

**DISEÑO DE UNA PROPUESTA DEL SISTEMA DE INFORMACIÓN  
CONTABLE PARA IMPLEMENTAR EN EL RESTAURANTE LA  
FOGATA LLANERA**

**ANGELA JOHANNA ANGEL HERNANDEZ**

**PAOLA ANDREA MEDINA OROZCO**

**UNIVERSIDAD DEL VALLE**

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS**

**PROGRAMA DE CONTADURÍA PÚBLICA**

**SANTIAGO DE CALI**

**2012**

**DISEÑO DE UNA PROPUESTA DEL SISTEMA DE INFORMACIÓN  
CONTABLE PARA IMPLEMENTAR EN EL RESTAURANTE LA  
FOGATA LLANERA**

**ANGELA JOHANNA ANGEL HERNANDEZ**

**PAOLA ANDREA MEDINA OROZCO**

**Trabajo de Grado para Optar al Título Profesional en Contaduría  
Pública**

**Director: José Olivar Mosquera**

**UNIVERSIDAD DEL VALLE**

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS**

**PROGRAMA DE CONTADURÍA PÚBLICA**

**SANTIAGO DE CALI**

**2012**

# CONTENIDO

Pág.

|                 |                                                                                                   |                  |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b><u>1</u></b> | <b><u>INTRODUCCION</u></b>                                                                        | <b><u>8</u></b>  |
| <b><u>2</u></b> | <b><u>ACERCAMIENTO A LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS, EN ESPECIAL AL SECTOR DE RESTAURANTES</u></b> | <b><u>10</u></b> |
| 2.1             | RESTAURANTES                                                                                      | 14               |
| 2.2             | CLASIFICACIÓN DE LOS RESTAURANTES                                                                 | 15               |
| 2.3             | INFLUENCIA PARA LA COCINA ANTIGUA, CLÁSICA Y CONTEMPORÁNEA                                        | 16               |
| 2.4             | LAS COMIDAS EN DIFERENTES PAÍSES                                                                  | 21               |
| 2.4.1           | EUROPA                                                                                            | 21               |
| 2.4.2           | ASIA:                                                                                             | 24               |
| 2.4.3           | AMÉRICA                                                                                           | 25               |
| 2.4.4           | COLOMBIA                                                                                          | 27               |
| <b><u>3</u></b> | <b><u>DESCRIPCION DE LA EMPRESA</u></b>                                                           | <b><u>32</u></b> |
| 3.1             | RESEÑA HISTÓRICA                                                                                  | 32               |
| 3.2             | MISIÓN                                                                                            | 33               |
| 3.3             | VISIÓN                                                                                            | 33               |
| 3.4             | OBJETO SOCIAL                                                                                     | 34               |
| 3.5             | POLÍTICAS DE CALIDAD                                                                              | 34               |
| 3.6             | PRODUCTOS                                                                                         | 34               |
| 3.7             | ORGANIGRAMA                                                                                       | 35               |
| 3.8             | DISTRIBUCIÓN DE PLANTA                                                                            | 36               |

|            |                                                                                   |           |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>4</b>   | <b>FORMULACIÓN DEL PROBLEMA</b>                                                   | <b>38</b> |
| <b>4.1</b> | <b>OBJETIVO GENERAL</b>                                                           | <b>39</b> |
| <b>4.2</b> | <b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b>                                                      | <b>39</b> |
| <b>5</b>   | <b>JUSTIFICACIÓN</b>                                                              | <b>40</b> |
| <b>6</b>   | <b>MARCO REFERENCIAL</b>                                                          | <b>45</b> |
| <b>6.1</b> | <b>MARCO TEÓRICO</b>                                                              | <b>45</b> |
| 6.1.1      | ANTECEDENTES DE LA CONTABILIDAD                                                   | 45        |
| 6.1.1.1    | Fase de desarrollo embrionario.                                                   | 45        |
| 6.1.1.2    | Fase de desarrollo técnico.                                                       | 45        |
| 6.1.1.3    | Etapas en la evolución del cálculo y representación simbólica en el Medio Oriente | 53        |
| 6.1.2      | SISTEMA CONTABLE VS. SISTEMA DE INFORMACIÓN CONTABLE                              | 55        |
| 6.1.3      | DEFINICIÓN DE SISTEMA DE INFORMACIÓN CONTABLE                                     | 56        |
| 6.1.4      | OBJETIVOS DEL SISTEMA DE INFORMACIÓN CONTABLE                                     | 58        |
| 6.1.5      | COMPONENTES DEL SISTEMA DE INFORMACIÓN CONTABLE                                   | 61        |
| 6.1.6      | PROCESO CONTABLE                                                                  | 61        |
| 6.1.6.1    | Entrada                                                                           | 62        |
| 6.1.6.2    | Almacenamiento                                                                    | 62        |
| 6.1.6.3    | Procesamiento                                                                     | 62        |
| 6.1.6.4    | Salida                                                                            | 62        |
| 6.1.7      | DISEÑO DE UN MODELO DE SISTEMA CONTABLE                                           | 63        |
| 6.1.7.1    | Examen de la unidad económica                                                     | 64        |
| 6.1.7.2    | Definición del marco de referencia                                                | 65        |
| 6.1.7.3    | Diseño del sistema                                                                | 65        |
| 6.1.8      | LA CONTABILIDAD DE GESTIÓN O CONTABILIDAD FINANCIERA                              | 66        |
| <b>6.2</b> | <b>MARCO CONCEPTUAL</b>                                                           | <b>68</b> |
| <b>6.3</b> | <b>MARCO LEGAL</b>                                                                | <b>73</b> |

|                  |                                                                  |                   |
|------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b><u>7</u></b>  | <b><u>ASPECTOS METODOLÓGICOS</u></b>                             | <b><u>102</u></b> |
| <b>7.1</b>       | <b>TIPO DE METODOLOGÍA</b>                                       | <b>102</b>        |
| <b>7.2</b>       | <b>MÉTODO</b>                                                    | <b>102</b>        |
| <b>7.3</b>       | <b>TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN</b>                                 | <b>103</b>        |
| <b><u>8</u></b>  | <b><u>ESTRUCTURACIÓN DEL SISTEMA DE INFORMACIÓN CONTABLE</u></b> | <b><u>105</u></b> |
| <b>8.1</b>       | <b>EXAMEN DE LA UNIDAD ECONÓMICA</b>                             | <b>105</b>        |
| 8.1.1            | DIAGNOSTICO INTERNO                                              | 107               |
| 8.1.2            | DIAGNOSTICO EXTERNO                                              | 109               |
| 8.1.3            | MATRIZ DOFA                                                      | 112               |
| 8.1.3.1          | FORTALEZAS                                                       | 112               |
| 8.1.3.2          | DEBILIDADES                                                      | 113               |
| 8.1.3.3          | OPORTUNIDADES                                                    | 114               |
| 8.1.3.4          | AMENAZAS                                                         | 114               |
| <b>8.2</b>       | <b>DEFINICIÓN DE MARCO DE REFERENCIA Y DISEÑO DEL SISTEMA</b>    | <b>115</b>        |
| 8.2.1            | PRESUPUESTOS FUNDAMENTALES                                       | 115               |
| 8.2.2            | DEFINICIÓN DEL SISTEMA DE INFORMACIÓN CONTABLE                   | 116               |
| 8.2.3            | CICLO DE ACTIVIDADES DEL SISTEMA                                 | 117               |
| 8.2.3.1          | Recepción y clasificación de datos y documentos.                 | 119               |
| 8.2.3.2          | Requisitos para recepción de información                         | 136               |
| 8.2.3.3          | Formatos de control a implementar                                | 138               |
| 8.2.3.4          | Proceso de transformación y asignación de datos                  | 148               |
| <b><u>9</u></b>  | <b><u>CONCLUSIONES</u></b>                                       | <b><u>159</u></b> |
| <b><u>10</u></b> | <b><u>BIBLIOGRAFÍA</u></b>                                       | <b><u>162</u></b> |

## TABLA DE ILUSTRACIONES

|                                                                                                                                    | Pág. |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| ILUSTRACIÓN 1 CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS .....                                                                                 | 12   |
| ILUSTRACIÓN 2 IMAGEN DE PLATO TÍPICO.....                                                                                          | 30   |
| ILUSTRACIÓN 3 PRODUCTOS OFRECIDOS EN EL RESTAURANTE LA FOGATA LLANERA .....                                                        | 35   |
| ILUSTRACIÓN 4 ORGANIGRAMA .....                                                                                                    | 35   |
| ILUSTRACIÓN 5 DISTRIBUCIÓN DE PLANTA – PRIMER PISO .....                                                                           | 36   |
| ILUSTRACIÓN 6 DISTRIBUCIÓN DE PLANTA – SEGUNDO PISO .....                                                                          | 37   |
| ILUSTRACIÓN 7 CONTABILIDAD EMPRESARIAL .....                                                                                       | 56   |
| ILUSTRACIÓN 8 ENTORNO GENERAL DEL SISTEMA DE INFORMACIÓN CONTABLE .....                                                            | 58   |
| ILUSTRACIÓN 9 ESQUEMA GENERAL DE UN SISTEMA DE INFORMACIÓN CONTABLE .....                                                          | 60   |
| ILUSTRACIÓN 10 PROCESO CONTABLE .....                                                                                              | 63   |
| ILUSTRACIÓN 11 REPRESENTACIÓN DE LA MATRIZ DOFA.....                                                                               | 112  |
| ILUSTRACIÓN 12 BALANCE INICIAL .....                                                                                               | 115  |
| ILUSTRACIÓN 13 INTERRELACIÓN DE LOS RECURSOS PARA EL SIC.....                                                                      | 117  |
| ILUSTRACIÓN 14 PROCESO PLANTEADO PARA EL SISTEMA DE INFORMACIÓN CONTABLE DE LA FOGATA LLANERA ..                                   | 118  |
| ILUSTRACIÓN 15 CICLO DE LAS ACTIVIDADES .....                                                                                      | 119  |
| ILUSTRACIÓN 16 CRONOGRAMA PROPUESTO PARA DESARROLLAR EL SISTEMA DE INFORMACIÓN CONTABLE DEL<br>RESTAURANTE LA FOGATA LLANERA ..... | 120  |
| ILUSTRACIÓN 17 FLUJOGRAMA DEL CICLO DE COMPRAS.....                                                                                | 122  |
| ILUSTRACIÓN 18 ACTIVIDADES BÁSICAS DEL CICLO DE INGRESOS.....                                                                      | 125  |
| ILUSTRACIÓN 19 DIAGRAMA DE FLUJO PARA LAS VENTAS DIRECTAS EN EL RESTAURANTE.....                                                   | 126  |
| ILUSTRACIÓN 20 DIAGRAMA DE FLUJO PARA LAS VENTAS POR EVENTOS.....                                                                  | 127  |
| ILUSTRACIÓN 21 CICLOS DEL PROCESO DE EFECTIVO .....                                                                                | 129  |
| ILUSTRACIÓN 22 DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE EFECTIVO .....                                                                     | 130  |
| ILUSTRACIÓN 23 ACTIVIDADES BÁSICAS DE LA NÓMINA .....                                                                              | 132  |
| ILUSTRACIÓN 24 DIAGRAMA DE FLUJO DEL CICLO DE NÓMINA.....                                                                          | 133  |

|                                                                                                    |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| ILUSTRACIÓN 25 RELACIONES DEL SISTEMA CONTABLE CON LAS ÁREAS FUNCIONALES .....                     | 135 |
| ILUSTRACIÓN 26 DOCUMENTOS SEGÚN FLUJOS DE INFORMACIÓN .....                                        | 136 |
| ILUSTRACIÓN 27 PROPUESTA DE CICLO CONTABLE LA FOGATA LLANERA .....                                 | 137 |
| ILUSTRACIÓN 28 PROPUESTA DE FORMATO DE CONTROL DE INVENTARIOS DE BEBIDAS .....                     | 139 |
| ILUSTRACIÓN 29 PROPUESTA DE FORMATO DE CONTROL INVENTARIOS BODEGA .....                            | 140 |
| ILUSTRACIÓN 30 PROPUESTA DE FORMATO DE CUADRE DE CAJA DIARIO.....                                  | 144 |
| ILUSTRACIÓN 31 FORMATO DE CONTROL Y ASIGNACIÓN DE RESPONSABLES ACTIVO FIJO E INVENTARIO MENAJE ... | 145 |
| ILUSTRACIÓN 32 RELACIÓN DE COSTOS Y GASTOS FIJOS .....                                             | 147 |
| ILUSTRACIÓN 33 PLAN DE CUENTAS SUGERIDO PARA EL RESTAURANTE .....                                  | 149 |

# **DISEÑO DE UNA PROPUESTA DEL SISTEMA DE INFORMACIÓN CONTABLE PARA IMPLEMENTAR EN EL RESTAURANTE LA FOGATA LLANERA**

## **1 INTRODUCCION**

El presente proyecto busca la formulación de una propuesta para la adecuación y posible implementación por parte del empresario de un sistema de información contable para el restaurante La Fogata Llanera, empresa recientemente creada (finales del año 2011) como persona natural, teniendo en cuenta su movimiento en ventas, la proyección de su propietario para expandirse y la necesidad de generación de información contable, financiera, legal y tributaria, con la que actualmente no se cuenta, propicia a los estudiantes del Programa Académico de Contaduría Pública de la Universidad del Valle, a presentar para esta organización, una propuesta que posibilite y visibilice la satisfacción de la necesidad para los diferentes usuarios que participan en la organización y poder contar con un sistema de información veraz, confiable y oportuno.

El Restaurante La Fogata Llanera es un ente económico, cuya función principal es la venta de carne a la llanera, producto que ha contado con gran aceptación en el público y que no acorde al estudio, se pensaría que no cuenta con una competencia directa, sin embargo la competencia en el sector de alimentos, y los requerimientos legales para su funcionamiento y seguridad para el usuario, en el producto final son componentes importantes en el fortalecimiento del negocio.

Otro aspecto que pretende minimizar o disminuir es el correspondiente a los requerimientos legales para su funcionamiento, la generación de información y el cumplimiento de los requisitos formales exigidos a cualquier organización partiendo del sistema de información contable, son una de las deficiencias y debilidades de la empresa.

En el desarrollo de este trabajo se recogen los datos y características que han sido obtenidos como resultado del proceso de diagnóstico y conocimiento del ente económico, y que son los que permiten estructurar los procedimientos y actividades de cada uno de los componentes económicos, que intervienen en el desarrollo de la actividad, logrando estructurarlos como transacciones que participan en el sistema de información contable.

El Restaurante la Fogata Llanera ha contado con un manejo informal y poco estructurado de los procedimientos relativos a la contabilidad, sin embargo, su propietario siendo consciente de la importancia de la información, ha llevado un control menor en actividades como las compras de activos, la información relativa a ventas diarias y a compras, que intervienen en el costo directo del producto ofrecido.

En este trabajo se presentará una propuesta funcional, para el sistema de información contable, los documentos requeridos, los procesos necesarios a implementar, las funciones por área, la determinación de unos supuestos básicos de funcionamiento, es decir el ciclo contable que le permita al negocio estructurar su sistema de información para dar cumplimiento a los requerimientos legales y empresariales para la planeación, organización, la ejecución y el control que permitan la generación de información para la toma de decisiones.

## **2 ACERCAMIENTO A LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS, EN ESPECIAL AL SECTOR DE RESTAURANTES**

La alimentación es una actividad innata al ser humano, es apenas lógico decir que una de las más importantes, si se tiene en cuenta que es la forma de constituir, recuperar y mantener funciones vitales del cuerpo.

Nutricionalmente, se tienen estándares recomendados para la recuperación de energía, que es requerida para el sostenimiento de la respiración, circulación sanguínea, trabajo físico y síntesis de proteínas corporales; esta energía es suministrada por carbohidratos, proteínas, grasas y alcohol de la dieta.

Una dieta equilibrada debe aportar los macro y micronutrientes en las cantidades adecuadas, teniendo en cuenta que ningún alimento contiene todos los nutrientes y que, exceptuando algunos alimentos como el aceite y el azúcar de mesa (sacarosa), no hay alimentos que contengan solamente un nutriente, por ello la dietética surge de la necesidad de combinar los alimentos de manera que pueda conseguirse un aporte de todos los nutrientes en la cantidad adecuada para cubrir las necesidades orgánicas.

Tomando en cuenta lo mencionado en la página de internet, que nos parece procedente mencionar (ilustración 1), mencionamos que el grupo de alimentos, que más se trabaja en un restaurante de carne llanera, es el de carnes, cuyas características son:

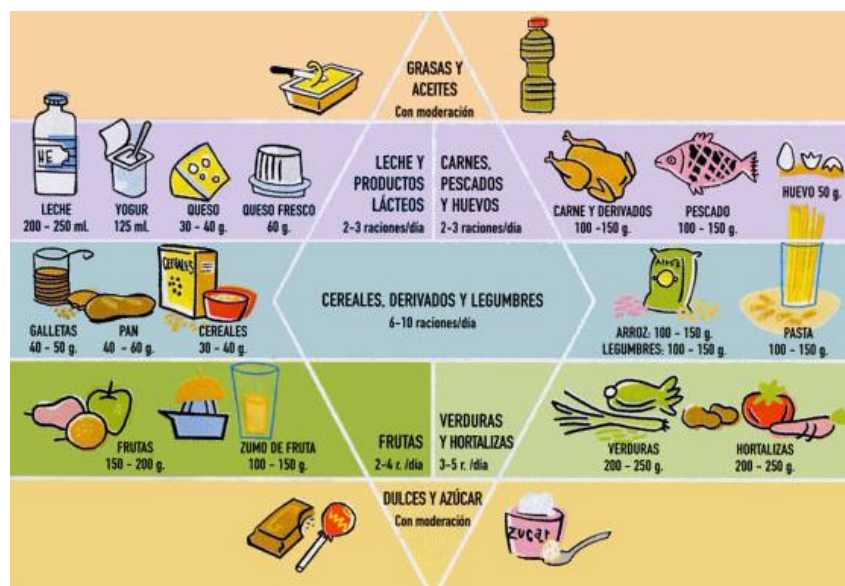
- “• El valor nutritivo de la carne radica en su riqueza en proteínas: aportan entre un 16 y un 22 % de proteínas y su valor biológico es alto.

- Son ricas en hierro y fósforo. Y en cuanto a las vitaminas destacan las del grupo B, sobre todo B12 y niacina.
- Son pobres en vitaminas A, C y ácido fólico, excepto las vísceras.
- Las aves tienen el mismo valor proteico que las carnes de vacuno y porcino.
- La proporción de grasa varía de 4 al 25%. Las menos grasas son: ternera, caballo, pollo (sin piel), conejo y las más grasas: cerdo, cordero y pato.
- Las grasas de la carne son ricas en ácidos grasos saturados, pobres en insaturados. Contienen colesterol en proporción variable. Según el contenido en grasa, las carnes y derivados se clasifican (y así figuran en los listados de alimentos) como:
  - Magras, si aportan < 6 gr. de grasa por 100 gr. de alimento.
  - Semigrasas, si aportan entre 6-12 gr. de grasa por 100 gr. de alimento.
  - Grasas, si aportan > 12 gr. de grasa por 100 gr. de alimento.”<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Tomado de: [http://www.naos.aesan.msc.es/csyt/nutricion\\_saludable/alimentos/subgrupo/carnes.html](http://www.naos.aesan.msc.es/csyt/nutricion_saludable/alimentos/subgrupo/carnes.html)

**Ilustración 1 Clasificación de los alimentos**



Fuente: Tomada de <http://trabajoalimentacion.consumer.es/documentos/componentes3.php>

Con la evolución del hombre y su acercamiento a la ciencia, se ha ido determinando nuevos conocimientos que ayudan a conocer mejor cuales son los mejores alimentos, o como mezclar los alimentos que conocemos para tener una dieta balanceada., Históricamente, el hombre se ha preocupado por mejorar su calidad de vida, a través de mejorar su alimentación.

En ese orden de ideas, las tradiciones gastronómicas son tan antiguas como el hombre. Inicialmente, el hombre se alimentaba de bayas, frutos, raíces, hojas y tallos, posteriormente aprendió a cazar y a pescar, y la técnica de alimentación fue cambiando en la medida que fueron aprendiendo nuevas actividades. Marca gran referencia para el tema de la comida, el descubrimiento y aplicación del fuego para el cocimiento de los alimentos.

En el cambio del nomadismo al sedentarismo, también hubo cambios para la forma de alimentación, ya que no era necesario cazar y se inicia el proceso de ganadería, cuidando animales herbívoros que servirían posteriormente de alimento.

En las grandes civilizaciones utilizaban las especias y hierbas aromáticas; “Hipócrates, padre de la medicina, escribió tratamientos curativos de algunas hierbas y recomendaba su gran cuidado en la recolección, secado y preparación. Aristóteles, siglos mas tarde, dedicó obras a la fisiología animal, e incluso dio consejos sobre como preparar las aves, pescados, ganado y piezas de cacería. El gran filósofo y maestro debió tener un paladar exquisito para apreciar los sutiles cambios de aroma, sabor y textura que le confieren los alimentos a las diferentes especias y hierbas aromáticas.”<sup>2</sup>

Los griegos siempre serán reconocidos (entre otras cosas) por su tradición culinaria, presentada en grandes banquetes ofrecidos para compartir con sus familiares y amigos. La cocina romana tuvo gran influencia de Grecia, si se tiene en cuenta que muchos de los cocineros fueron griegos esclavizados que traían toda su cultura gastronómica; sin embargo, en Roma el arte culinario trascendió debido a la inmensa variedad de productos a los que tenían acceso, y el aumento en el uso de condimentos y especias. Por supuesto todas estas costumbres fueron llevadas a sus diferentes colonias, donde en cada una se hizo su variación de acuerdo a las especias que podían comerciar, siendo muy reconocida la cocina del Mediterráneo.

Muchos sucesos históricos importantes para la conformación social y política de nuestras sociedades hoy en día, han tenido gran influencia en los sabores de la comida. Las cruzadas, el arte del renacimiento, los viajes de Marco Polo a países orientales, la formación de gremios de oficio, los viajes de Vasco de Gama, entre otras, a su manera, han influido en la apreciación de nuevos sabores y formas de consumir los alimentos.

---

<sup>2</sup> <http://alimentacionccd.files.wordpress.com/2009/04/introducciongastronomicamundial1.pdf>

Y es así como en esa búsqueda tácita de elementos, España buscando encontrar el camino a las Indias por el occidente, aparece en escena, Cristóbal Colón, quien creía que la tierra era redonda y muy pequeña, por lo que consideraba factible llegar a las Indias por el occidente. Al arribar sus naves a la isla de la española, el almirante creyó que se encontraba en las Indias y en esa creencia persistió toda su vida. Colón murió convencido de hallar un camino diferente a las Indias orientales, es decir al mundo de las especias. Él y sus compañeros fueron recibidos por los nativos con gran hospitalidad, les brindaron exóticas viandas condimentadas con una planta que los navegantes creyeron que era la pimienta. El picantísimo fruto que maravilló y confundió a los españoles era el ají.

## 2.1 Restaurantes

La historia de las empresas de servicio de alimentos tiene como antecedente en el año 512 A.C. la existencia de comedores públicos para hombres, que servían menús limitados.

El nombre de restaurante, se debe a un francés de apellido Boulanger, quien en 1765 tenía un negocio como vendedor de caldos y sopas, y lo bautizó con el nombre de 'restaurants' porque sus sopas buscaban reconfortar a los comensales. En la puerta de su negocio, utilizó la publicidad con las siguientes palabras: “*venite adme omnes qui stomacho laborati et ego restaurabo vos*”, que traducía: venid a mi todos aquellos cuyos estómagos clamen angustiados, que yo lo restauraré.

Los restaurantes de esta época ofrecían un servicio a cierta hora únicamente, y con un menú muy específico, es decir que el cliente debía someterse a lo que se

sirviera en el establecimiento. El negocio de alimentos y bebidas al público se ha ido fortaleciendo en la medida en que las personas empiezan a comer fuera de su casa con más frecuencia.

## **2.2 Clasificación de los restaurantes**

La industria de los restaurantes responde a diferentes necesidades, y éste es un elemento que también la hace fuerte. Los restaurantes inicialmente fueron lugares de lujo, donde asistían mujeres de clase alta a compartir; sin embargo, hoy en día existen diferentes tipos de restaurante que pueden ser clasificados de acuerdo a su función de atención: restaurantes para degustar comidas especiales, restaurantes para hacer negocios mientras se consumen alimentos, restaurantes especializados en comidas típicas, restaurantes para proporcionar comida a las personas que trabajan y no se pueden desplazar hasta sus hogares, restaurantes de comidas rápidas, restaurantes para personas con exigencias especiales en su dieta (vegetarianos, para diabéticos,) etc.

- Restaurante conveniente o de servicio limitado: en este tipo de restaurantes el servicio es rápido y el precio suele ser económico. Los clientes conocen el servicio y el producto que van a recibir a cambio.
- Restaurantes de especialidades: En el se ofrece una amplia variedad de platillos teniendo uno o más como especialidad de la casa.
- Restaurante de tipo étnico: en este tipo de establecimiento se ofrece lo más sobresaliente de la gastronomía de un país o región
- Restaurante familiar: en este tipo de establecimiento el precio es accesible para todo el público y el servicio es estandarizado
- Restaurante Gourmet: Son establecimientos que se caracterizan por manejar precios altos y el servicio es de etiqueta, con platos exclusivos

- Restaurantes de comida rápida: ofrecen menús limitados basados en hamburguesas, pizzas, pollo, entre otros. Las personas ordenan y generalmente la orden es para llevar, por lo que se atiende rápidamente.

### 2.3 Influencia para la cocina antigua, clásica y contemporánea

Los sabores que hoy disfrutamos en la comida, son definitivamente resultado de la mezcla cultural que se ha ido generando con los hechos históricos, son el tiempo y las diferentes personas quienes han logrado difundir los conocimientos necesarios para que sean de nuestro provecho. La historia de la cocina es muy diversa y ha cambiado en cada siglo con nuevas creaciones e ideas, siempre con la mentalidad de mejorar y satisfacer más a los paladares. Para entender la cocina debemos comprender la razón de cocinar, que es alimentarse, por lo tanto muchos han aportado a su desarrollo. Aquí citaremos algunos que nos parece pertinente mencionar:

ARISTÓTELES 384-322 A.C.

Filósofo griego reconocido como el pensador más grande de la antigüedad. Su obra abarca todo el conocimiento de su época incluyendo estudios sobre la biología, en los que incluye consejos sobre la forma de adobar y cocinar aves, animales de cacería y domésticos. Obras relacionadas con los alimentos: Historia de los animales (*Historia Animalium*), Las partes de los animales (*De Partibus Animalium*), El movimiento de los animales (*De Motu Animalium*), Progresión de los animales (*De Incessu Animalium*), Generación de los animales (*De Generatione Animalium*), y De las plantas (*De Plantis*).<sup>3</sup>

ARQUESTRATO: siglo IV A.C.

---

<sup>3</sup>Tomado de <http://personajesycocina.blogspot.com/2010/11/aristoteles-ajo-caviar.html#>

Contemporáneo a Aristóteles, autor de gastronomía, una especie de guía del antiguo mediterráneo, cuyo título originó la palabra gastronomía en el sentido conocido.<sup>4</sup>

DOMICIANO 51.96 D.C.

Emperador romano, fue el último de los doce césares. Construyó una plaza de mercado dedicada exclusivamente a las especias, llamada orrea piperataria<sup>5</sup>

AUGUST ESCOFIER

Creó y desarrolló nuevas técnicas, entre ellas el sistema de brigadas el cual está basado en un grupo de personas realizando un trabajo en conjunto en donde cada cual tiene una función específica. Estas brigadas se dividen en 2:

\* “*Petite brigade*” Brigada Pequeña

\* “*Moyenne brigade*” Brigada Media

El primer hotel en adoptar este sistema fue el Ritz Carlton Hotel de Paris.

Entre sus aportes encontramos retirar las cocinas de lugares subterráneos, creación de un uniforme de trabajo estándar, las primeras normas de higiene y manipulación de alimentos, los primeros libros de recetas con técnicas y tantas otras contribuciones.<sup>6</sup>

BARTOLOME SCAPPI

Fue el chef personal del Papa Pio V, su aporte fue a través de un resumen gastronómico titulado “*L`opera*”, La opera, en la que indica conservación de los alimentos y recetas en general.<sup>7</sup>

---

<sup>4</sup> Adaptado de <http://apendicedelaescueladelchef.blogspot.com/2009/04/ilustres-de-la-cocina.html>

<sup>5</sup> ibídem

<sup>6</sup> Tomado de Historia de la Cocina en <http://es.scribd.com/doc/19973851/Historia-de-La-Cocina>

<sup>7</sup> Tomado de Unidad Didáctica I – Servicio de Alimentos y Bebidas de La escuela Argentina de Negocios en <http://publishing.yudu.com/Library/Atcg4/ServiciosdeAABB/resources/13.htm>

### CATERINA DE MEDICI

Princesa italiana que vivía en florentina, se casa con el duque de Orleáns y al ser amante de las espinacas se las lleva con ella a Francia a donde va a vivir luego de casarse, por esto los platos que contienen espinacas tienen el termino de a la florentina. En este tiempo los cocineros le dan importancia a la cocina a la misma vez añaden simplicidad y elegancia a los platos.

### TAILLEVENT 1326-1395 D.C.

Famoso cocinero francés, autor de los más antiguos libros de cocina francesa. Fue cocinero de Felipe VI Valois, delfín duque de Normandía y de Carlos VI.<sup>8</sup>

### ANTONIO BEAULLIVIER

El que implantó el sistema de servicio menú. También ofrecía al cliente la posibilidad de ser atendidos en mesas privadas y guardadas para tal ocasión.

### BRILLANT SAVARIN

Filósofo, músico, jurista, gourmet, que fue exiliado de Francia durante la toma de La Bastilla y que se dedicó a viajar por el mundo, inclusive Chile, lo que le sirvió para conocer diferentes culturas gastronómicas. Fue el primero en dedicarse a la crítica gastronómica.

### ANTONIN CAREME: 1784-1833 D.C.<sup>9</sup>

Famoso cocinero francés, aunque nacido entre las familias más pobres, se convirtió en quien ha sido llamado “el cocinero de los reyes y el rey de los cocineros” de talleyrand, del rey jorge IV, del zar Alejandro en la corte de san

---

<sup>8</sup> Ibídem

<sup>9</sup> Tomado de Unidad Didáctica I – Servicio de Alimentos y Bebidas de La escuela Argentina de Negocios en <http://publishing.yudu.com/Library/Atcg4/ServiciosdeAABB/resources/13.htm>

Petersburgo, de napoleón, del barón de rothschild, meticuloso y ostentoso en su cocina era un modelo de probidad y nobleza para quien el dinero no tenía significado alguna; solo le interesaba la gloria de su profesión a la que consideraba una de las grandes artes.

#### PAUL BOCUSE:<sup>10</sup>

Nacido en Collonges, desciende de una larga línea de cocineros que de padres a hijos mantienen la tradición desde el siglo XVII. Paul pasó su infancia en la villa disfrutando de los baños y la pesca en el vecino río, y aprendiendo las bases de la cocina de su padre Georges. Sus primeros pasos profesionales fueron en el Restaurante de la Soierie, de Claude Maret, en la cercana ciudad de Lyon, después en "Mère Brazier" en Col de la Luère, y finalmente con Fernand Point, creador de la "*nouvelle cuisine*" nueva cocina, en Viena, llegando a ser su discípulo predilecto y el gran difusor de esta cocina. Aquí este excepcional personaje, maestro indiscutible de la gran cocina francesa, le transmitió todos los refinamientos de este arte.

Rápidamente logra el codiciado nombramiento de "Meilleur Ouvrier de la France" (Mejor Obrero de Francia), que este país galo otorga a sus cocineros distinguidos por sus conocimientos, perfeccionamiento, y actuación. Gana su primera estrella (Michelin), luego la segunda y finalmente la tercera en 1965. Decide entonces recomprar el nombre Bocuse que su abuelo había vendido en 1921, y rebautiza la posada de Collonges como "Paul Bocuse".

Desde entonces y hasta el momento su restauran ha sido y es frecuentado por políticos, artistas, músicos, deportistas, y turistas de todo el mundo. En 1892, abrió

---

<sup>10</sup> Tomado de Unidad Didáctica I – Servicio de Alimentos y Bebidas de La escuela Argentina de Negocios en <http://publishing.yudu.com/Library/Atcg4/ServiciosdeAABB/resources/13.htm>

en Disney World, Florida, el pabellón de Francia conjuntamente con Gastón Lenôtre y Roger Vergé. En 1987, creó el primer concurso mundial de cocina: el "Bocuse d'Or", que se realiza cada dos años en Lyon, y en el que Argentina ha participado ya tres veces.

En 1989, Paul Bocuse es elegido el Chef del Siglo por Gault et Millau. <sup>11</sup>

---

<sup>11</sup> Tomado de [www.cocinerodrupa.ijiji.com](http://www.cocinerodrupa.ijiji.com)

## 2.4 Las comidas en diferentes países

### 2.4.1 Europa

#### ITALIA<sup>12</sup>

La gran mayoría de la gente piensa que la cocina italiana es la pasta, lo cual es cierto, ésta se presenta en diversas formas. Pero, además contiene una gran variedad de sopas, jarabes, helados y dulces.

La pasta proviene de china 1000 años antes de Cristo. La pasta italiana es una consecuencia de la pasta china, quien trajo la fórmula, fue Marco Polo (Venecia).

En Génova, nació la pasta con huevo para rellenar, como por ejemplo los ravioli; las malas lenguas dicen que es un plato marinerio, como éstos debieron conocer la pasta en Sicilia (siglo XIII), la rellenaban con las sobras de las comidas (restos de carnes). El plato más famoso de Génova son los “Ravioli a la genovesa”, relleno con carne magra de cerdo, ternero y seso; también existen rellenos con verduras llamados “Ravioli alla povera”.

En Italia, hubo un músico famoso llamado Rossini que se consideraba un devorador de macarrones e incluso existen aderezos a la Rossini. En 1816 Francisco Barbaria era empresario y le encargó una ópera “Otello”. Francisco le

---

<sup>12</sup>

Tomado

de

<http://alimentacionccd.files.wordpress.com/2009/04/introducciongastronomicamundial1.pdf>

ofreció a Rossini el palacio de Berio y éste se dedicó sólo a comer, entonces se le castigó y lo tuvieron con macarrones hervidos en agua para alimentarse.

Los Canelones es la pasta más antigua de Italia, no se sabe quién los inventó, pero lo que sí viene de una palabra del latín “canna” que significa caña.

En cuanto al Arroz el más famoso es el “Rissoto alla Milanese” (Lombardía), sus ingredientes son arroz, mantequilla, queso parmesano, azafrán y tuétano de buey (médula); no se conoce su creador pero se sabe que se hizo en el año 1574.

### ESPAÑA<sup>13</sup>

Durante la historia de la cocina española, esta ha experimentado varios cambios, los que han sido influenciados por el Imperio Romano, la dominación Árabe, Francia y más tarde América, continente de donde llegaron ingredientes importantes tales como el tomate, los chiles, las papas que luego constituyó el ingrediente más importante.

La gastronomía española, se caracterizó por sus sabores fuertes, por su adaptación al clima.

Con respecto a España no puede hablarse de una cocina nacional, sino de cocinas regionales influenciadas cada una por el clima y por la forma de vida. Como por ejemplo: la cocina del Norte, Mediterráneo, de la Meseta, del Sur.

---

<sup>13</sup> Ibídem

Cocina del Norte: Es una región húmeda y lluviosa que otorga una gastronomía rica y variada tanto en carnes como en pescados. (Barcelona, Burgos, etc.)

Cocina Mediterránea: Es asociada a la famosa dieta mediterránea tan beneficiosa para la salud que se basa en el trigo, oliva y la viña con otras aportaciones como el arroz, legumbres, el ajo, las verduras, hortalizas, el queso, el yogurt, los pescados, carnes, huevos y frutas. (Islas Baleares, Cataluña, Valencia, etc.)

Cocina de la Meseta: Es el resultado de una climatología extremada que exige del hombre un esfuerzo duro y continuo. (Castilla, León, Madrid, la Mancha.)

Cocina del Sur: Se caracteriza por la extensión del mar. (Islas Canarias, Andalucía.)

#### FRANCIA<sup>14</sup>

Durante la Alta Edad Media en los siglos VI al XI, en la época de Carlo Magno siglo IX hay una mejor alimentación en general. Se consume carne, sobre todo de caza, tocino, hortalizas, frutas, hierbas aromáticas, huevos, queso, vinagre, miel, vino. En la corte gustaban las piezas de carne ostentosas y de poca calidad.

Se mejoró el refinamiento en la mesa y se dice que le Emperador tenía mesas de oro y plata. Carlo Magno mejoró la alimentación del pueblo y el refinamiento en la mesa.

Los frailes inventaron el vino y licores como el Champagne, el Benedictine y el Chartreuse. En el siglo XIII en la época de San Luis IX se mejoró la alimentación

---

<sup>14</sup> Ibídem

del pueblo y aún los menos pudientes consumían carnes. Se desarrolla la salchichonería, por consecuencia aumenta la producción de embutidos. Aparece la palabra Charcutier que significa salchichero y estos se agrupan gremios.

A medida que pasaba el tiempo se fue creando una cocina de mayor calidad con predominio del ajo. Gustaban mucho los grandes vinos de Borgoña. En la corte de borgoña también se dio un avance en el arte culinario. Abunda la caza y carne de ganadería, pesca, frutas y cereales. Surgió la cocina de estilo Provenzal, con gran uso de ajo y aceite. En Borgoña se cuidaba con más esmero el protocolo. Se presentaban a los comensales recipientes de oro con agua perfumada para lavarse y toalla. Hacían muchos banquetes y se empezó a reglamentar el menú: entrada, relevés (platos sustitutos), entremets (entre platos), espectáculos, postres y frutas.

#### **2.4.2 Asia:**

##### **CHINA<sup>15</sup>**

Se dice que tiene una de las poblaciones más grandes del mundo. Gastronómicamente esto influyó en su tipo de comida. Se considera una comida sana y fácil de identificar, hoy en día se encuentra en todas partes, incluso forma parte de una de las cocinas más gustadas. Se dice que comenzaron a comer todo aquello que se movía. Su alimentación consiste en porciones de carnes y vegetales en pequeñas cantidades, que puedan ser manipulados con los palillos, ya que carecen del cubierto tradicional.

Dentro de sus preparaciones, consumen mucho pescado, verduras, pato, soya y arroz y condimentos como el curry, jengibre.

---

<sup>15</sup> Ibídem

## JAPÓN<sup>16</sup>

Su alimentación se basa principalmente en los pescados y mariscos. Crean una preparación muy propia que son los sushi, especie de rollos generalmente con base de arroz y rellenos de pescados, algas, camarones, verduras, etc., y luego cortados en porciones que sean llevados directo a la boca ayudados con los palillos. Consumen mucho pescado crudo como salmón

### **2.4.3 América**

## PERÚ

En el siglo xv, el imperio inca, había sido construido sobre culturas anteriores, a estas alturas ya poseían un sistema de agricultura utilizando andenes para cultivar comida en las inclinaciones andinas empinadas y en valles de ríos.

El cultivo que las caracterizó fue el de la papa, que era una materia prima básica para sopas, guisos y la pachamanca (mezcla de carnes, verduras cocidas entre piedras calientes en una fosa).

Los conquistadores trajeron nuevas especies de animales y vegetales que aumentaron enormemente el número de ingredientes. Debido a lo anterior, los platos llegaron a abarcar diversos ingredientes como: la carne de cabritos, pollos, vacas, carneros, aceitunas, aceites, vinagres, verduras, frutas como la uva para la producción de vino, especias y condimentos. También trajeron el horno y nuevas técnicas de encurtir y freír.

---

<sup>16</sup> Ibidem

Los incas siempre comieron ceviche marinado en chicha de maíz y jugos ácidos, fue la introducción de los limones y cebollas por españoles y un nuevo acercamiento al pescado por los japoneses. El 28 de julio de 1821, Perú declara su independencia y en 1824 el último soldado español salió de tierras peruanas. Así Perú pudo forjar una identidad nacional. Los peruanos ocupan en sus preparaciones los siguientes productos:

Preparaciones típicas son: cebiche, seco de cordero, ají de gallina, papas a la huancaína, suspiro limeño, mazamorra morada.

## BRASIL

Cocina influenciada por una diversidad de razas. País conquistado por los portugueses. Las razas que convergieron fueron: blanca, negra, india y con las mezclas se obtuvo los zambos, mestizos, mulatos.

Su comida es muy variada pero dentro de la que se destaca están las carnes a la espada, uso de frutas tropicales como plátano, coco y piña, como comida típica esta la feijoada, plato heredado de los esclavos negros, que consistía en un guiso de porotos negros cocinados con los considerados los despojos del cerdo y acompañados con arroz. Hoy en día se varió sólo sus tipos de carnes (vacuno y cerdos y diferentes cortes) para así hacerla mas gustosa por todo tipo de gente.

## CHILE<sup>17</sup>

País largo y angosto, lo rodea de norte a sur el Océano Pacífico, tiene una diversidad de climas influenciados por sus accidentes geográficos como la cordillera de la costa y la de los Andes. Cocina influenciada por la incásica y la

---

<sup>17</sup> Ibídem

mapuche. La cocina varía en cada zona debido a que tienen influencias según los pueblos situados.

Zona norte: Encontramos mucho uso del maíz, preparaciones en base a pescados, carne de llama.

Zona central: Variedad de frutas y verduras, carnes bovinas, porcinas, aves, preparaciones en base a cereales como trigo, maíz, quínoa.

Zona sur: Mucho uso de la papa, carnes de todo tipo pero principalmente la de cordero, pescados y mariscos.

Cabe destacar que Chile se destaca como principal productor de berris, reconocido mundialmente por la calidad de sus vinos y hoy en día por su nuevo cordero con un sabor más suave.

#### **2.4.4 Colombia<sup>18</sup>**

Es un país de clima tropical con un alto nivel de accidentalidad geográfica, lo que influye en una gran diversidad de productos agrícolas producidos.

Se divide regionalmente, de acuerdo a sus características físicas y culturales, Cada región de acuerdo a lo que se expone tiene sus platos típicos, según sus condiciones naturales, y sociales:

---

<sup>18</sup> <http://www.todacolombia.com/geografia/regionesnaturales.html>

### ***Región Amazónica***

Con una extensión de 403.348 km<sup>2</sup> iguales al 35.3% de la superficie terrestre del país, Es una región de relieve plano, con altos registros de precipitaciones (lluvia) y temperaturas; está conformada por extensas selvas de clima cálido tropical las que albergan una enorme biodiversidad cuya extensión y valor apenas comienza a conocerse. Platos típicos: Capón de ahuyama, bolitas de piracurú, guiso de tortuga de río, el agridulce champes, entre otros.

### ***Región Andina***

Con una superficie aproximada a los 305.000 km<sup>2</sup>, en esta región se concentra el 70% de la población del país. La región Andina se caracteriza por su amplia diversidad climática, la cual es ocasionada por la altura sobre el nivel del mar, generando los llamados pisos térmicos, los cuales le proporcionan a la región diferentes niveles de humedad, radiación solar y temperatura

Platos típicos: pepitoria de chivo, mondongo, ajiaco, hormigas culonas, bandeja paisa y arroz con pollo entre otros.

### ***Región Caribe***

Cuenta con una extensión de 132.218 Km<sup>2</sup>, En general, es una región llana, Su relieve se contrarresta con la Sierra Nevada de Santa Marta, una extensa zona montañosa con una gran diversidad climática, así como de fauna y flora, en donde se encuentran los picos más altos del país. A pesar que el clima es muy cálido en la gran mayoría de la región, con seis meses de lluvia y otros seis secos, los factores atmosféricos como las precipitaciones y la humedad varían mucho en cada zona, siendo menores en la parte norte y aumentando a medida que se

acerca al interior del país. Platos típicos: Pescados y mariscos, sancocho costeño, arroz con coco, bollo limpio y butifarra, entre otros.

### ***Región Insular***

La región Insular de Colombia abarca todas las islas con las que cuenta el país; estas islas se clasifican en dos tipos de acuerdo a su posición y origen, denominándolas Continentales (Son las más próximas al territorio continental y se encuentran vinculadas geológicamente por la plataforma submarina.) y Oceánicas. (Son islas alejadas del territorio continental y que tienen un origen distinto. Pueden aparecer cuando una montaña o dorsal submarina se eleva sobre la superficie del mar). Platos típicos: arroz con concha, bacalao con papas, encebollado, sopa marinera, entre otros

### ***Región Pacífica***

La región Pacífica se localiza en occidente de Colombia y cuenta un área de 83.170 Km<sup>2</sup>, Esta región se caracteriza por su alta humedad, con extensas zonas de manglares y pantanos. La precipitación pluvial es de las más altas del mundo, con un promedio de 4.000 mm anuales, presentando en algunos sitios niveles extremadamente altos de 12.000 mm al año. En la región predomina la población afrocolombiana, pero alberga importantes asentamientos indígenas Platos típicos: punsandao de bagre, cazuela de mariscos, sancocho de gallina, entre otros.

### ***Región Orinoquia***

La Orinoquía colombiana, conocida como los llanos orientales, cuanta con una extensión de 310.000 Km<sup>2</sup>, Está conformada por extensas sabanas regadas por las corrientes que confluyen al río Orinoco. La economía de la región comprende la ganadería extensiva en las zonas de sabana y agricultura tecnificada de cultivos

transitorios y permanentes en el piedemonte. Las explotaciones petroleras de Arauca, Casanare y Meta representan la fuente principal de exportaciones e ingresos de la economía nacional y han propiciado el desarrollo de la infraestructura vial y de servicios de estos departamentos Platos típicos: La mamona, Ternera a la llanera, el arroz llanero, conejo en vino, la cachapa entre otros.<sup>19</sup>

La mamona

**Ilustración 2 Imagen de plato típico**



Fuente: Imagen tomada de [www.cumaral-meta.gov.vo/sitio](http://www.cumaral-meta.gov.vo/sitio)

---

<sup>19</sup> Tomado de <http://www.todacolombia.com/geografia/regionesnaturales.html>

Es el plato típico del Llanero, siendo a veces un nombre misterioso para un gran número de personas que conoce las costumbres llaneras. Este plato solo lo prepara gente especializada. Este símbolo alimenticio de los Llanos orientales, tiene como proceso básico, la acomodación de la carne en chuzos de palo de 2 metros de largo aproximadamente. La candela hecha con leña, no debe dar llama, sino una brasa al rojo vivo que se mantendrá hasta que se considere que la mamona está lista para servir.

Toda la carne se adoba con sal, cebolla, comino, pimienta, laurel y tomillo que debe ser mezclado y distribuido con precisión: A parte se prepara la yuca y el plátano, y en algunos casos arroz y papa, aunque no es tradicional.

La carne se sirve sobre hojas de plátano y se lleva de la mano a la boca sin ningún implemento de la vida moderna.

### **3 DESCRIPCION DE LA EMPRESA**

#### **3.1 Reseña Histórica**

La Fogata Llanera nace de un estudio de mercado realizado por el estudiante de la Universidad Autónoma de Occidente, Alejandro Orejuela, quien decide incursionar y conocer de cerca sobre los alimentos en el mundo llanero, con el objetivo de ofertar un producto novedoso para la ciudad de Cali, y poder entregar un verdadero sabor al llano en cada uno de sus platos.

La Fogata Llanera inicia desde agosto de 2011 a través de la realización de unas pruebas piloto de venta de carne, que tuvieron gran aceptación por parte de la comunidad caleña; esto hizo que poco a poco el espacio en el que trabajó se volviera reducido e insuficiente para el gran flujo de personas que querían acceder al producto, obligando a pensar en un punto formal de la empresa constituyéndose su negocio como persona natural en la Cámara de Comercio de Cali en Noviembre de 2011.

A partir de esta fecha, inicia en la dirección donde hoy funciona, en la Carrera 66 con calle 3ª, un punto de alto flujo vehicular, que aunque no cuenta con una zona de parqueo, permite que el punto sea referencia visual, y le da un elemento de fortaleza. Sin embargo, debido al proceso de cocción de la carne, realizada con combustión de leña, la cual produce alto nivel de humo, lo cual ha generado resistencia por parte de algunos vecinos, quienes han elevado quejas ante salud pública municipal para la revisión de su licencia funcionamiento.

Debido a la visita de salud pública, se identificó que había varios puntos que se debían fortalecer, como la consecución de la autorización por parte de la alcaldía de Uso del Suelo, manejo controlado del horno por las emisiones de humo, y separación adecuada de su vivienda y el servicio de restaurante, especialmente por la presencia de mascotas domesticas. Estas debilidades se están corrigiendo; se solicitó ante la Administración Central del Municipio de Santiago de Cali el concepto de uso del suelo, para el manejo del humo se realizó una adecuación al lugar donde se manejaba y se colocó un extractor que ayuda en el control de las emisiones de gas por el uso de la leña.

Hoy, el restaurante La Fogata Llanera funciona en la Carrera 66 N. 3A-10 tiene capacidad para atender en 14 mesas alrededor de 60 personas. Como plan a mediano plazo se piensa en abrir una sucursal para poder llegar en otro punto de la comunidad caleña.

### **3.2 Misión**

Ser reconocido en el mercado como el mejor restaurante de carne a la llanera en la ciudad de Cali, brindando un excelente servicio y calidad en nuestros productos para lograr la consolidación y preferencia de nuestros clientes.

### **3.3 Visión**

Para el año 2020 ser reconocido como uno de los restaurantes llaneros más importantes del país, logrando una expansión en diferentes departamentos del país.

### **3.4 Objeto Social**

Contribuir al desarrollo de la cocina típica colombiana a través de el desarrollo y gestión propio de un restaurante como es el servicio a la mesa de la carne a la llanera, y la atención de eventos con la preparación y entrega del mismo producto.

### **3.5 Políticas de Calidad**

Satisfacer las necesidades y expectativas del cliente, garantizando los estándares de calidad y seguridad en todos los procesos de la compañía apoyados de un grupo de trabajadores responsables y altamente competitivos.

La política de calidad de la empresa va desde la consecución de la materia prima, su almacenamiento, custodia, preparación y disposición final a los clientes.

### **3.6 Productos**

El restaurante La Fogata Llanera, de acuerdo a su objeto social, su misión y visión, es especialista en el producto estrella de la región llanera, para acompañar y fortalecer el servicio de restaurante, ofrece los siguientes productos para ser consumidos en su establecimiento:

**Ilustración 3 Productos Ofrecidos en el Restaurante La Fogata Llanera**

| PRODUCTOS OFRECIDOS               |                                                       |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Carne de Mamona                   | Mixto Especial (ternera – mamona – Costilla)          |
| Carne de Ternera                  | Alimentos por porciones (arroz, papa, yuca, ensalada) |
| Carne de Costilla de Cerdo        | Sopa                                                  |
| Mixto Sencillo (ternera – mamona) | Bebidas                                               |

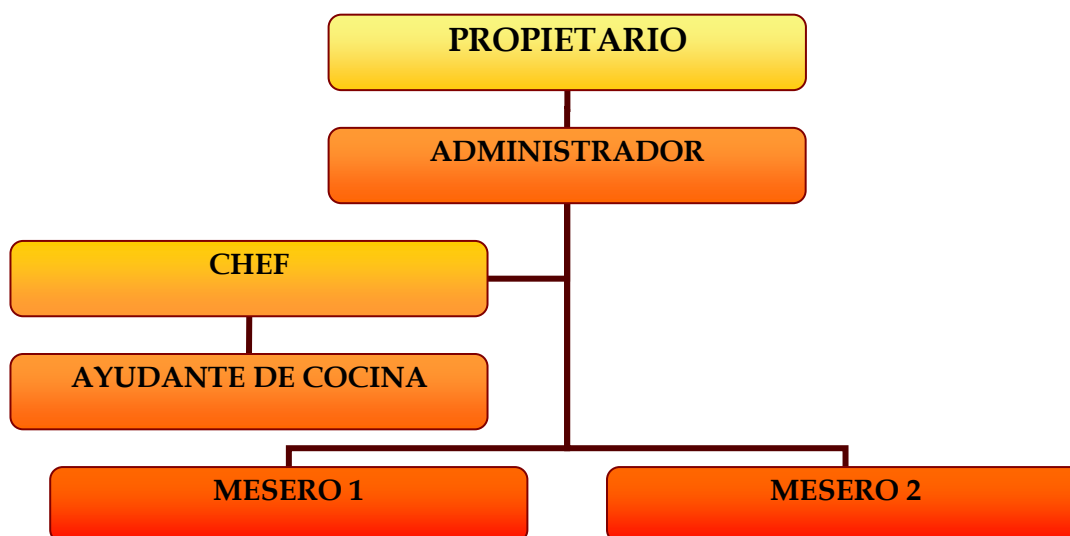
Fuente: Construcción propia a partir de las encuestas al propietario

El Restaurante La Fogata Llanera también ofrece atender eventos, y para ello los productos son la carne de mamoma, la carne de ternera y la costilla de cerdo.

### 3.7 Organigrama

En el siguiente grafico ilustraremos lo que hoy es el organigrama que al momento del presente estudio tiene la organización

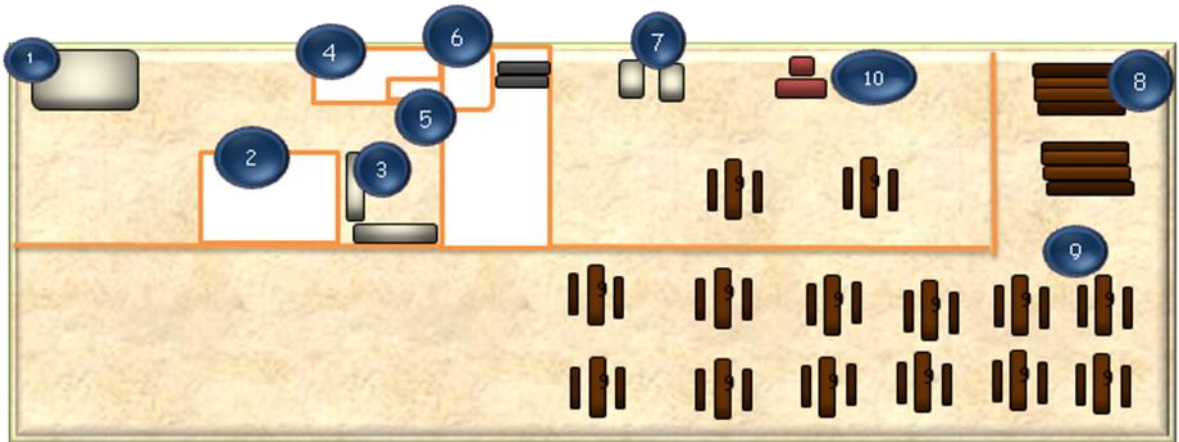
**Ilustración 4 Organigrama**



FUENTE: Construcción propia

### 3.8 Distribución de Planta

Ilustración 5 Distribución de Planta – Primer Piso



El área es de 15 metros de frente; 8 metros de fondo y el segundo piso solo se usa 28 metros del área para la bodega del restaurante.



Fuente: Construcción Propia

**Ilustración 6 Distribución de Planta – Segundo Piso**



Fuente: Construcción Propia

## 4 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

El restaurante la Fogata Llanera es una empresa reciente que ha evidenciado la importancia de tener una información contable y actualizada para la planeación, organización, ejecución y toma de decisiones oportunas y con el menor riesgo posible. Máxime si se tiene en cuenta lo planteado por Cañibano, al indicar que “la necesidad de la información trasciende a los actores vinculados a la empresa y preocupa a un ámbito mucho más amplio, que va desde la administración pública hasta los consumidores, pasando por sus acreedores, futuros inversores, analistas económicos”, etc. (CAÑIBANO, 1988).

Con la expectativa que se tiene de ser una empresa sostenible en el tiempo, para en poco tiempo dar apertura a una sucursal, se hace más evidente la necesidad de estructurar un sistema de información, que le permita identificar con claridad sus ingresos, costos, bienes, derechos y obligaciones gastos por cada punto, que correspondan a su sede general y sucursales según sea el caso, a los administradores y/o propietarios, para la planeación, organización y ejecución.

En ese sentido, se genera el problema sobre ¿Cuáles son las características que debe tener un sistema de información contable que le sea útil a los administradores del Restaurante La Fogata Llanera para la toma de decisiones?

## OBJETIVOS

### 4.1 Objetivo General

Presentar una propuesta del sistema de información contable a implementar y aplicar acorde a las necesidades de la Fogata Llanera

### 4.2 Objetivos específicos

- Identificar los puntos sensibles de la empresa, y en especial frente a su situación contable, tributaria y laboral
- Establecer el flujo de información contable de la empresa
- Implementar formatos de control que alimenten el proceso contable y el control respecto al movimiento de inventarios (materiales y activos de propiedad planta y equipo)
- Determinar los informes contables que necesitan los diferentes usuarios y en especial la administración para la toma de decisiones
- Estructurar el sistema de información que dé cuenta, de las operaciones comerciales, los documentos soporte, los comprobantes de contabilidad, los libros con formalidades plenas y sin formalidades plenas y los estados financieros de propósito general y de propósito especial.

## 5 JUSTIFICACIÓN

La Fogata Llanera nace de la idea de un joven emprendedor que buscando entrar en el mercado de los alimentos, detecta que la carne a la llanera no es un producto muy comercializado en la ciudad de Cali, y que tiene gran potencial, debido a ser un plato típico y de gran aceptación por su sabor.

Alejandro Orejuela realizó un estudio de mercado, en el que incursiona en el mundo llanero, con el objetivo de conocer totalmente el producto, y así poder entregar el sabor del llano en cada uno de sus platos.

En Colombia la mayoría de negocios son constituidos inicialmente desde la informalidad, con el objetivo de explorar la idea y revisar la ganancia que le puede generar. Posteriormente, y más por necesidades de comercialización, algunos se animan a realizar el registro en la Cámara de Comercio de Cali, y en esa misma medida, son unos pocos los que se animan a cumplir con otra serie de requisitos legales para constituirse como empresa. Así, inicia la Fogata Llanera, desde agosto de 2011 se realizaron unas pruebas piloto de la venta de carne, que tuvieron gran aceptación por parte de la comunidad caleña; obligando a pensar en una formalización del negocio, que fue registrado en la Cámara de Comercio en Noviembre de 2011.

La Fogata Llanera es una empresa joven, que no cuenta con un sistema de información contable, sin embargo, su propietario considera que la contabilidad es

un elemento importante que le da una visión completa de su inversión y que le va permitir la toma de decisiones con mayor certeza, razón por la que considera que necesita con urgencia su estructuración e implementación.

Adicionalmente, a lo referido por el propietario, es importante destacar que el sistema de información contable implementado en una microempresa es la base para desarrollar un sistema de costos que complemente las decisiones gerenciales, debido a que se puede determinar el costo de los productos ofrecidos, y por lo tanto, el empresario puede atacar las deficiencias en sus procesos productivos o simplemente establecer una mejor política de precios que le permita mantenerse competitivamente en el mercado.

Por otro lado, la información financiera y no financiera, como resultado del proceso del sistema de información contable, facilitan al empresario la comprensión de la lectura que se obtiene en el uso de los recursos con los que cuenta en su empresa y además, puede comprender los elementos que componen en determinado período el resultado de su negocio, y por lo tanto, puede controlarlos, mejorarlos y optimizarlos para un mejor resultado de sus operaciones mercantiles.

En general, la implementación de un sistema de información contable implica un cambio en la mentalidad de los empresarios, si se tiene en cuenta que los pequeños empresarios tienden a ignorar o no consideran necesario la información generada en sus transacciones económicas, y a través del sistema de información contable, por sus características, se empiezan a influenciar para manejar sus recursos de una manera más organizada, puesto que sus requerimientos para el procesamiento así lo requieren.

El análisis cualitativo (información no financiera), cuantitativo y financiero también se puede efectuar, al contar con un sistema de información contable, pues se podrán conocer los resultados obtenidos de las operaciones mercantiles por la organización, se podrán tomar decisiones para mejorar las políticas de inversión, distribución de utilidades y financiación.

A través de la identificación de falencias en los procesos de la empresa también se permite optimizar los recursos disponibles de la organización. Esto es importante para los pequeños empresarios, si se tiene en cuenta que la competitividad que se presenta en el mercado de los productos alimenticios, y específicamente en los restaurantes así lo requiere.

Por lo tanto, la contabilidad se constituye en un componente estratégico para las pequeñas empresas al configurarse como una guía para la planeación, ejecución, control y toma de decisiones acertadas que conlleven al crecimiento del negocio y a la permanencia del mismo en el mercado, respondiendo a la necesidad de todos los actores que intervienen en el proceso empresarial, máxime si se tiene en cuenta que debe estar estructurado y hecho para clasificar los hechos económicos que ocurren en el día a día de la organización.

Esta propuesta integra toda la empresa y por lo tanto implica el conocimiento total de cada uno de los procesos y actividades que hacen posible el mantenimiento de la empresa. En ese orden de ideas, los datos que recibirá el sistema de información contable, permitirán obtener una información adecuada y ordenada que responderá a los elementos legales, financieros y tributarios que necesita la

empresa, para funcionar en un entorno comercial, de manera legal y minimizando los riesgos que trae incorporados la informalidad en el mercado.

En las visitas realizadas se ha detectado las falencias en los siguientes puntos claves:

### **Caja**

No tiene controles de caja

No hay soportes de vales de gastos

### **Inventario**

No hay controles de inventario

No tiene claridad en la cantidad de elementos que componen el inventario de sus bodegas

No tiene elementos para detectar a tiempo los productos que pueden hacer falta para el buen funcionamiento del negocio

### **Propiedad, Planta y Equipo**

No hay claridad en los elementos que tiene para el funcionamiento del negocio

No tiene presente los valores invertidos en Planta y Equipo

No tiene soportes de la compra de activos fijos

## **Costos**

Son manejados de manera informal, con cálculo mental de lo que puede ser invertido

## **Estados Financieros**

La Fogata Llanera no cuenta con estados Financieros formales, por lo tanto no puede hacer un análisis confiable porque se desconocen las cifras financieras respaldadas en estados financieros que involucran su proceso de generación de información.

## **6 MARCO REFERENCIAL**

### **6.1 Marco Teórico**

#### **6.1.1 ANTECEDENTES DE LA CONTABILIDAD**

Los tomaremos del libro Arqueología e Historia de la Contabilidad de Jesús Alberto Suarez Pineda (citado 20 al 28) y otros autores mencionados.

##### **6.1.1.1 Fase de desarrollo embrionario.**

La contabilidad nace con la revolución agrícola del fértil creciente hace unos diez mil años, la cual progresa lentamente en el seno de una economía natural, siendo esta el origen de las primitivas formas de intercambio, trueque de una cosa por otra sin la intervención de ninguna clase de dinero, que se remontan a miles de años más allá del nacimiento de la escritura en que aparecen los primeros testimonios históricos, encontrados en Sumer hacia el 3.500 a.C., cuando los oficios de producción textil, elaboración de metales, la alfarería, etc., se desglosaron de la agricultura.

##### **6.1.1.2 Fase de desarrollo técnico.**

La contabilidad florece con la revolución urbana hacia 4.000 a.C., en el seno de una economía mercantil, cuyo rasgo característico son las mercancías, un producto que no se destina directamente al consumo, sino al comercio, que, junto con el progreso de los oficios, propician la creación de las ciudades, iniciándose la separación del campo y la ciudad, a medida usual, destacándose el dinero como la mercancía universal que servía para valorar todas las demás y actuando como medio de pago en las operaciones de cambio de los mercaderes, que aparecen

movidos por su afán de ganancias: compraban las mercancías a sus productores para llevarlas al mercado, situado a veces a bastante distancia del lugar de producción y venderlas a los consumidores.<sup>20</sup>

Con base en investigaciones recientes en materia de numerología y de arqueología contable, la fase de desarrollo embrionario de la contabilidad puede ubicarse entre el noveno y mediados del cuarto milenio antes de nuestra era (8.000 a.C. – 3.500 a.C.), y la fase de desarrollo técnico, entre principios de cuarto y finales del tercer milenio antes de Cristo (4.000 a.C. - 2.000 a.C.). Mattessich denomina el primer periodo, “contabilidad de fichas”, y el segundo, “contabilidad por fichas- envolturas”.<sup>21</sup>

Se plantea la hipótesis crucial de que el sistema contable por fichas no solo fue anterior a los pictogramas de la escritura sino incluso la aritmética, de modo que la gran contribución de la contabilidad a la historia de la matemática y de la escritura fue el mayor impulso que dio al cálculo abstracto y a la escritura cuneiforme. Mattessich pone especial énfasis en dos puntos:

- Entre 8.000 y 3.000 antes de nuestra era, los escribas sumerios llevaron un sistema elaborado de contabilidad por fichas de arcilla de diferentes formas (conos, esferas, discos y cilindros) a las que Schamandt-Besserat (1929) denominó “tokens” (fichas contables), y a cuyo sistema de control Mattessich (2.000) llamó “tokens accounting” (contabilidad por fichas). De esta época datan los primeros pictogramas de la contabilidad. Cada forma representaba una mercancía diferente: una oveja, una jarra de aceite, etc.,

---

<sup>20</sup> SUAREZ PINEDA Jesús Alberto. Arqueología e Historia de la Contabilidad, tomo 1. Editorial Universidad INCCA de Colombia. Bogotá, abril de 2004. Pág. 10.

<sup>21</sup> Ibídem. Pág. 11

para el caso de bienes de gran volumen, como el grano, se les relacionaba con una cantidad específica.

- Entre el 4.000 y el 2.000 antes de Cristo, se produjeron cambios significativos en el arte de llevar las cuentas en el País de Sumer. En torno a 3.250 a.C., las fichas contables eran almacenadas en recipientes perecederos y luego en envolturas permanentes de acilla que Schamandt-Besserat (19929) denominó “envelops”. Cincuenta años más tarde, hacia el 3.200 a.C., la superficie de las envolturas era marcada con la huella de casa una de las fichas contables, antes de meterla en la envoltura y de que esta fuera sellada. Mattessich (2.000) identifica este nuevo sistema de registro con la expresión “contabilidad por fichas-envolturas”, para diferenciarlo del anterior periodo y ubicar allí el origen de la escritura ideográfica y del cálculo abstracto.

Durante el siglo IV a.C., India, Grecia y Roma fueron tres escenarios principios para la evolución del pensamiento contable.<sup>22</sup>

Pequeñas fichas de arcilla de múltiples formas encontradas en las inmediaciones del Cercano Oriente que datan de 8.000 - 3.000 a.C. constituyen la evidencia más primigenia de la contabilidad.

Es de notar que los moldes de registro de mercancías por medio de fichas contables cambiaron de milenio en milenio. Cuando apareció por primera vez hacia 8.000 a.C., un conjunto primitivo de dichos elementos, este consistía primordialmente en conos, esferas, discos y cilindros, objetos que representaban

---

<sup>22</sup> Ibídem. Pág. 12-13.

cantidades de trigo y ganado. En otras palabras, las primeras fichas contables probablemente registraron alimentos básicos.

Estas fichas contables sencillas continuaron utilizándose hasta el fin del sistema en el tercer milenio. Hacia 3.500 a.C., sin embargo, “fichas contables complejas”, caracterizadas por múltiples formas nuevas o muescas distintas, aparecieron en las ciudades. Gran parte de ellas representaban aparentemente productos terminados, tales como pan, aceite, perfumes, lana, sogas y artículos producidos en talleres, como utensilios en metal, brazaletes, clases de paño, vestidos, tapetes, muebles, herramientas y toda una variedad de vasijas en piedra y cerámica. El objeto de la contabilidad vario, pues, con el paso del tiempo. En un primer momento, se relaciono con productos de la granja y del campo y, posteriormente, con productos manufacturados en las ciudades.<sup>23</sup>

El frecuente descubrimiento de fichas complejas en la entrada de las habitaciones y en particular, en las entradas de los templos, también puede revestirse de una particular importancia. En Siria, por ejemplo, la entrada del sur de la ciudad, que conducía a la región de los templos, se empleaba no solo fichas sino otros materiales administrativos, tales como cilindros y sellos.

Las entradas de la ciudad, templos y palacios han sido tradicionalmente asociadas con los centros administrativos del antiguo Cercano Oriente. La biblia también hace alusión a las puertas de la ciudad como el sitio en que tenían lugar los procedimientos públicos y en el que se llevaban los registros contables. La relevancia de las puertas de acceso en la administración tanto en tiempos históricos como prehistóricos también puede explicar por qué la entrada a los templos son frecuentemente pintados en el arte del antiguo Cercano Oriente.

---

<sup>23</sup> *Ibidem*. Pág. 52-53

Una jarra de aceite era representada por un ovoide, seis jarras de aceite por seis ovoides, etc., había aparentemente solo unas cuantas fichas que representaban una colección de mercancías, tales como el disco en forma de lenteja que probablemente significaba “un rebaño” de quizás 10 animales

La evolución del sistema contable por fichas parece reflejar incluso una creciente necesidad de exactitud. Una evidencia de esto, por ejemplo, son las fichas asociadas con el ganado: tempranas figuras de cilindros planos y discos en forma de lenteja aparentemente representaban “cabezas de ganado menor”, en tanto que las fichas complejas del cuarto milenio indicaban las especies: “oveja de cola gorda”, el sexo: “oveja hembra”, y la edad: “cordero”.

Entre miles de tumbas que datan de 8.000 a.C., a 3.000 a.C., excavadas en el Cercano Oriente, es sabido que solo en una docena de ellas se han encontrado fichas contables. En estas muestras arqueológicas, los dispositivos contadores eran, visiblemente, exclusivos de las tumbas de individuos de alto status social, muchas lujosamente equipada.

Se encontraban entre uno de los más ricos sitios provistos de rosetas y cuentas de oro, vasijas preciosas de obsidiana, serpentina y electo. Estas tumbas particulares también incluían símbolos de poder, tales como cabezas de mazo y sellos de lapislázuli. La tumba, clasificada con el numero 107, tenía características arquitectónicas especiales: se había erigido un templo por encima del entierro de una persona indudablemente muy prestigiosa que sostenía seis esferas de piedra como su único presente funerario.

La escasez de fichas funerarias, su relación con bóvedas de entierros suntuosos, con artefactos que simbolizan poder y arquitecturas especiales, parecen indicar

que los dispositivos contadores no pertenecían a las clases populares, sino que eran privilegio de una elite.

Un vertedero de basura del cuarto milenio antes de Cristo, escavado en Irán, puede darnos una idea sobre cuánto tiempo eran conservadas las cuentas. Los residuos de basura que pudieron distinguirse segunda las estaciones revelaron que las fichas, casi siempre, estaban relacionadas con los desperdicios de “temporadas altas” de los sumerios. De la excavación se dejó, en consecuencia, que los dispositivos contadores eran descartados en la estación tradicional de abundancia, después de la cosecha y siega, cuando las semillas podían ser almacenadas. Esto a su vez, podía sugerir que las transacciones se hacían en el transcurso del año para ser terminadas en el tiempo de la cosecha. Si esto era el caso, la duración normal de la conservación de las cuentas en los archivos era menor a un año.

El hecho de que la primera etapa del sistema contable pro fichas (fichas sencillas) coincidió con la agriculturas y la segunda (fichas complejas) con la formación de las ciudades, parece tener gran relevancia. Esto indica evidentemente que la evolución de la contabilidad coincidió con los desarrollos socioeconómicos.

Las fichas contables, junto con otros símbolos de status social, algunas veces si incluían en los funerales de personas prestigiosas, sugiriendo que eran utilizados por la elite que controlaba una economía de distribución.<sup>24</sup>

Nuevas y excitantes investigaciones arqueológicas han revelado que su origen se remonta a tiempos prehistóricos, época anterior a la escritura, y puede seguirse desde aproximadamente 8.000 a.C. en adelante, en forma de fichas contables de arcilla de diferentes figuras geométricas.

---

<sup>24</sup> Ibídem pág. 55-58.

Eran almacenadas en recipientes y metidas o sacadas de los mismos, dependiendo de las transacciones que se registraban.

Originariamente, estos recipientes al parecer fueron perecederos y en contraste con las mismas fichas de arcilla, no resistieron las inclemencias del tiempo. A partir de 3.250 a.C., se usaron unas bolas huevas de arcilla, conocidas ahora como “envolturas”, para almacenar las fichas contables. Muchos de estos recipientes que aun hoy se conservan se encontraron en distintos sitios arqueológicos del Medio Oriente. Desde que fueron desenterrados recientemente, hechos sorprendentes acerca de la técnica de las cuentas en sus primeros tiempos ser revelaron. Lo más revolucionario de estos descubrimientos puede sintetizarse en tres aspectos:

- Que la contabilidad existió unos cuantos milenios antes de la escritura y del cálculo abstracto.
- Que la contabilidad dio impulso a la creación de la escritura.
- Que cierto tipo de registro por partida doble, o mejor aún, un prototipo de doble entrada, ya existía hace cerca de cinco mil años.

Este panorama puede hacernos caer en la cuenta de que la responsabilidad social ha sido la función primordial de la contabilidad durante más de 10.000 años, en tanto que otras funciones, tales como la de ayudar en la toma de decisiones de inversión, son de un origen mas reciente. La función de responsabilidad social ha sido la más perdurable que posee nuestra disciplina.

La arcilla es un material tan versátil que incluso el mismo hombre reclama haber existido por ella. Esto podría sonar a religión o a mitología, pero el hecho de que la contabilidad haya tenido su origen en la arcilla tiene una base más científica.<sup>25</sup>

Los arqueólogos que trabajaron en el Cercano Oriente encontraron en muchos lugares pequeños artefactos de arcilla inexplicables hasta entonces. Schmandt-Besserat hoy los ha llamado “fichas contables”, y ocasionalmente, “dispositivos contadores”.

Su ubicuidad y amplia dispersión eran indicio de la importancia de las fichas contables tanto en el orden religioso-cultural como económico.

Además de las fichas individuales de arcilla, que por lo general estaban distribuidas aquí y allá en sitios prehistóricos, los arqueólogos descubrieron bolas huecas de arcilla que contenían en su interior las fichas contables.

Las piezas de arcilla se diferenciaban así:

1. Las denominadas fichas contables sencillas en forma de esferas, discos, cilindros, triángulos, rectángulos, conos, ovoides y tetraedros, cuyo rastro puede seguirse hasta 8.000 a.C., utilizado primordialmente en el campo.

2. Las fichas contables complejas de época posterior con incisiones variadas o punteados y a menudo perforados, también con diversas gamas de formas de vasijas, parábolas, rollos curvados, entre otras, se utilizaron principalmente en los límites de las ciudades y en los predios de los templos. Estos pequeños objetos omnipresentes de un tamaño de 1 a 4 centímetros eran moldeados cuidadosamente con arcilla fresca y luego endurecidos, exponiéndolos al fuego a temperatura relativamente baja.<sup>26</sup>

---

<sup>25</sup> Ibidem. Pág. 64-66.

<sup>26</sup> Ibidem. Pág. 68-70.

### **6.1.1.3 Etapas en la evolución del cálculo y representación simbólica en el Medio Oriente**

1. 8.000 a.C. Las fichas contables sencillas de distintas formas (esferas, disco, cilindros, triángulos, rectángulos, conos, ovoides y tetraedros que representaban cada uno una unidad de una mercancía específica, servían para contar los rebaños y circulación de productos y servicios agrícolas, que coinciden con la revolución del neolítico.
2. 4.400 a.C. Las fichas contables complejas con líneas y signos de puentes grabados y ocasionalmente perforados presentan figuras antiguas y nuevas (parábolas, en forma de vasija, en forma de patos apuntalados, conos, doblados y así por el estilo). Este coincidía con la arquitectura monumental de los primeros tiempos y el surgimiento de las cuentas sagradas de los templos que requerían de una mayor exactitud contable.
3. 3.250 a.C. Aparición de dispositivos sellados, tales como las envolturas huecas de arcilla, para proteger las fichas contables que por lo general representaban productos agrícolas utilizados como mercancías y el sistema de cuerdas selladas para proteger fichas contables perforadas que representaban por lo general productos manufacturados y tipos específicos de mano de obra. Ambos dispositivos estaban impresos con sellos personales o institucionales y a menudo eran utilizados simultáneamente para dar constancia de inventarios, deudas contraídas y sus valores. Esto indica la existencia de un creciente sistema normativo y burocrático.

4. 3.200 a.C. Las superficies de las envolturas de arcillas eran impresas pro cada ficha contables antes de ser colocadas dentro de ella o con la impronta de la ficha junto con un símbolo numérico, para mostrar en la parte exterior los activos y el valor representado por el contenido de la ficha. Esto constituye cierto sistema de partida doble, las fichas contables reales que se encontraban en la parte interior representaban los activos, las impresiones sobre la superficie eran contadores de entradas que representaban el capital correspondiente.

5. 3100-3.000 a.C. Primeros pictogramas grabados en piedras blandas muy escasas en contraste con la abundancia de las fichas y los primeros pictogramas en arcilla. Aparición de la escritura cuneiforme arcaica, con el uso de muchos símbolos idénticos o similares a las impresiones de las fichas de grabado. Este estadio también es el comienzo del cálculo abstracto y de la escritura. Continúa el uso de ambos sistemas contables por fichas.<sup>27</sup>

Posteriormente, comenzaron a registrar el contenido de las envolturas en la parte exterior de las mismas, de modo que se podía saber con facilidad que fichas se encontraban en su interior.

La moneda acuñada solo vino a utilizarse en el mundo mediterráneo hacia el siglo séptimo a.C. antes de ellos, sumerios, babilonios, egipcios, hititas y fenicios ya habían utilizado las monedas como medio de intercambio, pero las monedas no eran uniformes y no eran empleadas como unidades de valor. La concepción moderna de las monedas como unidad monetaria se dio en las ciudades griegas hacia el 630 a.C., lo que altero drásticamente la forma en que se llevaba la contabilidad y la técnica de las cuentas. La acuñación de monedas, sin embargo, se tomo su buen tiempo para convertirse en una práctica universal y en tener un

---

<sup>27</sup> Ibídem. Pág. 73-74.

impacto significativo en la contabilidad en los tiempos antiguos. Las diferencias en la acuñación de monedas suscitaron problemas en el registro de cuentas, así como grandes dificultades en relación con el intercambio y el comercio.<sup>28</sup>

### **6.1.2 Sistema Contable Vs. Sistema de Información Contable**

El sistema contable, corresponde al conjunto de subsistemas que estructuran el desarrollo e implementación de un modelo de contabilidad en el que se identifican los parámetros del proceso contable, para representar la realidad económica de una organización, por lo tanto el sistema contable no se refiere a los métodos utilizados en las organizaciones.<sup>29</sup>

Entendiendo que el sistema contable define la estructura general de las prácticas contables en una región, se debe tener en cuenta que existen usuarios que influyen directamente, y en cada caso las necesidades de información a nivel organizacional, por lo tanto, se da en forma específica el sistema de información contable que requiere el ente.

Para entender esta idea, podemos basarnos en la imagen que nos muestra como dependiendo de si es usuario interno o externo, necesitará cierto tipo de información con diferentes características, que pueden generar que en una misma empresa existan varios sistemas de información contable para responder a dichos requerimientos.<sup>30</sup>

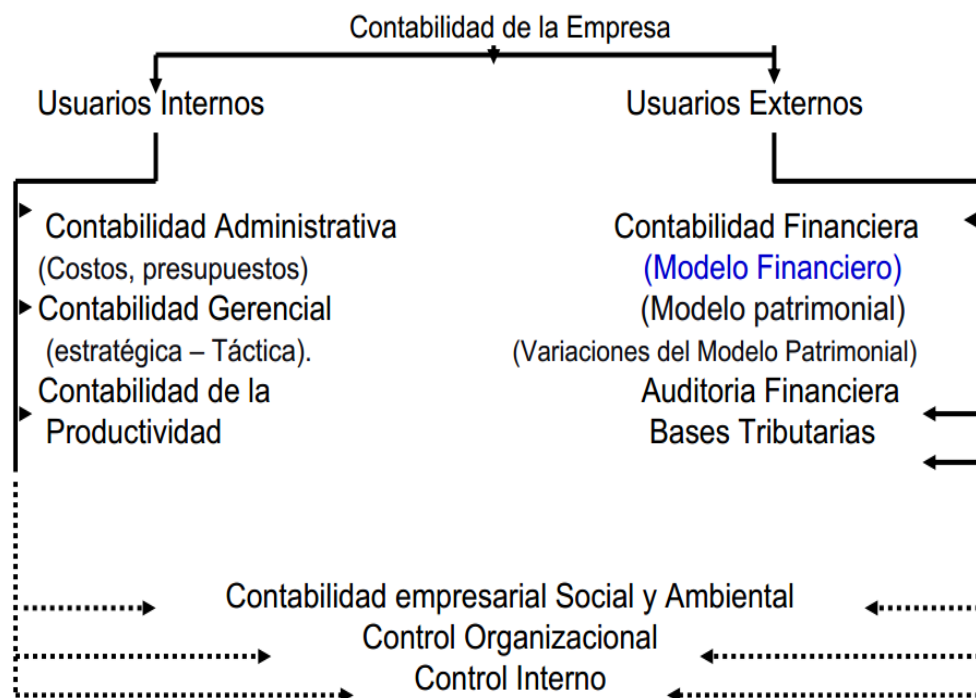
---

<sup>28</sup> Ibídem. Pág. 110-111

<sup>29</sup> Gómez Villegas, M. (Octubre / Diciembre de 2007). Comprendiendo las relaciones entre los sistemas contables, los modelos contables y los sistemas contables empresariales. Revista Internacional Legis de Contabilidad & Auditoría, 83-113.

<sup>30</sup> Gomez Villegas, M. (Septiembre de 2010). Junta Central de Contadores. Recuperado el 2010, de [www.jccconta.gov.co](http://www.jccconta.gov.co):  
[http://www.jccconta.gov.co/conferencia2010/nic\\_niif\\_septiembre2010/convergencia\\_modelo\\_nic\\_niif.pdf](http://www.jccconta.gov.co/conferencia2010/nic_niif_septiembre2010/convergencia_modelo_nic_niif.pdf)

### Ilustración 7 Contabilidad Empresarial



Con base en Mattessich, 1964

#### CONTABILIDAD EMPRESARIAL

Tomado de [http://www.iccconta.gov.co/conferencia2010/nic\\_niif\\_septiembre2010/convergenacia\\_modelo\\_nic\\_niif.pdf](http://www.iccconta.gov.co/conferencia2010/nic_niif_septiembre2010/convergenacia_modelo_nic_niif.pdf)

El sistema de información contable de una organización está definido por las necesidades de los usuarios (internos y externos), pero responde a las condiciones determinadas en las variables que conforman el sistema contable de un país.

#### 6.1.3 Definición de Sistema de Información Contable

El manejo de información en las organizaciones constituye la materia prima fundamental de todos los procesos decisorios, sean éstos gerenciales u operativos. Desde este punto de vista, las organizaciones tienen y procesan unos datos que transforman en información útil para lograr un mejor cumplimiento de los objetivos propuestos.

Un sistema de información contable comprende los métodos, procedimientos y recursos utilizados por una entidad para llevar un control de las actividades financieras y resumirlas en forma útil para la toma de decisiones. Su función es manejar la información que generan los hechos económicos y otras situaciones, para producir y revelar información de carácter contable – financiero con características de confiabilidad y pertinencia, para que los responsables de la administración la utilicen para un mejor manejo de los recursos y operaciones a través de la toma de decisiones, basados en esa información.<sup>31</sup>

El sistema de información contable se diseña y se establece con el propósito que mediante su producto, la información contable sirva de referencia, guíe el trabajo y encauce el uso de los recursos de la empresa, esto teniendo en cuenta que es un conjunto ordenado y lógico de elementos de carácter contable que actúan en forma interrelacionada.<sup>32</sup>

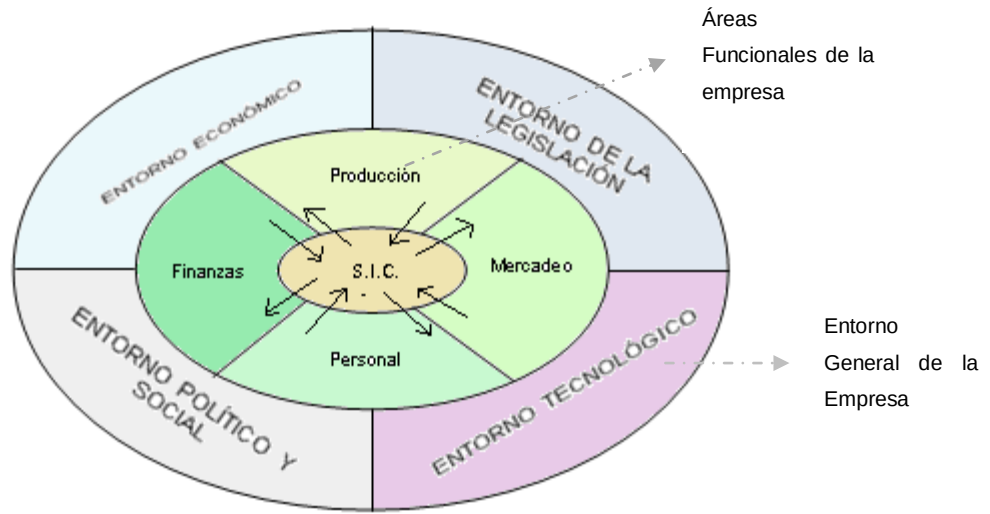
La información contable se ve influenciado por su entorno interno y externo, al tiempo que responde y es definido por las áreas de trabajo de la organización.

---

<sup>31</sup> Delgadillo R., D. I. (2001). El Sistema de Información Contable; Fundamentos y Marco de Referencia para su Administración. Cali: Facultad de Ciencias de la Administración de la Universidad del Valle; Artes Gráficas del Valle.

<sup>32</sup> Burbano R., J. E., & Albornoz C., G. (1993). *Sistemas de Información Contable*. Cali: Servicios Editoriales Facultad de Ingeniería - SEFI Universidad del Valle.

### Ilustración 8 entorno General del Sistema de Información contable



ENTORNO GENERAL DEL SISTEMA DE INFORMACIÓN CONTABLE  
Tomada de: Delgadillo R., Diego. El Sistema De Información Contable

El sistema de información contable es el conjunto de elementos que interrelacionados y administrados de forma eficiente, tiene como objetivo general suministrar información útil para tomar decisiones de carácter económico.<sup>33</sup>

Para el desarrollo de este trabajo entenderemos que el Sistema de Información Contable se materializa en las organizaciones a través de su respectivo departamento de contabilidad.

#### 6.1.4 Objetivos del sistema de información contable

El propósito general de la contabilidad es brindar información financiera de una organización; esta es requerida por diferentes usuarios que tienen algún interés en

---

<sup>33</sup> Delgadillo R., D. I. (2001). *El Sistema de Información Contable; Fundamentos y Marco de Referencia para su Administración*. Cali: Facultad de Ciencias de la Administración de la Universidad del Valle; Artes Gráficas del Valle.

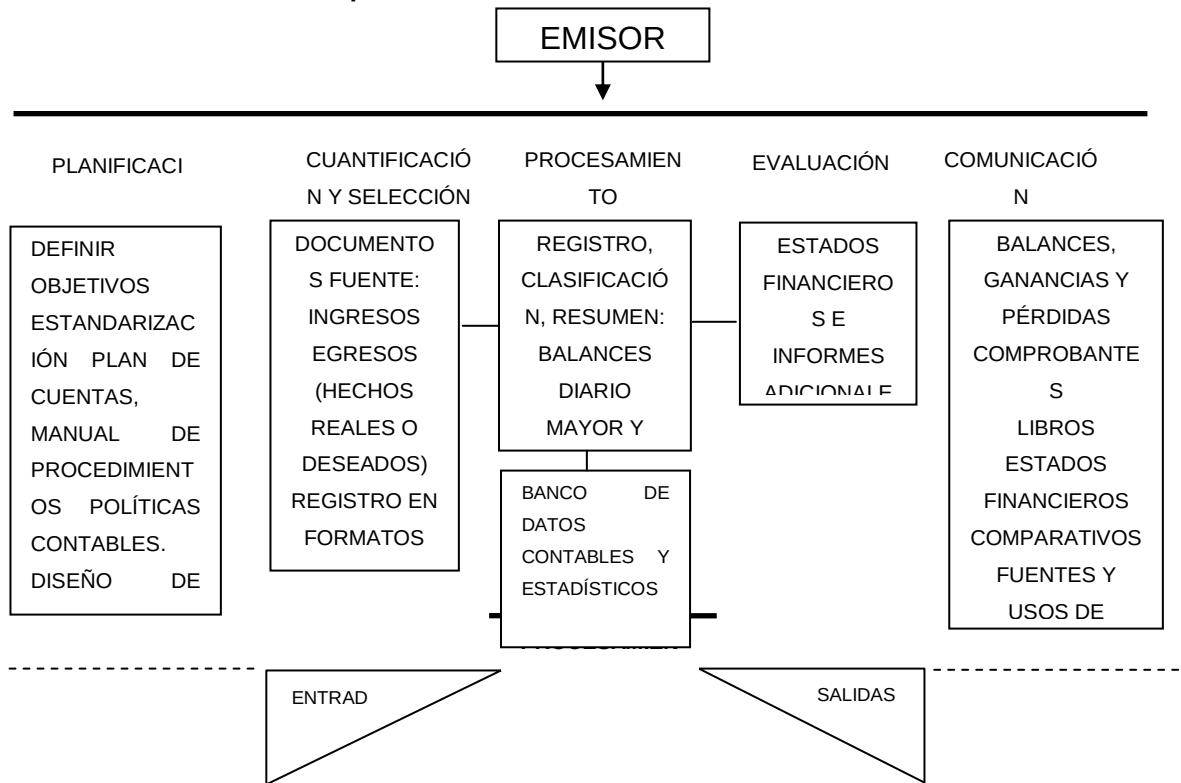
la organización, para entender su posición financiera y resultado de sus operaciones.

El Sistema de Información Contable para producir la información debe registrar, clasificar y resumir la información económica inherente a las actividades objeto de las organizaciones. Entonces, sus objetivos estarán condensados en recopilar, desarrollar y comunicar esta información de forma oportuna y útil, para los usuarios, y esto se puede entender mejor a través de la imagen que nos presentan los profesores Burbano y Albornoz.

Así, los objetivos del Sistema de Información Contable, se pueden definir para cada organización, puesto que en cada ente económico existen diferentes usuarios y diferentes necesidades, siempre teniendo en cuenta que:

1. La contabilidad debe suministrar información que permita la comparación y evaluación de diferentes escenarios;
2. La información contable mediante la información brindada debe permitir la evaluación de la gestión de los administradores y el uso de los recursos; y,
3. La información contable debe dar cuenta del impacto que genera la empresa sobre la comunidad que la rodea.

**Ilustración 9 Esquema General de un Sistema de Información contable**



ESQUEMA GENERAL DE UN SISTEMA DE INFORMACIÓN CONTABLE

Adaptado de: Burbano R., Jorge E.; Albornoz C., Guillermo en Sistemas de información contable

Para la determinación de los objetivos de un Sistema de Información Contable de una organización se debe tener en cuenta el tamaño de la empresa, su estructuración, la asignación de responsabilidades, etc., y se debe hacer relación a los siguientes cuestionamientos:

- ¿Cuáles y quiénes son los usuarios de la información?
- ¿Qué información necesitan los usuarios?
- ¿Cuál de la información requerida por los usuarios, puede ser suministrada por el sistema de información contable?
- ¿Qué marco de referencia se requiere para suministrar la información contable requerida? (Burbano R. & Albornoz C., 1993)

### **6.1.5 Componentes del Sistema de Información Contable**

Los componentes del Sistema de Información Contable son los elementos que permiten la dinámica del sistema para lograr el cumplimiento de sus objetivos, y son parte esencial en la estructura de su funcionamiento. En cada sector de la economía pueden existir elementos particulares, al igual que en cada organización; Una lista de los elementos generales que componen el Sistema de Información Contable puede ser:

- Los documentos que soportan los hechos económicos en los que participa la organización
- La legislación (laboral, comercial, tributaria, etc.)
- La Tecnología
- El marco conceptual contable
- Los recursos financieros y materiales
- El recurso humano que participa en el proceso del sistema de información contable

### **6.1.6 Proceso Contable**

El proceso contable es el conjunto de etapas por las que la contabilidad alcanza sus objetivos. El proceso contable captura datos de la realidad económica de las organizaciones, los analiza y organiza metodológicamente, los clasifica de forma cronológica y conceptual, los agrega y sintetiza para convertirlos en informes

contables que serán útiles para el control y toma de decisiones sobre los recursos, por parte de los diferentes usuarios de la información.

El sistema de información contable realiza cuatro actividades básicas.

#### **6.1.6.1 Entrada**

Es el proceso mediante el cual se toman los datos para procesar la información, que se pueden generar a través de las transacciones y hechos económicos, sociales y ambientales, la situación de la organización, y/o la capacidad para generar flujos de recursos.

#### **6.1.6.2 Almacenamiento**

Es la actividad del Sistema de Información contable que toma los datos de entrada y los estructura de acuerdo a secciones o procesos establecidos por la organización.

#### **6.1.6.3 Procesamiento**

Es la actividad del Sistema de Información Contable en la que efectúa cálculos y permite la transformación de los datos almacenados en información, que podrá ser utilizada para la toma de decisiones. Este procesamiento se hace de acuerdo a unas necesidades predeterminadas por los usuarios de la información.

#### **6.1.6.4 Salida**

Es el proceso mediante el que el Sistema de Información Contable, a partir de la información procesada genera información para el exterior, específicamente de los informes contables para los diferentes usuarios de acuerdo a sus necesidades.

De acuerdo a Burbano, hay una fase conceptual, y una fase procedimental que cubre todas las etapas del Sistema de Información Contable, y se dan en cualquier organización, así:

**Ilustración 10 Proceso Contable**

|                      | ETAPAS               | ACCIONES                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CONCEPTUAL</b>    | <b>PLANIFICACIÓN</b> | Preveer el sistema y definir sus componentes: Objetivos (a que sistema servirá), políticas, estrategias y acciones que guíen el trabajo ordinario. (Definición del plan de cuentas, del manual de políticas y procedimientos contables, diagramas de flujo, formatos, controles, etc.) |
|                      | <b>VALUACIÓN</b>     | Identificación de transacciones y cuantificación (a costo histórico, costo de reposición u otro)                                                                                                                                                                                       |
| <b>PROCEDIMENTAL</b> | <b>PROCESAMIENTO</b> | Registro, Clasificación y resumen de transacciones                                                                                                                                                                                                                                     |
|                      | <b>EVALUACIÓN</b>    | Revisión de los informes; Análisis de su contenido; Análisis por razones y entre períodos                                                                                                                                                                                              |
|                      | <b>COMUNICACIÓN</b>  | Revelación de modelos e informes: Balance, Pérdidas y Ganancias, cambios en la posición financiera, notas, proyecciones, comentarios, conclusiones y recomendaciones.                                                                                                                  |

**PROCESO CONTABLE**

Tomado de: Burbano R., Jorge E.; Albornoz C., Guillermo en Sistemas de información contable

Esta imagen cubre los procesos generales en que debe incurrir un ente económico para determinar el buen funcionamiento del sistema de información contable; sin embargo, cada organización puede y debe definir las etapas y acciones a seguir, de acuerdo a su estructura y sus necesidades de información.

### **6.1.7 Diseño de un modelo de sistema contable**

De acuerdo al profesor Diego Delgadillo se establece una metodología fundamentada en tres pasos básicos:

#### **6.1.7.1 Examen de la unidad económica**

En este paso se busca el conocimiento de la empresa o unidad económica en toda su extensión. Mediante actividades de estudio, búsqueda e inspección directa, toda la información acerca de la administración, de la organización y en forma específica de la naturaleza del proceso de producción, comercialización y/o prestación de servicios.

Consiste en un trabajo de campo e investigación que requiere de una planeación y de un esfuerzo metódico para capturar los datos que faciliten conocer con algún grado de precisión los detalles de las operaciones del ente económico. En definitiva se plantea la elaboración de un diagnóstico, a través de visitas directas e inspección de los procesos, entrevistas con funcionarios, aplicaciones documentales, o reuniones con diferentes equipos de trabajo, que permita el acopio y análisis de la información, de elementos como:

- Antecedentes de la empresa y situación actual
- Estado y posición de la empresa con respecto a la industria y su propio sector
- Información del entorno de la organización
- Información sobre el estado económico y financiero de la empresa
- El merado y los canales de distribución de los productos
- El entorno legal directo de la empresa
- Tecnología y procesos propios asociados con la presentación de servicios o de los procesos de producción de la empresa
- Administración de la empresa o entidad económica
- Políticas y criterios fundamentales en cada área funcional y procesos principales
- Estructura orgánica
- Niveles de autoridad y subordinación

- Elementos y medios de producción

#### **6.1.7.2 Definición del marco de referencia**

El marco de referencia para el diseño de un sistema de información contable está constituido por el conjunto de las guías teóricas y conceptuales que facilitan el diseño de un modelo del sistema que opere con lógica, y produzca los resultados esperados.

Para el desarrollo de este marco de referencia se pueden tener en cuenta preguntas como los objetivos del sistema de información contable, los componentes, los procesos, los requisitos, la información que debe producir, la identificación de los posibles usuarios.

Los elementos que son pertinentes al trabajo del diseño del sistema contable son:

- Tener suficientemente claro que todo sistema contable basa su funcionamiento en unos presupuestos o premisas fundamentales
- Debe existir una definición del área contable como un conjunto ordenado de componentes, con objetivos, unas relaciones entre sus componentes y una constitución o estructura lógica: un sistema
- Existe un ciclo de trabajo del sistema de información contable

#### **6.1.7.3 Diseño del sistema**

El trabajo de diseño propiamente dicho consiste en concretar de manera lógica los procesos de trabajo, las condiciones, los medios y componentes del sistema de

información contable, mediante la elaboración de un informe escrito, que se convierte en una guía fundamental para el trabajo de implementación del sistema.

Este informe debe contener al menos lo siguiente:

- Definición y 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; Las relaciones y los términos de las relaciones del sistema con otras áreas de trabajo (flujos de trabajo); Políticas y guías para el trabajo; restricciones del sistema; un ejemplo simplificado de aplicación
- Los productos del sistema (informes, cualidades y características, contenido, destino y uso)
- Recomendaciones para su administración

#### **6.1.8 La contabilidad de gestión o contabilidad financiera**

La contabilidad juega un papel importante dentro del contexto informativo empresarial, entendida como un sistema de información para la gestión, y apoyo a la toma de decisiones, la contabilidad esta llamada a ayudar a encontrar la

respuesta a un gran número de interrogantes que se le presentan al empresario en su tarea cotidiana de tomar decisiones.

La contabilidad general o financiera se ocupa sobre todo de brindar información a terceras personas interesadas, por una u otras razones en la marcha de la empresa: accionistas, administración fiscal, personal, proveedores, entre otros. También sabemos que la contabilidad general suministra información a través de los estados financieros o cuentas anuales: Balance General, Estado de Pérdidas Ganancias elaborados de acuerdo a unos principios contables generalmente aceptados.

La cuenta de pérdidas y ganancias nos pretende informar sobre la manera en que la empresa ha conseguido generar el beneficio o las pérdidas, sabemos que el beneficio se obtiene de la diferencia entre lo que cuesta producir los artículos y los ingresos correspondientes a su venta, pero la información que aparece en el Estado de Resultado no llega a dar respuesta a los múltiples interrogantes que nacen con respecto a la actividad productiva.

Una empresa productora en la toma de decisiones debe tener en cuenta muchas variables las cuales pueden ser internas o externas, una de las más importantes sin lugar a duda es el costo de los distintos productos que la empresa fabrica, la rentabilidad de cada uno de ellos, la rentabilidad de las diferentes partes en que podemos dividir la empresa, el rendimiento de la mano de obra empleada, que no aparecen en la cuenta de pérdidas y ganancias ni en otras de la contabilidad general.

Dentro de la contabilidad de gestión, una de sus partes más desarrolladas la ha constituido, sin duda, la contabilidad analítica de explotación, tradicionalmente denominada contabilidad de costes o contabilidad interna.

## 6.2 Marco Conceptual

**Acreedores:** Es la persona (natural o jurídica) que tiene la acción o el derecho de pedir el cumplimiento de una deuda.

**Actividad económica:** Es el conjunto de acciones tendientes a elevar la capacidad productiva de los bienes y servicios de una economía, con el fin de satisfacer, en un período, las necesidades de la comunidad.

**Activo:** Recurso tangible o intangible de la entidad contable, obtenido como consecuencia de hechos pasados, y del cual se espera que fluyan un potencial de servicios o beneficios económicos futuros para la entidad contable en desarrollo de sus funciones. Estos recursos, tangibles e intangibles, se originan en las disposiciones legales, en los negocios jurídicos y en los actos o hechos financieros, económicos, sociales y ambientales de la entidad contable. Desde el punto de vista económico, los activos surgen como consecuencia de transacciones que implican el incremento de los pasivos, el patrimonio o la realización de ingresos.

**Activo Circulante:** Suma de los activos disponibles (financieros, deudores y existencias)

**Activo Fijo:** es aquel activo que no está destinado para ser comercializado, sino para ser utilizado por la empresa. Es un recurso tangible que posee una entidad para su uso en la producción de bienes y prestación de servicios, para arrendarlos a terceros o para propósitos administrativos, sin que se tenga prevista su venta o suministro a la comunidad durante el ciclo normal de las operaciones y que se espera usar durante más de un periodo contable.

**Agentes económicos:** las unidades de decisión que intervienen en los mercados. En la teoría económica se suelen clasificar en tres grupos: familias, empresas y estado.

**Análisis Financiero:** Corresponde a los escenarios presentados para la posible detección de oportunidades y riesgos en determinada organización o proyecto, para un período específico.

**Cliente:** es la persona natural o jurídica que coloca el dinero para la compra de un producto o servicio que oferta la empresa.

**Control:** Es el proceso de evaluación y seguimiento que se realiza en una entidad contable, para establecer la confiabilidad de la información y para definir u orientar políticas financieras y operativas que generen los resultados planeados, a través de la transparencia.

**Contabilidad:** Es un sistema de información basado en el registro, clasificación, medición y resumen de cifras significativas que expresadas básicamente en términos monetarios, muestra el estado de las operaciones y transacciones realizadas por un ente económico contable.

**Empresa:** Es un conjunto de factores de producción coordinados, cuya función es producir y cuya finalidad viene determinada por el sistema de organización económica en el que la empresa se halle inmersa. En el sistema capitalista o de economía de mercado, el fin de la empresa ha consistido tradicionalmente en la obtención del máximo beneficio o lucro, mientras que en las economías colectivistas con dirección centralizada el fin de la empresa ha consistido en cumplir los objetivos asignados en un plan más general, de ámbito nacional, regional o local.

**Gasto:** es un flujo de salida de recursos de la entidad contable, que no tienen relación directa con el objeto social o actividad principal del ente contable, pero que se hace necesaria para su funcionamiento.

**Gastrónomo:** Se refiere a las personas que gustan y disfrutan muchísimo de la gastronomía, son amantes del arte culinario conocen y reconocen muy bien las técnicas y procesos gastronómicos, además generalmente son excelentes cocineros.

**Gastromanía:** Obsesión por los placeres del buen comer.

**Industria Gastronómica:** Concepto que agrupa o encierra a todo el sector empresarial que se dedica a elaborar, analizar, estudiar y proporcionar alimentos elaborados a diferentes tipos de públicos dependiendo de cada una de las necesidades de éstos. Es también parte importante dentro del desarrollo y auge de la gastronomía de cada lugar, además de ser una fuente laboral sólida para cada país.

**Información Contable:** Producto final de la ejecución del proceso contable, que debe observar unas características cualitativas, para que pueda ser confiable, relevante y comprensible.

**Ingreso:** Flujo de entrada de recursos generados por la entidad contable, susceptible de incrementar el patrimonio durante un periodo determinado, y que refleja el desarrollo de la actividad ordinaria y los ingresos de carácter extraordinario.

**Inventario:** Corresponde a los bienes tangibles o intangibles, muebles o inmuebles, adquiridos o producidos por la entidad contable, con la intención de ser

comercializado, transformado o consumido en actividades de producción de bienes o prestación de servicios.

**Libro diario:** Libro de contabilidad principal que presenta en los movimientos débito y crédito de las cuentas, el registro cronológico y preciso de las operaciones diarias efectuadas, con base en los comprobantes de contabilidad.

**Libro mayor.** Libro de contabilidad principal que contiene los saldos de las cuentas del mes anterior, clasificados de manera nominativa según la estructura del Catálogo General de Cuentas; las sumas de los movimientos débito y crédito de cada una de las cuentas del respectivo mes, que han sido tomadas del libro diario; y el saldo final del mismo mes.

**Libros de contabilidad.** Estructura manual o automatizada que sistematiza de manera cronológica nominativa los datos obtenidos de las transacciones, hechos y operaciones que afectan la situación y la actividad de las entidades contables públicas. Estos libros permiten la construcción de la información contable y son la base para el control de los recursos, por lo cual se constituyen en soporte documental.

**Organigrama:** Es el esquema de representación funcional en el que se visualizan los órganos de dirección y control de una entidad, en representación gráfica de jerarquías o categorías y relaciones entre los integrantes de aquella.

**Organización:** es un grupo social formado por personas, tareas y administración, que interactúan en el marco de una estructura sistemática para cumplir con sus objetivos.

**Pasivo:** Representación contable de una obligación cierta o estimada de la entidad contable, derivada de hechos pasados, de la cual se prevé que

representará para la entidad un flujo de salida de recursos que incorpora un potencial de servicios o beneficios económicos, en desarrollo de sus funciones.

**Patrimonio:** Es el valor líquido del total de los bienes de una persona o una empresa. Contablemente es la diferencia entre los activos de una persona, sea natural o jurídica. Y los pasivos contraídos son terceros. Equivale a la riqueza neta de la sociedad.

**Procedimiento contable:** Conjunto de criterios y acciones a observar para el tratamiento contable de hechos, transacciones u operaciones, en las que interviene, o afectan a la entidad contable.

**Proceso contable.** Conjunto ordenado de etapas para el reconocimiento y la revelación de las transacciones, los hechos y las operaciones financieras, económicas, sociales y ambientales, que afectan la situación, la actividad y la capacidad para prestar servicios o generar flujos de recursos de una entidad contable pública en particular.

**Stakeholders:** Es un término inglés para referirse a los grupos de interés de un ente económico, y que son considerados como un elemento esencial en la planeación estratégica de un negocio. Se pueden considerar stakeholders de una empresa: los accionistas, los competidores, los clientes, los empleados, los proveedores, el gobierno, la sociedad, etc.

**Salario:** Corresponde al conjunto de percepciones económicas de los trabajadores en dinero o en especie, recibidas por la prestación de servicios laborales por cuenta ajena, ya retribuyan el trabajo efectivo, cualquiera que sea la forma de remuneración, o los periodos de descanso computables como de trabajo.

**Sistema de Información Contable:** es el conjunto de elementos que interrelacionados y administrados de forma eficiente, tiene como objetivo general suministrar información útil para tomar decisiones de carácter económico.

**Tesorería:** Actividad de dirección responsable de la custodia e inversión del dinero, garantía del crédito, cobro de cuentas, suministro de fondos y seguimiento del mercado de valores en una empresa.

**Utilidad:** Corresponde a la medida de un excedente entre los ingresos y los costos expresados en alguna unidad monetaria.

### **6.3 Marco Legal**

La regulación tiene efectos sobre la información contable, en la medida que busca garantizar confiabilidad a los diferentes actores sociales que basarán sus decisiones en ella.

#### **Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados**

Para el caso colombiano, el decreto reglamentario 2649 de 1993 expedido por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, para los comerciantes, inicia con la definición de los principios de contabilidad tomados del artículo 6 de la Ley 43 de 1990, la cual reglamentó la profesión del contador público en Colombia. Dentro de los principios de contabilidad generalmente aceptados (PCGA) es posible conocer las reglas que se deben llevar a cabo ya que los PCGA se entienden como “el conjunto de conceptos básicos y de reglas que deben ser observados al registrar e informar contablemente sobre los asuntos y actividades de personas naturales o jurídicas” a través de la aplicación de ciertos componentes indispensables tales como medir, interpretar, clasificar, evaluar y analizar las operaciones de un ente económico en forma clara completa y fidedigna.

## **Cualidades de la Información**

La información como producto del Sistema de Información Contable, debe cumplir con ciertas cualidades, que también, se encuentran definidas por el decreto reglamentario 2649 de 1993, indicando que debe ser útil, comprensible y comparable.

*“ARTICULO 4o. Cualidades de la información contable. Para poder satisfacer adecuadamente sus objetivos, la información contable debe ser comprensible y útil. En ciertos casos se requiere, además, que la información sea comparable.*

*La información es comprensible cuando es clara y fácil de entender.*

*La información es útil cuando es pertinente y confiable.*

*La información es pertinente cuando posee valor de realimentación, valor de predicción y es oportuna.*

*La información es confiable cuando es neutral, verificable y en la medida en la cual represente fielmente los hechos económicos.*

*La información es comparable cuando ha sido preparada sobre bases uniformes.”*

En general, se puede decir que los informes deben ser claros, incluso desde su presentación, con la idea que cualquier usuario (interno o externo), aún quienes no tienen acceso directo a la organización, obtendrá los datos que requiere para la toma de decisiones y/o el control a ejercer, los informes se deben presentar de acuerdo al nivel de detalle que requieran los diferentes usuarios.

## **Objetivos de la Información**

El decreto define como objetivos básicos o propósitos de la información contable, los siguientes:

1. Conocer y demostrar los recursos controlados por un ente económico, las obligaciones que tenga que transferir recursos a otros entes, los cambios que hubieren experimentado tales recursos y el resultado obtenido en el período.
2. Predecir flujos de efectivo.
3. Apoyar a los administradores en la planeación, organización y dirección de los negocios.
4. Tomar decisiones en materia de inversiones y crédito.
5. Evaluar la gestión de los administradores del ente económico.
6. Ejercer control sobre las operaciones del ente económico.
7. Fundamentar la determinación de cargas tributarias, precios y tarifas.
8. Ayudar a la conformación de la información estadística nacional, y
9. Contribuir a la evaluación del beneficio o impacto social que la actividad económica de un ente represente para la comunidad.

### **Normas Básicas**

En el decreto se definen las normas básicas que se deben tener en cuenta en el momento de la recopilación y registro de la información, y que corresponden a un grupo de conceptos que delimitan y fundamentan la información contable con el fin de mantener las cualidades reglamentadas; normas básicas:

1. Ente económico: El ente económico es la empresa, esto es, la actividad económica organizada como una unidad, respecto de la cual se predica el control de los recursos. El ente debe ser definido e identificado en forma tal que se distinga de otros entes
2. Continuidad: Los recursos y hechos económicos deben contabilizarse y revelarse teniendo en cuenta si el ente económico continuará o no funcionando normalmente en períodos futuros. En caso de que el ente económico no vaya a continuar en marcha, la información contable así deberá expresarlo.

Al evaluar la continuidad de un ente económico debe tenerse en cuenta que asuntos tales como los que se señalan a continuación, pueden indicar que el ente económico no continuará funcionando normalmente:

- a. Tendencias negativas (pérdidas recurrentes, deficiencias de capital de trabajo, flujos de efectivo negativos).
  - b. Indicios de posibles dificultades financieras (incumplimiento de obligaciones, problemas de acceso al crédito, refinanciaciones, venta de activos importantes) y,
  - c. Otras situaciones internas o externas (restricciones jurídicas a la posibilidad de operar, huelgas, catástrofes naturales).
3. Unidad de Medida: Los diferentes recursos y hechos económicos deben reconocerse en una misma unidad de medida. Por regla general se debe utilizar como unidad de medida la moneda funcional.

La moneda funcional es el signo monetario del medio económico en el cual el ente principalmente obtiene y usa efectivo.

4. Período: El ente económico debe preparar y difundir periódicamente estados financieros, durante su existencia.

Los cortes respectivos deben definirse previamente, de acuerdo con las normas legales y en consideración al ciclo de las operaciones.

Por lo menos una vez al año, con corte al 31 de diciembre, el ente económico debe emitir estados financieros de propósito general.

5. Valuación o Medición: Tanto los recursos como los hechos económicos que los afecten deben ser apropiadamente cuantificados en términos de la unidad de medida.

Con sujeción a las normas técnicas, son criterios de medición aceptados el valor histórico, el valor actual, el valor de realización y el valor presente.

Valor o costo histórico es el que representa el importe original consumido u obtenido en efectivo, o en su equivalente, en el momento de realización de un hecho económico. Con arreglo a lo previsto en este decreto, dicho importe debe ser reexpresado para reconocer el efecto ocasionado por las variaciones en el poder adquisitivo de la moneda.

Valor actual o de reposición es el que representa el importe en efectivo, o en su equivalente, que se consumiría para reponer un activo o se requeriría para liquidar una obligación, en el momento actual.

Valor de realización o de mercado es el que representa el importe en efectivo, o en su equivalente, en que se espera sea convertido un activo o liquidado un pasivo, en el curso normal de los negocios. Se entiende por valor neto de realización el que resulta de deducir del valor de mercado los gastos directamente imputables a la conversión del activo o a la liquidación del pasivo, tales como comisiones, impuestos, transporte y empaque.

Valor presente o descontado es el que representa el importe actual de las entradas o salidas netas en efectivo, o en su equivalente, que generaría un activo o un pasivo, una vez hecho el descuento de su valor futuro a la tasa

pactada o, a falta de esta, a la tasa efectiva promedio de captación de los bancos y corporaciones financieras para la expedición de certificados de depósito a término con un plazo de 90 días (DTF), la cual es certificada periódicamente por el Banco de la República.

6. Esencia sobre forma: Los recursos y hechos económicos deben ser reconocidos y revelados de acuerdo con su esencia o realidad económica y no únicamente en su forma legal.

Cuando en virtud de una norma superior, los hechos económicos no puedan ser reconocidos de acuerdo con su esencia, en notas a los estados financieros se debe indicar el efecto ocasionado por el cumplimiento de aquella disposición sobre la situación financiera y los resultados del ejercicio.

7. Realización: Solo pueden reconocerse hechos económicos realizados. Se entiende que un hecho económico se ha realizado cuando quiera que pueda comprobarse que, como consecuencia de transacciones o eventos pasados, internos o externos, el ente económico tiene o tendrá un beneficio o un sacrificio económico, o ha experimentado un cambio en sus recursos, en uno y otro caso razonablemente cuantificables.
8. Asociación: Se deben asociar con los ingresos devengados en cada período los costos y gastos incurridos para producir tales ingresos, registrando unos y otros simultáneamente en las cuentas de resultados.

Cuando una partida no se pueda asociar con un ingreso, costo o gasto, correlativo y se concluya que no generará beneficios o sacrificios económicos en otros períodos, debe registrarse en las cuentas de resultados en el período corriente.

9. Mantenimiento del Patrimonio: Se entiende que un ente económico obtiene utilidad, o excedentes, en un período únicamente después de que su

patrimonio al inicio del mismo, excluidas las transferencias de recursos a otros entes realizadas conforme a la ley, haya sido mantenido o recuperado. Esta evaluación puede hacerse respecto del patrimonio financiero (aportado) o del patrimonio físico (operativo).

Salvo que normas superiores exijan otra cosa, la utilidad, o excedente, se establece respecto del patrimonio financiero debidamente actualizado para reflejar el efecto de la inflación.

10. Revelación Plena: El ente económico debe informar en forma completa, aunque resumida, todo aquello que sea necesario para comprender y evaluar correctamente su situación financiera, los cambios que ésta hubiere experimentado, los cambios en el patrimonio, el resultado de sus operaciones y su capacidad para generar flujos futuros de efectivo.

La norma de revelación plena se satisface a través de los estados financieros de propósito general, de las notas a los estados financieros, de información suplementaria y de otros informes, tales como el informe de los administradores sobre la situación económica y financiera del ente y sobre lo adecuado de su control interno.

También contribuyen a ese propósito los dictámenes o informes emitidos por personas legalmente habilitadas para ello que hubieren examinado la información con sujeción a las normas de auditoría generalmente aceptadas.

11. Importancia relativa o Materialidad: El reconocimiento y presentación de los hechos económicos debe hacerse de acuerdo con su importancia relativa.

Un hecho económico es material cuando, debido a su naturaleza o cuantía, su conocimiento o desconocimiento, teniendo en cuenta las circunstancias que lo rodean, puede alterar significativamente las decisiones económicas de los usuarios de la información.

Al preparar estados financieros, la materialidad se debe determinar con relación al activo total, al activo corriente, al pasivo total, al pasivo corriente, al capital de trabajo, al patrimonio o a los resultados del ejercicio, según corresponda.

12.Prudencia: Cuando quiera que existan dificultades para medir de manera confiable y verificable un hecho económico realizado, se debe optar por registrar la alternativa que tenga menos probabilidades de sobrestimar los activos y los ingresos, o de subestimar los pasivos y los gastos.

13.Características y Prácticas de cada Actividad: Procurando en todo caso la satisfacción de las cualidades de la información, la contabilidad debe diseñarse teniendo en cuenta las limitaciones razonablemente impuestas por las características y prácticas de cada actividad, tales como la naturaleza de sus operaciones, su ubicación geográfica, su desarrollo social, económico y tecnológico.

## **Normas Técnicas**

El título segundo del Decreto Reglamentario 2649 de 1993 establece las normas técnicas, que deben seguirse para garantizar que todos los hechos económicos se reconocen y se transmiten correctamente a los usuarios de la información. Define unas normas técnicas generales y unas normas técnicas específicas que se den en cuenta de acuerdo al hecho económico a registrar. Para efectos de este trabajo se enumerarán las normas técnicas generales, así:

1. Reconocimiento de los hechos económicos
2. Contabilidad de causación o por acumulación
3. Medición al valor histórico

4. Moneda funcional
5. Ajuste de la unidad de medida
6. Provisiones y contingencias
7. Clasificación
8. Asignación
9. Diferidos
10. Asientos
11. Verificación de las afirmaciones
12. Ajustes
13. Tratamiento de informaciones conocidas después de la fecha de cierre
14. Cierre contable

### **Ley 1314 de 2009**

Es importante destacar la ley 1314 de 2009 por la cual se regulan los principios y normas de contabilidad e información financiera y de aseguramiento de información aceptados en Colombia, se señalan las autoridades competentes, el procedimiento para su expedición y se determinan las entidades responsables de vigilar su cumplimiento. En esta ley se pretende intervenir la economía, limitando la libertad económica, para expedir normas contables, de información financiera y de aseguramiento de la información, que conformen un sistema único y homogéneo de alta calidad, comprensible y de forzosa observancia, por cuya virtud los informes contables y, en particular, los estados financieros, brinden información financiera comprensible, transparente y comparable, pertinente y confiable, útil para la toma de decisiones económicas por parte del Estado, los

propietarios, funcionarios y empleados de las empresas, los inversionistas actuales o potenciales y otras partes interesadas, para mejorar la productividad, la competitividad y el desarrollo armónico de la actividad empresarial de las personas naturales y jurídicas, nacionales o extranjeras.

En el momento de desarrollo de este trabajo, la implementación de esta ley se encuentra en proceso.

### **Decreto 3075 de 1997 expedido por el Ministerio de Salud**

Este decreto pretende regular todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, y se aplica:

- a. A todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos;
- b. A todas las actividades de fabricación, procesamiento preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional;
- c. A los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano;
- d. A las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos; sobre los alimentos y materias primas para alimentos.

El decreto maneja unos conceptos básicos para dejar en el mismo código toda la información:

Actividad acuosa. (Aw): en la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

Alimento adulterado: El alimento adulterado es aquel:

- a. Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias;
- b. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas;
- c. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales, y
- d. Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

Alimento alterado: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

Alimento contaminado: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

Alimento de mayor riesgo en salud pública: Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, Aw actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

Alimento falsificado: Alimento falsificado es aquel que:

- a. Se le designe o expendan con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;

b. Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso, y

c. No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia de caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como este, sin serlo.

**Alimento perecedero:** El alimento, que en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

**Ambiente:** Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

**Autoridad sanitaria competente:** Por autoridad competente se entenderá al Instituto Nacional de Vigilancia y Medicamentos y Alimentos, Invima, y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el presente Decreto.

**Buenas prácticas de manufactura:** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

**Biotecnología de tercera generación:** Es la rama de la ciencia basada en la manipulación de la información genética de las células para la obtención de alimentos.

**Certificado de inspección sanitaria:** Es el documento que expide la autoridad sanitaria competente para los alimentos o materias primas importadas o de exportación, en el cual se hace constar su aptitud para el consumo humano.

**Desinfección y descontaminación:** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

**Diseño sanitario:** Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

**Embarque:** En la calidad de materia prima o alimento que se transporta en cada vehículo en los diferentes medios de transporte, sea que, como tal, constituya un lote o cargamento o forme parte de otro.

**Equipo:** Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajilla y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.

**Expendio de alimentos:** Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

**Fábrica de alimentos:** Es el establecimiento en el cual se realice una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

**Higiene de los alimentos:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

**Infestación:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

**Ingredientes primarios:** Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de los cuales, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.

**Ingredientes secundarios:** Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que, de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.

**Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

**Manipulador de alimentos:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

**Materia prima:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

**Insumo:** Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

**Proceso tecnológico:** Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

**Registro sanitario:** Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e importar un alimento con destino al consumo humano.

**Restaurante o establecimiento de consumo de alimentos:** Es todo establecimiento destinado a la preparación, consumo y expendio de alimentos.

**Sustancia peligrosa:** Es toda forma material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

**Vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos:** Es el conjunto de actividades que permite la recolección de información permanente y

continua; tabulación de esta misma, su análisis e interpretación; la toma de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con las mismas, además de la divulgación y evaluación del sistema.

El decreto clasifica los Alimentos de Mayor Riesgo en Salud Pública, se consideran alimentos de mayor riesgo en salud pública los siguientes:

*Carne, productos cárnicos y sus preparados.*

Leche y derivados lácteos.

Productos de la pesca y sus derivados.

Productos preparados a base de huevo.

Alimentos de baja acidez empacados en envases sellados herméticamente (pH >4.5).

Alimentos o comidas preparados de origen animal listos para el consumo.

Agua envasada.

Alimentos infantiles.

Parágrafo 1º.- Se consideran alimentos de menor riesgo en salud pública aquellos grupos de alimentos no contemplados en el presente artículo.

Parágrafo 2º.- El Ministerio de Salud de acuerdo con estudios técnicos, perfil epidemiológico y sus funciones de vigilancia y control, podrá modificar el listado de los alimentos de mayor riesgo en salud pública.

Los mataderos se considerarán como fabricas de alimentos y su funcionamiento obedecerá a lo dispuesto en el Título V de la Ley 9 de 1979 y sus decretos reglamentarios, Decreto 2278 de 1982, Decreto 1036 de 1991 y los demás que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

Las personas naturales o jurídicas responsables de las actividades reglamentadas en el presente Decreto deberán informar a la autoridad sanitaria competente la existencia y funcionamiento del establecimiento, cualquier cambio de propiedad, razón social, ubicación o cierre temporal o definitivo del mismo para efectos de la vigilancia y control sanitarios.

El título II reglamenta las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos, revisando uno a uno los posibles puntos de riesgo que debe tener en cuenta cada empresa para manipular de una mejor manera los alimentos. Esto es las Buenas Prácticas de Manufactura. Las actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento; transporte, distribución y comercialización de alimentos se ceñirán a los principios de las buenas prácticas de manufactura estipuladas.

#### Edificación e instalaciones

Los establecimientos destinados a la fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

#### Localización y accesos.

- a. Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación de alimentos;
- b. Su funcionamiento no deberá poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad;
- c. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estacionamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

#### Diseños y construcción.

- d. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción, e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos;
- e. La edificación debe poseer una adecuada separación física y/o funcional de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes;

- f. Los diversos locales o ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento;
- g. La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y desinfestación según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento;
- h. El tamaño de los almacenes o depósitos debe estar en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por el establecimiento, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos y para realizar la limpieza y el mantenimiento de las áreas respectivas;
- i. Sus áreas deberán estar separadas de cualquier tipo de vivienda y no podrán ser utilizadas como dormitorio;
- j. No se permite la presencia de animales en los establecimientos objeto del presente Decreto.

#### Abastecimiento de agua.

- k. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud;
- l. Deben disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en el correspondiente proceso, para efectuar una limpieza y desinfección efectiva;

- m. Solamente se permite el uso de agua no potable, cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación del alimento; como en los casos de generación de vapor indirecto, lucha contra incendios, o refrigeración indirecta. En estos casos, el agua no potable debe distribuirse por un sistema de tuberías completamente separados e identificados por colores, sin que existan conexiones cruzadas ni sifonaje de retroceso con las tuberías de agua potable;
- n. Deben disponer de un tanque de agua con la capacidad suficiente, para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción. La construcción y el mantenimiento de dicho tanque se realizará conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

Disposición de residuos líquidos.

- o. Dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente;
- p. El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.

Disposición de residuos sólidos.

- q. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental;
- r. El establecimiento debe disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.

Instalaciones sanitarias.

- s. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestideros, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración y suficientemente dotados para facilitar la higiene del personal;
- t. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras,
- u. Se deben instalar lavamanos en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas;
- v. Los grifos, en lo posible, no deben requerir accionamiento manual. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción;
- w. Cuando lo requieran, deben disponer en las áreas de elaboración de instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios de trabajo. Estas instalaciones deben construirse con materiales resistentes al uso y a la corrosión, de fácil limpieza y provistas con suficiente agua fría y caliente, a temperatura ni inferior a 80°C.

Condiciones Específicas de las Áreas de Elaboración. Las áreas de elaboración deben cumplir además los siguientes requisitos de diseño y construcción:

Pisos y drenajes:

- a. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, residentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario;
- b. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m<sup>2</sup>

de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere al menos un drenaje por cada 90 m<sup>2</sup> de área servida. Los pisos de las cavas de refrigeración deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior;

- c. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por la industria. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y, si se requieren trampas adecuadas para grasas y sólidos, estarán diseñadas de forma que permitan su limpieza.

#### Paredes.

- d. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados;
- e. Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos y entre las paredes y los techos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza.

#### Techos.

- f. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de mohos y hongos, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento;
- g. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza y desinfección.

Ventanas y otras aberturas.

- h. Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben estar construidas para evitar la acumulación de polvo, suciedades y facilitar la limpieza; aquellas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación;

Puertas.

- i. Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos no deben ser mayores del 1 cm;
- j. No deben existir puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración; cuando sea necesario debe utilizarse una puerta de doble servicio, todas las puertas de las áreas de elaboración deben ser autocerrables en lo posible, para mantener las condiciones atmosféricas diferenciadas deseadas.

Escaleras, elevadores y estructuras complementarias (rampas, plataformas)

- k. Estas deben ubicarse y construirse de manera que no causen contaminación al alimento o dificulten el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta;
- l. Las estructuras elevadas y los accesorios deben aislarse en donde sea requerido, estar diseñadas y con un acabado para prevenir la acumulación de suciedad, minimizar la condensación, el desarrollo de mohos y el descamado superficial;
- m. Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios deben estar diseñadas y con un acabado de manera que impidan la acumulación de suciedades y el albergue de plagas.

Iluminación.

- a. Los establecimientos objeto del presente Decreto tendrá una adecuada y suficiente iluminación natural y/o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas;

- b. La iluminación debe ser de la calidad e intensidad requeridas para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades. La intensidad no debe ser inferior a:
  - 540 lux (59 bujía ? pie) en todos los puntos de inspección;
  - 220 lux (20 bujía ? pie) en locales de elaboración, y
  - 110 lux (10 bujía ? pie) en otras áreas del establecimiento;
- c. Las lámparas y accesorios ubicados por encima de las líneas de elaboración y envasado de los alimentos expuestos al ambiente, deben ser de tipo de seguridad y estar protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.

#### Ventilación.

- d. Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deberán crear condiciones que construyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo, facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación;
- e. Cuando la ventilación es inducida por ventiladores y aire acondicionado, el aire debe ser filtrado y mantener una presión positiva en las áreas de producción en donde el alimento esté expuesto, para asegurar el flujo de aire hacia el exterior. Los sistemas de ventilación deben limpiarse periódicamente para prevenir la acumulación de polvo.

#### Equipos y utensilios

Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, de alimentos dependen del tipo de alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que

se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

- a. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección;
- b. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser inertes bajo las condiciones de uso previstas, de manera que no exista interacción entre éstas o de éstas con el alimento, a menos que éste o los elementos contaminantes migren al producto, dentro de los límites permitidos en la respectiva legislación. De esta forma, no se permite el uso de materiales contaminantes como: plomo, cadmio, zinc, antimonio, hierro u otros que resulten de riesgo para la salud;
- c. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no obstante y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la calidad sanitaria del producto. Podrá emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica específica;
- d. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza e inspección;
- e. Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad;
- f. En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas;

- g. Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento;
- h. En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodeo;
- i. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y eviten la acumulaci3n de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento;
- j. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidas con materiales resistentes, impermeables y lavables;
- k. Los contenedores o recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de metal u otro material impermeable, de f3cil limpieza y de ser requerido provistos de tapa herm3tica. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles;
- l. Las tuber3as empleadas para la conducci3n de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosas, impermeables y f3cilmente desmontables para su limpieza. Las tuber3as fijas se limpiar3n y desinfectar3n mediante la recirculaci3n de las sustancias previstas para este fin.

Los equipos y utensilios requerir3n de las siguientes condiciones de instalaci3n y funcionamiento:

- a. Los equipos deben estar instalados y ubicados seg3n la secuencia l3gica del proceso tecnol3gico, desde la recepci3n de las materias primas y dem3s ingredientes, hasta el envasado y embalaje del producto terminado;
- b. La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificaci3n, debe ser tal que les permita funcionar

adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, limpieza y mantenimiento;

- c. Los equipos que se utilicen en operaciones críticas para lograr la inocuidad de un alimento, deben estar dotados de los instrumentos y accesorios requeridos para la medición y registro de las variables del proceso. Así mismo, deben poseer dispositivos para captar muestras del alimento;
- d. Las tuberías elevadas no deben instalarse directamente por encima de las líneas de elaboración, salvo en los casos tecnológicamente justificados y en donde no exista peligro de contaminación del alimento;
- e. Los equipos utilizados en la fabricación de alimentos podrán ser lubricados con sustancias permitidas y empleadas racionalmente, de tal forma que se evite la contaminación del alimento.

El decreto en su capítulo III indica los elementos a tener en cuenta por las personas que manipulan los alimentos, como el estado de salud, la capacitación, y en general las prácticas y medidas de prevención, así:

- a. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año;
- b. La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. . Todo manipulador de alimentos que

represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.

#### *Educación y Capacitación.*

- a. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos;
- b. Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrá en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente.
- c. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa;
- d. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos;
- e. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los

límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

- a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste;
- b. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla;
- c. Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen;
- d. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas;
- e. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte;
- f. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo;

- g. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados en el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo indicado en el literal c);
- h. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento;
- i. No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables;
- j. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento;
- k. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos;
- l. Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en el presente capítulo.

En el capítulo V del decreto se establecen los requisitos higiénicos de fabricación, que para el caso del restaurante, se considera con más pertinencia, lo relativo al manejo de las materias primas, y que debe cumplir con los siguientes requisitos:

- a. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos;
- b. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados, previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto;

- c. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso;
- d. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo el uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser recongeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes;
- e. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración;
- f. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos;
- g. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.

## **7 ASPECTOS METODOLÓGICOS**

### **7.1 Tipo de Metodología**

El trabajo se realizó como una investigación de tipo documental, que con el fin de llevar a cabo este trabajo en lo referente a los procesos y procedimientos hará uso de la recopilación y análisis de los diferentes medios escritos, como: libros, monografías, tesis, prácticas empresariales, cartillas, revistas, enciclopedias, documentales, entre otros; entendiendo que por lo tanto será una investigación documental de tipo expositivo para generar básicamente un panorama acerca de la información relevante de diversas fuentes sobre los sistemas contables. Toda la información presentada se basa en lo que se ha encontrado en las fuentes.

### **7.2 Método**

El método que se utilizará en este trabajo será el deductivo, entendiéndolo como un proceso analítico sintético que presenta conceptos, definiciones, leyes o normas generales, de las cuales se extraen conclusiones o en nuestro caso, se examina casos particulares sobre la base de Afirmaciones generales ya presentadas. Es decir, que va de lo general a lo particular.

En este método se utiliza la lógica y la información general para formular una solución pasible a un problema dado. Posteriormente, se comprueba esa solución en alguna situación típica, indicando una vez más que el razonamiento va de lo general a lo específico.

El papel de la deducción en la investigación es doble:

- a. Primero consiste en encontrar principios desconocidos, a partir de los conocidos. Una ley o principio puede reducirse a otra más general que la incluya.
- b. También sirve para descubrir consecuencias desconocidas, de principios conocidos. (Ramos, 2008)

### **7.3 Técnicas de Investigación**

Las técnicas de investigación corresponden al los instrumentos y medios a través de los que se efectúa el método.

La técnica es indispensable en el proceso de la investigación científica, ya que integra la estructura por medio de la cual se organiza la investigación, mediante la técnica se puede ordenar las etapas de la investigación, aportar instrumentos para manejar la información, llevar un control de los datos y orientar la obtención de conocimientos.

Es por eso, que en el desarrollo de este trabajo se utilizará la técnica documental y la técnica de campo. La técnica documental permite la recopilación de información para enunciar las teorías que sustentan el estudio de los fenómenos y procesos; la técnica de campo permite la observación en contacto directo con el objeto de estudio, y el acopio de testimonios que permitan confrontar la teoría con la práctica en la búsqueda de la verdad objetiva.

El trabajo de campo, parte del conocimiento integral de la idea de negocio, de las relaciones internas y de la identificación de las transacciones económicas que se

dan en la cotidianidad del desarrollo de su objeto social. A través de agrupar la información se busca determinar un conjunto de procedimientos y técnicas para ordenar y registrar los hechos y operaciones económicas que afectan directamente al ente económico.

Para estructurar la propuesta del sistema de información contable, será indispensable tener un conocimiento de la empresa, en aspectos como los objetivos organizacionales, la razón social, ubicación física, actividad, cantidad de empleados, equipos, capital etc., que permitirán elaborar un informe preliminar de la situación de la empresa, esto teniendo en cuenta la verificación de la aplicación de las normas legales.

Es necesario instaurar un catalogo de cuentas y los manuales de procedimientos respectivos, implementar metodologías de recolección de información y buscar que la información se aproxime lo mayor posible a la realidad económica de la empresa, para que de esta forma nos permita generar los informes pertinentes, en forma oportuna y útil.

## 8 ESTRUCTURACIÓN DEL SISTEMA DE INFORMACIÓN CONTABLE

El trabajo se desarrolla de acuerdo a la metodología planteada por el profesor Diego Delgadillo en su libro “El sistema de Información Contable – Fundamentos y marco de referencia para su administración”. En ese sentido desarrollaremos en primer lugar la caracterización del sistema de información contable, identificando sus objetivos, sus componentes, los documentos que intervienen, entre otros elementos.

### 8.1 Examen de la unidad económica

Utilizaremos aspectos que son considerados en el análisis empresarial como la construcción de la DOFA (Debilidades, Oportunidades, Fortalezas y Amenazas)



A través de las visitas realizadas al restaurante La Fogata Llanera, en las que se realizaron entrevistas al propietario y a la administradora, se logró hacer un acercamiento a la empresa, que se plasmó a través del siguiente diagnóstico.

### **Reconocimiento de las fortalezas internas por parte del empresario**

- El gran conocimiento del producto por parte del empresario, dado su amplio recorrido en lo concerniente a la preparación de la carne al estilo llanero.
- La capacidad de producción es casi inmediata, el producto tiene la facultad de estar listo casi en toda oportunidad, esto debido a su forma de preparación, reduciendo al máximo el tiempo de espera de los clientes.

### **Reconocimiento de las debilidades por parte del empresario**

- Debido al corto tiempo de funcionamiento de la empresa, una de las fallas que se presenta, corresponde al servicio y la atención al cliente, puesto que el personal no se ha capacitado con la rigurosidad adecuada, por lo que no se ha desarrollado la respectiva selección y capacitación de parte del personal a cabalidad.
- La infraestructura del lugar donde funciona la fogata llanera no satisface la demanda de clientes, es decir que el espacio en el cual se desempeña el negocio no puede albergar a todos sus clientes, por ello esta debe ser ampliada en pro de disminuir esta restricción.

### **Reconocimiento de las fortalezas externas por el empresario**

- Una de las grandes fortalezas de la fogata llanera es su limitada competencia en el sector de las carnes llaneras, debido a que en la ciudad

de Cali la presencia de este tipo de negocios no es muy común, siendo sus competidores

- Competencia directa: la llanerita, pariente rafa.
- Competencia indirecta: leños y carbón, azadas al carbón, leños de segundo.
- Otra de las grandes ventajas es el poco recorrido de la carne llanera en la ciudad de Cali, lo que genera una ventaja competitiva en un mercado por explotar para la fogata llanera.

### **Reconocimiento de la debilidad externa por parte del empresario**

La principal debilidad de la empresa se debe al rápido crecimiento de la misma por lo que se han presentado problemas con el manejo de insumos, es decir no se tiene conocimiento en cuanto al incremento en producción, manejo de personal y manejo de otros elementos asociados al desarrollo del objeto misional.

#### ***8.1.1 Diagnostico interno***

### **Recursos humanos**

La empresa La Fogata Llanera cuenta con personal de los dos géneros, masculino y femenino con capacidad de prestación de servicios, en cuanto a la parte administrativa cuenta con un gerente, y en el área de producción cuenta con cuatro personas, que ocupan los cargos de: el llanero que es la persona que prepara el distinguido producto, la encargada de la cocina y los dos meseros que se desempeñan en la atención al cliente.

## **Manual de funciones**

El manual de funciones aun no se ha desarrollado para la compañía, pero su creación sería fundamental para mejorar el proceso productivo y para tener una mejor economía de tiempo, determinando la estandarización de las actividades.

## **Obligaciones derivadas de la nomina**

La fogata Llanera no asume los costos del personal en relación a los aspectos legales que ello conlleva, es importante que el empresario entienda que hacerse responsable de estas obligaciones, disminuirá posibles riesgos y eventualidades con la ley en el futuro.

## **Reglamento interno**

La institución debido a su corto tiempo en el mercado a constituido que el ente económico no desarrolle lineamientos internos para el desarrollo de sus funciones, por ende no se han establecido requisitos para la selección de personas, determinar estándares de calidad ni control de tiempos.

## **Recursos tecnológicos**

La Fogata La Llanera cuenta con recursos tecnológicos muy escasos, pero este hecho no afectado el desarrollo de la organización, dado que para su funcionamiento no se necesita de tecnología de punta. La empresa tiene como falencia grave la ausencia de un software de tipo contable que le permita manejar su información.

### **8.1.2 Diagnostico Externo**

#### **Entorno Nacional**

##### **Aspectos tecnológicos**

La empresa no posee recursos tecnológicos destacados debido a que el desarrollo de su labor no requiere del uso de estos. El ente económico cuenta con equipos de refrigeración y de cocina.

##### **Aspectos económicos**

La economía del negocio es amplia debido a que el tipo de productos que maneja llegan con facilidad a todas las clases sociales y a personas de todas las edades. Lo que le permite a la entidad pensar y desarrollar siempre un crecimiento a través de la atracción de cualquier tipo de clientes.

##### **Desarrollo en el ámbito municipal**

Frente al desarrollo municipal la empresa La Fogata Llanera se espera sea prospera debido a que en el municipio de Santiago de Cali son muy pocos los establecimientos dedicados a este tipo de actividad económica y los pocos entes económicos dedicados a esta, no manejan la misma calidad en cuanto a la preparación de carnes con el estilo llanero.

##### **Aspectos sociales y culturales**

La cultura llanera originaria en los Llanos Orientales, ha sido muy reconocida en nuestro país, razón por la cual su expansión ha sido muy notoria en muchos

departamentos, logrando obtener espacios en diferentes mercados. Su acogida por los diferentes demandantes ha sido satisfactoria, convirtiéndose en uno de las actividades generadoras de mayores ingresos.

### **Aspectos legales**

Con lo referente a los aspectos legales, la fogata llanera no cumple con los requisitos exigidos por parte de los entes de control, lo cual también es un pendiente para poder extender su negocio y lograr mayor prestigio, y de esta manera evitar inconvenientes en el futuro.

Algunos requisitos para su conformación legal

### **Aspectos comerciales**

Documento privado de constitución

Formulario de registro único empresarial

Inscripción del registro mercantil

Solicitud del certificado de existencia y representación legal

Apertura de cuenta corriente

### **Aspectos tributarios**

Inscripción en el registro tributario

Solicitud de autorización de numeración de factura

### **Aspectos de funcionamiento**

Certificado del uso de suelo

Certificado de seguridad bomberil

Certificado de Sayco y Acinpro

Concepto sanitario INVIMA

### **Aspectos laborales**

Realización de contrato de trabajo

Afiliar a los trabajadores a una EPS

Afiliar a los trabajadores a un fondo de pensiones y cesantías

Afiliar a los trabajadores a la aseguradora de riesgos profesionales

Afiliar a los trabajadores a caja de compensación

Elaborar reglamento de trabajo

Elaborar reglamento de higiene

Elaborar programa de salud ocupacional

### **Poder de negociación de los proveedores**

Las negociaciones con respecto a los proveedores se hacen teniendo en cuenta aspectos tales como la calidad, precio, confiabilidad, puntualidad, y de acorde a esto se hace la elección del proveedor que cumpla con estas expectativas.

### **Poder de negociación de los clientes**

El poder de negociación con los clientes es nulo debido a que los precios ya están establecidos, previamente por la administración, para ello se sugiere realizar un proceso de costos, que permita identificar el costo adecuado para cada producto.

### 8.1.3 Matriz DOFA

Ilustración 11 Representación de la matriz DOFA



Fuente: Construcción propia

#### 8.1.3.1 FORTALEZAS

1. Capacidad de brindar un producto de mayor calidad, debido al conocimiento adquirido por parte del empresario, en cuanto a la preparación del producto.
2. Capacidad de prestar el servicio en un menor tiempo, debido a la rápida preparación.
3. Existencia de proyectos encaminados al crecimiento del negocio.
4. Presencia de personal cualificado en cuanto a la preparación del producto.
5. El establecimiento de comercio presenta las características básicas que lo distinguen, alusivos al producto y a su lugar de origen.
6. Se puede crear marca reconocida en el mercado.
7. Se prestan servicios adicionales para eventos.

8. Precios accesibles.

#### **8.1.3.2 DEBILIDADES**

1. Bajo nivel de publicidad que no permite su total conocimiento por parte de más consumidores.
2. Información de gestión no disponible para una buena toma de decisiones.
3. Ausencia de políticas e incentivos con sus empleados.
4. Ausencia de un manual de funciones para el personal.
5. Ausencia de un manual de procedimientos, que contribuya al buen desarrollo del proceso productivo.
6. los costos del personal en relación a los aspectos legales no son asumidos, lo cual implicaría problemas futuros.
7. Ausencia de un reglamento interno para el desarrollo de su objeto misional, por ende no se han establecido requisitos para la selección de personas, determinar estándares de calidad ni control de tiempos.
8. Ausencia de un Sistema de Información Contable que le permita tener una información contable, veraz y oportuna.
9. Señalización para peatones y transeúntes que oriente sobre la existencia del establecimiento.
10. Carencia de un estacionamiento para los clientes los cuales en su mayoría llegan en automóviles.

11. Por ser un restaurante especializado en comida llanera tiene poca variedad de alimentos.
12. Ambientación del establecimiento pues en ocasiones se torna aburrido.
13. Carencia de promoción y una página web activa.
14. No existen posibilidades de expandir dentro del mismo terreno.
15. No hay políticas de archivo para actas, correspondencia, memorandos, documentos de soporte al registro de las operaciones

#### **8.1.3.3 OPORTUNIDADES**

1. Presencia limitada de sus competidores, en la ciudad de Santiago de Cali.
2. Cuenta con la presencia de una clientela favorable, que hace posible el crecimiento del negocio.
3. Los pocos competidores, no manejan la misma calidad en cuanto a la preparación de carnes con el estilo llanero.
4. El restaurante está ubicado en una vía de alto flujo vehicular.
5. Poca oferta de restaurantes reconocidos en la zona.
6. Aumento de la cultura de comer fuera de casa.

#### **8.1.3.4 AMENAZAS**

1. No cuenta con la autorización de la Alcaldía Municipal sobre el uso del suelo.
2. Restaurantes alternativos diferentes a la carne a la llanera.
3. La competencia creciente en el sector.

De acuerdo a la información recibida por parte del propietario se construyó el siguiente estado financiero como punto de partida para la constitución del restaurante. Esta información no pudo ser corroborada en su totalidad dado que no existían los soportes adecuados para ello.

#### **Ilustración 12 Balance Inicial**

##### **LA FOGATA LLANERA**

##### **BALANCE INICIAL**

**A 18 de Noviembre de 2011**

| <b>ACTIVOS</b>     |              | <b>\$ 16,000,000</b> | <b>PASIVO</b>     |    |           |                     |
|--------------------|--------------|----------------------|-------------------|----|-----------|---------------------|
|                    |              |                      | <b>TOTAL</b>      |    |           | <b>\$ 8,000,000</b> |
|                    |              |                      | ACREEDORES        |    |           |                     |
| DISPONIBLE         | \$ 540,000   |                      | VARIOS            | \$ | 8,000,000 |                     |
| INVENTARIO         | \$ 2,400,000 |                      |                   |    |           |                     |
| PROPIEDAD PLANTA Y |              |                      |                   |    |           |                     |
| EQUIPO             | \$ 8,430,000 |                      | <b>PATRIMONIO</b> |    |           | <b>\$ 8,000,000</b> |
| DIFERIDOS          | \$ 4,630,000 |                      | CAPITAL           | \$ | 8,000,000 |                     |

Fuente: Construcción Propia de acuerdo a la información brindada por el propietario

## **8.2 Definición de marco de referencia y diseño del sistema**

### **8.2.1 Presupuestos Fundamentales**

De acuerdo con lo Planteado por el Profesor Diego Delgadillo, para que un sistema de información contable opere con eficiencia se debe tener unas premisas fundamentales que sustentan el diseño de este.

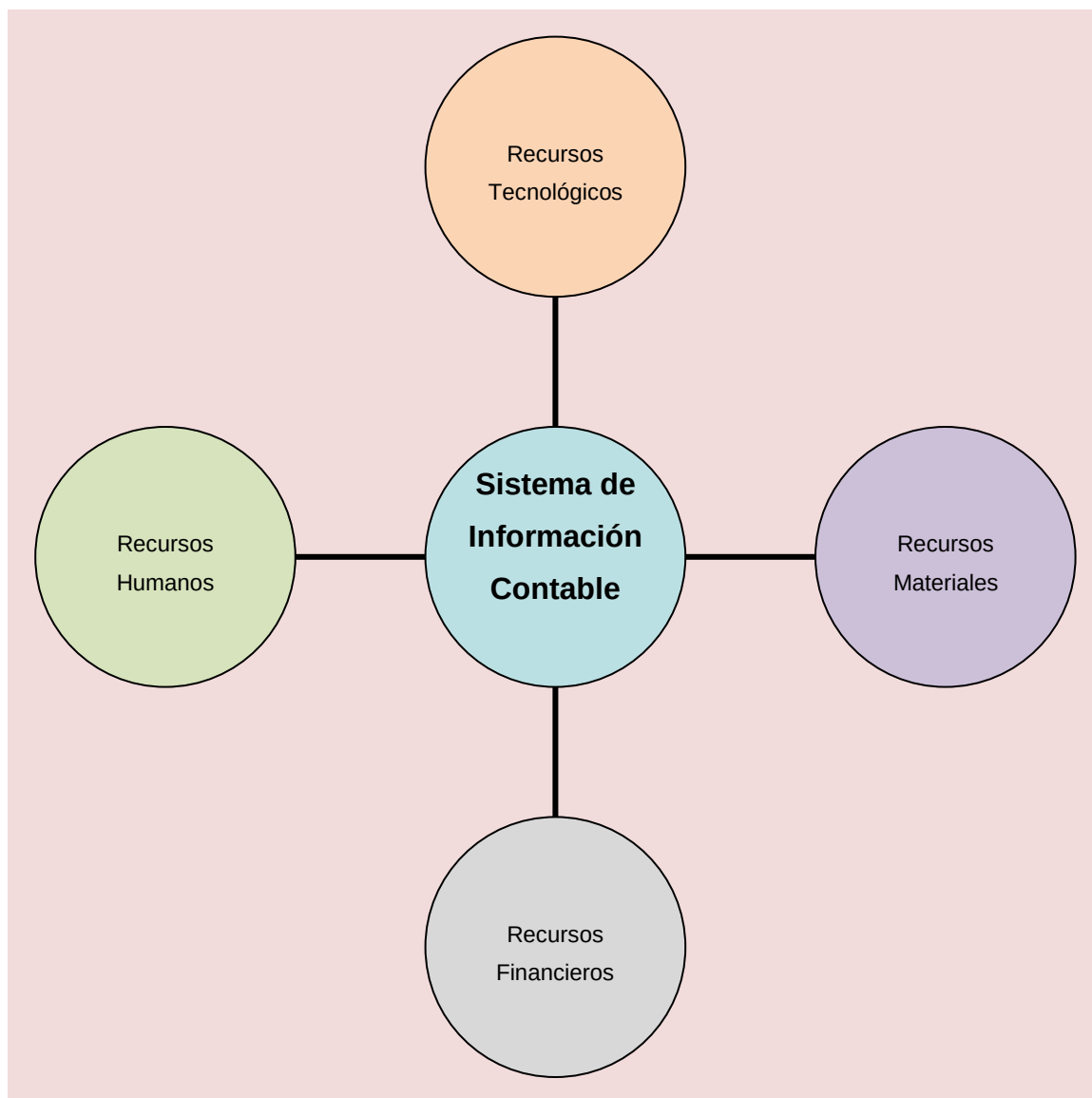
En el caso de la Fogata Llanera, se pudo establecer que:

- a. La información contable sirve de apoyo para la toma de decisiones por parte de su propietario
- b. El sistema de información contable es una base y un complemento de los instrumentos de control administrativo, como inventarios y recursos
- c. La parte operativa del sistema de información contable establece un proceso de recolección de información y registro de datos de cada transacción que afecta la situación de la empresa
- d. Teniendo en cuenta que La Fogata Llanera es el nombre comercial de una persona natural, la contabilidad debe ser integral y responder a la necesidad de programación y presupuesto que necesita para tomar decisiones adecuadas al negocio.

### **8.2.2 Definición del sistema de información contable**

El sistema de información contable se entiende como el conjunto de elementos (materiales, financieros, y tecnológicos) que interrelacionados y administrados en forma eficiente tiene como objetivo suministrar información útil para la toma de decisiones de carácter administrativo, operativo y económico.

**Ilustración 13 Interrelación de los recursos para el SIC**

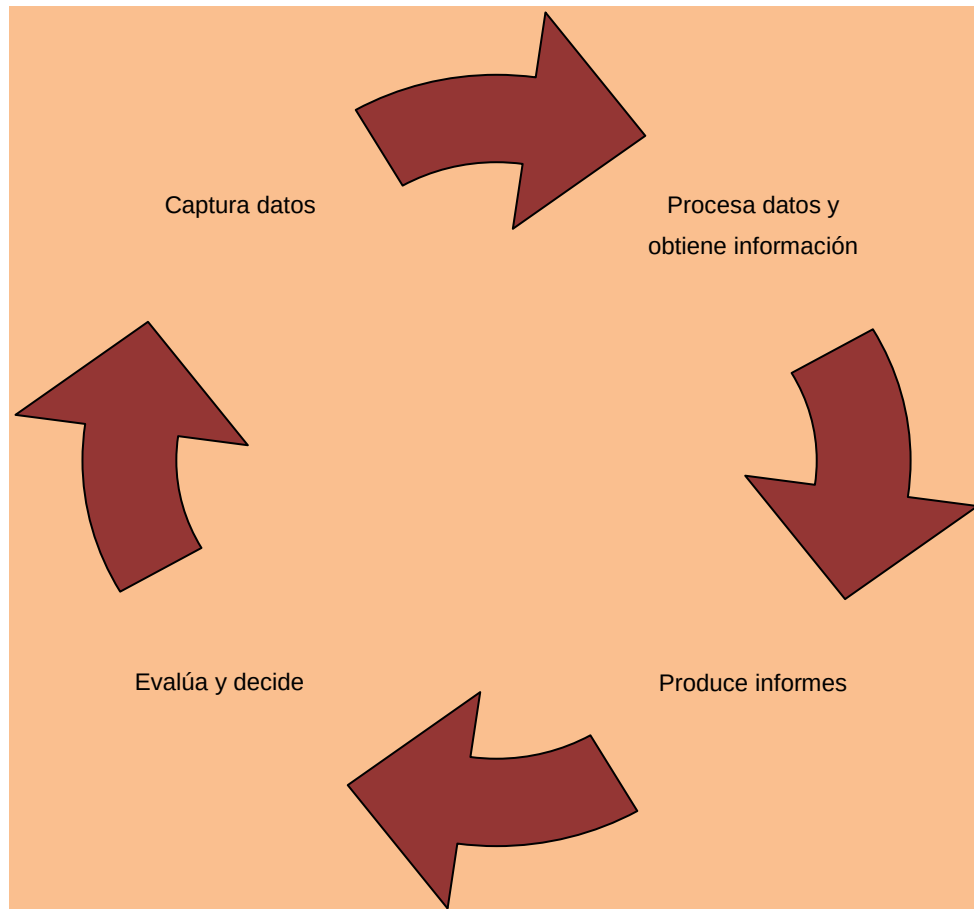


Fuente: Construcción propia a partir de los conceptos trabajados en la tesis

### **8.2.3 Ciclo de actividades del sistema**

En general, el proceso se establece con la recolección de los datos de las transacciones, para que sean procesados, y convertirlos en información útil que se presenta ante los organismos administrativos (gerencia, propietarios), quienes tomarán decisiones que nuevamente, pueden iniciar este ciclo.

**Ilustración 14 Proceso planteado para el sistema de información contable de la Fogata Llanera**

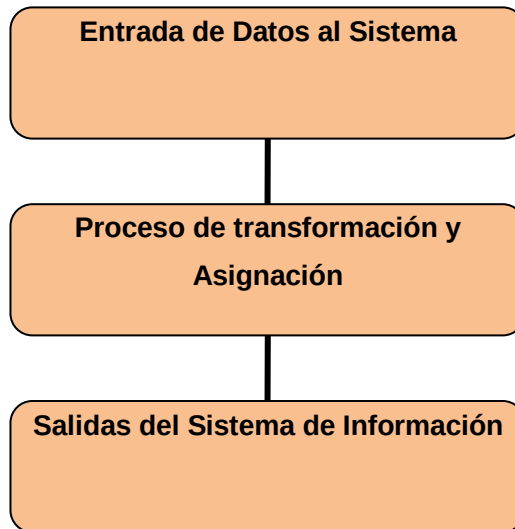


Fuente: Construcción Propia

Delgadillo plantea que el ciclo de las actividades del sistema se da en tres fases:

1. Entrada de datos al sistema
2. Proceso de transformación y asignación
3. Salidas de información

**Ilustración 15 Ciclo de las Actividades**



Fuente: Construcción propia a partir del libro "El Sistema de Información Contable"

Por lo tanto para la construcción de nuestra propuesta aplicable a la organización, más adelante se detalla específicamente el flujo documental para la captura de la información y por supuesto el procesamiento de la misma y la elaboración de los estados financieros como los parte de los informes generados como salida de información.

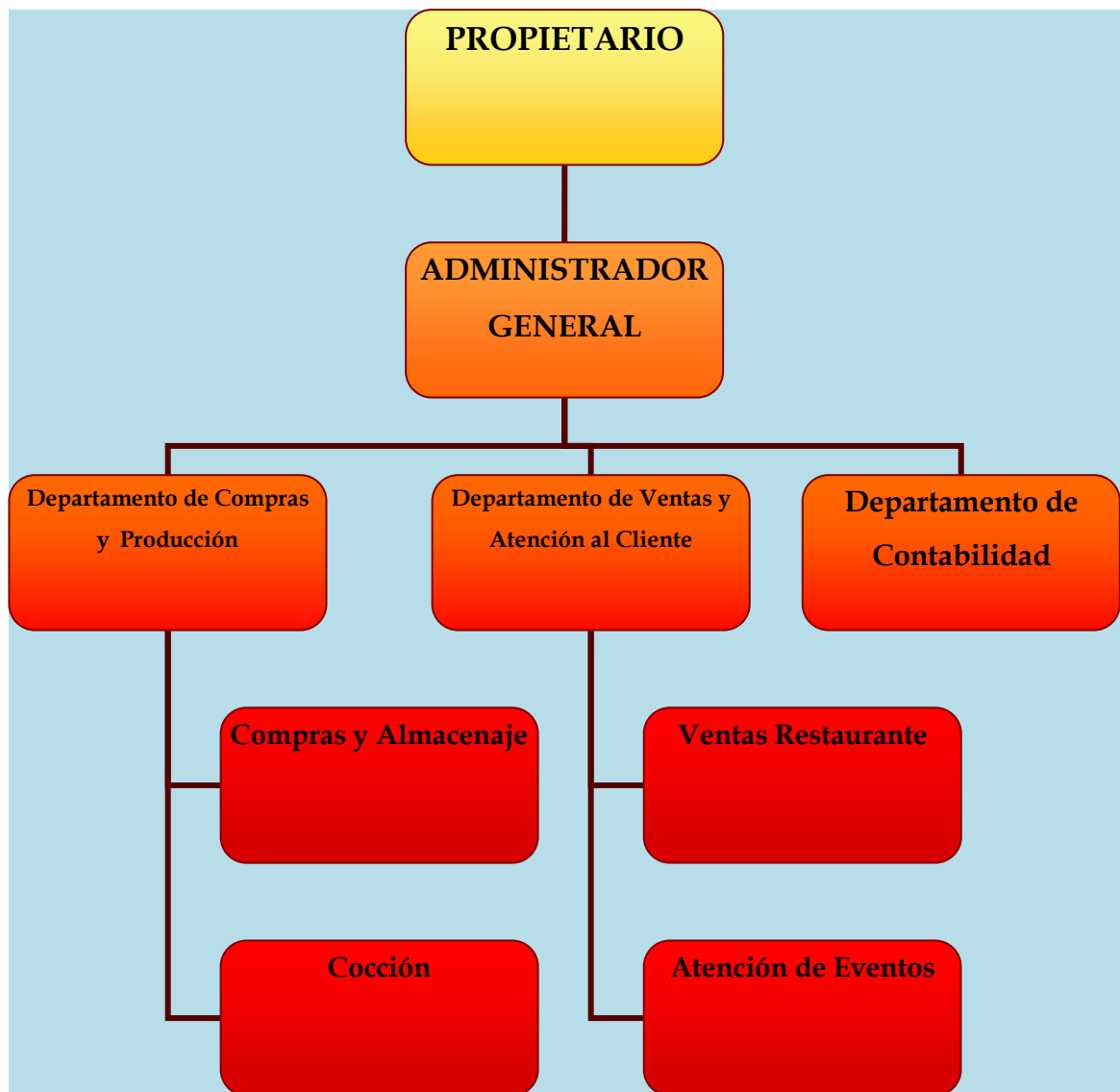
#### **8.2.3.1 Recepción y clasificación de datos y documentos.**

En esta fase se establece cuales son los datos y documentos que deben llegar a contabilidad de parte de cada una de las áreas funcionales de la empresa, estableciendo el rastro de las transacciones económicas que desarrolla la empresa.

Para determinar en la Fogata Llanera cuales son los documentos que deben llegar a contabilidad, sus características para que contengan los datos relevantes de

cada transacción, se realizó una propuesta de estructura organizacional que también debe servir para un mejor desarrollo de las actividades del restaurante. De la misma forma se realizaron los flujogramas de la información para determinar las fuentes de información, entendiendo que el sistema contable define sus fronteras donde termina la acción de las áreas funcionales y mediante relaciones de trabajo complejas.

**Ilustración 16 Organigrama propuesto para desarrollar el Sistema de Información Contable del Restaurante La Fogata Llanera**



Fuente: Construcción propia de acuerdo a las necesidades de información para el SIC

Para cada uno de los flujogramas se tuvo presente que las actividades de cada área funcional definen sus operaciones específicas; cada paso y actividad específica son importantes para que el sistema de información contable funcione, por esa razón se realizan tan detallados, ya que en cada paso puede encontrarse una fuente de datos que representan una transacción.

Los flujos de información se construyeron teniendo elementos claros como: descripción de los procesos, actividades importantes en cada proceso, puntos en lo que se generan datos transaccionales y documentos en los que deben quedar registrados y servir como evidencia, personal que interviene en cada actividad, personal responsable de generar los documentos, puntos en los que debe generarse controles, entre otros.

### **Proceso de compras**

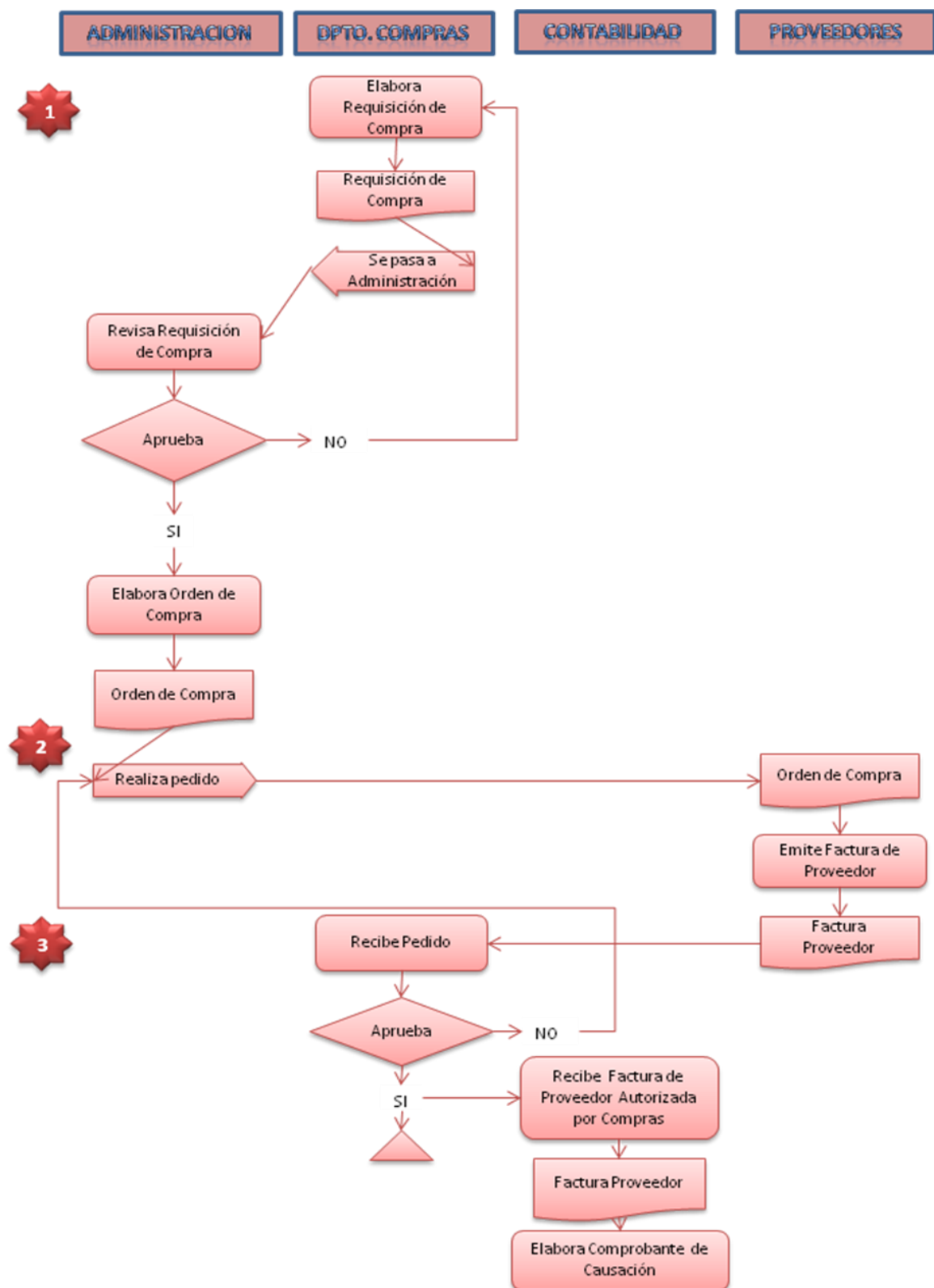
El restaurante la Fogata Llanera tiene un ciclo de compras en el que se pueden diferenciar tres procesos diferentes: la compra de la carne, la compra de otras materias primas, y la compra de menaje y artículos que complementan el servicio.

La propuesta se plantea como ciclos de flujo de información con una única forma de realizar las compras, entendiendo que en cada proceso se pueden dar particularidades en su procedimiento de recepción.

En general el proceso de compras, se compone de la solicitud de compras, la compra y la llegada de productos.

**Ilustración 17** Flujograma del ciclo de compras





Fuente: Propuesta para el ciclo del compras del Restaurante La Fogata Llanera

Actividades del proceso de compras:

1. Requerimiento de la mercancía (materia prima, carnes, menaje, acompañantes del plato, etc.)
2. Aprobación de la compra
3. Realización del pedido
4. Recepción y almacenamiento de la mercancía
5. Revisión de los documentos soporte
6. Registro contable de la compra

Documentos que se origina y procesan

1. Requisición
2. Orden de Compra
3. Factura de Proveedor

### **Proceso de Ventas**

El restaurante la Fogata Llanera tiene un ciclo de ventas muy sencillo, si se tiene en cuenta que sus ventas son directas en el establecimiento y no genera ningún tipo de cartera. Sin embargo, La Fogata Llanera tiene dos grandes eventos en los que genera su ingreso, se realizó un diagrama de flujo para cada uno (ventas directas y eventos), con la intencionalidad de reflejar en cada caso los procedimientos puntuales y la generación de documentos.

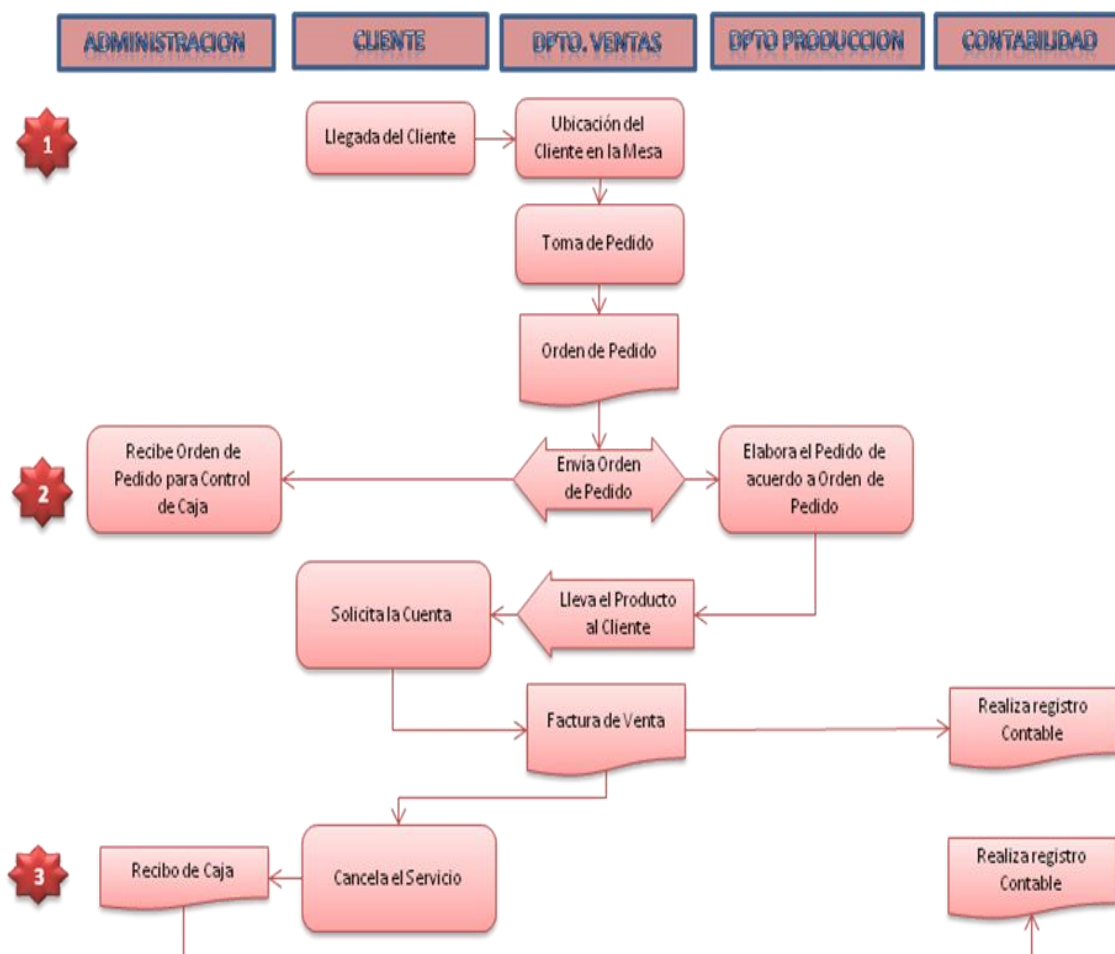
En general el proceso de ventas, se compone de la solicitud del servicio, la prestación del servicio y la cancelación del mismo.

**Ilustración 18 Actividades básicas del ciclo de ingresos**



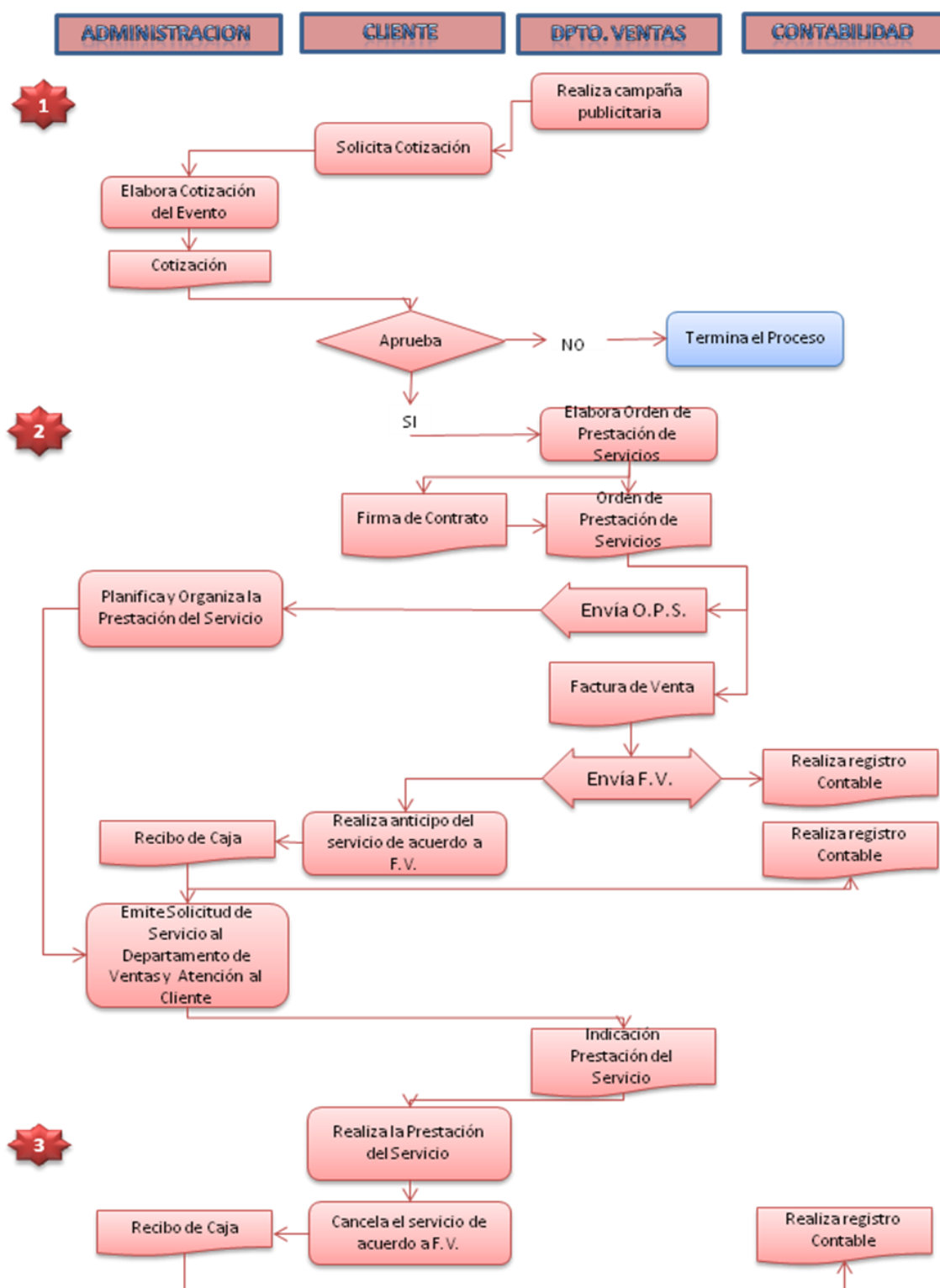
Fuente: Construcción Propia propuesta para el ciclo de ingresos del Restaurante La Fogata Llanera

**Ilustración 19 Diagrama de flujo para las ventas directas en el restaurante**



Fuente: Propuesta para el ciclo del ingresos del Restaurante La Fogata Llanera

Ilustración 20 Diagrama de flujo para las ventas por eventos



Fuente: Propuesta para el ciclo del ingresos del Restaurante La Fogata Llanera

### Actividades del Proceso de Ingresos

1. Recepción del pedido
2. Solicitud del Servicio
3. Preparación del servicio a prestar (plato o evento)
4. Atención al cliente
5. Elaboración de la factura
6. Cancelación del servicio

### Documentos que se originan y Procesan

1. Orden de Pedido
2. Factura de Venta
3. Recibo de Caja
4. Cotización
5. Orden de Prestación de Servicios
6. Contrato
7. Indicación de Prestación del servicio

### **Proceso de Efectivo**

El ciclo del efectivo corresponde al grupo de actividades que permiten el movimiento de recursos: por un lado, la recepción de recursos, y por otro lado, la entrega o pago a los acreedores.

Administrativamente, este ciclo cobra gran importancia, dado que permite el control de recursos, estableciendo una relación entre los cobros y los pagos. Por

esta razón, para el caso de la Fogata Llanera, en un mismo flujograma se integran dos ciclos: el ciclo operativo o de recepción de recursos, y el ciclo de pago.

El control de este ciclo se vuelve de gran importancia, en la medida que permite identificar el mínimo de efectivo para el desarrollo de las operaciones normales del restaurante. El efectivo es uno de los recursos más importantes en una empresa, puesto que es el que permite tomar las decisiones de inversión, compra de activos, mercancías, pagos de nómina, pagos de proveedores, etc.

En este orden de ideas, se hace indispensable un informe de presupuesto de caja, que incluye una planeación de pagos, y que va a permitir implementar estrategias para la administración de los recursos. El flujo de efectivo de una empresa, se convierte en una herramienta indispensable, si se tiene en cuenta que muestra las entradas, salidas y cambio neto en el efectivo de las diferentes actividades de una empresa durante un determinado período.

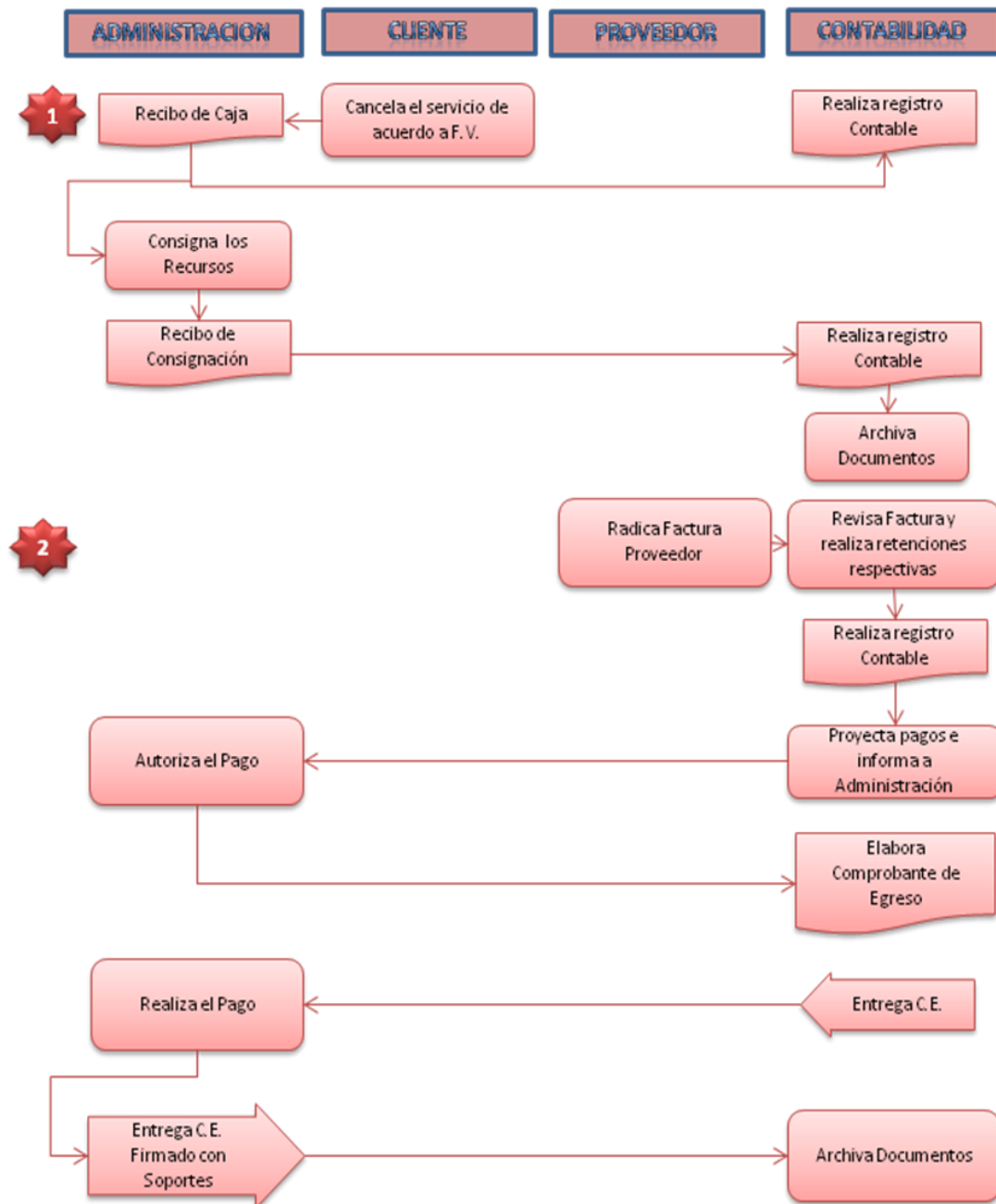
Para el control de los recursos la administración puede implementar diferentes formatos que le permitan identificar claramente su movimiento, y responsables en cada etapa.

#### **Ilustración 21 Ciclos del Proceso de Efectivo**



Fuente: Propuesta para el ciclo del efectivo del Restaurante La Fogata Llanera

Ilustración 22 Diagrama de Flujo del Proceso de efectivo



Fuente: Propuesta para el ciclo del efectivo del Restaurante La Fogata Llanera

### Actividades del Proceso de Efectivo

1. Recepción de recursos
2. Recepción de Factura – Cuentas por Pagar
3. Revisión de requisitos para aplicar el pago
4. Aplicación de retenciones
5. Autorización de Pago
6. Programación de desembolsos
7. Entrega de recursos
8. Archivo

### Documentos que se originan y Procesan

1. Recibo de Caja
2. Recibo de Consignación
3. Comprobante de Egreso
4. Informe de movimientos de recursos

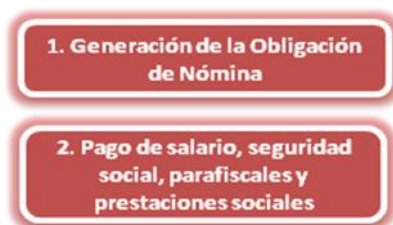
### **Proceso de Nómina**

El proceso de nómina corresponde a las actividades desarrolladas alrededor del personal que trabaja para una empresa, que de alguna manera es el activo más importante, porque de los empleados depende el funcionamiento general de cualquier organización.

La nómina es un proceso complejo compuesto de muchas actividades a desarrollar y que es transversal a todo el proceso de la organización, puesto que toda actividad donde intervenga una persona podrá afectar el proceso de nómina. Sin embargo, para el proceso de establecer la mejor propuesta adecuada al restaurante La Fogata Llanera, se agrupa en dos actividades: La generación de la obligación, en la que se tendrá en cuenta el contrato, las novedades de cada período (horas extras, incapacidades, licencias, retiros, etc.), las obligaciones inherentes a la nómina como parafiscales (Sena, ICBF, y Caja de Compensación Familiar), seguridad social (EPS, Pensión, ARP) y prestaciones sociales (Prima, Vacaciones, Cesantías y sus intereses); la segunda actividad general será el pago de cada una de estas obligaciones.

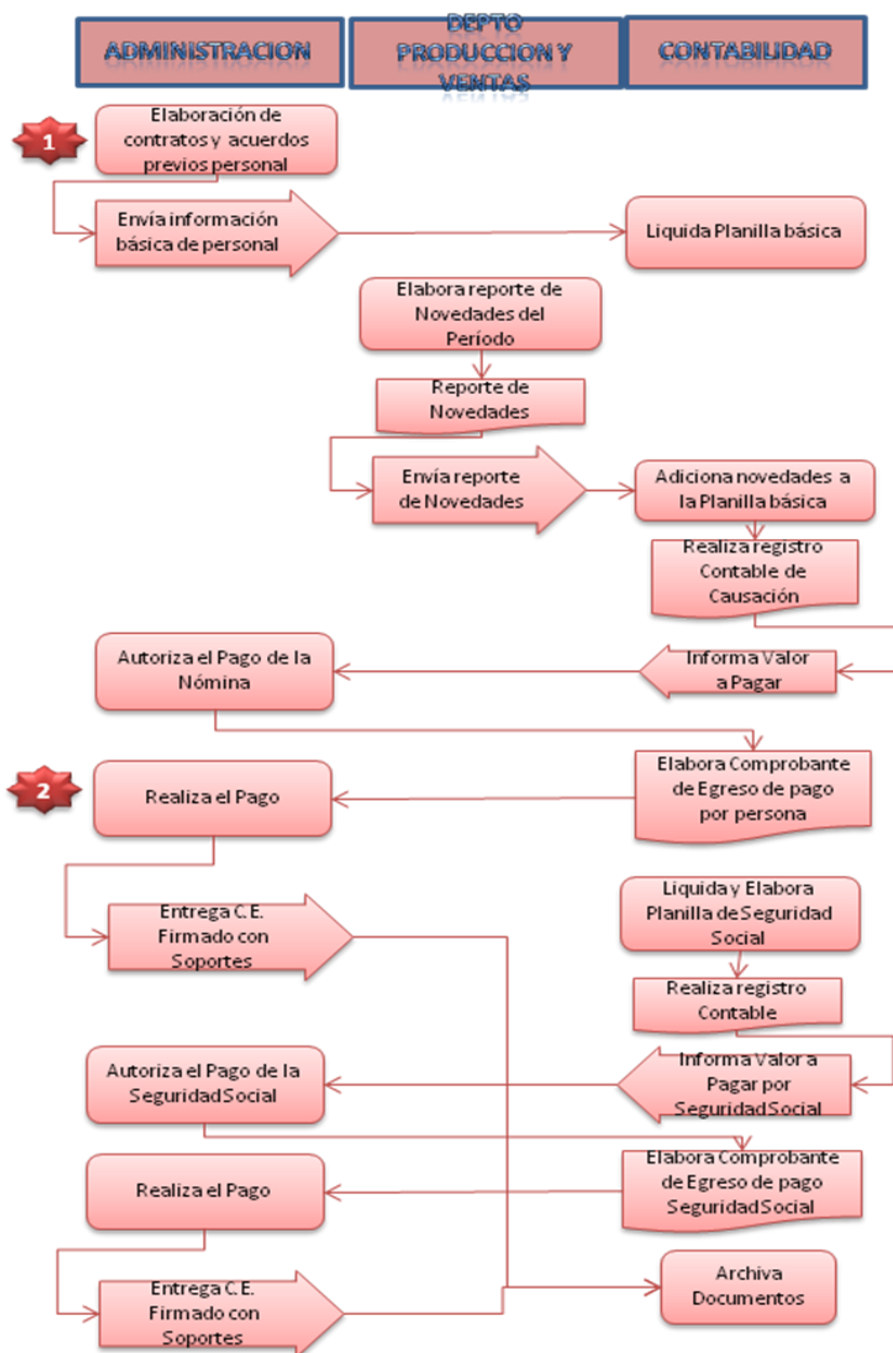
La nómina es un proceso, como ya habíamos indicado, inherente a la empresa, pero esto no quiere decir que no deba ser administrada, así que la información que se genera de este ciclo, también debe ser reportada a la administración, para que esta genere las acciones pertinentes a evaluar la necesidad y suficiencia del personal. Además de evaluar la idoneidad para los diferentes cargos, y que en algún momento puede convertirse en inconvenientes para el desarrollo del objeto social, especialmente (en el caso del restaurante), en la atención al cliente (mesero, y chef).

#### **Ilustración 23 Actividades básicas de la Nómina**



Fuente: Propuesta para el ciclo del nómina del Restaurante La Fogata Llanera

Ilustración 24 Diagrama de Flujo del Ciclo de Nómina



Fuente: Propuesta para el ciclo del nómina del Restaurante La Fogata Llanera

### Actividades del Proceso de Nómina

1. Elaboración de contratos con datos básicos de horario y valor del salario
2. Cálculo y control de tiempos de trabajo
3. Reporte de novedades
4. Liquidación de planilla de nómina
5. Liquidación de seguridad social
6. Liquidación de prestaciones sociales
7. Liquidación de parafiscales
8. Preparación y elaboración de comprobantes de pagos por empleado
9. Elaboración de comprobantes de egresos para las obligaciones inherentes a la nómina
- 10.Registro y Control de la nómina
- 11.Archivo

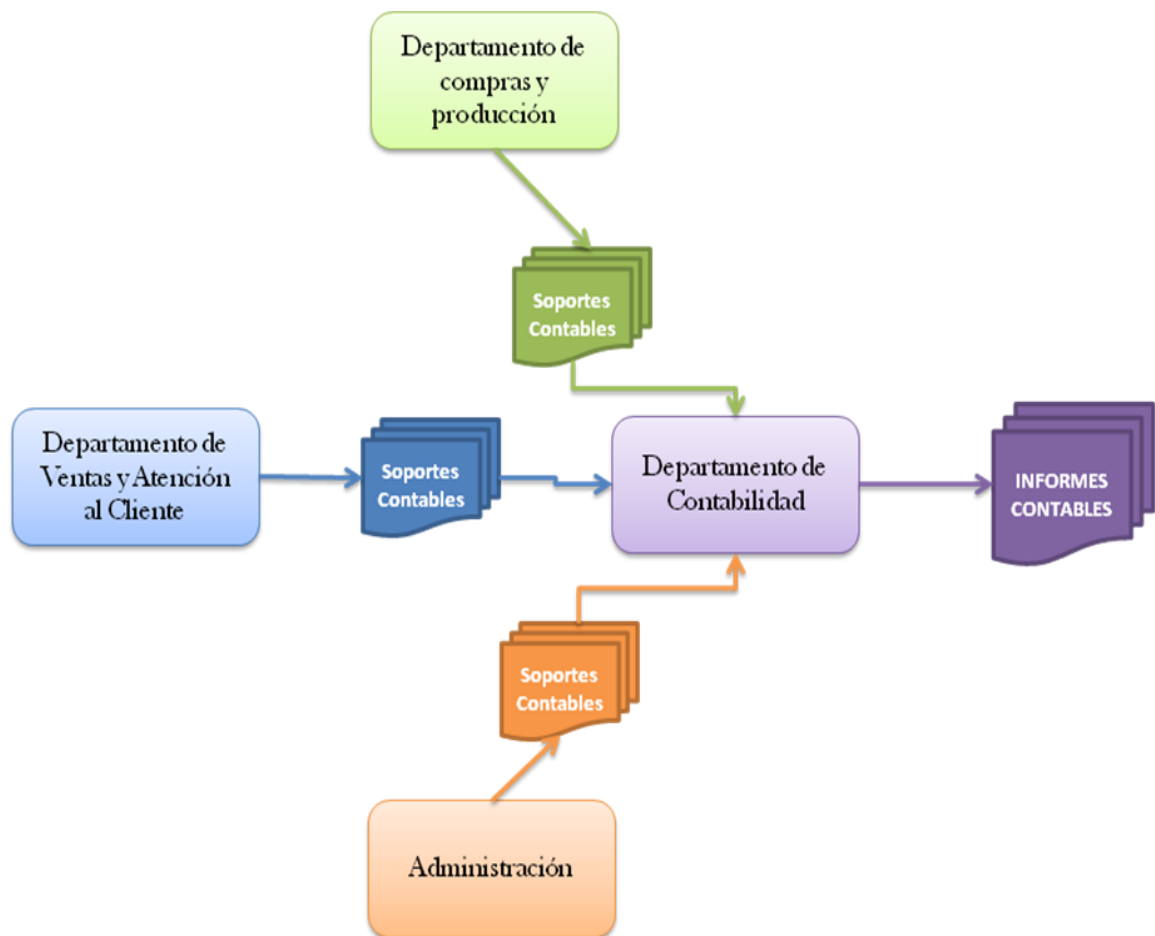
### Documentos que se originan y Procesan

1. Contrato
2. Reporte de novedades
3. Plantilla de nómina
4. Comprobantes de egreso

En general, la elaboración de los flujogramas nos permite conocer con pertinencia y precisión las relaciones del sistema de información contable con las diferentes

áreas de trabajo, estableciendo la segregación de funciones para cada proceso o ciclo de operaciones, los puntos críticos susceptibles de ser controlados, y la determinación de los activos necesarios para la operación.

**Ilustración 25 Relaciones del Sistema Contable con las Áreas Funcionales**



Fuente: Adaptación de la gráfica de Delgadillo R., Diego. El Sistema De Información Contable, aplicada al restaurante La Fogata Llanera

### 8.2.3.2 Requisitos para recepción de información

De acuerdo a los procedimientos establecidos para cada ciclo y su relación con cada área fundamental, se puede establecer la estructura de soportes de información que debe llegar a contabilidad con cada una de sus características y responsable de generación, además, la forma en que se deben agrupar para consolidación y registro en el sistema de información contable.

En general los documentos deben tener la autorización de la operación, el soporte documental que describa los detalles de la transacción, y los requisitos legales establecidos en caso de que los haya, como es para la factura. Esto atendiendo a que una empresa sin organización, sin la debida división del trabajo, sin un acceso y seguridad adecuados de sus activos, y sin el personal idóneo, no podrá tener información financiera contable. El sistema de información contable tendrá esos mismos defectos, como una consecuencia original, por consiguiente, el diseño y en especial la puesta en marcha y la administración del sistema contable obligan a definir claramente los requisitos de control de entrada de datos al sistema.

De acuerdo a lo propuesto al establecer los flujos de información de cada ciclo operativo del restaurante, podemos determinar que se generan unos documentos y unos responsables de su elaboración, así:

**Ilustración 26 Documentos según flujos de información**

| Documento                   | Departamento Responsable |
|-----------------------------|--------------------------|
| Requisición de Compra       | Compras                  |
| Orden de Compra             | Administración           |
| Aceptación de Mercancía     | Compras                  |
| Recibo de Caja              | Administración           |
| Consignación                | Administración           |
| Reporte de Novedades Nómina | Ventas y Compras         |
| Cotización                  | Administración           |

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| Contrato Laboral    | Administración |
| Contrato de eventos | Administración |
| Factura de Ventas   | Ventas         |
| Orden de Pedido     | Ventas         |

Fuente: Construcción Propia

De acuerdo a lo planteado para la estructuración de la información de las operaciones comerciales, se propone la siguiente estructura para el ciclo contable, identificando su respectivo documento soporte y a su vez, su respectivo comprobante de contabilidad.

**Ilustración 27 Propuesta de ciclo contable La Fogata Llanera**

| COD | COMPROBANTES DE CONTABILIDAD | COD | DOCUMENTOS SOPORTES                   | COD | OPERACIONES COMERCIALES          |
|-----|------------------------------|-----|---------------------------------------|-----|----------------------------------|
| 1   | INGRESO                      | 11  | CONSIGNACIÓN                          | 111 | ENTRADA A BANCO                  |
|     |                              | 12  | RECIBO DE CAJA                        | 121 | RECAUDO DE CARTERA               |
|     |                              |     |                                       | 122 | VENTA EN EFECTIVO                |
|     |                              | 13  | NOTA CRÉDITO BANCARIA                 | 131 | NOTA CRÉDITO BANCARIA            |
| 2   | EGRESO                       | 21  | RECIBO DE CAJA MENOR                  | 211 | CONSTITUCIÓN DE CAJA MENOR       |
|     |                              |     |                                       | 212 | LEGALIZACIÓN GASTOS CAJA MENOR   |
|     |                              | 22  | EGRESO EN EFECTIVO                    | 221 | PAGO EN EFECTIVO                 |
|     |                              | 23  | EGRESO EN CHEQUE                      | 231 | PAGO EN CHEQUE                   |
|     |                              | 24  | NOTA DÉBITO BANCARIA                  | 241 | NOTA DÉBITO BANCARIA             |
| 3   | VENTA                        | 31  | FACTURA POS - RESUMEN DE VENTA DIARIO | 311 | VENTA DE MAMONA                  |
|     |                              |     |                                       | 312 | VENTA DE TERNERA                 |
|     |                              |     |                                       | 313 | VENTA DE COSTILLA                |
|     |                              |     |                                       | 314 | VENTA DE MIXTO SENCILLO          |
|     |                              |     |                                       | 315 | VENTA DE MIXTO ESPECIAL          |
|     |                              |     |                                       | 316 | VENTA DE ALIMENTOS POR PORCIONES |
|     |                              |     |                                       | 317 | VENTA DE BEBIDAS                 |
|     |                              |     |                                       | 318 | VENTA DE OTROS                   |
|     |                              | 32  | FACTURA DE VENTA                      | 321 | VENTA DE SERVICIO DE EVENTOS     |
|     |                              | 41  | FACTURA DE COMPRA                     | 411 | COMPRA MATERIA PRIMA             |
| 4   | COMPRA                       |     |                                       | 412 | COMPRA MAQUINARIA Y EQUIPO       |

|   |         |          |                             |            |                                 |
|---|---------|----------|-----------------------------|------------|---------------------------------|
|   |         |          |                             | 413        | COMPRA OTROS                    |
|   |         | 42       | DOCUMENTO EQUIVALENTE       | 421        | PAGO A REGIMEN SIMPLIFICADO     |
| 5 | AJUSTES | 51<br>61 | NOTA DÉBITO<br>NOTA CRÉDITO | 511<br>611 | AJUSTES DE INVENTARIO           |
|   |         |          |                             | 512<br>612 | AJUSTES DE NÓMINA               |
|   |         |          |                             | 513<br>613 | AJUSTES DE BANCOS               |
|   |         |          |                             | 514<br>614 | AJUSTES DE CAJA                 |
|   |         |          |                             | 515<br>615 | DEPRECIACIÓN                    |
|   |         |          |                             | 516<br>616 | AMORTIZACIÓN                    |
|   |         |          |                             | 517<br>617 | OTROS AJUSTES                   |
| 6 | NÓMINA  | 71       | NÓMINA                      | 711        | CAUSACIÓN NÓMINA                |
|   |         |          |                             | 712        | CAUSACIÓN PARAFISCALES          |
|   |         |          |                             | 713        | CAUSACIÓN PRESTACIONES SOCIALES |
|   |         |          |                             | 714        | CAUSACIÓN SEGURIDAD SOCIAL      |
| 7 | CIERRE  | 81       | CIERRE                      | 811        | CIERRE ANUAL                    |

Fuente: Construcción propia

### 8.2.3.3 Formatos de control a implementar

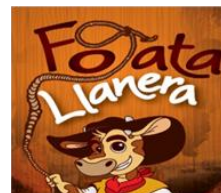
Una de las debilidades encontradas en el proceso de diagnóstico de la empresa, es que no se contaba con elementos de control que permitieran contrastar la información y hacer un seguimiento a los recursos, especialmente a los inventarios y al efectivo, por esta razón se proponen los siguientes formatos a diligenciar.

***Inventarios:*** Es el elemento central en un restaurante, dado que de allí sale la materia prima para la fabricación de los platos. Además esta el inventario de

aquellos productos que acompañan el plato y no son fabricados por la empresa, y el inventario de menaje.

**Ilustración 28 Propuesta de formato de control de Inventarios de bebidas**

**PLANILLA PARA EL CONTROL DEL BEBIDAS**



**FECHA:** \_\_\_\_\_

**RESPONSABLE:** \_\_\_\_\_

|                      | PRODUCTO               | INVENTARIO INICIAL | ENTRADAS | CONSUMO | VENTA | INVENTARIO FINAL | TOTAL |
|----------------------|------------------------|--------------------|----------|---------|-------|------------------|-------|
| <b>AGUA</b>          | AGUA BRISA CON GAS     |                    |          |         |       |                  |       |
|                      | AGUA BRISA SIN GAS     |                    |          |         |       |                  |       |
|                      | AGUA CIELO             |                    |          |         |       |                  |       |
|                      | AGUA CRISTAL CON GAS   |                    |          |         |       |                  |       |
|                      | AGUA CRISTAL SIN GAS   |                    |          |         |       |                  |       |
|                      | AGUA MANANTIAL CON GAS |                    |          |         |       |                  |       |
|                      | AGUA MANANTIAL SIN GAS |                    |          |         |       |                  |       |
| <b>GASEOSA</b>       | COLOMBIANA 3LTS 1/2    |                    |          |         |       |                  |       |
|                      | GASEOSA 400ML          |                    |          |         |       |                  |       |
|                      | GASEOSA 300 ML         |                    |          |         |       |                  |       |
|                      | GASEOSA 450 ML         |                    |          |         |       |                  |       |
|                      | GASEOSA 500 ML         |                    |          |         |       |                  |       |
| <b>OTRAS BEBIDAS</b> | H2O                    |                    |          |         |       |                  |       |
|                      | JUGOS HIT              |                    |          |         |       |                  |       |
|                      | CERVEZA                |                    |          |         |       |                  |       |
|                      | MR TEA 300 ML          |                    |          |         |       |                  |       |
|                      | NESTEA 400 ML          |                    |          |         |       |                  |       |
|                      | ZUMO DE UVA 2 LTS      |                    |          |         |       |                  |       |

\_\_\_\_\_  
FIRMA RESPONSABLE

\_\_\_\_\_  
VB RECIBIDO

Fuente: Elaboración Propia

**Ilustración 29 Propuesta de formato de control inventarios Bodega**

**PLANILLA PARA EL CONTROL DEL INVENTARIO DE LA BODEGA**

**FECHA:** \_\_\_\_\_

**RESPONSABLE:** \_\_\_\_\_



| PRODUCTO                                   | INVENTARIO INICIAL | ENTRADAS | SALIDAS | AVERIAS | INVENTARIO FINAL |
|--------------------------------------------|--------------------|----------|---------|---------|------------------|
| <b>LINEA DESECHABLES</b>                   |                    |          |         |         |                  |
| COPA AJICERA ALEGRIA PAQ. X 100 UND        |                    |          |         |         |                  |
| TAPA COPA AJICERA ALEGRIA PAQ. X 100 UND.  |                    |          |         |         |                  |
| COPA AJICERA ACME LEON PAQ. X 50 UND.      |                    |          |         |         |                  |
| TAPA COPA AJICERA ACME LEON PAQ. X 50 UND. |                    |          |         |         |                  |
| COPA AJICERA DARNEL PAQ X 100 UND.         |                    |          |         |         |                  |
| TAPA COPA AJICERA DARNEL PAQ X 100 UND.    |                    |          |         |         |                  |
| PAPEL PARA CUBIERTOS PAQ X 100 UND         |                    |          |         |         |                  |
| SERVILLETAS SCOTT AIR FLEX                 |                    |          |         |         |                  |
| SERVILLETAS ELITE PAQ X 500                |                    |          |         |         |                  |
| SERVILLETAS POPULAR X 330                  |                    |          |         |         |                  |
| SERVILLETAS PLUS FAMILIA PAQ X 100         |                    |          |         |         |                  |
| DISPENSADOR DE SERVILLETAS PLUS            |                    |          |         |         |                  |
| PLATO DESECHABLE Nº 23 DARNEL PAQ X 20 UND |                    |          |         |         |                  |
| PORTA COMIDAS J2 DARNEL PACA X 200 UND     |                    |          |         |         |                  |

|                                                                            |  |  |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|
| PORTA COMIDAS C1 DARNEL PACA X 500 UND                                     |  |  |  |  |  |
| PITILLO FANTASTICO PACA X 50 PAQ - PAQ X 180 UND                           |  |  |  |  |  |
| PITILLO SAFARI PAQ X 500                                                   |  |  |  |  |  |
| VASO T 10 ONZ PAQ X 50 UND                                                 |  |  |  |  |  |
| VASO ICOPOR DARNEL 8 ONZ                                                   |  |  |  |  |  |
| GUANTES DE MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS PAQ X 100 UND                         |  |  |  |  |  |
| BOLSAS T25 PAQ X 100 UND                                                   |  |  |  |  |  |
| BOLSAS T 30 PAQ X 100 UND                                                  |  |  |  |  |  |
| PAPEL ALUMINIO DOMINGO ROLLO 16 MTS                                        |  |  |  |  |  |
| PLASTIFLEX 500 MTS                                                         |  |  |  |  |  |
| PALILLOS CAJA X 180 UND                                                    |  |  |  |  |  |
| MENTA COLOMBINA PAQ X 100 UND                                              |  |  |  |  |  |
| VELAS                                                                      |  |  |  |  |  |
|                                                                            |  |  |  |  |  |
|                                                                            |  |  |  |  |  |
|                                                                            |  |  |  |  |  |
|                                                                            |  |  |  |  |  |
| <b>LINEA DE ASEO</b>                                                       |  |  |  |  |  |
| TOALLAS DE MANOS PARA BAÑO EN TELA                                         |  |  |  |  |  |
| TAPABOCAS HEALT CAJA X 50 UND                                              |  |  |  |  |  |
| PAPEL TOALLA DE MANOS 7352 FAMILIA PAQ X 50                                |  |  |  |  |  |
| PAPEL HIGIENICO COLTISU DISPENSADOR ROLLO X 250 MTS                        |  |  |  |  |  |
| PAPEL HIGIENICO ELITE ROLLO                                                |  |  |  |  |  |
| REPUESTO JABON MAXILOSA LIMON X 1500 GR                                    |  |  |  |  |  |
| JABON AZUL REY X 300 GR                                                    |  |  |  |  |  |
| JABON LIQUIDO PARA MANOS LIMPIAMAX TARRO X 3,8 LTS                         |  |  |  |  |  |
| LIMPIADOR DESINFECTANTE LIMPIAMAX - AMBIENTADOR PARA PISOS TARRO X 3,8 LTS |  |  |  |  |  |
| LIMPIDO LIMPIAMAX TARRO X 3,8                                              |  |  |  |  |  |

|                                                         |  |  |  |  |  |
|---------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|
| LTS                                                     |  |  |  |  |  |
| DESINFECTANTE PATA INODOROS<br>TERGO GLOP X 3 PASTILLAS |  |  |  |  |  |
| ESPONJA DE ALAMBRE                                      |  |  |  |  |  |
| ESPONJA DE BRILLO BON BRILL                             |  |  |  |  |  |
| ESPONJAS PARA LAVAR PLATOS<br>VERDES                    |  |  |  |  |  |
| ESPONJAS PARA LAVAR BAÑOS<br>AZUL                       |  |  |  |  |  |
| ESPONJA PARA LAVAR PAREDES<br>ROJA                      |  |  |  |  |  |
| TRAPOS PARA MESAS AMARILLO                              |  |  |  |  |  |
| TRAPOS COCINA BLANCO                                    |  |  |  |  |  |
| TRAPOS SECA PLATOS BLANCO                               |  |  |  |  |  |
| BOLSAS DE BASURA INDUSTRIAL                             |  |  |  |  |  |
| BOLSAS DE BASURA PEQUEÑAS DE<br>51 X 75                 |  |  |  |  |  |
| BOLSAS DE BASURA MEDIANAS                               |  |  |  |  |  |
|                                                         |  |  |  |  |  |
|                                                         |  |  |  |  |  |
|                                                         |  |  |  |  |  |
|                                                         |  |  |  |  |  |
|                                                         |  |  |  |  |  |
| <b>PAPELERIA Y PUBLICIDAD</b>                           |  |  |  |  |  |
| TALONARIOS 80 HOJAS                                     |  |  |  |  |  |
| CAJA DE LAPICEROS TINTA NEGRA<br>x 12                   |  |  |  |  |  |
| LAPICERO TINTA FUCSIA                                   |  |  |  |  |  |
| CAJA GANCHOS DE COSEDORA<br>GEMA                        |  |  |  |  |  |
| PENDON FERIA DE CALI                                    |  |  |  |  |  |
|                                                         |  |  |  |  |  |
|                                                         |  |  |  |  |  |
|                                                         |  |  |  |  |  |
|                                                         |  |  |  |  |  |
| <b>AGUA</b>                                             |  |  |  |  |  |
| AGUA BRISA CON GAS                                      |  |  |  |  |  |
| AGUA BRISA SIN GAS                                      |  |  |  |  |  |
| AGUA CIELO                                              |  |  |  |  |  |
| AGUA CRISTAL CON GAS                                    |  |  |  |  |  |

|                        |  |  |  |  |  |
|------------------------|--|--|--|--|--|
| AGUA CRISTAL SIN GAS   |  |  |  |  |  |
| AGUA MANANTIAL CON GAS |  |  |  |  |  |
| AGUA MANANTIAL SIN GAS |  |  |  |  |  |
| <b>GASEOSA</b>         |  |  |  |  |  |
| COLOMBIANA 3LTS 1/2    |  |  |  |  |  |
| GASEOSA 400ML          |  |  |  |  |  |
| GASEOSA 300 ML         |  |  |  |  |  |
| GASEOSA 450 ML         |  |  |  |  |  |
| GASEOSA 500 ML         |  |  |  |  |  |
| <b>OTRAS BEBIDAS</b>   |  |  |  |  |  |
| H2O                    |  |  |  |  |  |
| JUGOS HIT              |  |  |  |  |  |
| CERVEZA                |  |  |  |  |  |
| MR TEA 300 ML          |  |  |  |  |  |
| NESTEA 400 ML          |  |  |  |  |  |
| ZUMO DE UVA 2 LTS      |  |  |  |  |  |

---

FIRMA RESPONSABLE

Fuente: Construcción Propia

---

VB REVISADO

**Efectivo:** El efectivo también se encontró con debilidades en su control, razón por la que se propone el siguiente formato de cuadre de caja, que debe ser diligenciado diariamente por la persona responsable del manejo de recursos en el restaurante, para nuestro caso por la administración, y que será entregada (en lo posible diario), al propietario, quien hará las revisiones respectivas, y determinará las posibles diferencias.

En caso de que el propietario no pueda revisar el cuadre de caja diario, revisará los acumulados en el momento que corresponda, siempre teniendo en cuenta que los recursos del día deben ser consignados para que también así se instaure otro control con el mismo objetivo.

### Ilustración 30 Propuesta de Formato de Cuadre de Caja diario

FECHA: \_\_\_\_\_

RESPONSABLE: \_\_\_\_\_



Base del día: \_\_\_\_\_

Saldo Anterior en efectivo: \_\_\_\_\_

B

Ingresos del Día

C+D

Venta de Platos Carne

C

Otras ventas

D

TOTAL EFECTIVO EN EL DÍA

A+B+C+D

COMPRAS DEL DIA

E+F+...+N

1

E

2

F

3

G

4

H

5

I

6

J

7

K

8

L

9

M

10

N

OTROS PAGOS

O+P+....

Servicios

O

Arriendo

P

SALDO DISPONIBLE DEL DÍA

(A+B+C+D)-(E+F+...+N)-(O+P+...)

CONSIGNACIONES

Z

SALDO FINAL EN CAJA

DISPONIBLE- Z

FIRMA RESPONSABLE

VB REVISADO

Fuente: Construcción Propia

**Activos Fijos:** En el proceso de conocimiento del ente económico se pudo determinar que no existía un control sobre los activos de trabajo que normalmente tiene un restaurante, entendiendo que muchos de ellos se pueden asimilar al manejo de inventario por la alta rotación que pueden tener. El primer paso para poder controlarlos es realizar un inventario físico de ellos, para poder clasificarlo y asignarle un responsable de su cuidado y de su mantenimiento.

**Ilustración 31 Formato de control y asignación de responsables activo fijo e inventario**  
**menaje**

| Ubicación | Detalle                          | Clasificación | Responsable Sugerido |
|-----------|----------------------------------|---------------|----------------------|
| bodega 1  |                                  |               | Administra<br>ción   |
|           | estanterias                      | activo fijo   |                      |
|           | pipa de gas                      | activo fijo   |                      |
| bodega 2  | canasta papa azul                | inventario    | Personal de Cocina   |
|           | horno conducto                   | activo fijo   |                      |
|           | canasta para carne               | inventario    |                      |
|           | valdes plasticos                 | inventario    |                      |
|           | refrigerador insa ltda           | activo fijo   |                      |
|           | nevera aceb 388 libras           | activo fijo   |                      |
|           | parrilla principal               | activo fijo   |                      |
|           | parilla eventos                  | activo fijo   |                      |
|           | parrilla auxiliar pequeña        | activo fijo   |                      |
|           | tarro de basura grande           | inventario    |                      |
|           | estufa industrial de 2 boquillas | activo fijo   |                      |
|           | estufa industrial de 1 boquilla  | activo fijo   |                      |
|           | platos grandes                   | inventario    |                      |
|           | platos pequeños                  | inventario    |                      |
|           | tenedores                        | inventario    |                      |
|           | tenedores                        | inventario    |                      |
|           | cuchillos                        | inventario    |                      |
|           | cuchillos                        | inventario    |                      |
|           | cucharas                         | inventario    |                      |
|           | cucharitas                       | inventario    |                      |

|                 |  |                                              |             |                |
|-----------------|--|----------------------------------------------|-------------|----------------|
|                 |  | ajiceros                                     | inventario  |                |
|                 |  | ollas grandes                                | inventario  |                |
|                 |  | jarras de cristal                            | inventario  |                |
|                 |  | vasos                                        | inventario  |                |
|                 |  | vasos cervecedores                           | inventario  |                |
|                 |  | olla pitadora                                | inventario  |                |
|                 |  | licuadora osterizer vender                   | activo fijo |                |
|                 |  | platos hondos                                | inventario  |                |
|                 |  | rayador                                      | inventario  |                |
|                 |  | cucharon de madera                           | inventario  |                |
|                 |  | cucharones plasticos                         | inventario  |                |
|                 |  | cuchillos cocina                             | inventario  |                |
|                 |  | sartenes                                     | inventario  |                |
|                 |  | moldes plasticos tapa zapote                 | inventario  |                |
|                 |  | tarro para azucar vanipast pequeño           | inventario  |                |
|                 |  | tabla pequeña plastica para picar            | inventario  |                |
|                 |  | tabla pequeña madera                         | inventario  |                |
|                 |  | juego de ollas pequeñas                      | inventario  |                |
|                 |  | pinzas pequeñas                              | inventario  |                |
|                 |  | colador                                      | inventario  |                |
|                 |  | juegos de moldes colplast                    | inventario  |                |
|                 |  | juego de molde plastipac                     | inventario  |                |
|                 |  | cernidor                                     | inventario  |                |
|                 |  | escurridor de platos                         | inventario  |                |
|                 |  | pesa bernarlo                                | activo fijo |                |
| Cocina          |  | pacora                                       | inventario  | jefe de Cocina |
|                 |  | cuchillos grande tramontina                  | inventario  |                |
|                 |  | cuchillo grande                              | inventario  |                |
|                 |  | afilador                                     | inventario  |                |
|                 |  | pinza grande                                 | inventario  |                |
|                 |  | tabla grande para picar                      | inventario  |                |
|                 |  | tabla grande para picar citalsa              | inventario  |                |
|                 |  | molde plastico rojo                          | inventario  |                |
|                 |  | varillas para asar carne con argolla y punta | activo fijo |                |
|                 |  | organizador                                  | inventario  |                |
|                 |  |                                              |             |                |
| restaurante bar |  | mesas de madera                              | activo fijo | Administración |
|                 |  | mesas rimax                                  | activo fijo |                |

|                  |             |
|------------------|-------------|
| asientos rimax   | activo fijo |
| asientos rimax   | activo fijo |
| barra            | activo fijo |
| equipo de sonido | activo fijo |
| Computador       | activo fijo |
| Carpas           | activo fijo |
| Persianas        | activo fijo |
| Reja             | activo fijo |

Fuente: Construcción Propia

**Costos y Gastos Fijos:** este control es muy importante, dado que se convierte en la manera de administrar el desempeño financiero de una organización.

#### Ilustración 32 Relación de Costos y Gastos Fijos

| Concepto                           | Vr Mensual       |
|------------------------------------|------------------|
| Arrendamiento                      | 1.400.000        |
| Servicios Públicos                 | 600.000          |
| Nómina                             | 5.320.000        |
| Alimentación                       | 500.000          |
| Suministros                        | 300.000          |
| Leña                               | 150.000          |
| Combustible                        | 400.000          |
| Otros                              | 150.000          |
| <b>Total Costos y Gastos fijos</b> | <b>8.820.000</b> |

#### **8.2.3.4 Proceso de transformación y asignación de datos**

Para llevar a cabo esta fase debemos iniciar por definir los objetos de la contabilidad y el establecimiento de objetivos y criterios para la acumulación de información; teniendo en cuenta que los objetos de contabilización, alrededor de los cuales se acumulan cifras de ingresos o de costos, son los recursos que inventariados conforman el lado activo del balance, pero que orgánicamente están divididos con relación a una jerarquía, a un cierto grado de descentralización y subordinación, así como el carácter del funcionamiento de su actividad específica. Los objetos del trabajo del sistema entonces, están constituidos por los centros de trabajo, áreas de responsabilidad, procesos, productos, y por actividades.<sup>34</sup>

Los objetos de contabilización para el restaurante La Fogata Llanera, de acuerdo a nuestro criterio se establecerán alrededor de las transacciones que maneja el ente económico: compras, ventas, costos, nómina.

El sistema de información de contable del restaurante se establecerá por centros de costos: un centro de costo para cada punto de venta, y un centro de costos general para el servicio prestado en los eventos, este último se dividirá por proyecto.

Una de las actividades generales para poder agrupar los datos y transformar la información es la adaptación de un plan de cuentas adecuado para la organización, en ese sentido se realiza la siguiente propuesta:

---

<sup>34</sup> *Ibíd*em

### Ilustración 33 Plan de Cuentas Sugerido para el Restaurante

| CÓDIGO    | NOMBRE CUENTA                           |
|-----------|-----------------------------------------|
| 11        | Disponible                              |
| 1105      | Caja                                    |
| 110505    | Caja general                            |
| 110510    | Caja menor                              |
|           |                                         |
| 1110      | Bancos                                  |
| 111005    | Moneda nacional                         |
| 111005001 | Identificación de la cuenta             |
| 111005002 | Identificación de la cuenta             |
| 11100500n | Identificación de la cuenta             |
|           |                                         |
|           |                                         |
| 13        | Deudores                                |
| 1305      | Clientes                                |
| 130505    | Clientes Nacionales                     |
| 130505001 | Ventas de Contado                       |
| 130505002 | Ventas a Crédito                        |
|           |                                         |
| 14        | Inventarios                             |
| 1405      | Materias primas                         |
| 140501    | MP Gravada al 16%                       |
| 140502    | MP Gravada al 10%                       |
| 140503    | MP Exenta (0%)                          |
| 140504    | MP Excluida                             |
|           |                                         |
| 1435      | Mercancías no fabricadas por la empresa |
| 143501    | Mercancía Gravada al 16%                |
| 143502    | Mercancía Gravada al 10%                |
| 143503    | Mercancía Exenta (0%)                   |
| 143504    | Mercancía Excluida                      |
|           |                                         |
| 15        | Propiedades, planta y equipo            |
| 1520      | Maquinaria y equipo                     |
| 152001    | Maquinaria y equipo                     |
|           |                                         |
| 1524      | Equipo de oficina                       |
| 152405    | Muebles y enseres                       |
| 152410    | Equipos                                 |
|           |                                         |
| 1528      | Equipo de computación y comunicación    |
| 152805    | Equipos de procesamiento de datos       |
| 152810    | Equipos de telecomunicaciones           |
|           |                                         |
| 1592      | Depreciación acumulada                  |

|           |                                           |
|-----------|-------------------------------------------|
| 159210    | Maquinaria y equipo                       |
| 159215    | Equipo de oficina                         |
| 159220    | Equipo de computación y comunicación      |
|           |                                           |
| 22        | Proveedores                               |
| 2205      | Nacionales                                |
| 220501    | Nacionales                                |
| 220501001 | Nacionales                                |
|           |                                           |
| 23        | Cuentas por pagar                         |
| 2335      | Costos y gastos por pagar                 |
| 233510    | Gastos legales                            |
| 233525    | Honorarios                                |
| 233530    | Servicios técnicos                        |
| 233535    | Servicios de mantenimiento                |
| 233540    | Arrendamientos                            |
| 233550    | Servicios públicos                        |
| 233595    | Otros                                     |
|           |                                           |
| 2365      | Retención en la fuente                    |
| 236505    | Salarios y pagos laborales                |
| 236515    | Honorarios                                |
| 236515001 | Honorarios persona natural                |
| 236515002 | Honorarios persona jurídica               |
| 236520    | Comisiones                                |
| 236520001 | Comisiones persona natural                |
| 236520002 | Comisiones persona jurídica               |
| 236525    | Servicios                                 |
| 236525001 | Servicios del 1%                          |
| 236525002 | Servicios del 2%                          |
| 236525003 | Servicios del 3,5%                        |
| 236525004 | Servicios del 4%                          |
| 236525005 | Servicios del 6%                          |
| 236530    | Arrendamientos                            |
| 236530001 | Arrendamientos 3,5%                       |
| 236530002 | Arrendamientos 4%                         |
| 236540    | Compras                                   |
| 236540001 | Compras 0,10%                             |
| 236540002 | Compras 1,5%                              |
| 236540003 | Compras 3,5%                              |
|           |                                           |
| 2367      | Impuesto a las ventas retenido            |
| 236701    | Impuesto a las ventas retenido            |
| 236701001 | Régimen Simplificado                      |
|           |                                           |
| 2368      | Impuesto de industria y comercio retenido |
| 236801    | Impuesto de industria y comercio retenido |

|              |                                                         |
|--------------|---------------------------------------------------------|
| 236801001    | ICA 3,3 x mil                                           |
| 236801002    | ICA 6,6 x mil                                           |
| 236801003    | ICA 7,7 x mil                                           |
| 236801004    | ICA 11 x mil                                            |
| 236801005    | ICA 5 x mil                                             |
|              |                                                         |
| 2370         | Retenciones y aportes de nómina                         |
| 237005       | Aportes a entidades promotoras de salud, EPS            |
| 237005001    | Información EPS 1                                       |
| 237005002    | Información EPS 2                                       |
| 23700500n    | Información EPS n                                       |
| 237006       | Aportes a administradoras de riesgos profesionales, ARP |
| 237006001    | Información ARP                                         |
| 237010       | Aportes al ICBF, SENA y cajas de compensación           |
| 237010001    | Aportes ICBF                                            |
| 237010002    | Aportes SENA                                            |
| 237010003    | Aportes Caja compensación                               |
|              |                                                         |
| 2380         | Acreedores varios                                       |
| 238030       | Fondos de cesantías y/o pensiones                       |
| 238030001    | Información Fondo de pensión 1                          |
| 238030002    | Información Fondo de pensión 2                          |
| 23803000n    | Información Fondo de pensión n                          |
|              |                                                         |
| 24           | Impuestos, gravámenes y tasas                           |
| 2404         | De renta y complementarios                              |
| 240405       | Vigencia fiscal corriente                               |
|              |                                                         |
| 2408         | Impuesto sobre las ventas por pagar                     |
| 240801       | Iva Generado 10%                                        |
| 240802       | Iva Generado 16%                                        |
| 240803       | Iva por Devoluciones en Compras                         |
| 240803001    | Iva Tarifa 16%                                          |
| 240803001    | Iva Tarifa 10%                                          |
| 240820       | Iva descontable                                         |
| 240820001    | Iva por compras                                         |
| 240820001001 | Iva por compras 16%                                     |
| 240820001002 | Iva por compras 10%                                     |
| 240820002    | Iva por servicios                                       |
| 240820002001 | Iva por servicios 16%                                   |
| 240820002002 | Iva por servicios 10%                                   |
| 240820002003 | Iva por servicios 1,6%                                  |
| 240820002003 | Iva por servicios 20%                                   |
| 240820003    | Iva Regimen Simplificado                                |
| 240820003001 | Iva Regimen Simplificado 16%                            |
| 240820003002 | Iva Regimen Simplificado 10%                            |
| 240890       | LIQUIDACION DE IVA                                      |

|           |                                     |
|-----------|-------------------------------------|
| 240890001 | Saldo según liquidación IVA         |
|           |                                     |
| 2412      | De industria y comercio             |
| 241205    | Vigencia fiscal corriente           |
| 241205001 | ICA por pagar                       |
|           |                                     |
| 25        | Obligaciones laborales              |
| 2505      | Salarios por pagar                  |
| 250501    | Salarios por pagar                  |
| 250501001 | Salarios por pagar                  |
|           |                                     |
| 2510      | Cesantías consolidadas              |
| 251010    | Ley 50 de 1990 y normas posteriores |
|           |                                     |
| 2515      | Intereses sobre cesantías           |
| 251501    | Intereses sobre cesantías           |
|           |                                     |
| 2520      | Prima de servicios                  |
| 252001    | Prima de servicios                  |
|           |                                     |
| 2525      | Vacaciones consolidadas             |
| 252501    | Vacaciones consolidadas             |
|           |                                     |
| 26        | Pasivos estimados y provisiones     |
| 2610      | Para obligaciones laborales         |
| 261005    | Cesantías                           |
| 261010    | Intereses sobre cesantías           |
| 261015    | Vacaciones                          |
| 261020    | Prima de servicios                  |
|           |                                     |
| 31        | Capital social                      |
| 3130      | Capital de Personas Naturales       |
| 313005    | Capital de Personas Naturales       |
|           |                                     |
| 36        | Resultados del ejercicio            |
| 3605      | Utilidad del ejercicio              |
| 360501    | Utilidad del ejercicio              |
|           |                                     |
| 3610      | Pérdida del ejercicio               |
| 361001    | Pérdida del ejercicio               |
|           |                                     |
| 37        | Resultados de ejercicios anteriores |
| 3705      | Utilidades acumuladas               |
| 370501    | Utilidades acumuladas               |
|           |                                     |
| 3710      | Pérdidas acumuladas                 |
| 371001    | Pérdidas acumuladas                 |
|           |                                     |
| 41        | Operacionales                       |

|           |                                          |
|-----------|------------------------------------------|
| 4140      | Hoteles y restaurantes                   |
| 414015    | Restaurantes                             |
| 41401501  | Servicio Gravado 16%                     |
| 414095    | Actividades Conexas                      |
| 414095001 | Servicio Gravado 16%                     |
|           |                                          |
| 4135      | Comercio al por mayor y al por menor     |
| 413595    | Venta de otros productos                 |
|           |                                          |
| 4175      | Devoluciones en Ventas (DB)              |
| 417501    | Devoluciones en Ventas (DB)              |
|           |                                          |
| 42        | No operacionales                         |
|           |                                          |
| 4210      | Financieros                              |
|           | Descuentos comerciales condicionados     |
| 421040    | Descuentos comerciales condicionados     |
| 421040001 | Descuentos comerciales condicionados     |
|           |                                          |
| 4250      | Recuperaciones                           |
| 425030    | Descuentos concedidos                    |
| 425040    | Gastos bancarios                         |
| 425050    | Reintegro de otros costos y gastos       |
|           |                                          |
| 4295      | Diversos                                 |
| 429505    | Aprovechamientos                         |
| 429553    | Sobrantes de caja                        |
| 429581    | Ajuste al peso                           |
|           |                                          |
| 51 y 52   | Operacionales de administración y ventas |
| 5105      | Gastos de personal                       |
| 510506    | Sueldos                                  |
| 510515    | Horas extras y recargos                  |
| 510518    | Comisiones                               |
| 510521    | Viáticos                                 |
| 510524    | Incapacidades                            |
| 510527    | Auxilio de transporte                    |
| 510530    | Cesantías                                |
| 510533    | Intereses sobre cesantías                |
| 510536    | Prima de servicios                       |
| 510539    | Vacaciones                               |
| 510542    | Primas extralegales                      |
| 510545    | Auxilios                                 |
| 510548    | Bonificaciones                           |
| 510551    | Dotación y suministro a trabajadores     |
| 510563    | Capacitación al personal                 |
| 510566    | Gastos deportivos y de recreación        |

|           |                                                         |
|-----------|---------------------------------------------------------|
| 510568    | Aportes a administradoras de riesgos profesionales, ARP |
| 510569    | Aportes a entidades promotoras de salud, EPS            |
| 510569001 | EPS 1                                                   |
| 510569002 | EPS 2                                                   |
| 51056900n | EPS n                                                   |
| 510570    | Aportes a fondos de pensiones y/o cesantías             |
| 510570001 | Fondo de pensión 1                                      |
| 510570002 | Fondo de pensión 2                                      |
| 51057000n | Fondo de pensión n                                      |
| 510572    | Aportes cajas de compensación familiar                  |
| 510575    | Aportes ICBF                                            |
| 510578    | SENA                                                    |
| 510584    | Gastos médicos y drogas                                 |
| 510595    | Otros                                                   |
| 510595001 | Otros                                                   |
|           |                                                         |
| 5110      | Honorarios                                              |
| 511030    | Asesoría financiera                                     |
| 511035    | Asesoría técnica                                        |
| 511095    | Otros                                                   |
|           |                                                         |
| 5115      | Impuestos                                               |
| 511505    | Industria y comercio                                    |
| 511595    | Otros                                                   |
|           |                                                         |
| 5120      | Arrendamientos                                          |
| 512010    | Construcciones y edificaciones                          |
| 512025    | Equipo de computación y comunicación                    |
|           |                                                         |
| 5135      | Servicios                                               |
| 513505    | Aseo y vigilancia                                       |
| 513510    | Temporales                                              |
| 513515    | Asistencia técnica                                      |
| 513520    | Procesamiento electrónico de datos                      |
| 513525    | Acueducto y alcantarillado                              |
| 513530    | Energía eléctrica                                       |
| 513535    | Teléfono                                                |
| 513540    | Correo, portes y telegramas                             |
| 513545    | Fax y télex                                             |
| 513550    | Transporte, fletes y acarreos                           |
| 513595    | Otros                                                   |
| 513595001 | Otros                                                   |
|           |                                                         |
| 5140      | Gastos legales                                          |
| 514005    | Notariales                                              |
| 514010    | Registro mercantil                                      |

|           |                                                |
|-----------|------------------------------------------------|
| 514015    | Trámites y licencias                           |
| 514095    | Otros                                          |
|           |                                                |
| 5145      | Mantenimiento y reparaciones                   |
| 514515    | Maquinaria y equipo                            |
| 514520    | Equipo de oficina                              |
| 514525    | Equipo de computación y comunicación           |
|           |                                                |
| 5150      | Adecuación e instalación                       |
| 515005    | Instalaciones eléctricas                       |
| 515010    | Arreglos ornamentales                          |
| 515015    | Reparaciones locativas                         |
| 515095    | Otros                                          |
|           |                                                |
| 5160      | Depreciaciones                                 |
| 516010    | Maquinaria y equipo                            |
| 516015    | Equipo de oficina                              |
| 516020    | Equipo de computación y comunicación           |
|           |                                                |
| 5165      | Amortizaciones                                 |
| 516510    | Intangibles                                    |
| 516515    | Cargos diferidos                               |
| 516595    | Otras                                          |
|           |                                                |
| 5195      | Diversos                                       |
| 519505    | Comisiones                                     |
| 519510    | Libros, suscripciones, periódicos y revistas   |
| 519520    | Gastos de representación y relaciones públicas |
| 519525    | Elementos de aseo y cafetería                  |
| 519530    | Útiles, papelería y fotocopias                 |
| 519535    | Combustibles y lubricantes                     |
| 519540    | Envases y empaques                             |
| 519545    | Taxis y buses                                  |
| 519550    | Estampillas                                    |
| 519560    | Casino y restaurante                           |
| 519565    | Parqueaderos                                   |
| 519595    | Otros                                          |
|           |                                                |
| 61        | Operacionales                                  |
| 6140      | Hoteles y restaurantes                         |
| 614015    | Restaurantes                                   |
| 61401501  | Servicio Gravado 16%                           |
| 614095    | Actividades Conexas                            |
| 614095001 | Servicio Gravado 16%                           |
|           |                                                |
| 6135      | Comercio al por mayor y al por menor           |

Fuente: Adecuación del Plan Único de Cuentas para Comerciantes de acuerdo a las actividades del Restaurante La Fogata Llanera

## **Informes Contables**

Son documentos que prepara el departamento contable, fruto de la estructura del sistema de información contable y que son requeridos por los diferentes usuarios para su finalidad específica. En general, son modelos que pretenden informar sobre los cambios que pueden haber operado en el patrimonio y su afectación, o en la situación financiera.

Para el caso del restaurante es necesario establecer que dado que el propietario asume roles de administración, entendiendo que día a día conoce el movimiento de su negocio, y día a día toma decisiones sobre su inversión, la contabilidad debe tener una respuesta rápida a esas necesidades.

Los informes que debe general La Fogata Llanera para su administración son:

### **Balance general**

Es el informe financiero que da cuenta del estado de la economía y finanzas de una institución en un periodo determinado. Está constituido por tres elementos fundamentales dentro de la contabilidad: activo, pasivo y patrimonio.

Activo: refleja los valores de los que dispone el ente. Todos los elementos del activo son susceptibles de generar dinero en favor de la empresa en el futuro, bien sea mediante su uso, su venta o su intercambio.

Pasivo: son las obligaciones concretas de la empresa y las contingencias que deben registrarse. Estas obligaciones son de tipo económicas: préstamos, compras con pago diferido, etc.

Patrimonio: Refleja los aportes de los accionistas y los resultados no distribuidos.

Dentro de los activos se pueden establecer tres grupos: activos fijos, activos corrientes, que son susceptibles de convertirse en líquido en un plazo menor a un año, y otros activos.

En los pasivos se encuentran también tres grupos: pasivos corrientes - obligaciones que deberán ser canceladas en un período menor a un año- pasivos a largo plazo -aquellas deudas que deberán ser pagadas en un período mayor a un año- y otros pasivos.

En el patrimonio se encuentran las utilidades no distribuidas, utilidades de ejercicios anteriores y capital.

El balance General debe ir acompañado de los comentarios a las partidas que no son muy claras o que por su significancia necesitan una explicación adicional para hacer más accesible la información, estos comentarios son la Notas a los Estados Financieros <sup>35</sup>

### **Estado de resultados**

Es el informe financiero que da cuenta de la Utilidad o Pérdida de la empresa durante un período, presenta los resultados de las operaciones realizadas en el período, mostrando los ingresos, costos y gastos en los se incurrió.

---

<sup>35</sup> Burbano R., J. E., & Albornoz C., G. (1993). *Sistemas de Información Contable*. Cali: Servicios Editoriales Facultad de Ingeniería - SEFI Universidad del Valle.

Ventas: Representa la facturación de la empresa en un período de tiempo, a valor de venta, no incluye ningún impuesto

Costo de Ventas: Representa el valor de la inversión realizada para obtener el producto que finalmente se venderá

Gastos generales de Venta y Administración: Representan los rubros que la empresa requiere para su funcionamiento y que no están directamente ligados al producto vendido.

### **Flujo de efectivo**

Es el informe financiero que da cuenta de las entradas y salidas de recursos en un período determinado, identificando su utilización en actividades de operación, inversión o financiación, con el objetivo de determinar la capacidad de generar efectivo, para cumplir con sus obligaciones y con sus proyectos de inversión y expansión.<sup>36</sup>

Actividades de Operación: son las actividades relacionadas con el desarrollo del objeto social.

Actividades de Inversión: Son las actividades de la empresa referentes a compras diferentes a inventario y a gastos, y que son para el mantenimiento e incremento de la capacidad productiva.

Actividades de Financiación: Son las actividades para consecución de recursos de la empresa, se dan por préstamos de terceros o por aportes de capital de los socios. No se tiene en cuenta los pasivos generados por la operación del ente económico.

### **Informes de Costos**

En una empresa como la fogata Llanera se vuelve indispensable conocer el detalle de los recursos invertidos en el proceso de elaboración de un plato, que permiten

---

<sup>36</sup> Consejo Técnico de la Contaduría (s.f.) Centro Interamericano Jurídico Financiero. Recuperado 30 de abril de 2012 de <http://www.cijuf.org.co/CTCP/pronunciamientos/PRONUNC8.pdf>

identificar las variaciones de los costos y hacer un control administrativo. Además derivado, de este informe podemos establecer el punto de equilibrio.

### **Estado de conciliación de costos**

Es un estado complementario al estado de resultados, dinámico, para un período determinado en el cual se muestran los resultados de los inventarios, las compras y las salidas controladas (cortesías, alimentos de personal, mermas), y cuyo objetivo es calcular el costo global del restaurante, para finalmente cualificar todos los sobre-costos propios de cada departamento. <sup>37</sup>

## **9 Conclusiones**

La importancia de la información en una organización no depende del tamaño, dado que todos los entes económicos manejan unas operaciones básicas que estructuran un proceso para su mantenimiento en el mercado. Cada ente busca la mejor manera de mantenerse a través de sus ventas y sus procesos administrativos. Así que todos los entes económicos necesitan de una estructura de su sistema de información contable, y aunque el tamaño no determina la importancia si influye en la complejidad para el procesamiento de la información, de la departamentalización y de la desagregación de funciones para establecer responsabilidades.

---

<sup>37</sup> Cuevas D., F (2002). La librería de la U. Recuperado el 11 de Noviembre de la Librería de la U: [http://www.lalibreriadelau.com/hoteleria-turismo-y-gastronomia-ca26\\_131/libro-control-de-costos-y-gastos-en-restaurantes-p14457](http://www.lalibreriadelau.com/hoteleria-turismo-y-gastronomia-ca26_131/libro-control-de-costos-y-gastos-en-restaurantes-p14457)

Antes de elaborar cualquier propuesta de información, es necesario conocer los procesos fundamentales que dan vida a una estructura de empresa, para poder establecer los puntos y aspectos de control de acuerdo a las particularidades y necesidades. Siempre teniendo en cuenta que la información contable sirve de apoyo para la toma de decisiones, la evaluación constante de la gestión de los recursos por parte de la administración, y que por lo tanto, se convierte en un complemento estratégico para el control administrativo.

En ese sentido, el sistema de información contable se estructura comprendiendo la organización para satisfacer las necesidades de información y control de los recursos por parte de la administración y del propietario.

También se debe resaltar que en el diseño del sistema de información contable el manejo del archivo (soportes) es vital para su funcionamiento y su confiabilidad.

Por esto también se deben establecer responsables de documentos y funciones en los puntos en los que se genera información indispensable para la alimentación de la contabilidad.

A pesar de no existir en el restaurante La Fogata Llanera, una separación clara entre la gestión y la propiedad, el sistema de información contable permite determinar claramente las funciones y elaborar planeaciones de mediano y largo plazo.

En el normal desarrollo del Restaurante La Fogata Llanera se presentaban flujos de recursos que no eran tenidos por la administración, y que gracias al proceso realizado a través de la estructuración del sistema de información contable se

pueden identificar a través de los flujogramas de ciclos operativos que es establecieron.

## 10 BIBLIOGRAFÍA

Alimentos proteicos – carnes. Recuperado el 15 de enero de 2012 de <http://trabajoyalimentacion.consumer.es/documentos/componentes3.php>

Aristóteles (Ajo, caviar, ruibarbo, habas, salmonete y más). Recuperado el 10 de enero de 2012 de <http://personajesycocina.blogspot.com/2010/11/aristoteles-ajo-caviar.html#>

Araújo E., J. A. (1994). Un Nuevo Paradigma Contable para Colombia: La Utilidad de la Información –o el Decreto 2649 de 1993-. *Revista Contaduría Universidad de Antioquia*, Número 24-25 , 127-137.

Blank Bubis, L. (2002). *La administración de Organizaciones*. Cali: Facultad de Ciencias de la Administración de la Universidad del Valle y Artes Gráficas del Valle Ltda.

Burbano R., J. E., & Albornoz C., G. (1993). *Sistemas de Información Contable*. Cali: Servicios Editoriales Facultad de Ingeniería - SEFI Universidad del Valle.

CAÑIBANO, L. (1988). *Contabilidad, Análisis contable de la realidad económica*. Madrid: Ediciones Pirámide S.A.

Cañibano, L. y Herranz F. (2011). La "otra contabilidad" y sus efectos económicos. *Revista de buen gobierno y responsabilidad Corporativa*, N 57 .

Clasificación de los alimentos. Recuperado el 10 de enero de 2012 de <http://trabajoyalimentacion.consumer.es/documentos/componentes3.php>

Chiavaneto, I. (2000). *Administración de Recursos Humanos*. Bogotá: Martha Edna Suárez McGraw-Hill Interamericana, S.A.

Cocinerodrupa.ijji.com (abril de 2009). alimentacionccd. Recuperado el 15 de enero de 2012 de alimentacionccd: <http://alimentacionccd.files.wordpress.com/2009/04/introducciongastronomicamundial1.pdf>

Consejo Técnico de la Contaduría (s.f.) Centro Interamericano Jurídico Financiero. Recuperado 30 de abril de 2012 de <http://www.cijuf.org.co/CTCP/pronunciamientos/PRONUNC8.pdf>

Cuevas D., F (2002). La librería de la U. Recuperado el 11 de Noviembre de la Librería de la U: [http://www.lalibreriadelaU.com/hoteleria-turismo-y-gastronomia-ca26\\_131/libro-control-de-costos-y-gastos-en-restaurantes-p14457](http://www.lalibreriadelaU.com/hoteleria-turismo-y-gastronomia-ca26_131/libro-control-de-costos-y-gastos-en-restaurantes-p14457)

Delgadillo R., D. I. (2001). *El Sistema de Información Contable; Fundamentos y Marco de Referencia para su Administración*. Cali: Facultad de Ciencias de la Administración de la Universidad del Valle; Artes Gráficas del Valle.

Decreto 2649 de 1993 expedido por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público. Reglamentación General de la Contabilidad.

Decreto 3075 de 1997 expedido por el Ministerio de Protección Social. Reglamentación de Buenas Prácticas de Manufactura

Elementos típicos de Cumaral tomado de [www.cumaral-meta.gov.vo/sitio](http://www.cumaral-meta.gov.vo/sitio)

Gómez Villegas, M. (Octubre / Diciembre de 2007). Comprendiendo las relaciones entre los sistemas contables, los modelos contables y los sistemas contables empresariales. *Revista Internacional Legis de Contabilidad & Auditoría* , 83-113.

Gomez Villegas, M. (Septiembre de 2010). *Junta Central de Contadores*. Recuperado el 2010, de [www.jccconta.gov.co](http://www.jccconta.gov.co): [http://www.jccconta.gov.co/conferencia2010/nic\\_niif\\_septiembre2010/convergencia\\_modelo\\_nic\\_niif.pdf](http://www.jccconta.gov.co/conferencia2010/nic_niif_septiembre2010/convergencia_modelo_nic_niif.pdf)

Gómez, G. E. (julio de 2001). *Gestiopolis*. Recuperado el enero de 2010

Historia de la cocina Recuperado de <http://es.scribd.com/doc/19973851/Historia-de-La-Cocina>

Ilustres de la Cocina: Grecia y Roma recuperado de <http://apendicedelaescueladelchef.blogspot.com/2009/04/ilustres-de-la-cocina.html>

MARTÍNEZ, A., & MÓNICA, L. (Noviembre de 2007). *Universidad Nacional del Rosario*. Recuperado el Octubre de 2010, de <http://www.fcecon.unr.edu.ar/investigacion/jornadas/archivos/martinezyliendohelado.PDF>

Melinkoff, R. (1974). *La estructura de la organización*. Caracas: Universidad Central.

Ramos, E. (Julio de 2008). *Gestiopolis*. Obtenido de <http://www.gestiopolis.com/economia/metodos-y-tecnicas-de-investigacion.htm>

Sunder, S. (2005). *Teoría de la contabilidad y el control*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.

Toda Colombia. (s.f.) Toda Colombia. Recuperado el 30 de enero de 2012, de <http://www.todacolombia.com/geografia/regionesnaturales.html>

Trez Zero. (4 de Julio de 2007). Recuperado el Junio de 2010, de <http://treszero.wordpress.com>

Unidad Didáctica I – Servicio de Alimentos y Bebidas de La escuela Argentina de Negocios recuperado el 20 de enero de 2012 en <http://publishing.yudu.com/Library/Atcg4/ServiciosdeAABB/resources/13.htm>

Universidad Pontificia Bolivariana. (s.f.). *Universidad Pontificia Bolivariana*. Recuperado el 30 de abril de 2012, de

[http://cmap.upb.edu.co/rid=1236386231206\\_1847103117\\_2217/Tema1.EstadodeResultados.pdf](http://cmap.upb.edu.co/rid=1236386231206_1847103117_2217/Tema1.EstadodeResultados.pdf)

Zapata Domínguez, Á., Murillo Vargas, G., Jenny, M. C., González, C. H., Salas Paramo, J., Ávila Dávalos, H., y otros. (2008). *Teorías Contemporáneas de la Organización y del Management*. Bogotá: ECOE Ediciones.