que afecta la microempresa resulta ser un factor determinante para establecer su continuidad y los riesgos a los que se enfrente en el aspecto tributario.

No existe un sistema de registro de diferencias o un libro fiscal para control, declaración y pago de impuestos, separado de su contabilidad financiera.

Se debe hacer el enfoque en la contabilidad administrativa para que esta responda a los retos que enfrentan el restaurante para poder ser competitivo; por ello es necesario que al utilizar cualquier herramienta de este campo de la contabilidad, se tomen en cuenta dichas tendencias, de tal forma que los sistemas de información administrativa cumplan con su misión: proporcionar a los usuarios internos información relevante, útil y oportuna.

8.2.4.2. Análisis.

Como se muestra en el trabajo de Peter L. (1996) donde cita que :

El Análisis Contable tiene como objetivo el estudio de la información divulgada por una unidad económica, principalmente de naturaleza contable, con el fin de obtener un diagnóstico sobre su situación y evolución, permitiendo extraer conclusiones válidas y fiables que sirvan de base para la adopción de decisiones en la gestión empresarial. Normalmente se dirigirá a la evaluación de la posición financiera y económica de la empresa y consistirá en la aplicación de herramientas y técnicas a los estados contables y datos financieros con el fin de obtener de ellos medidas y relaciones que son significativas y útiles para la toma de decisiones.⁴⁶

⁴⁶ Bernstein, Peter L. (1996). *Against The Gods: The Remarkable Story of Risk*. New York: John Wiley & Sons. ISBN 0-471-12104-5.

En ese orden de ideas lo expresa (CRUZ: 2013) donde explica que: el análisis de un sistema contable, es verificar que la información procesada por el sistema se está efectuando de acuerdo con los estándares establecidos por la empresa.⁴⁷

⁴⁷ CRUZ CASTRO; Ginna Lorena. 24 de Septiembre de 2013. Disponible en internet en: <https://prezi.com/ah0hxttnn6f5/analisis-de-los-sistemas-contables/>

8.3. ANÁLISIS GENERAL DEL ENTORNO INTERNO (DIAGNÓSTICO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO).

Las empresas en general, sin importar su tamaño, actividad, capital y los otros factores adyacentes a su operación, deben tener en cuenta el proceso correcto para llevar a cabo cada uno de los proyectos que tiene para el buen funcionamiento de su entidad, esto equivale a la capacitación en materia administrativa que deben poseer sus líderes para encaminar a sus subordinados por la misma vía; de allí que, es necesario construir o definir cada paso del proceso administrativo: Planear, Organizar, Dirigir, Ejecutar, Controlar, Evaluar y Retroalimentar; Para que se instaure la secuencia que evidencie los resultados de principio a fin.

8.3.1. Función de planeación:

Según el estudioso de los procesos administrativos Alberto Chiavenato, la planeación “es la primera función administrativa porque sirve de base a las demás funciones. Esta función determina por anticipado cuáles son los objetivos que deben cumplirse y que debe hacerse para alcanzarlo; la planeación comienza por establecer los objetivos y detallar los planes necesarios para alcanzarlos de la mejor manera posible.

El diccionario de Administración y Finanzas lo define como “conjunto de líneas maestras para la toma de decisiones que tienen influencia en la eficacia a largo plazo de una Organización”.

En el restaurante Mi Casita no se cuenta con un programa de planeación específico, pero su objetivo principal a mediano y largo plazo es transformar el negocio del restaurante ofreciendo un servicio de comida saludable, además de implementar un servicio de bar hasta altas horas de la noche que le permitan con los ingresos obtenidos de estas actividades lograr una beneficio considerable.

La gerencia del restaurante tiene la visión del negocio en un aspecto moderno y con servicio de calidad, es decir tiene una clara idea de cuáles son las fortalezas del negocio y en donde puede tener oportunidad de nuevos ingresos.

El restaurante Mi Casita no cuenta con una planeación estructurada, pero como empresa familiar construye un objetivo principal a mediano y largo plazo:

- Transformar la actividad del restaurante, ofreciendo además de un servicio de comida saludable la inclusión de un servicio de bar hasta altas horas de la noche- Así que, partiendo de este primer objetivo, la empresa se proyecta a ser pionera en la región ofreciendo el servicio de alimentación y servicio de bar en un solo lugar, adicionando la generación de un ambiente adecuado para las relaciones sociales por medio de su ambientación estructural y musical.

Teniendo en cuenta la necesidad de conocimiento para iniciar con el proceso, se remite a visualizar los componentes de la planeación: Pronósticos, objetivos, políticas, procedimientos, programas y presupuestos; así accede a vislumbrar los alcances del objetivo del negocio y permite adicionalmente que el proceso sea secuencial, lo que reduce las debilidades y las amenazas ya que las actividades dependen mutuamente la una de la otra y nunca se aíslan, lo que impide que los involucrados vayan en caminos diferentes y se pierdan de la meta.

Ya que el sistema de información contable tiene su base sobre la contabilidad, y sobre estas es que se fundamentan todas las decisiones gerenciales y por ende las financieras; se establece que las actividades de la planeación del sistema contable deben participar las pautas como las demarcadas por Diego I. Delgadillo R. en su libro Sistemas de Información Contable en la página 60, donde habla que se debe tener clara la visión de lo que debe ser el Sistema de Información independiente de la clase de empresa; y menciona las actividades que implican la función de planeación:

- Hacer pronósticos.
- Fijar objetivos.
- Desarrollar estrategias.
- Programar.
- Presupuestar.
- Fijar procedimientos.
- Formular políticas.

Hacer Pronósticos: mediante esta se realiza la estimación del estado actual del área contable, y se hace el enfoque de la perspectiva a seguir de acuerdo a las necesidades que se evidencian en el restaurante Mi Casita. Es claro que lo que se pretende con el diseño del sistema de información contable es tener alternativas para todos los cambios que puedan afectar a la empresa, sean fiscales, contables, de normas internacionales, de personal, de tecnología; para que el diseño como tal supla todas estas necesidades y prepare el ente económico a posibles cambios.

Fijar Objetivos: se emplearan fijación de objetivos para el departamento contable como tal, para que se inclúyanlas debidas prácticas contables, y lograr que los demás departamentos las comprendan y entiendan la importancia de esta área en la empresa.

Desarrollar estrategias: es decir que en el momento oportuno se empleen los mecanismos contables pertinentes para el aprovechamiento de algún descuento o una medida que contribuya al logro de los objetivos fijados.

Programar: aunque en el restaurante no existe como tal una necesidad de programar proveedores para pago o clientes para cobro, esta actividad puede contribuir a emplear mecanismos que sean a tiempo real y eficaz, ya sea en la programación de un evento y que se le pueda incluir un plan de trabajo al evento o un debido proceso para la ejecución de las contrataciones del restaurante.

Presupuestar: “consiste en la asignación de los recursos a las actividades o a los procesos de trabajo”⁴⁸ el contador debe tener en cuenta que de acuerdo a las condiciones del restaurante, se debe tener unos recursos indispensables para el óptimo desarrollo de las actividades contables.

La ventaja este punto se da en que solo una persona es la encargada del manejo contable de la empresa por tanto actividades como capacitaciones y cursos en actualización de normas contables del país, serían más económicas, y la inversión en tecnología también sería más módica.

Fijar Procedimientos: la fijación de los procesos es la base para que los resultados sean veraces y proporcionen información con calidad para reflejar en los estados financieros; si no se fijan los procedimientos a cada área de trabajo se incurre en una desestabilización de los procesos y la demarcación de las áreas del restaurante.

Formulación de políticas: por que como es evidente no solo sirve plasmar la planeación a las áreas y en especial a la contable, es necesario que se empleen acciones puntuales para complementar esta función, y el complemento se da en el control que es donde se pone en marcha lo planeado.

8.3.2. Función de organización:

⁴⁸ Delgadillo R. Diego I. Sistemas de Información Contable. Pág. 62.

La organización consiste en la destinación de recursos al proyecto, que van desde los humanos hasta los financieros; esto se traduce en la estructuración de la organización por departamentos, que consiste en la conformación de subgrupos de trabajo estableciendo el orden jerárquico para la distinción del liderazgo y sus colaboradores, para que se enfoquen en los diferentes campos administrativos y funcionales, que a su vez cuentan con el presupuesto necesario para el desarrollo de los planes.

En las Fami-empresas como Mi Casita, el organigrama puede ser pequeño pero no menos capacitado que las grandes empresas, por lo tanto se considera más que necesaria su elaboración y funcionalidad, y que cada uno de los miembros deba tener pleno conocimiento de sus labores y el campo en el que se desplaza obviamente sin aislarse de los otros subgrupos colaboradores.

De acuerdo con Mintzberg la organización contiene cinco partes fundamentales: El ápice estratégico que se encarga de que la organización cumpla con las metas y los objetivos trazados; el núcleo de operaciones que es la base de la organización, la que lleva adelante la misma, la fuerza motriz de la organización; la línea media que se encarga de la coordinación entre la alta dirección y el núcleo de operaciones; el staff de apoyo que se encarga de apoyar las actividades básicas de la organización; y la tecno-estructura que son los analistas que se encargan de estudiar la estabilidad del sistema. Estas partes organizacionales atraen una serie de beneficios a la empresa que inician en la comprensión de los problemas de comunicación, orientación a los nuevos trabajadores hacia las relaciones y complejidades estructurales y finalizan proporcionando una imagen gráfica de la empresa a los terceros.

8.3.3. Función de Dirección:

La dirección está orientada al liderazgo, al primer escalón del organigrama que constituyen los llamados gerentes y/o jefes de área, es la función de aquellos que deben proveer motivación e incentivos al equipo de trabajo para que sientan propia la empresa en la que trabajan asegurando una labor optima en estándares de excelencia y calidad; además, son los responsables de emitir claramente los mensajes e impedir que la comunicación se quiebre por las barreras del lenguaje o los niveles educativos.

Es sobre el liderazgo que pesa la responsabilidad de decisión, es por ello que la influencia que debe proyectar sobre sus subordinados debe ser la suficiente como para que los mismos generen ideas que complementen una principal y reduzca los riesgos de fracaso, así es como las teorías de liderazgo (Carismática: Las personas nacen con ciertas habilidades y se desarrollan a través de los desempeños, situacional: El líder surge en dependencia de las situaciones, y la teoría sintética que combina la carismática con la situacional) empiezan a complementar el proceso formando humanos y no máquinas de trabajo que desestructuren la organización.

Es una enorme ventaja la que posee el restaurante Mi Casita proveyéndose el personal dentro de su ambiente cercano, ya que permite adelantar varios pasos en la motivación, y cada uno de los miembros desarrolla su sentido de pertenencia al sentir la empresa como suya y parte de su patrimonio lo que aumenta los niveles de confianza, entusiasmo, la generación de ideas y aportes al capital, además de la posibilidad de la inclusión de un porcentaje sobre la utilidad del restaurante para repartir a los empleados en el momento que la situación del restaurante sea mejorada en ventas.

8.3.4. Función de Ejecución:

Es el desarrollo físico de las actividades planeadas, llevando a cabo los procesos anteriores de organización y dirección por medio de los cuales se orienta al personal a la realización de las actividades y la forma correcta de ejecutarlo.

La ejecución propone principalmente poner en práctica la filosofía de participación por todos los afectados por la decisión, conducir y retar a otros para que hagan su mejor esfuerzo, motivar a los miembros, comunicar con efectividad, desarrollar a los miembros para que realcen todo su potencial, recompensar con reconocimiento y buena paga por un trabajo bien hecho, satisfacer las necesidades de los empleados a través de esfuerzos en el trabajo, revisar los esfuerzos de la ejecución a la luz de los resultados del control. En su mayoría un plan motivacional, puesto que del principal recurso que es el humano, depende la perfecta ejecución de los planes y desarrollo de procesos.

En Mi Casita, la correcta ejecución de la estructura de planeación, está orientada como en todas las organizaciones al incentivo y motivación del personal y más incitación existe cuando cada una de las personas de la empresa se apropia de su

función y existen metas claras; además la motivación está a flor de piel en el restaurante, puesto que para todos resulta excitante la incursión en campos que no tienen competencia local.

8.3.5. Función de Control:

Es la herramienta que permite divisar y comparar entre lo que se planea y lo que se ejecuta determinando si se está llevando a cabo el proceso administrativo adecuadamente estableciendo parámetros y métodos para medir el rendimiento, calculando el desempeño, determinando si el rendimiento concuerda con el estándar y tomando medidas correctivas (si es el caso).

Dentro del restaurante Mi Casita se pueden llevar a cabo mecanismos de control como los sistemas de información que es un tipo que tiene como base los datos; la contabilidad general que es el registro, procesamiento y análisis de todos los hechos económicos que ocurren en las organizaciones; la contabilidad de costos que es el registro de todos los costos y gastos que ocurren en una organización y las auditorías que es el proceso de verificación interna y externa.

Las técnicas de control también proveen una gran herramienta al proceso de reestructuración o renacimiento de la empresa, determinando así a la creación de nuevos procesos que enriquecen la actividad empresarial; estas técnicas tales como: El control por excepción que concentra su atención en las desviaciones disminuyendo el tiempo de examinación, el control selectivo que se basa en la teoría de Pareto que asegura que del 100% de las causas que ocasionan un fenómeno el 20% tiene el mayor peso; por lo tanto, se trata de priorizar estas últimas, el control por área de responsabilidad concentra su atención no en el lugar sino en las personas o cargos que responden por ellos y finalmente está el control Interno que estudia los informes de gestión de cada área determinando los logros, metas alcanzadas y lo que aún queda faltando.

8.3.6. Función de Evaluación:

Es el proceso integral, sistemático, acumulativo y continuo que analiza el cambio o transformación que se produce en la empresa y su actividad por efecto de la aplicación de un plan o programa en el que se evalúa la estructura, los procesos y el resultado por medio de la acreditación y las bien conocidas auditorías.

Este punto es fundamental en el desarrollo de proyectos, ya que es aquí donde se determina lo que se está haciendo bien, lo que se está haciendo mal y lo que

requiere cambio o transformación; Es por esto, que para una empresa como el restaurante Mi casita es importante ejecutar este punto antes de realizar los cambios para que determine lo que sí está funcionando dentro de la organización y cuáles son los procesos que requieren ser intervenidos, y claro está, debe aplicarse la evaluación en toda la actividad de cambio, para determinar la calidad de la funcionalidad en cada departamento y proceso administrativo.

Evaluar las estrategias se centra en examinar los resultados reales con las metas esperadas, apoyada en la toma de acciones correctivas que garanticen correlación con la planeación. Las acciones reformadas pueden incluir el replanteamiento de las maniobras y la misión de la organización, logrando el cumplimiento de objetivos y la satisfacción común entre los implicados en el proceso de transformación.

8.3.7. Función de Retroalimentación:

El último pero no menos importante del proceso administrativo, la retroalimentación podría llegar a considerarse la meta en términos humanísticos dentro del proyecto, pues es en este punto en el que se amplían los conocimientos, se proporciona elementos para efectuar mejoras en el sistema administrativo y se prevé la posible existencia de fallas y errores, es a través de la retroalimentación que se informa de los resultados y las medidas correctivas que se aplicaron y de la calidad de la información dependerá el grado y rapidez con que se retroalimente el sistema.

Figura 3. Retroalimentación.



Fuente: disponible en internet en: <http://1.bp.blogspot.com/-2PqURgQA1Ow/T7J389QHfwI/AAAAAAAAAWA/hluP7n2a5-g/s1600/feedback+cara.png>

8.3.8. Matriz DOFA

Debilidades

- No cuenta con un sistema de información contable.
- Falta de Coherencia con los procesos contables
- No existen políticas claras de mejoramiento.
- Manejo inapropiado de marketing y labores de mercadeo en la población objetivo.
- Desaprovechamiento de los espacios para brindar el servicio.
- Falta un manual de procesos y procedimientos

Fortalezas

- Muy buena ubicación geográfica, cerca al río Cauca y paso obligatorio de propios y visitantes.
- Excelente atención al cliente, muy cordial y oportuno.
- Cuenta con políticas de control de contaminación y conoce las leyes de protección ambiental.
- Experiencia del dueño en la actividad de los restaurantes.
- Atendido por el propietario, quien además es ampliamente conocido en la zona.
- Muchos años en el mercado, lo cual le dan una ventaja competitiva a la empresa.

Amenazas

- El restaurante Mi Casita entiende y conoce de sus competidores potenciales.
- La crisis socioeconómica que se enfrenta en el sector del Valle del Cauca.
- Los factores climáticos influyen en la baja de las ventas.
- La inseguridad, dada la ubicación.
- Problemas económicos que enfrenta el país dado la caída de los precios del petróleo que afecta la economía general.
- Fácil ingreso de nuevos competidores.

Oportunidades

- Cambios sociales y en los estilos de vida., donde se opte por la decisión de salir a comer a restaurante.
- Crecimiento del mercado y Nuevos mercados en municipios aledaños como la Unión y Bolívar, Valle del Cauca.
- Diversidad de clientes para ofrecer los productos.
- Posición geográfica optima entre los municipios de Roldanillo y Zarzal Valle del Cauca.
- Aprovechamiento para la oportunidad de vender productos extras como helados y postres en la caseta del restaurante.
- Inversión en Publicidad para la búsqueda de nuevos clientes potenciales.

CUADRO 1. Matriz DOFA⁴⁹

	PUNTOS FUERTES	PUNTOS DEBILES
DE ORIGEN INTERNO	<h3 style="margin: 0;">FORTALEZAS</h3> <ol style="list-style-type: none"> 1) Muy buena ubicación geográfica, cerca al río Cauca y paso obligatorio de propios y visitantes. 2) Excelente atención al cliente, muy cordiales y oportunos. 3) Cuenta con políticas de control de contaminación y conoce las leyes de protección ambiental. 4) Experiencia del dueño en la actividad de los restaurantes. 5) Atendido por el propietario, quien además es ampliamente conocido en la zona. 6) Muchos años en el mercado, lo cual le dan una ventaja competitiva a la empresa. 	<h3 style="margin: 0;">DEBILIDADES</h3> <ol style="list-style-type: none"> 1) No cuenta con un sistema de información contable. 2) Falta de Coherencia con los procesos contables 3) No existen políticas claras de mejoramiento. 4) Manejo inapropiado de marketing y labores de mercadeo en la población objetivo. 5) Desaprovechamiento de los espacios para brindar el servicio. 6) Falta manual de procesos y procedimientos.
DE ORIGEN EXTERNO	<h3 style="margin: 0;">OPORTUNIDADES</h3> <ol style="list-style-type: none"> 1) Conveniencia de las políticas estatales que favorecen las PYMES. 2) Diversidad de clientes para ofrecer los productos. 3) Posición geográfica entre los municipios de Roldanillo y zarzal 4) Nuevos mercados en municipios aledaños como la unión y bolívar 5) Aprovechamiento para la oportunidad de vender productos extras como helados y postres en la caseta del restaurante. 6) Inversión en Publicidad para la búsqueda de nuevos clientes potenciales. 	<h3 style="margin: 0;">AMENAZAS</h3> <ol style="list-style-type: none"> 1) El restaurante Mi Casita entiende y conoce de sus competidores potenciales. 2) La crisis socioeconómica que se enfrenta en el sector del valle del Cauca. 3) Los factores climáticos influyen en la baja de las ventas. 4) La inseguridad, dada la ubicación. 5) Problemas económicos que enfrenta el país dado la caída de los precios del petróleo que afecta la economía general. 6) Fácil ingreso de nuevos competidores.

FUENTE: RENGIFO PEÑA, Zulay Kizelly; AUTORA.

⁴⁹ La Gerencia Estratégica de Fred R. David, del Fondo Editorial Legis, Traducido por Eduardo Calado Noguera y Revisado por Humberto Serna, 1990

8.4. ANÁLISIS GENERAL DEL ENTORNO EXTERNO

8.4.1. Lejano

8.4.1.1. Ecológico

El aspecto ecológico inconscientemente une a todos los seres humanos independientes de su rol social o su actividad económica, con la implementación de normas y proyectos del gobierno de protección al medio ambiente nos involucran en el proceso para que todos contribuyan con la conservación de los ambientes, con conciencia de ayuda y conservación

El tema ambiental se comienza a tomar no como una obligación si no como una decisión, y la conciencia ambiental ya no va impuesta por algún castigo en caso de incumplimiento; si no por la evidencia de la necesidad de cambiar la actitud hacia esta cuestión que a la larga retribuirá con grandes beneficios.

En el restaurante Mi Casita se manejan las normas ambientales como una decisión de devolverle a la naturaleza lo que todos los días ofrece e implementa mecanismos de ayuda para evitar la contaminación por residuos de la naturaleza de las actividades allí realizadas, además de eso se plantan lechugas hidropónicas, cimarrón, y romero con el cual se preparan los alimentos.

8.4.1.2. Jurídico

El restaurante Mi Casita se involucra directamente con la legislación nacional, en primer lugar se puede mencionar la relación comercial que tiene dado su carácter productivo y lucrativo y los requisitos que debe poseer para estar vinculado con la cámara de comercio para ser un establecimiento de comercio legal en Colombia, lo que a corto mediano y largo plazo le otorgara beneficios frente a entidades bancarias y de financiación.

Además se identifica un vínculo con la legislación laboral con respecto a la contratación del personal, la relación entre los empleadores y empleados lo regula el código sustantivo del trabajo, aunque además de esto nunca se deben desconocer los derechos y deberes de ambas partes para lograr un equilibrio armónico y un eficiente desarrollo de las funciones mancomunadas de todos en el núcleo de la empresa.

Con la que menos se involucra aunque no menos importante es con la legislación tributaria; como el restaurante Mi Casita pertenece al régimen especial y no sobrepasa los montos límites para ser responsable del impuesto al consumo entonces no se inquieta tanto por la carga fiscal dado que no está comprometido con ella.

8.4.1.3. Social.

El papel de los establecimientos de comercio en cuanto a la parte social se ve directamente reflejado con la iniciativa de la comida sana y la comida de alta calidad, en cuanto a los productos básicos utilizados, para ofrecer a su clientela, además de estos se ofrecen menús diarios que reflejan variedad para degustar.

También entra el asunto directo de la generación de empleo en la región y la posibilidad de mejorar las condiciones de vida de quienes trabajan ahí, además ofrece a las personas que laboran directamente con ellos del beneficio de las prestaciones sociales.

En relación con los clientes presta un servicio de recogimiento y entretenimiento para las familias y la comunidad en general, junto con la difusión de eventos por medio de las redes sociales con el fin de generar un espacio de esparcimiento para disfrutar.

8.4.1.4. Económico

La dinámica propia del entorno económico se debe a la interrelación de la compra y venta de bienes y servicios, independiente de la actividad a la que pertenezca las cuales generalmente son: el sector agropecuario, el industrial, el financiero, el comercial y de servicios(al cual pertenece el restaurante Mi Casita) y el sector de la construcción; según esa naturaleza específica de cada empresa se presentan respuestas puntuales según las “necesidades de información contable y a la naturaleza del funcionamiento de los sistemas contables que los diferentes sectores económicos presentan”⁵⁰

De acuerdo con datos de revistas de indicadores económicos “El sector comercio, restaurantes y hoteles, además de crecer a una tasa del 5% respecto al primer

⁵⁰ DELGADILLO R. Diego. El sistema de la Información Contable. Fundamentos y marco de referencia para su administración. Santiago de Cali – Colombia: Facultad de Ciencias de la Administración. Universidad del Valle, Sede San Fernando, 2001. Pág. 26.

trimestre de 2014, ahora aporta 12,1% en la producción nacional, es decir un 0,3% más. Este crecimiento es el mejor dato reportado para este sector en los últimos 4 trimestres y se explica por el crecimiento de servicios de hoteles, restaurantes y bares; servicios de reparación de automotores y comercio.”⁵¹

Esto representa un buen augurio para el sector comercio, restaurantes y hoteles, que impactará positivamente en la economía de estos establecimientos, sin desaprovechar los aspectos que día a día provocan este crecimiento.

8.4.1.5. Demográfico

La población objetivo del restaurante Mi Casita se compone de acuerdo a los días de la semana; los fines de semana son planes en familia por lo que las estas se ubican el primer puesto, donde se ofrecen menú para los niños y platos típicos para los adultos, en cambio, la variedad que se ofrece de martes a jueves se compone por las personas que laboran en diversas profesiones y adquieren los servicios de alimentación por fuera de casa.

8.4.1.6. Cultural.

En los últimos años la cultura de la comida en casa ha estado variando, las familias consideran un muy buen plan salir de casa a apreciar diferentes ambientes y comidas; según la revista dinero y sus estudios en el crecimiento de los diversos sectores comerciales como los restaurantes se ha concluido lo siguiente: “los hábitos de vida de los consumidores han impulsado el crecimiento del sector porque la práctica de comer fuera de la casa se ha acentuado, lo que ha hecho que al revisar los gastos de los colombianos en alimentos en 15 ciudades del país, ese rubro muestre un ascenso notorio”.

la nueva forma de prácticas de las familias por comer fuera de casa son un punto fuerte para los negocios dedicados a la venta de alimentos listos y a la carta como lo es el restaurante Mi Casita, dado el carácter de impacto en una economía.

8.4.1.7. Tecnológico

⁵¹Artículo de la revista Dinero digital; título: Crecimiento económico: cuáles sectores ganan, pierden y quedan igual, publicado el 06 de diciembre del 2015; Disponible en internet en: <http://www.dinero.com/economia/articulo/crecimiento-del-producto-interno-bruto-colombia-primer-trimestre-2015/209538>

Sin duda alguna se puede determinar la relevancia de los medios tecnológicos en las diferentes actividades económicas actuales; la de alimentos y bebidas como los restaurantes o las comerciales; no se escapa a eso, dado que dependemos en una gran medida de los avances especializados para complementar nuestra actividad y se debe aprovechar estas herramientas para la administración del restaurante, que le permita preservarse en el mercado como una empresa sólida e innovadora.

De manera muy puntual concuerdo con el señor Carlos Prieto y su libro "Introducción a los Negocios El Entorno de las Empresas.", en el cual expresa lo siguiente:

"Toda actividad de negocios utiliza, por lo menos, un grado mínimo de tecnología necesaria para permanecer en el mercado. Pero el requerimiento de nivel de tecnología utilizada en los procesos productivos de casi todo campo de negocios, sigue aumentando de manera considerable.

La tecnología es pues, un factor importante que contribuye al buen éxito de la actividad empresarial. Por ello los negocios la necesitan, primer lugar para que puedan igualar a la competencia en sus procesos y asegurar su permanencia en el mercado, y, en segundo lugar pero no en importancia, aumentar la participación en el mercado a través de la utilización de niveles superiores de tecnología.

Mejora la tecnología utilizada por las empresas tiene, entre otros dos objetivos fundamentales:

1. Generar bienes y servicios, cuyas características cumplan y superen lo que espera el consumidor de ellos en el momento de comprarlos ante los de la competencia.
2. Reducir los costos de elaboración de los productos al hacer más eficientes sus procesos productivos, proporcionando una ventaja competitiva importante: precios de venta inferiores.

Hay que recordar que mientras mejor sea el nivel de tecnología que se integre al producto, más firme será la posición de la empresa ante la competencia.

Es el momento de identificar que el desarrollo y / o adopción de tecnologías no es un gasto, es una inversión. Recuperar la inversión como tal, dependerá de la eficiencia en el uso de la tecnología lo cual generalmente no es en un

corto plazo, pero resulta determinante invertir para mantener la vida de la organización.

Todos los negocios se ven influenciados, en mayor o menor medida, en la tecnología existente en el ambiente externo. En el entorno se encuentran fuerzas que presionan a las organizaciones a realizar cambios necesarios para mejorar sus procesos y acciones generales”.⁵²

Un Elemento que permitan generar un aprovechamiento óptimo utilizándose a favor del ente económico en el ámbito tecnológico son las redes sociales, ya que estas facilitan la dispersión de información de algún evento, lo cual bien administrada la página de un restaurante como Mi Casita podrá generar ingresos extras dado que se va a involucrar más personas que conocerán el restaurante y así ampliar la población objetivo.

8.4.1.8. Geográfico

La ubicación el restaurante Mi Casita se considera una fortaleza propia del negocio, se constituye en un paso obligado de turistas y personas que van de un municipio a otro, y por el tiempo de este negocio en ese mismo lugar y el ambiente nativo de orilla del río Cauca del cual se rodea, con la tranquilidad de la naturaleza, es un atractivo natural y una opción de muy buena calidad para hacer una parada y degustar de un exquisito manjar.

8.4.2. Cercano

8.4.2.1. Mercadeo.

Las técnicas empleadas por el administrador y propietario del restaurante consisten en el aprovechamiento del tiempo en el mercado de los restaurantes durante tantos años, y utilizar los medios de comunicación que se ofrecen en los municipios aledaños de radiodifusión, para llegar a cada casa y ser tenidos en cuenta como destino de visita.

De acuerdo con los clientes que visitan en el Restaurante Mi Casita se ofrece variedad en los platos, además se realizó el rediseño de la carta con el fin de que

⁵²Prieto, S. Carlos; Introducción a los Negocios El Entorno de las Empresas. Editorial Banca y Comercio. México D.F. Pág. 82-84.

se aprecien los platos y esta segmentado de acuerdo a los gustos de los comensales, en las redes sociales también se refuerza la demostración de los platos elaborados de acuerdo a los días de la semana y los diversos eventos que se atienden en el restaurante.

Se ofrece una excelente atención debido a un equipo de trabajo en cocina y recepción que hace la diferencia, estas personas que están al servicio de los comensales han sido capacitadas y tienen muy claro que la atención de excelencia para el cliente es un requisito indispensable, también conocen la carta a la perfección y si el cliente se torna indeciso sabrá como asesorarlo para que tome la mejor elección.

8.4.2.2. Proveedores.

Lo más representativo de este aspecto es la calidad que estos estén dispuestos a ofrecer, y el precio de negociación, a lo cual la calidad es la prioridad para la administración del restaurante, dado que esta se ha convertido en un principio irremplazable y no da posibilidad de desmejorar los productos, dado que una característica de este establecimiento es la calidad de sus productos para la elaboración de tan exquisitos platos.

El poder negociador de los proveedores es limitado, y esto es debido a que existen otras empresas dispuestas a ofrecer los productos requeridos por la empresa, con el mismo costo y la misma calidad, lo que le da una delantera en cuanto a este aspecto.

También se conoce que el restaurante no maneja ninguna clase de stocks en inventario de bodega por tal motivo la prioridad del administrador para con los proveedores se concentra en los elementos frescos que se necesitan diariamente;

8.4.2.3. Competencias

En la actualidad no hay concentración de otros restaurantes en la zona donde el restaurante “Mi Casita” ofrece sus servicios; ya que no hay gran número de competidores potenciales, no se puede apreciar una rivalidad evidente; lo que sí se puede evidenciar es la experiencia del propietario del negocio y su tiempo de permanencia y supervivencia en el sector, lo que demuestra una clara ventaja competitiva frente a los demás rivales o competidores del sector, además de esto la ubicación geográfica se torna como otro factor de beneficio para esta empresa en particular, aunque existen restaurantes con características similares se encuentran

alejados, haciendo referencia al espacio territorial, y aunque la oferta de productos es muy similar a la de los restaurantes de su categoría un paladar sabrá distinguir los elementos utilizados y la exquisitez del plato presentado.

Y como se ha evidenciado en las cifras tanto del DANE como en ACODRES⁵³ la industria de los restaurantes ha tenido un incremento en su crecimiento durante todo el 2015; y dado que los colombianos cada día deciden comer más a la carta, esto es una noticia muy favorable para los que ofrecen este servicio. También así como:

“A mayor crecimiento del mercado, menor rivalidad competitiva. La razón es que antes de quitarle ventas a otro competidor para obtener rentabilidad, una empresa intentará captar el mayor crecimiento que está experimentando el mercado, lo que se traducirá en una menor rivalidad.”⁵⁴

8.4.2.4. Matriz DOFA

CUADRO 2. Estrategia FO.

ESTRATEGIA FO		
COMBINACION	ESTRATEGIA	
F.1	O.4	INCURSIONAR EN MERCADOS REGIONALES
F.2	O.5	CALIDAD EN EL SERVICIO.
F.3	O.1	REDUCIR EL IMPACTO EN EL MEDIO AMBIENTE.
F.4	O.2	IMPLEMENTAR LA ATENCIÓN PERSONALIZADA.
F.5	O.3	AMPLIAR LOS MERCADOS DEL SECTOR.
F.6	O.6	CAMPAÑA DE PUBLICIDAD INTENSIVA.

FUENTE: AUTORA.

⁵³Asociación Colombiana de la industria gastronómica. Disponible en internet en: <http://acodres.com.co/>

⁵⁴ Documento sin autor visible. Disponible en internet en: <https://inacapestrategia.files.wordpress.com/2011/03/b-anc3a1lisis-del-entorno-de-los-negocios.pdf> - pág. 48

CUADRO 3. Estrategia FA.

ESTRATEGIA FA		
COMBINACION	ESTRATEGIA	
F.1	A.4	BRINDAR UN AMBIENTE AGRADABLE.
F.2	A.6	FIDELIZAR LOS CLIENTES.
F.3	A.3	CONSERVAR EL MEDIO AMBIENTE DE LA ZONA.
F.4	A.1	IMPLEMENTACION DE NUEVAS ESTRATEGIAS DE MERCADEO.
F.5	A.6	DIVERSIFICACIÓN DE LA ATENCIÓN AL CLIENTE.
F.6	A.5	POSICIONAMIENTO ESTARTEGICO

FUENTE: AUTORA.

CUADRO 4. Estrategia DO.

ESTRATEGIA DO		
COMBINACION	ESTRATEGIA	
D.1	O.1	DISEÑAR EL S.I.C.
D.2	O.1	DISEÑO DEL MANUAL DE FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DEL ÁREA CONTABLE
D.3	O.6	CAMPAÑA DE PUBLICIDAD INTENSIVA.
D.4	O.6	CAPACITACIONES EN MARKETING.
D.5	O.5	PENETRACION EN EL MERCADO.
D.6	O.1	DISEÑAR EL MANUAL DE FUNCIONES Y PROCEDIMIENTOS

FUENTE: AUTORA.

CUADRO 5. Estrategia DA.

ESTRATEGIA DA		
COMBINACION	ESTRATEGIA	
D.1	A.6	DISEÑAR EL S.I.C.
D.2	A.1	DISEÑO DEL MANUAL DE FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DEL ÁREA CONTABLE
D.3	A.2	REALIZAR PROMOCIONES Y BONOS DE DESCUENTO.
D.4	A.1	CAPACITACIONES EN MARKETING.
D.5	A.4	INVERSION EN ESQUEMA DE SEGURIDAD.
D.6	A.6	DISEÑAR EL MANUAL DE FUNCIONES Y PROCEDIMIENTOS

FUENTE: AUTORA.

TABLA 1. SELECCIÓN DE ESTRATEGIAS.

CALIFICACION DE 1 A 5 (si no son 5 los integrantes coloque n en las demas casillas)								
Nº	ESTRATEGIA FO	CALIFICADOR 1	CALIFICADOR 2	CALIFICADOR 3	CALIFICADOR 4	CALIFICADOR 5	PROMEDIO	ESTRATEGIAS SELECCIONADAS
1	INCURSIONAR EN MERCADOS REGIONALES	3,5	4	3	4	5	3,9	
2	CALIDAD EN EL SERVICIO.	4	4,5	4,8	4	4	4,26	
3	REDUCIR EL IMPACTO EN EL MEDIO AMBIENTE.	4	3	3	4	3	3,4	
4	IMPLEMENTAR LA ATENCIÓN PERSONALIZADA.	4	4	4	4	4	4	
5	AMPLIAR LOS MERCADOS DEL SECTOR.	4,5	5	5	4,7	4,5	4,74	AMPLIAR LOS MERCADOS DEL SECTOR.
6	CAMPAÑA DE PUBLICIDAD INTENSIVA.	4,5	5	4,5	5	4,5	4,7	CAMPAÑA DE PUBLICIDAD INTENSIVA.
Nº	ESTRATEGIA FA	CALIFICADOR 1	CALIFICADOR 2	CALIFICADOR 3	CALIFICADOR 4	CALIFICADOR 5	PROMEDIO	ESTRATEGIAS SELECCIONADAS
1	BRINDAR UN AMBIENTE AGRADABLE.	4	3,5	4	3,8	4	3,86	
2	FIDELIZAR LOS CLIENTES.	4	5	4	5	4	4,4	FIDELIZAR LOS CLIENTES
3	CONSERVAR EL MEDIO AMBIENTE DE LA ZONA.	3	3	3	3	3	3	
4	IMPLEMENTACION DE NUEVAS ESTRATEGIAS DE MERCADEO.	4	5	5	5	4	4,6	IMPLEMENTACION DE NUEVAS ESTRATEGIAS DE MERCADEO
5	DIVERSIFICACIÓN DE LA ATENCIÓN AL CLIENTE.	4	3,8	4	3,9	4,5	4,04	
6	POSICIONAMIENTO ESTARTEGICO	4	4,7	4,5	4	4,5	4,34	
CALIFICACION DE 1 A 5 (si no son 5 los integrantes coloque n en las demas casillas)								
Nº	ESTRATEGIA DO	CALIFICADOR 1	CALIFICADOR 2	CALIFICADOR 3	CALIFICADOR 4	CALIFICADOR 5	PROMEDIO	ESTRATEGIAS SELECCIONADAS
1	DISEÑAR EL S.I.C.	4	5	5	4	5	4,6	DISEÑAR EL S.I.C.
2	DISEÑO DEL MANUAL DE FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DEL ÁREA CONTABLE	4	3,8	3,7	4	3,9	3,88	
3	CAMPAÑA DE PUBLICIDAD INTENSIVA.	4	4	4	4	4	4	
4	CAPACITACIONES EN MARKETING.	4	4,5	4,6	4	4,5	4,32	
5	PENETRACION EN EL MERCADO.	4	5	4	4	4,5	4,3	
6	DISEÑAR EL MANUAL DE FUNCIONES Y PROCEDIMIENTOS	4	5	4	5	4	4,4	DISEÑAR EL MANUAL DE FUNCIONES Y PROCEDIMIENTOS
Nº	ESTRATEGIA DA	CALIFICADOR 1	CALIFICADOR 2	CALIFICADOR 3	CALIFICADOR 4	CALIFICADOR 5	PROMEDIO	ESTRATEGIAS SELECCIONADAS
1	DISEÑAR EL S.I.C.	4	4,5	4	4,2	4,3	4,2	
2	DISEÑO DEL MANUAL DE FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DEL ÁREA CONTABLE	4	3,8	3,9	4	4,1	3,96	
3	REALIZAR PROMOCIONES Y BONOS DE DESCUENTO.	4	4	4	4	4	4	
4	CAPACITACIONES EN MARKETING.	4	5	4,5	4,4	4,5	4,48	CAPACITACIONES EN MARKETING.
5	INVERSION EN ESQUEMA DE SEGURIDAD.	3	3,8	3,5	3,2	3	3,3	
6	DISEÑAR EL MANUAL DE FUNCIONES Y PROCEDIMIENTOS	4	5	4	5	4	4,4	DISEÑAR EL MANUAL DE FUNCIONES Y PROCEDIMIENTOS

FUENTE: AUTORA.

Cuadro 6. Matriz final.

	FORTALEZAS	DEBILIDADES
	Muy buena ubicación geográfica, cerca al río Cauca y paso obligatorio de propios y visitantes	No cuenta con un sistema de información contable.
	Excelente atención al cliente, muy cordial y oportuno.	Falta de Coherencia con los procesos contables
	Cuenta con políticas de control de contaminación y conoce las leyes de protección ambiental.	No existen políticas claras de mejoramiento.
	Experiencia del dueño en la actividad de los restaurantes.	Manejo inapropiado de marketing y labores de mercadeo en la población objetivo.
	Atendido por el propietario, quien además es ampliamente conocido en la zona.	Desaprovechamiento de los espacios para brindar el servicio.
	Muchos años en el mercado, lo cual le dan una ventaja competitiva a la empresa.	Falta un manual de procesos y procedimientos
OPORTUNIDADES	ESTRATEGIAS FO	ESTRATEGIAS DO
Cambios sociales y en los estilos de vida., donde se opte por la decisión de salir a comer a restaurante.		DISEÑAR EL S.I.C.
Crecimiento del mercado y Nuevos mercados en municipios aledaños como la Unión y Bolívar, Valle del Cauca.		
Diversidad de clientes para ofrecer los productos.		
Posición geográfica óptima entre los municipios de Roldanillo y Zarzal Valle del Cauca.		
Aprovechamiento para la oportunidad de vender productos extras como helados y postres en la caseta del restaurante.	AMPLIAR LOS MERCADOS DEL SECTOR.	
Inversión en Publicidad para la búsqueda de nuevos clientes potenciales.	CAMPAÑA DE PUBLICIDAD INTENSIVA.	DISEÑAR EL MANUAL DE FUNCIONES Y PROCEDIMIENTOS
AMENAZAS	ESTRATEGIAS FA	ESTRATEGIAS DA
El restaurante Mi Casita entiende y conoce de sus competidores potenciales.		
La crisis socioeconómica que se enfrenta en el sector del Valle del Cauca.	FIDELIZAR LOS CLIENTES	
Los factores climáticos influyen en la baja de las ventas.		CAPACITACIONES EN MARKETING.
La inseguridad, dada la ubicación.	IMPLEMENTACION DE NUEVAS ESTRATEGIAS DE MERCADEO	
Problemas económicos que enfrenta el país dado la caída de los precios del petróleo que afecta la economía general.		DISEÑAR EL MANUAL DE FUNCIONES Y PROCEDIMIENTOS
Fácil ingreso de nuevos competidores.		

FUENTE: AUTORA.

Cuadro 7. Resumen de estrategias seleccionadas.

RESUMEN	
Nº	ESTRATEGIAS
ESTRATEGIA FO	
5	AMPLIAR LOS MERCADOS DEL SECTOR.
6	CAMPAÑA DE PUBLICIDAD INTENSIVA.
ESTRATEGIA FA	
2	FIDELIZAR LOS CLIENTES.
4	IMPLEMENTACION DE NUEVAS ESTRATEGIAS DE MERCADEO.
ESTRATEGIA DO	
1	DISEÑAR EL S.I.C.
6	DISEÑAR EL MANUAL DE FUNCIONES Y PROCEDIMIENTOS
ESTRATEGIA DA	
4	CAPACITACIONES EN MARKETING.
6	DISEÑAR EL MANUAL DE FUNCIONES Y PROCEDIMIENTOS

FUENTE: AUTORA.

9. TRABAJO APLICADO

Diseñar un sistema de información contable para el restaurante “MI CASITA” Roldanillo Valle, año 2018.

9.1. OBJETIVO ESPECÍFICO 1:

IDENTIFICAR Y CARACTERIZAR EL SISTEMA DE INFORMACIÓN CONTABLE; PARA LA ELABORACIÓN DE UN APROPIADO DISEÑO DE UN SISTEMA CONTABLE EN EL RESTAURANTE “MI CASITA”

Debe hacerse énfasis en que tanto el sistema de información de administración de costos como el de información de contabilidad financiera son una parte del sistema total de información contable. El sistema contable se debe diseñar de tal modo que proporcione información, tanto de la utilidad total de la empresa como de la de cada uno de los productos. Para lograr esto el factor clave es la flexibilidad, el sistema contable debe ser capaz de proporcionar distintos datos para propósitos diferentes.

Con el objetivo de identificar y caracterizar el sistema de información contable, David Noel Ramírez Padilla en su libro Contabilidad Administrativa hace énfasis; en que

Es indudable que el concepto de la contabilidad como técnica de información ha logrado predominio absoluto y se ha eliminado el prejuicio de considerarla sólo un registro de hechos históricos. Por fin, ha sido colocada en el sitio que le corresponde: el de herramienta intrínsecamente informativa, que se utiliza para facilitar el proceso administrativo y la toma de decisiones internas y externas por parte de los diferentes usuarios.

El mundo de los negocios, cada vez más complejo, exige más profesionalismo en la administración de las empresas, si es que las organizaciones quieren alcanzar un lugar destacado dentro del desarrollo económico del país y en un mundo cada vez más competitivo. Para lograr esta meta se requiere, entre otros elementos, contar con un sistema de información relevante, oportuno y confiable, generado mediante un buen sistema de contabilidad.

En todas las organizaciones, lucrativas y no lucrativas, el mejor sistema de información cuantitativo es la contabilidad, que constituye un verdadero suprasistema. De él emanan otros subsistemas de información cuantitativos que deben satisfacer las necesidades de los diversos usuarios que acuden

a la información financiera de las empresas, para que cada uno, según sus características, tome las decisiones más adecuadas para su organización.

Como se ha explicado, la contabilidad sirve a un conjunto de usuarios. Existen diversas ramas de la contabilidad, todas integrantes del mismo suprasistema de información; entre las más importantes están la contabilidad financiera, la fiscal y la administrativa⁵⁵

9.1.1 Debilidades

- No se evidencia un organigrama que describa el sistema organizacional de la empresa. La autora realizó la propuesta del organigrama aceptado por el propietario del restaurante.
- No existe una definición de perfiles de cargos, no están descritas formalmente. La autora realizó la propuesta del organigrama aceptado por el propietario del restaurante.
- Los cargos de barman, los auxiliares de cocina, los meseros, y los auxiliares de barman y de aseo, cuentan con inestabilidad en el personal, debido a su frecuente cambio.
- No existen documentos que registren la evaluación de desempeño de las áreas de la empresa.
- No se evidencia un procedimiento de contratación formal ni un formato específico para la cancelación de los salarios y la prestación de servicios de los empleados.
- No existe la definición de la cadena de valor en la empresa, no existe el mapa de procesos.
- No se hace el debido manejo de los documentos contables, es decir se utilizan de manera inadecuada o errónea.
- No se identifican ni se han implementado controles preventivos, de detección, y automáticos; no hay políticas y procedimientos de controles.
- En cuanto al establecimiento de la adecuada segregación de funciones, con la propuesta del organigrama realizada por la autora se determinan unos cargos y más adelante las funciones y actividades que deben realizar cada uno de los empleados; no obstante se es claro en afirmar que algunas de los

⁵⁵ RAMÍREZ PADILLA David Noel. Contabilidad administrativa Octava edición. Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, Campus Monterrey.

cargos son realizados por una misma persona, aclarando que no se hace un recargo en las funciones de alguno a la vez, se acude a esto en temporada baja donde existe la posibilidad de la realización de estas actividades por una misma persona, cuando se considera necesario dado la afluencia de cliente y se estima la necesidad de una persona de apoyo, entonces se contrata otra persona. Esto sucede no solo en los procesos operativos del restaurante si no en el área contable y administrativa también.

- Se considera una debilidad el hecho de que una sola persona administre la información contable del restaurante ya que en caso de concluir el contrato se deberá hacer la inducción a la persona que resultara encargada de nuevo de este cargo.
- Se hace poco uso de las reuniones con fin de establecer la situación contable y financiera de la empresa, pocas veces el propietario solicita un informe detallado de la empresa, se utiliza un registro en Excel para determinar las variaciones de las ventas y sirve como mecanismo para registrar los record de ventas.
- El sistema contable EASY CONTAB no tiene la aplicación de NIIF integradas al software.
- El software contable cumple con todos los requerimientos y las cualidades propias de un buen software, pero en el restaurante MI CASITA no aprovechan al máximo esta herramienta, en parte también por las características de esta microempresa.
- El gerente general es la cabeza de los procesos y las actividades de la empresa; no solo se trata de contar con la habilidad empírica del negocio, pues muchas de las funciones administrativas son resueltas por una sola persona a diferencia de las grandes estructuras, por esto la responsabilidad recae en la alta gerencia o propietario de la empresa, para establecer, mantener y mejorar el sistema de control interno
- No existe un control del ámbito tributario y fiscal.

9.1.2 Ventajas

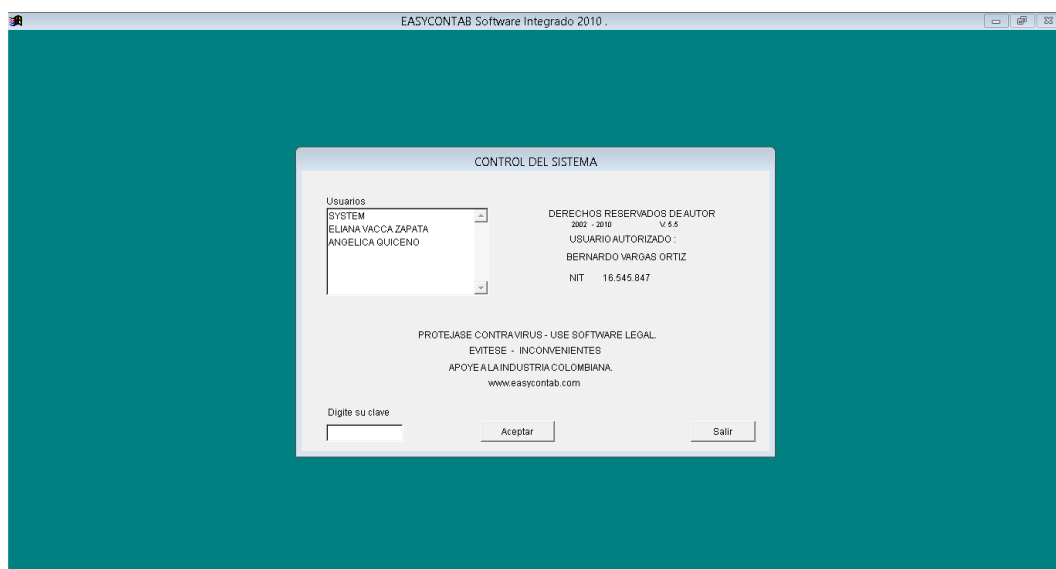
RECURSOS DEL SISTEMA CONTABLE

Existe un software para el manejo de los aspectos contables denominado EASYCONTAB software integrado 2010 el cual es utilizado para el registro y

causación de los hechos económicos, que contribuye a la organización de la contabilidad en el restaurante. Aunque no se utilizan todos los módulos que este ofrece, la auxiliar contable ha encontrado una manera de procesar toda la información en el programa y después la depura de acuerdo a la necesidad del informe. No se evidencian cambios recientes en el software. Cuenta con la licencia legal de uso de este, dado que es un programa adquirido legalmente.. Se cuentan con las copias de seguridad que se hacen cada vez que se ingresa información al software. El programa como tal es del 2010 pero cuenta con lo necesario para preparar informes, el propietario lo considera apropiado y este se ajusta a las necesidades que tiene el Restaurante Mi Casita.

A continuación se presentan las imágenes con el fin de dar a conocer el programa contable que es una herramienta del área contable:

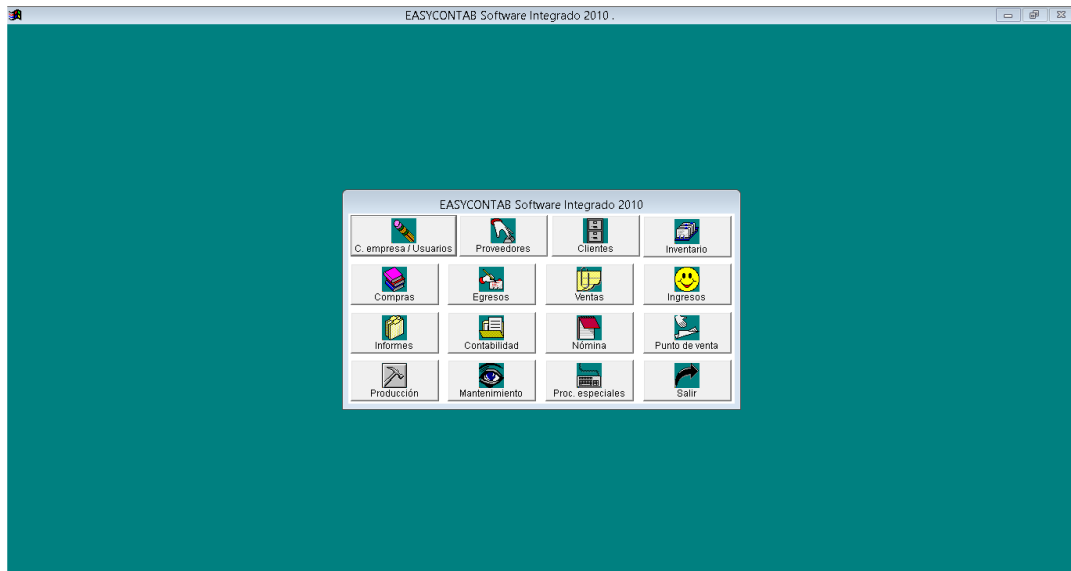
Figura 2. Pantallazo inicial del software contable Easy Contab.



FUENTE: pantallazo realizado por la autora.

En esta imagen se muestra la pantalla de ingreso al programa contable, el cual cuenta con un usuario y una contraseña de acuerdo a las actividades que realiza.

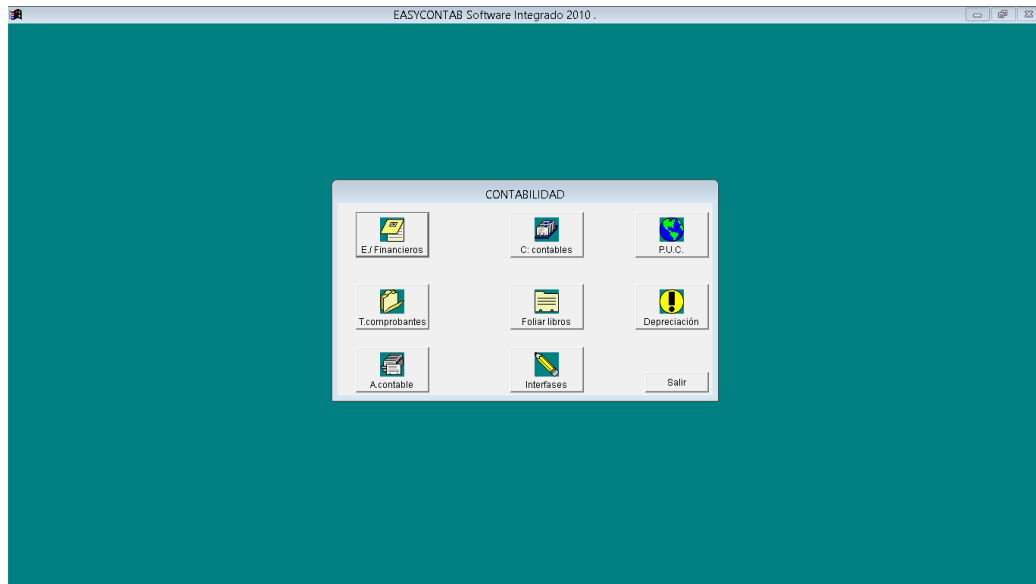
Figura 4. Pantallazo del programa Easy Contab a los diferentes módulos.



FUENTE: pantallazo realizado por la autora.

Después de ingresar el usuario y la contraseña se accede a una ventana donde se muestran todos los módulos del programa; en este se puede apreciar que está diseñado para cada una de las necesidades del restaurante, se identifican los módulos de proveedores, clientes, inventarios, compras, egresos, ventas, ingresos, informes, contabilidad, nómina, punto de venta, producción, mantenimiento, procesos especiales y un último cuadro que lo remite al comienzo a la pantalla inicial. Este programa no es aprovechado al máximo de su potencial ni son todos sus módulos utilizados; el único módulo que es activo y se diligencia totalmente es el de contabilidad; por medio de este se realizan todas las operaciones contables a que ha lugar los papeles de trabajo que respectan a la contabilidad.

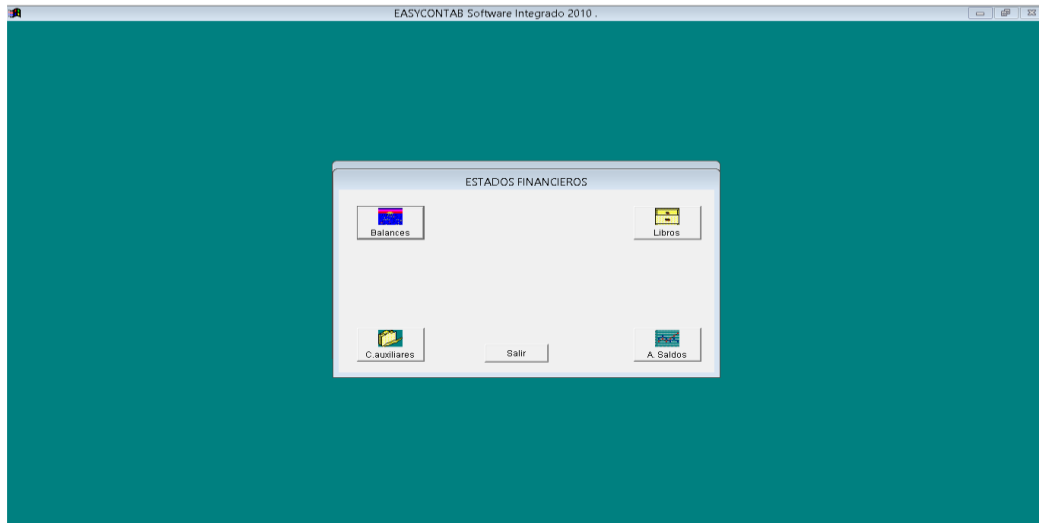
Figura 5. Pantallazo del programa Easy Contab al módulo de contabilidad.



FUENTE: pantallazo realizado por la autora.

Dentro de la ventana siguiente se observan las rutas para poder utilizar los aplicativos del software; donde de las ventanas emergentes se utilizan el de los estados financieros, los comprobantes contables y el plan unico de cuentas; los iconos de la ventana restantes se utilizan en un minimo de ocasiones y en muchas no son utilizados; es decir se sigue sin aprovechar el potencial del software que es una herramienta básica de ayuda del departamento de contabilidad y del contador.

Figura 6. Pantallazo del programa Easy Contab a los estados financieros.



FUENTE: pantallazo realizado por la autora.

Si se hace clic en los estados financieros nos abre una nueva ventana donde nos presenta las clases de informes que se ofrecen de acuerdo a la necesidad de información o clase de usuario; con esta se pueden obtener diversos informes para su análisis.

Figura 7. Pantallazo del programa Easy Contab de un balance general.

CUENTA	DETALLE	SALDO FINAL
1105	CAJA	2,286,673.00
1110	BANCOS	6,293,072.91
1305	CUENTAS	3,484,904.00
1310	CUENTAS CORRIENTES COMERCIALES	9,508,984.00
1330	ANTICIPOS Y AVANCES	3,436,035.00
1365	ANTICIPOS	458,987.00
1365	CUENTAS POR COBRAR A TRABAJADO	215,000.00
1435	MERCANCIA NO FAB. POR LA EMPRE	1,150,000.00
1504	TERRENOS	100,000,000.00
1516	CONSTRUCCIONES Y EDIFICACIONES	200,000,000.00
1520	MAGINARIA Y EQUIPO	1,418,200.00
1524	EQUIPO DE OFICINA	400,000.00
1528	EQUIPO DE COMPUTACIÓN Y COMUNI	6,194,825.00
1710	CARGOS DIFERIDOS	778,370.00
1805	OBRAS DE ARTE	300,000.00
	TOTAL GRUPO	335,523,169.91
2105	BANCOS NACIONALES	1,020,325.00
2205	NACIONALES	773,951.00

FUENTE: pantallazo realizado por la autora.

En la imagen anterior se aprecia un ejemplo de lo que arroja el software cuando se requiere de un informe.

- Cuenta con un programa para la gestión de las ventas y el control de inventarios que se llama I.T.P.V. el cual está compuesto por el módulo de ventas, módulo de productos, módulo de inventarios, módulo de clientes, módulo de corte, módulo de configuración, y módulo cotizador

Fotografía 1. Reporte diario del programa de ventas.



The image shows a printed report for 'Mi Casita Restaurante'. At the top, there is a logo featuring a chef and the text 'Mi Casita Restaurante'. Below the logo, the title 'Close cash report' is centered. The report is divided into two main sections: 'Payments report' and 'Taxes report'. Each section has a 'Total' column on the right. The 'Payments report' shows 'Efectivo' as 581.500,00 and 'Payments:' as 11, with a 'Total' of 581.500,00. The 'Taxes report' shows 'Excento de Impuesto' as 36.500,00 and 'Receipts:' as 11, with a 'Subtotal' of 618.000,00 and a 'Total' of 36.500,00)581.500,00. At the bottom, there are fields for 'Machine: portatil', 'Sequence: 536', 'Start date: 13/02/2016 11:19:19 PM', and 'End date: 14/02/2016 03:20:47 PM'.

Payments report		Total
Efectivo		581.500,00
Payments:		11
Total		581.500,00

Taxes report		Total
Excento de Impuesto		36.500,00)
Receipts:		11
Subtotal		618.000,00
Total		36.500,00)581.500,00

Machine: portatil
Sequence: 536
Start date: 13/02/2016 11:19:19 PM
End date: 14/02/2016 03:20:47 PM

FUENTE: RENGIFO PEÑA, Zulay Kizelly. En: Restaurante Mi casita, Roldanillo Valle. A los papeles y documentos de trabajo del Restaurante Mi Casita. [Fotografía realizada: 25 de marzo del 2016.]

Este es un reporte que arroja el sistema de ventas con base en este se hace el cuadro de caja diario del restaurante.

- La información contenida en el programa contable es real y actualizada, es decir se conserva al día; pero necesita de una depuración antes de establecer un informe específico como tal, de acuerdo al carácter del informe.
- Tanto en el programa contable como en el de ventas se establece una clave para el ingreso para cada usuario para realizar la detección de errores e identificar cual fue el usuario que lo cometió.
- La manipulación de la información contable y financiera es limitada a las personas que se involucran en el área contable, se encuentra restringida a las otras áreas del restaurante.
- Los cargos de administrador, chef y cajero cuentan con personal estable y con tiempo de antigüedad.
- Se realizan los pagos de la seguridad social, parafiscales y riesgos profesionales. Aunque las planillas no se encuentran en el archivo del área de contabilidad.
- Se realiza el pago de las prestaciones sociales de acuerdo a lo establecido por la ley.
- Se dispone de un sistema de cartera sano y adecuado a los clientes; contando con plazos y gestiones de cobro que responden a las necesidades de la empresa.
- Existen programas de capacitación para el personal operacional.
- Se cuenta con un capital de trabajo adecuado para apalancar operativa y financieramente la organización.
- Se ofrece un buen producto y servicio.
- se mantener un buen trato con los clientes con el fin de mantener los mejores estándares de calidad.

9.1.3 Misión y objetivos del sistema de información contable

La forma mas clara de entenderlo es con la definición que hace DELGADILLO:1998 cuando expresa que:

El sistema contable debe producir información significativa, con valor de uso. Entre más atributos y más cualidades tenga la información contable, mayor será su utilidad y su significado para los usuarios, es decir, tendrá más valor. Con ello, en el trabajo de diseño del sistema contable, un paso importante es

la definición de las cualidades y atributos del producto que se quiere fabricar o producir en el área contable. La pregunta para el contador es, ¿cómo manufacturar información contable con significado? El significado se produce, si se concibe y caracteriza en forma debida el sistema de información contable a fin de que se diseñen sistemas operativos contables que interpreten y concreten la naturaleza del ente económico, en particular, y, finalmente, para que produzcan información coherente y más cercana a su realidad. La concepción del sistema implica definir al menos los siguientes elementos:

Primero: El entorno propio en que se desarrolla.

Segundo: La misión y objetivos del sistema.

Tercero: Los componentes.

Cuarto: Sus recursos.

Quinto: Su administración.⁵⁶

Asi mismo delgadillo en su libro los sistemas de información hace la referencia que: “el componente de un sistema es aquel elemento que es indispensable para que este cumpla su misión y objetivos. En una empresa manufacturera las materias primas, la planta y equipo, el personal de ingenieros, empleados y personal general de la planta de producción así como el diseño de los productos son, entre otras, partes fundamentales para que esta misma organización productiva pueda cumplir su objeto social”⁵⁷

En un artículo de la página web de Gerencie expresan textualmente que:

Un sistema de información contable comprende los métodos, procedimientos y recursos utilizados por una entidad para llevar un control de las actividades financieras y resumirlas en forma útil para la toma de decisiones. Un sistema de información bien diseñado ofrece control, compatibilidad, flexibilidad y una relación aceptable de costo / beneficio. La importancia de la contabilidad es reconocida y aceptada por cualquier ente privado o gubernamental los cuales están plenamente convencidos que para obtener una mayor productividad y aprovechamiento de su patrimonio, así como para cualquier información de carácter legal son imprescindibles los servicios prestados por la contabilidad. La administración de un

⁵⁶ CUADERNOS DE ADMINISTRACIÓN N° 24 / UNIVERSIDAD DEL VALLE / ENERO 1998. Profesor de la Facultad de Administración. DETERMINANTES DE LA FUNCIÓN CONTABLE Diego Delgadillo R. *

⁵⁷ Delgadillo Diego | Sistemas de Información Contable. Pág. 37

patrimonio, para ser eficiente, precisará de la ayuda de la contabilidad, la cual proporciona todos los datos requeridos para la toma de decisiones de una empresa basadas en informaciones técnicas y razonadas.⁵⁸

Delgadillo en su momento puntualizó que:

“La contabilidad debe suministrar información para predecir, comparar y evaluar los flujos de caja potenciales en términos de monto, oportunidad y relativa incertidumbre.

La información contable debe proveer información para evaluar la habilidad de los administradores en la administración de los recursos con base en la misión de la empresa.

La información contable debe dar cuenta del impacto que la gestión de la empresa tiene sobre la comunidad que la rodea”.⁵⁹

Dentro de esta misión y objetivos del SIC, en el plan único de cuentas se ofrecen unas pautas tales como:

Conocer y demostrar los recursos controlados por un ente económico, las obligaciones que tengan de transferir recursos a otros entes, los cambios que hubieren experimentado tales recursos y el resultado obtenido en el periodo.

Predecir flujos de efectivo.

Apoyar a los administradores en la planeación, organización y dirección de los negocios.

Tomar decisiones en materia de inversiones y crédito.

Evaluar la gestión de los administradores del ente económico.

Fundamentar la determinación de cargas tributarias, precios y tarifas

Contribuir a la evaluación del beneficio o impacto social que la actividad económica de un ente represente para la comunidad.⁶⁰

⁵⁸ JOSAR Cristina. Título: Sistema contable. Publicación del 5 de noviembre del 2017. Disponible en internet en: <https://www.gerencie.com/sistema-contable.html>

⁵⁹ DELGADILLO R. Diego. El sistema de la Información Contable. Fundamentos y marco de referencia para su administración. Santiago de Cali – Colombia: Facultad de Ciencias de la Administración. Universidad del Valle, Sede San Fernando, 2001. Pág. 31 y 32.

⁶⁰ PUC – Plan Único de Cuentas para Comerciantes. LEGIS EDITORES S.A. 2005. Pág. 38.

9.1.4 usuarios del Sistema de Información Contable.

En cuanto a la información que tenemos de los usuarios de la información MONTAÑO: 2011 nos ofrece un aporte donde indica lo siguiente:

Los principales usuarios del Sistema Información Contable son los gerentes y empleados dentro de la empresa que interactúan con el sistema. El grado de participación puede variar de acuerdo con el tipo de usuario.

Los usuarios directos son quienes realmente interactúan con el sistema. Ellos ingresan los datos o reciben salidas de datos. Como ejemplo se tiene el almacenista, el auxiliar contable, la secretaria, entre otros. Los usuarios indirectos se benefician de los resultados o informes producidos por el sistema, pero interactúan directamente con él. Esos usuarios pueden ser jefes de algún área de la empresa que utilicen el sistema, como por ejemplo el jefe de Ventas, el jefe de persona, etc. Y, por último, los usuarios administrativos son quienes tienen responsabilidades en la administración de los sistemas de aplicación. Estos usuarios son los gerentes de altos niveles con diferentes funciones en los negocios, que emplean mucho el sistema de información. Mientras el personal puede o no utilizar el sistema indirecta o directamente, ellos tienen la autoridad para aprobar o desaprobar la inversión en el desarrollo de la aplicación; también tienen la responsabilidad de organización para la efectividad de los sistemas.

Los tres tipos de usuarios son importantes. Cada uno tiene la función esencial en relación con la empresa: cómo funciona, y hacia dónde se dirige”.⁶¹

9.1.4.1. Usuarios Externos

Así mismo en autor MONTAÑO:2011 nos proporciona un concepto de los usuarios externo:

Los usuarios externos se definen como “quienes se distinguen por tener un interés indirecto, relacionado no tanto con la empresa sino con su influencia en el entorno socioeconómico; entre ellos están: los inversionistas, prestamistas, acreedores, proveedores, clientes, cámaras de comercio, asociaciones gremiales y público en

⁶¹ MONTAÑO O. Edilberto. Contabilidad y Legislación. Control, valuación y revelaciones. 3da. Edición actualizada 2011. Santiago de Cali-Colombia: Facultad de Ciencias de la Administración. Universidad del Valle, 2011. Pág. 59.

general. No todas las necesidades de información de estos usuarios pueden quedar cubierta por la contabilidad, toda vez que los estados financieros reflejan los efectos de sucesos y transacciones financieras anteriores y no contienen información distinta de la financiera”.

Un artículo de la página web Educonta nos proporciona información acerca del tema:

Para entender mejor el papel que desempeñan los usuarios externos es imprescindible el concepto y envergadura de la contabilidad financiera, la cual Es un sistema de información contable financiera, dirigida a los usuarios externos tales como: usuarios externos relacionados con la empresa (Clientes, proveedores, bancos e instituciones de crédito, inversionistas, prestamistas); usuarios externos que potencialmente pueden relacionarse con la empresa (Analistas financieros, otros empresarios, consumidores) y usuarios institucionales y de la administración pública (sindicatos, gremiales empresariales, el gobierno y sus dependencias públicas, seguridad social), en función de aplicar su legislación local y las NIIF y cuya base generalmente es histórica.

El Consejo del IASC, estima que los estados financieros, así preparados, cubren las necesidades comunes de la mayoría de los usuarios. Esto es porque cada tipo de usuario en particular toma decisiones de carácter económico como por ejemplo:

- 1- Tomar decisiones si adquirimos, conservamos o vendemos acciones o derechos de capital.
- 2- Considerar desde una óptica financiera la evaluación de la gestión administrativa de poder asumir riesgos que benefician la situación económica de la entidad.
- 3- Evaluar la capacidad de la empresa para solventar de una manera natural el pago de la carga laboral y suministrar beneficios adicionales a sus empleados.
- 4- Evaluar el nivel de seguridad en la protección de los fondos prestados a la empresa.
- 5- Asimilar la carga impositiva en función de las políticas tributarias de cada país en particular.
- 6- Establecer el monto de las utilidades distribuibles y los de dividendos que se consideren pagar.
- 7- Tomar como base datos estadísticos de carácter macroeconómicos, que permitan a la empresa poder establecer parámetros de actuación.

8- Regular las actividades de la empresa en casos particulares o puntuales.⁶²

Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales: Por medio de las declaraciones tributarias que la compañía presenta a este organismo del Estado, esta toma la información y la cruza con diferentes entidades económicas.

Aun cuando la DIAN ha realizado las disposiciones referentes a temas puntuales tributarios, queda en un vacío referente a que los sistemas de información deberán tener facilidades de lo que técnicamente se llama operación multilibro, es decir permitir el manejo en el mismo libro mayor de operaciones contabilizadas bajo el 2649/93 más las reglas fiscales y en NIIF, con una sola fuente de captura. Si no se tiene, se pueden generar importantes reprocesos puesto que deberán ser capturadas en archivos de contabilidad independientes que posteriormente serán conciliados.⁶³

Empleados: Los trabajadores en general, y las agrupaciones sindicales están interesados en la situación financiera de la empresa (estabilidad), en su rentabilidad y capacidad para responder al pago de sus remuneraciones y otros beneficios.

Entidades Financieras: Requieren información financiera que soporte la solidez de económica de la compañía para el otorgamiento de préstamos, leasing, entre otros.

Inversionistas: con los documentos contables los inversionistas analizan la salud financiera de la compañía y que dicha compañía tenga buena perspectiva económica a futuro.

Clientes: Requieren información como son: documentos de cotizaciones, facturas, cuentas de cobro y contratos. A los clientes les interesa disponer de la información acerca de la continuidad de la empresa, especialmente cuando tienen compromisos a largo plazo o dependen comercialmente de ella.

Proveedores: solicitan referencias comerciales y bancarias para aprobación de solicitud de crédito. Están interesados en la información que les permita determinar si los montos que se les adeudan serán pagados a su vencimiento por un período

⁶² Artículo publicado el 17 de abril del 2011 en la página web Educonta. Disponible en internet en: <http://www.educaconta.com/2011/04/usuarios-de-la-informacion-financiera.html>

⁶³VÁSQUEZ TRISTANCHO Gabriel, ¿Y la contabilidad tributaria? Contenido en el Boletín: e-Contable - Edición #14 - Diciembre 6, 2016. Disponible en internet en: <http://www.unab.edu.co/publicaciones/%C2%BFy-la-contabilidad-tributaria>

más corto que el que interesa a un financista, a menos que dependan de la continuidad de la entidad por ser un cliente importante.

Otros Usuarios: Son aquellos que requieren información con fines estadísticos o de control, tales como el DANE, la Superintendencia de Sociedades, la superintendencia Financiera, la Supervalores, entre otras.

Organismos públicos: Las entidades gubernamentales están interesadas en la distribución de los recursos y, por lo tanto, por el desempeño de las empresas.

También requieren de la información destinada a regular la actividad de las empresas, fijar políticas tributarias y utilizar esta información para preparar sus estadísticas nacionales macroeconómicas y otras.

En la página de actualícese donde hacen referencia a temas contables, tributarios y legales, se obtuvo la siguiente información:

En cuanto a las NORMAS INTERNACIONALES establece que así como para las entidades del grupo 1 y 2, la aplicación de los nuevos marcos técnicos contables permite a las microempresas que los estados financieros suministren información sobre su situación financiera y sobre el resultado de sus operaciones, para apoyar las decisiones de los distintos usuarios de la información: los propietarios, las entidades financieras, acreedores, el Gobierno, entre otros.

Ahora bien, en atención al nivel de ingresos, el volumen de activos, el número de empleados y las circunstancias socio-económicas que manejan las entidades del grupo 3, se establece que deben emitir estados financieros y revelaciones abreviadas; para estas empresas existe el requerimiento de emitir estados de situación financiera, estados de resultados y las correspondientes notas a los estados financieros.⁶⁴

9.1.4.2. Usuarios Internos

De acuerdo a la información del PUC de la editorial legis Los usuarios internos se definen como: “quienes tienen un interés directo con la empresa como propietarios y accionistas, directores, gerentes, jefes de departamento, empleados y sindicatos, etc. Cuentan con otras fuentes adicionales de información y tienen la posibilidad de

⁶⁴ Portal web Actualícese, título: Consideraciones de la contabilidad simplificada para microempresas. Publicación del 25 de octubre del 2017. Disponible en internet en: <https://actualicese.com/actualidad/2017/10/25/consideraciones-de-la-contabilidad-simplificada-para-microempresas/>

determinar, por tener autoridad jerárquica o poder legal, la forma y contenido de la información financiera de modo que satisfaga sus necesidades”.⁶⁵

Y en la página web de gerencie puntualizan la siguiente información:

Para facilitar la acción de un usuario interno imprescindible como lo es el administrador tenemos la herramienta de la contabilidad gerencial, la cual asume el rol de aportar la información concreta para este usuario en particular, y proceder a tomar las decisiones puntuales de manera oportuna. “La contabilidad Gerencial (administrativa) involucra el desarrollo o interpretación de la información contable con el deseo de ayudar específicamente a la administración en la marcha de los negocios. Los gerentes usan esta información en el marco de las metas totales de la compañía evaluando la gestión de los departamentos e individuos decidiendo si se introduce una nueva línea de productos y virtualmente, tomando todo tipo de decisiones gerenciales.”⁶⁶

Y continúan explicando que:

La contabilidad debe proporcionar informes y estados contables preparados en diferentes formas, de acuerdo con muchas reglas distintas. Sin embargo, mientras satisface estas variadas obligaciones, la contabilidad no puede ignorar la razón principal por la que existe.

Esta razón principal es la ayuda que brinda a la gerencia. La contabilidad debe colaborar con ella proporcionándole datos que se reflejen en informes y estados contables. Además, debe proveer la base para interpretaciones financieras que asistan a la gerencia en la preparación de determinadas decisiones políticas, así como en el control de las operaciones corrientes. Esta clase de información interna para la gerencia puede requerir la recolección y presentación de informaciones en forma completamente distinta a la que se sigue para las informaciones a terceros. Lo necesario en los informes destinados a los accionistas, lo legal para impuestos o aquello que requieren ciertas agencias gubernamentales, puede ser información contable incapaz de satisfacer y ayudar a la gerencia para la dirección de una empresa.⁶⁷

En la manera que el administrador y el propietario pretende que se desarrolle y evolucione el restaurante se da una importante cabida a la contabilidad

⁶⁵ PUC – Plan Único de Cuentas para Comerciantes. LEGIS EDITORES S.A. 2005. Pág. 30.

⁶⁶ Autor: Por Gerencie.com. Título: Contabilidad gerencial disponible en internet en: <https://www.gerencie.com/contabilidad-gerencial.html>

⁶⁷ Autor: Por Gerencie.com. Título: Contabilidad gerencial disponible en internet en: <https://www.gerencie.com/contabilidad-gerencial.html>

macroeconómica, que aun cuando pertenecen al ámbito de la microeconomía; atiende a la necesidad de mantenerse competitiva ante los cambiantes factores macroeconómicos que afectan directamente a las PYMES ya son susceptibles de las decisiones que se toman en torno a la macroeconomía.

9.1.5 Diseño del área contable, procedimientos y funciones

Definición del departamento de contabilidad

El departamento de Contabilidad es donde se centralizan todas las operaciones realizadas en los distintos departamentos de una empresa; su utilización principal consiste en registrar todas las operaciones diariamente, para generar reportes a los diferentes usuarios útiles en la toma de decisiones.

Características departamento de contabilidad

“La definición de contabilidad, como técnica utilizada para producir información base para tomar decisiones, implica que la información cumplirá con una serie de requisitos para satisfacer adecuadamente las necesidades que mantienen vigente su utilidad.”

FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DE LOS CARGOS DEL AREA CONTABLE.

AREA: área de contabilidad.

CARGO: Contador público

FUNCIONES:

- Vigilar que la contabilidad en la empresa se lleve de acuerdo a las normas establecidas en Colombia.
- Preparar y presentar las respectivas declaraciones tributarias sean de orden municipal o nacional, a los cuales la empresa esté obligado. Verificar que todas las transacciones que realice el restaurante esté contabilizad en el respectivo mes; así mismo que con los gastos, cerciorarse que estén contabilizados en la fecha correcta y con los valores correctos.
- Asesorar al gerente y/o propietario en lo relacionado en la materia crediticia, cuando se requiera.
- Capacitar a los auxiliares contables en las actividades correspondientes a las fases de codificación, proceso de sistematización, validación y actualización

de la información para preparar los registros y Estados Financieros de la empresa.

- Verificar las planillas de pago de salud, pensión, riesgos profesionales, caja de compensación, SENA, ICBF.
- Definir y elaborar los registros contables necesarios para establecer los estados de flujo de caja, fuentes y usos de la situación financiera.
- Implementar indicadores financieros para la medición de la operación contable.
- Organizar y clasificar la información actualizada sobre aspectos contable, y distribuirla entre los grupos de la sección.
- Propender por que los registros contables estén correctamente diligenciados, de tal manera que no impliquen riesgos tributarios.
- Preparar informes para la gerencia a cerca de la documentación relacionada con las actividades de la sección.
- Presentar informes oportunos y periódicos sobre los balances y demás aspectos solicitados sobre los Estados Financieros de la Empresa.

LO SUPERVISA: El Gerente y/o propietario.

Cuadro 8. Requisitos para el cargo de contador.

REQUISITOS PARA EL CARGO.	
Formación profesional:	Profesional de contaduría pública.
Experiencia mínima.	2 años en cargos idénticos o similares.

FUENTE: AUTORA.

AREA: área de contabilidad.

CARGO: Auxiliar contable

FUNCIONES

- Ingresa toda la información contable al software de contabilidad de la empresa.
- Registra a diario los hechos económicos que se originen en la empresa.
- Tener y conservar al día los libros auxiliares de contabilidad a que haya lugar.
- Realizar el pago de proveedores.
- Realiza el cobro de cartera vencida.
- Verifica y consolida los saldos contables de cuentas por pagar y cuentas por cobrar.
- Archiva documentos contables de uso y control interno.
- Elabora y verifica relaciones de gastos e ingresos
- Revisa las diferentes cuentas bancarias
- Realiza informes con los resultados de los totales de las cuentas de ingreso y egreso.
- Elabora, paga y contabiliza la nómina.
- Controla y actualiza los activos fijos de la empresa.
- Verifica los gastos originados por compras y servicios que cuenten con la aprobación de la gerencia.
- Emitir certificados de compra y venta.
- Elaborar las notas de ajustes.

LO SUPERVISA: El Contador.

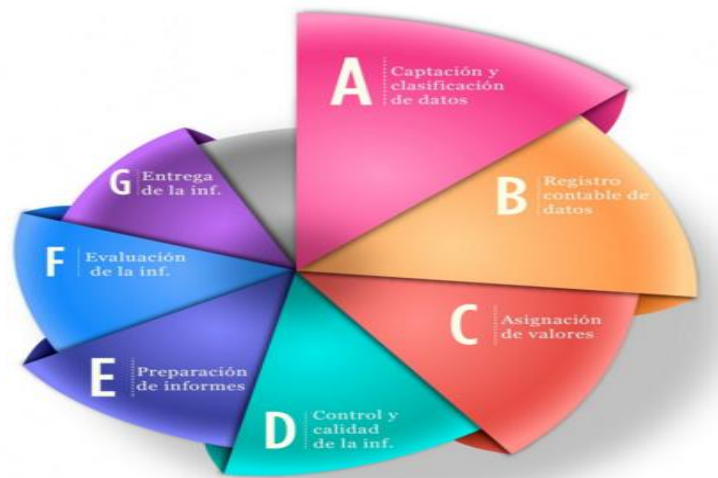
Cuadro 9. Requisitos para el cargo de auxiliar contable.

REQUISITOS PARA EL CARGO.	
Formación profesional:	finalizando la carrera profesional de contaduría pública, (semestres 7, 8, 9)
Experiencia mínima.	2 años en cargos idénticos o similares.

FUENTE: AUTORA.

Las actividades centrales del área contable que por lo general están presentes en cualquier tipo de organización se mencionaran y desarrollaran a continuación: ⁶⁸

Figura 8. Proceso de transformación contable.



Fuente: Portal web Actualícese, título: Proceso de transformación contable de datos. Publicación del 18 de junio del 2014. Disponible en internet en: <https://www.gerencie.com/contabilidad-gerencial.html>

9.1.5.1. Proceso de captación y clasificación de datos:

Se realizará la verificación de la identificación de los hechos económicos realizados por la entidad obedezca a la interpretación adecuada de las políticas contables establecidas.

Se tendrá que verificar que los hechos económicos realizados por la entidad se registren individualmente para evitar el registro de partidas globales.

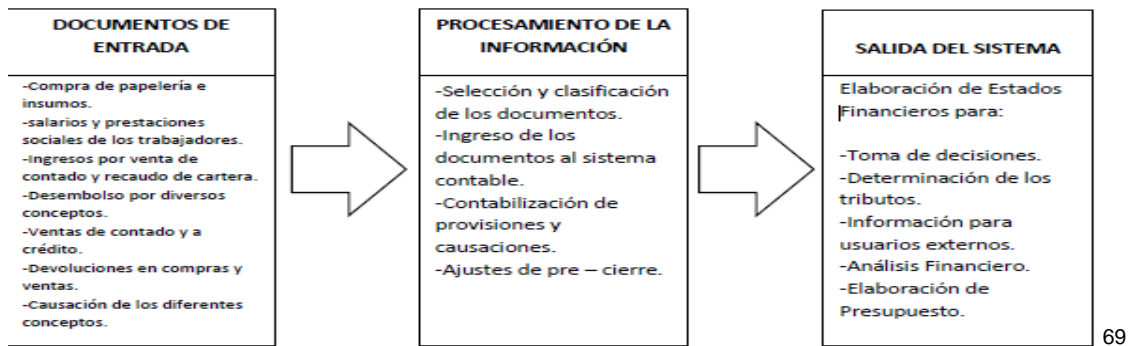
Se revisará que se esté aplicando el Catalogo de Cuentas actualizado (PUC).

Verificar que los criterios de clasificación de los hechos económicos se hayan aplicado adecuadamente.

⁶⁸ DELGADILLO R. Diego. El sistema de la Información Contable. Fundamentos y marco de referencia para su administración. Santiago de Cali – Colombia: Facultad de Ciencias de la Administración. Universidad del Valle, Sede San Fernando, 2001. Pág. 17.

Hacer revisiones periódicas sobre la consistencia de los saldos que revelen las diferentes cuentas y subcuentas.

Figura 9. Proceso de captación y clasificación de datos.



9.1.5.2. Proceso de registro contable de las operaciones, transacciones y hechos económicos.

En la página web de la contaduría general de la nación son explicitos al aclarar que: “El hecho de que la contabilidad deba tener una estructura documental, de una parte, le permite a la administración, dejar constancia escrita de los hechos económicos que se han presentado en el transcurso de un tiempo determinado (período contable), lo que respalda, de manera objetiva, la gestión administrativa y el cumplimiento legal de las disposiciones que la regulan, lo cual fortalece la transparencia y la confianza.”⁷⁰

La contabilidad es un sistema de información que clasifica, registra, resume y presenta las transacciones de entidades económicas, en cuanto tales transacciones constituyen movimientos de dinero o bienes representables en dinero, para determinar los resultados del período contable.

El fin de la contabilidad es: determinar, interpretar y analizar sus resultados, proyectar las finanzas de la empresa y controlar la veracidad de las operaciones realizadas y de su registro.

⁶⁹ GUTIÉRREZ ARROYAVE, Lina María. Diseño del sistema de información contable para la empresa Fabrifarma S.A. Título de Contador Público, Santiago de Cali 2012. Facultad de ciencias de la administración. Universidad del Valle.

⁷⁰ Procedimiento de control interno contable y de reporte del informe anual de evaluación a la Contaduría General de la Nación. CNG. 17 de diciembre del 2015.

La contabilidad asume las funciones comprendidas en lo que se denomina Teneduría de Libros. Ellas se realizan para todas y cada una de las transacciones que implican movimientos de dinero o bienes que representan dinero y son las siguientes:

1. Clasificación o codificación.
2. Registro.
3. Resumen y presentación de las cuentas que maneja.
4. Determinación de estados financieros periódicos.

La clasificación es la más importante de estas funciones y consiste en codificar las transacciones de acuerdo con el Plan Único de Cuentas. Esta es la única función que requiere de análisis y raciocinio en el proceso de registro contable, ya que la transacción luego está registrando debe afectar exactamente las cuentas que correspondan, y satisfacer las necesidades de información de los usuarios; todo ello debe realizarse según el PUC.

Las funciones de registro, resumen y presentación implican un proceso que puede ser manual, mecánico o electrónico.⁷¹

El objetivo primordial de la contabilidad, proyectar las finanzas de la empresa, -sólo se cumple cuando su información se utiliza adecuadamente. Para ello proponemos realizar, cuidadosamente, las siguientes tareas:

1. Interpretación de los estados financieros.
2. Análisis financiero de un conjunto significativo de informes contables, para emitir un diagnóstico sobre la situación financiera de la empresa.
3. Planeación de las actividades futuras de la entidad de acuerdo con sus metas y objetivos fijados.
4. Control de la veracidad de los registros y de la ejecución de las operaciones, las cuales deben estar de acuerdo con la planeación propuesta y las políticas generales de la empresa.
5. Aplicar, de manera adecuada, las normas establecidas en los principios de contabilidad Generalmente Aceptada.

⁷¹ Autor: Por Gerencie.com. Título: la Contabilidad. Fecha de publicación: 5 de noviembre del 2017.
Disponible en internet en: <https://www.gerencie.com/la-contabilidad.html>

6. Comprobar que la numeración de los soportes contables generados por la entidad corresponda a un orden consecutivo.
7. Comprobar la existencia de los libros de contabilidad y su adecuada oficialización, según lo establece los principios de contabilidad generalmente aceptada.
8. Comprobar la idoneidad, existencia, organización y archivo de los soportes documentales.
9. Comprobar la causación oportuna y el correcto registro de todas las operaciones llevadas a cabo por la empresa, incluyendo los valores registrados.
10. Verificar periódicamente que los sistemas de información realicen las interfaces y ajustes en forma adecuada.
11. Implementar un sistema que permita verificar periódicamente la elaboración y cálculo de los ajustes que sean necesarios para revelar razonablemente la información contable, especialmente lo relacionado con depreciación, amortización, agotamiento y deterioro entre otros.
12. Verificar la completitud de los registros contables.

9.1.5.3. Proceso de acumulación y asignación de valores.

Se Verificarán que los criterios de medición inicial utilizados para los hechos económicos observados correspondan a los establecidos en el marco normativo aplicable a la entidad.

Se tendrá que verificar que la medición monetaria de los hechos económicos sea confiable.

En las facturas de compra, venta y demás documentos contables están claramente expresado su valor en alguna medida.

9.1.5.4. Proceso de control de la calidad de la información contable.

De acuerdo con la total independencia de la forma que utilicen las diferentes empresas para procesar la información, sea esta manual o automatizada, el diseño del sistema implementado deberá garantizar eficiencia, eficacia y economía en el procesamiento y generación de la información financiera.

Para la implementación y puesta en marcha de sistemas automatizados, las entidades observarán criterios de eficiencia en la adquisición de equipos y programas que contribuyan a satisfacer sus necesidades de información,

atendiendo la naturaleza y complejidad de la empresa de que se trate; además se deberá procurar que los sistemas implementados integren adecuadamente los principales procesos que tienen a su cargo las dependencias.

Los controles asociados al proceso contable son todas las medidas que implementa la empresa con el objetivo de mitigar o neutralizar los factores de riesgo que pueden llegar a afectar el proceso contable y, por consiguiente, la calidad de los estados financieros.

Las acciones de control constituyen los mecanismos o acciones inherentes a las etapas que conforman los procesos y que están dirigidas a reducir, transferir, compartir o aceptar aquellos eventos que pueden inhibir la ejecución adecuada del proceso contable y el logro de sus objetivos.

El Restaurante deberá establecer el control interno contable y mejorar continuamente su eficacia, eficiencia y efectividad. Para ello, retroalimentará las acciones de control que ha implementado con el propósito de fortalecer su efectividad y capacidad de mitigar o neutralizar los riesgos de índole contable.

9.1.5.5. Proceso de preparación de informes

El principio de revelación plena orienta la función de informar. El ente económico debe informar todo aquello que sea necesario para comprender y evaluar correctamente su situación financiera, los cambios que esta hubiera tenido, los cambios en el patrimonio, el resultado de sus operaciones y su capacidad para generar flujos futuros de efectivo. En este orden de ideas, en la legislación relacionada se manifiesta que:

Hay dos conjuntos de informes típicos que produce el sistema contable. El conjunto de informes que busca satisfacer a los usuarios externos, o sea, aquellos que tienen como destino a los inversionistas, los acreedores, las agencias del Estado y la comunidad en general. Ellos no están relacionados en forma directa con los asuntos internos de la administración. El otro conjunto de informes es el que busca satisfacer las demandas de información de los administradores que cotidianamente responden por la marcha de la empresa.

Estos dos grupos de conjuntos de informes contables no se excluyen mutuamente, más bien se complementan. Su diferencia esencial radica en la periodicidad o frecuencia de presentación, la mayor o menor extensión de su contenido y por supuesto los niveles administrativos a quienes van dirigidos. Para el primer grupo

de usuarios ya hay una normalización que facilita y guía de manera detallada las condiciones de presentación y revelación financiera. Un vistazo general a dichas normas manifiesta el propósito de exigir un grupo de Informes que básicamente atienden las necesidades de los usuarios situados en el Entorno de la empresa. Para ellos se establecen el conjunto de informes de propósito general y el de propósito especial. El grupo de informes de propósito general incluye dos grupos: los estados financieros básicos y los estados financieros consolidados.

Los estados financieros básicos son cinco: el Balance General, el Estado de Resultados, el Estado de Cambios en el Patrimonio, el de Cambios en la Posición Financiera y el de Flujo de Efectivo.

Los estados financieros consolidados son los mismos informes anteriores pero su contenido informativo se refiere al conjunto de la empresa matriz como la subordinada o, a un ente empresarial dominante y sus subordinados como un solo objeto de información.

Los estados financieros de propósito especial son aquellos que se preparan para satisfacer necesidades específicas de ciertos usuarios de la información contable.

Su característica principal es que muestran un mayor detalle de algunas partidas y operaciones, y tienen una circulación o uso limitado.

BALANCE GENERAL

De acuerdo al concepto ofrecido por (Gomez:2001):

Es uno de los principales estados financieros, el cual informa a una fecha determinada la situación financiera de la empresa, presentando en forma clara el valor de sus propiedades y derechos, sus obligaciones y su capital, valuados y elaborados de acuerdo con los Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados.

En el balance sólo aparecen las cuentas reales, o sea las cuentas de Activo, Pasivo y Patrimonio sus valores deben corresponder exactamente a los saldos ajustados del libro mayor y libros auxiliares.⁷²

Las cuentas de orden se deben presentar en el balance general separadas según su naturaleza. Se deben revelar en notas los principales derechos y

⁷² Gómez Giovanni. (2001, julio 11). Título: Los estados financieros básicos. Disponible en internet en: <https://www.gestiopolis.com/estados-financieros-basicos/>

responsabilidades contingentes, tales como bienes de propiedad de terceros, garantías otorgadas o contratadas, documentos en custodia, pedidos colocados y contratos pendientes de cumplimiento. El balance general revela en una empresa cuánto tiene y cuánto debe, cómo lo tiene y cómo lo debe, y cumple las siguientes funciones:

- Dar a conocer el Patrimonio Social.
- Demuestra si existen pérdidas o utilidades.
- Permite adoptar las medidas tendientes a preservar la integridad del capital social.
- En caso de reflejar utilidades da pie para su distribución.
- Equivale a una rendición objetiva de cuentas de los administradores.
- A través de comparaciones de sus diversas partidas, es posible obtener coeficientes indicadores de la verdadera situación económica y financiera de la compañía.

9.1.5.6. Proceso de análisis y evaluación de la información contable.

En su documento análisis contable, metodología e instrumentos los autores CARABALLO ESTEBAN, TEODORAO et al proponen que:

El análisis contable es un sistema de transformación de la información para la toma de decisiones. Constituyen un conjunto de técnicas y herramientas que pretenden reducir la información que aparece en los diferentes informes financieros, observando y resaltando los aspectos que en realidad interesen a los agentes económicos (solventia, rentabilidad, liquidez, equilibrio financiero etc.). El objetivo principal de este análisis contable es servir de base para la toma de decisiones; en última instancia pretende reducir el grado y las áreas de incertidumbre en el proceso de toma de decisiones.⁷³

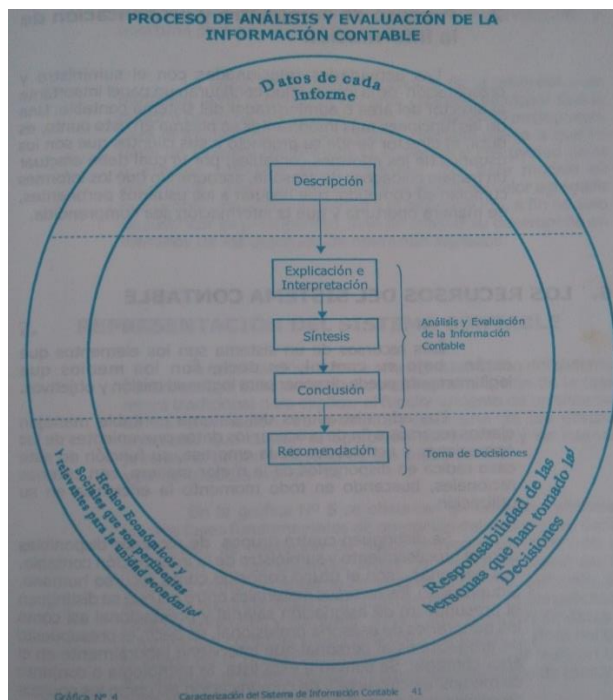
En ese orden de ideas de acuerdo a lo que los agentes económicos consideren interesante e importante esto mostraran el interés por el determinado aspecto de la empresa.

⁷³ CARABALLO ESTEBAN, Teodoro A., AMONDARAIN ARTECHE, Josune, ZUBIAUR ETCHEVERRY, Gaitzka; ANALISIS CONTABLE. METODOLOGIA E INSTRUMENTOS. Universidad del país Vasco, Departamento de Economía Financiera I. pág. 13

El análisis de la información se presenta en la mayoría de las ocasiones después del proceso de registro y transformación de la información contable, donde con la ayuda de las herramientas como software tablas y demás mecanismos que contribuyan a una clara expresión de la información resultante.

El análisis de la información contable requiere, además de conocer su estructura y contenido, el conocimiento y la comprensión de las bases con que ha sido elaborada, esto es, normas y principios contables, así como criterios de valoración. El desconocimiento de estas bases afecta indudablemente a la capacidad de análisis del usuario. Por ello, es fundamental la información proporcionada sobre las bases utilizadas en la elaboración de los estados financieros y en las políticas contables empleadas.⁷⁴

Fotografía 2. Proceso de análisis y evaluación de la información contable.



FUENTE: DELGADILLO R. Diego. El sistema de la Información Contable. Fundamentos y marco de referencia para su administración. Santiago de Cali –

⁷⁴ CARABALLO ESTEBAN, Teodoro A., AMONDARAIN ARTECHE, Josune, ZUBIAUR ETCHEVERRY, Gaitzka; ANALISIS CONTABLE. METODOLOGIA E INSTRUMENTOS. Universidad del país Vasco, Departamento de Economía Financiera I. Pág.23

Colombia: Facultad de Ciencias de la Administración. Universidad del Valle, Sede San Fernando, 2001. Pág. 47.

9.1.5.7. Proceso de suministro y presentación de la información.

Los estados financieros que elaborará el departamento de contabilidad, son los siguientes:

- ✓ Balance General.
- ✓ Estado de resultados.

Se establecerá la presentación de los Estados Financieros del Restaurante “Mi Casita” para los periodos siguientes:

- ✓ Mensuales.
- ✓ Anuales, ambos con información acumulada.

Fecha de elaboración

Los estados financieros mensuales se elaborarán los primeros cinco (5) días hábiles de cada mes; mientras que los anuales serán terminados los primeros cinco (5) días hábiles del mes de febrero de cada año. Los cuáles serán revisados, firmados, aprobados y enviados a las personas que les competan.

En esta etapa se elaboran los estados financieros conforme al marco normativo del decreto 2649 de 1993, mediante los cuales se concreta el resultado del proceso contable. Los estados financieros constituyen una representación estructurada de la situación financiera, el rendimiento financiero, el cambio en el patrimonio y los flujos de efectivo de la entidad. Dentro de esta etapa, se contempla la presentación de notas explicativas que es donde se consolida la información cuantitativa y cualitativa que explica los hechos económicos presentados en la estructura de los estados financieros y se proporciona información relevante para entender e interpretar mejor la situación financiera de la entidad.⁷⁵

⁷⁵ DELGADILLO R. Diego. El sistema de la Información Contable. Fundamentos y marco de referencia para su administración. Santiago de Cali – Colombia: Facultad de Ciencias de la Administración. Universidad del Valle, Sede San Fernando, 2001. Pág. 47. Foto tomada del libro.

Así también se aplicarán las siguientes pautas para concretar la revelación de la información:

1 Comprobar que la información revelada en los estados financieros corresponda con la registrada en los libros de contabilidad reglamentados en los principios de contabilidad generalmente aceptada.

2 Comprobar que la información financiera sea suministrada oportunamente al representante legal de la entidad y demás usuarios internos de la información.

3 Verificar que el reporte de información financiera sea suministrado oportunamente a la administración y gerencia del restaurante

4 Verificar que la información financiera sea suministrada oportunamente a los organismos de inspección, vigilancia y control y demás usuarios.

5 Verificar que la información financiera suministrada a la alta dirección esté acompañada de un adecuado análisis e interpretación.

6 Establecer indicadores pertinentes para realizar los análisis e informar adecuadamente la situación, resultados y tendencias en la gestión de la entidad.

7 Verificar que para cada elemento de los estados financieros revelado en las notas, se hayan aplicado los criterios específicos de revelación establecidos en el marco normativo aplicable a la entidad.

8 Comprobar que las notas a los estados financieros revelen información que por su materialidad, requiera presentar una explicación a través de información que aporte valor agregado a los estados financieros.

9 Verificar que exista concordancia entre las cifras expuestas en los estados financieros y los saldos desagregados en las notas.

9.2. OBJETIVO ESPECÍFICO 2:

CONCEPTUALIZAR Y DISEÑAR LOS CONTROLES PARA CADA UNO DE LOS PROCESOS Y ACTIVIDADES DEL SISTEMA DE INFORMACIÓN CONTABLE.

9.2.1. Definición de procesos y actividades actuales en el Restaurante Mi Casita.

9.2.1.1. Proceso de compras

Objetivo: Adquirir los Productos básicos para procesar y elaborar los platos. (Materia prima), pero sin dejar de tener en cuenta que la cualidad básica de una compra es que el restaurante cuente con los elementos suficientes para fabricar los platos y ponerlos a disposición de los clientes.

Descripción de actividades:

- Proveer de Alimentos y Bebidas el restaurante y el bar
- Adquirir los productos con precios bajos, esto sin considerar la posibilidad de una merma en la calidad de las materias primas, que en realidad al final afectaría el producto final. Es decir conseguir los mejores productos del mercado.
- Ofrecer al departamento de cocina un stock de inventario en un nivel bajo en cuanto más sea posible, pero sin afectar la productividad del departamento.
- Identificar y definir los proveedores que más se ajusten a los requerimientos del restaurante, que ofrezcan los productos en cuestión con la más alta calidad, que es la prioridad para el restaurante.
- Las compras se realizan con una periodicidad diaria, todo con el fin de ofrecer alimentos frescos (carnes, verduras y granos) de la más alta calidad y en condiciones óptimas de consumo.
- Con la mayoría de las compras se obtiene un soporte como la factura, aunque no el debido, ya que los supermercados de cadena a los cuales recurre el encargado de las compras expide el tiquete de la máquina registradora, y en lugares como la galería o plaza de mercado no expiden factura legal.
- La comunicación es el pilar fundamental en el restaurante Mi Casita, ya que de la comprensión del debido proceso se obtendrán múltiples beneficios, como maximización de los recursos y evitar un déficit en el stock de productos necesarios para el departamento de cocina.

Fortalezas:

- El encargado de las compras, que es el administrador, se mantiene al pendiente de las necesidades que tienen los diferentes departamentos en cuanto a elementos de trabajo básicos.
- La prioridad es la calidad, y no se da cabida a errores por mala calidad en los productos que se eligen para elaborar los platos.
- Existen los refrigeradores independientes para cada clase de carne (res, cerdo, pollo y pescado) para conservar los elementos con los que se elaboran los platos y ser muy precisos cuando se realiza un pedido.
- Debilidades:
- Inadecuado manejo contable.

Soluciones:

- Registrar todas las compras en el libro auxiliar y darle el adecuado manejo contable.
- Tomar copia de los recibos de compra inmediatamente después de realizar la compra, con el fin de no se borren y no se pueda determinar lo que en este se compró.
- No perder contacto con los proveedores, no solo por las compras regulares si no cuando se propongan ofertas que sean de interés para el Restaurante.

Dentro de lo que se puede tener en cuenta en el proceso de compra es que de acuerdo con la experiencia del administrador, los excesos le han enseñado y le han enseñado con efectos monetarios, refiriéndose a los sobrecostos; se toma la nota que conservar stocks altos de inventario le generan al restaurante un costo adicional en personal para que controle este inventario, a esto sumándole los gastos prestacionales al que incurriere si está legalmente contratado; el exceso a comprar de más algo que no se tiene por prioritario se le adhiere la eminente posibilidad del mal gasto y el espacio que ocuparía en las instalaciones del restaurante.

Al exceso de no comprar o comprar de menos, se le suma a posibilidad del requerimiento de ese producto en particular y al no estar disponible se ve en la necesidad de adquirirlo con carácter urgente para no perder un cliente por no disponer un plato, y esto a lo que conlleva es a tener que adquirir un producto que cuando no es más costoso es de menor calidad por no tener la prevención de su

necesidad; con lo que se estaría incurriendo en costo no estimados para la elaboración de los platos del restaurante, y algo que no se puede dar el lujo por ningún motivo una empresa dedicada a los alimentos es a perder un cliente por no satisfacer lo que en una primera instancia se le está ofreciendo en el menú, es decir se está incumpliendo la promesa de satisfacción de cliente.

9.2.1.2. Proceso de ventas.

En el restaurante Mi Casita se cuenta con el programa de ventas T.P.V. que contribuye al adecuado ingreso de las ventas diarias. Este programa cuenta con unos módulos que permiten también ejercer control en los aspectos de compras e inventarios, los cuales posteriormente se les dará salida en el módulo de ventas.

9.2.1.2.1. Ventas a crédito.

Objetivo: brindar a los clientes la posibilidad de gozar de los servicios sin necesidad de generar un desembolso de dinero en efectivo de inmediato; demostrarles confianza como mecanismo de estímulo y fidelización, para que siempre tengan como una agradable opción para realizar sus comidas en el Restaurante Mi Casita.

Es de resaltar que los clientes en el mercado del restaurante son pocos, por tal motivo los clientes con los que cuenta el restaurante son limitados y confiables, aunque no por esto se cohibirá la entrada de nuevos clientes; el objetivo primordial del Restaurante es ser más reconocido y contar siempre con unos buenos ingresos por lo tanto se abren las posibilidades de otorgar crédito a personas responsables con capacidad de pago.

Descripción de actividades:

- Atender el cliente y ofrecer los productos y servicios del restaurante; realizar a recepción del pedido.
- Se realiza la Elaboración de la factura para hacerla firmar y tener el registro para su posterior cobro.
- Se manejan los plazos de 15 días para la cancelación de los créditos, que en la mayoría de veces es menor el tiempo que transcurre para recaudar la cartera.

Fortalezas:

- Los clientes son personas confiables y responsables, con mucho tiempo de relación comercial con el restaurante, por lo que o se considera un riesgo del dinero cuando se da en crédito.
- La facturación es inmediata, es decir no se deja sin facturar ninguna venta.
- Está definido el plazo para los créditos.
- Los créditos son aprobados previamente por el propietario-administrador.
- Se realizan promociones de acuerdo al día de la semana, por ejemplo jueves de bandeja paisa, o fechas especiales como el día de la mujer o el día de la madre.

Debilidades

- No se lleva el libro auxiliar de clientes.
- Se realiza una conciliación precaria debido a la utilización de la cuenta para actividades personales.

Soluciones

Realizar el correspondiente manual de funciones para establecer claramente cuál es el debido proceso; y no seguir en el error si no tener todo como debiera ser de acuerdo a las normas de contabilidad generalmente aceptadas.

9.2.1.2.2. Ventas de contado.

Objetivo: es generar al Restaurante ingresos líquidos en efectivo para el sostenimiento y el normal desarrollo de las actividades propias.

Para el logro de las ventas de contado se utilizan como mecanismo la propaganda y publicidad; una pauta en la emisora local de Roldanillo y las redes sociales son apropiadas para masificar la circulación de la información con respecto de las actividades, promociones y descuentos que realiza el Restaurante y atraer más clientes.

Descripción de actividades:

- Se realiza un manejo apropiado de recaudo de ventas de contado,
- Se expide el ticket de venta que arroja el programa de ventas.
- Se reciben los dineros por concepto de la cancelación de los servicios y productos obtenidos del Restaurante. (alimentos y bebidas o alquiler de espacios para reuniones, y refrigerio.)

Fortalezas:

Se aplicarían las mismas fortalezas que en las ventas a crédito, puesto que lo único que tiene variación es en el manejo de la cartera por el crédito.

- La facturación es inmediata, es decir no se deja sin facturar ninguna venta.
- Se ofrecen diversos medios de pagos disponibles (efectivo, tarjetas de crédito y débito).
- Se realizan promociones de acuerdo al día de la semana, por ejemplo jueves de bandeja paisa, o fechas especiales como el día de la mujer o el día de la madre.

Debilidades:

- No se maneja el libro de caja.
- No se maneja el libro diario.
- El dinero obtenido de las ventas se utiliza para surtir nuevamente el inventario, pero en ocasiones se utiliza para uso personal y no se le da el adecuado manejo.

Soluciones:

- Realizar el correspondiente manual de funciones para establecer claramente cuál es el debido proceso; y no seguir en el error si no tener todo como debiera ser de acuerdo a las normas de contabilidad generalmente aceptadas.

9.2.1.3. Proceso de cuentas por cobrar

Se incluye la posibilidad de generar un oportuno control de la cartera junto con su recaudo, así sea muy limitada y de menor movimiento no se puede poner en riesgo los dinero de las ventas de la empresa, así mismo con la implementación de otorgamiento de créditos más se debe estar al tanto de la rotación de los clientes.

Cuadro 10. Actividades de las cuentas por cobrar.

ACTIVIDADES QUE REALIZA UN SISTEMA DE INFORMACIÓN.	
ENTRADAS	ALMACENAMIENTO
Datos generales del cliente: Nombre, dirección y teléfono, tipo de cliente etcétera.	Movimientos del mes (pagos, depuraciones)
Políticas de créditos: límite de crédito plazo de pago, etcétera.	catalogos de clientes
Facturas	facturas
pagos, depuraciones, etcétera	
PROCESO	SALIDAS
Cálculo de antigüedad de saldos.	reporte de pagos
cálculo de intereses moratorios.	Estado de cuentas.
Cálculo de saldo de un cliente.	Pólizas contables.
	Consultas de saldos en pantalla de una terminal.

76

Objetivo.

Es obtener un control sobre los créditos otorgados a los clientes nuevos y con antigüedad; y manejar oportunamente la cartera con su respectivo cobro.

Descripción de actividades:

- Se realiza el recibo de caja cuando un cliente va a cancelar su crédito en el restaurante.
- Mantener al tanto la gerencia para realizar el proceso de cobro de cartera.
- Supervisar los plazos para el cobro de los clientes.
- Descargar los abonos a la respectiva cuenta del cliente.

Fortalezas:

- Baja rotación del personal a cargo del manejo de este proceso de las cuentas por cobrar. Lo que contribuye a la distinción de los clientes y el conocimiento de su comportamiento de pago.
- Los clientes son pocos y se puede ejercer un control más personalizado con ellos.
- La rotación de cartera es buena, porque los clientes en muchas ocasiones cancelan antes de la fecha del plazo máximo.

⁷⁶ <http://fcea.unicauca.edu.co/old/siconceptosbasicos.htm>

- Cuenta con Tecnología actualizada, dado que el software que se utiliza en el área de caja es muy acorde a las necesidades del restaurante, genera informes para realizar el análisis y seguimiento a la gestión de cobranza.

Debilidades:

- No se encuentran manuales físicos de funciones, de políticas y procedimientos que contribuyan al buen desempeño de las cuentas por cobrar.
- Existen pocos clientes a créditos.
- No existen procedimientos para las cuentas incobrables.

Soluciones:

- Realizar los abonos físicos y entregar una copia al cliente.
- Ejecutar inmediatamente los abonos de los clientes.
- En caso de presentarse vencimiento de las facturas, realizar una llamada al cliente recordándole que esta se encuentra en mora.

9.2.1.4. Proceso de cuentas por pagar

Objetivo: realizar los pagos a los proveedores de manera oportuna sin generar costos de mora por no pagar a tiempo, además de que en un momento dado se necesite información de cuanto es el monto de la deuda de la empresa, se entregue información veraz y en tiempo real.

Uno de los rubros que conforman el pasivo circulante. Obligación que la empresa contrae a corto plazo con terceros, en especial con los proveedores.⁷⁷

Descripción de actividades.

- Se efectúa el pago sea en efectivo cuando la compra se realiza en las plazas de mercado y en los supermercados de cadena.
- Realización del respectivo comprobante de egreso cuando se paga los proveedores.
- En caso de realizar abonos o cancelaciones, registrarlo de manera inmediata para conocer el estado del pasivo circulante a tiempo real.

⁷⁷ <http://www.gerencie.com/contabilidad.html>

Fortalezas:

- Se mantiene un excelente estado del crédito con los proveedores.
- Se manejan los pagos en efectivo lo que hace que sea un cliente con preferencia en precio y en calidad de los productos.
- Beneficios en cupo de crédito.
- Cuenta con buena reputación ante sus proveedores.

Debilidades

- No se realiza el comprobante de egreso respectivo en el momento inmediato del pago, si no en el momento que se le entrega la papelería con la información contable a la persona encargada y ella es quien realiza la elaboración de los comprobantes de egresos pero no están firmados.

Soluciones:

- Manejar en línea la actividad de pagos, sea estableciendo como día de pago el mismo en que acude la encargada del área contable, para elaborar el comprobante de egreso hacerlo firmar y realizar los respectivos asientos contables de los pagos a proveedores.

9.2.1.5. Proceso del manejo de bancos

Objetivo.

Controlar los movimientos de la cuenta y definir los procedimientos de cada entrada y salida de los dineros de la cuenta. Discriminar e identificar las entradas a la cuenta; debido a que en ella se consignan dineros de otras unidades de negocios diferentes del restaurante Mi Casita.

Descripción de actividades:

- Revisar y controlar los dineros consignados en la cuenta bancaria.
- Realizar las conciliaciones bancarias cada mes.

Registrar y clasificar los gastos que se deriven la utilización del servicio de la cuenta

Fortalezas:

- Puede recurrir a productos financieros.

Debilidades:

- La cuenta bancaria del propietario se utiliza para la consignación de dineros provenientes de diversas fuentes de ingreso para los diferentes del restaurante, lo que genera una contradicción en cuanto al manejo del dinero diario de caja.
- Se debería mantener una diferenciación de las cuentas debido a que a esta cuenta se depositan los dineros provenientes de las ventas con medio de pago como las tarjetas débito y crédito.
- Como la cuenta maneja dineros de diferentes fuentes de ingresos en ocasiones se desconoce el origen del dinero y dura días sin determinar quién es la persona que realiza la consignación.

Soluciones:

- Proponer mecanismos para controlar la cuenta bancaria y que sea de uso exclusivo de los movimientos propios de la actividad del restaurante.
- En cuanto a las consignaciones que no se identifica quien consiga, aconsejar a los clientes que en el momento en que realicen los pagos reporten este al departamento de contabilidad para elaborar su respectivo recibo de cancelación.
- Realizar conciliaciones de cuentas con los clientes y proveedores.
- Realizar oportunamente las conciliaciones bancarias con una frecuencia semanal.

9.2.1.6. Proceso del manejo de efectivo.

Objetivo. Obtener un control sobre los recaudos diarios que se generan por concepto de ventas. Asignar un cobrador que se responsabilice de estos ingresos y la utilización de estos.

Descripción de actividades:

- Verificar el registro de ventas en la caja.

- Controlar físicamente la existencia de billetes y monedas.
- Practicar arqueos de caja regulares.

Fortalezas:

- La persona encargada de la caja es una persona responsable e integra para otorgarle la confianza del manejo de dinero en efectivo y conoce el programa de ventas que utiliza la empresa.
- El programa de ventas es un aliado para el manejo del dinero en efectivo y para ver y analizar la fluctuación de las ventas.
- La mayoría de los ingresos se generan por ventas en efectivo.
- Existe una base mínima para el funcionamiento de la caja general.

Debilidades:

- El dinero es recaudado por el propietario al cierre del día, este dinero en ocasiones es utilizado para surtir nuevamente el inventario, así como en otras ocasiones se utiliza con fines personales. Por este motivo es la necesidad del manejo del libro de caja donde se estipule los fines del dinero y realizarle un control a la utilización de estos dineros, con el fin de hacerles el debido registro en la contabilidad.

Soluciones:

- Mantener control sobre la actividad que desempeña el cajero.

9.2.1.7. Proceso de la nomina

Objetivos: este proceso abarca todo en cuanto a la realización de las tareas de elaboración de nómina normal y personal ocasional y de horas extras, provisiones, prestación de servicios, aportes a la seguridad social, afiliación y retiro del personal, liquidaciones por terminación de contratos, pago por concepto de salarios y dotación de ropa de labor.

Descripción de actividades:

- Elaborar la liquidación quincenal de la nómina, teniendo en cuenta las respectivas cargas prestacionales de cada empleado.
- Elaborar la liquidación quincenal de los pagos por concepto de prestación de servicios y honorarios.
- Realizar las respectivas provisiones de la carga de salarios, prestaciones sociales y parafiscales cada mes.
- Ejecutar el pago por concepto de los salarios y prestación de servicios y hacer firmar las planillas correspondientes.

Fortalezas:

- Los empleados que están contratados directamente con la empresa, cuentan con todas sus prestaciones de ley.
- La remuneración es buena contando con que no se trabajan las 8 horas establecidas por ley.

Debilidades:

- No existe pago de prestaciones sociales a los empleados por prestación de servicios, ya que se dejó en claro que esto sería una carga prestacional que se no está contemplada y que afectaría el flujo de efectivo y las utilidades del restaurante.
- El pago de la seguridad social se realiza en la cooperativa de trabajo asociado especializada en salud, registrada y aprobada en el Ministerio de Protección y en la Superintendencia de la Economía Solidaria; BROKER, pero las planillas del pago de esta seguridad social no está en los archivos del área contable.
- No existe una planilla que conste el pago de los salarios, solo se firma un recibo provisional.

Soluciones

- Solicitar a la cooperativa Bróker las planillas del pago de seguridad social para archivarlos respectivamente y tener la evidencia del pago.
- Elaborar una planilla de pago con todo lo referente a los parámetros establecidos por la ley.

9.2.2. Procedimientos y Flujogramas

Compras

El ciclo de compras comienza dentro de la empresa con una adquisición de material al notarse que ha llegado a su punto de reposición. La requisición de sirve como autorización para la preparación de la orden de compra, de la cual se hacen varias según las necesidades administrativas del proceso y control requeridos.⁷⁸

⁷⁸ DELGADILLO RODRIGUEZ, Diego Israel. El sistema de información contable. Santiago de Cali, Colombia. Artes gráficas del Valle Editores- Impresores Ltda. Coedición Universidad del Valle, facultad de Ciencias de la Administración. Pág. 97-98

Actividades básicas:

1. Se identifica la necesidad de compra.
2. Realizar la solicitud de compra. Solicitud del material o requerimiento ejecutado por alguna área de la empresa.
3. Hacer las cotizaciones a los respectivos proveedores
4. Aprobación de la compra, envío de la orden de compra al proveedor. Realizar la orden de pedido autorizada por el gerente.
5. Establecer la forma de pago de la mercancía, si es a crédito o de contado.
6. Recibir los productos (materia prima y/o diversos materiales y útiles).
7. Revisar el contenido de la compra, artículos y mercancía, con la respectiva factura.
8. Clasificar el procedimiento dependiendo de la compra, ya sea artículos de la cocina o Materiales de las otras áreas del restaurante.
9. Revisar el cumplimiento de requisitos de los documentos soportes (Factura) para efectos fiscales.
10. Contabilizar oportunamente y por el sistema de causación la factura de compra con su respectiva retención en la fuente cuando haya lugar a ella.
11. Recepción y custodia de los documentos para entregar a la auxiliar contable para que después sea archivada de forma correcta la factura.

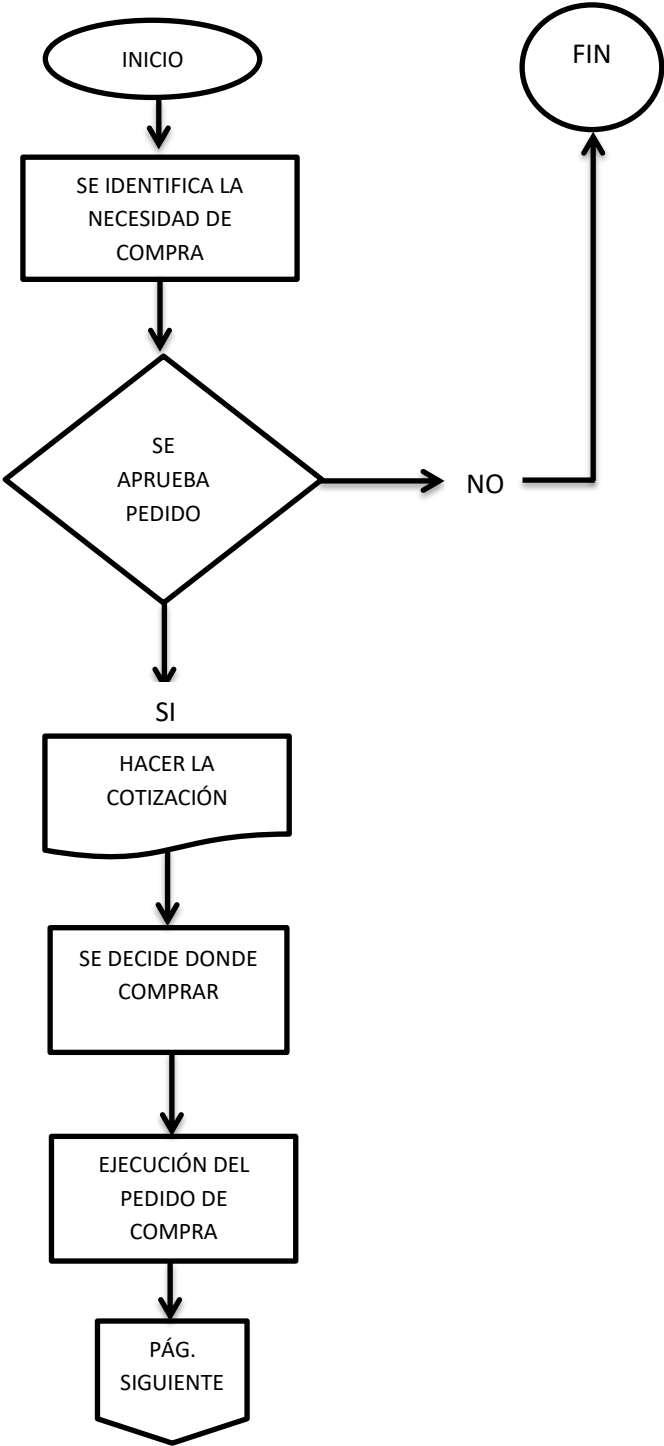
Formatos y documentos utilizados:

- Requisición.
- Orden de compra
- Factura de proveedor
- Notas débito y notas créditos

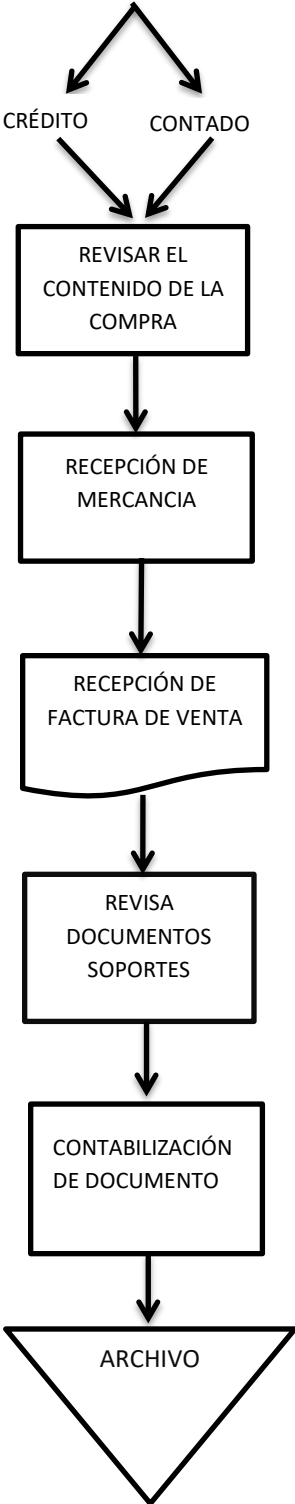
Reporte generado:

- Reporte de compras (mensual, anual, o lapso requerido)
- Reporte de costo de venta.

FLUJOGRAMA 1. Compras



Flujograma 1 (Continuación)



FUENTE: AUTORA.

Ventas a crédito

La venta a crédito es el tipo de operación en el que el pago se realiza en el marco del mediano o largo plazo, luego de la adquisición del bien o servicio. Se le llama venta a crédito a la que tiene el propósito de distribuir el pago del bien o servicio adquirido en un determinado plazo pautado de antemano entre el comprador y el vendedor, de manera que el primero pueda amortizarlo, por ejemplo, en varios meses.⁷⁹

Actividades básicas:

1. Atención al cliente.
2. Recepción del pedido efectuado por el cliente
3. Aceptación del pedido y preparación de la orden de venta
4. Aprobación de las condiciones de crédito, en este caso de crédito.
5. Preparación de los alimentos
6. Entrega del pedido realizado por el cliente.
7. Generar factura.
8. Contabilizar la factura de venta; registrando el cargo al cliente.
9. Registrar la venta en la caja. (a crédito).
10. Entrega al cliente la respectiva factura y se solicita que firme el soporte del restaurante.
11. Archivar la factura o su equivalente.

Formatos y documentos Utilizados.

- Pedido de venta
- Factura de venta
- Recibo de caja
- Remisiones
- Notas créditos

Reportes generados:

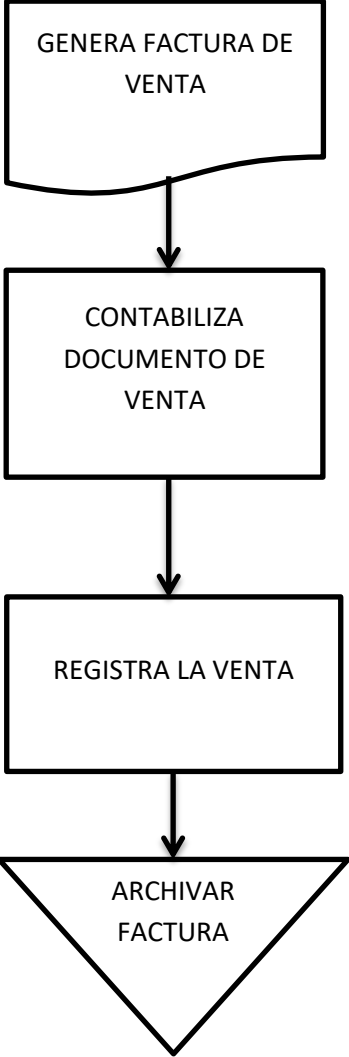
- Informe de Cuentas por cobrar (relación de cartera).

⁷⁹ BEMBIBRE Victoria Título: Venta a crédito. Sitio: Definición ABC. Fecha: 01/03/2009. Disponible en internet en: www.definicionabc.com/economia/venta-a-credito.php

FLUJOGRAMA 2. Ventas a crédito.



Flujograma 2 (Continuación)



FUENTE: AUTORA.

Ventas de contado

Que es prácticamente en el 80% de las ventas que genera el restaurante, la mayoría de las ventas se realiza de contado.

Actividades básicas:

1. Atención al cliente.
2. Recepción del pedido efectuado por el cliente
3. Aceptación del pedido y preparación de la orden de venta
4. Aprobación de las condiciones de crédito, en este caso de contado.
5. Preparación de los alimentos
6. Entrega del pedido realizado por el cliente.
7. Generar factura.
8. Contabilizar la factura de venta.
9. Registrar la venta en la caja.
10. Se determina el medio de pago, (dinero en efectivo, tarjeta de crédito)
11. Recauda el dinero de la venta al cliente y se entrega la respectiva factura.
12. Archivar la factura o su equivalente.

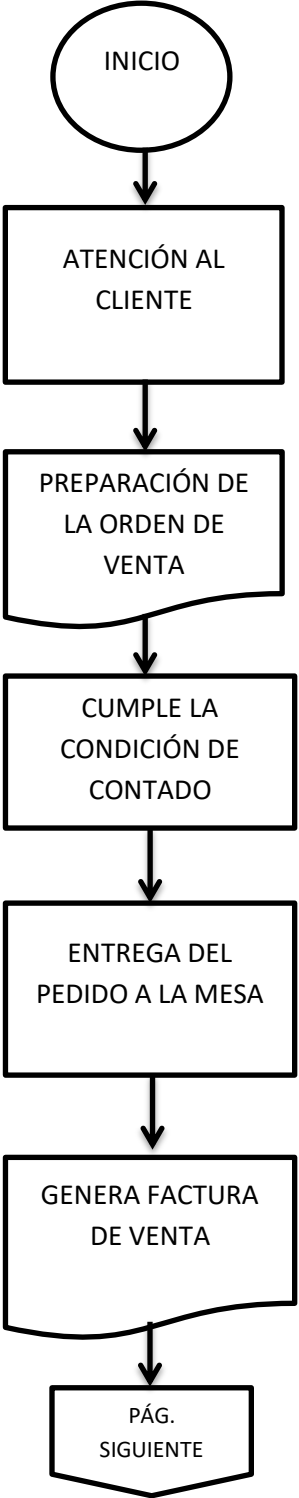
Formatos y documentos Utilizados.

- Pedido de venta
- Factura de venta
- Recibo de caja
- Remisiones
- Notas créditos

Reportes generados:

- Informe de Cuentas por cobrar (relación de cartera).

FLUGROGRAMA 3. Ventas de contado.



Flujograma 3 (Continuación)



FUENTE: AUTORA.

Cuentas por cobrar

Comprende el valor de las deudas a cargo de terceros y a favor del ente económico, incluidas las comerciales y no comerciales.

En este grupo también se incluye el valor de la provisión pertinente, de naturaleza crédito, constituida para cubrir las contingencias de pérdida la cual debe ser justificada, cuantificable y confiable.⁸⁰

Actividades básicas:

1. Inspeccionar las cuentas por cobrar semanalmente.
2. Clasificar la cartera por fecha de vencimiento.
3. Realizar los respectivos cobros teniendo en cuenta su vencimiento (8-15-30 días) mediante llamadas telefónicas, correos electrónicos, cuentas de cobro o visita personal.
4. Realizar los recibos de caja procedentes de la gestión del cobro de cartera
5. Contabilizar el castigo de la cartera.
6. Afectación cuentas de Orden.

Formatos y documentos Utilizados.

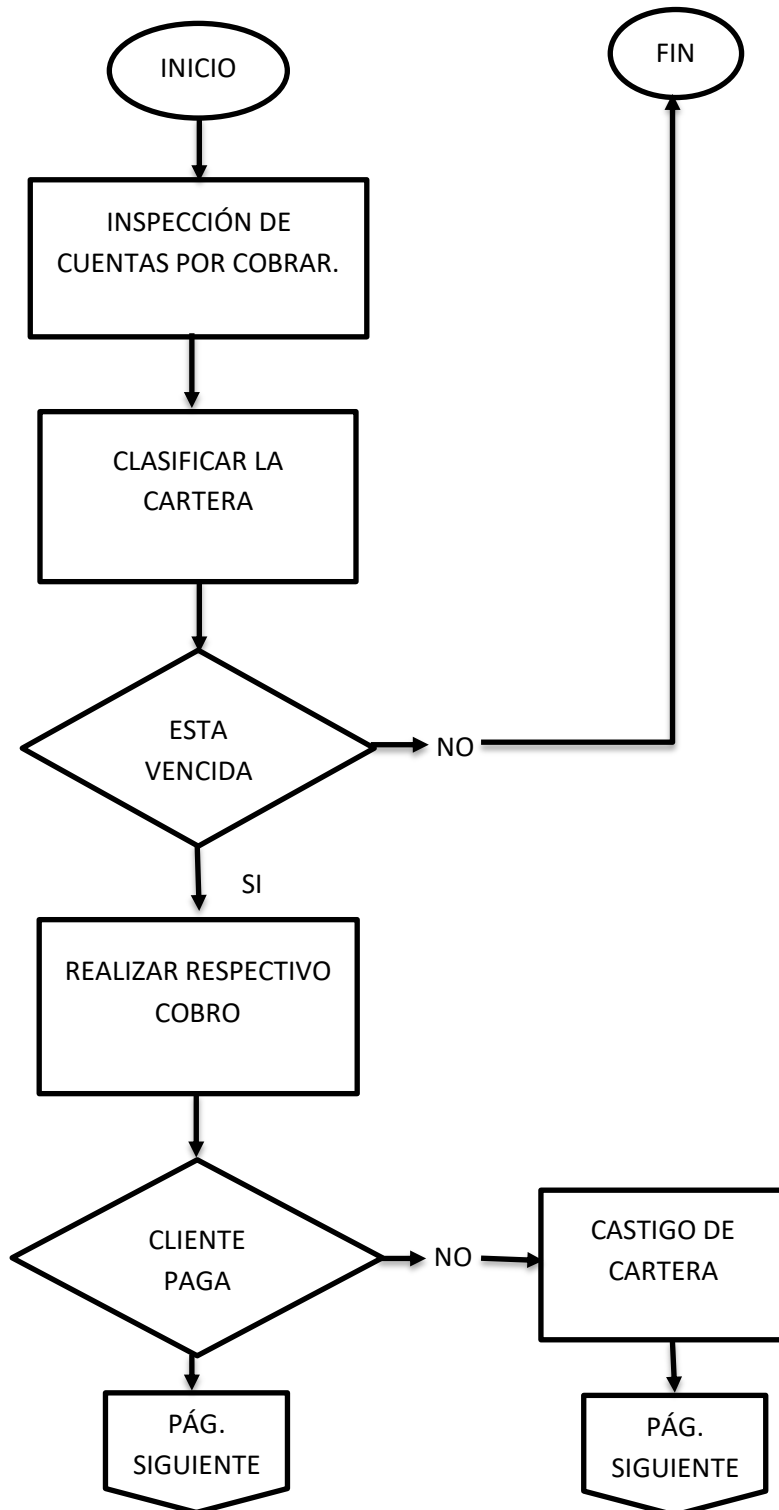
- Pedido de venta
- Factura de venta
- Recibo de caja
- Remisiones
- Notas créditos

Reportes generados:

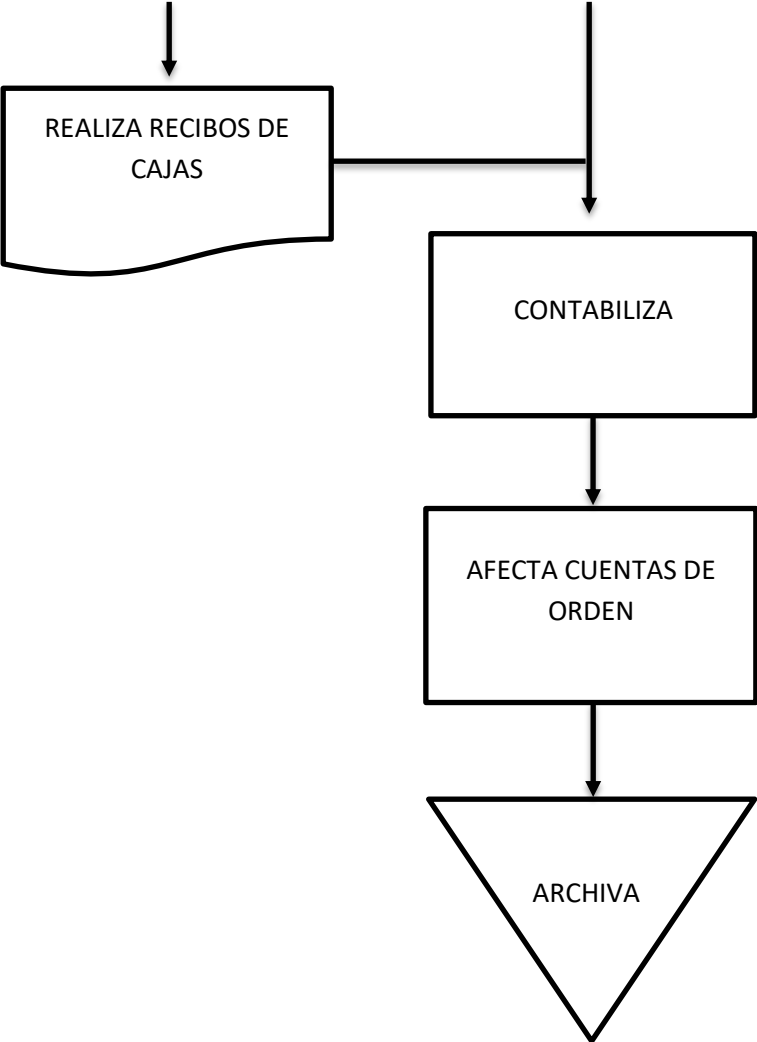
- Informe de Cuentas por cobrar (relación de cartera).

⁸⁰ <http://puc.com.co/13>

FLUJOGRAMA 4. Cuentas por cobrar.



Flujograma 4 (Continuación)



FUENTE: AUTORA.

Cuentas por pagar.

Las Cuentas por Pagar surgen por operaciones de compra de bienes materiales (Inventarios), servicios recibidos, gastos incurridos y adquisición de activos fijos o contratación de inversiones en proceso.⁸¹

Actividades básicas:

1. Recepcionar documento soporte (factura).
2. Aprobación, objeto y cuantía de la operación.
3. Verificar cumplimiento de requisitos documentos soporte y condiciones de pago.
4. Realizar el registro contable por el sistema de causación reconociendo los respectivos impuestos a descontar.
5. Conocer y recordar las fechas de vencimiento, de pagos parciales o totales de las facturas a los proveedores.
6. Proceso de archivo.

Formatos y documentos Utilizados.

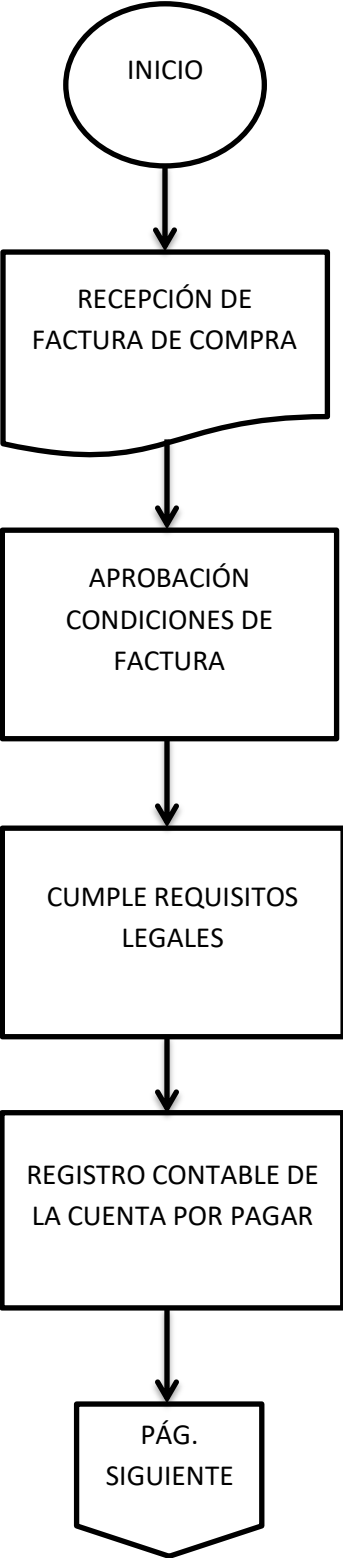
- Órdenes de compra
- Entradas de Almacén
- Facturas a proveedor
- Comprobantes de Causación
- Comprobantes de Egreso

Reportes generados:

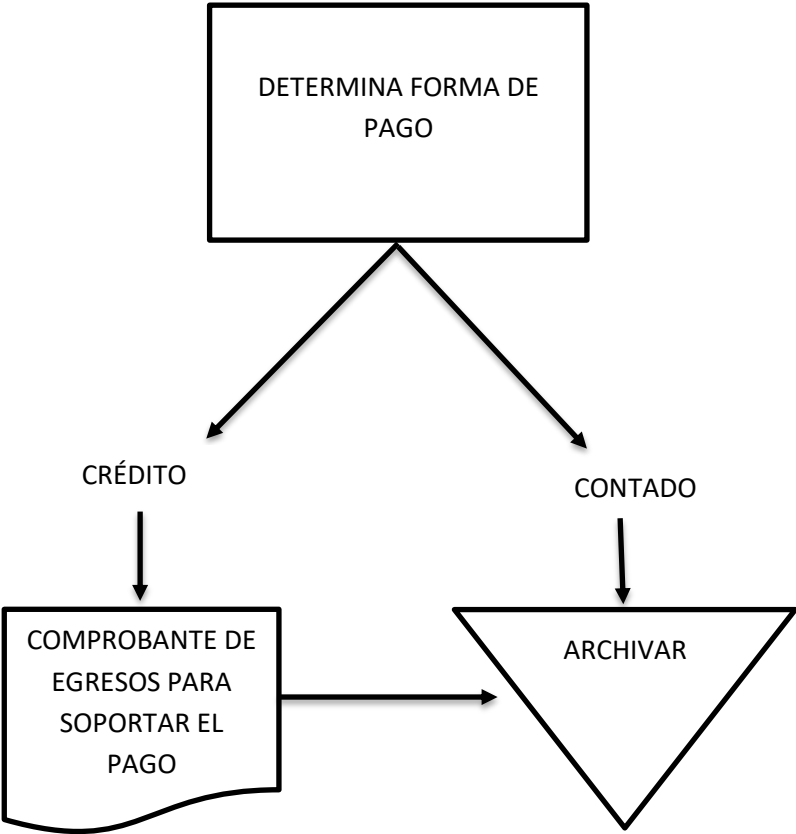
- Informe de cuentas por pagar

⁸¹ www.zonaeconomica.com/analisis-financiero/cuentas-pagar- Cuentas por Pagar (Zonaeconomica.com - José Pedro González González - Julio Del 2008)

FLUJOGRAMA 5. Cuentas por pagar.



Flujograma 5 (Continuación)



FUENTE: AUTORA.

Bancos

Actividades básicas:

1. Realizar control constante y preciso de las cuentas bancarias.
2. Elaborar, realizar y registrar todas las consignaciones en el libro auxiliar de bancos.
3. Girar los cheques de acuerdo al programa de pagos, asegurándose de que tengan todos los requisitos exigidos.
4. Diligenciar los respectivos comprobantes de egreso para el momento de pagar los proveedores.
5. Manejar los datos bancarios con el fin de tener al día cualquier información sobre saldos, movimientos de cuentas y conciliaciones bancarias
6. Llamar diariamente a los bancos para solicitar saldos con el propósito de mantener la información actualizada.
7. Realizar mensualmente las conciliaciones bancarias.
8. Archivar los documentos en orden consecutivo y cronológico para mantener un orden de los mismos.⁸²

Formatos y documentos Utilizados

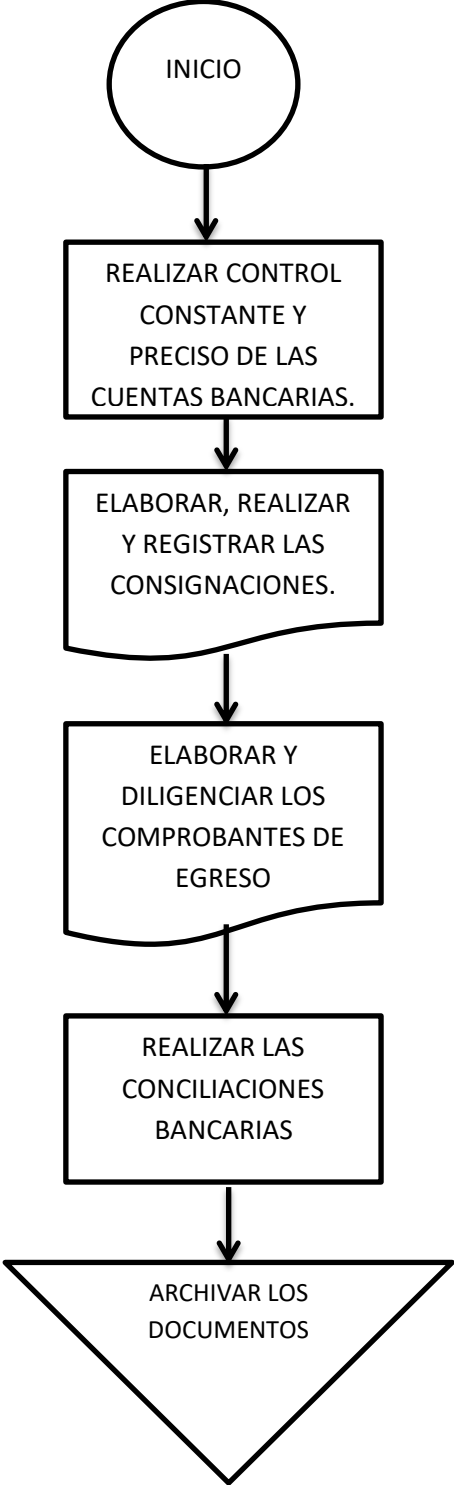
- Extractos bancarios
- Notas bancarios
- Consignaciones
- Comprobantes de egreso.

Reportes generados:

- Saldos de la cuenta bancaria.
- Estado de la cuenta bancaria.

⁸² ALVIZ OSORIO; Carmen Andrea; MONTENEGRO BUENDIA, Karol Vanessa, Diseño e implementación de un sistema de información contable para la comercializadora de frutas Libardo salinas Tabares en la unión valle, Titulo de Contador Público, Zarzal Valle, Universidad del Valle, 2011

FLUJOGRAMA 6. Bancos.



FUENTE: AUTORA.

Efectivo

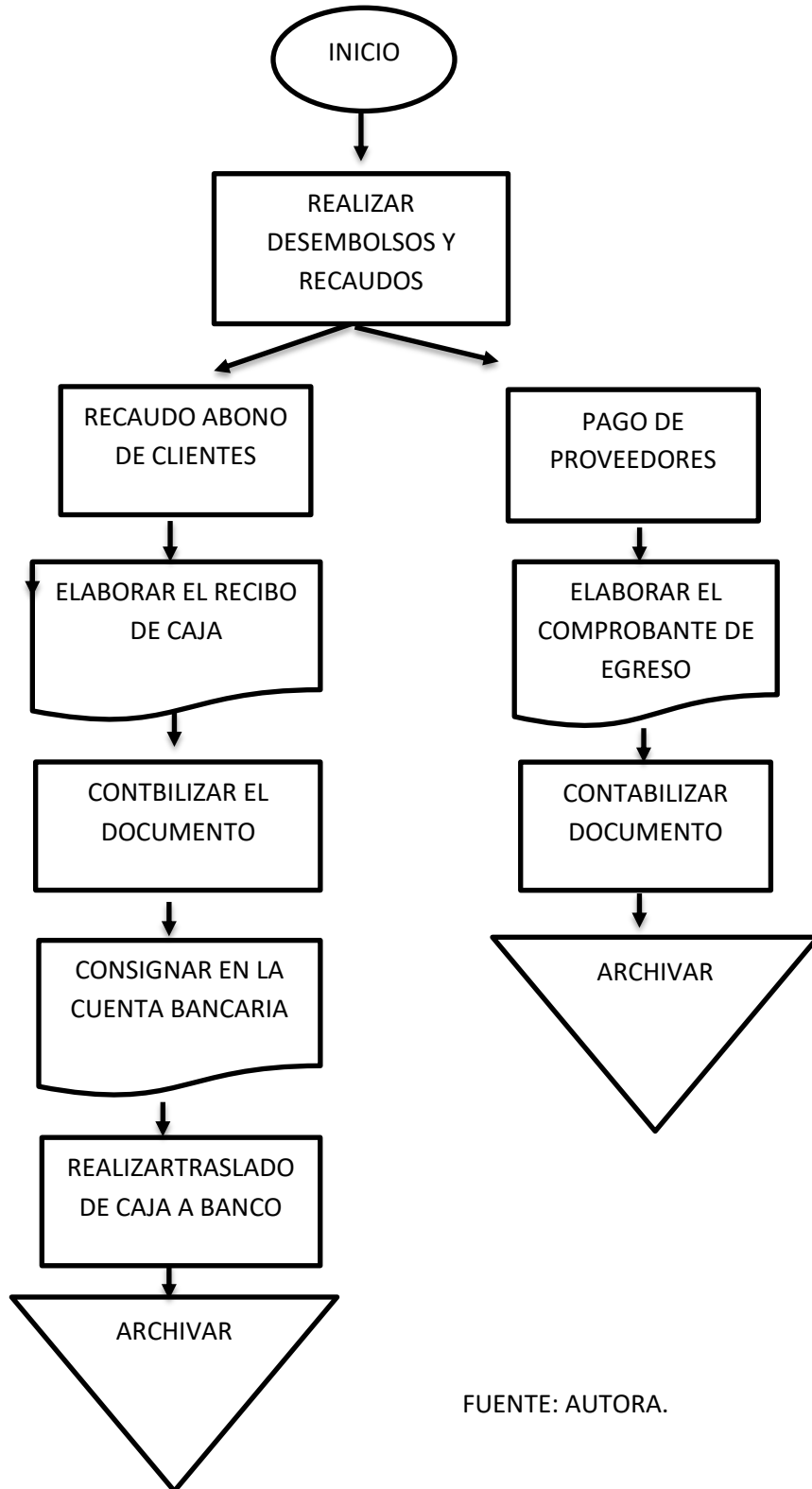
Actividades básicas:

1. Recaudar dineros por venta de contado y generar pagos de las compras de contado.
2. Recaudar abono de clientes y desembolsar pagos a proveedores.
3. Elaborar el recibo de caja, teniendo en cuenta que se conserve el consecutivo del mismo.
4. Elaborar el comprobante de egreso, teniendo en cuenta que se conserve el consecutivo del mismo.
5. Registrar en el libro auxiliar de clientes y proveedores los abonos parciales o totales.
6. Recepción de los documentos que respaldan las compras y compromisos de tesorería y cuentas a pagar.
7. Inspección y examen de los documentos que respaldan y autorizan el pago.
8. Realizar la programación de desembolsos y un estado de flujo de caja proyectando los dineros de caja.
9. Elaboración de los comprobantes de pago
10. Contabilizar los egresos en efectivo y realizar los traslados de caja a bancos.
11. Proceso de archivo.

Formatos y documentos Utilizados

- Formato de reembolso de caja menor.
- Soportes de caja menor (facturas, recibos de caja, cuentas de cobro y documentos equivalentes)

FLUJOGRAMA 7. Efectivo.



FUENTE: AUTORA.

Nómina

Actividades básicas:

1. Colaborar en la selección y el suministro del recurso humano idóneo que requiera la empresa
2. Realizar los cálculos y control de tiempos de trabajo. Efectuar y supervisar las liquidaciones correspondientes al tiempo de servicio prestado por los empleados en el momento de retirarse.
3. Cálculo de valor de salarios devengados y descuentos.
4. Preparación de la planilla de nómina.
5. Preparación y emisión de los comprobantes de desembolso.
6. Pago de salarios y prestación de servicios
7. Registro de la nómina y la prestación de los servicios, y control posterior.
8. Distribución de los costos y gastos.
9. Realizar los trámites necesarios en relación con las afiliaciones a parafiscales, retiros y novedades.
10. Apoyar la elaboración de los contratos de trabajo.
11. Llevar un control permanente de la información que corresponda a cada una de las carpetas de hojas de vida del personal que labora en la empresa.
12. Contabilizar oportunamente y por el sistema de causación y diligenciar todos los documentos que sean necesarios en el área de nómina y archivarlos correctamente.⁸³

Formatos y documentos Utilizados

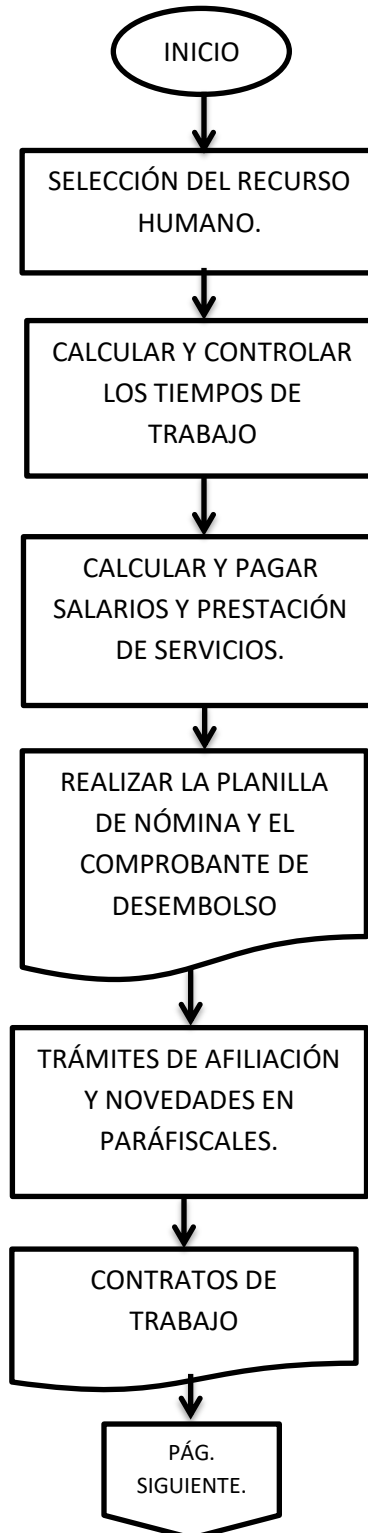
- Planillas de nómina
- Planillas de provisiones
- Planillas de pago de aportes
- Formato de horas extras

Reporte generado:

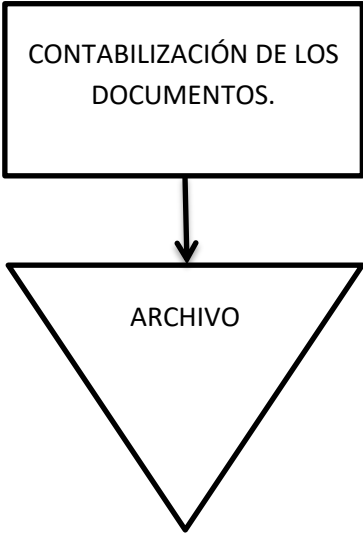
ALVIZ OSORIO; Carmen Andrea; MONTENEGRO BUENDIA, Karol Vanessa, Diseño e implementación de un sistema de información contable para la comercializadora de frutas Libardo salinas Tabares en la unión valle, Título de Contador Público, Zarzal Valle, Universidad del Valle, 2011.

- Obligaciones laborales

FLUJOGRAMA 8. Nómina.



Flujograma 8 (Continuación)



FUENTE: AUTORA.

9.2.3. Comprobantes y soportes de contabilidad.

La información obtenida en la página de la contaduría general de la nación nos ofrece una noción acerca de los comprobantes y soportes de contabilidad de la siguiente manera:

La totalidad de las operaciones realizadas por las empresas deberá estar respaldada en documentos idóneos, de manera que la información registrada sea susceptible de verificación y comprobación exhaustiva o aleatoria; por lo cual, no podrán registrarse contablemente los hechos económicos que no se encuentren debidamente soportados.

Son documentos soporte, las relaciones, escritos, contratos, escrituras, matrículas inmobiliarias, facturas de compra, facturas de venta, títulos valores, comprobantes de pago o egresos, comprobantes de caja o ingreso, extractos bancarios y conciliaciones bancarias, entre otros, los cuales respaldan las diferentes operaciones que realiza la entidad contable.

En cada caso, el documento soporte idóneo deberá cumplir los requisitos que señalen las disposiciones legales que le apliquen, así como las políticas y demás criterios definidos por la entidad contable.

De conformidad con el desarrollo de la gestión contable por procesos y los manuales de procedimientos implementados en las entidades, se deberá hacer un análisis y evaluación de los diferentes tipos de documentos que sirven de soporte a las operaciones llevadas a cabo, así como de la forma y eficiencia de su circulación entre las dependencias, y entre la entidad y los usuarios externos, con el propósito de tomar las medidas que sean necesarias para garantizar un eficiente flujo de documentos.

De igual forma, se deberán implementar los controles necesarios para garantizar la recepción oportuna de los documentos que se generan en otras entidades, los cuales son fundamentales para la ejecución del proceso contable.⁸⁴

9.2.4. Descripción y procedimiento contable.

⁸⁴ Documento de la página oficial de la contaduría general de la nación. Disponible en internet en: <http://www.contaduria.gov.co/wps/wcm/connect/eca61e88-746d-408a-9c00-0b099f6e21e8/PROCEDIMIENTO+PARA+LA+IMPLEMENTACI%C3%93N+Y+EVALUACI%C3%93N+DEL+CONTR+OL+INTERNO+CONTABLE.pdf?MOD=AJPERES>

Todos los asientos contables, para su justificación, deben tener un soporte con los siguientes datos:

- . Nombre o Razón Social de la empresa que lo emite.
- . Nombre, Número y Fecha del comprobante.
- . Descripción del contenido del documento.
- . Firmas de los responsables de elaborar, revisar, aprobar y contabilizar los comprobantes.

9.2.5. Documentos soportes.

Son los documentos que respaldan las transacciones realizadas por la empresa y sirven de plena prueba ante las entidades de vigilancia, socios y terceros.

En el Decreto 2649 de 1993. Art. 123. son explícitos al puntualizar que:

Teniendo en cuenta los requisitos legales que sean aplicables según el tipo de acto de que se trate, los hechos económicos deben documentarse mediante soporte de orígenes internos o externos, debidamente fechados y autorizados por quienes intervengan en ellos o los elaboran.

Los soportes deben adherirse a los comprobantes de contabilidad respectivos o, dejando constancia en estos de tal circunstancia, conservarse archivados en orden cronológico y de tal manera que sea posible su verificación.

Los soportes pueden conservarse en el idioma en el cual se hayan otorgado, así como ser utilizados para registrar las operaciones en los libros auxiliares o de detalle.

Preparación de soportes: Se debe realizar el ordenamiento, clasificación y codificación de los soportes contables, de cuyo contenido se va a trasladar la información al computador, haciendo un resumen de operaciones similares. Todos los soportes contables deben identificarse con un código que puede ser alfanumérico (letras y números) o numérico (números).

9.2.5.1. Recibo de caja. El recibo de caja es un soporte de contabilidad en el cual constan los ingresos en efectivo recaudados por la empresa. El original se entrega al cliente y las copias se archivan una para el archivo consecutivo y otra para anexar al comprobante diario de contabilidad. El recibo de caja se contabiliza con debito a

la cuenta caja y el crédito de acuerdo con su contenido o concepto del pago recibido. Generalmente es un soporte de los abonos parciales totales de los clientes de una empresa por concepto diferente de ventas al contado ya que para ellas el soporte es la factura de venta. Cuando se reciben abonos de clientes por medio de la consignación directa en bancos se debe expedir recibo de caja como soporte de los recibidos y se registra un débito a la cuenta de Bancos y se acredita la cuenta de clientes. (universidad libre de Colombia, 2009)

9.2.5.2. Recibo de consignación bancaria. Es un comprobante que elaboran los bancos y suministran a sus cuentahabientes para que lo diligencien al consignar. El original queda en el banco, y una copia con el sello del cajero receptor o el timbre de la máquina registradora, sirve de soporte para la contabilidad de la empresa que consigna. Cuando se realizan consignaciones bancarias se debe debitar la cuenta de bancos y acreditar la cuenta de caja. (universidad libre de Colombia, 2009)

9.2.5.3. Facturas. La factura comercial es un soporte contable que contiene además de los datos generales de los soportes de contabilidad, la descripción de los artículos vendidos, los fletes e impuestos que causen y las condiciones de pago.

Factura de venta. Desde el punto de vista del vendedor, se denomina factura de venta. Generalmente, el original se entrega al cliente y se elaboran dos copias, una para el archivo consecutivo y otra para anexar al comprobante diario de contabilidad. (universidad libre de Colombia, 2009)

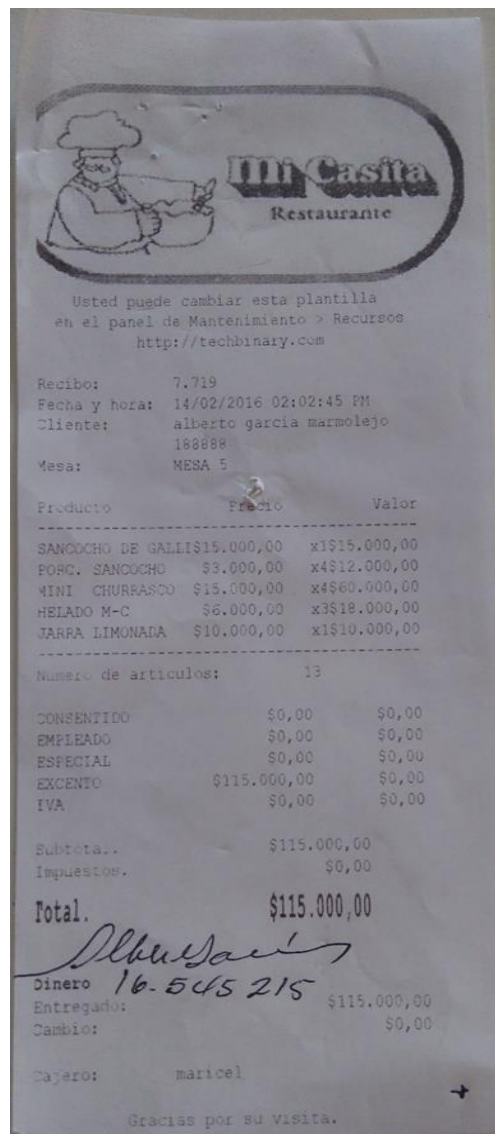
Aspectos legales: La factura se debe expedir con los siguientes requisitos (art. 617 E.T.):

- Estar denominada expresamente factura de venta, preimpreso.
- Numeración en orden consecutivo, preimpreso.
- Apellidos y nombre o razón social y NIT del vendedor o de quien preste el servicio, preimpreso. Apellidos y nombre o razón social del adquiriente de los bienes o servicios.
- Fecha de expedición.
- Descripción específica o genérica de los artículos vendidos o servicios prestados.
- Valor total de la operación.

- El nombre o razón social y NIT del impresor de la factura, pre impreso.

Factura de compra. Es un soporte contable que contiene además de los datos generales de los soportes de contabilidad, la descripción de los artículos comprados, los fletes e impuestos que se causen y las condiciones de pago. (Ver anexo B) (universidad libre de Colombia, 2009)

Fotografía 3. Factura de venta a crédito.

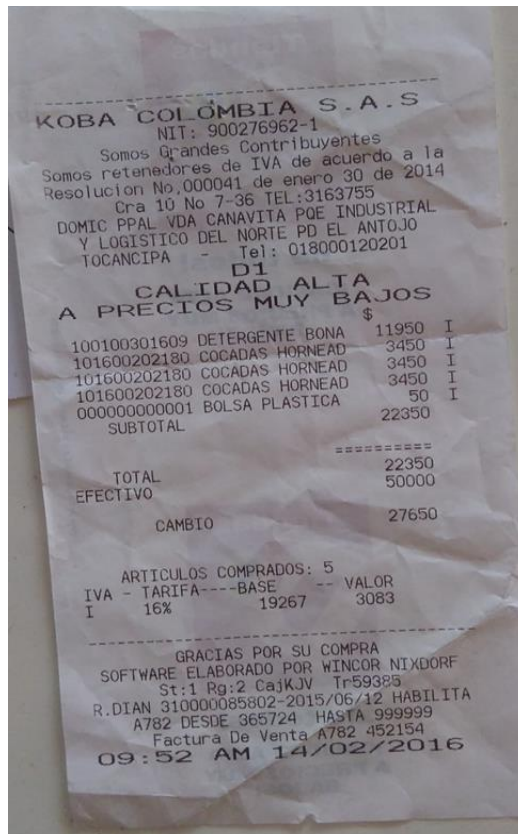


85

⁸⁵ Fotografía realizada por la autora.

FUENTE: RENGIFO PEÑA, Zulay Kizelly. En: Restaurante Mi casita, Roldanillo Valle. A los papeles y documentos de trabajo del Restaurante Mi Casita. [Fotografía realizada: 25 de marzo del 2016.]

Fotografía 4. Factura de compra.



FUENTE: RENGIFO PEÑA, Zulay Kizelly. En: Restaurante Mi casita, Roldanillo Valle. A los papeles y documentos de trabajo del Restaurante Mi Casita. [Fotografía realizada: 25 de marzo del 2016.]

Desde el punto de vista del comprador, se denomina factura de compra.

Generalmente, el original se entrega al comprador.

9.2.5.4. Comprobante de egreso. Llamado también orden de pago o comprobante de pago, es un soporte de contabilidad que respalda el pago de una determinada

cantidad de dinero por medio de un cheque. En el restaurante mi casita realizan en el papel del recibo de caja menor lo correspondiente a un comprobante de egreso.

Generalmente, en la empresa se elabora por duplicado, el original para anexar el comprobante de diario de contabilidad y la copia para el archivo consecutivo.

Algunos negocios entregan una copia al beneficiario del pago.

Para mayor control, el comprobante de pago queda copia del cheque, ya que el titulo valor se entrega al beneficiario.

Al contabilizar este documento se acredita la cuenta de bancos y debita la cuenta que corresponda según el concepto de pago.

En el restaurante emplean los documentos de recibo de caja menor como el documento soporte de las salidas de dinero o pagos a proveedores y terceros.

Fotografía 5. Documento soporte del departamento de contabilidad N° 1.

RECIBO DE CAJA MENOR	
No.	111
CUIDAD Y FECHA.	02-14/2016
PAGADO A.	Campa Varona \$ 10.500
POR CONCEPTO DE.	Platano Verde \$3000 Agradate \$500 Hanna por \$2500
VALOR (EN LETRAS).	Diez mil pesos Mdo
CÓDIGO.	FIRMA Y SELLO DEL BENEFICIARIO
APROBADO	Marsa R
	C.E. / N.E.

FUENTE: RENGIFO PEÑA, Zulay Kizelly. En: Restaurante Mi casita, Roldanillo Valle. A los papeles y documentos de trabajo del Restaurante Mi Casita. [Fotografía realizada: 25 de marzo del 2016.]

Fotografía 6. Documento soporte del departamento de contabilidad N° 2.

RECIBO DE CAJA MENOR	
No. 112	
CIUDAD Y FECHA:	02-14-2016
PAGADO A:	Mansel Franco \$ 6000
POR CONCEPTO DE:	TEX sabado
VALOR (EN LETRAS):	
CÓDIGO:	FIRMA Y SELLO DEL BENEFICIARIO
APROBADO	Mansel P C.C. / NIT.

SOLUFORMAS 112902

FUENTE: RENGIFO PEÑA, Zulay Kizelly. En: Restaurante Mi casita, Roldanillo Valle. A los papeles y documentos de trabajo del Restaurante Mi Casita. [Fotografía realizada: 25 de marzo del 2016.]

Fotografía 7. Documento soporte del departamento de contabilidad N° 3.

RECIBO DE CAJA MENOR	
No. 113	
CIUDAD Y FECHA:	02-14-2016
PAGADO A:	Galena \$ 8000
POR CONCEPTO DE:	plátano 5300 Agreca 500
VALOR (EN LETRAS):	Ocho mil pesos ml de
CÓDIGO:	FIRMA Y SELLO DEL BENEFICIARIO
APROBADO	Mansel P C.C. / NIT.

SOLUFORMAS 112902

FUENTE: RENGIFO PEÑA, Zulay Kizelly. En: Restaurante Mi casita, Roldanillo Valle. A los papeles y documentos de trabajo del Restaurante Mi Casita. [Fotografía realizada: 25 de marzo del 2016.]

Fotografía 8. Documento soporte del departamento de contabilidad N° 4.

RECIBO DE CAJA MENOR	
No. 114	
CIUDAD Y FECHA:	02 - 11 - 2016
PAGADO A:	Personera nverg \$ 2500
POR CONCEPTO DE:	Herramientas para (vaca libro)
VALOR (EN LETRAS):	dos mil quinientos pesos M/cte
CÓDIGO:	FIRMA Y SELLO DEL BENEFICIARIO
APROBADO	C.C. / NIT.

SOLIFORMAS FE2002

FUENTE: RENGIFO PEÑA, Zulay Kizelly. En: Restaurante Mi casita, Roldanillo Valle. A los papeles y documentos de trabajo del Restaurante Mi Casita. [Fotografía realizada: 25 de marzo del 2016.]

Fotografía 9. Documento soporte del departamento de contabilidad N° 5.

RECIBO DE CAJA MENOR	
No. 115	
CIUDAD Y FECHA:	02 - 11 - 2016
PAGADO A:	Bernardo Vargas \$ 100.000
POR CONCEPTO DE:	personal
VALOR (EN LETRAS):	Cien mil pesos M/cte
CÓDIGO:	FIRMA Y SELLO DEL BENEFICIARIO
APROBADO	C.C. / NIT.

SOLIFORMAS FE2002

FUENTE: RENGIFO PEÑA, Zulay Kizelly. En: Restaurante Mi casita, Roldanillo Valle. A los papeles y documentos de trabajo del Restaurante Mi Casita. [Fotografía realizada: 25 de marzo del 2016.]

9.2.5.5. Cheque. Es un título valor por medio del cual una persona llamada girador (quien posee una cuenta corriente bancaria) ordena a un banco llamado girado, que pague una determinada suma de dinero a la orden de un tercero llamado beneficiario.

Los pagos realizados en efectivo se contabilizan con crédito a la cuenta Caja y el débito es de acuerdo con su contenido o concepto del pago que se está efectuando.

9.2.5.6. Comprobantes de Notas de Contabilidad. Son los comprobantes que sirven de respaldo para las operaciones que no tienen un documento soporte para realizar las respectivas transacciones y registro contables.

Nota Débito. Es un comprobante que utiliza la empresa para cargar en la cuenta de sus clientes, un mayor valor por concepto de omisión o de error en la liquidación de facturas y los intereses causados por financiación o por mora en el pago de sus obligaciones.

Como ocurre con la mayoría de los soportes que elabora la empresa, se prepara el original y las dos copias; original para el cliente, una copia para el archivo consecutivo y otra copia para registrar y anexar el comprobante diario de contabilidad. (Universidad Libre de Colombia, 2009)

Nota Crédito. Cuando la empresa concede descuentos y rebajas que no están liquidados en la factura, o cuando los clientes hacen devoluciones totales o parciales de las mercancías, para su contabilización se utiliza un soporte que se denomina nota crédito. (Universidad Libre de Colombia, 2009)

Fotografía 10. Documento soporte del departamento de contabilidad N° 6.

COMPROBANTE DE CONTABILIDAD.

FECHA 15/02/2016 COMPROBANTE No. 01029

RESTAURANTE MI CASITA

NIT. 16545847-9

COD.CONTABLE	DESCRIPCION	TERCERO	DEBITOS	CREDITOS
110505	efectivo feb.		272,000.00	0.00
11100501	pago tarjeta feb. 15		75,000.00	0.00
41401507	ventas feb. 15		0.00	347,000.00
SUMAS IGUALES			347,000.00	347,000.00

ELABORADO POR: _____ REVISADO POR: _____

FUENTE: RENGIFO PEÑA, Zulay Kizelly. En: Restaurante Mi casita, Roldanillo Valle. A los papeles y documentos de trabajo del Restaurante Mi Casita. [Fotografía realizada: 25 de marzo del 2016.]

Fotografía 11. Documento soporte del departamento de contabilidad N° 7.

COMPROBANTE DE CONTABILIDAD.

FECHA 15/02/2016 COMPROBANTE No. 01032

RESTAURANTE MI CASITA

NIT. 16545847-9

COD.CONTABLE	DESCRIPCION	TERCERO	DEBITOS	CREDITOS
110505	excedente feb. 15		0.00	85,627.00
110509	excedente feb. 15		85,627.00	0.00
SUMAS IGUALES			85,627.00	85,627.00

ELABORADO POR: _____ REVISADO POR: _____

FUENTE: RENGIFO PEÑA, Zulay Kizelly. En: Restaurante Mi casita, Roldanillo Valle. A los papeles y documentos de trabajo del Restaurante Mi Casita. [Fotografía realizada: 25 de marzo del 2016.]

Fotografía 12. Documento soporte del departamento de contabilidad N° 8.

COMPROBANTE DE CONTABILIDAD.				
FECHA 15/02/2016			COMPROBANTE No.	01033
RESTAURANTE MI CASITA				
NIT. 16545847-9				
COD. CONTABLE	DESCRIPCION	TERCERO	DEBITOS	CREDITOS
110505	pago error122.000 y	1113789432	51,750.00	0.00
136595	pago error122.000 y	1113789432	0.00	51,750.00
SUMAS IGUALES			51,750.00	51,750.00
ELABORADO POR: _____		REVISADO POR: _____		

FUENTE: RENGIFO PEÑA, Zulay Kizelly. En: Restaurante Mi casita, Roldanillo Valle. A los papeles y documentos de trabajo del Restaurante Mi Casita. [Fotografía realizada: 25 de marzo del 2016.]

Este comprobante se prepara en original y dos copias; original para el cliente, una copia para el archivo consecutivo y otra copia para registrar y anexar el comprobante diario de contabilidad.

9.2.5.7. Comprobante diario de contabilidad. El comprobante de contabilidad es un documento que debe elaborarse previamente al registro de cualquier operación y en el cual se indicará el número, fecha, origen, descripción y cuantía de la operación, así como las cuentas afectadas con el asiento. A cada comprobante se le anexará los documentos que lo justifiquen. (Universidad Libre de Colombia, 2009)

El comerciante conservará archivados y ordenados los comprobantes de los asientos de sus libros de contabilidad, de manera que en cualquier momento se facilite verificar su exactitud.

En este documento se asientan en forma ordenada y resumida las transacciones que diariamente se realizan en una empresa. No se requiere efectuar boletines diarios, si el volumen de las operaciones no lo justifican; se puede hacer por periodos mayores: semana, década, quincena o máximo cada mes.

Procedimiento contable:

Clasificación, análisis y codificación de los soportes.

Preparación del comprobante diario de contabilidad, teniendo en cuenta los siguientes pasos:

Escribir el código de la cuenta principal, en orden consecutivo; y en el detalle, el nombre de la cuenta.

Escribir el código de la subcuenta y el nombre en el detalle, renglón seguido la razón del asiento con el nombre y el número de soporte que respalda la transacción. El valor correspondiente al movimiento débito se escribe al frente de la subcuenta en la columna de parciales.

Terminado el registro débito con todas las subcuentas de cada cuenta principal, se continúa con el movimiento crédito.

Al final de cada cuenta principal, se suman los débitos y los créditos de la columna de parciales; y los valores se registran al frente, en la columna de totales.

Al terminar de registrar los valores en parciales y totales, se cierra el comprobante diario de contabilidad sumando los débitos y créditos de la columna de totales, cuyos valores deben presentar sumas iguales.

Traslado a libros mayores.

Las columnas débito y crédito de parciales se trasladan a los libros auxiliares.

Las columnas débito y crédito de totales se trasladan al libro diario columnario.

9.2.6. Principales libros de contabilidad

Para llevar los libros de contabilidad, de acuerdo con los ordenamientos y disposiciones del Código de Comercio, donde expresan que:

“Todos comerciante conformará su contabilidad, libros, registros contables, inventarios y estados financieros en general, a las disposiciones de este código y demás normas sobre la materia. Dichas normas podrán autorizar el uso de sistemas que, como la microfilmación, facilite la guarda de su archivo y correspondencia.” (Art. 48 C de Co). “Los libros de comercio y la contabilidad deberán llevarse en el domicilio del comerciante, de acuerdo con la ley y las normas de contabilidad, en idioma castellano, al igual que los comprobantes” (Art. 13, Decreto 1798 y Decreto 2649 de 1993).

Clases de Libros: “para los efectos legales, cuando se haga referencia a los libros de comercio, se entenderá por tales los que determine la ley como obligatorios y los auxiliares para el completo entendimiento de aquellos” (Art. 49 C. de Co).

Libros obligatorios: El Libro Diario, Libro Mayor y Balance y Libros Auxiliares.

Libro Diario: Es un libro principal denominado generalmente Diario Columnario, en el que se registran en orden cronológico cada comprobante de diario elaborado por la empresa durante un mes, este libro puede ser de 12 o más columnas, según el número de cuentas que maneje la empresa. Con el fin de obtener el movimiento mensual de cada cuenta, al finalizar mes se totalizan los registros débito y crédito, información necesaria que se traslada al libro Mayor en la columna de movimiento mensual.

Libro mayor y balances. Es un libro principal que deben llevar los comerciantes para registrar el movimiento mensual de las cuentas en forma sintética; la información se toma del Libro Diario Columnario y se detalla analíticamente en los libros auxiliares.

Libros Auxiliares. Son los libros de contabilidad en los que se registran en forma analítica y detallada, los valores e información registrada en los libros principales.

Cada empresa determina el número de auxiliares que necesitan de acuerdo con su tamaño y con el catálogo de cuentas que maneje. Esto permite dividir el trabajo contable entre varias personas.

9.3. OBJETIVO ESPECÍFICO 3

ELABORAR EL BALANCE GENERAL Y EL ESTADO DE RESULTADOS PARA EL RESTAURANTE “MI CASITA”.

Elaboración de estados financieros (balance general, estado de resultados) del Restaurante Mi Casita a 31 de diciembre de 2017. De acuerdo con lo establecido en el marco normativo de información financiera para las microempresas según el decreto 2706 del 2012.

Es una base de causación simplificada, que está estrechamente vinculada con transacciones en efectivo, y que utiliza el costo histórico como base de medición. Esta norma se aplica a entidades que no tengan más de 10 trabajadores, activos totales, excluida la vivienda, inferiores a 500 SMMLV, e ingresos inferiores a 6.000 SMMLV, y también a las PN o entidades formalizadas o en proceso, que cumplan los requisitos del Art. 499 del ET.⁸⁶

INFORMACIÓN GENERAL.

Para la preparación de los estados financieros se tienen en cuenta las características y obligaciones tributarias de la empresa, que para el caso del Restaurante Mi Casita según el RUT, son las siguientes: es persona natural, no es agente de retención, no responsable de IVA, pertenece al régimen simplificado de impuesto al consumo, y que la información se prepara bajo las normas nacionales vigentes es decir el decreto 2650 de 1993.

SALDOS INICIALES 2016 PROYECTADOS CON BASE EN EL CRECIMIENTO DEL PIB SECTOR DE COMERCIO AL POR MAYOR Y AL POR MENOR, REPARACIÓN DE AUTOMOTORES Y MOTOCICLETAS, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO, ALOJAMIENTO Y SERVICIO DE COMIDAS.⁸⁷

Considerando que la empresa posee información con cierre a 31 de diciembre de 2014 se toman estos saldos como saldos iniciales de 2015; y con estos datos suministrados por el restaurante se procede a realizarse las proyecciones; no se puede acceder directamente a la información dado que no existe en el momento de

⁸⁶ PRIMER SEMINARIO INTERNACIONAL CONTABLE Universidad Tecnológica del Chocó “Diego Luis Córdoba UTCH” Las NIF en Colombia NIF para Microempresas. Fecha de publicación 5 de abril del 2017. Disponible en internet en: http://www.ctcp.gov.co/_files/documents/1491492716-9754.pdf

⁸⁷ Página oficial del banco de la república de Colombia. Título: PIB a precios corrientes grandes ramas de actividad económica, variaciones % anuales. Disponible en internet en: <http://www.banrep.gov.co/es/pib>

la actualización de los datos financieros una persona encargada de la parte contable del restaurante, en agosto dl 2018 no contaban con contador, ni auxiliar contable; por tal motivo se toma la medida de hacer las proyecciones con la información obtenida en el lapso del 2014-2015 y con previa autorización del propietario.

Cuadro 11. Saldos iniciales del año 2015 y proyectado del 2016 Restaurante Mí Casita.

SALDOS INICIALES 2015

COD_CTA	CUENTA	SALDO ACTUAL	SALDO ACTUAL PROYECTADO 2016
1	ACTIVO	325.511.121	331.695.832
11	DISPONIBLE	8.675.487	8.840.321
1105	CAJA	4.612.878	4.700.523
110505	Caja principal	26.570	27.075
110509	CAJA B.V.O.	4.586.308	4.673.448
1110	BANCOS	4.062.609	4.139.799
111005	MONEDA NACIONAL	4.062.609	4.139.799
13	DEUDORES	8.696.031	8.861.256
1305	CLIENTES	436.450	444.743
130505	SalDOS de clientes	436.450	444.743
1310	CUENTAS CORRIENTES COMERCIALES	7.999.573	8.151.565
131015	CUENTAS POR COBRAR A SOCIOS	7.999.573	8.151.565
1355	ANTICIPOS	208.008	211.960
135515	Retencion en la fuente	208.008	211.960
1365	CUENTAS POR COBRAR A TRABAJADOR	52.000	52.988
14	INVENTARIOS	400.000	407.600
1435	MERCANCIA NO FAB. POR LA EMPRE	400.000	407.600
15	PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO	307.393.225	313.233.696
1504	TERRENOS	100.000.000	101.900.000
1516	CONSTRUCCIONES Y EDIFICACIONES	200.000.000	203.800.000
1520	MAQUINARIA Y EQUIPO	1.138.300	1.159.928
1524	EQUIPO DE OFICINA	400.000	407.600
1528	EQUIPO DE COMPUTACIÓN Y COMUNI	5.854.925	5.966.169
17	DIFERIDOS	146.378	149.159
1710	CARGOS DIFERIDOS	146.378	149.159
171048	Aseo	146.378	149.159
18	OTROS ACTIVOS	200.000	203.800
1805	OBRAS DE ARTE	200.000	203.800
2	PASIVO	4.759.398	4.849.827
21	OBLIGACIONES FINANCIERAS	1.020.325	1.039.711
2105	BANCOS NACIONALES	1.020.325	1.039.711
210510	Pagares	1.020.325	1.039.711
22	PROVEEDORES	2.132.712	2.173.234
2205	NACIONALES	2.132.712	2.173.234
23	CUENTAS POR PAGAR	99.247	101.133
2335	COSTOS Y GASTOS POR PAGAR	45.000	45.855
233595	Otros	45.000	45.855

Cuadro 11. Saldos iniciales (Continuación) del año 2016 Restaurante Mí Casita.

2355	DEUDAS CON ACCIONISTAS Y SOCIO	2.699	2.750
235510	Socios	2.699	2.750
2370	RETENCIÓN Y APORTES DE NOMINA	25.774	26.264
2380	ACREDEDORES VARIOS	25.774	26.264
238030	Fondos de cesantías y pensione	25.774	26.264
25	OBLIGACIONES LABORALES	1.507.114	1.535.749
2505	salarios por pagar	592.802	604.065
2510	Cesantías	549.150	559.584
2515	Intereses sobre cesantías	96.658	98.495
2525	Vacaciones	161.111	164.172
2520	Prima de servicios	107.393	109.433
3	PATRIMONIO	320.751.723	326.846.006
31	CAPITAL SOCIAL	320.751.723	326.846.006
3105	CAPITAL SOCIAL	300.363.513	306.070.420
310505	Capital autorizado	300.363.513	306.070.420
36	RESULTADO DEL EJERCICIO	20.388.210	20.775.586
3605	UTILIDAD DEL EJERCICIO	20.388.210	20.775.586
360505	Utilidad del ejercicio	20.388.210	20.775.586

TRANSACCIONES REALIZADAS EN EL 2017.

Se realiza la contabilización del siguiente movimiento financiero del restaurante durante el año 2017.

- Se realizaron ventas por \$ 125.000.000 de las cuales 35.000.000 fueron pagadas con tarjeta débito o crédito, 79.000.000 se recibieron en efectivo y 11.000.000 quedaron en cuentas por cobrar.
- Se recibieron pagos de clientes por 1.155.000
- Se realizaron compras de inventario por 60.000.000 de los cuales 58.000.000 se llevaron como costos de ventas. 10.425.900 fueron a crédito.
- En la empresa para el 2017, hay 2 empleados de planta a quienes se les paga un salario mínimo legal vigente.(644.350)
- Se provisiones y cancelan las respectivas prestaciones sociales y seguridad social.

- Se cancela en efectivo 11.432.000 a los proveedores.
- Se cancelaron en efectivo los siguientes gastos: dotación a trabajadores \$570.000, honorarios \$ 1.600.000, seguros \$1.256.000, acueductos \$ 500.700, energía 2.157.800, gas \$366.000, registro mercantil \$ 125.800, mantenimiento instalación \$554.000, aseo 2.096.620, papelería \$ 471.000, combustible \$ 1.494,000, industria y comercio \$ 1.468.000, gastos bancarios \$ 1.198.000.
- Se cancela en efectivo personal externo por \$ 4.500.000
- Se cancela a Bancolombia el valor del pagare por \$ 1.020.325
- Se realizan retiros bancarios por \$ 38.000.000 para realizar pagos en efectivo.
- Se contabilizan las respectivas depreciaciones a la propiedad planta y equipo.

RESTAURANTE MI CASITA

BALANCES GENERALES CONSOLIDADOS COMPARATIVOS A 31 DE DICIEMBRE

ACTIVOS	2.016	2.017	VARIACIÓN	VAR%
CUENTA ACTIVO CORRIENTE				
11 DISPONIBLE	9.132.052	20.604.072	11.472.020	126%
1105 CAJA	4.855.640	10.248.188	5.392.548	111%
1110 BANCOS	4.276.412	10.355.884	6.079.472	142%
111005 MONEDA NACIONAL	4.276.412	10.355.884	6.079.472	142%
13 DEUDORES	9.153.677	19.120.030	9.966.353	109%
1305 CLIENTES	459.419	10.602.519	10.143.100	2208%
1310 CUENTAS CORRIENTES COMERCIALES	8.420.567	8.249.384	(171.183)	-2%
1355 ANTICIPOS	218.955	214.504	(4.451)	-2%
1365 CUENTAS POR COBRAR A TRABAJADO	54.737	53.624	(1.113)	-2%
14 INVENTARIOS	421.051	2.474.947	2.053.896	488%
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	18.706.780	42.199.050	51.010.116	273%
15 PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO				
1504 TERRENOS	105.262.700	103.122.800	(2.139.900)	-2%
1516 CONSTRUCCIONES Y EDIFICACIONES	210.525.400	206.245.600	(4.279.800)	-2%
1520 MAQUINARIA Y EQUIPO	1.198.205	1.173.847	(24.358)	-2%
1524 EQUIPO DE OFICINA	421.051	412.491	(8.560)	-2%
1528 EQUIPO DE COMPUTACIÓN Y COMUNI	6.163.052	6.037.763	(125.290)	-2%
DEPRECIACIONES	-	23.418.451	(23.418.451)	101%
TOTAL PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO N	323.570.408	293.574.050	(29.996.358)	-9%
OTROS ACTIVOS				
17 DIFERIDOS	154.081	150.949	(3.132)	-2%
1710 CARGOS DIFERIDOS	154.081	150.949	(3.132)	-2%
18 OTROS ACTIVOS	210.525	206.246	(4.280)	-2%
1805 OBRAS DE ARTE	210.525	206.246	(4.280)	-2%
TOTAL OTROS ACTIVOS	364.607	357.195	(14.824)	-4%
TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES	323.935.015	293.931.245	(30.003.770)	-9,26%
TOTAL ACTIVOS	342.641.795	336.130.294	(6.511.500)	-1,90%
CUENTAS DE ORDEN DEUDORAS				

PASIVOS	2.016	2.017	VARIACIÓN	VAR%
PASIVOS CORRIENTES				
22 PROVEEDORES	2.244.950	1.161.794	(1.083.156)	-48%
2205 NACIONALES	2.244.950	1.161.794	(1.083.156)	-48%
23 CUENTAS POR PAGAR	104.470	49.189	(55.282)	-53%
2335 COSTOS Y GASTOS POR PAGAR	47.368	46.405	(963)	-2%
2355 DEUDAS CON ACCIONISTAS Y SOCIO	2.841	2.783	(58)	-2%
235510 Socios	2.841	2.783	(58)	-2%
2370 RETENCIÓN Y APORTES DE NOMINA	27.130	505.291	478.160	1762%
25 OBLIGACIONES LABORALES	1.586.429	2.817.296	1.230.867	78%
2505 salarios por pagar	623.999	664.472	40.472	6%
2510 Cesantías	578.050	1.328.944	750.893	130%
2515 Intereses sobre cesantías	101.745	159.473	57.728	57%
2525 Vacaciones	169.590	664.472	494.882	292%
2520 Prima de servicios	113.045	-	(113.045)	-100%
TOTAL PASIVO CORRIENTE	3.935.849	4.533.570	597.720	15%
PASIVO NO CORRIENTE				
21 OBLIGACIONES FINANCIERAS	1.074.022	-	(1.074.022)	-100%
2105 BANCOS NACIONALES	1.074.022	-	(1.074.022)	-100%
TOTAL PASIVO NO CORRIENTE	1.074.022	-	(1.074.022)	-100%
TOTAL PASIVO	5.009.871	4.533.570	(476.301)	-10%
PATRIMONIO				
31 CAPITAL SOCIAL	316.170.744	309.743.265	(6.427.479)	-2%
3105 CAPITAL SOCIAL	316.170.744	309.743.265	(6.427.479)	-2%
310505 Capital autorizado	316.170.744	309.743.265	(6.427.479)	-2%
36 RESULTADO DEL EJERCICIO	21.461.180	828.567	(20.632.613)	-96%
3605 UTILIDAD DEL EJERCICIO	21.461.180	828.567	(20.632.613)	-96%
360505 Utilidad del ejercicio	21.461.180	828.567	(20.632.613)	-96%
37 Resultado de ejercicios anteriores	-	21.024.893	21.024.893	100%
3705 utilidades acumuladas	-	21.024.893	21.024.893	100%
TOTAL PATRIMONIO	337.631.924	331.596.725	(39.130.490)	-12%
PASIVO + PATRIMONIO	342.641.795	336.130.295	(39.606.791)	-12%
CTAS DE ORDEN ACREEDORAS X CONTI	1.331.827.831	1.331.827.831	-	0%

FUENTE: Información tomada de los movimientos Contables correspondiente al

periodo de enero-Diciembre del año 2015 del Restaurante Mi Casita y posteriormente proyectadas.

Para realizar el balance general del año 2015 se utilizó toda la información contenida en el software contable Easy Contab correspondiente a la actividad que desarrolla el restaurante; para realizar el balance general del año 2014 se utilizaron todos los papeles de trabajo del año 2014 como facturas de venta, facturas de compra, egresos de caja y recibos de caja entre otros documentos que fueron de utilidad como los que soportan los gastos. Se inició haciendo la debida clasificación y registro en manual en Excel para ir generando un histórico de todas las cuentas todo esto con la ayuda de la Auxiliar del Restaurante Mi Casita Eliana Vacca, que debido a su conocimiento del manejo contable del restaurante se facilitó la transformación de los datos contables del año 2014; y se procedió a realizarse la proyección con base en los datos obtenidos y en la información recolectada de los años anteriores.

Los activos que se manejaron durante el 2017 tuvieron visiblemente un tratamiento diferente que con respecto del año inmediatamente anterior; el dinero de la caja y los bancos aumentaron significativamente, al igual que la cifra de clientes que de acuerdo al manejo de captación de clientes nuevos y utilización de los antiguos se reflejó positivamente en el balance general.

Los activos no corrientes están estables durante estos dos periodos, a excepción de la cifra de la depreciación que se implementó durante el año 2017 cuando se inició la utilización del software contable.

Se adoptaron medidas diferentes para los proveedores que maneja el Restaurante disminuyendo la utilización de los cupos en los diversos lugares en los que se tenía créditos vigentes. En cuanto a las obligaciones financieros el Restaurante canceló en su totalidad un crédito que se tenía quedando al año 2017 con los pasivos no corrientes en cero.

En la cuenta del patrimonio si tenemos unas cifras más significativas que pueden tener algo que ver con el adecuado manejo del software de la empresa y la dedicación de una persona a registrar adecuadamente todas las partidas para ofrecer información fidedigna; esto que nos refleja las utilidades del año 2016 con valor de \$ 21.461.180 se redujeron en una forma realmente preocupante respecto del 2017 que fue de tan solo \$ 828.567; al igual que se implementó el cálculo de la

depreciación que afecta directamente la Utilidad y es en si la principal causa de la disminución evidente.

RESTAURANTE MI CASITA

BALANCES GENERALES CONSOLIDADOS COMPARATIVOS A 31 DE DICIEMBRE

ACTIVOS	2.016	2.017	VARIACIÓN	VAR%
CUENTA ACTIVO CORRIENTE				
11 DISPONIBLE	9.132.052	20.604.072	11.472.020	126%
13 DEUDORES	9.153.677	19.120.030	9.966.353	109%
14 INVENTARIOS	421.051	2.474.947	2.053.896	488%
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	18.706.780	42.199.050	23.492.270	126%
15 PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO				
TOTAL PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO NETO	323.570.408	293.574.050	(29.996.358)	-9%
OTROS ACTIVOS				
17 DIFERIDOS	154.081	150.949	(3.132)	-2%
18 OTROS ACTIVOS	210.525	206.246	(4.280)	-2%
TOTAL OTROS ACTIVOS	364.607	357.195	(14.824)	-4%
TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES	323.935.015	293.931.245	(30.003.770)	-9,26%
TOTAL ACTIVOS	342.641.795	336.130.294	(6.511.500)	-1,90%
CUENTAS DE ORDEN DEUDORAS				
PASIVOS				
PASIVOS CORRIENTES				
22 PROVEEDORES	2.244.950	1.161.794	(1.083.156)	-48%
23 CUENTAS POR PAGAR	104.470	49.189	(55.282)	-53%
25 OBLIGACIONES LABORALES	1.586.429	2.817.296	1.230.867	78%
TOTAL PASIVO CORRIENTE	3.935.849	4.533.570	597.720	15%
PASIVO NO CORRIENTE				
21 OBLIGACIONES FINANCIERAS	1.074.022	-	(1.074.022)	-100%
TOTAL PASIVO NO CORRIENTE	1.074.022	-	(1.074.022)	-100%
TOTAL PASIVO	5.009.871	4.533.570	(476.301)	-10%
PATRIMONIO				
31 CAPITAL SOCIAL	316.170.744	309.743.265	(6.427.479)	-2%
36 RESULTADO DEL EJERCICIO	21.461.180	828.567	(20.632.613)	-96%
37 Resultado de ejercicios anteriores	-	21.024.893	21.024.893	100%
TOTAL PATRIMONIO	337.631.924	331.596.725	(39.130.490)	-12%
PASIVO + PATRIMONIO	342.641.795	336.130.295	(39.606.791)	-12%
CTAS DE ORDEN ACREEDORAS X CONTRA	1.331.827.831	1.331.827.831	-	0%

FUENTE: Información tomada de los movimientos Contables correspondiente al periodo de enero-Diciembre del año 2017 del Restaurante Mi Casita.

En el análisis horizontal, podemos observar que:

➤ En el activo:

La variación más significativa en el activo está representada en el disponible, hay un aumento en el año 2017 con relación al año 2016 del 126% (\$11.472.020=), en términos de razón significa que por cada peso del año anterior, en el último año hay en esa cuenta \$2,73=, esto pudo haber sido originado por que hubo una aumento significativo en el manejo de los bancos.

En Inventarios del año 2016 al 2017, se muestra un aumento del (\$2.053.896=), lo que en términos de razón indica que por cada peso del año anterior en el último año hay en esa cuenta \$5,0=. El valor en el inventario es comprensible en su aumento por lo que se manejó un stock para evitar pérdidas por ventas no concluidas; pero el aumento sustancial se dio a la implementación de una nueva política en los inventarios de cocina más específicamente en las carnes y licores.

➤ En el pasivo:

Para el año 2017 en relación con el 2016, las deudas con proveedores disminuyeron en un 46% (\$1.083.156=), y también disminuyeron las obligaciones bancarias en un 100% (\$0=) debido a que se canceló el excedente de un crédito en su totalidad.

En general los pasivos han disminuido notablemente en un 10%, lo que significa que por cada peso del año anterior, en el último año hay en esa cuenta \$ 0,10=

En el patrimonio:

En el 2017 con relación al 2016, el patrimonio disminuyó muy levemente en un 0.2% (828.567=), debido al resultado del ejercicio y de los ejercicios anteriores.

RESTAURANTE MI CASITA

ESTADO DE RESULTADOS DICIEMBRE DEL 2017

DESCRIPCION	2.016	2.017	%	VARIACIÓN	VAR%
INGRESO OPERACIONAL					
VENTAS DEL RESTAURANTE	141.417.837	128.903.500		(12.514.337)	-9%
TOTAL INGRESOS DE OPERACIÓN	141.417.837	128.903.500		(12.514.337)	-8,8%
TOTAL INGRESOS	141.417.837	128.903.500	100%	(12.514.337)	-8,8%
COSTO DE VENTA					
ACUEDUCTO	106.841.641	89.255.814		(17.585.826)	-20%
ALCANTARILLADO					
BIENES COMERCIALIZADOS					
TOTAL COSTO DE VENTA	106.841.641	89.255.814	69%	(17.585.826)	83,5%
GASTOS DE ADMINISTRACION					
GASTOS DE HONORARIOS	1.263.152	1.649.965		386.812	31%
GASTO DE MANTENIMIENTO	1.008.417	1.602.528		594.112	59%
GASTO DE SEGURO	1.282.437	1.295.222		12.786	1%
GASTOS LEGALES	110.526	129.728		19.203	17%
IMPUESTOS	1.461.046	1.513.843		52.796	4%
SERVICIOS	3.144.197	3.470.598		326.401	10%
DEPRECIACIONES	0	23.418.451		23.418.451	100%
DIVERSOS	3.690.510	4.503.373		812.862	22%
TOTAL GASTO ADMINISTRATIVO	11.960.285	37.583.708	29%	25.623.423	214%
OTROS GASTOS					
INTERESES	1.154.732	1.235.411		80.679	7%
TOTAL OTROS GASTOS	1.154.732	1.235.411	1%	66.030	6%
TOTAL GASTOS ADMIN Y OTROS GTC	13.115.017	38.819.119	30%	25.704.102	196%
TOTAL GASTOSADMON Y CTO	13.115.017	126.839.522	98%	113.724.505	867%
UTILIDAD OPERATIVA	22.615.912	2.063.978	2%	(20.551.934)	-91%
TOTAL COSTOS Y GASTOS	119.956.657	128.074.933	99%	8.118.276	7%
EXCEDENTES DEL EJERCICIO (UAI)	21.461.180	828.567	1%	(20.632.613)	-96%
IMPUESTO DE RENTA	-	-		-	0%
EXCEDENTES POR DISTRIBUIR- UTIL	21.461.180	828.567	1%	(20.632.613)	-96%

FUENTE: Información tomada de los movimientos Contables correspondiente al periodo de enero-Diciembre del año 2017 del Restaurante Mi Casita.

Las ventas del año 2017 tuvieron una disminución frente a lo reportado durante el año 2016 este porcentaje se encuentra sobre el 9%, confirmando lo que se esperaba según la superintendencia de sociedades, quienes en su informe anual del crecimiento de los sectores dieron a conocer que el sector de comercio dentro del cual se encuentran los restaurantes tendría un crecimiento de apenas el 1.2% siendo uno de los que menos crecimiento reportaría.

Dentro de los gastos de administración se aprecia un aumento significativo en los gastos por honorarios y mantenimiento en un 31% y 59% respectivamente; en este análisis no se tiene en cuenta lo correspondiente a la depreciación que repercute directamente en el aumento desmedido en los gastos. Dentro de la evaluación general de este estado de resultados la utilidad operativa se redujo hasta en un 91% y la utilidad neta en un 96%; este comportamiento obedece a la implementación de una contabilidad ingresada a un sistema para obtener la información puntual y verdadera.

NOTAS A LOS ESTADOS FINANCIEROS

ACTIVO

NOTA N° 1 EFECTIVO Y EQUIVALENTES DE EFECTIVO.

Los saldos que se presentan en el balance general correspondiente al disponible, se compone de las cuentas de caja y bancos con los respectivos valores al cierre de cada año. Se presentan cambios representativos de más del 100% un año con respecto del año siguiente.

	DICIEMBRE 2016	DICIEMBRE 2017
DISPONIBLE		
CAJA	4.855.640	10.248.188
BANCOS	4.276.412	10.355.884
TOTAL	9.132.052	20.604.072

NOTA N° 2 DEUDORES

Las ventas que se realizan en el restaurante Mi Casita se hacen en condiciones de crédito normales a 30 60 o 90 días. Se registran de igual manera los pagos que realizan los clientes y en caso de que después de analizar los informes periódicos de los deudores en los cuales se evidencie que no van a ser recuperables, se

procederá a reconocer inmediatamente en resultados una pérdida por deterioro del valor.

	DICIEMBRE 2016	DICIEMBRE 2017
DEUDORES		
CLIENTES	459.419	10.602.519
CUENTAS CORRIENTES COMERCIALES	8.420.567	8.249.384
ANTICIPOS	218.955	214.504
CUENTAS POR COBRAR A TRABAJADO	54.737	53.624
TOTAL	9.153.677	19.120.030

NOTA N° 3 INVENTARIOS

El valor en el inventario se aumenta notablemente debido a que se manejó un stock para evitar pérdidas por ventas no concluidas; pero el aumento sustancial se dio a la implementación de una nueva política en los inventarios de cocina más específicamente en las carnes y licores.

	DICIEMBRE 2016	DICIEMBRE 2017
INVENTARIOS		
INVENTARIOS	421.051	2.474.947
TOTAL	421.051	2.474.947

NOTA N°4

De acuerdo con el decreto 2706 del 2012 en el capítulo 9 correspondiente a la propiedad planta y equipo se establecen los siguientes parámetros: “Las propiedades, planta y equipo son activos tangibles que:

- Se mantienen para su uso en la producción o en el suministro de bienes o servicios, para arrendarlos a terceros, con propósitos administrativos o con fines de valorización, y
- Se esperan usar durante más de un periodo contable.”

Las partidas de la P P Y E en su medición inicial se valorarán al costo y se depreciarán en línea recta durante su vida útil, o en función de las características propias de cada activo.

Tiempos de vida útil: Maquinaria y equipo: 5, 10,15 y 20 años; Muebles y Enseres: 10 años, es decir un 10% anual de depreciación; Equipo de cómputo: entre 3 y 5 años, es decir entre un 33% y un 20% anual de depreciación. Si corresponde a PC o Portátiles la Vida Útil es de 3 años, para servidores y elementos de redes 5 años El método de revaluación se realizará cada 4 años.

Los activos más representativos a diciembre del 2017 son:

	DICIEMBRE 2016	DICIEMBRE 2017
PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO		
TERRENOS	105.262.700	103.122.800
CONSTRUCCIONES Y EDIFICACIONES	210.525.400	206.245.600
MAQUINARIA Y EQUIPO	1.198.205	1.173.847
EQUIPO DE OFICINA	421.051	412.491
EQUIPO DE COMPUTACIÓN Y COMUNI	6.163.052	6.037.763
DEPRECIACIONES	-	23.418.451
TOTAL	323.570.408	293.574.050

	DICIEMBRE 2016	DICIEMBRE 2017
PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO		
TERRENOS	105.262.700	103.122.800
CONSTRUCCIONES Y EDIFICACIONES	210.525.400	206.245.600
MAQUINARIA Y EQUIPO	1.198.205	1.173.847
EQUIPO DE OFICINA	421.051	412.491
EQUIPO DE COMPUTACIÓN Y COMUNI	6.163.052	6.037.763
DEPRECIACIONES	-	23.418.451
TOTAL	323.570.408	293.574.050

NOTA N° 5 OTROS ACTIVOS

Compuesto por los cargos diferido y las obras de arte que hacen parte de los activos del Restaurante Mi Casita, se establece realizar una medición inicial a estos activos con el fin de conocer su valor real a la fecha.

	DICIEMBRE 2016	DICIEMBRE 2017

OTROS ACTIVOS		
DIFERIDOS		
CARGOS DIFERIDOS	154.081	150.949
OTROS ACTIVOS		
OBRAS DE ARTE	210.525	206.246
TOTAL	364.607	357.195

NOTA N° 6 PASIVOS

De acuerdo en el decreto 2706 del 2012 en el capítulo 2 numeral 19 se expresa de la siguiente manera lo referente a los pasivos de la empresa, "Reconocimiento es el proceso de incorporar en los estados financieros una partida que cumple con la definición de activo, pasivo, ingreso o gasto y que cumpla los siguientes criterios:

- Es probable que cualquier beneficio económico futuro asociado con la partida entre o salga de la microempresa; y
- la partida tiene un costo o valor que pueda ser medido con fiabilidad."

Las políticas para el pago de los proveedores son por lo general con plazos de 8 15 y 30 días como máximo.

No se tienen obligaciones con bancos que generen un endeudamiento en la empresa a corto o largo plazo.

A la fecha del balance se tienen las siguientes obligaciones con terceros:

	DICIEMBRE 2016	DICIEMBRE 2017
PROVEEDORES		
NACIONALES	2.244.950	1.148.018
TOTAL	2.244.950	1.148.018

NOTA N°7 CUENTAS POR PAGAR-BENEFICIOS CON LOS EMPLEADOS.

SalDOS de las respectivas cuentas por pagar:

	DICIEMBRE 2016	DICIEMBRE 2017
CUENTAS POR PAGAR	104.470	49.189
COSTOS Y GASTOS POR PAGAR	47.368	46.405
DEUDAS CON ACCIONISTAS Y SOCIO	2.841	2.783
Socios	2.841	2.783

RETENCIÓN Y APORTES DE NOMINA	27.130	505.291
TOTAL	80.181	606.451

NOTA N°8 INGRESOS POR VENTAS OPERACIONALES.ORDINARIAS.

Una indicación importante que se expresa puntualmente en el decreto 2706 del 2012 es aquella en donde indica en el capítulo 12 numeral 2: “Una microempresa incluirá en los ingresos solamente los valores brutos de los beneficios económicos recibidos y por recibir por cuenta propia. Para determinar el valor de los ingresos, la microempresa deberá tener en cuenta el valor de cualesquier descuento comercial, descuento por pronto pago y rebaja por volumen de ventas que sean reconocidas por la microempresa.”

Entendiéndose pues que esta cuenta comprende los ingresos de la unidad de negocio del Restaurante Mi Casita a 2017 con los siguientes datos:

	DICIEMBRE 2016	DICIEMBRE 2017
INGRESO OPERACIONAL		
VENTAS DEL RESTAURANTE	141.417.837	128.903.500
TOTAL	141.417.837	128.903.500

NOTA N° 9

Se presentan a continuación el detalle de los costos y gastos por naturaleza para el periodo:

	DICIEMBRE 2016	DICIEMBRE 2017
COSTO DE VENTA		
Costo de Venta	106.841.641	89.255.814
TOTAL	106.841.641	89.255.814

	DICIEMBRE 2016	DICIEMBRE 2017
GASTOS DE ADMINISTRACION		
GASTOS DE HONORARIOS	1.263.152	1.649.965
GASTO DE MANTENIMIENTO	1.008.417	1.602.528

GASTO DE SEGURO	1.282.437	1.295.222
GASTOS LEGALES	110.526	129.728
IMPUESTOS	1.461.046	1.513.843
SERVICIOS	3.144.197	3.470.598
DEPRECIACIONES	0	23.418.451
DIVERSOS	3.690.510	4.503.373
TOTAL	11.960.285	37.583.708

NOTA N°10

El gasto financiero reconocido en el estado de resultados a 31 de diciembre 2016 y 2017 se detalla de la siguiente manera:

	DICIEMBRE 2016	DICIEMBRE 2017
OTROS GASTOS		
INTERESES	1.154.732	1.235.411
TOTAL	1.154.732	1.235.411

RESTAURANTE MI CASITA

ESTADO DE CAMBIO EN EL PATRIMONIO DICIEMBRE 31 DE 2016 A 31 DICIEMBRE DE 2017

CONCEPTO	SALDO A DIC 31 DE 2017	DISMINUCIÓN	AUMENTO	SALDO A DIC 31 DE 2016
CAPITAL	\$ 309.743.265	\$ -	\$ -	\$ 316.170.744
RESULTADO DEL EJERCICIO	\$ 828.567	\$ (20.632.613)		\$ 21.461.180
RESULTADO DEL EJERCICIO ANTERIOR	\$ 21.461.180		\$ 21.461.180	\$ -
TOTALES	\$ 332.033.012	\$ (20.632.613)	\$ 21.461.180	\$ 337.631.924

FUENTE: Información tomada de los movimientos Contables correspondiente al periodo de enero-Diciembre del año 2017 del Restaurante Mi Casita.

Analizando el estado de cambio en el patrimonio, se verifica que el capital contable no presenta ninguna variación en comparación al año inmediatamente anterior, el resultado del ejercicio para el año 2017 disminuyó en \$20.632.613= lo esperado es que las utilidades aumenten.

9.4. OBJETIVO ESPECÍFICO 4

REALIZAR LOS RESPECTIVOS INDICADORES FINANCIEROS QUE APLIQUEN AL RESTAURANTE “MI CASITA”.

9.4.1. Indicadores de Liquidez.

			2017		2016					
RAZON CORRIENTE	=	$\frac{\text{ACTIVO CTE}}{\text{PASIVO CTE}}$	=	$\frac{42.199.050}{4.533.570}$	=	$\frac{18.706.780}{3.935.849}$	=	9,31		4,75

Esta razón indica que por cada peso de deuda a corto plazo, la empresa dispone de \$9.31 en 2017 y \$4.75 en 2016 de respaldo o solvencia y liquidez para cubrir oportunamente sus deudas, es decir la razón corriente refleja una solvencia económica para responder por las deudas a corto plazo. Esto en mucha medida se da por los pagos de contado que se realizan diariamente para comprar las mercaderías necesarias para el restaurante, lo que involucra no acceder a créditos ni a utilizar en mayor medida los proveedores.

PRUEBA ACIDA	=	$\frac{\text{ACT. CTE - INVT}}{\text{PASIVO CTE}}$	=	$\frac{39.724.102}{4.533.570}$	=	8,76		$\frac{18.285.729}{3.935.849}$	=	4,65
---------------------	---	--	---	--------------------------------	---	------	--	--------------------------------	---	------

Debido a que los inventarios son tan bajos comparados con el total de los activos corrientes, este indicador no tiene poca variación con respecto al de liquidez y nos dice que por cada peso que el restaurante debe a corto plazo, en el año 2017 cuenta con \$8.76 y en el 2016 con \$4.65 para cancelar sus deudas sin tener que recurrir a la venta de sus inventarios. La prueba acida refleja similitud en la cifra si la comparamos con la razón corriente porque los inventarios se manejan en una medida muy mínima; es decir el stock de inventario es bajo, dadas las características de algunos productos que no se pueden dejar en inventario durante mucho tiempo como el caso de las verduras, hortalizas y carnes. Esto se aprecia en mejor medida en el año 2016 en el cual la Razón corriente es de \$4.75 y la prueba acida da \$ 4.65; una variación realmente mínima.

$$\text{CAPITAL NETO DE TRABAJO} = \frac{\text{PASIVO CORRIENTE}}{\text{ACTIVO CORRIENTE}} = \frac{4.533.570}{42.199.050} = 37.665.480$$

Para el año 2017 después de haber cancelado todas sus deudas a corto plazo, el restaurante Mi Casita cuenta con un capital de trabajo de \$37.665.480; cifra suficiente para no comprometer el normal desarrollo de las actividades el restaurante.

9.4.2. Indicadores de Eficiencia.

En esta primera parte estableceremos los indicadores de eficiencia reativos a la adecuada administración de los recursos.

Establecen la relación entre los costos de los insumos y los productos de proceso; determinan la productividad con la cual se administran los recursos, para la obtención de los resultados del proceso y el cumplimiento de los objetivos. Los indicadores de eficiencia miden el nivel de ejecución del proceso, se concentran en el Cómo se hicieron las cosas y miden el rendimiento de los recursos utilizados por un proceso. Tienen que ver con la productividad.⁸⁸

$$\text{ROTACIÓN DE INVENTARIO (RI)} = \frac{\text{CMV}}{\text{INVENTARIO}} = \frac{89.255.814}{2.474.947} = 36 \quad \frac{106.841.641}{421.051} = 254$$

Esto quiere decir, que la rotación del inventario durante el 2017, fue de 36 veces, o dicho de otra forma: los inventarios se vendieron o rotaron cada 10 diez días (360/36). Las mercancías permanecieron 10 días en el restaurante antes de ser consumidas en la preparación de los platos que se venden diariamente. Y en el 2016 la rotación fue aún menor (360/254), se dio cada 1.4 días.

$$\text{ROTACIÓN DE CUENTAS A COBRAR (RCC)} = \frac{\text{VENTAS}}{\text{CUENTAS X COBRAR}} = \frac{128.903.500}{5.530.969} = 15$$

⁸⁸ Boletín del instituto nacional de contadores públicos de Colombia INCP, título 7 principales indicadores económicos y de gestión.

La empresa tarda aproximadamente 15 días en recuperar los dineros de los créditos, se puede interpretar como eficiente el manejo que le están dando a su cartera; lo cual es un plazo relativamente corto de recuperación de los productos y servicios otorgados a crédito. La empresa presenta una desventaja financiera debido a que mientras financia a sus clientes debe pagar a muy corto plazo a sus proveedores; hablando en relación de cifras porque en realidad son pocos días para la rotación de activos y de proveedores los que se manejan.

			2017		2016					
ROTACIÓN DE ACTIVOS	=	VENTAS NETAS	=	128.903.500	=	3,05	=	141.417.837	=	7,56
		ACTIVO CTE		42.199.050				18.706.780		

Este nos refleja que tan eficiente es la empresa con la administración y gestión de los activos. En el 2017 tuvo una rotación de cada 3 días mientras que durante el 2016 fue de cada 7 días un porcentaje generalmente bajo pero es debido a la actividad a la que se dedica nuestra empresa que es la manipulación y preparación de alimentos en exquisitas comidas.

Es importante separar el análisis de los activos corrientes, principalmente, debido a que por su naturaleza, son activos que deben tener una mayor rotación, puesto que son activos que precisamente están dedicados para la venta, lo que obliga a busca la máxima rotación posible.⁸⁹

			2017		2016					
ROTACIÓN DE CUENTAS A PAGAR	=	COMPRAS	=	89.255.814	=	4,69	=	106.841.641	=	7,56
		CTAS X PAGAR		1.161.794				2.244.950		

El manejo que se le da a los proveedores consiste en unos pagos promedio de cada 4.69 días, el restaurante dedica de su efectivo para pagar los proveedores cada 4.69 días; y para el año 2016 fue de cerca de los 8 días.

En la segunda parte de los indicadores de eficiencia se medirá el grado de cumplimiento de los objetivos definidos en el Modelo de Operación.

⁸⁹ <http://www.gerencie.com/rotacion-de-activos.html>

El indicador de eficacia mide el logro de los resultados propuestos. Nos indica si se hicieron las cosas que se debían hacer, los aspectos correctos del proceso. Los indicadores de eficacia se enfocan en el qué se debe hacer, por tal motivo, en el establecimiento de un indicador de eficacia es fundamental conocer y definir operacionalmente los requerimientos del cliente del proceso para comparar lo que entrega el proceso contra lo que él espera.⁹⁰

			2017		2016	
INDICE DE RENTA BRUTA	=	$\frac{\text{UTILIDAD BRUTA}}{\text{VENTAS NETAS}}$	=	$\frac{2.063.978}{128.903.500}$	=	1,6%
					=	$\frac{22.615.912}{141.417.837}$
						16,0%

El restaurante por cada peso vendido obtuvo unos ingresos equivalentes a 1.6 centavos de utilidad, los ingresos operacionales netos generaron un 1.6% de la utilidad bruta; pero esto comparado con el año inmediatamente anterior muestra una clara disminución del margen de ganancia puesto que en el 2016 por cada peso que vendía generaba 16 centavos de utilidad.

			2017		2016	
RENTABILIDAD DE LOS ACTIVOS	=	$\frac{\text{UTILIDAD NETA}}{\text{ACTIVOS}}$	=	$\frac{828.567}{336.130.295}$	=	0,247%
					=	$\frac{21.461.180}{342.641.795}$
						6,263%

Con este indicador mediremos la rentabilidad que tienen las utilidades de nuestra empresa con respecto de los activos. Nos da una idea de cuán eficiente es una empresa en el uso de sus activos para generar utilidades. En nuestro caso esa eficiencia es en realidad baja, el margen que obtenemos no llega al 1% es decir no se están aprovechando los activos de la empresa para la generación de utilidad.

No alcanzó a generar un porcentaje representativo o cuantioso de rentabilidad de los activos en el 2017, pero en el 2016 ese margen fue un poco más alentador ya que se produjo un aprovechamiento de más del 6%.

			2017		2016	
RENTABILIDAD SOBRE EL PATRIMONIO	=	$\frac{\text{UTILIDAD NETA}}{\text{PATRIMONIO}}$	=	$\frac{828.567}{336.130.295}$	=	0,247%
					=	$\frac{21.461.180}{342.641.795}$
						6,263%

⁹⁰ Boletín del instituto nacional de contadores públicos de Colombia INCP, título 7 principales indicadores económicos y de gestión.

RENTABILIDAD SOBRE EL PATRIMONIO	=	-----	UTILIDAD NETA	=	-----	=	0,247%	-----	=	6,263%

Lo anterior nos permite concluir que la rentabilidad del patrimonio bruto para el años 2017 y 2015 fue del 0.247% y 6.23% respectivamente; es decir que hubo una disminución en la rentabilidad de la inversión de los socios del 6.017%, esto probablemente originado por la disminución de los ingresos de un año respecto a otro, lo cual afecta directamente al indicador. No se percibió un aprovechamiento participativo del patrimonio durante el año 2017.

9.4.3. Indicadores de endeudamiento.

Por medio de este indicador se procederá a establecer una cifra precisa de la cancelación de la empresa versus las deudas a determinado rango (2017),

Este indicador determina que por cada peso que la empresa tiene invertido en activos, en promedio el 1.3% en el año 2017 han sido financiados por los acreedores (bancos, proveedores, empleados). El mayor nivel de endeudamiento en la compañía se presenta en los periodos 2017.

NIVEL DE ENDEUDAMIENTO	=	-----	T. PAS CON TERC.	=	-----	=	1,3%	-----	=	1,1%

Esta razón indica que por cada peso del activo del restaurante Mi Casita, son de los acreedores en el año 2017 1.3 centavos y en el 2016 1.1, lo que significa que la empresa cuenta con buena garantía para obtener créditos. El NE al 31 de diciembre de 2017 de 1,3% fue ligeramente superior al endeudamiento a la misma fecha del año anterior que fue 1,1%. "El endeudamiento de la empresa está muy por debajo del índice ideal de 50 a 60%, significando que la empresa tiene mucho margen para endeudarse en el futuro"

9.3.5. Indicadores de diagnóstico financiero.

				2017		2016
MARGEN BRUTO DE UTILIDAD	=	$\frac{\text{INGRESOS}}{\text{COSTO M/CIA}}$	=	$\frac{128.903.500}{89.255.814}$	=	30,76%
						$\frac{141.417.837}{106.841.641}$
						= 24,45%

Por medio de este indicador conocemos la rentabilidad de las ventas frente al costo de ventas y la capacidad de la empresa para cubrir los gastos operativos y generar utilidades antes de deducciones e impuestos; se examina el comportamiento de las ventas en el conjunto de la producción de la mercadería ofrecida por el restaurante.

De acuerdo a este indicador se determina que la empresa tener suficientes fondos para cubrir gastos, ahorros y tendrá una posibilidad de reinversión de la utilidad generada.

				2017		2016
CONTRIBUCIÓN MARGINAL	=	$\frac{\text{INGRESOS OPERACIONALES}}{\text{COSTOS Y GASTOS VARIABLES}}$	=	$\frac{128.903.500}{128.074.933}$	=	828.567,12
						$\frac{141.417.837}{119.956.657}$
						= 21.461.180

Este indicador nos ofrece una visión de la futura rentabilidad de la unidad de negocio después de tomar las ventas y restarle los costos fijos y variables. De la sencillez del origen se utiliza la lógica de este concepto podemos obtener la comprensión numérica del resultado y la suprema importancia y utilidad para los administradores y gerentes; es un simple indicador que le permite evaluar el impacto de las decisiones, es un indicador general que habla de toda una empresa.

				2017		2016
MARGEN OPERACIONAL	=	$\frac{\text{UTILIDAD OPERAC.}}{\text{VENTAS NETAS}}$	=	$\frac{828.567}{128.903.500}$	=	0,6%
						$\frac{21.461.180}{141.417.837}$
						= 15,2%

Nos ofrece un panorama del restaurante en cuanto a si el negocio es o no lucrativo, en sí mismo, independientemente de la forma como ha sido financiado. Este indicador no incluye ni los ingresos no operacionales sin los gastos financieros dado que se analiza de una forma concreta la actividad principal de la empresa y su comportamiento contable.

9.5. OBJETIVO ESPECÍFICO 5

PLANTEAR RECOMENDACIONES PARA LA IMPLEMENTACIÓN O PUESTA EN MARCHA DEL SISTEMA DE INFORMACIÓN CONTABLE

El sistema de información contable funciona como un esquema integral, que es parecido al de una máquina cuidadosamente engranada, con el fin que todas sus partes cumplan el propósito para el que fueran creadas, y cuya finalidad sea el correcto funcionamiento de la máquina, así mismo funciona el sistema de información contable, la información conseguida dentro del normal desarrollo de las actividades de la empresa fueron una pauta para lograr comprender las falencias y fortalezas de los procesos y las funciones, de esta manera se pueden aplicar los correspondientes correctivos.

Se asesora el debido manejo de los documentos soportes contables, de su adecuado manejo y utilización, así como su debido uso para el caso apropiado de cada uno de las partidas contables, evitar utilizar para las salidas de dinero los recibos de cajas y procurar en todo momento recibir facturas de compra con condiciones legales idóneas para en un determinado caso poder tener los soportes necesarios y legales para una presentación en caso que la Dian realizara un requerimiento o una visita.

Se recomienda implementar el diseño del sistema de información contable elaborado particularmente para el restaurante mi casita, porque está diseñado de acuerdo a las necesidades y requerimientos que allí se presentan, se ha realizado la definición de los procesos de las actividades sobre datos reales y sobre actividades verificables, de acuerdo con la conclusión general de la necesidad de que una organización exitosa debe estar inicialmente bien administrada y bien realizada su área contable.

De acuerdo con la observación aplicada dentro del estudio realizado se evidencia la necesidad de aprovechar más los recursos y activos tangibles del restaurante, esto en lo referente más explícitamente al software de venta que tiene la empresa; este software no se le obtiene todo el beneficio para el que es programado, por ejemplo en ocasiones se le ingresan las compras muy comprometidamente, pero en ocasiones se deja de ingresar la información y no se obtiene provecho alguno de ingresar solamente ventas cuando el sistema está diseñado para un sinnúmero de operaciones, se exhortaría también a otorgar permiso a la persona encargada de la contabilidad(auxiliar contable) al programa de ventas, ya que el acceso es

restringido y limitado a una persona para generar ventas y a otra persona para las otras operaciones; pero de acuerdo con la capacidad y beneficios del programa, sería prudente que la asistente contable también se pudiera valer del programa para generar información confiable y oportuna.

Se maneja la recepción de factura sin membretes, es decir se tienen facturas sin las condiciones legales a las que ha lugar para tener una contabilidad segura

Se aconsejaría mantener un registro de diversas actividades del área contable que son de importancia para de esta manera conservar esta información y poder observar la variabilidad de los costos de los productos comprados para el funcionamiento del restaurante; mas particularmente en las cotizaciones y pedidos.

La estrategia de la promoción y publicidad hace parte fundamental para el desarrollo y la optimización de los recursos del restaurante, puesto que el posicionamiento y el reconocimiento de la marca del cliente son sumamente importantes para la expansión a otros mercados; por tal motivo el manejo de las redes sociales se convierte en un impulsador de los productos ofrecidos y en un fuerte mecanismo para lograr establecimiento en el mercado regional por sus servicios y su calidad en los productos.

El personal que resulte involucrado directa e indirectamente en la implementación debe conocer el proyecto y los dirigentes también deben presentar a este un respaldo sólido. Se debe integrar los empleados a un clima organizacional favorable, donde se presenten las conveniencias y ventajas del nuevo paso a dar por la organización en mejora de la situación de la empresa; que en un momento dado le refleje con la toma de decisiones beneficios no solo particulares del propietario sino extendidos a todos los empleados del Restaurante, además de solicitar su participación con una actitud positiva y decidida a realizar con entrega sus labores que conlleve a mas provechos para los trabajadores. Debido a que el recurso Humano es limitado, se pretende tratar de lograr un clima laboral idóneo, ya que es de reconocer que los trabajadores juegan un papel fundamental en la organización y representan la columna vertebral de la empresa, por eso se va enfatizar el trabajo en equipo y la comunicación entre trabajadores.

Los indicadores financieros se convierten en un aliado para poder enfrentar las adversidades en un momento oportuno, y ser conocedores de la situación real de la empresa; aunque se utilizan algunos sería bueno poner en consideración establecer indicadores potencialmente precisos en la situación del restaurante.

10. CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS

Se logró Identificar y caracterizar el Sistema de Información Contable; con el fin de elaborar un apropiado diseño de un sistema contable en el restaurante “MI CASITA”, con esto se enfocaron los esfuerzos de la práctica empresarial en capturar y plasmar toda la información posible en el acompañamiento; para posteriormente proceder a estructurar de una manera adecuada al restaurante el Sistema de Información Contable, y como ya sabemos el sistema de información le rinda al propietario el cual es el más interesado un control sobre las operaciones de la empresa;

También se Conceptualizó y diseñó los controles para cada uno de los procesos y actividades del Sistema de Información Contable, con motivo de tener un conocimientos particular de los procesos a los que da lugar la naturaleza y el funcionamiento de la empresa; además de tener claros los procesos y procedimientos de cada cargo y

Con la información obtenida del departamento contable se elaboró el Balance General y el Estado de Resultados para el Restaurante “MI CASITA”, con el fin de determinar lo que la empresa tiene lo que le deben y lo que debe. De esta manera será más fácil determinar las posibilidades de la empresa en el mercado y conocer acerca de su salud económica, algo que precede lo fundamental del sistema de información. El estado de resultados además de detallarnos los ingresos, gastos, costos y la respectiva ganancia o pérdida, nos contribuirá con la particularidad de tener la herramienta con la cual tomar las decisiones más convenientes de acuerdo a las situaciones que se presenten en el entorno del restaurante.

Los estados financieros, deben de ser analizados para su posterior interpretación y de esta manera comprender el estado de la empresa al momento de generar dicha información, y el mecanismo más efectivo es mediante los respectivos indicadores financieros (los que apliquen al Restaurante “MI CASITA), que se realizaran con el fin de medir y cuantificar en términos financieros la realidad económica del establecimiento comercial en cuestión; y además nos permiten analizar las partes que componen la estructura financiera de la empresa. Estos indicadores se ejecutaran en un periodo contable fijo para proceder a conocer el comportamiento de la empresa en el tiempo y de esta manera acceder a la posibilidad de hacer proyecciones a corto, mediano, o largo plazo de acuerdo a la necesidad que hubiere lugar, sin contar con la ventaja de aplicar correctivos en caso determinado. En este

punto se puede comprender el poder de la información fidedigna y oportuna, porque ya transformada nos genera un inmenso poder en cuanto a la toma de decisiones que ayudan a elevar a un nivel superior las probabilidades de la empresa en los mercados regionales.

Se construyeron una serie de recomendaciones para la implementación o puesta en marcha del Sistema de Información Contable, con el fin de generar un cambio positivo en la organización, para ser tenidas en cuanto a lo pertinente de su aplicación; ya que resultan de un análisis detallado y especializado que se realiza con el fin de servir de ayuda para el ente económico en su anhelo de construir una organización completa y controlado, que le permita con la información confiable tomas decisiones oportunas que le generen beneficios monetarios.

12. CONCLUSIONES

La contabilidad que es el eje central de este trabajo, desde tiempos memorables ha tenido objetivos claros y específicos, uno de ellos es servir de herramienta a aquellas personas que necesitan llevar un control exhaustivo de los movimientos financieros, como es el caso del Restaurante Mi Casita, que ve la necesidad de esta herramienta para conservar un horizonte en los temas contables a los que ha lugar; además de querer proporcionar la información financiera a la empresa la cual ayuda a tener una mejor planeación y control de todas las actividades de la organización para la optimización de los recursos invertidos en el negocio conocer la real rentabilidad del ente económico.

Se caracterizó el sistema de información describiendo las debilidades y ventajas con las que cuenta el restaurante “Mi Casita”, para de esta manera hacer la identificación de falencias y fortalezas, puntos en los cuales buscar solución, y otros en los cuales sostener la posición de ventaja. Además se establece la misión del sistema de información contable en el restaurante para impartir un orden y un control con el fin de dar un aprovechamiento máximo a la información obtenida de todas las áreas de la empresa para unificarla finalmente en el área de contabilidad donde se extrae y de acuerdo a las necesidades que se presenten en el ámbito contable y financiero, se pueda obtener un resultado confiable y fidedigno para presentar ante alguna entidad o para tomar una decisión pertinente y de la cual se obtengan mayor beneficio.

A la hora de conceptualizar y diseñar los controles para cada uno de los procesos y actividades se realizó la definición de procesos y actividades actuales correspondientes para el Restaurante Mi Casita y se plantearon dentro de cada proceso objetivos, descripción de actividades, fortalezas y soluciones; para generar un entendimiento completo de la mecánica y funcionamiento del restaurante.

Se elaboró los Flujogramas de los procedimientos más relevantes del área contable del restaurante, donde también se explican las actividades básicas, formatos y documentos utilizados, y reportes generados. Esto con la finalidad de presentar los procesos de las diferentes áreas de la empresa o una en particular (la contable) de una manera más sencilla y fácil de entender; esto por medio de “símbolos para

representar las diversas etapas del proceso, las personas o sectores implicados, la secuencia de las operaciones y la circulación de documentos y de datos.”⁹¹

Dentro del estudio que se desarrolló en el restaurante, también se incluyó información referente a un manual de normas, procedimientos y políticas contables los cuales se establecen como pautas que sirven como medios de interacción, comunicación y coordinación entre departamentos para llevar la continuidad lógica de los manejos contables y sirven como guía para la aplicación adecuada de las políticas y procedimientos generales en todas las áreas de la empresa que consecutivamente generará una valiosa información para la emisión de informes y estados financieros razonables, además constituyen una de las herramientas con que cuentan las empresas para facilitar el desarrollo de sus funciones financieras.

El propietario del Restaurante “Mi Casita” maneja ciertos recursos a fin de procesar los datos provenientes de las operaciones y actividades de la empresa; su función en este caso radica en disponerlos de la mejor manera, con criterios racionales, buscando en todo momento la eficiencia en su utilización del sistema contable.

El Sistema de Información Contable proporciona los informes necesarios, confiables y oportunos, permite la toma de decisiones, brindando eficiencia, agilidad, exactitud en el procesamiento de datos y confiabilidad en la presentación de los informes contables como el balance general, estados de resultados, cambios en la posición financiera, cambios en el patrimonio y estado de flujo de efectivo que serán utilizados para dar apoyo directo al propietario en la toma de decisiones.⁹²

El Sistema de Información Contable es una herramienta primordial para el oportuno conocimiento de la situación financiera de la empresa por su confiabilidad, veracidad y pertinencia, el cual permite al empresario planear sus operaciones a corto, mediano y largo plazo. ⁹³

Se debe entender que el manejo del área de contabilidad no solo demanda conocimientos exclusivamente de carácter contable, sino que en indefinidas

⁹¹ www.definicionabc.com/general/flujograma.php

⁹² ALVIZ OSORIO; Carmen Andrea; MONTENEGRO BUENDIA, Karol Vanessa, Diseño e implementación de un sistema de información contable para la comercializadora de frutas Libardo salinas Tabares en la unión valle, Título de Contador Público, Zarzal Valle, Universidad del Valle, 2011.

⁹³ IBID

oportunidades se requiere de personas que posean destrezas y manejen información como la administración, mercadeo, finanzas y economía; todo esto con el fin de construir un perfil para la dirección contable que facilite la satisfacción de las demandas calificadas de los usuarios de la información contable.

El restaurante “Mi Casita” cuenta con un grado de orden y control en su estructura administrativa y contable aceptable, la persona responsable del área contable es capacitada y actualizada en cuanto a las normas y requerimientos legales de la contabilidad en Colombia. El propietario/gerente es una persona entendedora de la necesidad de la implementación de un sistema de información contable que le contribuirá con múltiples beneficios; entre estos la ventaja que le otorgará el dominio sobre la información contable y administrativa previamente registrada, clasificada, procesada y finalmente presentada y analizada; para la oportuna toma de decisiones y para conocer la situación real en la que se encuentra la empresa en los diferentes aspectos que la contabilidad le puede demostrar. De esta manera el restaurante esta en las condiciones de implementar el diseño del sistema de información contable y prepararse para los beneficios que con este vendrá para su negocio.

BIBLIOGRAFÍA

ALVAREZ VILLAREAL, Jenny Patricia. Manual de procesos y procedimientos para el área contable de distribuidora negociemos. Trabajo de pasantía institucional para optar por el título de contadora pública. Santiago de Cali 2012. Facultad de ciencias económicas y administrativas. Universidad autónoma de occidente.

ALVIZ OSORIO; Carmen Andrea; MONTENEGRO BUENDIA, Karol Vanessa, Diseño e implementación de un sistema de información contable para la comercializadora de frutas Libardo salinas Tabares en la unión valle, Título de Contador Público, Zarzal Valle, Universidad del Valle, 2011.

CARABALLO ESTEBAN, Teodoro A., AMONDARAIN ARTECHE, Josune, ZUBIAUR ETCHEVERRY, Gaitzka; ANALISIS CONTABLE. METODOLOGIA E INSTRUMENTOS. Universidad del país Vasco, Departamento de Economía Financiera I.

CHAMBERS, Raymond J., Accounting Evaluation on Economic Behavior, Eng/ewoodCliffs, Nueva York, 1966.

CÓDIGO BÁSICO DE COMERCIO. Edición 33 – 2015.

CONTADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN, procedimiento de control interno contable y de reporte del informe anual de evaluación a la contaduría general de la nación (CGN).17 de diciembre del 2015.

CUADERNO DE CONTABILIDAD. Bogotá, Colombia, 10 (27):247-268 / julio-diciembre 2009. Los sistemas de información contable en la administración estratégica organizacional. Universidad javeriana.

DECRETO 2101 DEL 2016

DECRETO 2131 DEL 2016

DECRETO 2132 DEL 2016.

DECRETO 2170 DEL 2017.

DECRETO 2420 DEL 2015.

DECRETO 2496 DE 2015.

DECRETO 2548 DEL 2014

DECRETO 2706 DEL 2012.

DECRETO 302 DEL 2015.

DECRETO 3022 DE 2013.

DELGADILLO RODRIGUEZ, Diego Israel. El sistema de información contable. Santiago de Cali, Colombia. Artes gráficas del Valle Editores- Impresores Ltda. Coedición Universidad del Valle, facultad de Ciencias de la Administración.

ESTATUTO TRIBUTARIO 2017. Actualizado en la reforma tributaria 2016 – ley 1819 del 2016.

GONZÁLEZ, Leticia Orellana. Manual de procedimientos operativos para el restaurante de comida rápida las parrillas del gato. Título en Tecnología de Administración de Empresas Hoteleras, Quito, Enero 2010. Universidad de Especialidades Turísticas UCT.

GUTIÉRREZ ARROYAVE, Lina María. Diseño del sistema de información contable para la empresa Fabrifarma S.A. Título de Contador Público, Santiago de Cali 2012. Facultad de ciencias de la administración. Universidad del Valle.

MONTENEGRO CUASAPUD, Yamile milena y ROSERO RAMIREZ, María Alejandra. Plan de negocios para la creación de un restaurante de comida típica del Nariño andino. Título de administrador de empresas. San Juan de Pasto 2012. Facultad de ciencias económicas y administrativas. Universidad del Nariño.

HANSEN Don R.; MOWEN Marianne M; Administración de costos Contabilidad y control quinta edición

INCP, Instituto Nacional de Contadores Públicos de Colombia.

INFORME ANUAL DE LA SUPERSOCIEDADES; COMPORTAMIENTO DE LAS EMPRESAS MÁS GRANDES POR INGRESOS, DEL SECTOR REAL. Las 1.000 más grandes bajo norma local y las 1.000 más grandes bajo norma internacional. Bogotá D.C. mayo del 2016.

INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN (ICONTEC), referencias bibliográficas. Contenido, forma y estructura. NTC-5613. Bogotá D.C. Sexta actualización editada 2008-08-04.

INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN (ICONTEC), documentación, presentación de tesis, trabajos de grado y otros trabajos de investigación. NTC-1486. Bogotá D.C. Sexta actualización editada 2008-08-04.

LEY 1314 DE 2009.

MATTESSICH, Richard. Accounting in Analytical Methods, Homewood, Illinois, 1964.

MENDEZ. A. Carlos. Metodología: guía para elaborar diseños de investigación en ciencias económicas, contables administrativas. Mc GRAW HILL 1990.

MONTAÑO O. Edilberto. Contabilidad y Legislación. Control, valuación y revelaciones. 3da. Edición actualizada 2011. Santiago de Cali-Colombia: Facultad de Ciencias de la Administración. Universidad del Valle, 2011.

PROCEDIMIENTO DE CONTROL INTERNO CONTABLE Y DE REPORTE DEL INFORME ANUAL DE EVALUACIÓN A LA CONTADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN. CNG. 17 de diciembre del 2015.

PUC – Plan Único de Cuentas para Comerciantes. LEGIS EDITORES S.A. 2005

QUIVY Raymond, CARNPENHOUD Luc Van; MANUAL DE INVESTIGACIÓN EN CIENCIAS SOCIALES. México; limusa, 2005.

RAMÍREZ PADILLA David Noel. Contabilidad administrativa Octava edición. Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, Campus Monterrey.

STAUBUS George J., A Theory of Accounting for Investors, University of California Press, Berkeley, 1961. Edwards y Bell, Op. cit.

STERLING, Robert, Theory of Measurement of Enterprise Income, University of Kansas Press, Lawrence, 1970.

12. WEBGRAFÍA

<http://puc.com.co/normatividad/decreto-2649-1993/objetivos-y-cualidades-de-la-informacion-contable>

http://www.elcriterio.com/revista/ajoica/contenidos_8/modelo_de_sistema_contable_para_gestion_ambiental_palacios_copete.pdf.

<http://www.colconectada.com/normas-icontec/>

www.monografias.com/trabajos66/sistema-informacion-contable/sistema-informacion-contable2.shtml#ixzz3ZCJffZpA

<http://carmenrojascibercultura.blogspot.com/2013/06/paradigma-utilidad-de-la-informacion.html>

www.altavista.com

http://www.academia.edu/6109474/TEORIAS_DEL_COMPORTE_DEL_CONSUMIDOR_COMPLETO

http://libroweb.alfaomega.com.mx/catalogo/fundamentosinvestigacionenfoquecompetencias/libreacceso/libreacceso/reflector/ovas_statics/Carreras/Gastronomia.html

http://www.eumed.net/libros-gratis/2011c/1002/marco_teorico.html

http://datateca.unad.edu.co/contenidos/107010/107010/leccin_7_plantas_de_personal.html

<http://restaurantepizcadesal.blogspot.com.co/2013/04/manual-de-funciones.html>

http://restaurantepiamonte.blogspot.com.co/2009/05/manuales-de-procedimientos_26.html

<http://repositorio.uct.edu.ec/bitstream/123456789/347/1/Manual%20de%20Procedimientos%20Operativos%20para%20el%20Restaurante%20las%20Parrillas%20del%20Gato.pdf>

http://biblioteca.sena.edu.co/exlibris/aleph/u21_1/alephe/www_f spa/icon/23610/tec_bar/elbar/4_2.html

<http://mesabar-jorgeantonio.blogspot.com.co/2011/05/funciones-personal-de-bar.html>

<http://www.5fuerzasdeporter.com/>

<http://www.gerencie.com/contabilidad.html>

www.actualicese.com

<http://www.eafit.edu.co/escuelas/administracion/consultorio-contable/Documents/boletines/contabilidad-finanzas/boletin4.pdf>

www.definicionabc.com/general/flujograma.php

www.definicionabc.com/economia/venta-a-credito.php

www.zonaeconomica.com/analisis-financiero/cuentas-pagar

www.comunidadcontable.com

<http://www.banrep.gov.co/es/pib>

ANEXO A.

FOTOGRAFIA DEL RESTAURANTE



FUENTE: RENGIFO PEÑA, Zulay Kizelly. En: Restaurante Mi casita, Roldanillo Valle. [Fotografía realizada: 25 de marzo del 2016.]



FUENTE: RENGIFO PEÑA, Zulay Kizelly. En: Restaurante Mi casita, Roldanillo Valle. [Fotografía realizada: 25 de marzo del 2016.]

ANEXO B.

FOTOGRAFIAS DE LAS FACTURAS DE COMPRA.

Distri Quesos la 10
 SERVICIO A DOMICILIO
 NIT: 96083122-0
 Carolina Elvira Ríos Velasco

CALLE 10 # 10-15 ZARZAL - V. ENSEQUIDA DE LA PANADERIA PAN TOLIMA TEL: 2209879 CEL: 311 756746

FECHA DE OPERACION: DIA 14 MES 02 AÑO 2016
 DOC. EQUIVALENTE A LA FACTURA No. 0046

BENEFICIARIO: C.C. O NIT: TEL: DIRECCION: CIUDAD:

CANT.	DESCRIPCION	VR. UNIT.	VR. TOTAL
1	Pañillo Hacer x 500		3000

DISTRIQUESOS LA 10 REGIMEN SIMPLIFICADO
 NIT: 96083122-0
 Calle 10 N° 10-15 ZARZAL

FIRMA DEL VENDEDOR
 Acepto en su totalidad el contenido de este documento

TOTAL \$

Quesera Zarzal
 Henry Gutiérrez Muñoz - Nit. 16857375-3
 Calle 10 No. 12-75 Tels. 2220344 - 2207529

VENTA DE QUESO COSTENO, CULAJADA, CRODOLLO, MICHILLA CAMPESINA, HARINA, GRASAS Y TODO LO RELACIONADO CON LA PANADERIA VENTAS POR MAYOR Y DETAL "SERVICIO A DOMICILIO"

FECHA: DIA 14 MES 02 AÑO 2016
 REMISION 5263

SEÑOR (ES) 2 Mi Casita
 NIT. DIR.

CANT.	ARTICULO	VR. UNIT.	VR. TOTAL
1	1/2 Joconeta		6500

TOTAL \$ 6500

Firma C.C. No. de

LIB Y PAP. PANORAMA
 MANUEL ARTURO ORTIZ C
 NIT: 10.234.959-9
 REGIMEN COMUN
 CRA. 11-4 9-37 ZARZAL
 TEL: 2206606-2206291
 FACTURA DE VENTA

14-02-2016 #281377

PAPEL	3.700
PAPEL	2.900
PAPEL	1.800
SUBT	8.400
GRAV 16%	8.400
IUA 16%	1.159
TOTAL	20.000
RECIBIDO	20.000
CAMBIO	11.600

2616 10-177M

RESTAURANTE MI CASITA

FECHA	14 Febrero 2015
VENTA	581500
INGRESOS	200000
EGRESOS	472823
TARJETA	
VALES	115000
DESCUENTOS	
OTROS	
TOTAL	193677

NOVEDAD	VALOR

REALIZADO POR: Marisel Franco
 ENTREGADO A: Joramin A. Oviedo.

FUENTE: RENGIFO PEÑA, Zulay Kizelly.

En: Restaurante Mi casita, Roldanillo Valle. A los papeles y documentos de trabajo del Restaurante Mi Casita. [Fotografía realizada: 25 de marzo del 2016.]

SUPERMERCADOS OLIMPIC
 O. IMPERIAL ZARZAL OFICINA N.º 30 ZARZAL
 TEL. 891.107.437-2

GERENTE: PEDRO ANDRÉS MORENO
 TELEFONO: 220617
 FECHA DE EMISIÓN: 16/02/14

Cod	Descripcion	Cant	Valor
639017	CELESTE REDBEL 0 1	1	11.900 A
849017	CELESTE REDBEL 0 1	1	11.900 A
**SUBTOTAL/OTRO -->			23.800
5.785	Kg B. 250 ZKS	1	9.777 *
**SUBTOTAL/OTRO -->			33.577
1.810	Kg B. 250 ZKS	1	6.835 *
2.635	Kg B. 250 ZKS	1	4.565 *
0.513	Kg B. 250 ZKS	1	1.224 *
0.600	Kg B. 250 ZKS	1	2.100 *
0.472	Kg B. 250 ZKS	1	1.708 *
**SUBTOTAL/OTRO -->			53.032
1.693	Kg B. 250 ZKS	1	2.693 *
0.650	Kg B. 250 ZKS	1	1.700 *
0.690	Kg B. 250 ZKS	1	2.622 *
2095184	2095184 ZORRO CIL 70 1	1	2.770 B
2095184	2095184 ZORRO CIL 70 1	1	2.770 B
2096180	2096180 CAL 250L 500 1	1	550 *
1562247	1562247 FERRON 1800 00 1	1	820 B
1562247	1562247 FERRON 1800 00 1	1	820 B
**SUBTOTAL/OTRO -->			67.766
**SUBTOTAL/OTRO -->			67.766
LFEV 7000			70.000

REGIMEN COMUN

RECEIPTA PARA

COMPRADOR: NIT

Lo N.º 2016 LEY 1780 DEL 27 DE AGOSTO DE 2016

FACTURA EQUIVALENTE GR04-00517520

RANGO: GR04-00517520 DE 0 99999999

Serial: 027706763373 de 004-2172416

FECHA

16/02/2016 10:57:05 0560104 0108 1164321

PROHIBIDA LA VENTA DE LICUROS A MENOS DE 18 AÑOS

SURTIPLAZA DEL VALLE
 SOTO BUSTAMANTE CLAUDIA MARCELA
 NIT.29775675-2
 Poldanillo, CL 9 4 72 BARRIO CENTRO
 Tel. 2298330

TIQUETE DE VENTA P.O.S.
 No.SPI2-20255
 FECHA: 13-Feb-2016 HORA: 12:28:13
 REGIMEN COMUN

DATOS DEL CLIENTE:
 Nombre: VARGAS ORTIZ BERNARDO
 Nit: 15.545.647
 Dígito: VIA A BARCEL
 Telef: 3113302253
 Ciudad: ROLDANILLO
 Barrio: GUAYABAL

DESCRIPTION	P.VTA	CANT
FREVER LIMON TAHIT	8.055	15.305
Items	8	TOTAL 15.305
		TOTAL AMOSOS 0
		TOTAL A PAGAR 15.305
KILOS	0.6	
EXCLUID BARR	15.305	0
VTAS. NO CANT	15.305	
CAJA 16	0.055	16.305
LISTA 1	1	
EFECTIVO		17.000
CAMBIO		1.695
Impres. por: SOTO BUSTAMANTE CLAUDIA MARCELA		
RESOLUCION 2 DE LEY 1625 DE 2000 04547		
DEL 16 DE MARZO DE 2016		
PREVIO APLICACION DE LA LEY DEL No. 1 AN 2016 DE AUTORITA		
GRACIAS POR SU COMPRA		
PUNTOS ACUM. POR ESTA COMPRA 119		
TOTAL PUNTOS ACUMULADOS 119		

BusinessPro - Software Comercio		
C. Cialva Quintero Local 119 - 119.740		
Tel: (8) 705345 - 014335323 - 014331201		
Email: cialva@businesspro.com		
www.businesspro.com		

FUENTE: RENGIFO PEÑA, Zulay Kizelly. En: Restaurante Mi casita, Roldanillo Valle. A los papeles y documentos de trabajo del Restaurante Mi Casita. [Fotografía realizada: 25 de marzo del 2016.]

ANEXO C.

FOTOGRAFIAS DE LAS NOTAS DE CONTABILIDAD.

COMPROBANTE DE CONTABILIDAD.

FECHA 15/02/2016 COMPROBANTE No. 01031

RESTAURANTE MI CASITA
NIT. 16545847-9

COD. CONTABLE	DESCRIPCION	TERCERO	DEBITOS	CREDITOS
110505	egresos feb.15		0.00	625,800.00
514515	bisagras fact. dh 25169		5,000.00	0.00
519525	compra jabon		0.00	0.00
519525	aseo fact. 484123		1,300.00	0.00
61401510	Isabel Varbas 1-14 feb. 3		54,000.00	0.00
61401510	Francy Tamayo 8-14 feb 29774769		58,500.00	0.00
61401510	Erika Garcia 1-14 feb 1113789432		90,000.00	0.00
61401510	Maria Pereal-14 FEB 4		270,000.00	0.00
61401510	Jessica Ramirez -14 feb 1113788590		147,000.00	0.00
SUMAS IGUALES			625,800.00	625,800.00

ELABORADO POR: _____ REVISADO POR: _____

COMPROBANTE DE CONTABILIDAD.

FECHA 15/02/2016 COMPROBANTE No. 01034

RESTAURANTE MI CASITA
NIT. 16545847-9

COD. CONTABLE	DESCRIPCION	TERCERO	DEBITOS	CREDITOS
110505	reintegro c.i 050 -049		387,677.00	0.00
110509	reintegro c.i 050 -049		0.00	387,677.00
SUMAS IGUALES			387,677.00	387,677.00

ELABORADO POR: _____ REVISADO POR: _____

FUENTE: RENGIFO PEÑA, Zulay Kizelly. En: Restaurante Mi casita, Roldanillo Valle. A los papeles y documentos de trabajo del Restaurante Mi Casita. [Fotografía realizada: 25 de marzo del 2016.]