

Diseño de un sistema contable y de costos del Restaurante Rincón Encaneño del corregimiento del Encano.

Diego Ricardo Dorado Delgado, Leonel Alexander González Pinto y Raúl Alexander Narváez
López

Programa de Contaduría Pública, Facultad Ciencias Administrativas y Contables, Universidad
CESMAG

Nota de los autores:

El presente trabajo de grado tiene como propósito cumplir con los requisitos exigidos para optar el título de pregrado como contadores de la Universidad CESMAG.

La correspondencia referente a este trabajo debe dirigirse al Programa de Contaduría pública de la Universidad CESMAG. Correo electrónico contaduria@unicesmag.edu.co

Diseño de un sistema contable y de costos del Restaurante Rincón Encaneño del corregimiento del Encano.

Diego Ricardo Dorado Delgado, Leonel Alexander González Pinto y Raúl Alexander Narváez
López

Programa de Contaduría Pública, Facultad Ciencias Administrativas y Contables, Universidad
CESMAG

Asesora: Mg. Luz Nayibe Arcos Castillo

Octubre del 2024

Nota de aceptación:

Director

Firma del jurado

Firma del jurado

San Juan De Pasto, octubre del 2024

Nota de exclusión:

El pensamiento que se expresa
en esta obra es de exclusiva
responsabilidad del autor
y no compromete la ideología
de la Universidad CESMAG.

Dedicatorias

En primer lugar, quiero dedicar la culminación de este proyecto a Dios quien es el principal guía y es quien me ayuda a cumplir mis objetivos y metas, es quien me da fortaleza, sabiduría para continuar adelante afrontando las adversidades. A mis hijos que son el motor de mi vida que sin ellos nada de esto tendría sentido, por los cuales he sacrificado mi tiempo con ellos para darles un mejor futuro e inculcarles que en la vida se deben hacer esfuerzos y sacrificios para lograr sus propósitos y todo lo que se logra con trabajo y dedicación se obtiene mayor recompensa. A mi familia, seres queridos, por siempre brindarme su apoyo en todo momento y en períodos difíciles cuando más los necesito. DIEGO R. DORADO DELGADO.

Quiero expresar mi agradecimiento a la vida y al destino por todo lo que he recibido, tanto lo positivo como lo negativo, así como por las lecciones aprendidas. Estoy agradecido a mis padres: a mi madre, a quien nunca conocí, pero por quien siempre sentí gratitud, a pesar de que su fallecimiento cuando yo tenía tres años fue un golpe muy duro para nuestra familia. A mi padre, le doy las gracias por sus regaños y por enseñarme a valorar mi esfuerzo y a alcanzar mis metas. Este título es para él. Un día antes de su fallecimiento, me dijo: “Hijo, estoy orgulloso de lo que has logrado. Estoy orgulloso de que hayas alcanzado esta gran meta por tus propios medios. Aunque te ha tocado avanzar solo en la vida, siempre estaré orgulloso de ti, en esta vida o en la próxima.” Este trabajo está dedicado a ti, PAPÁ. También quiero agradecer a mi hermana por haberme criado y por su apoyo constante durante estos 31 años. Asimismo, agradezco a Rominna y Max, quienes me acompañaron durante las noches de desvelo con sus ronroneos y maullidos. Finalmente, agradezco a todas las personas que han estado a mi lado en este camino para cumplir esta meta. RAÚL ALEXANDER NARVAEZ LOPEZ

A mi madre, por inculcarme los valores más hermosos para afrontar la vida. Tu fortaleza, amor y sabiduría han sido fundamentales en cada paso que he dado. Gracias por creer en mí y por ser mi mayor ejemplo de perseverancia. A mi esposa, por estar siempre a mi lado, por tus palabras de aliento y por el inmenso cariño que me brindas cada día. Eres mi compañera en esta aventura, y tu amor ha sido una fuente inagotable de motivación. A mi hermano mayor, mi compañero de vida, quien siempre ha estado a mi lado ayudándome a continuar. Gracias por tu apoyo constante, por caminar conmigo en los momentos más difíciles y por ser una fuente de inspiración en cada etapa de este viaje. LEONEL ALEXANDER GONZALEZ PINTO.

Agradecimientos

Agradecemos la terminación de este trabajo de grado principalmente a Dios por concedernos lograr nuestros objetivos y alcanzar las metas establecidas, por las bendiciones recibidas y fortaleza para continuar en aquellos momentos difíciles.

También damos gracias a todos los docentes involucrados con el desarrollo de este proyecto, que con su conocimiento y dedicación hicieron que esto sea posible, al ayudarnos a culminar con este propósito.

A mis compañeros de trabajo, por sus enseñanzas, apoyo y sobre todo amistad brindada en los momentos más difíciles.

Contenido

| | Pag. |
|---|-------------|
| Resumen Analítico De Estudio (R.A.E.) | 15 |
| Introducción | 20 |
| 1. Problema de investigación | 21 |
| 1.1 Tema de investigación | 21 |
| 1.2 Línea de Investigación..... | 21 |
| 1.3 Planteamiento del problema de Investigación..... | 21 |
| 1.3.1 Descripción del problema..... | 21 |
| 1.4 Formulación del problema..... | 22 |
| 1.5 Objetivos..... | 22 |
| 1.5.1 Objetivo general | 22 |
| 1.5.2 Objetivos específicos | 22 |
| 1.6 Justificación..... | 22 |
| 2. Marco referencial | 24 |
| 2.1 Antecedentes..... | 24 |
| 2.1.1 Internacional | 24 |
| 2.1.2 Nacional | 24 |
| 2.1.3 Local | 25 |
| 2.2 Marco teórico..... | 26 |
| 3. Metodología | 36 |
| 3.1 Paradigma | 36 |
| 3.2 Enfoque | 36 |
| 3.3 Método | 36 |
| 3.4 Tipo de investigación..... | 36 |
| 3.5 Población y muestra | 37 |
| 3.5.1 Población..... | 37 |
| 3.5.2 Muestra | 37 |
| 3.6 Fuentes y técnicas de recolección de la información. | 37 |
| 3.6.1 Fuentes primarias | 37 |
| 3.6.2 Fuentes secundarias | 37 |

| | |
|--|-----|
| 4. Análisis de resultados..... | 38 |
| 4.1 Diagnóstico contable y de costos del restaurante Rincón Encaneño | 38 |
| 4.1.1 Datos de la empresa | 38 |
| 4.1.2 Diagnostico de la empresa | 40 |
| 4.1.3 Análisis de los datos obtenidos (Entrevista) | 48 |
| 4.1.4 Análisis DOFA | 49 |
| 4.1.5 Matriz de evaluación de factores internos MEFI..... | 55 |
| 4.1.6 Matriz de evaluación factores externos MEFE..... | 57 |
| 4.2 Identificar el sistema de información contable más adecuado para el Restaurante Rincón Encaneño..... | 59 |
| 4.2.1 Actividades a desarrollar en el sistema de información contables..... | 59 |
| 4.2.2 Definición de procesos y actividades..... | 61 |
| 4.2.3 Diseño del sistema contable y procedimientos..... | 65 |
| 4.2.4 Plan Único de Cuentas-PUC..... | 85 |
| 4.2.5 Comprobantes y soportes de contabilidad | 88 |
| 4.2.6 Libros de contabilidad..... | 103 |
| 4.3 Sistema de costos que requiere el restaurante Rincón Encaneño | 104 |
| 4.3.1 Diseño de un sistema de costos por órdenes de producción para el Restaurante y Asadero Rincón Encaneño | 104 |
| 4.3.2 Identificación de producción..... | 106 |
| 4.3.3 Descripción e identificación de los platos seleccionados a costear | 109 |
| 4.3.3 Descripción de platos seleccionados..... | 109 |
| 4.3.4 Estudio de tiempos..... | 113 |
| 4.3.5 Mano de obra directa | 118 |
| 4.3.6 Identificación de la materia prima | 123 |
| 4.3.7 costos indirectos de fabricación | 129 |
| 4.3.8 Valor costos de producción productos seleccionados | 135 |
| 4.4 Plan de acción para el diseño del sistema contable y de costos del restaurante Rincón Encaneño..... | 141 |
| Conclusiones..... | 151 |

| | |
|-----------------------|-----|
| Recomendaciones | 153 |
| Referencias..... | 155 |
| Anexos | 158 |

Lista de tablas

| | Pag. |
|---|-------------|
| Tabla 1 Matriz Dofa | 30 |
| Tabla 2 Datos identificación del restaurante | 388 |
| Tabla 3 Análisis entrevista | 411 |
| Tabla 4 Matriz DOFA Restaurante Rincón Encaneño | 50 |
| Tabla 5 Matriz MEFI Restaurante Rincón Encaneño | 566 |
| Tabla 6 Matriz MEFE Restaurante Rincón Encaneño | 577 |
| Tabla 7 Simbología diagrama de flujo | 655 |
| Tabla 8 Estructura general plan único de cuentas | 855 |
| Tabla 9 Plan único de cuentas | 866 |
| Tabla 10 Consolidado de producción..... | 1077 |
| Tabla 11 Platos a costear | 1099 |
| Tabla 12 Formato de tiempos..... | 1155 |
| Tabla 13 Tiempo de producción Bebida con envuelto y queso | 1166 |
| Tabla 14 Toma de tiempo Sancocho de gallina..... | 1166 |
| Tabla 15 Toma de tiempo Desayuno con carne | 1177 |
| Tabla 16 Toma de tiempos almuerzo con trucha..... | 1188 |
| Tabla 17 Toma de tiempo bandeja con chuleta | 1188 |
| Tabla 18 Tiempo laborado año 2024..... | 1199 |
| Tabla 19 Salario – Prestaciones sociales - Parafiscales empleador 2024 | 12020 |
| Tabla 20 Nómina producción Restaurante Rincón Encaneño..... | 1211 |
| Tabla 21 Prestaciones sociales y parafiscales personal de producción Restaurante Rincón Encaneño..... | 1222 |
| Tabla 22 Costo mano de obra directa..... | 1233 |
| Tabla 23 Hoja de cálculo bebida con envuelto y queso | 1244 |
| Tabla 24 Hoja de cálculo sancocho de gallina | 1255 |
| Tabla 25 Hoja de cálculo desayuno con carne | 1266 |
| Tabla 26 Hoja de cálculo almuerzo con trucha entera | 1277 |
| Tabla 27 Hoja de cálculo bandeja con chuleta..... | 1288 |
| Tabla 28 Nómina Restaurante Rincón Encaneño..... | 13030 |

| | |
|--|-------|
| Tabla 39 Prestaciones sociales y parafiscales personal Restaurante Rincón Encaneño | 1311 |
| Tabla 30 Mano de obra indirecta | 1322 |
| Tabla 31 Distribución de consumo por área | 1333 |
| Tabla 32 Valor y participación monetaria | 1344 |
| Tabla 33 Hoja de costos bebida con envuelto y queso..... | 1366 |
| Tabla 34 Hoja de costo sancocho de gallina | 1377 |
| Tabla 35 Hoja de costo desayuno con carne de cerdo | 1388 |
| Tabla 36 Hoja de costo almuerzo con trucha entera | 1399 |
| Tabla 37 Hoja de costos bandeja con chuleta | 14040 |
| Tabla 38 Plan de acción Restaurante y asadero Rincón Encaneño | 1422 |

Lista de figuras

| | Pag. |
|---|-------------|
| Figura 1 Tipos de entrevista..... | 27 |
| Figura 2 Características tipo de entrevista | 28 |
| Figura 3 Fases de la entrevista..... | 29 |
| Figura 4 Cuentas principales sistema contable | 32 |
| Figura 5 Componentes del sistema contable..... | 33 |
| Figura 6 Sistema de costos..... | 35 |
| Figura 7 Fachada del restaurante | 39 |
| Figura 8 Cocina del restaurante | 39 |
| Figura 9 Salón principal..... | 39 |
| Figura 10 Características DOFA..... | 49 |
| Figura 11 Flujograma Compras | 68 |
| Figura 12 Flujograma Ventas crédito | 70 |
| Figura 13 Flujograma Venta de contado | 72 |
| Figura 14 Flujograma Cuentas por cobrar | 74 |
| Figura 15 Flujograma Cuentas por pagar..... | 76 |
| Figura 16 Flujograma Inventario | 78 |
| Figura 17 Flujograma Bancos..... | 80 |
| Figura 18 Flujograma Efectivo | 82 |
| Figura 19 Flujograma Nomina..... | 84 |
| Figura 20 Modelo recibo de caja | 90 |
| Figura 21 Soporte de consignación bancaria | 91 |
| Figura 22 Factura POS electrónica de venta..... | 93 |
| Figura 23 Modelo comprobante de egreso..... | 94 |
| Figura 24 Modelo nota debito..... | 96 |
| Figura 25 Modelo Nota crédito..... | 97 |
| Figura 26 Modelo orden de compra..... | 99 |
| Figura 27 Modelo plantilla Kardex..... | 100 |
| Figura 28 Formato de arqueo de caja..... | 102 |

| | |
|--|------|
| Figura 29 Hoja de cálculo de costo..... | 1096 |
| Figura 30 Bebida con envuelto y queso..... | 109 |
| Figura 31 Sancocho de gallina..... | 110 |
| Figura 32 Desayuno con carne..... | 111 |
| Figura 33 Almuerzo con trucha..... | 112 |
| Figura 34 Bandeja con chuleta..... | 113 |

Lista de anexos

| | Pag. |
|-------------------------------------|-------------|
| Anexo 1 Carta de aceptación | 159 |
| Anexo 2 Rut | 160 |
| Anexo 3 Entrevista..... | 161 |
| Anexo 4 Recibo de caja | 163 |
| Anexo 5 Consignación bancaria | 164 |
| Anexo 6 Factura de venta | 165 |
| Anexo 7 Comprobante de egreso..... | 166 |
| Anexo 8 Nota debito | 167 |
| Anexo 9 Nota crédito | 168 |
| Anexo 10 Orden de compra | 169 |
| Anexo 11 kardex | 170 |
| Anexo 12 Arqueo de caja..... | 171 |
| Anexo 13 Toma de tiempos | 172 |
| Anexo 14 Nomina..... | 173 |
| Anexo 15 Hoja de costos | 174 |

Resumen Analítico De Estudio (R.A.E.)

PROGRAMA ACADEMICO: Contaduría pública.

FECHA ELABORACION DEL RAE: Octubre 10 del 2024.

AUTORES: Diego Ricardo Dorado Delgado, Leonel Alexander González Pinto y Raúl Alexander Narváez López.

ASESOR: Mag. Luz Nayibe Arcos Castillo.

JURADOS: Leidy Bastidas Sarchi – Jorge Xavier Córdoba Martínez .

TITULO: Diseño de un sistema contable y de costos del Restaurante Rincón Encaneño del Corregimiento del Encano.

PALABRAS CLAVES: Contabilidad de costos, sistema contable, costos procedimientos, estructura de costos,

DESCRIPCION:

En esta investigación cuantitativa buscaremos dar solución a un objetivo principal, el cual es diseñar un modelo contable y de costos del Restaurante Rincón Encaneño, ubicado en el Departamento de Nariño, Corregimiento del Encano en el kilómetro 10, dicho restaurante se dedica a una tradición muy cultural, la cual es vender comida típica de la región, además, se caracteriza por su variedad de productos; el restaurante desarrolla su actividad hace 20 años, con una trayectoria muy importante, donde es reconocida por su diversidad de clientes, como un restaurante donde preparan comida con un sazón distintiva y a precios muy exequibles, donde su principal objetivo es satisfacer las necesidades gastronómicas de sus clientes.

CONTENIDO:

Este proyecto está compuesto por cuatro capítulos que permiten desarrollar una propuesta a partir del diagnóstico interno como externo de la empresa que permita su redireccionamiento futuro.

Metodológicamente el trabajo se desarrolló basado en el modelo de monografía presentando una propuesta que permite desarrollar una serie de fases previas al plan de acción.

En el desarrollo de cada uno de sus capítulos este documento permite a partir del diagnóstico interno y externo, diseñar matrices de consolidación y análisis de información del diagnóstico, formular estrategias de mejoramiento viables para un proceso eficiente y eficaz para estructurar un adecuado plan de acción y de mejoramiento que contribuya a alcanzar los objetivos propuestos.

METODOLOGIA:**PARADIGMA.**

La investigación se enmarca dentro del paradigma positivista, conocido también como empírico-analítico, racionalista, científico, naturalista, y tecnológico. Este enfoque se basa en la recolección de datos para verificar o validar hipótesis mediante estrategias y estadísticas que utilizan medidas numéricas (Ramos, 2015). Esto permitirá a los investigadores identificar patrones de comportamiento y evaluar distintos fundamentos teóricos que expliquen estos patrones, contribuyendo al logro de los objetivos del proyecto.

ENFOQUE.

Esta investigación es de tipo cuantitativo, ya que pretende ofrecer una descripción precisa de las condiciones actuales de la empresa en estudio. A través de diversos métodos de recolección de datos y su posterior análisis e interpretación, se obtendrá el resultado deseado para el Proyecto de Grado. Según Sampieri, Collado y Lucio (2012), la investigación cuantitativa tiene como propósito obtener respuestas a preguntas específicas de la población. En el contexto empresarial, esto permitirá tomar decisiones precisas y efectivas para lograr los objetivos planteados. Además, contar con datos fiables facilitará la modelación más eficiente del sistema de costos.

MÉTODO.

Se utilizará el método analítico-descriptivo como enfoque de estudio, que implica descomponer un todo en sus partes o elementos para examinar sus causas, naturaleza y efectos (Armetrics.com, 2022). Este método se centra en la observación y el análisis detallado de un fenómeno específico. Para entender completamente el objeto de estudio, es esencial conocer su naturaleza. Este enfoque permite profundizar en el conocimiento del tema, explicar, hacer comparaciones, comprender mejor su comportamiento y desarrollar nuevas teorías, facilitando el estudio y diseño del sistema contable y la consecución de los objetivos propuestos.

TIPO DE INVESTIGACIÓN.

Se aplicará una metodología descriptiva con el fin de obtener una representación precisa de las condiciones actuales de la empresa en cuestión. Esto implica examinar los comportamientos y situaciones dentro de la organización para identificar sus condiciones laborales y los métodos utilizados en sus operaciones. A través de diversos métodos de recolección de datos y su análisis e interpretación, se logrará presentar los resultados necesarios para este proyecto de grado.

POBLACIÓN Y MUESTRA.

Población. Dado que se requiere recopilar datos financieros para evaluar, analizar y organizar la situación de las operaciones económicas del restaurante, la población objetivo estará constituida por los registros presentes en los libros contables gestionados hasta ahora por la administración del restaurante.

Muestra. Teniendo en cuenta la población analizada, se toma como muestra los libros contables a partir de agosto del año 2023 a diciembre del 2024, libros que conserva la administración del restaurante.

FUENTES Y TECNICAS DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN.

Son todos los documentos que de una forma u otra difunden los conocimientos propios de un área. Cada uno de estos documentos da origen a las fuentes primarias de información y estos a su vez dan lugar a otros documentos que conforman la fuente secundaria.

Fuentes primarias. Para la recolección de datos de primera mano se identifican diferentes fuentes como la observación directa, los documentos, registros y las personas encargadas de la información, que actualmente trabajan en el restaurante Rincón Encaneño, inspección documental, entrevista individual a los encargados del lugar.

Fuentes secundarias. Como soporte para el análisis adecuado de los datos recolectados se buscará el apoyo de textos, libros, información de Internet e investigaciones similares relacionadas con el tema de este Proyecto de Grado.

CONCLUSIONES:

La elaboración de un diagnóstico contable y de costos del restaurante Rincón Encaneño ha sido un paso fundamental para identificar y comprender la situación financiera y operativa del establecimiento. Este diagnóstico ha permitido detectar debilidades en la gestión de costos, como la falta de un inventario sistematizado y un control inadecuado de la mano de obra, lo que impactaba negativamente en la rentabilidad del negocio, así mismo, se ha proporcionado una visión integral de los costos directos e indirectos asociados a la producción de los platos, facilitando la asignación precisa de recursos y la identificación de áreas de mejora.

RECOMENDACIONES:

Para fortalecer la situación financiera y operativa del restaurante Rincón Encaneño, se recomienda implementar un sistema de gestión contable que incluya un inventario sistematizado y un control eficiente de la mano de obra. Esto permitirá no solo optimizar la asignación de

recursos, sino también mejorar la visibilidad de los costos directos e indirectos asociados a la producción de los platos. Además, es aconsejable realizar capacitaciones periódicas al personal sobre la importancia de la gestión de costos y el uso del sistema implementado. Esto fomentará una cultura de responsabilidad y eficiencia en la utilización de recursos, lo que contribuirá a la rentabilidad del negocio.

REFERENCIAS:

- Andrade-Luna, J. C., David-Riascos, A. M., y Rosero-Guerrero, W. E. (2022). *Diseño de un sistema de costos para el área de panadería de "Sulerna" restaurante y café de la ciudad de San Juan de Pasto* (Trabajo de pregrado, Universidad Cesmag).
- Catacora-Caprio, F. (1996). *Sistemas y procedimientos contables*. Editorial Mc Graw Hill.
- Delgadillo, D. I. (2001). *El sistema de información contable*. Editorial Artes gráficas del Valle.
- Hernandez, R. H., Collado, C. F., y Lucio, M. P. B. (2014). *Metodología de la investigación* (6ª ed.). Editorial McGraw-Hill. <https://www.esup.edu.pe/wp-content/uploads/2020/12/2.%20Hernandez,%20Fernandez%20y%20Baptista- Metodolog%C3%ADa%20Investigacion%20Cientifica%206ta%20ed.pdf>
- Huaman-Chimbe, J. J., y Mendoza Callupe, C. J. (2021). *Evaluación de los Costos del restaurante "Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea", Huraz-2021* (Trabajo de pregrado Universidad Cesar Vallejo). https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/75400/Huaman_CJJ-Mendoza_CCJ-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Instituto Nacional de Contadores Públicos (INCP). (2018). *Principales indicadores financieros y de gestión*. INCP. Obtenido de <https://incp.org.co/Site/2012/agenda/7-if.pdf>
- Murillo-Acosta, I., y Quintero Arce, Y. (2019). *Diseño de una herramienta de costos por órdenes de producción para el Restaurante y Hostal el Paraíso* (Trabajo de pregrado, Universidad Autónoma de Occidente). <https://red.uao.edu.co/bitstream/handle/10614/10950/T08496.pdf?sequence=6&isAllowed=y>
- Plan Único De Cuentas. (s.f.). PUC. <https://puc.com.co/>

Rojas-Medina, R. A. (2007). *Sistema de Costos un proceso para su implementación*. Editorial Centro de Publicaciones Universidad Nacional de Colombia Sede Manizales

Urrea-Marmolejo, M. F. (2017). *Estructuración e implementación de un sistema de costeo en el restaurante Troncos & Carbón* (Trabajo de pregrado, Universidad Tecnológica de Pereira).<https://repositorio.utp.edu.co/server/api/core/bitstreams/b7f867f5-a4f2-4bcf-b818-5b6e2b8af4a1/content>

Introducción

En esta investigación cuantitativa buscaremos dar solución a un objetivo principal, el cual es diseñar un modelo contable y de costos del Restaurante Rincón Encaneño, ubicado en el Departamento de Nariño, Corregimiento del Encano en el kilómetro 10, dicho restaurante se dedica a una tradición muy cultural, la cual es vender comida típica de la región, además, se caracteriza por su variedad de productos; el restaurante desarrolla su actividad hace 20 años, con una trayectoria muy importante, donde es reconocida por su diversidad de clientes, como un restaurante donde preparan comida con un sazón distintiva y a precios muy exequibles, donde su principal objetivo es satisfacer las necesidades gastronómicas de sus clientes.

Para dar a entender lo que impulsa a desarrollar esta investigación, es la necesidad de diseñar un modelo contable y de costos, mediante este diseño se pretende ayudar al restaurante a organizar los hechos económicos que se generan a diario; para el desarrollo de este modelo contable y de costos tomaremos diferentes mecanismos de investigación, identificando que modelo es el más adecuado para implementar.

Para el desarrollo de la investigación, inicialmente se plantea realizar un diagnóstico general del restaurante, con el fin de analizar la situación contable real, para posteriormente generar un adecuado manejo de los recursos con los que cuenta; con la finalidad de consolidar toda la información en el sistema contable y de costos adecuado para su Empresa.

1. Problema de investigación

1.1 Tema de investigación

Diseño del Sistema Contable y de Costos

1.2 Línea de Investigación

Contabilidad y organizaciones

En la investigación se incorporan elementos contables y de costos, científicos y prácticos esenciales para la búsqueda de soluciones a las necesidades del restaurante objetivo de estudio, que requieren de su implementación a través del diagnóstico, para facilitar el diseño contable y de costos.

1.3 Planteamiento del problema de Investigación

1.3.1 Descripción del problema

En la visita realizada al inicio de esta investigación en el restaurante “RINCON ENCANENÑO” ubicado en el corregimiento del Encano-Nariño en el kilómetro 10, donde presta sus servicios de restaurante hace más de 20 años. Se identifica que el restaurante presenta ausencia de un sistema contable y de costos, que le permita llevar un riguroso control y seguimiento financiero completo, que efectúe y brinde información oportuna sobre el desarrollo de su negocio, esta situación se presenta en gran medida por que el restaurante lleva sus controles básicos y empíricos sobre la base de lo que dispone las personas naturales no obligadas a llevar contabilidad, por lo cual solo llevan libros contables.

Al no presentar un sistema contable y de costos, la operación e información no es de fácil comprensión, a lo largo de su trayectoria se ha presentado un incremento en el volumen de trabajo donde se le debe dar frente a estos cambios, la rapidez con que tiene acceso a la información contable necesaria para la evaluación o registro de la misma es insuficiente sin dejar a un lado la precisión que se requiere para que los resultados sean exactos.

Estas carencias generan situaciones desfavorables para el negocio, por lo cual el principal objetivo de esta investigación es el diseño de un sistema contable y de costos en el restaurante Rincón Encaneño, que aporte a minimizar la inadecuada aplicación de estrategias para determinar el precio final de sus productos reduciendo así, la dificultad de la medición, valoración, registro, revelación, control e integración de la información, la unidad de negocio no cuenta con una estructura ordenada que le brinde un horizonte.

Por tal razón es necesario diseñar un sistema contable y de costos adecuado para el Restaurante Rincón Encaneño buscando solucionar las carencias que genera la ausencia del mismo, donde se garantice a los propietarios un adecuado manejo de las prácticas contables y de costos para su posterior implementación y toma de decisiones, al igual de ejercer control sobre las operaciones que son la mejor herramienta para administrar y mejorar su competitividad en el sector por medio de un costeo estándar en los productos.

1.4 Formulación del problema

¿Cuál es la estructura pertinente de un Sistema Contable y de Costos del restaurante Rincón Encaneño del Corregimiento del Encano?

1.5 Objetivos

1.5.1 Objetivo general

Realizar un diseño de un sistema contable y de costos del restaurante Rincón Encaneño del Corregimiento del Encano.

1.5.2 Objetivos específicos

Elaborar un diagnóstico contable y de costos del restaurante Rincón Encaneño.

Identificar el sistema de información contable más adecuado para el restaurante Rincón Encaneño.

Determinar cuál es el sistema de costos que requiere el restaurante Rincón Encaneño.

Desarrollar un plan de acción para el diseño del sistema contable y de costos del restaurante Rincón Encaneño.

1.6 Justificación

El proyecto monográfico se realiza motivado a buscar una mejora en la empresa a trabajar y aplicar por parte de los estudiantes investigadores, los conocimientos adquiridos en la formación profesional, de igual forma colaborar para que el restaurante Rincón Encaneño del corregimiento del Encano del municipio de Pasto, enfoque los procesos contables y de costos que pueden estar afectando el crecimiento como microempresa en el mercado turístico del sector, ya que cada vez es más competitivo con el surgimiento de nuevos restaurantes, según Cadena-Gavilanes, quien es la señora propietaria del restaurante en el corregimiento del Encano, cuenta con 78 restaurantes en el sector del pueblo y de todo el sector del Encano 270 restaurantes.

Es conveniente que desde los conocimientos de los investigadores se elabore un diagnóstico contable más adecuado, determinando cuál es el sistema de costeo que requiere el restaurante

además de desarrollar el plan de acción para el diseño del sistema contable y de costos, apoyando así, en la mejora continua del restaurante Rincón Encaneño, sin importar su segmento de trabajo, a adecuar los procesos a los requerimientos de la legalización y normatividad vigente en Colombia, tanto en el sistema contable, como de costos y de esta forma integrarse a las tendencias mercantiles de la globalización desde lo local hacia lo nacional e internacional.

Esta investigación determina el manejo de los procesos contables y el sistema de costeo del restaurante Rincón Encaneño, generando una herramienta de apoyo contable, financiero y de costos para la unidad de negocio, de forma que obtenga ventajas competitivas para la toma de decisiones y suscitando el crecimiento empresarial, con base a un mejor manejo económico y financiero.

La implementación de la herramienta generada para la investigación a desarrollar aportará un WOOD WILL de marca al estandarizar sus procesos. Por otra parte, desde lo profesional, la monografía permite poner en práctica los conocimientos adquiridos a lo largo de la formación académica teórica recibida.

2. Marco referencial

2.1 Antecedentes

2.1.1 Internacional

Título: EVALUACIÓN DE LOS COSTOS DEL RESTAURANTE “ANCESTRAL COCINA TRADICIONAL – CONTEMPORANEA”, HURAZ – 2021.

Autores: HUAMAN CHIMBE, JAZMINA JELHITZA – MENDOZA CALLUPE, CRISTHIAN JOSÉ.

Universidad: UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO – PERU.

Año: 2021.

Objetivo General: Describir la manera de asignar los costos del restaurante “Ancestral Cocina Tradicional – contemporánea”, Huaraz-2021.

Objetivos Específicos:

Detallar la materia prima que se asigna en los costos del restaurante “Ancestral Cocina Tradicional – contemporánea”, Huaraz-2021.

Describir la mano de obra que se asigna en los costos del restaurante “Ancestral Cocina Tradicional – contemporánea”, Huaraz-2021. (Huaman-Chimbe y Mendoza-Callupe, 2021).

Aporte: Este trabajo de grado da unos modelos de recolección de la información y datos, referente al proceso de costeo y productos por parte del restaurante.

2.1.2 Nacional

Título: DISEÑO DE UNA HERRAMIENTA DE COSTOS POR ORDENES DE PRODUCCIÓN PARA EL RESTAURANTE Y HOSTAL EL PARAISO.

Autores: MURILLO ACOSTA, ISMAEL – QUINTERO ARCE, YULEIDY.

Universidad: UNIVERSIDAD AUTONOMA DE OCCIDENTE.

Año: 2019.

Objetivo General: Diseñar una herramienta de costos por órdenes de producción para el restaurante y hostel el paraíso.

Objetivos Específicos:

Describir e identificar las actividades en el proceso de producción de alimentos del Restaurante y Hostel el Paraíso.

Determinar la mano de obra directa, los materiales directos y los costos indirectos de fabricación del Restaurante y Hostel el Paraíso.

Diseñar un sistema de costo por órdenes de producción para el Restaurante y Hostal el Paraíso (Murillo-Acosta y Quintero-Arce, 2019).

Aporte: El aporte es fundamental para el proceso de desarrollo del presente trabajo de grado, toda vez que se tiene una orientación en cuanto al modo de diseñar un sistema de costos por orden de producción, implementando así, el sistema adecuado para determinar costo de los productos que se generan en el Restaurante Rincón Encaneño, organizándolos desde el momento en que se realiza la compra de los insumos, se los ubica en inventarios, y pasando a la producción y terminación de producto.

Título: ESTRUCTURACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTEO EN EL RESTAURANTE TRONCOS & CARBON.

Autores: URREA MARMOLEJO, MARIA FERNANDA

Universidad: UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PEREIRA.

AÑO: 2017

Objetivo General: Estructura e implementación de un sistema de costeo en el restaurante Troncos y Carbón.

Objetivos Específicos:

Identificar cuáles son las falencias de la estructura de costos que actualmente tiene la empresa Troncos & Carbón.

Analizar cuál son las ventajas y desventajas de los diferentes sistemas de costos.

Determinar cuál es el sistema de costos adecuado para la empresa Troncos & Carbón (Urrea-Marmolejo, 2017).

Establecer nuevas políticas para la implementación del nuevo sistema de costos.

Aporte: El trabajo en mención aporta a la estructuración y determinación de un sistema de costeo de productos para el restaurante Rincón Encaneño, de igual manera nos ayuda a determinar qué tipo de ventajas y desventajas se generan en el restaurante para una solución adecuada estableciendo políticas de mejora en el diseño del sistema de costos.

2.1.3 Local

Título: DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA EL ÁREA DE PANADERIA DE “SULERNA” RESTAURANTE Y CAFÉ DE LA CIUDAD DE SAN JUAN DE PASTO.

Autores: ANDRADE LUNA, JESSICA CAROLINA – DAVID RIASCOS, ANGIE MICHEL, ROSERO GUERRERO, WALTER ERNESTO.

Universidad: UNIVERSIDAD CESMAG.

Año: 2022.

Objetivo General: Diseñar un sistema de costos para el área de panadería de “Sulerna” restaurante y café de la ciudad de San Juan de Pasto.

Objetivos Específicos:

Identificar los procesos productivos y de fabricación del área de panadería de “Sulerna” restaurante y café de la ciudad de San Juan de Pasto.

Realizar un diagnóstico en cuanto al manejo de los costos de producción (Materia prima, mano de obra y CIF) en el área de panadería de “Sulerna” restaurante y café de la ciudad de San Juan de Pasto.

Proponer la estructura del sistema de costos pertinente según las necesidades del área de panadería de “Sulerna” restaurante y café de la ciudad de San Juan de Pasto (Andrade-Luna y Rosero-Guerrero, 2022)

Aporte: Al seguir este plan estructurado que se realizó a la panadería y cafetería la Sulerna, se podrá diseñar e implementar un sistema de costos efectivo que le permitirá tener un mayor control sobre los costos de producción en cada área del restaurante, facilitando la toma de decisiones financieras y contribuyendo a la rentabilidad general del negocio.

2.2 Marco teórico

El marco teórico, se constituye como la parte fundamental del proceso de investigativo esto debido a que es la base para la ejecución de cada uno de los objetivos mediante los canales se pretende generar estrategias para la empresa, de esta manera inicialmente se realiza una profundización adecuada que permite como tal generar conocimientos e investigación de algunos temas ya determinados.

Diagnóstico

El diagnóstico es un procedimiento ordenado, sistemático, para conocer, para establecer de manera clara una circunstancia, a partir de observaciones y datos concretos. El diagnóstico conlleva siempre una evaluación, con valoración de acciones en relación con objetivos. El término incluye en su raíz el vocablo griego “gnosis”, que significa conocimiento.

La definición de diagnóstico de según De Souza consiste en un método de conocimientos y análisis del desempeño de una empresa o institución, interna y externamente, de modo que pueda facilitar la toma de decisiones. La realización de un diagnóstico adecuado exige por parte de quien

lo va a realizar determinadas habilidades o competencias, entre las que se pueden citar conocimientos teóricos en la materia, razonamiento lógico, concentración, experiencia y una gran capacidad para observar con objetividad, y para relacionar diferentes datos (Enciclopedia Conceptos, 2023).

Es importante tener en cuenta que para obtener información de manera directa se hace necesario aplicar métodos de recolección de información que para el presente trabajo de investigación se utilizara la entrevista, la cual se aplicara a algunas personas que conforman el equipo de trabajo del negocio.

Entrevista

Es la comunicación establecida entre el investigador y el sujeto estudiado a fin de obtener respuestas verbales a los interrogantes planteados sobre el problema propuesto, se estima que este método es más eficaz que el cuestionario, ya que permite obtener una información más completa (Significados.com, s.f.).

A través de ella el investigador puede explicar el propósito del estudio y especificar claramente la información que necesita, si hay una interpretación errónea de la pregunta permite aclararla, asegurando una mejor respuesta. Para tener éxito en su implementación, hay que anticipar el más mínimo detalle, y saber que esperar. Aquí están todos los diferentes tipos de entrevistas que puede encontrar como y como se llevan a cabo.

Figura 1.

Tipos de entrevista



Nota. Fuente: QuestionPro-s.f.

Figura 2.*Características tipo de entrevista*

Nota. Fuente: QuestionPro-s.f.

Con base en la clasificación mencionada se identifica que cada tipo de entrevista tiene su peculiaridad, sin embargo, en el momento de su desarrollo se presentan determinados momentos homogéneos. Estos momentos o fases de la entrevista son los siguientes

Primera fase. Preparación. Es el momento previo a la entrevista, en el cual se planifican los aspectos organizativos de la misma como son los objetivos, redacción de preguntas guía y convocatoria.

Segunda fase. Apertura. Es la fase cuando se está con el entrevistado en el lugar de la cita, en el que se plantean los objetivos que se pretenden con la entrevista, el tiempo de duración. También, es el momento oportuno para solicitar el consentimiento de grabar o filmar la conversación.

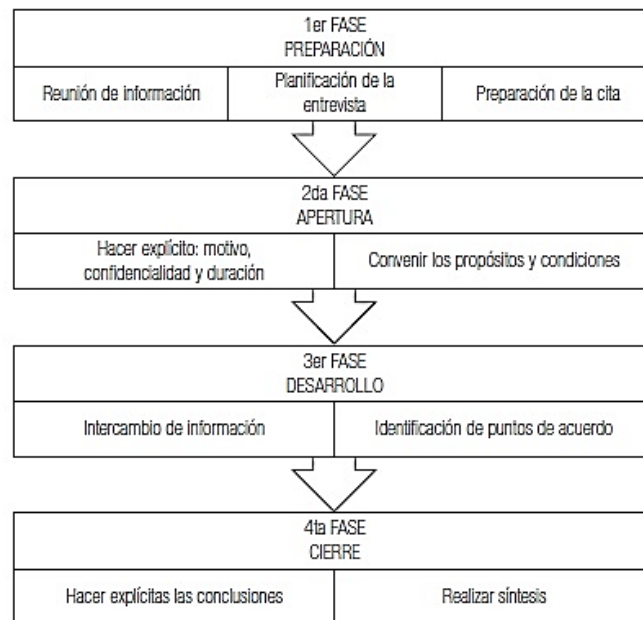
Tercera fase. Desarrollo. Constituye el núcleo de la entrevista, en el que se intercambia información siguiendo la guía de preguntas con flexibilidad. Es cuando el entrevistador hace uso de sus recursos para obtener la información que se requiere.

Cuarta fase. Cierre. Es el momento en el que conviene anticipar el final de la entrevista para que el entrevistado recapitule mentalmente lo que ha dicho y provocar en él la oportunidad de que profundice o exprese ideas que no ha mencionado. Se hace una síntesis de la conversación

para puntualizar la información obtenida y finalmente se agradece al entrevistado su participación en el estudio (Investigación en Educación Médica, 2013).

Figura 3.

Fases de la entrevista



Nota. Fuente: Investigación en Educación Médica-año 2013.

Matriz DOFA

Es una metodología de estudio de la situación de una empresa o un proyecto, analizando sus características internas (Debilidades y Fortalezas) y su situación externa (Amenazas y Oportunidades) en una matriz cuadrada. Es una herramienta para conocer la situación real en que se encuentra una organización, empresa o proyecto, y planificar una estrategia de futuro. El análisis consta de cuatro pasos:

- Análisis Externo (también conocido como "Modelo de las cinco fuerzas de Porter")
- Análisis Interno
- Confección de la matriz DAFO
- Determinación de la estrategia a emplear

Fortalezas. Las fortalezas son todos aquellos elementos internos y positivos que diferencian al programa o proyecto de otros de igual clase.

Debilidades. Las debilidades son problemas internos, que, una vez identificados y desarrollando una adecuada estrategia, pueden y deben eliminarse (Tema fantástico SA, s.f.).

Esta herramienta permite obtener información más clara y precisa de la situación actual del restaurante Rincón Encaneño, con el propósito fundamental de potenciar las fortalezas del mismo, aprovechar las oportunidades, disminuir amenazas y corregir las debilidades; y de este modo formular estrategias que conlleven a la solución de las falencias encontradas.

Las oportunidades y amenazas se identifican en el exterior de la organización, lo que implica estudiar los competidores y la posición del restaurante, la dinámica del mercado y la manera en que ha estado prestando su servicio, atención a los clientes y tecnologías utilizadas.

Se revisa todas las Debilidades, Oportunidades, Fortalezas y Amenazas que se presentan en el restaurante Rincón Encaneño para determinar la situación real de la empresa.

Tabla 1.

Matriz Dofa

| | FORTALEZAS | DEBILIDADES |
|-------------------------|---|--|
| Análisis Interno | Capacidades distintas Ventajas naturales Recursos Superiores | Recursos y capacidades escasas Resistente al cambio Problemas de motivación del personal |
| | OPORTUNIDADES | AMENZASA |
| Análisis Externo | Nuevas tecnologías Debilitamiento de competidores Posicionamiento estratégico | Altos riesgo Cambios en el entorno |

Nota. Fuente: Tema fantástico SA-s.f.

Matriz MEFI

Se realiza a través de una auditoría interna para identificar tanto las fortalezas como debilidades que existen en todas las áreas del negocio. Sirve para formular estrategias, ya que

resume y evalúa las principales fortalezas y debilidades en áreas funcionales de una organización ofreciendo una base para identificar y evaluar las relaciones entre ellas.

Tiene un componente subjetivo, así que sus resultados deben usarse en unión de otras herramientas, como DAFO o las 5 fuerzas de Porter. También sirve para tener una idea inicial o primera aproximación al contexto de la empresa (Calidad y ADR, 2016).

Construcción de la matriz de evaluación de factores internos (MEFI). Realizar una lista de fortalezas y debilidades, de los factores críticos o determinantes para el éxito identificados en el proceso de la auditoría interna. Selecciona entre 10 y 20 factores para que sea efectivo el análisis; incluye tanto fortalezas como debilidades, primero las fortalezas y después las debilidades, usando porcentajes, razones y cifras comparativas.

Asigna el peso relativo, se debe asignar un peso relativo a cada factor, de 0.0 (sin importancia) a 1.0 (muy importante), de tal manera que la suma de todos los pesos asignados a los factores sea igual a 1.0. El peso adjudicado a un factor dado indica la importancia relativa del mismo para alcanzar el éxito de la empresa. Independientemente de que el factor clave represente una fuerza o una debilidad interna, los factores que se consideren que repercutirán más en el desempeño de la organización deben llevar los pesos más altos.

Asigna la clasificación, se debe asignar una clasificación entre 1 y 2 a cada una de las debilidades y entre 3 y 4 a las fortalezas (Calidad y ADR, 2016).

Multiplica 2*3, multiplica el peso de cada factor por su calificación correspondiente para determinar una calificación ponderada para cada variable. Determina el valor ponderado, suma las calificaciones ponderadas de cada variable para determinar el total ponderado de la empresa entera sea cual fuere la cantidad de factores que se incluyen en una matriz MEFI, el total ponderado puede ir de un mínimo de 1.0 a un máximo de 4.0, siendo la calificación promedio de 2.5 (Calidad y ADR, 2016).

Cuando un factor interno clave es una fuerza y al mismo tiempo una debilidad, el factor debe ser incluido dos veces en la matriz MEFI y a cada uno se le debe asignar tanto un peso como una calificación.

Esta matriz en su finalidad se presenta un poco más concreta al momento de generar y organizar estrategias para lograr los objetivos propuestos, puesto que en el momento de la auditoría interna de Restaurante Rincón Encaneño, van suscitando de forma rápida la intención propuesta de esta matriz.

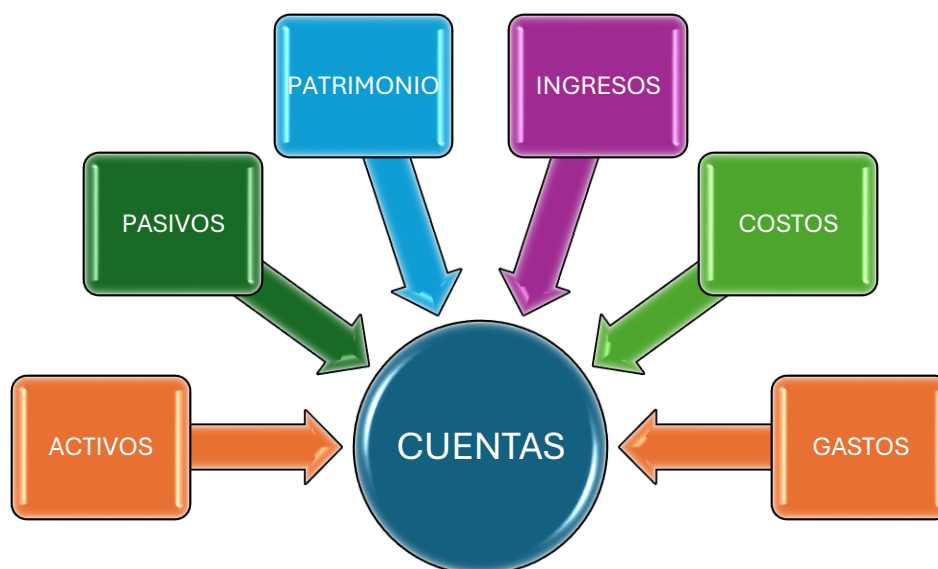
Sistema contable

Hoy en día el sistema contable, constituye un elemento fundamental y estructural de todas las organizaciones, en efecto se analiza que este sistema muestra toda la parte contable y financiera, con el objetivo de que tal información sirva como garante del buen manejo de los recursos, por otra parte, el sistema contable contiene toda la información relevante de una organización. Con lo cual es posible entender la situación económica de una sociedad de manera rápida y eficaz. (Instituto Nacional de Contadores Públicos (INCP), 2018)

Es fundamental resaltar que todas las partidas o cuentas que se van a tener en cuenta para el desarrollo de un sistema contable y financiero:

Figura 4.

Cuentas principales sistema contable



Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

Activos. Es un recurso controlado por la entidad como resultado de sucesos pasados, del que la entidad espera obtener beneficios económicos (Presidencia de la República, 2015).

Pasivo. Es una obligación presente de la entidad, surgida a raíz de sucesos pasados, al vencimiento de la cual, y para cancelarla, la entidad espera desprenderse de recursos que incorporen beneficios económicos (Presidencia de la República, 2015).

Patrimonio. Es la participación residual en los activos netos de una entidad, una vez disminuidos todos los pasivos (Presidencia de la República, 2015).

Ingreso. Incrementos en los beneficios económicos, producidos a lo largo del periodo contable, en forma de entradas o incrementos de valor de los activos, o bien como disminuciones de los pasivos, que dan como resultado aumentos del patrimonio neto y no están relacionados con las aportaciones de los propietarios de la entidad (Presidencia de la República, 2015).

Costos y Gastos. Son los decrecimientos en los beneficios económicos, producidos a lo largo del periodo contable, en forma de salidas o disminuciones del valor de los activos, o bien por la generación o aumento de los pasivos que dan como resultado decremento en el patrimonio, y no están relacionados con las distribuciones realizadas a los propietarios de ese patrimonio (Presidencia de la República, 2015).

Componentes del sistema contable. El sistema contable lo compone todo un constructo de aspectos de carácter teórico, económico y financiero, como se relacionan a continuación:

Figura 5.

Componentes del sistema contable



Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

Contabilidad financiera. Es una técnica que se utiliza para producir de forma sistemática la información cuantitativa expresada en unidades de las transacciones que realiza la entidad económica y de ciertos eventos económicos identificables y cuantificables que afectan con el objeto de facilitar a los diferentes usuarios el tomar decisiones en relación con dicha entidad económica (INCP, 2018).

Contabilidad de costos. Se define como una rama de la contabilidad general que sintetiza y registra los costos de los centros fabriles de servicios y comerciales de la empresa con el fin de que puedan medirse, controlarse e interpretarse los resultados de cada uno de ellos a través de la obtención de costos unitarios y totales en progresivos grados de análisis y de correlación (INCP, 2018).

Contabilidad gerencial. Es definido como un sistema de información al servicio de las necesidades internas de la administración orientado a facilitar las funciones administrativas de planeación y control, así como la toma de decisiones (INCP, 2018).

Contabilidad de costos. La contabilidad de costos es un sistema de información, con el cual se determina el costo incurrido al realizar un proceso productivo y la forma como se genera éste en cada una de las actividades en las que se desarrolla la producción, se entiende por costo la suma de las erogaciones en que incurre una persona para la adquisición de un bien o servicio, con la intención de que genere un ingreso en el futuro (Rojas-Medina, 2007).

Por medio de ella se establece el costo de los productos.

Se valoran los inventarios.

Se controlan los distintos costos que intervienen en el proceso productivo.

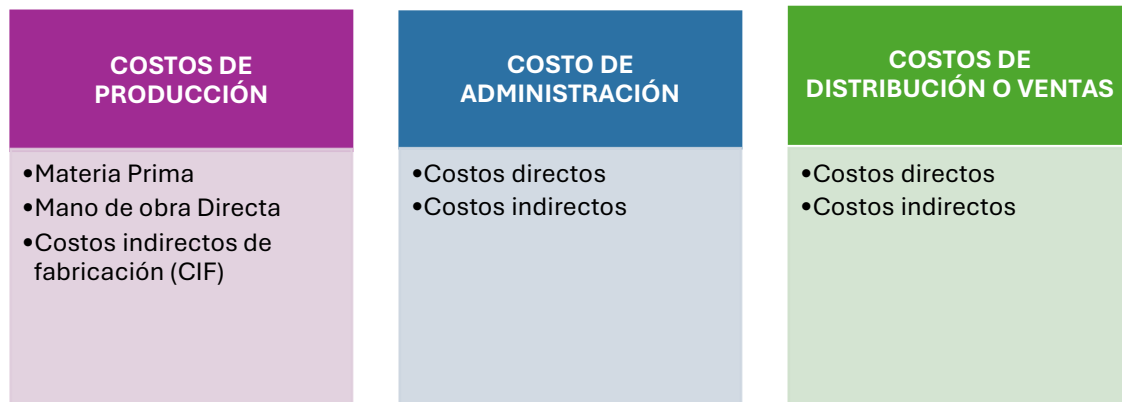
Se mide en forma apropiada la ejecución y aprovechamiento de materiales.

Se establece márgenes de utilidad para productos nuevos.

Se pueden elaborar proyectos y presupuestos.

Facilita el proceso decisorio, al poder determinar cuál será la ganancia y costo de las distintas alternativas que se presentan, para así tomar una decisión.

Con la contabilidad de costos se puede comparar el costo real de fabricación de un producto, con un costo previamente determinado (Rojas-Medina, 2007).

Figura 6.*Sistema de costos*

Nota. Fuente: Rojas-Medina-año 2007.

3. Metodología

3.1 Paradigma

La investigación se enmarca en el paradigma positivista, también denominado empírico-analítico, racionalista, científico, naturalista, científico y tecnológico; utiliza la recopilación de información para poner a prueba o comprobar las hipótesis mediante el uso de estrategias, estadísticas basadas en la medición numérica (Ramos, 2015); lo cual permitiría a los investigadores proponer patrones de comportamiento y probar los diversos fundamentos teóricos que explicarían dichos patrones para el desarrollo de los objetivos de este proyecto.

3.2 Enfoque

Esta investigación es de tipo cuantitativo, dado que se busca una descripción exacta de las condiciones actuales de la empresa objeto de estudio, donde a partir de diferentes métodos para la recolección de datos, el análisis e interpretación adecuada de éstos se podrá presentar como resultado el objeto de este Proyecto de Grado.

La investigación cuantitativa tiene como objetivo obtener respuestas de la población a preguntas específicas (Hernandez et al., 2014). La finalidad empresarial sería la toma de decisiones exactas y efectivas que ayuden a alcanzar aquello que se estaba persiguiendo. Además, al contar con datos verídicos obtendremos mejores resultados al modelar el sistema de costos.

3.3 Método

Como método de estudio se empleará el método analítico – descriptivo, es aquel método de investigación que consiste en la desmembración de un todo, descomponiéndolo en sus partes o elementos para observar las causas, la naturaleza y los efectos (Armetrics.com, 2022),

El análisis es la observación y examen de un hecho en particular. Es necesario conocer la naturaleza del fenómeno y objeto que se estudia para comprender su esencia. Este método nos permite conocer más del objeto de estudio, con lo cual se puede: explicar, hacer analogías, comprender mejor su comportamiento y establecer nuevas teorías, para el estudio del diseño del sistema contable y adelantar el objetivo propuesto.

3.4 Tipo de investigación

Se utilizará una metodología de tipo descriptiva, dado que se busca una descripción exacta de las condiciones actuales de la empresa objeto de estudio. Puesto que implicó el estudio de comportamientos y situaciones presentadas, enmarcadas en una organización para identificar sus condiciones laborales y los métodos a los que recurrían para el desarrollo de su labor, donde a

partir de diferentes métodos para la recolección de datos, el análisis e interpretación adecuada de éstos se podrá presentar como resultado el objeto de este proyecto de grado.

3.5 Población y muestra

3.5.1 Población

Teniendo en cuenta el conjunto de datos de carácter financiero que se necesitan recopilar para valorar, analizar y organizar la situación en cuanto a operaciones económicas del restaurante, la población objetivo serán los registros que se encuentran en los libros contables que se han llevado hasta el momento a cargo de la administración del restaurante.

3.5.2 Muestra

Teniendo en cuenta la población analizada, se toma como muestra los libros contables a partir de agosto del año 2023 a diciembre del 2024, libros que conserva la administración del restaurante.

3.6 Fuentes y técnicas de recolección de la información.

Son todos los documentos que de una forma u otra difunden los conocimientos propios de un área. Cada uno de estos documentos da origen a las fuentes primarias de información y estos a su vez dan lugar a otros documentos que conforman la fuente secundaria.

3.6.1 Fuentes primarias

Para la recolección de datos de primera mano se identifican diferentes fuentes como la observación directa, los documentos, registros y las personas encargadas de la información, que actualmente trabajan en el restaurante Rincón Encaneño, inspección documental, entrevista individual a los encargados del lugar.

3.6.2 Fuentes secundarias

Como soporte para el análisis adecuado de los datos recolectados se buscará el apoyo de textos, libros, información de Internet e investigaciones similares relacionadas con el tema de este Proyecto de Grado.

4. Análisis de resultados

Al trabajar con todos los procesos desarrollados en la estructura de la investigación planteada, se determina que los aspectos identificados e inspeccionados a fondo, son los elementos precisos para realizar el diseño contable y de costos para el restaurante Rincón Encaneño.

De la población y las muestras trabajadas de agosto de 2023 a diciembre de 2024, se determina el sistema de costos y el plan de acción para el diseño del mismo, de donde las fuentes primarias y secundarias son el soporte fundamental para el buen desarrollo del mismo

4.1 Diagnóstico contable y de costos del restaurante Rincón Encaneño

4.1.1 Datos de la empresa

El restaurante Rincón Encaneño por la gran experiencia adquirida en la actividad económica de restaurantes; esto por los 30 años en el mercado, cuenta con una gran concurrencia de clientes que lo visitan, a continuación, se presenta la información básica del restaurante:

Tabla 2.

Datos identificación del restaurante

| <i>Nombre comercial</i> | Restaurante Rincón Encaneño |
|--|------------------------------------|
| <i>Nit.</i> | 1085254043 |
| <i>Fecha de inicio de actividades.</i> | 07-JUNIO-2022 |
| <i>Dirección.</i> | CORR. DEL ENCANO AVENIDA ORIENTE |
| <i>País.</i> | COLOMBIA |
| <i>Departamento.</i> | NARIÑO |
| <i>Municipio.</i> | PASTO |
| <i>Corregimiento.</i> | EL ENCANO |
| <i>Sistema de contabilidad.</i> | MANUAL – EMPIRICO |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

Figura 7.*Fachada del restaurante*

En la imagen se observa cómo es la fachada del restaurante y el ingreso al restaurante



Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

Figura 8.*Cocina del restaurante*

En la imagen se observa la distribución de la cocina principal y estantes de preparación.



Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

Figura 9.*Salón principal*

En la imagen se observa cómo están distribuidas las mesas para comensales.



Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

4.1.2 Diagnostico de la empresa

Entrevista. En la entrevista que se realizó a la Sra. María Ximena Cadena Gavilanes, propietaria del Restaurante Rincón Encaneño, se logra determinar varias falencias con las que cuenta el restaurante presentadas a continuación:

Tabla 3.

Análisis entrevista

| PREGUNTA | RESPUESTA | ANALISIS |
|--|--|---|
| <p>¿El restaurante cuenta con un sistema de gestión para cobro y pagos que le permita tener un mejor flujo de ingresos?</p> | <p>Actualmente, contamos con las plataformas de pago más utilizadas por nuestros clientes: NEQUI, DAVIPLATA. Implementamos estas opciones para brindar un mejor servicio al momento de realizar el pago.</p> | <p>Implementar estas plataformas es técnicamente viable y común en el sector comercial y gastronómico, dando una factibilidad económica hacia el restaurante, ya que todo depende de los costos asociados con la integración y las comisiones de las plataformas, pero generalmente es una inversión justificada por la mejora en la satisfacción del cliente.</p> <p>Dando una aceptación del cliente y generando un impacto en el servicio a la mejorará, la eficiencia y la comodidad del proceso de pago, lo que podría llevar a una mejor experiencia del cliente y potencialmente a un aumento en la fidelización.</p> <p>En resumen, la implementación de estas plataformas de pago parece ser una decisión factible y beneficiosa tanto para el restaurante como para sus clientes.</p> |
| <p>¿Cuál es la metodología adoptada</p> | <p>Como todo se maneja empíricamente no tenemos como un proceso adaptado para</p> | <p>La respuesta da a conocer una serie de desafíos en la gestión financiera y la planificación de inversiones. La falta de un</p> |

para llevar a cabo la toma de decisiones de inversión en el restaurante? la toma de decisiones de inversión, lo que normalmente se tiene es como un presupuesto base semanalmente de las compras a realizar, en materia prima, CIF, lo que nos afecta bastantes es que no siempre mantienen los mismos precios de compra y no se tiene como una base adicional para cubrir estos gastos de inversión adicionales. proceso estructurado para la toma de decisiones, la variabilidad de los precios de los insumos y la ausencia de fondos adicionales para cubrir gastos imprevistos son problemas significativos que necesitan ser abordados. Para mejorar la situación, se podrían implementar procesos más formales y basados en datos, establecer fondos de reserva para gastos adicionales y desarrollar estrategias para gestionar la variabilidad de los precios.

¿Cómo considera usted que se encuentra el restaurante en relación con el control de manejo de efectivo, clientes, proveedores, ingresos, gastos y costos? De igual manera no se lo lleva empíricamente se las lleva en un cuaderno separado al día, día, de ingresos, gastos, proveedores, y demás, se trata de llevar un control adecuado de lo pendiente por pagar, pero si se ve la falencia enorme que no hay un control documental o sistemático de todos los procesos en el día. La respuesta refleja varios desafíos significativos en la gestión de registros financieros y de proveedores. El uso de un cuaderno manual para llevar los registros día a día es un método poco eficiente y propenso a errores. A pesar de los esfuerzos por mantener un control adecuado de las cuentas pendientes, la falta de un sistema documental y sistemático integral dificulta una gestión eficiente y precisa. Para mejorar la situación, sería recomendable implementar herramientas digitales o software de gestión que permitan un seguimiento centralizado y automatizado de los ingresos, gastos y proveedores. Esto no solo mejoraría la precisión y eficiencia, sino que también facilitaría la toma de decisiones informadas basadas en datos consolidados y actualizados.

| | | |
|---|---|---|
| <p>¿Cuáles son las principales falencias que se presentan para determinar el costo de los productos que maneja el restaurante?</p> | <p>En este momento se presentan varias falencias, más que todo en la variación de los precios de adquisición de la materia prima y los CIF, ya que sus valores son variables según las temporadas, semanas o a situaciones externas que puedan incurrir, otra principal es que no se maneja un control en los inventarios, además algo que nos afecta muy fuerte es que nuestros precios están con el valor de la competencia, por lo cual ha sido imposible determinar un precio exacto del valor de los productos a vender.</p> | <p>La respuesta destaca varios desafíos significativos que afectan la operación de la empresa. La variabilidad en los precios de las materias primas y CIF, junto con la falta de un control sistemático de inventarios, crea un entorno de incertidumbre y gestión ineficiente. Además, la dificultad para determinar precios exactos debido a la competencia puede impactar negativamente en la rentabilidad.</p> <p>Para mejorar la situación, se podrían considerar las siguientes acciones:</p> <p>Implementar sistemas de gestión de inventarios: Utilizar herramientas digitales que permitan un seguimiento preciso y en tiempo real de los inventarios.</p> <p>Desarrollar estrategias de fijación de precios: Considerar modelos de precios dinámicos o análisis de costos para ajustar los precios de venta de acuerdo con los costos variables y mantener la competitividad.</p> <p>Establecer mecanismos de cobertura: Evaluar la posibilidad de usar contratos de futuros u otras herramientas financieras para mitigar la variabilidad de los precios de las materias primas.</p> |
|---|---|---|

| | | |
|--|---|---|
| | | <p>Estas acciones ayudarían a crear un entorno más predecible y eficiente, permitiendo una mejor toma de decisiones y una mejora en la rentabilidad de la empresa.</p> |
| <p>¿Con base en la información contable realizan la toma de decisiones en temas relacionados con la parte financiera y de costos?</p> | <p>No contamos con una información exacta contable donde se determine los ingresos o los gastos exactos, como se ha mencionado anteriormente todo el proceso de la parte financiera y de costos es llevada empíricamente, a razón de las cantidades vendidas y los precios de la competencia, consideramos que es una gran falencia en el restaurante no tener clara la información financiera, ya que esto nos ayudara a determinar nuestra utilidad y poder realizar mejoras efectivas al restaurante, tanto en sus instalaciones, maquinaria o el aumento de personal.</p> | <p>Pone de manifiesto varios desafíos críticos que afectan la operación y el desarrollo del restaurante. La falta de información contable precisa y la gestión empírica de la parte financiera limitan la capacidad de evaluar correctamente la rentabilidad y planificar mejoras efectivas.</p> <p>Para abordar estos problemas, se podrían considerar las siguientes acciones:</p> <p>Implementar un Sistema de Contabilidad: Utilizar software de contabilidad que permita llevar un registro preciso y en tiempo real de los ingresos y gastos; esto ayudará a obtener una visión clara y exacta de la situación financiera del restaurante.</p> <p>Capacitación del Personal: Formar al personal encargado de la gestión financiera en el uso de herramientas contables y en la importancia de mantener registros precisos.</p> <p>La capacitación puede mejorar la eficiencia y precisión en la recopilación y análisis de datos financieros.</p> |

Establecer Procesos y Procedimientos:

Desarrollar y documentar procesos y procedimientos para la gestión financiera, incluyendo la recopilación de datos, el seguimiento de gastos e ingresos, y la elaboración de informes financieros.

Esto creará una base sólida y sistemática para la toma de decisiones.

Análisis y Planificación Financiera:

Realizar análisis financieros periódicos para evaluar la rentabilidad y eficiencia del restaurante.

Utilizar esta información para planificar mejoras e inversiones de manera informada y estratégica.

Estas acciones permitirán al restaurante obtener una visión más clara de su situación financiera, mejorar la toma de decisiones y realizar mejoras efectivas en sus operaciones.

| | | |
|--|---|--|
| <p>¿Cuál es la visión del restaurante acerca de la implementación del sistema contable y de costos?</p> | <p>La visión que tenemos para este trabajo de grado es muy ambiciosa. Primero, esperamos que nos proporcionen pautas fundamentales para la organización contable, definiendo claramente qué es un</p> | <p>Se espera una visión ambiciosa para un trabajo de grado enfocado en mejorar la gestión financiera del restaurante Rincón Encaneño, ya que se da unas pautas específicas sobre la organización contable.</p> |
|--|---|--|

ingreso, qué es un gasto, qué es una inversión, y qué es una compra de insumos. Además, necesitamos orientación sobre cómo llevar un buen manejo de inventarios y del personal.

El objetivo final es obtener información precisa para controlar los costos y determinar precios exactos, calculando la rentabilidad de cada plato y mejorando continuamente el negocio del restaurante.

El objetivo de esto es obtener información más precisa sobre la parte financiera, lo que nos permitirá controlar y determinar el precio exacto de los productos que vendemos. Con esta información, podremos calcular la rentabilidad de cada plato y entender cómo esto contribuye a la mejora continua de nuestro restaurante.

¿De forma general cuál es su opinión en relación con el Restaurante Rincón Encaneño en cuanto a la implementación del sistema contable?

Lo que se espera es una mejor organización contable y financiera, donde nos ayude a tomar decisiones a corto y largo plazo, para invertir en el crecimiento comercial del restaurante.

La respuesta es concisa y enfocada, destacando la importancia de una organización contable y financiera efectiva para facilitar decisiones estratégicas y apoyar el crecimiento comercial del restaurante. La conexión entre la mejora organizativa y la capacidad para invertir en el futuro del negocio muestra un entendimiento claro de cómo una gestión

| | | |
|--|---|--|
| <p>¿Qué cree usted que sea la mayor carencia en la parte contable y financiera con la que cuenta el Restaurante Rincón Encañeo actualmente?</p> | <p>Actualmente el personal capacitado para el área contable, y la falta de conocimiento por parte de los propietarios en una mejor organización, ya que actualmente no se lleva una organización adecuada de la documentación y de la información que se genera cada día.</p> | <p>financiera sólida puede impactar positivamente en la dirección y el éxito a largo plazo de la empresa.</p> <hr/> <p>Se identifica desafíos importantes en la gestión contable y organizativa del restaurante, y sugiere áreas clave donde se pueden implementar mejoras para fortalecer la estructura financiera y operativa del negocio.</p> |
|--|---|--|

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

4.1.3 Análisis de los datos obtenidos (Entrevista)

La gestión financiera y contable de un negocio, como en el caso del Restaurante Rincón Encaneño, es un factor crucial para el éxito y crecimiento sostenible. La entrevista dio paso a una serie de respuestas que revelan tanto los puntos fuertes como las áreas de mejora y la manera en que el restaurante maneja sus finanzas, contabilidad, gastos y costos.

En primer lugar, se destaca la presencia de un sistema de gestión de cobros y pagos que utiliza plataformas bancarias modernas, lo que indica una adaptación a las tecnologías actuales para mejorar el flujo de ingresos. Sin embargo, se reconoce la necesidad de implementar una cuenta exclusiva para el restaurante, lo que sugiere una oportunidad de mejora en la organización.

En cuanto a la metodología en la toma de decisiones para inversión, se evidencia la falta de estructura y formalidad, puesto que ésta se desarrolla bajo el método ya establecido por la costumbre de los padres del propietario. Aunque se menciona la importancia de ajustar el presupuesto y considerar el volumen de productos vendidos, la falta de un enfoque más analítico y basado en datos concretos podría limitar la eficacia de estas decisiones.

La respuesta a la pregunta sobre el control de manejo de efectivo, clientes, proveedores, ingresos, gastos y costos revela una conciencia sobre las deficiencias en este aspecto. Aunque se están implementando métodos de control, se reconoce que aún no se tiene establecido de forma correcta. Esto resalta la necesidad urgente de mejorar los procesos de seguimiento y registro de transacciones financieras.

Uno de los mayores desafíos identificados es la determinación del costo real de los productos, la falta de claridad en este aspecto dificulta la fijación de precios adecuados y la gestión eficiente de los costos de producción. Es fundamental implementar un sistema que permita calcular con precisión el costo de cada plato para tomar decisiones informadas sobre precios y rentabilidad.

En cuanto al uso de la información contable en la toma de decisiones financieras, se reconoce la importancia de mejorar esta área y adoptar procedimientos estructurados para determinar los costos reales de los productos. Esto sugiere un cambio de enfoque hacia una gestión basada en datos y análisis financiero.

La visión del restaurante sobre la implementación de un sistema contable y de costos es positiva, ya que se percibe como una oportunidad para mejorar la situación financiera del negocio y optimizar la gestión de recursos. Se espera que esta implementación conduzca a una mayor claridad en cuanto a las ventas, gastos y costos reales de los productos.

En general, se reconoce que la implementación de un sistema contable beneficiará al restaurante al mejorar los procesos financieros y el control de los recursos.

Se destaca la falta de un control adecuado de los procesos contables y financieros como la mayor carencia actual del restaurante. La gestión empírica y la falta de personal capacitado para el registro de transacciones representa un obstáculo significativo que debe abordarse para lograr una gestión financiera más eficiente y transparente.

En conclusión, las respuestas proporcionadas reflejan un reconocimiento de las áreas de mejora en la gestión financiera y contable del Restaurante Rincón Encaneño, así como una voluntad de implementar cambios positivos para mejorar la salud financiera y la rentabilidad del negocio.

4.1.4 Análisis DOFA

Como herramienta útil para identificar las oportunidades del mercado, las debilidades del restaurante, las fortalezas del servicio y las amenazas que puedan afectar el buen desarrollo del restaurante como empresa, se utiliza la matriz DOFA y teniendo los siguientes resultados:

Figura 10.

Características DOFA

| | | |
|--------------------------|---|---|
| ANÁLISIS DOFA | <u>O</u>: OPORTUNIDADES Enumerar las oportunidades más importantes de mayor a menor impacto | <u>A</u>: AMENAZAS Enumerar las amenazas más importantes de mayor a menor impacto |
| | ESTRATEGIAS <u>FO</u> <i>(ataque)</i> | ESTRATEGIAS <u>FA</u> <i>(defensivas)</i> |
| | <u>D</u>: DEBILIDADES Enumerar las debilidades más importantes de mayor a menor impacto | ESTRATEGIAS <u>DO</u> <i>(Refuerzo/mejora)</i> |

Nota. Fuente: Fred-Recalde-año 2013.

Tabla 4.*Matriz DOFA Restaurante Rincón Encaneño*

| MATRIZ DOFA | |
|---|--|
| OPORTUNIDADES | AMENAZAS |
| 1. Ubicación estratégica del negocio | 1. Factor climático, vía en regular estado e inseguridad, estos factores reducen las visitas turísticas al lugar |
| 2. Elaboración sistema contable y de costos, por parte de estudiantes de la Universidad Cesmag | 2. Cambios en normatividad para restaurantes, como: reforma laboral, aumentos en salarios, impuestos e inflación |
| 3. Formulación de minutas de control que permitan estandarizar y costear los platos ofrecidos en el menú | 3. Competencia en el sector |
| 4. Adoptar tecnología emergente, para mejorar la experiencia de los clientes, como: aplicaciones para pagos o pedidos a domicilio | 4. Alza de precios en materia prima, mano de obra y costos indirectos |
| 5. Nuevas alianzas estratégicas con productores del sector, por ejemplo: agricultores, cuyicultura, piscicultura. | 5. Alto costo en el valor de la gasolina |

| FORTALEZAS | ESTRATEGIAS F - O | ESTRATEGIAS F – A |
|--|----------------------------|----------------------------|
| 1. Capital propio de inversión para optimizar el restaurante en lo contable y costos | <i>F1 – O1, O2</i> | <i>F1, F2 – A1</i> |
| 2. Compromiso de las líneas de trabajo (Administrativa, operarios) con el mejoramiento del negocio | <i>F1, F2 – O2, O4, O5</i> | <i>F1 - A2</i> |
| 3. Cuenta con personal idóneo y estable para el desarrollo de actividades operativas del establecimiento | <i>F1, F4 – O5</i> | <i>F2, F3 – A3</i> |
| 4. Precios equitativos y razonables al sector, aun cuando se incrementa gastos operativos y de funcionamiento. | <i>F3, F5 – O3</i> | <i>F4, F5 – A3, A4, A5</i> |
| 5. Calidad de productos en su menú | | |
| DEBILIDADES | ESTRATEGIAS D - O | ESTRATEGIAS D – A |
| 1. Falta de organización y registros contables y control de costos del restaurante | <i>D1, D2, D3 – O1, O2</i> | <i>D1, D2 – A1, A2</i> |
| 2. No cuenta con un sistema contable y de costos | <i>D3, - O3, O4</i> | <i>D4 – A4, A5</i> |
| 3. No cuenta con información contable real para toma de decisiones confiable | <i>D4 – O2, O5</i> | <i>D3 - A3, A4</i> |
| 4. Falta de control en materia prima, mano de obra y costos indirectos | <i>D5 – O3, O4, O5</i> | <i>D1, D2, D5 – A3, A4</i> |

5. Ausencia de personal competente en la parte contable y de costos.

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

Estrategias FO. Con el desarrollo de estas estrategias se pretende potencializar las FORTALEZAS de la empresa, apoyados en las OPORTUNIDADES que ofrece el medio.

F1 – O1, O2: Contar con una localización estratégica, para el caso del restaurante, y si a ello se le suma el disponer con capital propio; la elaboración y desarrollo del programa contable y de costos permitirá un crecimiento significativo y organizado del restaurante en su área financiera, administrativa y comercial.

F1, F2 – O2, O4, O5: Cuando existe la conciencia en la necesidad de mejora, el compromiso de las líneas de trabajo se hace presente, es decir, se está presto y dispuesto al cambio en el manejo de nuevas tecnologías para el crecimiento de la empresa, todo abarcado desde un sistema contable y de costos, de donde nace también un requisito importante como es la implementación nuevas alianzas en proveedores y productores se reducen los costos de producción y operación, mejorando significativamente el rendimiento del capital propio con el que ya se cuenta.

F1, F4 – O5: Al reducir los costos de producción y operación generados por nuevas alianzas de comercio, se garantiza la liquidez de la empresa conservando e incrementando el capital propio que se tiene, además de conservar estables los precios de los de los servicios ofertados.

F3, F5 – O3: La capacidad de saber brindar un buen servicio al ofrecer los productos que se preparan en el restaurante, solo se logra a través de la experiencia del personal, misma con la que ya cuenta la empresa, de donde es oportuno adoptar minutas para el control en costos.

Estrategias FA. Por medio del diseño de las estrategias FA se pretende que, haciendo uso de las FORTALEZAS internas, se disminuya el impacto de las AMENAZAS del entorno

F1, F2 – A1: Cultivar el compromiso de las líneas de trabajo con el capital de inversión para contrarrestar la amenaza del factor climático, estado de vías e inseguridad, con manejo de promociones para cuando el clima afecte, o para q el estado de las vías no sea impedimento para visitar y con respecto a la inseguridad realizar un grupo de apoyo para combatirla.

F1 – A2: Implementar un sistema contable y de costos para hacer frente a los cambios en la normatividad para restaurantes, garantizando el cumplimiento de las nuevas regulaciones.

F2, F3 – A3: La implementación del sistema contable y de costos, genera que la formulación de minutas de control sea de mejor manejo administrativo, llevando a la disminución en la competencia en el sector de restaurantes en la eficiencia del servicio.

F4, F5 – A3, A4, A5: Utilizar los precios razonables junto a la calidad de los productos estratégicamente cuando se encuentren en austeridad para competir en el sector y así mitigar el

alza de la materia prima, mano de obra, costos indirectos y el alto costo del combustible por productos que se puedan sustituir y de gran calidad.

Estrategias DO. Mediante la implementación de este tipo de estrategias, se pretende que la empresa venza las DEBILIDADES que afronta, aprovechando al máximo las OPORTUNIDADES que el medio ofrece

D1, D2, D3 – O1, O2: Adoptar tecnología de gestión. Implementar herramientas tecnológicas como software de contabilidad y gestión de costos para automatizar procesos y mejorar la precisión y confiabilidad de la información financiera, reduciendo así la dependencia de personal altamente capacitado, además de explotar la ubicación con publicidad para llamar clientela y así obtener más ingresos para desarrollar los objetivos.

D3, - O3, O4: Mejorar la información contable y de costos aprovechando la oportunidad de formular minutas de estandarización del menú y así establecer costos reales de los productos ofrecidos, garantizando una toma de decisiones más informada y precisa.

D4 – O2, O5: Desarrollar programas de control de materia prima, mano de obra y costos indirectos centrados en la contabilidad y gestión de costos, además de generar nuevas alianzas para obtener así un inventario mejor distribuido y mantener registros precisos y actualizados, lo que ayudará a garantizar la consistencia en la calidad de los productos ofrecidos y a identificar áreas de mejora en la gestión de costos y procesos.

D5 – O3, O4, O5: Asesorarse de personal en la parte contable y de costos para optimizar procesos operativos. Identificar y eliminar procesos ineficientes en la cadena de suministro y la producción de alimentos para reducir costos y mejorar la rentabilidad, aprovechando la oportunidad para implementar prácticas más eficientes, rentables y controladas.

Estrategias DA. Al plantear este tipo de estrategias se busca que la empresa reduzca al máximo sus DEBILIDADES que son obstáculo para su desarrollo y evite al máximo las AMENAZAS del entorno y logre un equilibrio que le permita potencializarse a futuro

D1, D2 – A1, A2: Implementar un sistema contable y de costos, conjuntamente con organización y control para hacer frente a los cambios en la normatividad para restaurantes, asegurando el cumplimiento legal, acompañado de estrategias comerciales para incentivar visitas y de seguridad para reducir el impacto de las amenazas externas.

D4 – A4, A5: Fortalecer el control y estrategias sobre la materia prima, mano de obra y costos indirectos para mitigar el efecto del alza de precios en los ítems mencionados y de combustible en estos aspectos, garantizando la rentabilidad del negocio.

D3 - A3, A4: Para mitigar el riesgo de falta de información y alza de precios en materia prima y costos indirectos, diversificar la base de proveedores realizando estudio de la competencia en el sector y explorar opciones de materias primas alternativas o locales que puedan ser menos susceptibles a fluctuaciones de precios.

D1, D2, D5 – A3, A4: Establecer alianzas estratégicas con competidores. Considerar la posibilidad de colaborar con competidores del sector para compartir recursos y conocimientos en áreas como la implementación de sistemas contables y de costos, lo que podría reducir los costos y fortalecer la posición competitiva del restaurante en el mercado. Además, negociar contratos a largo plazo con proveedores clave para garantizar precios estables y predecibles en medio de aumentos de precios en materia prima, mano de obra y costos indirectos.

4.1.5 Matriz de evaluación de factores internos MEFI

Para realizar optimizaciones internas en el restaurante, se debe organizar las características del entorno y así identificar áreas donde se debe enfatizar o destinar recursos para una mejor organización y para ello se utiliza la herramienta de la matriz MEFI, generando los siguientes resultados:

Tabla 5.*Matriz MEFI Restaurante Rincón Encaneño*

| MATRIZ MEFI | | | |
|---|------------------|--------------------|------------------|
| VARIABLES | PE SO | CAL IF. | R. P. |
| FORTALEZAS | | | |
| Capital propio de inversión para optimizar el restaurante en lo contable y costos | 0,15 | 4 | 0,6 |
| Compromiso de las líneas de trabajo (Administrativa, operarios) con el mejoramiento del negocio | 0,15 | 4 | 0,6 |
| Cuenta con personal idóneo y estable para el desarrollo de actividades operativas del establecimiento | 0,06 | 3 | 0,18 |
| Precios equitativos y razonables al sector, aun cuando se incrementa gastos operativos y de funcionamiento. | 0,05 | 3 | 0,15 |
| Calidad de productos en el menú | 0,05 | 3 | 0,15 |
| DEBILIDADES | | | |
| Falta de organización y registros contables y control de costos del restaurante | 0,15 | 1 | 0,15 |
| No cuenta con un sistema contable y de costos | 0,15 | 1 | 0,15 |
| No cuenta con información contable real para toma de decisiones confiable | 0,1 | 2 | 0,2 |
| Falta de control en materia prima, mano de obra y costos indirectos. | 0,1 | 1 | 0,1 |
| Ausencia de personal competente en la parte contable y de costos | 0,04 | 2 | 0,08 |
| | Σ | 1 | 2,36 |

| Calificación (CALIF) | 4. Gran fortaleza alto Impacto | 3. Fortaleza Menor | 2. Debilidad Menor | 1. Gran debilidad |
|-------------------------|-----------------------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------|
|-------------------------|-----------------------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------|

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

El resultado total ponderado de 2,36. Significa que las debilidades tienen mayor peso que las fortalezas, por lo tanto, se requiere maximizar las fortalezas para contrarrestar el impacto de las debilidades, por lo tanto, las estrategias dentro del plan de acción estarán encaminadas a aprovechar tales fortalezas y a minimizar el impacto de sus debilidades.

4.1.6 Matriz de evaluación factores externos MEFE

Reconocer las oportunidades que tiene la empresa y las amenazas que se atenúan sobre la misma, permite crear estrategias para que el restaurante crezca y estar preparado para solucionar amenazas, es por ello que se utiliza la herramienta de la matriz MEFE, teniendo los siguientes resultados:

Tabla 6.

Matriz MEFE Restaurante Rincón Encaneño

| MATRIZ MEFE | | | |
|--|----------|------------|----------|
| VARIABLES | PE SO | CA LIF. | R. P. |
| OPORTUNIDADES | | | |
| Ubicación estratégica del negocio | 0,1 5 | 4 | 0, 6 |
| Elaboración sistema contable y de costos, por parte de estudiantes de la Universidad Cesmag | 0,1 5 | 4 | 0, 6 |
| Formulación de minutas de control que permitan estandarizar y costear los platos ofrecidos en el menú | 0,0 6 | 3 | 0, 18 |
| Adoptar tecnología emergente, para mejorar la experiencia de los clientes, como: aplicaciones para pagos o pedidos a domicilio | 0,0 6 | 3 | 0, 18 |
| Nuevas alianzas estratégicas con productores del sector, como, por ejemplo: agricultores, cuyicultura, piscicultura | 0,0 5 | 3 | 0, 15 |

| AMENAZAS | | |
|---|----------|--------|
| Factor climático, vía en regular estado e inseguridad, estos factores reducen las visitas turísticas al lugar | 0,2 | 1 0,2 |
| Cambios en normatividad para restaurantes, como: reforma laboral, aumentos en salarios, impuestos e inflación | 0,13 | 1 0,13 |
| Competencia en el sector | 0,07 | 2 0,07 |
| Alza de precios en materia prima, mano de obra y costos indirectos | 0,07 | 1 0,07 |
| Alto costo en el valor de la gasolina | 0,06 | 2 0,06 |
| | Σ | 1 2,37 |

| Calificación (CALIF) | 4. Gran fortaleza alto Impacto | 3. Fortaleza Menor | 2. Debilidad Menor | 1. Gran debilidad |
|-----------------------------|---------------------------------------|---------------------------|---------------------------|--------------------------|
|-----------------------------|---------------------------------------|---------------------------|---------------------------|--------------------------|

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

El resultado total ponderado de 2,37. Significa que las amenazas tienen mayor peso que las oportunidades, por lo tanto, se requiere maximizar las oportunidades para contrarrestar el impacto de las amenazas, por lo tanto, las estrategias dentro del plan de acción estarán encaminadas a aprovechar tales oportunidades y a minimizar el impacto de sus amenazas.

Diagnostico General. Realizadas las matrices DOFA, MEFI y MEFÉ, de donde se identifica una serie de problemáticas constantes, éstas se agrupan en diferentes conjuntos como fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas para luego ser analizadas y de estas variables se obtiene unas estrategias como resultado del estudio, acordes con la necesidad del restaurante, además de los resultados obtenidos de las matrices Mefi y Mefe de donde se obtiene valores por debajo de 2.4 por lo cual se realiza recomendaciones de optimización de fortalezas y oportunidades para contrarrestar las debilidades y amenazas generadas.

Al realizar el análisis exhaustivo de los inconvenientes presentados por el establecimiento comercial, se complementarán estas estrategias con el desarrollo de la presente investigación,

dándose a conocer en el plan de acción, este diagnóstico contable y de costos profundo proporcionará una base sólida para la toma de decisiones financieras y operativas que ayudarán a mejorar la rentabilidad y el éxito general.

El restaurante Rincón Encaneño necesita enfocarse en acciones que maximicen las fortalezas internas y oportunidades externas, mientras aborda las debilidades y minimiza las amenazas, serán clave para el éxito financiero a largo plazo del negocio.

4.2 Identificar el sistema de información contable más adecuado para el Restaurante Rincón Encaneño.

4.2.1 Actividades a desarrollar en el sistema de información contables

Recepción, comprobación y salida de información de datos des sistema contable.

Recepción de la información. Inicialmente se tiene en cuenta la recepción de la documentación y la clasificación de los datos que se obtienen por parte de los proveedores, en los documentos soporte que suministran en cada proceso de compra.

La recepción de datos y documentos de diversas actividades comerciales del restaurante representa las huellas de las transacciones económicas en curso. Dado su variado carácter, es fundamental establecer criterios de clasificación basados en su naturaleza u origen. Esta clasificación debe considerar los criterios de acumulación y asignación del sistema, así como la disponibilidad y eficiencia de los recursos informáticos disponibles.

Estos parámetros son ahora requisitos estándar en la implementación de cualquier software de contabilidad para micro, pequeñas y medianas empresas, los criterios suelen fundarse en los tipos más comunes de transacciones, que están acompañados o tienen un documento típico fácil de identificar:

Compras de insumos, materia prima, CIF. Soporte orden de compra y factura del proveedor.

Desembolsos y pagos. Comprobante de egreso, más la factura del proveedor, comprobante de pago (NOMINA) soporte firmado.

Entradas de efectivo. Recibo de caja, o colilla de transacción.

Transacciones internas y ajustes de cuentas. Notas débito y Notas créditos (Delgadillo, 2001)

Comprobación de los requisitos. Los principales desafíos que enfrenta la administración contable se centran en la definición precisa de las reglas de operación con los responsables de cada

uno de los procesos internos de la actividad comercial, para garantizar un acceso claro al procesamiento de datos.

Estos temas son cruciales para establecer los términos de la relación entre el área contable o el sistema de información y las diversas áreas funcionales y procesos de la organización. La definición de estos términos no debe dejarse al azar, ya que la delimitación de responsabilidades es crucial para asegurar la calidad y eficiencia del trabajo contable.

Por lo tanto, es fundamental abordar los requisitos de entrada y control de calidad de la información procesada en el Sistema de Información Contable.

En términos de calidad de los documentos, que son el reflejo de las operaciones realizadas, es imperativo que estos documentos sean precisos y detallen adecuadamente las operaciones y actos administrativos, asegurando así que:

Las órdenes de compra con su respectiva autorización.

El comprobante o soporte documental en el que se transcriban los detalles de la operación y los requisitos legales.

La justificación de los resultados de la operación.

La razón o explicación de la operación o hecho registrado y su legalidad. (Delgadillo, 2001)

Sin embargo, estos son apenas una muestra de los que debe constituir el conjunto de requisitos de entrada de datos al sistema contable.

Salida de información. Esta etapa del sistema se enfoca en la producción de informes, lo que significa que en el proceso de diseño se debe considerar exhaustivamente el producto en todas sus facetas. Metodológicamente, el diseño del sistema debe comenzar con la planificación y el diseño de las características de los informes: contenido, frecuencia, nivel de agregación de datos, destinatarios, usos y usuarios.

Es crucial volver a las preguntas fundamentales que guiaron la determinación de los objetivos de la información contable: ¿Quién necesita los estados financieros? ¿Qué información específica requieren los usuarios? ¿En qué medida puede proporcionar esta información el sistema contable y cuál es el marco de referencia para su suministro?

Estos factores y circunstancias son determinantes para definir el alcance y la complejidad de los recursos y actividades involucradas en la implementación de un nuevo sistema o área de responsabilidad contable. Primero se define el producto informativo y luego se delinea la naturaleza de los procesos para generar información útil. El diseño propiamente dicho implica la

concreción lógica de los procesos de trabajo, las condiciones para su funcionalidad (infraestructura, equipos, personal), los medios y componentes del sistema de información contable, todo documentado en un informe detallado que servirá como guía esencial para la implementación o puesta en marcha del sistema.

En resumen, se trata de desarrollar de manera precisa y lógica el modelo del sistema, considerando cada uno de sus componentes, procesos, productos, el entorno operativo y las circunstancias en las que operará y será gestionado. Diseñar implica, en esencia, definir los productos (informes contables), los procesos de trabajo, los requisitos generales y específicos de control, así como el funcionamiento del área contable de la empresa.

Este informe debe contener al menos lo siguiente:

Definición de propósitos generales del sistema.

Los objetos de contabilización.

Los recursos que se involucran.

Las fuentes de información.

El modus operandi del sistema de información contable:

Los elementos de entrada al proceso de acumulación, sus características de forma y oportunidad.

La fórmula matemática de acumulación de los datos.

Los requisitos e instrumentos de recolección y recepción de datos.

Los términos y las relaciones del sistema con otras áreas de trabajo (flujos de trabajo).

Las unidades de medida con que está expresada la información sobre los objetos de contabilización o registro.

Las políticas y guías para el trabajo. Las restricciones del sistema.

Un ejemplo simplificado de aplicación, si es posible.

Recomendaciones para su administración

Las fuentes de información.

Los productos del sistema (los informes, sus cualidades, características, su contenido, su destino y uso) (Delgadillo, 2001).

4.2.2 Definición de procesos y actividades

Proceso de compras. (Materia Pirma – CIF – otros).

Objetivo. El objetivo principal es disponer al Restaurante Rincón Encaneño, de todos los

productos, insumos y servicios necesarios para el desarrollo normal de su actividad económica, sin poner al límite de sus inventarios con los recursos que cuenta, satisfaciendo de esta manera las necesidades de sus comensales (clientes), y clientes internos (colaboradores).

Actividades.

El encargado de almacenamiento debe revisar las existencias de los inventarios que se reporten en el documento KARDEX, corroborando que lo que se indique sea igual a las existencias en físico, esto con el fin de ser entregados al administrador (a), informando las cantidades que se tiene actuales para evitar el agotamiento del inventario.

La administradora deberá entregar a la propietaria en el documento ORDEN DE COMPRA las cantidades exactas de la Materia prima, CIF y otros, que se requieran, para su respectivas cotizaciones, calidad, valor y productos, más favorables.

Los pedidos al momento de la entrega deben ser verificados por la persona encargada del almacenamiento, confrontando la ORDEN DE COMPRA, con la factura que entrega el PROVEEDOR, confirmando así que sean iguales las cantidades que se solicitaron en la orden de compra, y el ingreso de la MP se debe registrar en el KARDEX.

La administradora entregara comprobante de egreso de la compra, ya sea de contado o a crédito.

Las compras se deben registrar en el libro auxiliar de Proveedores.

Proceso de ventas. (Contado – Crédito).

Objetivo. Las ventas de contado es principalmente generar ingresos para el sostenimiento del restaurante, generando en cada venta una utilidad que se puede ver reflejada en un corto, largo, o mediano plazo; y el objetivo principal para las ventas a crédito, es que los clientes (PROFESORES – TRANSPORTADORES) puedan adquirir los productos de forma inmediata con un plazo máximo de 30 días en el pago, los cuales generan ingreso a corto plazo.

Actividades ventas de contado.

El pago es directamente en la caja, donde se debe reportar la venta y generarse el documento soporte POS ELECTRONICO.

El dinero en efectivo se ingresa en caja, y el que se realiza por transacción electrónica se solicita que envíen al WhatsApp el soporte de la transferencia, o se toma una fotografía del pago, y se apunta en un libro de transferencia el código de la transferencia y valor.

Se vende productos por tiquetera y se entrega formato de consumo por los días que el cliente adquiriera, y estos serán descontados día a día por parte del administrador perforando la planilla.

Actividades ventas a crédito.

Las ventas a crédito se realizan en su mayoría a los Profesores de la escuela y colegio del corregimiento, y transportadores de la empresa, entre otros.

Cuando solicitan productos a crédito se debe realizar con autorización de la administradora y la propietaria.

El control de los productos vendidos se registra en un libro de cuentas por cobrar por cada a clientes, donde se discrimina que plato adquirió, con fecha, valor, y firma de tomado.

Las ventas tienen un plazo máximo de cancelarse en dos periodos en 15 días o máximo 30 días, son ingresos a corto plazo.

Proceso cuentas por cobrar.

Objetivo. El principal objetivo es que el administrador o la propietaria, tenga un mejor control de las ventas a crédito que son concedidas a los clientes, permitiendo determinar una cartera de la empresa, realizando los respectivos cobros de cartera a cada cliente.

Actividades.

Cuando el cliente cancela los platos consumidos, revisando con el cuanto ha consumido y el valor total de cartera, la cual en el libro de clientes debe contener la firma de el en cada semana o por cada compra realizada, y el pago se debe registrar en la caja y cerrarse esa cuenta por cobrar.

Cuando las cuentas son canceladas por medio de transferencia electrónica se debe realizar el respectivo registro del soporte de transferencia y verificarse con los extractos bancarios del restaurante.

En caso de los colaboradores que adquieran productos del restaurante serán descontados de la nómina.

Se debe acreditar la cuenta por cobrar en el libro auxiliar.

Proceso de manejo de Bancos.

Objetivo. Primordialmente es tener un mayor control de las consignaciones realizadas a diario, ya que son muy frecuentes en el restaurante, conocer el saldo actual de la cuenta y poder realizar oportunamente las conciliaciones bancarias.

Actividades.

Realizar oportunamente las consignaciones diarias de las ventas, las cuales se consignarán el 50% del total del acumulado de las ventas y este debe llevar el respectivo soporte de consignación y la caja se acredita.

Las consignaciones deben hacerse con autorización de la propietaria.

Proceso de efectivo.

Objetivo: Es evitar los descuadres y controlar el manejo del efectivo, controlando el riesgo de hurto del dinero.

Actividades.

Diariamente se realiza documento de Arqueo de caja, donde se discrimina, la base de caja, las ventas ingresadas, (efectivo – transacción), y el registro de los gastos.

Establecer base de dinero en caja.

Determinar el valor de caja menor.

Registrar los gastos diarios.

Diariamente tratar de consignar el 50% de las ventas en bancos.

Proceso de nómina.

Objetivo. Realizar un control de pago de los salarios de los colaboradores, de sus salarios, aportes sociales y parafiscales, y provisiones, realizando el documento respectivo.

Actividades.

La nómina debe elaborarse en una hoja de Excel con la información del restaurante, el periodo a cancelar y las respectivas apropiaciones parafiscales y prestaciones sociales, y sus provisiones.

El pago de la nómina se va a realizar cada 15 días.

Elaborar los soportes de pago por cada colaborador, donde firma la elaboración la administradora, autoriza el pago la propietaria y firma el colaborador de recibido su sueldo.

Proceso de inventario.

Objetivo. Llevar un control adecuado de las materias primas, cuando ingresan en el restaurante que se registran en el documento Kardex.

Actividades.

Al ingreso de la compra el personal encargado del almacén registra las cantidades que ingresaron.

El jefe de cocina cada día antes de salir debe informar a la administradora que insumos de materia prima va a utilizar, registrando las cantidades exactas.

Los registros se deben realizar en el documento KARDEX.

4.2.3 *Diseño del sistema contable y procedimientos.*

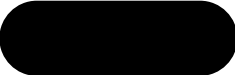

Características de los procesos. A continuación, se presenta un diagrama de flujo para cada procedimiento mencionado anteriormente, lo que permite conocer el paso a paso de los distintos procesos del Restaurante Rincón Encaneño. Cada procedimiento está representado por una gráfica diferente, donde se visualiza las actividades correspondientes a cada proceso y cómo se relacionan entre sí. También se incluye la documentación necesaria para garantizar un funcionamiento adecuado.



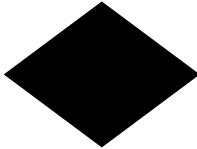



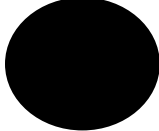

Actualmente, el restaurante no tiene un orden establecido para indicar la secuencia de los procesos existentes, las áreas involucradas ni los responsables de su ejecución. No cuenta con un instrumento que le permita organizar correctamente las diferentes fases de las tareas dentro de la organización, lo que impide comprender y estudiar cuáles pueden ser las actividades innecesarias, identificar un trabajo equilibrado y distribuir adecuadamente las tareas entre el personal adecuado.

Para la elaboración del diagrama de flujo de procesos, es necesario conocer la simbología utilizada para cada una de las actividades que se realizarán en las distintas áreas de la empresa.

Tabla 7.

Simbología diagrama de flujo

| SIMBOLO | | DESCRIPCIÓN |
|---|---------------------------------|---|
|  | Inicio o Final | El símbolo de terminación marca el punto inicial o final del sistema. Por lo general, contiene la palabra "Inicio" o "Fin". |
|  | Acción Proceso | Un rectángulo solo puede representar un solo paso dentro de un proceso ("agregar dos tazas de harina"), o un subproceso completo ("hacer pan") dentro de un proceso más grande. |

| | | |
|---|--------------------------------|--|
|  | Documento impreso | Un documento o informe impreso |
|  | Multidocumento | Representa multidocumento en el proceso. |
|  | Decisión o ramificación | Un punto de decisión o ramificación. Las líneas que representan diferentes decisiones surgen de diferentes puntos del diamante. |
|  | Entrada o salida | Representa el material o la información que entra o sale del sistema, como una orden del cliente (entrada) o un producto (salida). |
|  | Entrada manual | Representa un paso en el que se pide al usuario que introduzca la información manualmente. |
|  | Preparación | Representa un ajuste a otro paso en el proceso. |
|  | Conector | Indica que el flujo continúa donde se ha colocado un símbolo idéntico (que contiene la misma letra). |
|  | Línea de flujo | Indica el orden de la ejecución de las operaciones, la flecha indica la siguiente instrucción. |

Nota. Fuente: Smartdraw-año 2024.

Procedimientos.

Compras. Materia prima – CIF - otros. Se refiere a los desembolsos realizados para adquirir mercancías disponibles para la venta y otros elementos esenciales para la actividad comercial. Las

compras están documentadas mediante una factura que debe incluir la descripción de los artículos, los fletes, los impuestos aplicables y las condiciones de pago.

Al recibir las mercancías y otros materiales utilizados en la empresa, se comparan las órdenes de compra con lo recibido, se verifica la factura del proveedor y se revisan los términos y condiciones.

Descripción de la actividad.

Revisión del inventario existente (conteo físico – verificación Kardex)

Realizar orden y solicitud de compra

Hacer cotizaciones a proveedores

Autorización de la compra (Propietaria)

Realizar orden de compra

Determinar forma de pago (crédito – contado)

Verificar los productos que se solicitaron en la factura de compra

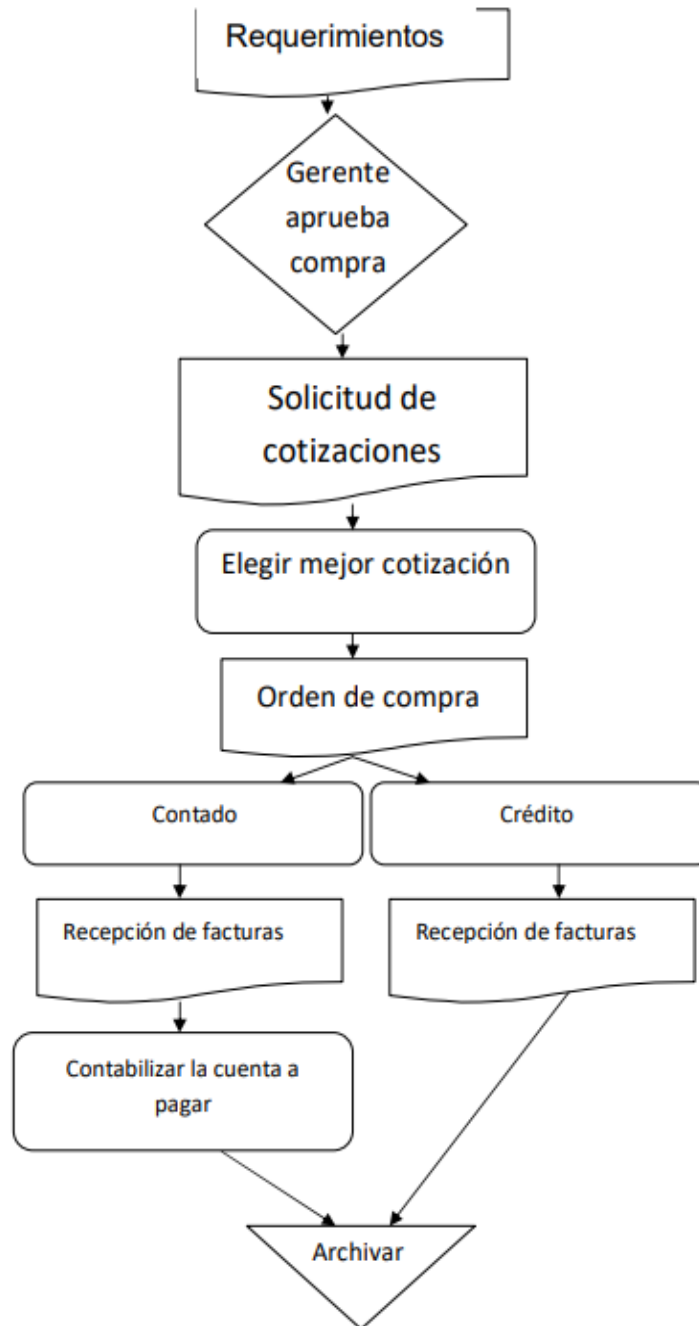
Revisar requisitos de la factura para efectos fiscales (soporte)

Identificar tipo de compra (Materia prima – CIF – otros).

Verificar estado de la materia prima, CIF, otros, para efectos de ingreso al inventario.

Contabilizar oportunamente la factura de compra o la acusación de la misma.

Archivar de forma correcta factura de compra con su soporte.

Figura 11.*Flujograma Compras*

Nota. Fuente: Catacora-Caprio-año 1996.

Ingresos. Son los ingresos operacionales del Restaurante Rincón Encaneño, obtenidos de su actividad comercial; los no operacionales están conformados por otras ventas, material de desecho, materiales varios entre otros.

Ventas a crédito. Representa el crédito a los clientes por las operaciones propias de la venta, cuyo respaldo se soporta con la factura de venta a crédito debidamente firmada y autorizada por el cliente en señal de aceptación de la deuda.

Descripción de actividades.

Solicitud de crédito por parte del cliente.

Consumo periódico del cliente.

Decidir sobre el monto máximo del crédito que se le puede otorgar al cliente.

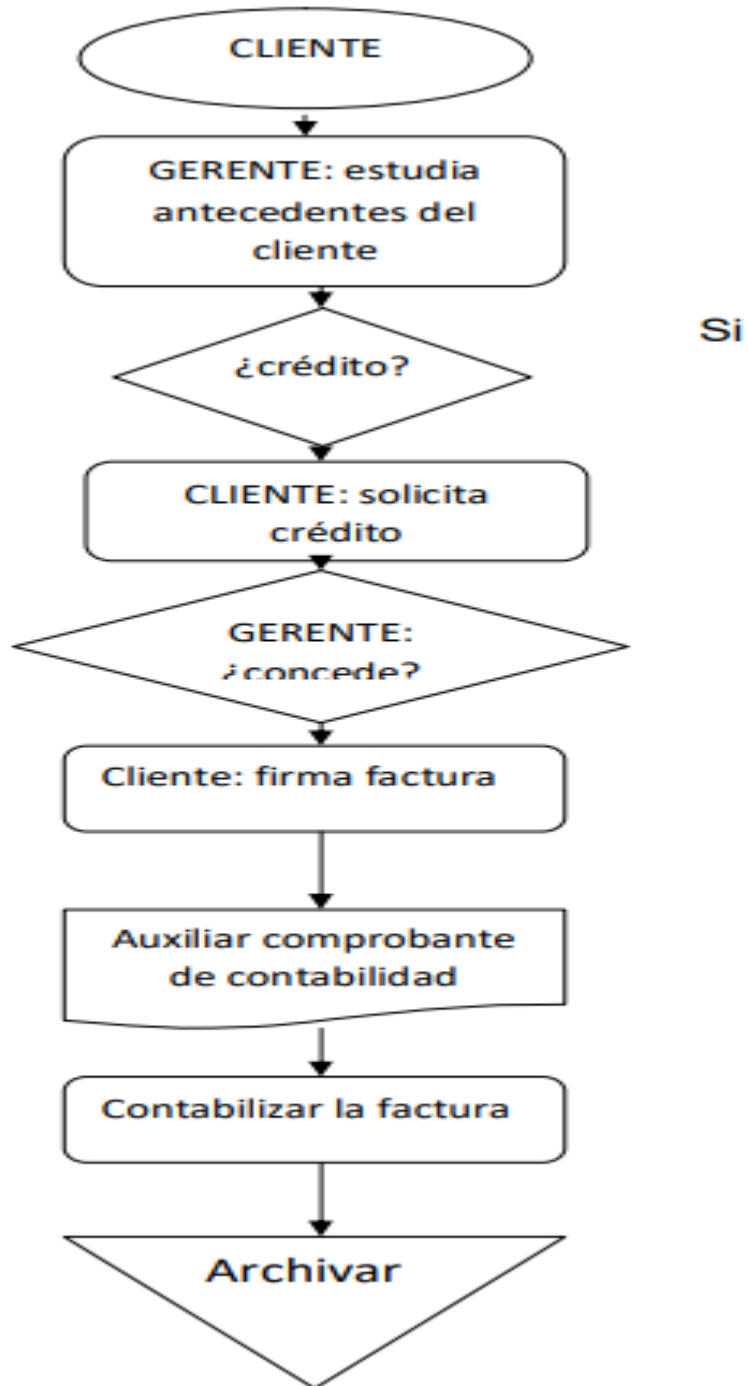
Aprobar la solicitud de crédito.

Estipular los plazos concedidos.

Registrar en el libro auxiliar de clientes

Contabilizar la factura de venta a crédito.

Archivar la factura.

Figura 12.*Flujograma Ventas crédito*

Nota. Fuente: Catacora-Caprio-año 1996.

Ventas de contado. Recaudos de dinero originados por la venta de los productos con cobro inmediato. Las ventas están respaldadas por la Factura de Venta que debe contener la información de la venta, el valor unitario, el valor total.

Descripción de actividades.

Atención al cliente o solicitud de venta por parte del cliente.

Verificar el producto si se cuenta con él.

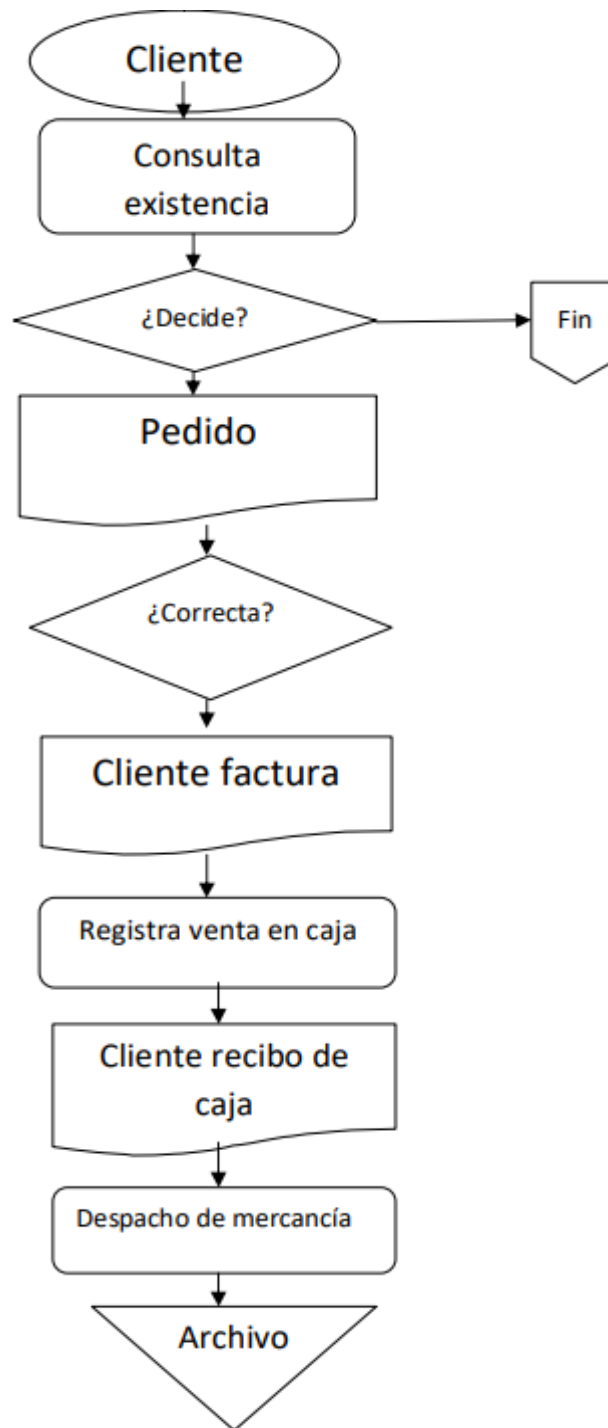
Generar factura.

Contabilizar la factura de venta.

Registrar la venta en la caja.

Entregar el artículo al cliente con su respectiva factura.

Archivar la factura o su equivalente.

Figura 13.*Flujograma Venta de contado*

Nota. Fuente: Catacora-Caprio-año 1996.

Cuentas por cobrar. Las cuentas por cobrar representan la adquisición de las ventas a créditos pendientes de recaudo, es un derecho a reclamar efectivo y otros bienes y servicios, como operaciones a crédito (clientes) y otras como préstamos a terceros, socios, trabajadores, las cuentas por cobrar a clientes, empleados y propietarios se deben registrar por separado.

Es de esperarse que algunas cuentas por cobrar se pierdan parcial o totalmente, por múltiples circunstancias, especialmente por la demora en la cobranza. La legislación tributaria establece dos mecanismos diferentes para el cálculo y tratamiento de las provisiones para cuentas incobrables:

Provisión individual. Consiste en fijar como incobrable hasta un 33% anual del saldo de cada cuenta, individualmente considerada, con más de un año vencido. El valor así estimado, es reconocido como deducción tributaria para efectos de la liquidación de impuestos, por tanto, se trata contablemente como un gasto.

Provisión general. Es la opción que tiene la empresa de calcular las provisiones con base en un porcentaje de las facturas vencidas así:

El 5% para las cuentas que al 31 de diciembre tengan más de tres meses de vencidas, sin exceder de seis meses.

El 10% para las cuentas que tengan más de seis meses de vencidas al 31 de diciembre, sin exceder de doce meses

El 15% para las cuentas por cobrar que al 31 de diciembre tengan más de doce meses vencidas

Descripción de actividades.

Revisar las cuentas por cobrar semanalmente.

Seleccionar la cartera por fecha de vencimiento.

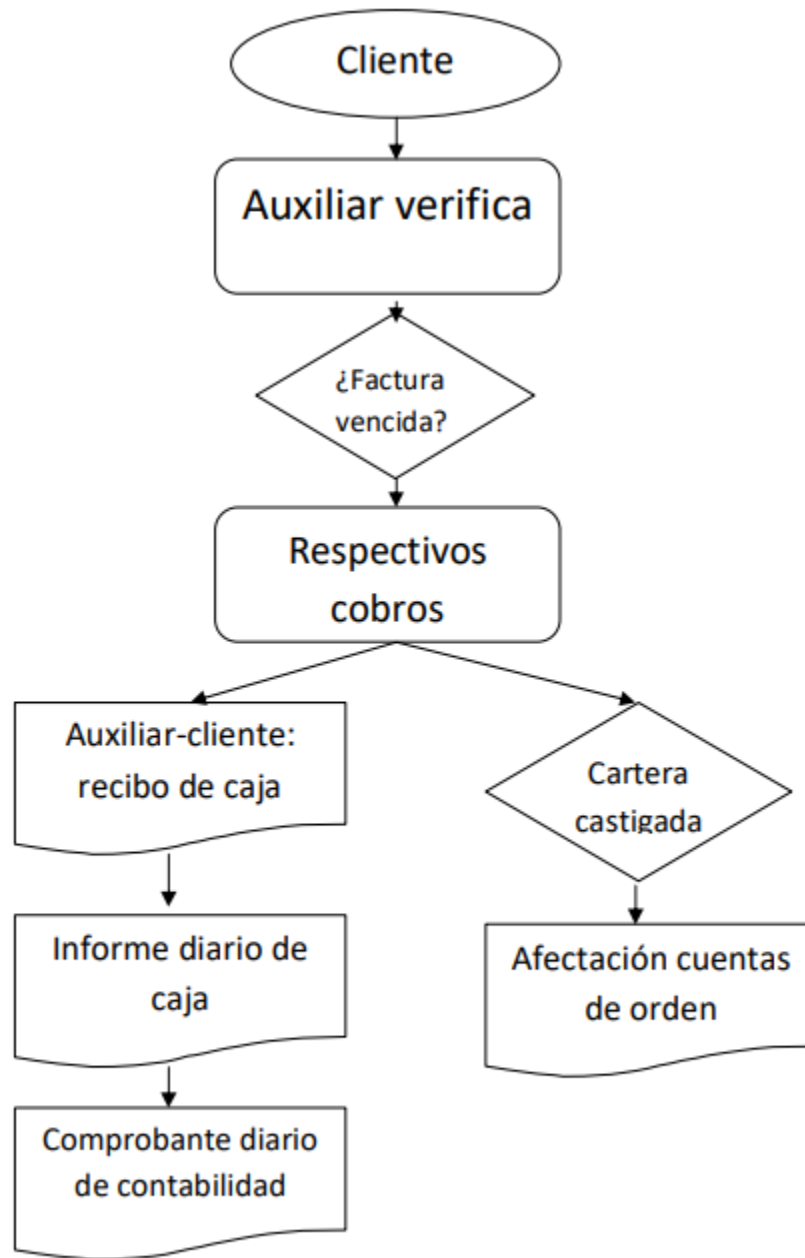
Realizar los respectivos cobros teniendo en cuenta su vencimiento (8-15-30 días) mediante llamadas telefónicas, correos electrónicos, cuentas de cobro o visita personal.

Realizar la provisión de cartera mensualmente, cuantificando dicha provisión en un 15% de la misma.

Contabilizar la provisión.

Contabilizar el castigo de la cartera.

Afectación cuentas de Orden.

Figura 14.*Flujograma Cuentas por cobrar*

Nota. Fuente: Catacora-Caprio-año 1996.

Cuentas por pagar (proveedores, impuestos, laborales). Representan las deudas pendientes con las personas o entidades que proveen los recursos que se necesita para el desarrollo de la actividad económica y comercial, y quienes conceden plazos para el pago total. Usualmente están respaldadas por la factura expedida por el proveedor local y debidamente firmada por la persona de la empresa autorizado para este efecto.

Las cuentas por pagar representan obligaciones a cargo del ente económico originadas en bienes y servicios recibidos. Se deben registrar por separado las obligaciones de importancia, tales como las que existan a favor de proveedores, vinculados económicos, propietarios del ente y otros acreedores.

Descripción de actividades.

Recepción del documento soporte (factura).

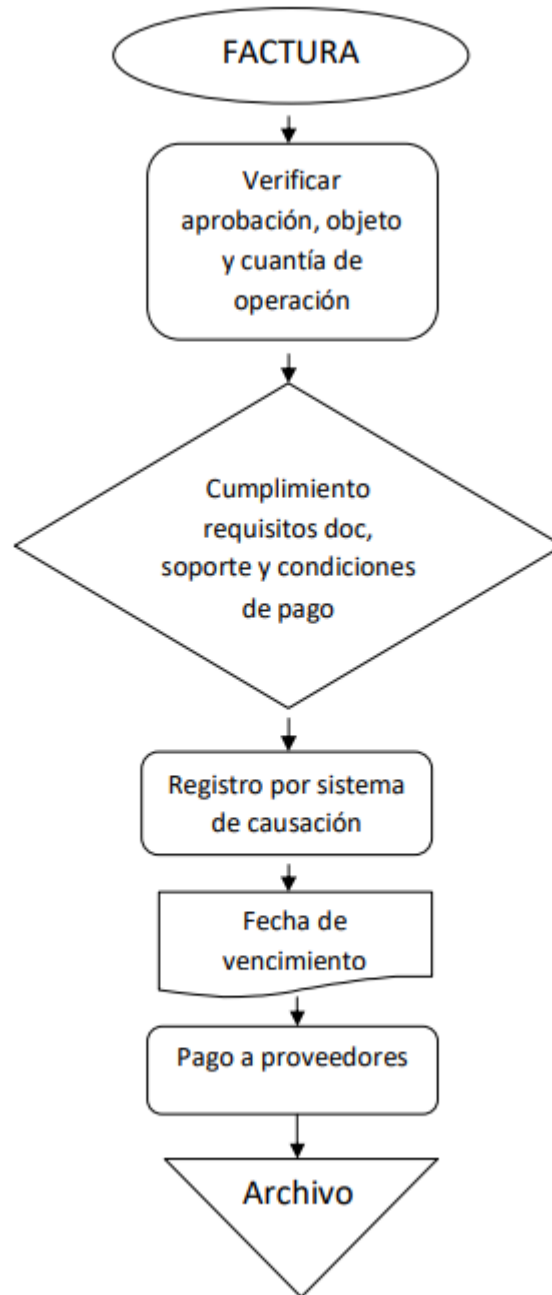
Aprobación, objeto y cuantía de la operación.

Verificar cumplimiento de requisitos documentos soporte y condiciones de pago.

Realizar el registro contable por el sistema de causación reconociendo los respectivos impuestos a descontar.

Estar pendiente de fechas de vencimiento, de pagos parciales o totales

Proceso de archivo.

Figura 15.*Flujograma Cuentas por pagar*

Nota. Fuente: Catacora-Caprio-año 1996.

Inventarios. Los inventarios representan bienes corporales destinados a la venta en el curso normal de los negocios, el valor de los inventarios debe determinarse utilizando cualquiera de los siguientes sistemas y métodos:

Sistemas de inventarios.

Inventario Periódico. Mediante este sistema el monto de las mercancías se determina a través del conteo físico de las unidades en existencia y su posterior valoración. El valor establecido de este modo constituye el monto de la cuenta inventario, la cual permanece sin modificaciones, durante el periodo contable.

Inventario permanente. Este sistema se caracteriza por registrar en la cuenta inventarios todo el movimiento referente a las mercancías, tanto el valor de las existencias al iniciarse el periodo, como las compras y el costo de las unidades entregadas en cada venta. Por tanto, la cuenta inventario muestra permanentemente en su saldo, el valor de las mercancías en existencia, sin necesidad de efectuar conteo físico, ni valorarlo. Este sistema es de uso más generalizado por ofrecer información más oportuna y permitir un mejor seguimiento del costo de las ventas.

Descripción de actividades.

Verificar las existencias de mercancías en los almacenes de bodega, e identificar la necesidad, diligenciando el formato de control respectivo.

Solicitar la compra de mercancía (Materia prima – CIF - otros) diligenciando para ello el formato de requisición.

Una vez que llega la mercancía, se verifica que corresponda con lo solicitado.

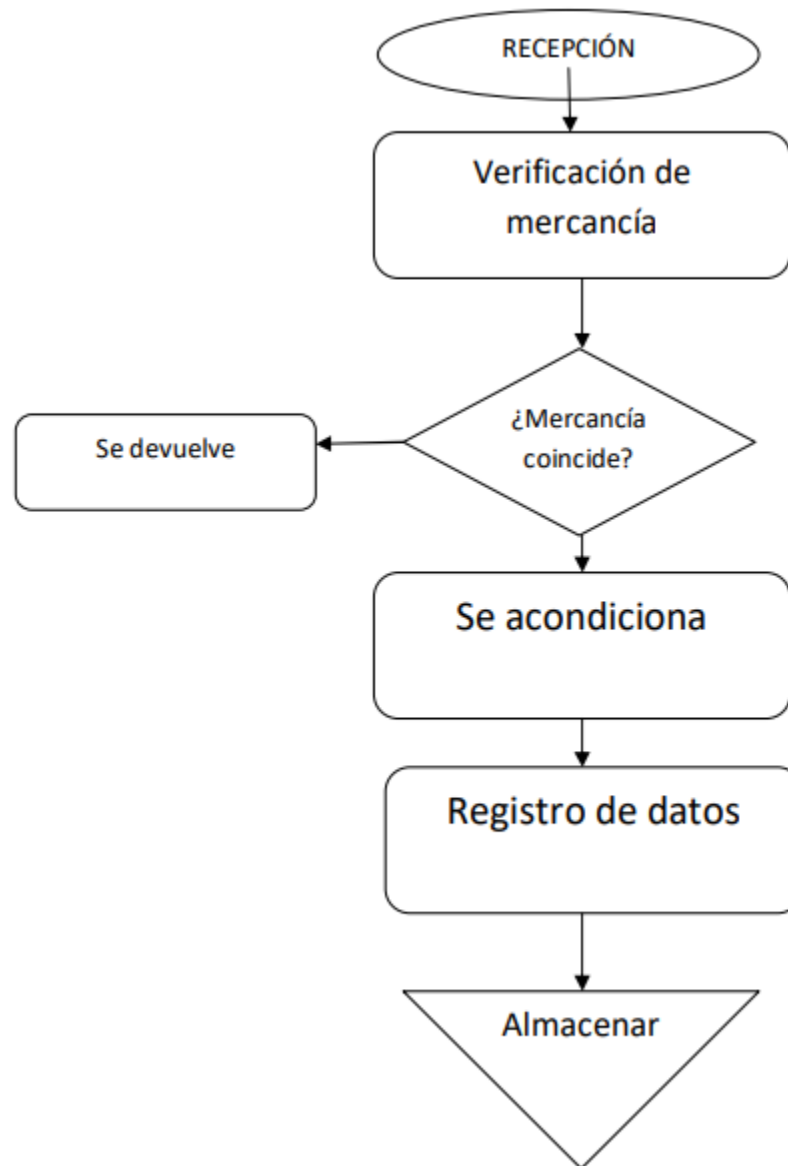
Se verifica el estado de la mercancía para su incorporación en inventario, las respectivas bajas por la no aceptación de mercancía a que diera lugar.

Registrar documentos, sus cantidades y valores en el libro de inventarios.

Hacer los respectivos ajustes al inventario de mercancías, teniendo en cuenta su fácil estado de deterioro por ser productos perecederos.

Registrar la salida de la materia prima, CIF, otros, al proceso de producción.

Proceso de archivo

Figura 16.*Flujograma Inventario*

Nota. Fuente: Catacora-Caprio-año 1996.

Bancos. Se designan con este nombre a los fondos disponibles en moneda nacional, que tienen las empresas en las cuentas corrientes o cuentas de ahorro, que se han abierto en los bancos y demás entidades del país para captaciones de dinero.

Descripción de actividades.

Llevar un control permanente del movimiento de las cuentas bancarias.

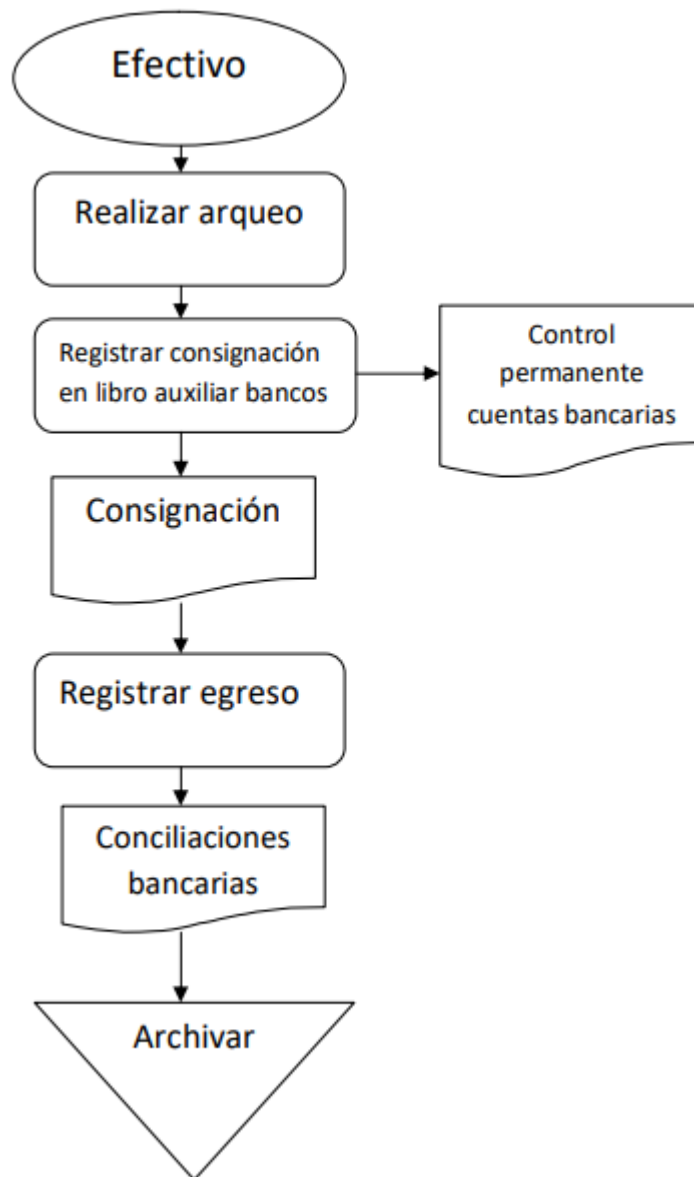
Elaborar, realizar y registrar todas las consignaciones en el libro auxiliar de bancos.

Diligenciar los respectivos comprobantes de egreso.

Manejar los datos bancarios con el fin de tener al día cualquier información sobre saldos, movimientos de cuentas y conciliaciones bancarias

Realizar mensualmente las conciliaciones bancarias.

Archivar los documentos en orden consecutivo y cronológico para mantener un orden de los mismos.

Figura 17.*Flujograma Bancos*

Nota. Fuente: Catacora-Caprio-año 1996.

Efectivo. El término efectivo se refiere a billetes, monedas, cheques y demás documentos en moneda nacional, que pueden ser aceptados por las entidades bancarias y financieras en calidad de depósito en cuentas corrientes o cuentas de ahorro. Los ingresos a caja provienen generalmente, por ventas de contado y recaudo de créditos a clientes.

Descripción de actividades.

Recaudar dineros por venta de contado.

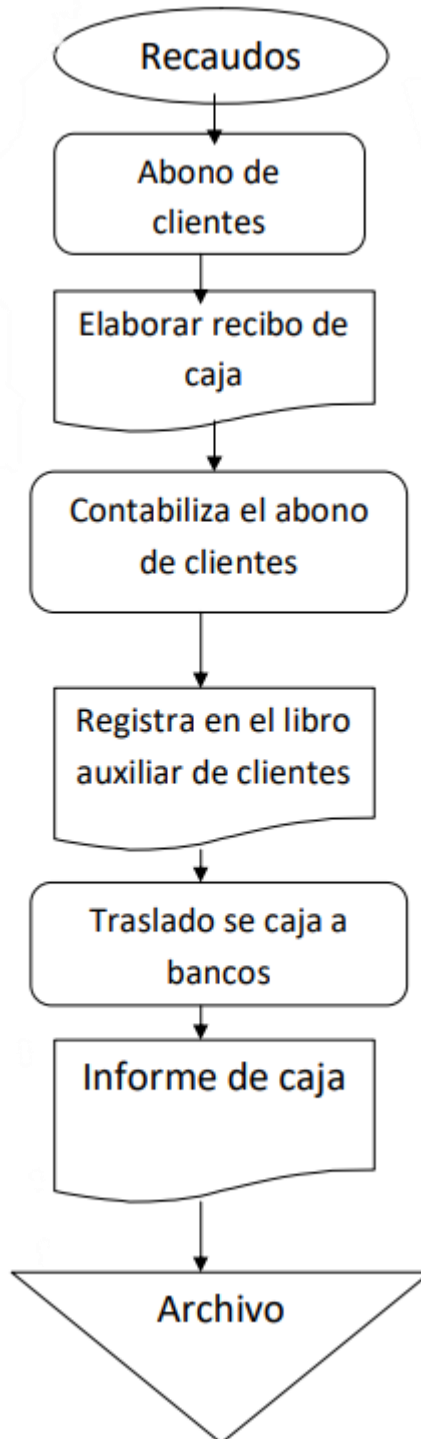
Recaudar abono de clientes.

Elaborar el recibo de caja, teniendo en cuenta que se conserve el consecutivo del mismo.

Registrar en el libro auxiliar de clientes los abonos parciales o totales

Contabilizar los egresos en efectivo y realizar los traslados de caja a bancos.

Proceso de archivo.

Figura 18.*Flujograma Efectivo*

Nota. Fuente: Catacora-Caprio-año 1996.

Nómina. Es el conjunto de actividades que se desarrollan a partir del trabajo del personal, tanto en el área administrativa como operativa, hasta el pago del salario y compensaciones.

La nómina corresponde al registro de los gastos ocasionados por concepto de la relación laboral existente en conformidad con las disposiciones legales vigentes.

Descripción de actividades.

Colaborar en la selección y el suministro del recurso humano idóneo que requiera la empresa.

Coordinar los aspectos relacionados con la nómina de los empleados, prestaciones y efectuar los pagos correspondientes.

Efectuar y supervisar las liquidaciones correspondientes al tiempo de servicio prestado por los empleados en el momento de retirarse.

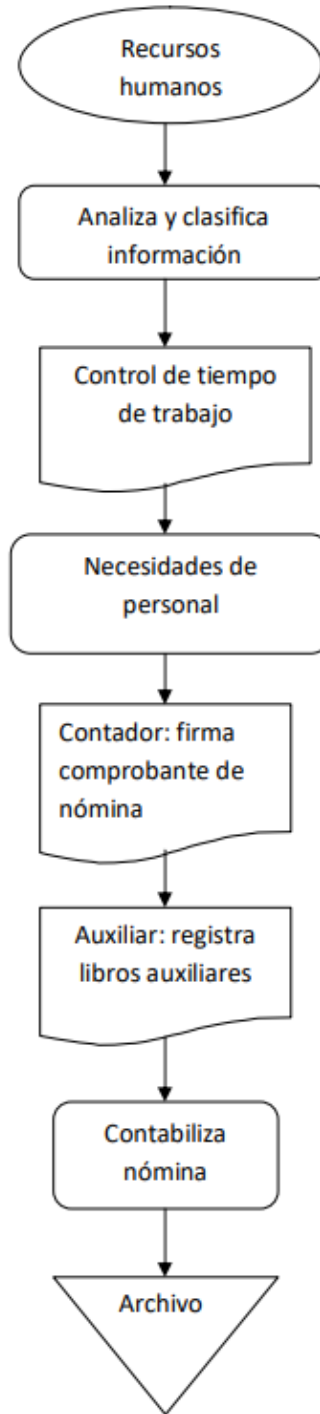
Realizar los trámites necesarios en relación con las afiliaciones a parafiscales, retiros y novedades.

Apoyar la elaboración de los contratos de trabajo.

Elaborar la nómina.

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.

Diligenciar todos los documentos que sean necesarios en el área de nómina y archivarlos correctamente.

Figura 19.*Flujograma Nomina*

Nota. Fuente: Catacora-Caprio-año 1996.

4.2.4 Plan Único de Cuentas-PUC

El Plan de Cuentas es un instrumento concebido para armonizar y unificar el sistema contable de los principales sectores de la economía, cuyo fundamento legal encuentra asidero en la norma técnica de clasificación de los hechos económicos.

Objetivo. El Plan de Cuentas busca la uniformidad en el registro de las operaciones económicas realizadas por los comerciantes con el fin de permitir la transparencia de la información contable y por consiguiente, su claridad, confiabilidad y comparabilidad.

El Plan de Cuentas ha sido obligatorio desde el 1 de enero de 1995 para todas las personas naturales o jurídicas obligadas a llevar contabilidad.

Art. 6. Decreto 2650 de 1993. El catálogo de cuentas y su estructura, serán de aplicación obligatoria y en la contabilidad no podrán utilizarse clases, grupos, cuentas o subcuentas diferentes a las previstas en él.

Las cuentas y subcuentas identificadas únicamente por el Código numérico podrán ser utilizadas y denominadas por el ente económico, dentro del rango establecido, dependiendo de sus necesidades de información, conservando la misma estructura del Plan Único de Cuentas.

Art. 7. Decreto 2650 de 1993. Adicionalmente a las subcuentas indicadas en el catálogo señalado, se podrán utilizar las auxiliares que se requieran de acuerdo con las necesidades del ente económico, para lo cual bastará con que se incorporen a partir del séptimo dígito.

Tabla 8.

Estructura general plan único de cuentas

| | | |
|---------------|---|---|
| CLASE | Son los dígitos iniciales que identifican el tipo de cuenta con un solo dígito. | 1.Activo, 2. Pasivo, 3 Patrimonio y demás. |
| GRUPO | Dentro de cada clase, se organizan los grupos que detallan aún más la naturaleza de la cuenta, con dos dígitos. | 11. Disponible, 12 Inversiones, 21 Obligaciones financiera y demás |
| CUENTA | Son subdivisiones de los grupos que especifican con mayor precisión la | 1105 efectivo y equivalente al efectivo, 1305 Deudores, 1435 Inventario, 2205 |

| | | |
|------------------|---|--|
| | cuenta, se caracteriza por tener tres dígitos. | Obligaciones financieras a largo plazo y demás |
| SUBCUENTA | Desglosan las cuentas en elementos más específicos, con cuatro dígitos. | Cuando se ve la necesidad de crear subcuentas para mayor organización y control de la empresa. (110505) Caja menor |

Nota. Fuente: PUC-s.f.

Tabla 9.

Plan único de cuentas

| CUENTA | NOMBRE DE LA CUENTA |
|-----------|---|
| 1 | ACTIVO |
| 11 | Disponible |
| 12 | Inversiones |
| 13 | Deudores comerciales y otras cuentas por cobrar |
| 14 | Inventario |
| 15 | Propiedad planta y equipo |
| 16 | Intangibles |
| 17 | Diferidos |
| 18 | Otros activos |
| 19 | Valorizaciones |
| 2 | PASIVO |
| 21 | Obligaciones financieras |
| 22 | Proveedores |
| 23 | Cuentas por pagar |
| 24 | Impuestos, tasas y contribuciones |
| 25 | Obligaciones laborales |
| 26 | Pasivos estimados y provisiones |
| 27 | Diferidos |
| 28 | Otros pasivos |

| | |
|----------|---|
| 29 | Otros pasivos financieros |
| 3 | PATRIMONIO |
| 31 | Capital social |
| 32 | Superávit de capital |
| 33 | Reservas |
| 34 | Revalorizaciones del patrimonio |
| 35 | Dividendos o participaciones decretados en acciones, cuotas o partes de interés social. |
| 36 | Resultado del ejercicio |
| 37 | Resultado de ejercicios anteriores |
| 38 | Otras participaciones en el patrimonio |
| 4 | INGRESOS |
| 41 | Operacionales |
| 42 | No operacionales |
| 47 | Corrección monetaria |
| 5 | GASTOS |
| 51 | Operacionales de administración |
| 52 | Operacionales de ventas |
| 53 | No operacionales |
| 54 | Impuesto de renta y complementarios |
| 59 | Ganancias y pérdidas |
| 6 | COSTOS DE VENTA |
| 61 | Costos de venta y prestación de servicios |
| 62 | Compras |
| 7 | COSTOS DE PRODUCCION O DE OPERACIÓN |
| 71 | Materia prima |
| 72 | Mano de obra directa |
| 73 | Cargas fabriles |
| 74 | Contratos de servicio |
| 8 | CUENTAS DE ORDEN DEUDORAS |

| | |
|-----------|--|
| 81 | Derechos contingentes |
| 82 | Deudores fiscales |
| 83 | Deudoras de control |
| 84 | Derechos contingentes por contra (CR) |
| 85 | Deudoras fiscales por contra (CR) |
| 86 | Deudoras de control por el contrario (CR) |
| 9 | CUENTAS DE ORDEN ACREEDORAS |
| 91 | Responsabilidades contingentes |
| 92 | Acreedores fiscales |
| 93 | Acreedoras de control |
| 94 | Responsabilidades contingentes por el contrario (DB) |
| 95 | Acreedoras fiscales por contra (DB) |
| 96 | Acreedoras de control por el contrario (DB) |

Nota. Fuente: PUC-s.f.

4.2.5 Comprobantes y soportes de contabilidad

Los comprobantes de contabilidad son los documentos que fundamentan el registro de las operaciones comerciales de una organización, conforme al artículo 124 del Decreto 2649 de 1993. Las partidas registradas en los libros resumen y en el libro cronológico de operaciones deben estar respaldadas por comprobantes de contabilidad elaborados previamente; estos comprobantes deben ser preparados con base en los soportes, utilizando cualquier medio, éstos deben ser numerados consecutivamente, indicando la fecha de su elaboración y las personas responsables de su creación y autorización.

En ellos se debe especificar la fecha, origen, descripción y monto de las operaciones, así como las cuentas afectadas, la descripción de las cuentas y transacciones puede realizarse mediante palabras, códigos o símbolos numéricos, los cuales deben ser registrados en el libro auxiliar correspondiente con su respectivo listado; los comprobantes de contabilidad pueden ser elaborados en resúmenes periódicos, como máximo mensuales, y deben corresponder adecuadamente con los registros en los libros auxiliares y el libro cronológico de operaciones.

Descripción y procedimiento contable. 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

Información de la empresa que lo emite y su característica (RESPONSABILIDAD TRIBUTARIA)

Numero consecutivo

Fecha de elaboración

Descripción del contenido de la factura

Código QR donde se registre la venta

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

Art. 123. Decreto 2649 de 1993. 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).


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 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.

Figura 20.

Modelo recibo de caja

| | | | | | |
|--|--------|---------------------------------|----------|-----------------------------------|-----|
|  <p>Restaurante y Asadero Rincón Encaneño Nit. 1.085.254.073-7 CA 182 AV El Encano Oriente Celular. 317 6891984 No responsable de IVA – No somos autorretenedores – No generadores impuestos Ipoconsumo</p> | | Recibido de Caja No. | | | |
| | | Fecha | Día | Mes | Año |
| Recibido de | | | | | |
| Dirección | | | | Ciudad | |
| La suma de (en letras) | | | | \$ | |
| Por concepto de | | | | | |
| Cheque No. | | Banco | | Sucursal | |
| | | | | Efectivo <input type="checkbox"/> | |
| Código | Cuenta | Débitos | Créditos | Firma y sello del beneficiario | |
| | | | | | |
| | | | | C.C. / NIT. | |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

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 recibidor 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

Figura 21.*Soporte de consignación bancaria*

Banco Caja Social | UNA EMPRESA DE FUNDACIÓN GRUPO SOCIAL
NIT. 860.007.335-4

COMPROBANTE DE RECAUDO / CONSIGNACIÓN

RECAUDO SEGURIDAD SOCIAL CONSIGNACIÓN EFECTIVO CONSIGNACIÓN CHEQUE LOCAL

| | |
|---|---|
| NÚMERO DEL PRODUCTO / CONVENIO / PLANILLA | CONSIGNACIÓN / PAGO / ABONO A: Cuenta: <input type="checkbox"/> Ahorros <input type="checkbox"/> Corriente <input type="checkbox"/> Crédito Rotativo <input type="checkbox"/> Tarjeta Crédito <input type="checkbox"/> Préstamo |
| NOMBRE DEL TITULAR DE LA CUENTA /TARJETA/PRÉSTAMO | TIPO DE PAGO O ABONO AL PRÉSTAMO: Pago: <input type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Anticipado <input type="checkbox"/> Cancelación Abono Extra a Capital con Reducción: <input type="checkbox"/> Plazo <input type="checkbox"/> Valor Cuota |
| REFERENCIA No. 1 (RECAUDO) | PAGO CON TARJETA DÉBITO (N/A Seguridad Social) <input type="checkbox"/> Cuenta de Ahorros No. <input type="checkbox"/> Cuenta Corriente |
| REFERENCIA No. 2 (RECAUDO) | PAGO CON DÉBITO A CUENTA (Solo para Seguridad Social y Pagos) <input type="checkbox"/> Cuenta de Ahorros No. <input type="checkbox"/> Cuenta Corriente |

| RELACIÓN DE CHEQUES (SOLO PARA RECAUDOS, PAGOS, CONSIGNACIÓN) | | | |
|---|-------------------|------------|----------|
| CÓD. BCO | No. CUENTA CHEQUE | No. CHEQUE | VALOR \$ |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| | |
|---------------------------|----|
| EFFECTIVO | \$ |
| COMISIÓN SEGURIDAD SOCIAL | \$ |
| No. DE CHEQUES () | \$ |
| TOTAL | \$ |

| ALUMNO, AFILIADO, BENEFICIARIO, RESPONSABLE OBLIGACIÓN, APORTANTE, DEPOSITANTE | | |
|--|---|----------|
| NOMBRE Y TELÉFONO | FIRMA (Solo para el pago de Seguridad Social con débito a cuenta) | CONCEPTO |

Rev. Nov/2022 REC-001

Nota. Fuente: Banco Caja Social-año 2024.

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.

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, preimpreso.

Figura 22.*Factura POS electrónica de venta*

|  | Restaurante y Asadero | | | |
|--|--|-----------------------------|------------------|-------|
| | rincon Encaneño | | | |
| | Nit 1.085.254.073-7 | | | |
| | Ca 182 Av El encano Oriente | | | |
| NARIÑO-PASTO-CORREGIMIENTO ENCANO | | | | |
| Contacto: 317 689 1984 | | | | |
| No responsables de IVA - No somos autorretenedores - No generadores del impuesto Ipoconsumo | | | | |
| Factura POS electronica de venta | | | PADC-001 | |
| Fecha de generación: | | | 1-ene-24 | |
| Fecha de expedición: | | | 1-ene-24 | |
| Fecha de vencimiento: | | | 1-ene-24 | |
| Cliente: | Gaseos Nariño -Postobon SA | | | |
| cc/Nit: | 890903939 | | | |
| Dirección: | Cl 18 57 04 Brr Torobajo | | | |
| Correo: | postobongas_gr@postobon.com.co | | | |
| Contacto: | 602-7314334 | | | |
| Vendedor: | Restaurante Rincon Encaneño | | | |
| # | Descripción | | | IMPST |
| Cod | Cant | Valor unitario | Valor total | |
| 1 | | Bebida con envuelto y queso | | 0% |
| | 5 | \$ 7.500 | \$ 37.500 | |
| 2 | | Sancocho de gallina 1/4 | | 0% |
| | 3 | \$ 19.500 | \$ 58.500 | |
| Subtotal | | | \$ 96.000 | |
| Impuesto al consumo | | | \$ - | |
| Descuento | | | \$ - | |
| Total a pagar | | | \$ 96.000 | |
| Son: NOVENTA Y SEIS MIL PESOS MCTE | | | | |
| Forma de pago: Efectv X Transf X | | | | |



**CUFE: 6c9067ca80a345ba6a51161297be740d90ea4
f051279ba837bfa38cf72f03cbca5b1f16eb61b788883
f1858a271150d9f**

*Resolución y/o Auroiacion de facturación No.
187457085452025 aprobado el 25-01-2024 vigencia
24 meses, prefijo PADC desde 1 - 300000*

Observaciones:

*Fabricante software: Siigo SAS - Nit 830.048.145-8
Nombre software: Siigo Pyme, Proveedor tenológico
Siigo SAS Nit. 830.048.145-8*

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

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.

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 título 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.

Figura 23.

Modelo comprobante de egreso

|  | | Restaurante Rincon Encaneño Nit: 1.085.254.073-7 Ca 182 Av El encano Oriente Contacto: 317 689 1984 NARIÑO - PASTO - CORREGIMIENTO DEL ENCANO No responsables de IVA - No autorretenedores - No Ipoconsumo | |
|--|----------|---|---------------|
| | | COMPROBANTE DE EGRESO | |
| A favor de: _____ | | FECHA _____ | |
| Dirección: _____ | | CC / NIT: _____ | |
| Concepto: _____ | | Contacto: _____ | |
| | | Total: _____ | |
| MOVIMIENTO CONTABLE | | | |
| CÓDIGO | CONCEPTO | DÉBITO | CRÉDITO |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| SUMAS IGUALES | | | |
| CHEQUE No. _____ EFECTIVO | | FIRMA Y SELLO DEL BENEFICIARIO _____ CC O NIT. | |
| BANCO _____ | | | |
| NIT DEL BENEFICIARIO _____ | | | |
| BENEFICIARIO DEL PAGO _____ | | | |
| PREPARADO | REVISADO | APROBADO | CONTABILIZADO |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

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.

Figura 24.*Modelo nota debito*

|  | | Restaurante Rincon Encaneño Nit: 1.085.254.073-7 Ca 182 Av El encano Oriente Contacto: 317 689 1984 NARIÑO - PASTO - CORREGIMIENTO DEL ENCANO No responsables de IVA - No autorretenedores - No Ipoconsumo | | |
|---|----------|---|----------------|-----------------|
| | | NOTA DEBITO | | |
| A favor de: _____ | | FECHA: _____ | | |
| Dirección: _____ | | CC / NIT: _____ | | |
| Concepto: _____ | | Contacto: _____ | | |
| | | Total: _____ | | |
| CODIGO | DETALLE | CANTIDAD | VALOR UNITARIO | TOTAL |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| MOVIMIENTO CONTABLE | | | | |
| CÓDIGO | CONCEPTO | DÉBITO | CRÉDITO | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| SUMAS IGUALES | | | | |
| Observaciones | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| PREPARADO | REVISADO | APROBADO | CONTABILIZADO | |
| | | | | CC O NIT. _____ |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

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.

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.

Figura 25.

Modelo nota crédito

|  RESTAURANTE & ASADERO RINCÓN ENCANEO | Restaurante Rincon Encaneño Nit: 1.085.254.073-7 Ca 182 Av El encano Oriente Contacto: 317 689 1984 NARIÑO - PASTO - CORREGIMIENTO DEL ENCANO No responsables de IVA - No autorretenedores - No lpoconsumo | | | |
|--|---|-------------------|----------------|-------|
| <h3 style="margin: 0;">NOTA CREDITO</h3> | | | | |
| FECHA _____ | | | | |
| A favor de: _____ | CC / NIT: _____ | | | |
| Dirección: _____ | Contacto: _____ | | | |
| Concepto: _____ | Total: _____ | | | |
| CODIGO | DETALLE | CANTIDAD | VALOR UNITARIO | TOTAL |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| MOVIMIENTO CONTABLE | | | | |
| CÓDIGO | CONCEPTO | DÉBITO | CRÉDITO | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| SUMAS IGUALES | | | | |
| Observaciones | | _____ CCO NIT. | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| PREPARADO | REVISADO | APROBADO | CONTABILIZADO | |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

Orden de compra. Una orden de compra es un documento legal que el comprador envía a su proveedor. Este documento evidencia el compromiso del comprador de pagar por los productos o servicios específicos ofrecidos por el vendedor y establece las condiciones de pago.

La orden de compra notifica al vendedor sobre las necesidades del comprador y define las expectativas de ambas partes respecto a la transacción. Ya sea que se trate de una inversión de capital o de la adquisición de nuevos artículos para el inventario, el proceso comienza con una orden de compra.

Las órdenes de compra son útiles porque simplifican el proceso de adquisición. En general, el procedimiento de compra de productos mediante una orden de compra es el siguiente:

El comprador identifica la necesidad de adquirir un producto o servicio.

Se emite una orden de compra al vendedor, ya sea con formato electrónico o mediante alguna publicación para la cual se utilizan plantillas de órdenes de compra.

El proveedor recibe la orden de compra y confirma que puede cumplir con ella.

Si puede cumplir con la orden, el proveedor comienza a asignar las existencias o el personal correspondiente.

Si no es posible cumplir con la orden, se notifica al comprador y se cancela esa orden.

Se envían los productos o se prestan los servicios. Se asigna un número de orden de compra para que ambas partes puedan identificar la orden específica.

Luego, el vendedor envía la factura correspondiente a la orden de compra, que debe coincidir con el número de orden de compra.

El comprador paga la factura de conformidad con las condiciones que se establecen en la orden de compra (Square, 2024).

Figura 26.

Modelo orden de compra

|  RESTAURANTE & ASADERO RINCÓN ENCANEO | Restaurante Rincon Encaneño Nit: 1.085.254.073-7 Ca 182 Av El encano Oriente Contacto: 317 689 1984 NARIÑO - PASTO - CORREGIMIENTO DEL ENCANO No responsables de IVA - No autorretenedores - No lpoconsumo | | | |
|--|---|--------------------|----------------|-------|
| Orden de compra | | | | |
| FECHA _____ | | | | |
| Proveedor _____ | CC / NIT: _____ | | | |
| Dirección: _____ | Contacto: _____ | | | |
| Concepto: _____ | | | | |
| Total: _____ | | | | |
| DATOS DE PRODUCTOS ADQUIERIR | | | | |
| CODIGO | DETALLE | CANTIDAD | VALOR UNITARIO | TOTAL |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| TOTAL | | | | |
| OBSERBACIONES: _____ | | | | |
| ACEPTACIÓN DE CLIENTES | | | | |
| _____ Administrador Solicitante | _____ Propietario Aprobación | _____ Proveedor | | |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.


Kardex. Mantener un control de inventarios eficiente es esencial para el éxito de cualquier empresa, con una gestión adecuada de los inventarios ayuda a reducir costos, mejorar la eficiencia y aumentar la satisfacción del cliente.

Si una empresa tiene un exceso de inventario, ocupa espacio de almacenamiento valioso y gasta dinero en productos que no se están vendiendo; por otro lado, si una empresa tiene muy poco inventario, puede perder ventas y dañar su reputación.

Con un control de inventarios adecuado, una empresa puede asegurarse de tener suficiente inventario para satisfacer la demanda sin incurrir en costos innecesarios, al conocer la cantidad de inventario disponible y la necesaria, pueden planificar su producción y compras de manera más efectiva y eficiente.

Figura 27.

Modelo plantilla Kardex

|  | Restaurante Rincon Encaneño | | | | | | Hoja kardex # | | | | |
|--|--|-------------|----------|---------|-------|--------|----------------------|-------|-------|---------|-------|
| | Nit: 1.085.254.073-7 | | | | | | MP - CIP: | | | | |
| | Ca 182 Av El encano Oriente | | | | | | Proveedor: | | | | |
| | Contacto: 317 689 1984 | | | | | | Ubicación: | | | | |
| | NARIÑO - PASTO - CORREGIMIENTO DEL ENCANO | | | | | | Saldo de inventario: | | | | |
| | No responsables de IVA - No autorretenedores - No Ipoconsumo | | | | | | Codigo producto | | | | |
| FECHA | DETALLE | VALOR COSTO | ENTRADAS | | | SALIDA | | | SALDO | | |
| | | | CANT | VL. UNT | TOTAL | CANT | VL. UNT | TOTAL | CANT | VL. UNT | TOTAL |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

Arqueo de caja. Se trata de registrar cada transacción de dinero en un período específico. Su principal objetivo es verificar que el dinero recibido esté correctamente contabilizado y que coincida con el efectivo en la caja registradora, conocido como saldo de caja.

Además de asegurar la correcta contabilización del dinero recibido, los arqueos de caja también buscan prevenir pérdidas, robos y errores en la contabilidad.

La importancia de realizar arqueos de caja se acentúa durante el cambio de turno de los cajeros, un momento crítico para garantizar la exactitud y el buen funcionamiento del negocio. Si la contabilización y el saldo de caja no coinciden, se generan problemas en el funcionamiento del negocio, más allá de las pérdidas económicas que esto pueda implicar.

Figura 28.

Formato de arqueo de caja

|  RESTAURANTE & ASADERO RINCÓN ENCANEO | Restaurante Rincon Encaneño Nit: 1.085.254.073-7 Ca 182 Av El encano Oriente Contacto: 317 689 1984 NARIÑO - PASTO - CORREGIMIENTO DEL ENCANO No responsables de IVA - No autorretenedores - No Ipoconsumo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|----------|-------|------------|--|--|-----------|--|--|-----------|--|--|-----------|--|--|----------|--|--|-------------------------|--|--|----------|--|--|--------------------------|--|--|--|--|
| ARQUEO DE CAJA # _____ FECHA ARQUEO _____ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| BILLETES DE | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">DENOMINACIÓN</th> <th style="width: 15%;">CANTIDAD</th> <th style="width: 15%;">TOTAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td style="text-align: center;">\$ 100.000</td><td></td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">\$ 50.000</td><td></td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">\$ 20.000</td><td></td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">\$ 10.000</td><td></td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">\$ 5.000</td><td></td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">\$ 2.000</td><td></td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">\$ 1.000</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">TOTAL EN BILLETES</td> </tr> </tbody> </table> | DENOMINACIÓN | CANTIDAD | TOTAL | \$ 100.000 | | | \$ 50.000 | | | \$ 20.000 | | | \$ 10.000 | | | \$ 5.000 | | | \$ 2.000 | | | \$ 1.000 | | | TOTAL EN BILLETES | | | | |
| DENOMINACIÓN | CANTIDAD | TOTAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| \$ 100.000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| \$ 50.000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| \$ 20.000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| \$ 10.000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| \$ 5.000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| \$ 2.000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| \$ 1.000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TOTAL EN BILLETES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MONEDAS | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">DENOMINACIÓN</th> <th style="width: 15%;">CANTIDAD</th> <th style="width: 15%;">TOTAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td style="text-align: center;">\$ 1.000</td><td></td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">\$ 500</td><td></td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">\$ 200</td><td></td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">\$ 100</td><td></td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">\$ 50</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">TOTAL EN MONEDAS</td> </tr> </tbody> </table> | DENOMINACIÓN | CANTIDAD | TOTAL | \$ 1.000 | | | \$ 500 | | | \$ 200 | | | \$ 100 | | | \$ 50 | | | TOTAL EN MONEDAS | | | | | | | | | | |
| DENOMINACIÓN | CANTIDAD | TOTAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| \$ 1.000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| \$ 500 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| \$ 200 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| \$ 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| \$ 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TOTAL EN MONEDAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TRANSFERENCIAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ENTIDAD SERVICIOS BANCARIOS | CANTIDAD | TOTAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| BANCOLOMBIA AHORRO A LA MANO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DAVIPLATA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NEQUI | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TOTAL TRANSFERENCIAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TOTAL EFECTIVO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (-) TOTAL TRANSFERENCIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (-) BASE CAJA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TOTAL ARQUEO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| SOBRANTE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FALTANTE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OBSERVACIONES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p style="text-align: center;"><i>Certifico que los fondos anteriormente anotados fueron contados en mi presencia y devuletos intactos el día _____ de _____ del _____ a las _____ y se hace entrega del total arqueo a la propietaria.</i></p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| _____ Firma del responsable del arqueo | | _____ Firma del responsable de la caja | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

4.2.6 Libros de contabilidad

Para llevar los libros de contabilidad, de acuerdo con los ordenamientos y disposiciones del Código de Comercio. Todo 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 según el artículo del. 48 Código de Comercio de Colombia. 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 (Presidencia de la República, 1993).

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 según el artículo 49 del Código de Comercio colombiano.

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.

4.3 Sistema de costos que requiere el restaurante Rincón Encaneño

En este objetivo, nos enfocaremos en desarrollar el aspecto más crucial de este trabajo de grado: analizar los costos asociados a la producción de platos en el Restaurante y Asadero Rincón Encaneño. Buscamos identificar el costo real de producción a través de varias fases, que permitirán a los propietarios estandarizar cada platillo con su costo correspondiente. Esto les facilitará la toma de decisiones sobre la producción y les permitirá, en el futuro, diversificar su oferta de productos. Las fases por seguir son las siguientes:

Identificar el sistema de costos más adecuado para el restaurante.

Determinar el nivel de producción de cada plato en un periodo de tres meses.

Seleccionar cinco productos para realizar el proceso de costeo.

Realizar un análisis del tiempo de producción.

Calcular el valor de la mano de obra directa.

Identificar la materia prima de cada plato seleccionado.

Determinar el valor de los costos indirectos de fabricación (CIF).

Llevar a cabo el proceso de costeo correspondiente.

Al finalizar esta investigación, se pretende desarrollar un programa básico de costos utilizando procesos en Macros y Visual Basic, que permita ingresar todos los elementos del costo y calcular el valor real de la producción, así como un posible margen de utilidad. Esto proporcionará información sobre la eficiencia de los costos en los procesos de producción del Restaurante y Asadero Rincón Encaneño.

4.3.1 Diseño de un sistema de costos por órdenes de producción para el Restaurante y Asadero Rincón Encaneño

Un sistema de costos por órdenes de producción es ideal para el Restaurante y Asadero Rincón Encaneño, donde los productos requieren diferentes materiales y procesos de conversión. Cada artículo se produce según las especificaciones del cliente, y el precio cotizado está vinculado al costo estimado. Los costos asociados a la fabricación de una orden específica se asignan a los productos generados.

En este enfoque, la unidad de costeo suele ser en productos similares, cuya producción se inicia con una orden. Los costos se acumulan para cada orden de manera independiente, y los costos unitarios se calculan dividiendo el total de costos de la orden por la cantidad de unidades producidas. Para que este sistema funcione correctamente, es fundamental identificar cada orden

físicamente y separar los costos relacionados. Las requisiciones de materiales directos y los costos laborales incluyen el número de orden correspondiente, mientras que los costos indirectos de fabricación se aplican a las órdenes individuales basándose en una tasa predeterminada.

Los costos que no están directamente relacionados con una orden específica se distribuyen entre todas las órdenes según un criterio de prorrateo, donde los costos indirectos no se calculan ni se asignan adecuadamente a cada orden. Este sistema permite también evaluar ganancias o pérdidas por orden y calcular el costo por unidad para la valuación de inventarios. Las tasas de costos indirectos predeterminadas son particularmente útiles, ya que los costos reales no se conocen hasta el final del mes o año, lo que impide saber los costos de trabajo inmediatamente después de finalizar.

Finalmente, dichos costos se acumulan en un formato llamado hoja de costos (ver tabla 11), el cual permite llevar el control de las operaciones realizadas en el área de producción, estas hojas de costos se elaboran internamente de acuerdo con las necesidades, para registrar en este formato los tres elementos del costo.

El proceso comienza cuando se realiza la minuta de producción de los platos que se realizarán en el día, donde se inicia con tener la materia prima requerida para cada plato el cual se va a ofrecer en la carta, se verifica las existencias de los insumos, y para aquellos que sus existencias estén bajas o no tengan existencias en los inventarios, se procederá a realizar la respectiva orden de compra, teniendo en cuenta los presupuestos determinados, dichas compras serán ingresadas en el formato de orden de compra (figura 26).

Luego de ordenar la compra de materiales, se procede a realizar la entrega de los insumos al personal encargado del control de inventario, tomando como base para su verificación la orden de compra o factura del proveedor, el cual debe revisar el estado de los productos, cantidades requeridas, medidas, estado, etc.; y posteriormente debe registrarlos en entradas en el Kardex (figura 27).

Para el control de la mano de obra directa, debe hacerse una comparación entre las horas mensuales estipuladas que deben trabajar los colaboradores/as las horas utilizadas durante el mes en todo el proceso de producción, de esta manera ayuda a calcular el costo por hora de cada persona para así asignarlo a cada plato como se explica en el desarrollo de la mano de obra.

A continuación, se presenta la hoja de costos que amarra cada uno de los procedimientos que se realiza y genera el costo unitario de cada producción de los platos seleccionados:

Tabla 10.*Consolidado de producción*

| PRODUCCIÓN REALIZADAS EN LOS ULTIMOS TRES MESES | | | | | | | |
|---|------|-------|-------|-------|------|--------------|---------------|
| CARTA | MAYO | JUNIO | JULIO | TOTAL | % | %TOTAL | |
| BEBIDAS CALIENTES | | | | | | | |
| Aromatica | 10 | 26 | 11 | 47 | 0,2% | 1,77% | |
| Agua panela | 25 | 30 | 35 | 90 | 0,4% | | |
| Café / Tinto | 23 | 30 | 33 | 86 | 0,3% | | |
| Café con leche | 37 | 47 | 75 | 159 | 0,6% | | |
| Chocolate | 19 | 22 | 16 | 57 | 0,2% | | |
| BEBIDAS CALIENTES CON ACOMPAÑAMIENTO | | | | | | | |
| Bebida con embuelto o queso | 293 | 273 | 321 | 887 | 3,6% | 10,9% | |
| Bebida con embuelto y queso | 496 | 556 | 627 | 1.679 | 6,8% | | |
| Chocolates con embuelto o queso | 15 | 20 | 21 | 56 | 0,2% | | |
| Chocolate con embuelto y queso | 29 | 18 | 43 | 90 | 0,4% | | |
| ESPECIALES | | | | | | | |
| 1/2 Cuy | 17 | 15 | 32 | 64 | 0,3% | 7,1% | |
| 1/2 Pollo | 37 | 41 | 122 | 200 | 0,8% | | |
| 1/4 Pollo | 143 | 176 | 128 | 447 | 1,8% | | |
| 1/8 Pollo | 87 | 66 | 54 | 207 | 0,8% | | |
| Sancocho de gallina 1/8 | 66 | 77 | 65 | 208 | 0,8% | | |
| Sancocho de gallina 1/4 | 42 | 33 | 41 | 116 | 0,5% | | |
| Cuy entero | 15 | 19 | 94 | 128 | 0,5% | | |
| Cuy mediana | | | 5 | 5 | 0,0% | | |
| Salchipapa | 29 | 23 | 29 | 81 | 0,3% | | |
| Pollo entero | 63 | 71 | 110 | 244 | 1,0% | | |
| Trucha sola | 19 | 17 | 15 | 51 | 0,2% | | |
| DESAYUNOS | | | | | | | |
| Desayuno con 1/2 trucha | 35 | 21 | 33 | 89 | 0,4% | | 17,34% |
| Desayuno con trucha entera | 35 | 25 | 32 | 92 | 0,4% | | |
| Desayuno con 1/4 pollo | 15 | 3 | 16 | 34 | 0,1% | | |
| Desayuno con 1/8 pollo | 12 | 6 | 16 | 34 | 0,1% | | |
| Desayuno caserola | 28 | 33 | 15 | 76 | 0,3% | | |
| Desayuno con carne | 101 | 99 | 94 | 294 | 1,2% | | |
| Desayuno con chuleta | 6 | 8 | 5 | 19 | 0,1% | | |
| Desayuno con costilla | 31 | 21 | 13 | 65 | 0,3% | | |
| Desayuno con huevo | 310 | 528 | 568 | 1.406 | 5,7% | | |
| Desayuno ranchero | 254 | 203 | 292 | 749 | 3,0% | | |
| Desayuno caldo + 1/2 trucha | 20 | 5 | 19 | 44 | 0,2% | | |
| Desayuno caldo + 1/4 pollo | 2 | 3 | 1 | 6 | 0,0% | | |
| Desayuno caldo + 1/8 pollo | 5 | 4 | 4 | 13 | 0,1% | | |
| Desayuno caldo + carne res o cerdo | 27 | 23 | 30 | 80 | 0,3% | | |
| Desayuno caldo + 1/8 cuy | 1 | 2 | 22 | 25 | 0,1% | | |
| Desayuno caldo + huevo | 69 | 71 | 39 | 179 | 0,7% | | |
| Desayuno caldo + rancheros | 89 | 70 | 82 | 241 | 1,0% | | |
| Desayuno caldo + trucha entera | 5 | 1 | 18 | 24 | 0,1% | | |
| Desayuno caldo + costilla | 298 | 277 | 258 | 833 | 3,4% | | |

| ALMUERZOS | | | | | |
|--------------------------------------|--------------|--------------|--------------|---------------|-------------|
| Almuerzo con 1/2 trucha | 458 | 507 | 660 | 1.625 | 6,5% |
| Almuerzo con 1/2 cuy | 10 | 7 | 28 | 45 | 0,2% |
| Almuerzo con 1/4 cuy | 315 | 358 | 387 | 1.060 | 4,3% |
| Almuerzo con 1/4 pollo | 37 | 86 | 133 | 256 | 1,0% |
| Almuerzo con 1/8 pollo | 254 | 273 | 306 | 833 | 3,4% |
| Almuerzo con doble carne de res o cr | 20 | 27 | 13 | 60 | 0,2% |
| Almuerzo con doble chuleta | 16 | 19 | 13 | 48 | 0,2% |
| Almuerzo con doble costilla | 3 | 5 | 2 | 10 | 0,0% |
| Almuerzo con doble hígado | 12 | | 2 | 14 | 0,1% |
| Almuerzo con carne de cerdo | 532 | 529 | 663 | 1.724 | 6,9% |
| Almuerzo con carne de res | 305 | 389 | 354 | 1.048 | 4,2% |
| Almuerzo con chuleta | 563 | 548 | 508 | 1.619 | 6,5% |
| Almuerzo con costilla | 215 | 205 | 183 | 603 | 2,4% |
| Almuerzo con hígado | 29 | | 37 | 66 | 0,3% |
| Almuerzo con huevo | 12 | 16 | 21 | 49 | 0,2% |
| Almuerzo con trucha entera | 680 | 576 | 756 | 2.012 | 8,1% |
| BANDEJA O CENA | | | | | |
| Bandeja con 1/2 trucha | 163 | 137 | 174 | 474 | 1,9% |
| Bandeja con 1/4 pollo | 63 | 56 | 41 | 160 | 0,6% |
| Bandeja con 1/8 pollo | 123 | 140 | 108 | 371 | 1,5% |
| Bandeja con 1/4 cuy | | | 5 | 5 | 0,0% |
| Bandeja con doble carne de cerdo | 23 | 43 | 17 | 83 | 0,3% |
| Bandeja con doble carne de res | 25 | 14 | 48 | 87 | 0,4% |
| Bandeja con doble chuleta | 19 | 19 | 16 | 54 | 0,2% |
| Bandeja con doble costilla | 12 | 10 | 10 | 32 | 0,1% |
| Bandeja con trucha entera | 145 | 193 | 160 | 498 | 2,0% |
| Bandeja con carne de cerdo | 149 | 180 | 238 | 567 | 2,3% |
| Bandeja con carne de res | 130 | 104 | 126 | 360 | 1,5% |
| Bandeja con chuleta | 293 | 284 | 256 | 833 | 3,4% |
| Bandeja con costilla | 158 | 168 | 152 | 478 | 1,9% |
| Bandeja con hígado | 15 | | 21 | 36 | 0,1% |
| Bandeja mixta carne de res y cerdo | | | 2 | 2 | 0,0% |
| PORCIONES | | | | | |
| Huevo + papa | 36 | 34 | 68 | 138 | 0,6% |
| 1/2 trucha + papa | 20 | 17 | 18 | 55 | 0,2% |
| Carne + papa | 78 | 66 | 66 | 210 | 0,8% |
| Chuleta + papa | 30 | 19 | 28 | 77 | 0,3% |
| 1/4 cuy + papa | 5 | 15 | 5 | 25 | 0,1% |
| TOTAL PRODUCCIÓN | 7.756 | 8.007 | 9.059 | 24.822 | 100% |

44,6%

16,3%

2,0%

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

4.3.3 Descripción e identificación de los platos seleccionados a costear

Una vez determinado cuantos platos se vendieron en los meses (mayo, junio, julio) del 2024, con una producción de 24.822 productos, se procede a fijar (5) platos y realizar su debido costeo.

Tabla 11.

Platos a costear

| PLTATO A COSTEAR | UND. VENDIDAS | % EN VENTA |
|------------------------------------|---------------|------------|
| Bebida con envuelto y queso | 1.679 | 6.2% |
| Sancocho de gallina | 324 | 1.2% |
| Desayuno con carne | 294 | 1.1% |
| Almuerzo con trucha | 2.012 | 7.51% |
| Bandeja con chuleta | 833 | 3.1% |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

4.3.3 Descripción de platos seleccionados

Bebida caliente con envuelto y queso.

Figura 30.

Bebida con envuelto y queso



Descripción del plato:

- Café, Agua panela o Chocolate
- Porción de queso
- Envuelto o Arepa

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

Preparación. Depende de la solicitud del comensal, el mismo día se prepara el café en cantidad de un kilo, agua panela con cuatro unidades de ella o chocolate, se ofrece estos tres tipos de bebida caliente, acompañado de queso, envuelto o arepa.

Sancocho de gallina.

Figura 31.

Sancocho de gallina



Descripción del plato:

- Sancocho
- 1/4 de gallina
- Arroz
- Ensalada
- Aguacate
- Frijol

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

Preparación. El sancocho es un caldo espeso o sopa que contiene tubérculos como la papa, la yuca y el ñame, plátano, legumbres, guasca, y unas carnes especiales como la gallina

El proceso de preparación lo orientan las jefes de cocina, este plato es de la carta especial y solamente se prepara para los días DOMINGOS, para este plato refiere la jefe de cocina que se prepara con 10 gallinas criollas para cada fin de semana, se las alista el día anterior en sazón, al día siguiente se prepara el plato desde las 06:00 am, se lo realiza en una olla 40, donde se la llena agua y se pone primero a cocinar las gallinas sin sazón ni especias, esto para que la gallina vote todo su sabor en este, después de unos 45 minutos en cocción, se procede agregar el plátano, la papa, legumbres, maíz, yuca, cebolla, sazón, cilantro, y demás especias, se deja hervir hasta el momento en el que este todo bien cocinado.

El plato se sirve con una porción de arroz, 1/4 de gallina, aguacate, ensalada, principio, y la sopa, y jugo.

Desayuno con carne.

Figura 32.

Desayuno con carne



Descripción del plato:

- Arroz
- Papa frita
- Principio
- Ensalada
- Porción de carne
- ½ limón

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

Preparación. Se realiza al momento de la solicitud por el comensal, el arroz se lava y se deja en remojo en ajo el día anterior, esto con el fin de que el arroz crezca más y rinda en su cocción, a primera hora se realiza la cocción del arroz, el principio que puede variar dependiendo el menú del día, las papas se pelan y se deja en agua con vinagre el día anterior para tenerlas frescas, el día de la preparación se sacan del balde principal donde estas se encuentran, a un balde de distribución que se deja en la cocina, en este balde se las deja igualmente con aros de cebolla y vinagre para la coracina, la carne se la sazona con ajo, especias, perejil y cilantro, la noche anterior y se refrigera, al día siguiente se frita lo que es la papa y la carne dependiendo de las solicitudes que realicen los comensales.

Este plato es arroz, porción de papa, porción de principio, ensalada, limón, y la carne. Este plato puede solicitarse con doble carne.

Almuerzo con trucha.**Figura 33.***Almuerzo con trucha***Descripción del plato:**

- Arroz
- Papa frita
- Principio
- Ensalada
- Trucha
- Sopa del día

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

Preparación. La solicitud de este plato es sencilla ya que como se tiene preparado los ingredientes principales que son el arroz, papa y ensalada, solamente al momento del pedido se prepara la trucha en la cocción.

Bandeja con chuleta.

Figura 34.

Bandeja con chuleta



Descripción del plato:

- Arroz
- Papa frita
- Principio
- Ensalada
- Chuleta (pollo-cerdo)

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

Preparación. Como los anteriores platos lo que corresponde a arroz, papa, principio y papa se tiene prepara desde el día anterior, la chuleta ya ingresa al restaurante preparada, al momento de la solicitud se fríe lo que es la papa y la chuleta, y se emplata para servir acompañado de la bebida fría o caliente.

4.3.4 Estudio de tiempos

Es una técnica que se utiliza para la medición del trabajo y que permite establecer un tiempo estándar calculado para realizar una tarea determinada eficientemente, con base en la medición del contenido de la labora, del método prescrito y teniendo en cuenta las tolerancias debidas a la fatiga, las necesidades personales y las demoras inevitables propias de la actividad.

Efectuar estudio de tiempos para el Restaurante Rincón Encaneño, tiene por objeto determinar el tiempo que debe asignarse a una persona para ejecutar la tarea.

Metodología toma de tiempos. Se observó el proceso de producción de cada uno de los platos seleccionados, se toma una muestra para determinar un estándar en los tiempos de producción, como no se tiene información suficiente de toda la producción cuando se prepara en general la materia prima, quedan muy pocas opciones para realizar un muestreo ya que no pueden

inhumarse físicamente los elementos de producción total, por eso se recurrió a realizar un seguimiento de manera aleatoria. Dado lo anterior:

El uso de una distribución normal en la estimación de la medida es válido para cualquier muestra grande ($n > 30$) y para una muestra pequeña ($n < 30$) solo si la población tiene una distribución normal y se conoce su desviación estándar, en ese caso se tiene una muestra pequeña de ($n = 6$), la población tiene una distracción normal, pero se desconoce su desviación estándar. (Kasmier, 1990, p. 146)

Teniendo en cuenta los aspectos mencionados anteriormente se aplicó la distribución t-Student y los intervalos de confianza para la media.

Toma de tiempos. Se realiza la toma de tiempos en la preparación, donde se dividió el proceso en 7 (siete) subprocesos que son fundamentales en la realización total de los platos seleccionados del Restaurante Rincón Encaneño:

- Elaboración de los productos de cocina
- Recepción del pedido por parte del cliente
- Entrega de pedido a cocina
- Emplatado y entrega a plato al mesero
- Cierre de orden
- Pago de producto
- Limpieza mesa

Una vez dividido el proceso de producción en los subprocesos más relevantes para la toma de tiempos se realiza un formato donde se toman detalladamente los tiempos de realización de cada actividad y receta.

Se presenta un formato de tiempos que está conformado de la siguiente manera:

Se detalla el subproceso en que esta con la persona participante y se detalla cada operación que se hace con el tiempo de inicio y fin y al final se sumara total que lleva la realización de cada plato en cada uno de los subprocesos anteriormente mencionados.

Tabla 12.*Formato de tiempos*

| Subprocesos | Convención de unidad de medida a Horas | | |
|--|--|---------|----------|
| Tiempos | Hora | Minutos | Segundos |
| Plato: | | | |
| Elaboración de los productos de cocina | | | |
| Total, tiempo de producción | | | |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

A continuación, se presentan las tablas de resumen de tiempos de los subprocesos anteriormente mencionados de los platos seleccionados, tomando los tiempos y promediando.

Bebida con envuelto y queso.

Elaboración de los productos en cocina. En la realización de la Bebida con envuelto y queso, se determinó el tiempo que se toma en la preparación de este producto en cocina es de 30 (treinta minutos), para la producción del mes de julio del 2024 que fueron 627 unidades producidas; (ver tabla 12). Para un promedio diario de 20.9 unidades diarias vendidas.

Tabla 13.*Tiempo de producción Bebida con envuelto y queso*

| Subprocesos | Convención de unidad de medida a Horas | | |
|--|--|-----------|----------|
| Tiempos | Hora | Minutos | Segundos |
| Plato: Bebida con envuelto y queso = 627 unidades / 30 días = 20.9 Unidades diarias | | | |
| Elaboración de los productos de cocina | | 30 | |
| Total, tiempo de producción | | 30 | |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.**Sancocho de gallina.**

Elaboración de productos en cocina. En la realización del sancocho de gallina, se determinó el tiempo que se toma en la preparación de este producto en cocina es de 2:37 (dos horas con treinta y siete minutos), para la producción del mes de julio del 2024, que fueron 106 unidades producidas los sábados y domingos, de este plato se toma los sancochos de gallina de 1/8 y de 1/4; (ver tabla 12). Para un promedio diario de 13.3 unidades diarias de ocho días.

Tabla 14.*Toma de tiempo Sancocho de gallina*

| Subprocesos | Convención de unidad de medida a Horas | | |
|---|--|-----------|----------|
| Tiempos | Hora | Minutos | Segundos |
| Plato: Sancocho de gallina = 106 unidades/ 8 días =13.3 Unidades diarias | | | |
| Elaboración de los productos de cocina | 2 | 37 | |
| Total, tiempo de producción | 2 | 37 | |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

Desayuno con carne.

Elaboración de productos en cocina. En la realización del desayuno con carne, se determinó el tiempo que se toma en la preparación de este producto en cocina es de 2:30 (dos horas con treinta minutos), para la producción del mes de julio del 2024, que fueron 94 unidades producidas en el mes. Para un promedio diario de 3.1 unidades diarias.

Tabla 15.

Toma de tiempo Desayuno con carne

| Subprocesos | Convención de unidad de medida a Horas | | | |
|--|--|-----------|---------|----------|
| | Tiempos | Hora | Minutos | Segundos |
| Plato: Desayuno con carne de cerdo = 94 unidades / 30 días = 3.1 Unidades diarias | | | | |
| Elaboración de los productos de cocina | 2 | 30 | | |
| Total, tiempo de producción | 2 | 30 | | |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

Almuerzo con trucha.

Elaboración de productos en cocina. En la realización del almuerzo con trucha, se determinó el tiempo que se toma en la preparación de este producto en cocina es de 3:20 (tres horas con veinte minutos), para la producción del mes de julio del 2024, que fueron 1416 unidades producidas en el mes, de este plato se toma el almuerzo con trucha entera y con 1/2; (ver tabla 12). Para un promedio diario de 47.2 unidades diarias.

Tabla 16.*Toma de tiempos almuerzo con trucha*

| Subprocesos | Convención de unidad de medida a Horas | | |
|---|--|-----------|----------|
| Tiempos | Hora | Minutos | Segundos |
| Plato: Almuerzo con trucha = 1416 unidades / 30 días = 47.2 Unidades diarias | | | |
| Elaboración de los productos de cocina | 3 | 20 | |
| Total, tiempo de producción | 3 | 20 | |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.**Bandeja con chuleta.**

Elaboración de productos en cocina. En la realización de la bandeja con chuleta, se determinó el tiempo que se toma en la preparación de este producto en cocina es de 2:30 (dos horas con treinta minutos), para la producción del mes de julio del 2024, que fueron 256 unidades producidas en el mes. Para un promedio diario de 8.5 unidades diarias.

Tabla 17.*Toma de tiempo bandeja con chuleta*

| Subprocesos | Convención de unidad de medida a Horas | | |
|---|--|-----------|----------|
| Tiempos | Hora | Minutos | Segundos |
| Plato: Bandeja con chuleta = 256 unidades / 30 días = 8.5 Unidades diarias | | | |
| Elaboración de los productos de cocina | 2 | 30 | |
| Total, tiempo de producción | 2 | 30 | |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.**4.3.5 Mano de obra directa**

La mano de obra directa se refiere a los trabajadores que participan directamente en la conversión de materia prima en productos terminados. Esta mano de obra es fácil de asociar a los productos y constituye un costo significativo en la producción. Se clasifica tanto como un costo primo como un costo de conversión.

El costo principal de la mano de obra directa son los salarios fijos pagados a los empleados con contratos permanentes en la producción. Estos salarios se calculan según las horas trabajadas y los días laborados. Los costos secundarios o indirectos incluyen los empleados contratados por turnos.

El registro y control de la mano de obra incluye la gestión de tiempos, la preparación de la nómina y el registro de la nómina.

Costo de mano de obra directa. Ya determinado los tipos totales de producción por cada plato a costear se procede a calcular el costo de la mano de obra directa.

Tabla 18.

Tiempo laborado año 2024

| TIEMPO LABORADO | | |
|-----------------------------|---------|---|
| Días año | 360 | Se toma los días de un año |
| Días de vacaciones | 15 | Se toma los días de vacaciones legales |
| Días de descanso | 48 | Son los días que descanso 4 en un colaborador en el mes * 12 |
| Días laborales - año | 297 | Días que labora un colaborador (360-15-48) |
| Horas laborales | 6.5 | Horas laboradas a partir del 01 de julio 2024 |
| Minutos/hora | 60 | Minutos de la hora |
| Minutos/día | 390 | Se toma los 60 * 6.5 |
| Minuto/mes | 10.570 | Se toma los 106.840/12 |
| Minuto/año | 126.840 | Se toma los 420*302 |


Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

Después de realizar el cálculo de tiempo de producción del Restaurante Rincón Encaneño durante el periodo de un año en minutos, horas y días, se procede a realizar el cálculo del salario recibido por los colaborados incluyendo la carga prestacional.

Tabla 19.*Salario – Prestaciones sociales - Parafiscales empleador 2024*

| Pagos laborales empleador 2024 | | |
|---------------------------------------|----------|--------------|
| CONCEPTO | % | TOTAL |
| Pagos laborales | | |
| Salario básico 2024 | | \$1.300.000 |
| Auxilio de transporte 2024 | | \$162.000 |
| Pensión | 12 | \$156.000 |
| Arl riesgo 2 | 2.436 | \$31.668 |
| Parafiscales | | |
| Caja de compensación familiar | 4 | \$52.000 |
| Prestaciones sociales | | |
| Prima de servicios | 8.33 | \$121.833 |
| Vacaciones | 4.17 | \$54.167 |
| Cesantías | 8.33 | \$121.833 |
| Intereses a las cesantías | 1% | \$14.620 |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

Tabla 20.*Nómina producción Restaurante Rincón Encaneño*


RESTAURANTE & ASADERO
RINCÓN ENCANEOÑO

| | | | | |
|-------------------|---------------------------------------|--|---------------------------|--------------|
| EMPLEADOR | Restaurante y asadero Rincon Encaneño | | SALARIO BASICO | \$ 1.300.000 |
| NIT. | 1085254073-7 | | AUXILIO TRANSPORTE | \$ 162.000 |
| PERIODO: | | | | |
| FECHA INIC | FECHA FINAL | | MES | |

| N | CARGO | DEVENGADO | | | DIAS LIQUIDADOS | TOTAL DEVENGADO | DEDUCIDO | | | TOTAL DEDUCIDO | NETO PAGADO |
|--------------|-----------------|---------------------|-------------------|--|--------------------|---------------------|-------------------|-------------------|-------------------|---------------------|-------------|
| | | SALARIO | AUXILIO TRANS | | | | SALUD | PENSION | | | |
| 1 | Jefe producción | \$ 1.300.000 | \$ 162.000 | | 30 | \$ 1.462.000 | \$ 52.000 | \$ 52.000 | \$ 104.000 | \$ 1.358.000 | |
| 2 | Cocina 1 | \$ 1.300.000 | \$ 162.000 | | 30 | \$ 1.462.000 | \$ 52.000 | \$ 52.000 | \$ 104.000 | \$ 1.358.000 | |
| 3 | Cocina 2 | \$ 1.300.000 | \$ 162.000 | | 30 | \$ 1.462.000 | \$ 52.000 | \$ 52.000 | \$ 104.000 | \$ 1.358.000 | |
| 4 | Cocina 3 | \$ 1.300.000 | \$ 162.000 | | 30 | \$ 1.462.000 | \$ 52.000 | \$ 52.000 | \$ 104.000 | \$ 1.358.000 | |
| 5 | Cocina 4 | \$ 1.300.000 | \$ 162.000 | | 30 | \$ 1.462.000 | \$ 52.000 | \$ 52.000 | \$ 104.000 | \$ 1.358.000 | |
| TOTAL | | \$ 6.500.000 | \$ 810.000 | | | \$ 7.310.000 | \$ 260.000 | \$ 260.000 | \$ 520.000 | \$ 6.790.000 | |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

Tabla 21.*Prestaciones sociales y parafiscales personal de producción Restaurante Rincón Encaneño*

| N | CARGO | SEGURIDAD SOCIAL | | | PRESTACIONES SOCIALES | | | CONFAMIL | | TOTAL |
|--------------|-----------------|-------------------|-------------------|-------------------|-----------------------|-------------------|-------------------|-------------------|---------------------|-------|
| | | ARL | PENSION | CESANTIAS | INTERESES | PRIMA | VACACIONES | AIR | PRESTACIONE | |
| 1 | Jefe producción | \$ 31.668 | \$ 156.000 | \$ 121.785 | \$ 14.620 | 121.785 | \$ 54.210 | \$ 52.000 | \$ 552.067 | |
| 2 | Cocina 1 | \$ 31.668 | \$ 156.000 | \$ 121.785 | \$ 14.620 | 121.785 | \$ 54.210 | \$ 52.000 | \$ 552.067 | |
| 3 | Cocina 2 | \$ 31.668 | \$ 156.000 | \$ 121.785 | \$ 14.620 | 121.785 | \$ 54.210 | \$ 52.000 | \$ 552.067 | |
| 4 | Cocina 3 | \$ 31.668 | \$ 156.000 | \$ 121.785 | \$ 14.620 | 121.785 | \$ 54.210 | \$ 52.000 | \$ 552.067 | |
| 5 | Cocina 4 | \$ 31.668 | \$ 156.000 | \$ 121.785 | \$ 14.620 | 121.785 | \$ 54.210 | \$ 52.000 | \$ 552.067 | |
| TOTAL | | \$ 158.340 | \$ 780.000 | \$ 608.923 | \$ 73.100 | \$ 608.923 | \$ 271.050 | \$ 260.000 | \$ 2.760.336 | |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

Costo valor mano de obra directa. El costo de la mano de obra directa es de \$10.329, para calcular este valor se tomó como base los días de un año 360 días, de los cuales se restó 15 días de vacaciones y 48 días de descanso por cada colaborador, dejando como resultado que cada colaborador trabaja en el restaurante 297 días (ver tabla 18), esto da un promedio mensual laborado de 10 meses, para un total de horas laboradas de 1.931 horas de producción anuales.

Cada colaborador trabaja 6.5 horas diario de lunes a domingo, descansando un día entre semana, la nómina se la realiza a partir de julio 2024, el salario para el personal de cocina y mesa es de \$1.300.000 más auxilio de transporte \$162.000 y con un total de prestaciones y seguridad social de \$552.073 por cada colaborador, para un valor de costo de mano de obra = 10.329 el valor de cada ora de producción.

Tabla 22.

Costo mano de obra directa

| N | CARGO | Costo laboral mensual | Costo toal anual | Dias laborados en el año | Horas laborales 2024 | Horas laboradas anual | Costo diario total hora |
|--------------|--------------------|-----------------------|-----------------------|--------------------------|----------------------|-----------------------|-------------------------|
| 1 | Jefe de producciór | \$ 2.014.067 | \$ 24.168.806 | 297 | 6,5 | 1.931 | \$ 10.329 |
| 2 | Cocina | \$ 2.014.067 | \$ 24.168.806 | 297 | 6,5 | 1.931 | \$ 10.329 |
| 3 | Cocina | \$ 2.014.067 | \$ 24.168.806 | 297 | 6,5 | 1.931 | \$ 10.329 |
| 4 | Cocina | \$ 2.014.067 | \$ 24.168.806 | 297 | 6,5 | 1.931 | \$ 10.329 |
| 5 | Cocina | \$ 2.014.067 | \$ 24.168.806 | 297 | 6,5 | 1.931 | \$ 10.329 |
| TOTAL | | \$ 10.070.336 | \$ 120.844.032 | 1.485 | 33 | 9653 | \$ 51.643 |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

4.3.6 Identificación de la materia prima

Para calcular el costo de la materia prima, se revisaron las facturas de compra del mes de julio de 2024. A partir de la recolección de datos obtenidos de MP-CIF, se determinó el precio de cada uno de los platos mediante el método PEPS. Este método consiste en sacar del inventario los productos que se adquirieron primero, dejando en el inventario aquellos productos comprados más recientemente. Este método se utiliza debido a que el restaurante maneja una gran cantidad de productos perecederos con fechas de vencimiento próximas.

Al usar este método de evaluación, se afecta tanto el costo de las ventas como el valor del inventario final de la empresa. Cuando se venden las unidades que se compraron primero, el inventario final incluye las compras más recientes, que generalmente tienen un mayor costo. Así, el costo de ventas, al estar determinado por las primeras unidades compradas (que suelen ser más económicas), es relativamente más bajo. Esto implica un menor impacto en la utilidad, resultando en una utilidad más alta que si se usaran otros métodos de evaluación del inventario.

A continuación, se presenta el modelo de costo de la materia prima de una unidad de producto, el cual consiste en detallar en gramos la cantidad de materia prima utilizada en cada plato y el costo asociado, determinando así su precio, se presenta unas hojas de cálculo donde se determinó el costo de la materia prima de una unidad producida, el cual consiste en presentar en gramos cuanto se lleva de cada materia prima cada plato procesado y el costo que aplica para cada uno y así mismo determinar su precio.

Tabla 23.

Hoja de cálculo bebida con envuelto y queso

| BEBIDA CON EMBUELTO Y QUESO | | | | | | |
|------------------------------------|-------------------------|------------------------|------------------------------|----------------------------|--------------------|-----------------|
| Materia prima | Cant (Gr) Lb | Costo Libra | Gramos Utilizados | Costo Unit (Gr) | Costo Total | |
| Café | 500 | \$ 12.700 | 30 | \$ 25 | \$ | 762 |
| Azucar | 500 | \$ 3.500 | 25 | \$ 7 | \$ | 175 |
| Queso | 385 | \$ 10.000 | 30 | \$ 26 | \$ | 779 |
| Embuelto | 35 | \$ 1.500 | 35 | \$ 43 | \$ | 1.500 |
| COSTO MATERIA PRIMA | | | | | | \$ 3.216 |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

Tabla 24.*Hoja de cálculo sancocho de gallina*

| SANCOCHO DE GALLINA | | | | | |
|----------------------------|-------------------------|----------------------------|------------------------------|----------------------------|------------------------|
| Materia prima | Cant (Gr) Lb | Costo Libra/blt | Gramos Utilizados | Costo Unit (Gr) | Costo Total |
| Gallina 1/4 | 3500 | \$ 7.500 | 1100 | \$ 2 | \$ 2.357 |
| Arroz bulto | 50000 | \$ 75.000 | 780 | \$ 2 | \$ 1.170 |
| Aguacate | 200 | \$ 1.500 | 100 | \$ 8 | \$ 750 |
| Repollo | 1890 | \$ 2.000 | 50 | \$ 1 | \$ 53 |
| Papa bulto | 52000 | \$ 140.000 | 480 | \$ 3 | \$ 1.292 |
| Yuca bulto | 35000 | \$ 67.000 | 480 | \$ 2 | \$ 919 |
| Ava 1/2 blt | 20000 | \$ 50.000 | 75 | \$ 3 | \$ 188 |
| Choclo blt | 47000 | \$ 75.000 | 680 | \$ 2 | \$ 1.085 |
| Arveja | 1000 | \$ 7.000 | 35 | \$ 7 | \$ 245 |
| Frijol | 1000 | \$ 7.000 | 35 | \$ 7 | \$ 245 |
| Cebolla larga | 30000 | \$ 20.000 | 25 | \$ 1 | \$ 17 |
| Cebolla cabez | 30000 | \$ 35.000 | 25 | \$ 1 | \$ 29 |
| Cilantro | 30000 | \$ 14.000 | 25 | \$ 0,5 | \$ 12 |
| Perejil | 30000 | \$ 14.000 | 25 | \$ 0,5 | \$ 12 |
| Pimenton | 20000 | \$ 7.600 | 25 | \$ 0,4 | \$ 10 |
| Zanahoria blt | 45000 | \$ 45.000 | 75 | \$ 1 | \$ 75 |
| Ajo | 10000 | \$ 25.000 | 7 | \$ 3 | \$ 18 |
| Platano blt | 25000 | \$ 55.000 | 37 | \$ 2 | \$ 81 |
| Comino | 150 | \$ 1.500 | 5 | \$ 10 | \$ 50 |
| Pimienta | 150 | \$ 950 | 5 | \$ 6 | \$ 32 |
| Sal | 500 | \$ 1.500 | 12 | \$ 3 | \$ 36 |
| Aceite | 140000 | \$ 87.000 | 30 | \$ 1 | \$ 19 |
| COSTO MATERIA PRIMA | | | | | \$ 8.693 |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

Tabla 25.*Hoja de cálculo desayuno con carne*

| DESAYUNO CON CARNE DE CERDO | | | | | | |
|------------------------------------|-------------------------|----------------------------|------------------------------|----------------------------|------------------------|-----------------|
| Materia prima | Cant (Gr) Lb | Costo Libra/blt | Gramos Utilizados | Costo Unit (Gr) | Costo Total | |
| Carne cerdo | 680 | \$ 11.500 | 140 | \$ 17 | \$ | 2.368 |
| Arroz bulto | 50000 | \$ 75.000 | 780 | \$ 2 | \$ | 1.170 |
| Repollo | 1890 | \$ 2.000 | 50 | \$ 1 | \$ | 53 |
| Papa bulto | 52000 | \$ 140.000 | 480 | \$ 3 | \$ | 1.292 |
| Frijol | 1000 | \$ 7.000 | 35 | \$ 7 | \$ | 245 |
| Cebolla largæ | 30000 | \$ 20.000 | 25 | \$ 1 | \$ | 17 |
| Cebolla cabe | 30000 | \$ 35.000 | 25 | \$ 1 | \$ | 29 |
| Cilantro | 30000 | \$ 14.000 | 25 | \$ 0,5 | \$ | 12 |
| Perejil | 30000 | \$ 14.000 | 25 | \$ 0,5 | \$ | 12 |
| Pimenton | 20000 | \$ 7.600 | 25 | \$ 0,4 | \$ | 10 |
| Zanahoria blt | 45000 | \$ 45.000 | 75 | \$ 1 | \$ | 75 |
| Ajo | 10000 | \$ 25.000 | 7 | \$ 3 | \$ | 18 |
| Comino | 150 | \$ 1.500 | 5 | \$ 10 | \$ | 50 |
| Pimienta | 150 | \$ 950 | 5 | \$ 6 | \$ | 32 |
| Sal | 500 | \$ 1.500 | 12 | \$ 3 | \$ | 36 |
| Aceite | 140000 | \$ 87.000 | 30 | \$ 1 | \$ | 19 |
| COSTO MATERIA PRIMA | | | | | | \$ 5.435 |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

Tabla 26.*Hoja de cálculo almuerzo con trucha entera*

| ALMUERZO CON TRUCHA ENTERA | | | | | |
|-----------------------------------|-------------------------|----------------------------|------------------------------|----------------------------|------------------------|
| Materia prima | Cant (Gr) Lb | Costo Libra/blt | Gramos Utilizados | Costo Unit (Gr) | Costo Total |
| Trucha | 1000 | \$ 17.000 | 225 | \$ 17 | \$ 3.825 |
| Arroz bulto | 50000 | \$ 75.000 | 780 | \$ 2 | \$ 1.170 |
| Repollo | 1890 | \$ 2.000 | 50 | \$ 1 | \$ 53 |
| Papa bulto | 52000 | \$ 140.000 | 480 | \$ 3 | \$ 1.292 |
| Frijol | 1000 | \$ 7.000 | 35 | \$ 7 | \$ 245 |
| Cebolla larga | 30000 | \$ 20.000 | 25 | \$ 1 | \$ 17 |
| Cebolla cabez | 30000 | \$ 35.000 | 25 | \$ 1 | \$ 29 |
| Cilantro | 30000 | \$ 14.000 | 25 | \$ 0,5 | \$ 12 |
| Perejil | 30000 | \$ 14.000 | 25 | \$ 0,5 | \$ 12 |
| Pimenton | 20000 | \$ 7.600 | 25 | \$ 0,4 | \$ 10 |
| Zanahoria blt | 45000 | \$ 45.000 | 75 | \$ 1 | \$ 75 |
| Ajo | 10000 | \$ 25.000 | 7 | \$ 3 | \$ 18 |
| Comino | 150 | \$ 1.500 | 5 | \$ 10 | \$ 50 |
| Pimienta | 150 | \$ 950 | 5 | \$ 6 | \$ 32 |
| Sal | 500 | \$ 1.500 | 12 | \$ 3 | \$ 36 |
| Aceite | 140000 | \$ 87.000 | 30 | \$ 1 | \$ 19 |
| COSTO MATERIA PRIMA | | | | | \$ 6.893 |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

Tabla 27.*Hoja de cálculo bandeja con chuleta*

| BANDEJA CON CHULETA | | | | | |
|----------------------------|-------------------------|----------------------------|------------------------------|----------------------------|------------------------|
| Materia prima | Cant (Gr) Lb | Costo Libra/blt | Gramos Utilizados | Costo Unit (Gr) | Costo Total |
| Chuleta | 1000 | \$ 11.000 | 90 | \$ 11 | \$ 990 |
| Arroz bulto | 50000 | \$ 75.000 | 780 | \$ 2 | \$ 1.170 |
| Repollo | 1890 | \$ 2.000 | 50 | \$ 1 | \$ 53 |
| Papa bulto | 52000 | \$ 140.000 | 480 | \$ 3 | \$ 1.292 |
| Frijol | 1000 | \$ 7.000 | 35 | \$ 7 | \$ 245 |
| Cebolla large | 30000 | \$ 20.000 | 25 | \$ 1 | \$ 17 |
| Cebolla cabe | 30000 | \$ 35.000 | 25 | \$ 1 | \$ 29 |
| Cilantro | 30000 | \$ 14.000 | 25 | \$ 0,5 | \$ 12 |
| Perejil | 30000 | \$ 14.000 | 25 | \$ 0,5 | \$ 12 |
| Pimenton | 20000 | \$ 7.600 | 25 | \$ 0,4 | \$ 10 |
| Zanahoria blt | 45000 | \$ 45.000 | 75 | \$ 1 | \$ 75 |
| Ajo | 10000 | \$ 25.000 | 7 | \$ 3 | \$ 18 |
| Comino | 150 | \$ 1.500 | 5 | \$ 10 | \$ 50 |
| Pimienta | 150 | \$ 950 | 5 | \$ 6 | \$ 32 |
| Sal | 500 | \$ 1.500 | 12 | \$ 3 | \$ 36 |
| Aceite | 140000 | \$ 87.000 | 30 | \$ 1 | \$ 19 |
| COSTO MATERIA PRIMA | | | | | \$ 4.058 |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

4.3.7 costos indirectos de fabricación

Estos son todos aquellos costos causados durante el proceso de producción de cada plato, que no pueden ser asociados al a cada producto, que no son fáciles de identificar y por no lo tanto no pueden ser asignados a un área de cotos determinado.

A continuación, se presentan los costos indirectos de fabricación que influyen en la realización de cada plato del Restaurante y Asadero Rincón Encaneño:

Mano de obra indirecta. Es el personal que indirectamente se relaciona con la producción de cada plato, el restaurante cuenta con el personal de mesa, el cual no tiene ninguna iteración con la producción de los platos, por lo cual el costo individual de cada mesero es de \$2.014067 como se determina en la (Tabla 27), y el valor real total de la mano de obra indirecta seria de \$51.081 por los cuatro meseros del restaurante.

Tabla 28.

Nómina Restaurante Rincón Encaneño



| | | | |
|-------------------|--|---------------------------|---------------------|
| EMPLEADOR | Restaurante y asadero Rincon Encaneño | SALARIO BASICO | \$ 1.300.000 |
| NIT. | 1085254073-7 | AUXILIO TRANSPORTE | \$ 162.000 |
| PERIODO: | | | |
| FECHA INIC | FECHA FINAL | MES | |

| N | CARGO | DEVENGADO | | | TOTAL DEVENGADO | DEDUCIDO | | | TOTAL DEDUCIDO | NETO PAGADO |
|--------------|-----------------|---------------------|-------------------|--------------------|---------------------|-------------------|-------------------|-------------------|---------------------|-------------|
| | | SALARIO | AUXILIO TRANS | DIAS LIQUIDADOS | | SALUD | PENSION | | | |
| 1 | Mesero 1 | \$ 1.300.000 | \$ 162.000 | 30 | \$ 1.462.000 | \$ 52.000 | \$ 52.000 | \$ 104.000 | \$ 1.358.000 | |
| 2 | Mesero 2 | \$ 1.300.000 | \$ 162.000 | 30 | \$ 1.462.000 | \$ 52.000 | \$ 52.000 | \$ 104.000 | \$ 1.358.000 | |
| 3 | Mesero 3 | \$ 1.300.000 | \$ 162.000 | 30 | \$ 1.462.000 | \$ 52.000 | \$ 52.000 | \$ 104.000 | \$ 1.358.000 | |
| 4 | Mesero 4 | \$ 1.300.000 | \$ 162.000 | 30 | \$ 1.462.000 | \$ 52.000 | \$ 52.000 | \$ 104.000 | \$ 1.358.000 | |
| TOTAL | | \$ 5.200.000 | \$ 648.000 | | \$ 5.848.000 | \$ 208.000 | \$ 208.000 | \$ 416.000 | \$ 5.432.000 | |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

Tabla 29.*Prestaciones sociales y parafiscales personal Restaurante Rincón Encaneño*

| N | CARGO | SEGURIDAD SOCIAL | | | PRESTACIONES SOCIALES | | | CONFAMIL | TOTAL |
|--------------|----------|-------------------|-------------------|-------------------|-----------------------|-------------------|-------------------|-------------------|---------------------|
| | | ARL | PENSION | CESANTIAS | INTERESES | PRIMA | VACACIONES | AIR | PRESTACIONE |
| 1 | Mesero 1 | \$ 31.668 | \$ 156.000 | \$ 121.785 | \$ 14.620 | 121.785 | \$ 54.210 | \$ 52.000 | \$ 552.067 |
| 2 | Mesero 2 | \$ 31.668 | \$ 156.000 | \$ 121.785 | \$ 14.620 | 121.785 | \$ 54.210 | \$ 52.000 | \$ 552.067 |
| 3 | Mesero 3 | \$ 31.668 | \$ 156.000 | \$ 121.785 | \$ 14.620 | 121.785 | \$ 54.210 | \$ 52.000 | \$ 552.067 |
| 4 | Mesero 4 | \$ 31.668 | \$ 156.000 | \$ 121.785 | \$ 14.620 | 121.785 | \$ 54.210 | \$ 52.000 | \$ 552.067 |
| TOTAL | | \$ 126.672 | \$ 624.000 | \$ 487.138 | \$ 58.480 | \$ 487.138 | \$ 216.840 | \$ 208.000 | \$ 2.208.269 |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

Tabla 30.*Mano de obra indirecta*

| N | CARGO | Costo laboral mensual | Costo total anual | Días laborados en el año | Horas laborales 2024 | Horas laboradas anual | Costo diario total hora |
|--------------|--------|-----------------------|----------------------|--------------------------|----------------------|-----------------------|-------------------------|
| 1 | Mesero | \$ 2.014.067 | \$ 24.168.806 | 297 | 6,5 | 1.931 | \$ 10.329 |
| 2 | Mesero | \$ 2.014.067 | \$ 24.168.806 | 297 | 6,5 | 1.931 | \$ 10.329 |
| 3 | Mesero | \$ 2.014.067 | \$ 24.168.806 | 297 | 6,5 | 1.931 | \$ 10.329 |
| 5 | Mesero | \$ 2.014.067 | \$ 24.168.806 | 297 | 6,5 | 1.931 | \$ 10.329 |
| TOTAL | | \$ 8.056.269 | \$ 96.675.226 | 1.188 | 26 | 7722 | \$ 41.314 |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

Costos indirectos de fabricación. Los costos indirectos de fabricación no son de fácil cuantificación, servicios públicos (energía eléctrica – agua – teléfono – gas – depreciación – mantenimiento), como saber a ciencia cierta cual es el porcentaje de participación en la producción, entonces para la solución de este interrogante lo que se realizo es una repartición proporcional como a continuación se presenta, en donde se presenta el porcentaje ente la administración y la producción (restaurante).

Tabla 31.*Distribución de consumo por área*

| DISTRIBUCIÓN DE CONSUMO POR AREA | | |
|---|--------------|-------------|
| FACTORES | ADMST | REST |
| Area Mts 2 | 10% | 90% |
| Depreciación | 10% | 90% |
| Papeleria | 80% | 20% |
| Energia | 10% | 90% |
| Agua | 10% | 90% |
| Telefono | 20% | 80% |
| Internet | 90% | 10% |
| Gas | 5% | 95% |
| Mano de obra indirecta | 0% | 100% |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

En la tabla anterior, se presenta cual es porcentaje de participación entre la administración y el restaurante para realizar el respectivo cálculo de los CIF, en las actividades del restaurante.

Se presenta el costo total mensual de cada uno de los factores mencionados anteriormente que utiliza el restaurante. Es importante señalar que el local donde opera el restaurante es propiedad de los dueños, por lo que no hay gastos de arrendamiento.

Para calcular la depreciación de los equipos, como no se disponía de las facturas de compra, se optó por determinar su valor actual mediante valoraciones de maquinaria de segunda mano, solicitando cotizaciones a diferentes proveedores. Esto resultó en un promedio mensual de depreciación de \$350.000.

Con el valor mensual de cada uno de los gastos relacionados con la producción de los platos del restaurante, se multiplicaron estos valores por el porcentaje de participación determinado, tal como se indica en la tabla 27.

Tabla 32.

Valor y participación monetaria

| | | COSTO DE CONSUMO POR AREA | | | |
|--|----------|----------------------------------|----------------------|-------------------|----------------------|
| | | FACTORES | COSTO | ADMST | REST |
| C O S T O S | V | Area Mts 2 | \$ - | \$ - | \$ - |
| | A | Depreciación | \$ 350.000 | \$ 35.000 | \$ 315.000 |
| | R | Papeleria | \$ 150.000 | \$ 120.000 | \$ 30.000 |
| | I | Energia | \$ 25.000 | \$ 2.500 | \$ 22.500 |
| | A | Agua | \$ 25.000 | \$ 2.500 | \$ 22.500 |
| | B | Telefono | \$ 25.000 | \$ 5.000 | \$ 20.000 |
| | O | Internet | \$ 110.000 | \$ 99.000 | \$ 11.000 |
| | S | Gas | \$ 2.480.000 | \$ 124.000 | \$ 2.356.000 |
| C O S T O S | | Mano de obra Indirecta | \$ 8.056.269 | \$ - | \$ 8.056.269 |
| | | CIF | \$ 11.221.269 | \$ 388.000 | \$ 10.833.269 |
| UND PRODUCIDAS AGOSTO 2024 | | | | | 9059 |
| VALOR UNITARIO CIF | | | | | \$ 1.196 |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

Para calcular el valor unitario de los CIF, se llevó a cabo la proporción de los gastos por área, estableciendo un porcentaje correspondiente. Se consideró el total de los CIF, que ascendió a \$12.847.336, basado en la mano de obra indirecta y los costos indirectos de fabricación. Este monto se dividió entre las 9.059 unidades producidas en julio (ver tabla 12), lo que resultó en un valor unitario de \$1.418 por cada unidad producida.

4.3.8 Valor costos de producción productos seleccionados

Para dar un mayor entendimiento del sistema de costeo por órdenes de producción se procede a ejecutar la orden de producción correspondiente a la elaboración de 1 plato de los productos seleccionados.

Tomamos el costo de la materia prima de cada producto, la mano de obra se la calcula sobre el costo total final de mano de obra, por el número de horas de producción, y con la totalidad de producción que nos arroja los CIF 9.059 unidades producidas.

Para determinar el costo de la mano de obra directa se realizó la siguiente operación:

Sueldo de 5 personas del área de producción: \$6.500.000

Auxilio de transporte de 5 personas del área de producción: \$810.000

Factor 17.66%, que corresponde a todo lo prestacional con el auxilio de transporte: \$1.290.946

Factor 22.606% que corresponde a parafiscales sin auxilio de transporte: \$1.469.390

Se determina la hora de producción y el costo de la hora:

Holas laborados normales 6.5

Horas de producción sancocho de gallina 2:37

Costo hora del personal de producción \$51.643

(El costo total de la hora involucra a las 5 personas del personal de producción)

(ver tabla 23)

Factor horas de producción real $((37*1)/60+2)$ 2.6

Unidades producidas en el mes de julio (Ver tabla 11) 9.059

Costo unidades producidas $2.6*51.643$ \$135.132

Costo total mano de obra directa $\$135.132/9.059$ \$15

Tabla 33.*Hoja de costos bebida con envuelto y queso*

| RESTAURANTE Y ASADERO RINCON ENCANENÑO | | | | | |
|---|---------------------|------------------------------------|--------------------------|------------------------|--------------------|
| Fecha de producción: | | Hoja de costos # | | | 1 |
| Producto: | | BEBIDA CON EMBUELTO Y QUESO | | | |
| Cantidad | 1 | HORA | | MINUTO | 30 |
| Materia prima | Cant (Gr) Lb | Costo Libra | Gramos Utilizados | Costo Unit (Gr) | Costo Total |
| Café | 500 | \$ 12.700 | 30 | \$ 25 | \$ 762 |
| Azucar | 500 | \$ 3.500 | 25 | \$ 7 | \$ 175 |
| Queso | 385 | \$ 10.000 | 30 | \$ 26 | \$ 779 |
| Embuelto | 35 | \$ 1.500 | 35 | \$ 43 | \$ 1.500 |
| Total costos directos | | | | | \$ 3.216 |
| Total mano de obra directa | | | | | \$ 3 |
| Costos indirectos de fabricación | | | | | \$ 1.196 |
| TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN | | | | | \$ 4.415 |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

Tabla 34.*Hoja de costo sancocho de gallina*

| RESTAURANTE Y ASADERO RINCON ENCANEÑO | | | | | | |
|--|---------------------|------------------------|----------------------------|------------------------|--------------------|--|
| Fecha de producción: | | | Hoja de costos # | | | |
| Producto: | | | SANCOCHO DE GALLINA | | | |
| Cantidad | 1 | HORA | 2 | MINUTO | 37 | |
| Materia prima | Cant (Gr) Lb | Costo Libra/blt | Gramos Utilizados | Costo Unit (Gr) | Costo Total | |
| Gallina 1/4 | 3500 | \$ 7.500 | 1100 | \$ 2 | \$ 2.357 | |
| Arroz bulto | 50000 | \$ 75.000 | 780 | \$ 2 | \$ 1.170 | |
| Aguacate | 200 | \$ 1.500 | 100 | \$ 8 | \$ 750 | |
| Repollo | 1890 | \$ 2.000 | 50 | \$ 1 | \$ 53 | |
| Papa bulto | 52000 | \$ 140.000 | 480 | \$ 3 | \$ 1.292 | |
| Yuca bulto | 35000 | \$ 67.000 | 480 | \$ 2 | \$ 919 | |
| Ava 1/2 blt | 20000 | \$ 50.000 | 75 | \$ 3 | \$ 188 | |
| Choclo blt | 47000 | \$ 75.000 | 680 | \$ 2 | \$ 1.085 | |
| Arbeja | 1000 | \$ 7.000 | 35 | \$ 7 | \$ 245 | |
| Frijol | 1000 | \$ 7.000 | 35 | \$ 7 | \$ 245 | |
| Cebolla large | 30000 | \$ 20.000 | 25 | \$ 1 | \$ 17 | |
| Cebolla cabe | 30000 | \$ 35.000 | 25 | \$ 1 | \$ 29 | |
| Cilantro | 30000 | \$ 14.000 | 25 | \$ 0,5 | \$ 12 | |
| Perejil | 30000 | \$ 14.000 | 25 | \$ 0,5 | \$ 12 | |
| Pimenton | 20000 | \$ 7.600 | 25 | \$ 0,4 | \$ 10 | |
| Zanahoria blt | 45000 | \$ 45.000 | 75 | \$ 1 | \$ 75 | |
| Ajo | 10000 | \$ 25.000 | 7 | \$ 3 | \$ 18 | |
| Platano blt | 25000 | \$ 55.000 | 37 | \$ 2 | \$ 81 | |
| Comino | 150 | \$ 1.500 | 5 | \$ 10 | \$ 50 | |
| Pimienta | 150 | \$ 950 | 5 | \$ 6 | \$ 32 | |
| Sal | 500 | \$ 1.500 | 12 | \$ 3 | \$ 36 | |
| Aceite | 140000 | \$ 87.000 | 30 | \$ 1 | \$ 19 | |
| COSTO MATERIA PRIMA | | | | | \$ 8.693 | |
| Total mano de obra directa | | | | | \$ 15 | |
| Costos indirectos de fabricación | | | | | \$ 1.196 | |
| TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN | | | | | \$ 9.904 | |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

Tabla 35.*Hoja de costo desayuno con carne de cerdo*

| RESTAURANTE Y ASADERO RINCON ENCANEÑO | | | | | |
|--|---------------------|------------------------|--------------------------|------------------------|--------------------|
| Fecha de producción: | | | Hoja de costos # | | |
| Producto: DESAYUNO CON CARNE DE CERDO | | | | | |
| Cantidad | 1 | HORA | 2 | MINUTO | 30 |
| Materia prima | Cant (Gr) Lb | Costo Libra/blt | Gramos Utilizados | Costo Unit (Gr) | Costo Total |
| Carne cerdo | 680 | \$ 11.500 | 140 | \$ 17 | \$ 2.368 |
| Arroz bulto | 50000 | \$ 75.000 | 780 | \$ 2 | \$ 1.170 |
| Repollo | 1890 | \$ 2.000 | 50 | \$ 1 | \$ 53 |
| Papa bulto | 52000 | \$ 140.000 | 480 | \$ 3 | \$ 1.292 |
| Frijol | 1000 | \$ 7.000 | 35 | \$ 7 | \$ 245 |
| Cebolla largæ | 30000 | \$ 20.000 | 25 | \$ 1 | \$ 17 |
| Cebolla cabe | 30000 | \$ 35.000 | 25 | \$ 1 | \$ 29 |
| Cilantro | 30000 | \$ 14.000 | 25 | \$ 0,5 | \$ 12 |
| Perejil | 30000 | \$ 14.000 | 25 | \$ 0,5 | \$ 12 |
| Pimenton | 20000 | \$ 7.600 | 25 | \$ 0,4 | \$ 10 |
| Zanahoria blt | 45000 | \$ 45.000 | 75 | \$ 1 | \$ 75 |
| Ajo | 10000 | \$ 25.000 | 7 | \$ 3 | \$ 18 |
| Comino | 150 | \$ 1.500 | 5 | \$ 10 | \$ 50 |
| Pimienta | 150 | \$ 950 | 5 | \$ 6 | \$ 32 |
| Sal | 500 | \$ 1.500 | 12 | \$ 3 | \$ 36 |
| Aceite | 140000 | \$ 87.000 | 30 | \$ 1 | \$ 19 |
| COSTO MATERIA PRIMA | | | | | \$ 5.435 |
| Total mano de obra directa | | | | | \$ 14 |
| Costos indirectos de fabricación | | | | | \$ 1.196 |
| TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN | | | | | \$ 6.645 |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

Tabla 36.*Hoja de costo almuerzo con trucha entera*

| RESTAURANTE Y ASADERO RINCON ENCANEÑO | | | | | |
|--|---------------------|------------------------|--------------------------|------------------------|--------------------|
| Fecha de producción: | | | Hoja de costos # | | |
| Producto: ALMUERZO CON TRUCHA ENTERA | | | | | |
| Cantidad | 1 | HORA | 3 | MINUTO | 20 |
| Materia prima | Cant (Gr) Lb | Costo Libra/blt | Gramos Utilizados | Costo Unit (Gr) | Costo Total |
| Trucha | 1000 | \$ 17.000 | 225 | \$ 17 | \$ 3.825 |
| Arroz bulto | 50000 | \$ 75.000 | 780 | \$ 2 | \$ 1.170 |
| Repollo | 1890 | \$ 2.000 | 50 | \$ 1 | \$ 53 |
| Papa bulto | 52000 | \$ 140.000 | 480 | \$ 3 | \$ 1.292 |
| Frijol | 1000 | \$ 7.000 | 35 | \$ 7 | \$ 245 |
| Cebolla larga | 30000 | \$ 20.000 | 25 | \$ 1 | \$ 17 |
| Cebolla cabe | 30000 | \$ 35.000 | 25 | \$ 1 | \$ 29 |
| Cilantro | 30000 | \$ 14.000 | 25 | \$ 0,5 | \$ 12 |
| Perejil | 30000 | \$ 14.000 | 25 | \$ 0,5 | \$ 12 |
| Pimenton | 20000 | \$ 7.600 | 25 | \$ 0,4 | \$ 10 |
| Zanahoria blt | 45000 | \$ 45.000 | 75 | \$ 1 | \$ 75 |
| Ajo | 10000 | \$ 25.000 | 7 | \$ 3 | \$ 18 |
| Comino | 150 | \$ 1.500 | 5 | \$ 10 | \$ 50 |
| Pimienta | 150 | \$ 950 | 5 | \$ 6 | \$ 32 |
| Sal | 500 | \$ 1.500 | 12 | \$ 3 | \$ 36 |
| Aceite | 140000 | \$ 87.000 | 30 | \$ 1 | \$ 19 |
| COSTO MATERIA PRIMA | | | | | \$ 6.893 |
| Total mano de obra directa | | | | | \$ 19 |
| Costos indirectos de fabricación | | | | | \$ 1.196 |
| TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN | | | | | \$ 8.108 |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

Tabla 37.*Hoja de costos bandeja con chuleta*

| RESTAURANTE Y ASADERO RINCON ENCANEÑO | | | | | |
|--|-------------------------|----------------------------|------------------------------|----------------------------|------------------------|
| Fecha de producción: | | | Hoja de costos # | | |
| Producto: | | BANDEJA CON CHULETA | | | |
| Cantidad | 1 | HORA | 2 | MINUTO | 30 |
| MP | Cant (Gr) Lb | Costo Libra/blt | Gramos Utilizados | Costo Unit (Gr) | Costo Total |
| Chuleta | 1000 | \$ 11.000 | 90 | \$ 11 | \$ 990 |
| Arroz bulto | 50000 | \$ 75.000 | 780 | \$ 2 | \$ 1.170 |
| Repollo | 1890 | \$ 2.000 | 50 | \$ 1 | \$ 53 |
| Papa bulto | 52000 | \$ 140.000 | 480 | \$ 3 | \$ 1.292 |
| Frijol | 1000 | \$ 7.000 | 35 | \$ 7 | \$ 245 |
| Cebolla largε | 30000 | \$ 20.000 | 25 | \$ 1 | \$ 17 |
| Cebolla cabe | 30000 | \$ 35.000 | 25 | \$ 1 | \$ 29 |
| Cilantro | 30000 | \$ 14.000 | 25 | \$ 0,5 | \$ 12 |
| Perejil | 30000 | \$ 14.000 | 25 | \$ 0,5 | \$ 12 |
| Pimenton | 20000 | \$ 7.600 | 25 | \$ 0,4 | \$ 10 |
| Zanahoria blt | 45000 | \$ 45.000 | 75 | \$ 1 | \$ 75 |
| Ajo | 10000 | \$ 25.000 | 7 | \$ 3 | \$ 18 |
| Comino | 150 | \$ 1.500 | 5 | \$ 10 | \$ 50 |
| Pimienta | 150 | \$ 950 | 5 | \$ 6 | \$ 32 |
| Sal | 500 | \$ 1.500 | 12 | \$ 3 | \$ 36 |
| Aceite | 140000 | \$ 87.000 | 30 | \$ 1 | \$ 19 |
| COSTO MATERIA PRIMA | | | | | \$ 4.058 |
| Total mano de obra directa | | | | | \$ 14 |
| Costos indirectos de fabricación | | | | | \$ 1.196 |
| TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN | | | | | \$ 5.268 |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

4.4 Plan de acción para el diseño del sistema contable y de costos del restaurante Rincón Encaneño

Es un tipo de plan que prioriza las iniciativas más importantes para cumplir con ciertos objetivos y metas. De esta manera, un plan de acción se constituye como una especie de guía que brinda un marco o una estructura a la hora de llevar a cabo un proyecto.

El Plan de Acción de la empresa se constituye en el instrumento que guiará las acciones de la organización.

Un plan de acción puede involucrar a distintos departamentos y áreas. El plan establece quiénes serán los responsables que se encargarán de su cumplimiento en tiempo y forma. Por lo general, también incluye algún mecanismo o método de seguimiento y control, para que estos responsables puedan analizar si las acciones siguen el camino correcto.

El plan de acción propone una forma de alcanzar los objetivos estratégicos que ya fueron establecidos con anterioridad. Supone el paso previo a la ejecución efectiva de una idea o propuesta.

En concreto podemos determinar que todo plan de acción debe conformarse por los siguientes apartados, de cara a lograr alcanzar los objetivos o fines establecidos: estrategias a seguir, los programas que se pueden emplear, las acciones inmediatas que se pueden llevar a cabo, los recursos necesarios para cometer las mismas, la fecha de inicio y finalización de aquellas y también quién se encargará de ejercer como responsable.

Estos planes no sólo deben incluir qué cosas quieren hacerse y cómo; también deben considerar las posibles restricciones, las consecuencias de las acciones y las futuras revisiones que puedan ser necesarias.

Así, más concretamente, entre aquellos se encontraría la motivación, los procesos de control, la evaluación directiva y la compensación.

Estrategias. Son las acciones que deben realizarse para mantener y soportar el logro de los objetivos de la organización y de cada unidad de trabajo y así hacer realidad los resultados esperados al definir los proyectos estratégicos.

Tabla 38.

Plan de acción Restaurante y asadero Rincón Encaneño

| PLAN ESTRATÉGICO EMPRESARIAL (PEE) 2025 | | | | | | | | | |
|---|---|-----------------------|---|---|-------------------------------|------------------------------|--------------------------------|--------------------------|---|
| PLAN DE ACCIÓN VIGENCIA 2025 | | | | | | | | | |
| Fecha de aprobación: 4 de octubre de 2024 | | | | | | | | | |
| Diagnostico contable y de costos restaurante Rincón Encaneño | | | | | | | | | |
| Nombre De Tipo De Plan | Objetivo Del Proceso | Responsable | Nombre Del Proyecto Y/o Plan de Acción | Actividad | Fecha inicio actividad | Fecha final actividad | Vr. Ponderado Actividad | Producto esperado | Valor Presupuesto General De Inversión |
| PLAN DE ACCIÓN ESTRATÉGICO | Elaborar un diagnóstico contable y de costos del restaurante Rincón Encaneño. | Estudiantes Unicesmag | DIAGNÓSTICO CONTABLE Y DE COSTOS DEL RESTAURANTE RINCÓN | Recopilar información (facturas, recibos, pagos, ingresos, gastos) y analizar la relación | 10/01/2025 | 31/01/2025 | 20,10% | | \$ 3.900.000 |

| ENCANEÑO entre costos y ventas | | | |
|--|-----------------|--------------------------|--------------------------------|
| Identificar la situación contable y de costos del restaurante | 1/02/20 25 | 28/02/2 025 | \$ 3.900.000 |
| Analizar costos y gastos | 1/03/20 25 | 31/03/2 025 | \$ 2.000.000 |
| Determinar mejoras para optimizar la eficiencia y reducir costos | 1/04/20 25 | 30/04/2 025 | 10,93% \$ 2.100.000 |
| | SUBTOTAL | 31,03 % | \$ 11.900.000 |

| | | | | | | | | | |
|--|--|-------------------|---------------------------------|---|----------|----------|--------------|--|----------------|
| PLAN DE ACCIÓN ESTRATÉGICO | CONSOLIDACIÓN DE LA INFORMACIÓN | Líder del proceso | INFORMES POR DEPARTAMENTOS | Elaborar los informes por Departamentos | 1/06/20 | 30/06/20 | 1,64% | Informes por departamentos | FUNCIONAMIENTO |
| | | | | | 21 | 025 | | | |
| | | | | SUBTOTAL | | | 1,64% | | |
| Identificar sistema de costos par restaurante Rincón Encaneño | | | | | | | | | |
| PLAN DE ACCIÓN ESTRATÉGICO | Identificar el sistema de información contable más adecuado para el restaurante Rincón Encaneño. | Gerente | SISTEMA DE INFORMACIÓN CONTABLE | Registro y seguimiento de transacciones financieras del restaurante | 10/01/20 | 31/01/20 | 20,10% | Servicio de información y gestión fortalecidos | \$ 2.000.000 |
| | | | | Gestión de cuentas contables y realización de balances | 1/02/20 | 28/02/20 | | \$ 2.000.000 | |
| | | | | Generación de estados financieros | 1/03/20 | 31/03/20 | | \$ 3.000.000 | |

| | | | | | |
|---|----------------|----------------|--------|--|-----------------|
| para toma de decisiones (Balance, Ingresos, egresos) | | | | | |
| Análisis y evaluación de desempeño contable | 1/04/20 | 30/04/2 | | | \$ 2.500.000 |
| Seguridad, respaldo de datos, facilidad de uso, acceso para el personal autorizado y capacitacion es | 1/05/20 | 31/05/2 | 10,93% | Servicio de informaci ón actualizad o | \$ 5.000.000 |
| Integración con sistemas | 1/06/20 | 30/06/2 | | | \$ 2.500.000 |

de gestión
de
inventarios
y control de
costos

| | | | |
|--|-----------------|-------------------|--------------------------------|
| | SUBTOTAL | 31,03 % | \$ 17.000.000 |
|--|-----------------|-------------------|--------------------------------|

| | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|-------------------|--|--|------------------|-------------------|--------------|--|----------------|
| PLAN DE ACCIÓN ESTRATÉGICO | CONSOLIDACIÓN DE LA INFORMACIÓN | Líder del proceso | INFORME DE SITUACIÓN CONTABLE Y RESULTADOS DEL NIVEL RESTAURANTES, BALANCE GENERAL | Informe de Situación Financiera y Resultados del Nivel Restaurantes, Balance General | 1/06/2021 | 30/06/2025 | 2,67% | Informe de Situación Financiera y Resultados del Nivel Restaurantes, Balance General | FUNCIONAMIENTO |
| | | | | | | | | | |
| | | | | SUBTOTAL | | | 2,67% | | |

Determinar sistema de costos para restaurante Rincón Encaneño

| | | | | | | | | |
|-----------------------------------|--|---------|------------------------------|--|------------------|----------------|--------------------------------------|--------------|
| PLAN DE ACCIÓN ESTRATÉGICO | Determinar cuál es el sistema de costos que requiere el restaurante Rincón Encaneño. | Gerente | SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS | Identificar, clasificar los productos y materiales para establecer los costos fijos y variables del restaurant e | 10/01/202 | 31/01/2 | Documentos normativos estandarizados | \$ 3.900.000 |
| | | | | 20,10% | 5 | 025 | | |
| | | | | Establecer un sistema de registro y seguimiento de costos (digital) | 1/02/20 | 28/02/2 | | |
| | | | | | 25 | 025 | | |

| | | | |
|--|----------------|-----------------|-----------|
| Definir indicadores de desempeño para medir la eficiencia del control de costos | 1/03/20 | 31/03/20 | |
| | 25 | 025 | |
| <hr/> | | | |
| Implementar un proceso de revisión y ajuste de costos periódicamente | 1/04/20 | 30/04/20 | \$ |
| | 25 | 025 | 2.600.000 |
| | | | |
| | | | 10,93% |
| <hr/> | | | |
| Capacitar al personal en el manejo y registro del inventario e ingreso de datos | 1/05/20 | 31/05/20 | \$ |
| | 25 | 025 | 2.600.000 |

| | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|-------------------|--|--|-----------------|----------------|--------------|--|-------------------|
| | | | | respecto a | | | | | |
| | | | | costos | | | | | |
| | | | | Definir | | | | | |
| | | | | niveles de | | | | | |
| | | | | stock | | | | | |
| | | | | mínimo y | | | | | |
| | | | | máximo | 1/06/20 | 30/06/2 | | | \$ |
| | | | | para cada | 21 | 025 | | | 2.000.000 |
| | | | | producto | | | | | |
| | | | | utilizado en | | | | | |
| | | | | el | | | | | |
| | | | | restaurante | | | | | |
| | | | | | SUBTOTAL | | 31% | | \$ |
| | | | | | | | | | 11.100.000 |
| PLAN DE ACCIÓN ESTRATÉGICO | Consolidación de la información | Líder del proceso | INFORME CONSOLIDADO DE CONTROL DE COSTOS | Elaborar el Informe consolidado de control de costos | 1/06/20 | 30/06/2 | 2,60% | Informe consolidado de control de costos | FUNCIONAMIENTO |
| | | | | | 21 | 025 | | | |
| | | | | | SUBTOTAL | | 2,60% | | |

| | | | |
|--|-----------------------------|---------------|-------------------|
| | TOTAL PLAN DE ACCIÓN | 100,00 | \$ |
| | ESTRATÉGICO | % | 40.000.000 |

Nota. Fuente: Autoría propia-año 2024.

Para poder ejecutar y llevar a cabo el plan de mejoramiento en el restaurante y asadero Rincón Encaneño se hace necesario no solamente implementar el plan de acción si no también tener recursos financieros por un valor de cuarenta millones de pesos (40.000.000), los cuales la empresa está en capacidad de hacerlo por lo dicho anterior mente tiene un capital propio de trabajo y cuenta con recursos para tan fin.

Conclusiones

La elaboración de un diagnóstico contable y de costos del restaurante Rincón Encaneño ha sido un paso fundamental para identificar y comprender la situación financiera y operativa del establecimiento. Este diagnóstico ha permitido detectar debilidades en la gestión de costos, como la falta de un inventario sistematizado y un control inadecuado de la mano de obra, lo que impactaba negativamente en la rentabilidad del negocio, así mismo, se ha proporcionado una visión integral de los costos directos e indirectos asociados a la producción de los platos, facilitando la asignación precisa de recursos y la identificación de áreas de mejora.

La identificación del sistema de información contable más adecuado para el restaurante Rincón Encaneño es un paso crucial para mejorar la gestión financiera y operativa del negocio. Este proceso ha permitido evaluar diversas opciones, considerando las necesidades específicas del restaurante, como la facilidad de uso, la capacidad de adaptarse a los cambios en el volumen de operaciones y la integración con otros sistemas de gestión, la elección de un sistema contable eficiente no solo facilitará el registro y seguimiento de las transacciones financieras, sino que también proporcionará herramientas para el análisis de costos y la generación de reportes útiles para la toma de decisiones. Además, un sistema adecuado permitirá optimizar el tiempo dedicado a tareas contables, lo que se traducirá en una mayor concentración en la mejora de la calidad del servicio y la satisfacción del cliente.

Determinar el sistema de costos que requiere el restaurante Rincón Encaneño es esencial para optimizar la gestión financiera y mejorar la rentabilidad del negocio. Este análisis ha permitido identificar que un sistema de costeo por órdenes de producción es el más adecuado, dado que facilita la asignación precisa de costos directos e indirectos a cada plato elaborado; la implementación de este sistema permitirá al restaurante tener una visión clara de los costos asociados a la materia prima, la mano de obra y los costos indirectos, lo que es fundamental para la toma de decisiones informadas. Además, un sistema de costos bien definido ayudará a detectar ineficiencias y a establecer estrategias de mejora que impacten positivamente en la productividad y en la satisfacción del cliente.

Desarrollar un plan de acción para el diseño del sistema contable y de costos del restaurante Rincón Encaneño es un paso fundamental para transformar la gestión financiera del negocio. Este plan proporciona un marco estructurado que aborda las necesidades específicas del restaurante, permitiendo la implementación efectiva de herramientas y procedimientos que mejoren el control

y la transparencia de los costos, al establecer etapas claras, responsabilidades y recursos necesarios, el plan de acción no solo facilita la transición hacia un sistema contable más eficiente, sino que también fomenta la capacitación del personal y la integración de nuevas tecnologías. Esto asegurará que todos los involucrados comprendan y utilicen adecuadamente el sistema, maximizando su impacto positivo en la operación del restaurante.

En conclusión, el análisis realizado proporciona una visión integral que mejora la transparencia en la gestión contable del restaurante Rincón Encaneño, sentando las bases para la implementación de estrategias que optimicen su eficiencia y rentabilidad. El diagnóstico obtenido es una herramienta esencial que permitirá al propietario tomar decisiones informadas, fortaleciendo así la sostenibilidad y el crecimiento del negocio en un entorno competitivo.

La identificación de un sistema de información contable adecuado es fundamental para establecer una base sólida en la gestión financiera, promoviendo la operatividad y apoyando el desarrollo continuo del restaurante. Asimismo, la elección de un sistema de costos apropiado no solo mejorará el control financiero, sino que también potenciará la competitividad del Rincón Encaneño, asegurando su viabilidad a largo plazo.

Finalmente, la elaboración de un plan de acción es crucial para optimizar la gestión contable y de costos, facilitando una toma de decisiones más efectiva y elevando tanto la rentabilidad como la satisfacción del cliente. Este enfoque proactivo permitirá al restaurante cimentar su crecimiento sostenible y mejorar su posición en el mercado.

Recomendaciones

Para fortalecer la situación financiera y operativa del restaurante Rincón Encaneño, se recomienda implementar un sistema de gestión contable que incluya un inventario sistematizado y un control eficiente de la mano de obra. Esto permitirá no solo optimizar la asignación de recursos, sino también mejorar la visibilidad de los costos directos e indirectos asociados a la producción de los platos. Además, es aconsejable realizar capacitaciones periódicas al personal sobre la importancia de la gestión de costos y el uso del sistema implementado. Esto fomentará una cultura de responsabilidad y eficiencia en la utilización de recursos, lo que contribuirá a la rentabilidad del negocio.

Se recomienda que el restaurante Rincón Encaneño seleccione e implemente un sistema de información contable que no solo sea adecuado a sus necesidades actuales, sino que también tenga la capacidad de crecer y adaptarse a futuros cambios en el volumen de operaciones. Es fundamental optar por un sistema que ofrezca una interfaz intuitiva, garantizando que el personal pueda utilizarlo de manera efectiva sin necesidad de capacitación extensa. Además, se sugiere integrar el sistema contable con otras herramientas de gestión del restaurante, como el control de inventarios y la gestión de reservas, para facilitar un flujo de información más eficiente. Esto permitirá un análisis más completo de los costos y un seguimiento preciso de las transacciones financieras.

Se recomienda que el restaurante Rincón Encaneño implemente de manera inmediata un sistema de costeo por órdenes de producción, dado que es el más adecuado para optimizar su gestión financiera y mejorar la rentabilidad. Esta elección facilitará la asignación precisa de costos directos e indirectos, lo que proporcionará una visión clara de los gastos asociados a la materia prima y la mano de obra.

Se recomienda que el restaurante Rincón Encaneño lleve a cabo la implementación del plan de acción para el diseño del sistema contable y de costos de manera sistemática y proactiva. Es crucial que el plan incluya un cronograma detallado con etapas específicas y responsables asignados, lo que permitirá un seguimiento adecuado del progreso y garantizará que se cumplan los plazos establecidos. Además, se sugiere realizar sesiones de capacitación para todo el personal involucrado en el uso del nuevo sistema. Estas capacitaciones deben ser continuas y adaptadas a las diferentes funciones dentro del restaurante, asegurando que cada empleado comprenda su papel en el proceso y cómo utilizar las herramientas adecuadamente.

También es recomendable considerar la integración de tecnologías modernas que faciliten la gestión de costos y contabilidad, como software especializado que permita automatizar tareas y mejorar la precisión en el registro de información. Finalmente, es importante establecer un mecanismo de retroalimentación y evaluación regular para identificar áreas de mejora en el sistema implementado, lo que permitirá realizar ajustes necesarios y garantizar que el nuevo enfoque continúe beneficiando la operación y rentabilidad del restaurante en el futuro.

Referencias

- Andrade-Luna, J. C., David-Riascos, A. M., y Rosero-Guerrero, W. E. (2022). *Diseño de un sistema de costos para el área de panadería de "Sulerna" restaurante y café de la ciudad de San Juan de Pasto* (Trabajo de pregrado, Universidad Cesmag).
- Arimetrics.com (2022). Qué es Analítica descriptiva. En *Arimetrics.com*. Recuperado el 10 de octubre del 2024 de <https://www.arimetrics.com/glosario-digital/analitica-descriptiva#:~:text=Definici%C3%B3n%3A,datos%20para%20su%20posterior%20an%C3%A1lisis.>
- Blogspot.com. (s.f.). Teoría general de sistemas. *Blogspot.com*. <http://teoriageneraldesistemas.com.blogspot.com/p/analisis-dofa.html>
- Calidad y ADR. (2016). *Herramientas para análisis de contexto: MEFI y MEFE*. Calidad y ADR. <https://aprendiendocalidadyadr.com/herramientas-analisis-contexto-mefi-mefe/>
- Catacora-Caprio, F. (1996). *Sistemas y procedimientos contables*. Editorial Mc Graw Hill.
- Comunidad contable. (s.f.). *Comunidad contable de Legis*. <https://www.legis.co/comunidad-contable>
- Delgadillo, D. I. (2001). *El sistema de información contable*. Editorial Artes gráficas del Valle.
- De Souza, A. (s.f.). Fundamentación para el diagnóstico del control de los inventarios en la Empresa de Correos Las Tunas. *Rev. Innovación tecnológica (Las Tunas)*, 26(4). [https://portal.amelica.org/ameli/journal/442/4422456006/html/#:~:text=Souza%20\(1968\)%20refiere%20que%20el,facilitar%20la%20toma%20de%20decisiones%E2%80%9C.](https://portal.amelica.org/ameli/journal/442/4422456006/html/#:~:text=Souza%20(1968)%20refiere%20que%20el,facilitar%20la%20toma%20de%20decisiones%E2%80%9C.)
- Enciclopedia Conceptos. (2023). Diagnostico. En *Enciclopedia Conceptos*. Recuperado el 10 de octubre del 2024 de <https://concepto.de/diagnostico/#ixzz8GWrddeTf>
- Fred-Recalde, D. (2013). *Conceptos de administración estratégica*. Editorial Pearson Education.
- Hernandez, R. H., Collado, C. F., y Lucio, M. P. B. (2014). *Metodología de la investigación* (6ª ed.). Editorial McGraw-Hill. <https://www.esup.edu.pe/wp-content/uploads/2020/12/2.%20Hernandez,%20Fernandez%20y%20Baptista-Metodolog%C3%ADa%20Investigacion%20Cientifica%206ta%20ed.pdf>

- Huaman-Chimbe, J. J., y Mendoza Callupe, C. J. (2021). *Evaluación de los Costos del restaurante "Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea", Huraz-2021* (Trabajo de pregrado Universidad Cesar Vallejo).
https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/75400/Huaman_CJJ-Mendoza_CCJ-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Investigación en Educación Médica. (2013). La entrevista, recurso flexible y dinámico.
https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-50572013000300009#:~:text=La%20entrevista%20se%20define%20como,investigaci%C3%B3n%20cualitativa%20para%20recabar%20datos.
- Instituto Nacional de Contadores Públicos (INCP). (2018). *Principales indicadores financieros y de gestión*. INCP. Obtenido de <https://incp.org.co/Site/2012/agenda/7-if.pdf>
- Kasmier, L. J. (1990). *Estadística aplicada a administración y economía*. Editorial Printed In Mexico .
- Murillo-Acosta, I., y Quintero Arce, Y. (2019). *Diseño de una herramienta de costos por órdenes de producción para el Restaurante y Hostal el Paraíso* (Trabajo de pregrado, Universidad Autónoma de Occidente).
<https://red.uao.edu.co/bitstream/handle/10614/10950/T08496.pdf?sequence=6&isAllowed=y>
- Presidencia de la República. (2015) Decreto 2420. *Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario de las Normas de Contabilidad, de Información Financiera y de Aseguramiento de la Información y se dictan otras disposiciones*.
<https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=76745>
- Presidencia de la República. (1971). Ley 410. *Por el cual se expide el Código de Comercio*.
<https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=41102>
- Plan Único De Cuentas. (s.f.). *PUC*. <https://puc.com.co/>
- QuestionPro. (s.f.). *Tipos de entrevista y sus características*. QuestionPro.
<https://www.questionpro.com/blog/es/tipos-de-entrevista/>
- Ramos, C. A. (2015). Los paradigmas de la investigación científica. *Rev. Av. psicol.* 23(1).
https://www.researchgate.net/publication/282731622_LOS_PARADIGMAS_DE_LA_INVESTIGACION_CIENTIFICA_Scientific_research_paradigms

- Rojas-Medina, R. A. (2007). *Sistema de Costos un proceso para su implementación*. Editorial Centro de Publicaciones Universidad Nacional de Colombia Sede Manizales
- Significados.com. (s.f.). Entrevista. En *Diccionario Significados.com*. Recuperado el 10 de octubre del 2024 de <https://www.significados.com/entrevista/>
- Smartdraw. (2024). *Símbolos de diagrama de flujo*. Smartdraw. <https://www.smartdraw.com/flowchart/simbolos-de-diagramas-de-flujo.htm>
- Square. (2024). *Glosario Square*. <https://squareup.com/us/es/glossary/purchase-order>
- Urrea-Marmolejo, M. F. (2017). *Estructuración e implementación de un sistema de costeo en el restaurante Troncos & Carbón* (Trabajo de pregrado, Universidad Tecnológica de Pereira). <https://repositorio.utp.edu.co/server/api/core/bitstreams/b7f867f5-a4f2-4bcf-b818-5b6e2b8af4a1/content>

Anexos

Anexo 1. Carta de aceptación

San Juan de Pasto, 12 de agosto del 2023

Institución
Universidad Cesmag
Facultad Ciencias administrativas y contables
Profesionalización en Contaduría Pública



ASUNTO: Aceptación de investigación trabajo de grado

Cordial saludo,

Me permito Informarle que acepto la investigación académica del trabajo de grado titulado: **DISEÑO DE UN SISTEMA CONTABLE Y DE COSTOS DEL RESTAURANTE RINCÓN ENCANEÑO DEL CORREGIMIENTO DEL ENCANO**, que realizan los estudiantes **Diego Ricardo Dorado Delgado, Leonel Alexander González Pinto Y Raúl Alexander Narváez López** de 4to semestre de Contaduría Pública, que se desarrollara en el **RESTAURANTE RINCON ENCANEÑO**, del corregimiento del **ENCANO**.




Adicionalmente, informo que colaborare con los estudiantes en otorgar toda la información necesaria para el desarrollo del presente trabajo.

Atentamente



María Ximena Cadena Gavilanes
Propietaria – Administradora
Cél: 317 6891984

Anexo 2. Rut

| | | | | | | |
|--|----------------------------|---|---|--|---|--|
|  | | <p align="center">Formulario del Registro Único Tributario</p> | | | <p align="center">001</p> | |
| 2. Concepto <input type="text" value="02"/> Actualización | | | | 4. Número de formulario 14942810861 | | |
|  | | | |  <p>(415)7707212489984(8020) 000001494281086 1</p> | | |
| 5. Número de Identificación Tributaria (NIT) 1 0 8 5 2 5 4 0 4 3 | | 6. DV 7 | 12. Dirección seccional Impuestos y Aduanas de Pasto | | 14. Buzón electrónico 1 4 | |
| IDENTIFICACIÓN | | | | | | |
| 24. Tipo de contribuyente Persona natural o sucesión ilíquida | | 25. Tipo de documento Cédula de Ciudadanía | 26. Número de identificación 1 3 1 0 8 5 2 5 4 0 4 3 | | 27. Fecha expedición 2 0 0 4 1 1 2 2 | |
| Lugar de expedición COLOMBIA | | 28. País 1 6 9 | 29. Departamento Nariño | | 30. Ciudad/Municipio Pasto 0 0 1 | |
| 31. Primer apellido CADENA | | 32. Segundo apellido GAVILANES | 33. Primer nombre MARIA | | 34. Otros nombres XIMENA | |
| 35. Razón social | | | | | | |
| 36. Nombre comercial RESTAURANTE RINCON ENCANEO | | | | | | |
| 37. Sigla AVENIDA ORIENTE - VIA PRINCIPAL AL PUTUMAYO | | | | | | |
| UBICACIÓN | | | | | | |
| 38. País COLOMBIA | | 39. Departamento Nariño | 40. Ciudad/Municipio Pasto | | 0 0 1 | |
| 41. Dirección principal CA 182 AV EL ENCANO ORIENTE | | | | | | |
| 42. Correo electrónico ximenacadena1618@gmail.com | | | | | | |
| 43. Código postal | | 44. Teléfono 1 3 1 7 6 8 9 1 9 8 4 | | | 45. Teléfono 2 | |
| CLASIFICACIÓN | | | | | | |
| Actividad económica | | | | | Ocupación | |
| Actividad principal | | Actividad secundaria | | Otras actividades | | |
| 46. Código | 47. Fecha inicio actividad | 48. Código | 49. Fecha inicio actividad | 50. Código | 51. Código | |
| 5 6 1 1 | 2 0 1 0 0 5 1 8 | 8 6 9 9 | 2 0 1 2 0 8 0 1 | 4 7 5 1 | | |
| 52. Número establecimientos | | | | | | |
| Responsabilidades, Calidades y Atributos | | | | | | |
| 53. Código <input type="text" value="54950"/> | | | | | | |
| 05- Impto. renta y compl. régimen ordinario | | | | | | |
| 49 - No responsable de IVA | | | | | | |
| 50 - No responsable de Consumo restauran | | | | | | |
| Obligados aduaneros | | | | | Exportadores | |
| 54. Código | | | | | 55. Forma | |
| 56. Tipo | | | | | Servicio | |
| 57. Modo | | | | | 1 2 3 | |
| 58. CPC | | | | | 59. Anexos SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> | |
| 60. No. de Folios: <input type="text" value="0"/> | | | | | | |
| 61. Fecha <input type="text" value="2023-08-31/10:41:56"/> | | | | | | |
| La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso. | | | | Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice. | | |
| Parágrafo del artículo 1.6.1.2.20 del Decreto 1625 de 2016 | | | | Firma autorizada: | | |
| Firma del solicitante: | | | | 984. Nombre CADENA GAVILANES MARIA XIMENA | | |
| | | | | 985. Cargo CONTRIBUYENTE | | |

Anexo 3. Entrevista



UNIVERSIDAD CESMAG

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

PROGRAMA DE CONTADURIA PUBLICA

DISEÑO DE UN SISTEMA CONTABLE Y DE COSTOS DEL RESTAURANTE

RINCÓN ENCANEÑO

OBJETIVO: Elaborar el diagnóstico contable y de costos del restaurante con el fin de identificar y determinar cuál es el sistema contable y de costos adecuado para el restaurante y el plan de acción a seguir.

PREGUNTAS ADMINISTRADOR

1. ¿El restaurante cuenta con un sistema de gestión para cobros y pagos que le permitan tener un mejor flujo de ingresos?
2. ¿Cuál es la metodología adoptada para llevar a cabo la toma de decisiones de inversión en el restaurante?
3. ¿Cómo considera usted que se encuentra el restaurante en relación con el control y manejo del efectivo, clientes, proveedores, ingresos, gastos y costos?
4. ¿Cuáles son las principales falencias que presentan para determinar el costo de los productos que se manejan en el restaurante?
5. ¿Con base en que información contable realizan la toma de decisiones en temas relacionados con la parte financiera y de costos?
6. ¿Cuál es su visión del restaurante acerca de la implementación del sistema contable y de costos?
7. De forma general cuál es su opinión en relación con el restaurante Rincón Encaneño, en cuanto a la implementación de un sistema contable.

8. Que cree usted que sea la mayor carencia en la parte contable y financiera con la que cuenta el restaurante Rincón Encaneño actualmente.

GRACIAS POR SU VALIOSA COLABORACION.

Anexo 4. Recibo de caja

| | | | | | | |
|--|--------|---|----------|-----------------------------------|-----|--|
|  RESTAURANTE & ASADERO RINCÓN ENCANENEO | | Restaurante y Asadero Rincón Encaneño Nit. 1.085.254.073-7 CA 182 AV El Encano Oriente Celular. 317 6891984 No responsable de IVA – No somos autorretenedores – No generadores impuestos Ipoconsumo | | <h2>Recibido de Caja No.</h2> | | |
| | | Fecha | Día | Mes | Año | |
| Recibido de | | | | | | |
| Dirección | | | | Ciudad | | |
| La suma de (en letras) | | | | \$ | | |
| Por concepto de | | | | | | |
| | | | | | | |
| Cheque No. | | Banco | | Sucursal | | |
| | | | | Efectivo <input type="checkbox"/> | | |
| Código | Cuenta | Débitos | Créditos | Firma y sello del beneficiario | | |
| | | | | | | |
| | | | | _____ C.C. / NIT. | | |

Anexo 5. Consignación bancaria



**Banco
Caja Social**

UNA EMPRESA DE FUNDACIÓN GRUPO SOCIAL
NIT. 860.007.335-4

COMPROBANTE DE RECAUDO / CONSIGNACIÓN

RECAUDO SEGURIDAD SOCIAL CONSIGNACIÓN EFECTIVO CONSIGNACIÓN CHEQUE LOCAL

| | |
|--|---|
| NÚMERO DEL PRODUCTO / CONVENIO / PLANILLA | CONSIGNACIÓN / PAGO / ABONO A: Cuenta: <input type="checkbox"/> Ahorros <input type="checkbox"/> Corriente <input type="checkbox"/> Crédito Rotativo <input type="checkbox"/> Tarjeta Crédito <input type="checkbox"/> Préstamo |
| NOMBRE DEL TITULAR DE LA CUENTA / TARJETA / PRÉSTAMO | TIPO DE PAGO O ABONO AL PRÉSTAMO: Pago: <input type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Anticipado <input type="checkbox"/> Cancelación Abono Extra a Capital con Reducción: <input type="checkbox"/> Plazo <input type="checkbox"/> Valor Cuota |
| REFERENCIA No. 1 (RECAUDO) | PAGO CON TARJETA DÉBITO (N/A Seguridad Social) <input type="checkbox"/> Cuenta de Ahorros No. <input type="checkbox"/> Cuenta Corriente |
| REFERENCIA No. 2 (RECAUDO) | PAGO CON DÉBITO A CUENTA (Solo para Seguridad Social y Pagos) <input type="checkbox"/> Cuenta de Ahorros No. <input type="checkbox"/> Cuenta Corriente |

| RELACIÓN DE CHEQUES (SOLO PARA RECAUDOS, PAGOS, CONSIGNACIÓN) | | | |
|---|-------------------|------------|----------|
| CÓD. BCO | No. CUENTA CHEQUE | No. CHEQUE | VALOR \$ |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| | |
|---------------------------|----|
| EFFECTIVO | \$ |
| COMISIÓN SEGURIDAD SOCIAL | \$ |
| No. DE CHEQUES () | \$ |
| TOTAL | \$ |

| ALUMNO, AFILIADO, BENEFICIARIO, RESPONSABLE OBLIGACIÓN, APORTANTE, DEPOSITANTE | | |
|--|---|----------|
| NOMBRE Y TELÉFONO | FIRMA (Solo para el pago de Seguridad Social con débito a cuenta) | CONCEPTO |
| | | |

Anexo 6. Factura de venta

| | | | | |
|--|--|-----------------------|-----------------------------|--------------|
|  | Restaurante y Asadero | | | |
| | rincon Encaneño | | | |
| | Nit 1.085.254.073-7 | | | |
| | Ca 182 Av El encano Oriente | | | |
| NARIÑO-PASTO-CORREGIMIENTO ENCANO | | | | |
| Contacto: 317 689 1984 | | | | |
| No responsables de IVA - No somos autorretenedores - No generadores del impuesto Ipoconsumo | | | | |
| Factura POS electronica de venta | | PADC-001 | | |
| Fecha de generación: | | 1-ene-24 | | |
| Fecha de expedición: | | 1-ene-24 | | |
| Fecha de vencimiento: | | 1-ene-24 | | |
| Cliente: | Gaseoas Nariño -Postobon SA | | | |
| cc/Nit: | 890903939 | | | |
| Dirección: | Cl 18 57 04 Brr Torobajo | | | |
| Correo: | postobongas.gr@postobon.com.co | | | |
| Contacto: | 602-7314334 | | | |
| Vendedor: | Restaurante Rincon Encaneño | | | |
| # | Descripción | | | IMPST |
| Cod | Cant | Valor unitario | Valor total | |
| 1 | | | Bebida con envuelto y queso | 0% |
| | 5 | \$ 7.500 | \$ 37.500 | |
| 2 | | | Sancocho de gallina 1/4 | 0% |
| | 3 | \$ 19.500 | \$ 58.500 | |
| Subtotal | | | \$ 96.000 | |
| Impuesto al consumo | | | \$ - | |
| Descuento | | | \$ - | |
| Total a pagar | | | \$ 96.000 | |
| Son: NOVENTA Y SEIS MIL PESOS MCTE | | | | |
| Forma de pago: Efectv X Transf X | | | | |



**CUFE: 6c9067ca80a345ba6a51161297be740d90ea4
f051279ba837bfa38cf72f03cbca5b1f16eb61b788883
f1858a271150d9f**

**Resolución y/o Auroiación de facturación No.
187457085452025 aprobado el 25-01-2024 vigencia
24 meses, prefijo PADC desde 1 - 300000**

Observaciones:

**Fabricante software: Siigo SAS - Nit 830.048.145-8
Nombre software: Siigo Pyme, Proveedor tenológico
Siigo SAS Nit. 830.048.145-8**

Anexo 7. Comprobante de egreso

|  RESTAURANTE & ASADERO RINCÓN ENCANEO | Restaurante Rincon Encaneño Nit: 1.085.254.073-7 Ca 182 Av El encano Oriente Contacto: 317 689 1984 NARIÑO - PASTO - CORREGIMIENTO DEL ENCANO No responsables de IVA - No autorretenedores - No Ipoconsumo | | |
|--|---|--|---------------|
| <p>COMPROBANTE DE EGRESO</p> <p style="text-align: right;">FECHA _____</p> <p>A favor de: _____ CC / NIT: _____</p> <p>Dirección: _____ Contacto: _____</p> <p>Concepto: _____</p> <p style="text-align: right;">Total: _____</p> | | | |
| MOVIMIENTO CONTABLE | | | |
| CÓDIGO | CONCEPTO | DÉBITO | CRÉDITO |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| SUMAS IGUALES | | | |
| CHEQUE No. _____ EFFECTIVO | | FIRMA Y SELLO DEL BENEFICIARIO _____ CC O NIT. | |
| BANCO _____ | | | |
| NIT DEL BENEFICIARIO _____ | | | |
| BENEFICIARIO DEL PAGO _____ | | | |
| PREPARADO | REVISADO | APROBADO | CONTABILIZADO |

Anexo 8. Nota debito

|  RESTAURANTE & ASADERO RINCÓN ENCANEÑO | Restaurante Rincon Encaneño Nit: 1.085.254.073-7 Ca 182 Av El encano Oriente Contacto: 317 689 1984 NARIÑO - PASTO - CORREGIMIENTO DEL ENCANO No responsables de IVA - No autorretenedores - No Ipoconsumo | | | |
|---|---|--------------------|----------------|-------|
| NOTA DEBITO | | | | |
| FECHA _____ | | | | |
| A favor de: _____ CC / NIT: _____ | | | | |
| Dirección: _____ Contacto: _____ | | | | |
| Concepto: _____ | | | | |
| Total: _____ | | | | |
| CODIGO | DETALLE | CANTIDAD | VALOR UNITARIO | TOTAL |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| MOVIMIENTO CONTABLE | | | | |
| CÓDIGO | CONCEPTO | DÉBITO | CRÉDITO | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| SUMAS IGUALES | | | | |
| Observaciones | | _____ CC O NIT. | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| PREPARADO | REVISADO | APROBADO | CONTABILIZADO | |

Anexo 9. Nota crédito

|  RESTAURANTE & ASADERO RINCÓN ENCANEÑO | Restaurante Rincon Encaneño Nit: 1.085.254.073-7 Ca 182 Av El encano Oriente Contacto: 317 689 1984 NARIÑO - PASTO - CORREGIMIENTO DEL ENCANO No responsables de IVA - No autorretenedores - No lpoconsumo | | | |
|--|---|--------------------|----------------|-------|
| <p>NOTA CREDITO</p> <p style="text-align: right;">FECHA _____</p> <p>A favor de: _____ CC / NIT: _____</p> <p>Dirección: _____ Contacto: _____</p> <p>Concepto: _____</p> <p style="text-align: right;">Total: _____</p> | | | | |
| CODIGO | DETALLE | CANTIDAD | VALOR UNITARIO | TOTAL |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| MOVIMIENTO CONTABLE | | | | |
| CÓDIGO | CONCEPTO | DÉBITO | CRÉDITO | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| SUMAS IGUALES | | | | |
| Observaciones | | _____ CC O NIT. | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| PREPARADO | REVISADO | APROBADO | CONTABILIZADO | |

Anexo 10. Orden de compra

|  <p>RESTAURANTE & ASADERO RINCÓN ENCANEÑO</p> | <p style="text-align: center;">Restaurante Rincon Encaneño Nit: 1.085.254.073-7 Ca 182 Av El encano Oriente Contacto: 317 689 1984</p> <p style="text-align: center;">NARIÑO - PASTO - CORREGIMIENTO DEL ENCANO</p> <p style="text-align: center;">No responsables de IVA - No autorretenedores - No lpoconsumo</p> | | | |
|--|--|---------------------------|----------------|-------|
| <p>Orden de compra</p> <p style="text-align: right;">FECHA _____</p> <p>Proveedor _____ CC / NIT: _____</p> <p>Dirección: _____ Contacto: _____</p> <p>Concepto: _____</p> <p style="text-align: right;">Total: _____</p> | | | | |
| DATOS DE PRODUCTOS ADQUIERIR | | | | |
| CODIGO | DETALLE | CANTIDAD | VALOR UNITARIO | TOTAL |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| TOTAL | | | | |
| OBSERBACIONES: _____ | | | | |
| ACEPTACIÓN DE CLIENTES | | | | |
| _____ Administrador Solicitante | _____ Propietario Aprobación | _____ Proveedor | | |

Anexo 13. Toma de tiempos

| Subprocesos | Convención de unidad de medida a Horas | | |
|--|--|---------|----------|
| Tiempos | Hora | Minutos | Segundos |
| Plato: | | | |
| Elaboración de los productos de cocina | | | |
| Total, tiempo de producción | | | |

| | | |
|--|--|------------------------------|
|  <p>UNIVERSIDAD CESMAG NIT: 820.169.207-7 VIBRANTES MANUFACTURER</p> | CARTA DE ENTREGA TRABAJO DE GRADO O TRABAJO DE APLICACIÓN – ASESOR(A) | CÓDIGO: AAC-BL-FR-032 |
| | | VERSIÓN: 1 |
| | | FECHA: 09/JUN/2022 |

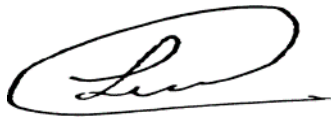
San Juan de Pasto, noviembre 14 del 2024

Biblioteca
REMIGIO FIORE FORTEZZA OFM. CAP.
Universidad CESMAG
Pasto

Saludo de paz y bien.

Por medio de la presente se hace entrega del Trabajo de Grado / Trabajo de Aplicación denominado **DISEÑO DE UN SISTEMA CONTABLE Y DE COSTOS DEL RESTAURANTE RINCÓN ENCAÑEÑO DEL CORREGIMIENTO DEL ENCANO**, presentado por el (los) autor(es) **DIEGO RICARDO DORADO DELGADO, LEONEL ALEXANDER GONZALEZ PINTO Y RAÚL ALEXANDER NARVAEZ LOPEZ** del Programa Académico **PROFESIONALIZACIÓN CONTADURIA PUBLICA** al correo electrónico trabajosdegrado@unicesmag.edu.co. Manifiesto como asesor(a), que su contenido, resumen, anexos y formato PDF cumple con las especificaciones de calidad, guía de presentación de Trabajos de Grado o de Aplicación, establecidos por la Universidad CESMAG, por lo tanto, se solicita el paz y salvo respectivo.


Atentamente,



(Firma del Asesor)

NOMBRE Y APELLIDOS DEL ASESOR(A) LUZ NAYIBE ARCOS


Número de documento 59.819.761 de Pasto
Programa académico Contaduría Pública
Teléfono de contacto 3004771892
Correo electrónico lnarcos@unicesmag.edu.co

| | | |
|--|---|------------------------------|
|  UNIVERSIDAD CESMAG <small>TEL: 800.109.387-7 NOBOLEMANEBOLE</small> | AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN DE TRABAJOS DE GRADO O TRABAJOS DE APLICACIÓN EN REPOSITORIO INSTITUCIONAL | CÓDIGO: AAC-BL-FR-031 |
| | | VERSIÓN: 1 |
| | | FECHA: 09/JUN/2022 |

| INFORMACIÓN DEL (LOS) AUTOR(ES) | |
|---|---|
| Nombres y apellidos del autor: DIEGO RICARDO DORADO DELGADO | Documento de identidad: C.C. 1.085.255.006 |
| Correo electrónico: drdorado.5006@unicesmag.edu.co | Número de contacto: 3017932924 |
| Nombres y apellidos del autor: LEONEL ALEXANDER PINTO GONZALES | Documento de identidad: C.C. 1.085.307.628 |
| Correo electrónico: lealgopi046@gmail.com | Número de contacto: 3172993976 |
| Nombres y apellidos del autor: RAÚL ALEXANDER NARVAEZ LOPEZ | Documento de identidad: C.C. 1.085.285.006 |
| Correo electrónico: ranarvaez.5006@unicesmag.edu.co | Número de contacto: 3015332211 |
| Nombres y apellidos del asesor: LUZ NAYIBE ARCOS CASTILLO | Documento de identidad: C.C 59.819.761 de Pasto |
| Correo electrónico: lnarcos@unicesmag.edu.com | Número de contacto: 3004771892 |
| Título del trabajo de grado: DISEÑO DE UN SISTEMA CONTABLE Y DE COSTOS DEL RESTAURANTE RINCÓN ENCANEÑO DEL CORREGIMIENTO DEL ENCANO | |
| Facultad y Programa Académico: CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES – PROFESIONALIZACIÓN PROGRAMA DE CONTADURIA PUBLICA | |

En mi (nuestra) calidad de autor(es) y/o titular (es) del derecho de autor del Trabajo de Grado o de Aplicación señalado en el encabezado, confiero (conferimos) a la Universidad CESMAG una licencia no exclusiva, limitada y gratuita, para la inclusión del trabajo de grado en el repositorio institucional. Por consiguiente, el alcance de la licencia que se otorga a través del presente documento, abarca las siguientes características:

- a) La autorización se otorga desde la fecha de suscripción del presente documento y durante todo el termino en el que el (los) firmante(s) del presente documento conserve(mos) la titularidad de los derechos patrimoniales de autor. En el evento en el que deje(mos) de tener la titularidad de los derechos patrimoniales sobre el Trabajo de Grado o de Aplicación, me (nos) comprometo (comprometemos) a informar de manera inmediata sobre dicha situación a la Universidad CESMAG. Por consiguiente, hasta que no exista comunicación escrita de mi(nuestra) parte informando sobre dicha situación, la Universidad CESMAG se encontrará debidamente habilitada para continuar con la publicación del Trabajo de Grado o de Aplicación dentro del repositorio institucional. Conozco(conocemos) que esta autorización podrá revocarse en cualquier momento, siempre y cuando se eleve la solicitud por escrito para dicho fin ante la Universidad CESMAG. En estos eventos, la Universidad CESMAG cuenta con el plazo de un mes después de recibida la petición, para desmarcar la visualización del Trabajo de Grado o de Aplicación del repositorio institucional.
- b) Se autoriza a la Universidad CESMAG para publicar el Trabajo de Grado o de Aplicación en formato digital y teniendo en cuenta que uno de los medios de publicación del repositorio institucional es el internet, acepto(amos) que el Trabajo de Grado o de Aplicación circulará con un alcance mundial.
- c) Acepto (aceptamos) que la autorización que se otorga a través del presente documento se realiza a título gratuito, por lo tanto, renuncio(amos) a recibir emolumento alguno por la publicación, distribución, comunicación pública y/o cualquier otro uso que se haga en los términos de la presente autorización y de la licencia o programa a través del cual sea publicado el Trabajo de grado o de Aplicación.

| | | |
|---|---|------------------------------|
|  UNIVERSIDAD CESMAG <small>MT. 600.109.387-7</small> <small>NO. 00000000000000000000</small> | AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN DE TRABAJOS DE GRADO O TRABAJOS DE APLICACIÓN EN REPOSITORIO INSTITUCIONAL | CÓDIGO: AAC-BL-FR-031 |
| | | VERSIÓN: 1 |
| | | FECHA: 09/JUN/2022 |




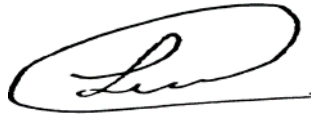
- d) Manifiesto (manifestamos) que el Trabajo de Grado o de Aplicación es original realizado sin violar o usurpar derechos de autor de terceros y que ostento(amos) los derechos patrimoniales de autor sobre la misma. Por consiguiente, asumo(asumimos) toda la responsabilidad sobre su contenido ante la Universidad CESMAG y frente a terceros, manteniéndola indemne de cualquier reclamación que surja en virtud de la misma. En todo caso, la Universidad CESMAG se compromete a indicar siempre la autoría del escrito incluyendo nombre de(los) autor(es) y la fecha de publicación.
- e) Autorizo(autorizamos) a la Universidad CESMAG para incluir el Trabajo de Grado o de Aplicación en los índices y buscadores que se estimen necesarios para promover su difusión. Así mismo autorizo (autorizamos) a la Universidad CESMAG para que pueda convertir el documento a cualquier medio o formato para propósitos de preservación digital.

NOTA: En los eventos en los que el trabajo de grado o de aplicación haya sido trabajado con el apoyo o patrocinio de una agencia, organización o cualquier otra entidad diferente a la Universidad CESMAG. Como autor(es) garantizo(amos) que he(hemos) cumplido con los derechos y obligaciones asumidos con dicha entidad y como consecuencia de ello dejo(dejamos) constancia que la autorización que se concede a través del presente escrito no interfiere ni transgrede derechos de terceros.

Como consecuencia de lo anterior, autorizo(autorizamos) la publicación, difusión, consulta y uso del Trabajo de Grado o de Aplicación por parte de la Universidad CESMAG y sus usuarios así:

- Permiso(permitimos) que mi(nuestro) Trabajo de Grado o de Aplicación haga parte del catálogo de colección del repositorio digital de la Universidad CESMAG por lo tanto, su contenido será de acceso abierto donde podrá ser consultado, descargado y compartido con otras personas, siempre que se reconozca su autoría o reconocimiento con fines no comerciales.

En señal de conformidad, se suscribe este documento en San Juan de Pasto a los 14 días del mes de noviembre del año 2024

| | |
|---|---|
|  Firma del autor |  Firma del autor |
| Nombre del autor: DIEGO RICARDO DORADO DELGADO | Nombre del autor: LEONEL ALEXANDER GONZALEZ PINTO |
|  Firma del autor | |
| Nombre del autor: RAÚL ALEXANDER NARVAEZ LOPEZ | |
|  Firma del asesor Nombre del asesor: Luz Nayibe Arcos Castillo | |



UNIVERSIDAD
CESMAG

MT: 800.109.387-7
WWW.CESMAG.EDU.VE

**AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN DE TRABAJOS DE
GRADO O TRABAJOS DE APLICACIÓN EN
REPOSITORIO INSTITUCIONAL**

CÓDIGO: AAC-BL-FR-031

VERSIÓN: 1

FECHA: 09/JUN/2022