

CAPITULO I

DIAGNÓSTICO SITUACIONAL



CAPITULO I

1. DIAGNÓSTICO SITUACIONAL

1.1. Antecedentes

La contabilidad ha evolucionado conjuntamente con las empresas y las industrias, porque es un proceso mediante el cual se identifica, mide, calcula, registra y comunica la información económica de una entidad, con la finalidad de evaluar los resultados y tomar decisiones correctivas para el mejoramiento continuo; además los cambios en la tecnología es un factor importante, porque es un recurso utilizable que genera eficiencia y eficacia en la producción y el mercadeo de bienes y servicios.

La tecnología es la combinación de software y hardware, y entre ambos incluyen materiales, maquinas, mano de obra calificada, capacidad gerencial y mercadeo, todo esto sirve para crear productos de calidad y solucionar problemas. Estas son las variables principales para que las empresas industriales, de comercio, de Servicio se desarrollen económicamente en los diferentes países.

Otavalo es un cantón turístico reconocido a nivel nacional y mundial, permitiendo la creación de empresas de servicio como restaurante, hoteles mismos que han colaborado al desarrollo económico, social y cultural de los habitantes; la calidad del servicio, la atención, la creatividad y la originalidad para satisfacer las necesidades de los clientes son factores importantes que brindan estas empresas; el Restaurante “Caminos de Herradura” tiene estas características.

El restaurante “Caminos de Herradura”, ubicado en la ciudad de Otavalo, fue creado hace 14 años, como un salón de comida y con el paso del tiempo el restaurante ha ido creciendo porque se ha especializado en brindar servicio de banquetes y recepciones, logrando un lugar en el mercado debido a la calidad de servicio y sus precios cómodos que le permite el reconocimiento de la ciudadanía.

Caminos de Herradura tienen a su cargo 20 trabajadores con experiencia de los cuales 9 son de planta y 11 eventuales especialmente para los banquetes y recepciones, los cuales están altamente capacitados para cumplir con todas las funciones que les competen.

En el restaurante el control financiero se lo hace a través de registros de ingresos y egresos. Sin embargo, la falta de control de los costos incurridos en la preparación de la comida y su atención, ha impedido establecer correctamente el costo real y la utilidad obtenida del servicio que brinda esta empresa.

Por ello, la problemática presentada, nace de la necesidad de establecer un sistema de costos que permita determinar adecuadamente los costos reales incurridos en cada proceso de preparación y organización del servicio brindado.

1.2. Objetivos

1.2.1. Objetivo General

Realizar un diagnóstico situacional para conocer y tener una visión general de la realidad contable, financiera y administrativa del restaurante “Caminos de Herradura”

1.2.2. Objetivos específicos

1.2.2.1. Determinar el manejo contable, financiero del restaurante.

1.2.2.2. Conocer el proceso de preparación del servicio que se brinda al cliente.

1.2.2.3. Identificar las fortalezas y debilidades que tiene el restaurante.

1.2.2.4. Establecer las oportunidades y amenazas del entorno que se relacionan con el restaurante.

1.2.3. Variables Diagnósticas

Entre las variables diagnósticas a aplicar en la presente investigación serán:

1.2.3.1. Administración Contable

1.2.3.2. Servicio

1.3. Indicadores

1.3.1. Variable: Administración Contable

INDICADORES	PREGUNTAS
• Control de inventarios (Kárdex)	• ¿Leva un control de inventarios?
• Pago de mano de obra	• ¿Cómo realiza el pago de la mano de obra?
• Pago de Materiales	• ¿Cómo realiza el pago de los materiales?
• Documentos contables	• ¿Cuáles son los documentos contables que utiliza?
• Utilidad o pérdida	• ¿Cómo determina su utilidad o pérdida?
• RUC	• ¿Cuenta con RUC?

1.3.2. Variable: Servicio

INDICADORES	PREGUNTAS
<ul style="list-style-type: none"> • Materia prima • Insumos • Mano de obra • Costos indirectos de fabricación • Control de elaboración y calidad 	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Cuál es la Materia Prima que utiliza? • ¿Cuáles son los insumos utilizados en producción de un producto? • ¿Cuál es la mano de obra que utiliza? • ¿Cuáles son los costos indirectos en su empresa? • ¿Existe un control de elaboración y de calidad?

1.4. Matriz de relación Diagnóstica

Tabla N. 1

Matriz de Relación diagnóstica

OBJETIVOS	VARIABLES	INDICADORES	TÉCNICAS	FUENTE DE INFORMACIÓN
Determinar el manejo contable, financiero y administrativo del restaurante.	ADMINISTRACIÓN CONTABLE	Control de inventarios (kárdex)	Encuesta, Entrevista Observación	Trabajadores y propietarios del restaurante "Camino de Herradura"
		Pago de mano de obra	Encuesta, Entrevista	
		Pago de Materiales	Entrevista	
		Documentos	Entrevista, Observación	Propietarios del restaurante "Camino de Herradura"
		Utilidad o pérdida	Entrevista	
		RUC	Entrevista, Observación	
		Impuestos	Entrevista, Observación	
		Documentos tributarios	Entrevista, Observación	
Conocer el proceso de preparación del servicio que se brinda al cliente en los banquetes y recepciones	SERVICIO	Materia prima	Encuesta, Observación	Trabajadores del restaurante "Camino de Herradura"
		Insumos	Encuesta, Observación	
		Mano de obra	Encuesta, Observación	
		Costos indirectos de Fabricación	Encuesta, Observación	Trabajadores y propietarios del restaurante "Camino de Herradura"
		Control de calidad	Encuesta, Entrevista Observación	
		Menús	Entrevista, Observación	

Elaborado por: El Autor

1.5. Identificación de la población

En la presente investigación la población que será encuestada y entrevistada serán los trabajadores y propietarios del restaurante Caminos de Herradura.

El proyecto no requiere de efectuar una muestra por cuanto en el restaurante existen 20 personas que laboran, los cuales 8 son de planta y 12 son ocasionales, y en consecuencia a las circunstancias encontradas para la obtención de la información se realizará un censo de la siguiente manera:

- 1.5.1. Encuestas a los 18 trabajadores de planta y ocasionales
- 1.5.2. Entrevista a los propietarios
- 1.5.3. Observación a las actividades del restaurante

1.6. Diseño de Instrumentos

1.6.1. Información Primaria

Para el presente proyecto, se realizó una observación, una encuesta y entrevista del área de influencia:

- 1.6.1.1. La observación fue dirigida a:
 - 1.6.1.2. Mano de obra utilizada (Anexo N. 1)
 - 1.6.1.3. Materiales y Herramientas que utilizan, Control de Calidad y Organización que realizan. (Anexo N. 2)
 - 1.6.1.4. Encuestas dirigida a los trabajadores del Restaurante “Caminos de herradura” de la ciudad de Otavalo. (Anexo N.3)
 - 1.6.1.5. Entrevista dirigida a los propietarios del Restaurante (Anexo N. 4)
- 1.6.2. Información Secundaria

- 1.6.2.1. Libros técnicos de contabilidad de costos
- 1.6.2.2. Tesis de sistemas contables
- 1.6.2.3. Internet

1.7. Evaluación de la información

La información recolectada de las encuestas hechas en el restaurante “caminos de Herradura” se **ordenó** y **clasificó** de acuerdo a las preguntas, las mismas que fueron **tabuladas** en Excel (*una pequeña estructura diseñada en Excel para cada pregunta*), y luego de **ingresar los datos** de las encuestas, la estructura diseñada en la hoja de cálculo se encargó del **conteo**, y se determinó los resultados en porcentajes y mediante gráficos (pasteles) a los cuales se les hizo sus análisis respectivos, y por último se realizó la **verificación** de los datos ingresados, es decir, que no existan errores en su tabulación para que los resultados presentados a continuación sean veraces, verificables y reales.

1.7.1. Resultados Obtenidos de las observaciones realizadas en el Restaurante

En la visita al restaurante “Caminos de Herradura” se hizo un reconocimiento total a las instalaciones, la cual fue guiada por el propietario, dando a conocer los servicios que ofrece, así mismo la utilización de materia prima, mano de obra que utiliza para la preparación del servicio que brinda.

Se realizó una observación directa, por cuanto se tuvo un mayor conocimiento sobre la organización que se lleva a cabo en la empresa, además se hizo contacto directo con todos los elementos que intervienen en la preparación del servicio, siendo éstos detallados de la siguiente manera:

1.7.1.1. Recursos humanos

1.7.1.2. Recursos materiales y herramientas de trabajo

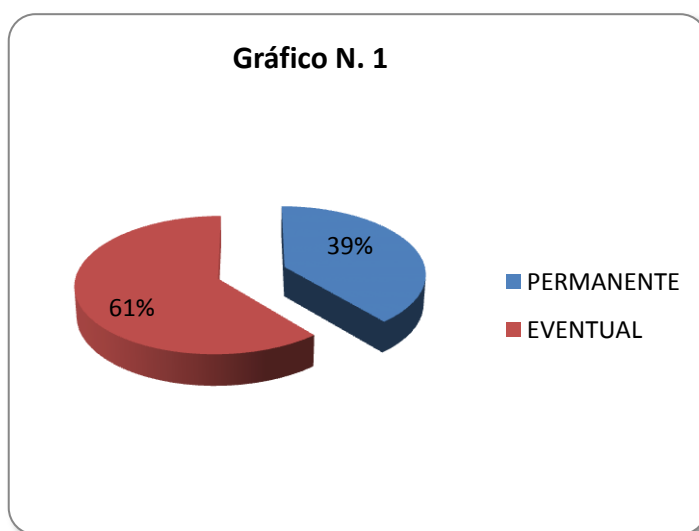
La información obtenida por medio de la visita (observación directa), fue de gran ayuda para sustentar nuestras preguntas que se hicieron en las encuestas y la entrevista.

En conclusión, los trabajadores del restaurante cuentan con todos los materiales necesarios y herramientas de trabajo para el desarrollo eficiente de

sus funciones y el buen funcionamiento de la empresa. Pero no existe un control de las herramientas y materiales que se utiliza, es decir, no existe un registro de entrada y salida de los mismos, inclusive no hay responsabilidad de algunos trabajadores de salvaguardar estos recursos, lo que pone en peligro la estabilidad de la entidad.

1.7.2. Resultados Obtenidos de las Encuestas dirigidas a los trabajadores del Restaurante “Caminos de Herradura”

1.7.2.1. Su trabajo es:



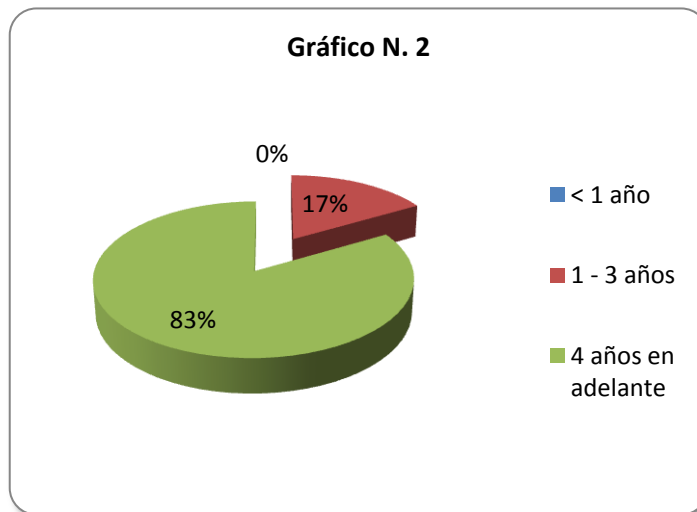
Fuente: Diagnóstico
Elaboración: El Autor

a) Análisis

El 61% de los trabajadores laboran eventualmente y el 39% son permanentes.

En las encuestas realizadas a los trabajadores del restaurante “Caminos de Herradura”, se puede apreciar en el gráfico que la gran mayoría de los trabajadores son eventuales, es decir, ellos trabajan uno o dos días a la semana cuando existe una mayor demanda en sus servicios, caso contrario existe el personal necesario y suficiente para atender las necesidades de los clientes, los cuales son trabajadores de planta.

1.7.2.2. ¿Hace que tiempo se dedica a esta actividad?



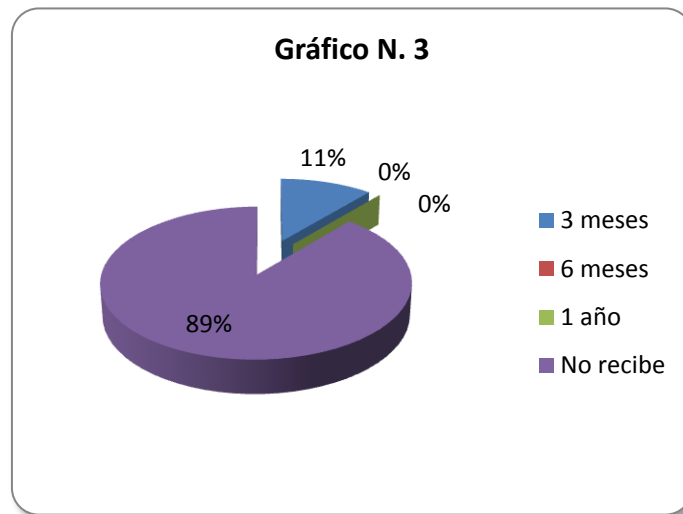
Fuente: Diagnóstico
Elaboración: El Autor

b) Análisis

El 83% del personal que labora en el restaurante cuentan con más de cuatro años en adelante de experiencia, y el 17% de los trabajadores no pasan del año que se dediquen a esta actividad.

En cuanto al tiempo de los trabajadores en sus actividades cotidianas, nos podemos dar cuenta que todos los encuestados son personas con mucha experiencia en las funciones que les compete, por ende esta empresa brindará excelentes servicios por el profesionalismo de su colaboradores en el restaurante, lo que trae como consecuencia la eficiencia, efectividad en su trabajo y calidad en los productos que brinda.

1.7.2.3. ¿Cada qué tiempo recibe cursos de capacitación?



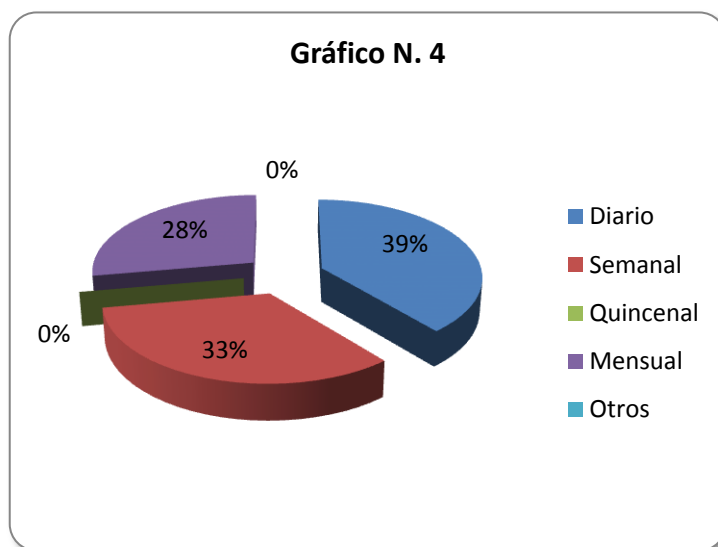
Fuente: Diagnóstico
Elaboración: El Autor

c) Análisis

El 89% del personal no recibe capacitación y solo el 11% son capacitados cada tres meses de acuerdo a sus funciones que realizan en el restaurante.

La mayoría de los trabajadores encuestados afirman que no reciben ningún tipo de capacitación en cuanto a las funciones que realizan, pero no son capacitados porque no existe interés por parte de ellos; existe la voluntad del propietario para capacitarlos en sus áreas; solo una 2 personas reciben capacitación en cuanto a sonido (programas para mezclar la música), en conclusión podemos decir que la experiencia no es suficiente para brindar un excelente servicio, ya que también depende de la innovación que den todos a la empresa para ir creciendo.

1.7.2.4. ¿Cómo percibe su remuneración?



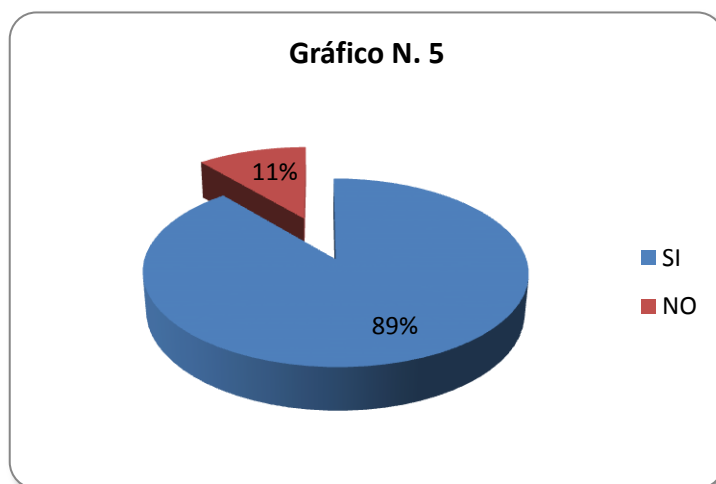
Fuente: Diagnóstico
Elaboración: El Autor

d) Análisis

El personal del restaurante percibe su remuneración de la siguiente forma: 39% diario, 33% semanal y el 28% mensualmente.

En las encuestas realizadas a todos los trabajadores del restaurante la mayoría de ellos reciben su pago diariamente, es decir, que todos los que cobran el mismo día son las personas que trabajan eventualmente ya que se les cancelan al final de cada compromiso, mientras tanto el personal de planta reciben su remuneración semanalmente en cuanto a los dijkokers, y los meseros y cocineras perciben su pago mensualmente.

1.7.2.5. ¿Tiene estabilidad laboral?



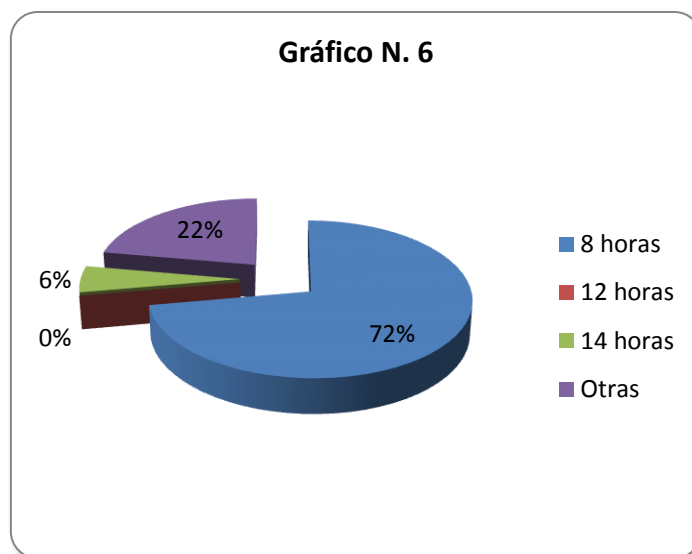
Fuente: Diagnóstico
Elaboración: El Autor

e) Análisis

El 89% de los trabajadores tienen una estabilidad laboral y el 11% no.

Con respecto a la estabilidad laboral la gran mayoría, casi en su totalidad de los encuestados cuentan con trabajo fijo debido a que sus servicios son necesarios para la gran demanda con la que cuenta el restaurant más aún en fechas especiales, mientras tanto dos personas no cuentan con una estabilidad laboral por lo que la empresa necesita personal a veces de inmediato para trabajar y cuando se les necesitan no tienen tiempo, esa es la causa de la inseguridad que tiene en cuanto a esta actividad que realizan.

1.7.2.6. ¿Cuál es su jornada de trabajo?



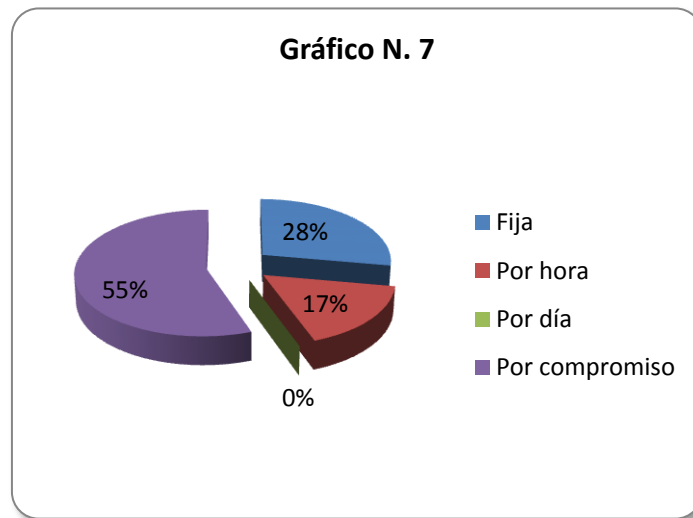
Fuente: Diagnóstico
Elaboración: El Autor

f) Análisis

El 72% de los empleados del restaurante laboran las 8 horas, el 22% entre 4 y 5 horas y el 6% 14 horas.

La gran mayoría de los trabajadores encuestados laboran las ocho horas que dictamina la ley; siendo ellos las personas que laboran permanentemente en el restaurante, mientras tanto el 22% trabajan entre cuatro y cinco horas, es decir, los trabajadores eventuales como los ayudantes de cocina y meseros, y en un porcentaje mínimo trabajan catorce horas, esto se da en cuanto a los djoker que trabajan a veces casi todo el día, debido a que son los que ponen la música y por ende tienen que tocar hasta que se termine la recepción.

1.7.2.7. Su remuneración es:



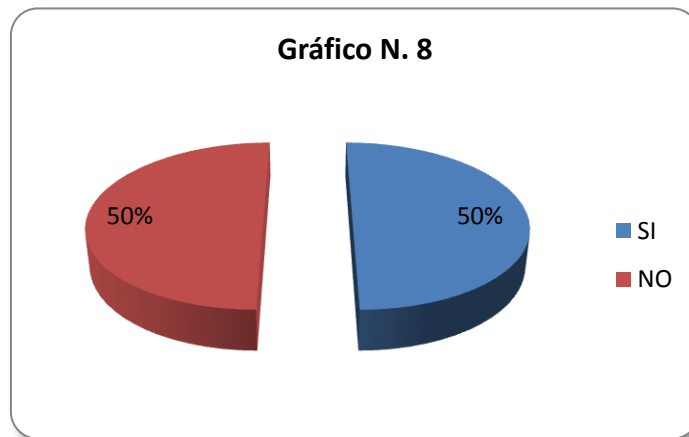
Fuente: Diagnóstico
Elaboración: El Autor

g) Análisis

Del personal que trabaja en este restaurante reciben la remuneración de la siguiente manera: el 55% por compromiso, el 28% fija y el 17% por hora.

De los trabajadores encuestados la mayoría recibe su remuneración por compromiso, es decir, que se les paga por cada evento en el que trabaje, mientras tanto otro porcentaje no significativo pero tampoco insignificativo tiene su remuneración fija, lo que significa que haga lo que haga dentro del horario de trabajo va a ganar lo mismo al mes, y el 17% cobra por cada hora que trabaja, siendo ellos los que ponen música, en conclusión también se puede afirmar que los meseros también pueden ganar por hora dependiendo del evento al que fuesen a laborar.

1.7.2.8. ¿Recibe una remuneración adicional por horas extras?



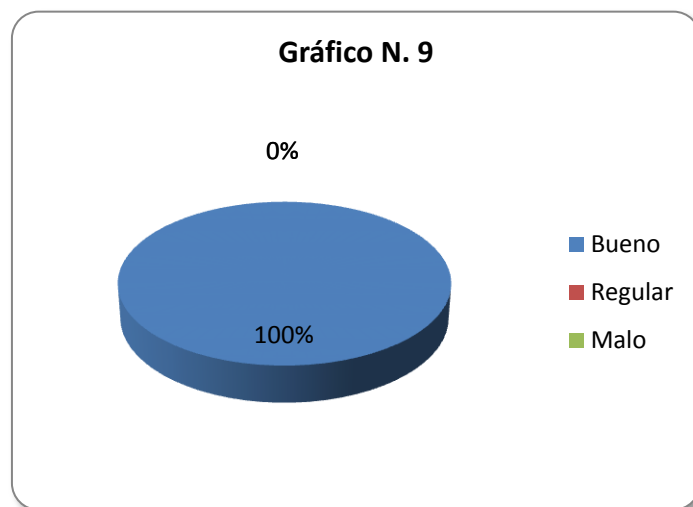
Fuente: Diagnóstico
Elaboración: El Autor

h) Análisis

El 50% del personal que laboran en esta empresa no ganan horas extras, y el otro 50% si perciben.

Mediante esta representación gráfica podemos apreciar que existe un porcentaje igual de los encuestados que perciben y no perciben pago por horas extras; los trabajadores que ganan horas extras son aquellos que laboran fuera de sus horas de trabajo, es decir, cuando existe una gran demanda en el restaurante, mientras tanto los que no perciben horas extras son las que no laboran en esta gran demanda y por ende se contrata a otro personal, mientras tanto el personal que es contratado para atender solo el compromiso puede ganar horas extras, dependiendo del evento, siendo así puede quedarse a trabajar hasta el final del compromiso.

1.7.2.9. El trato por partes de sus jefes es:

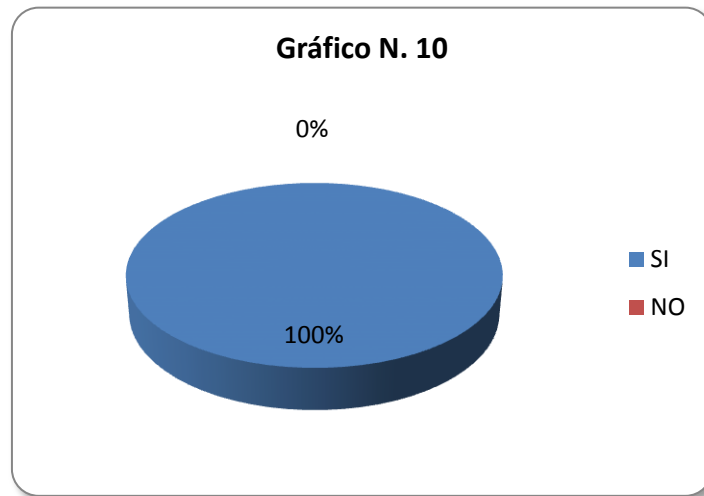


Fuente: Diagnóstico
Elaboración: El Autor

i) Análisis

Con respecto al trato, todos los trabajadores encuestados dijeron que el trato por parte de sus jefes es bueno, porque ellos brindan ayuda cuando el personal tiene una necesidad, además saben escuchar sus ideas para realizar su trabajo de manera eficiente. Todo comparte que son personas comprensibles al momento de trabajar y resolver problemas.

1.7.2.10. ¿Usted dispone del equipo y materiales necesarios para la ejecución de su trabajo?

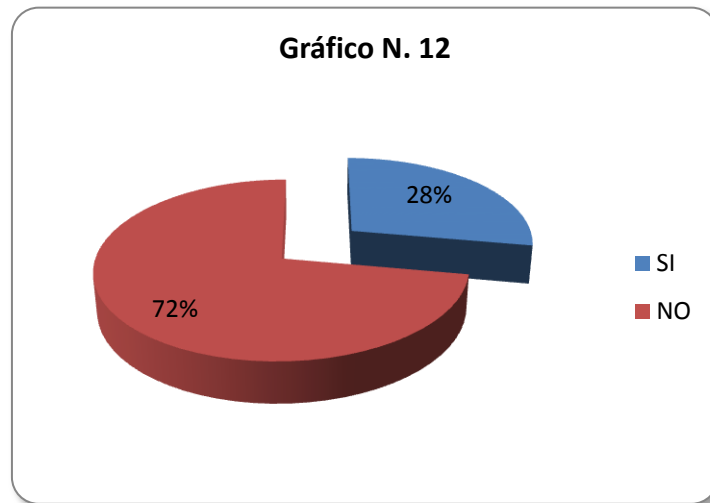


Fuente: Diagnóstico
Elaboración: El Autor

j) Análisis

De los trabajadores encuestados, todos afirman que cuentan con sus equipos y materiales necesarios para el desarrollo eficiente de sus actividades, elaboración y preparación del servicio que brinda el restaurante; en el caso que se pierda la herramienta o equipo que utilizan o se termine los materiales, los propietarios de inmediatamente envía a comprar para reemplazarlo o llenar la bodega.

1.7.2.11. ¿Existe un control de los materiales que utiliza para realizar su trabajo?



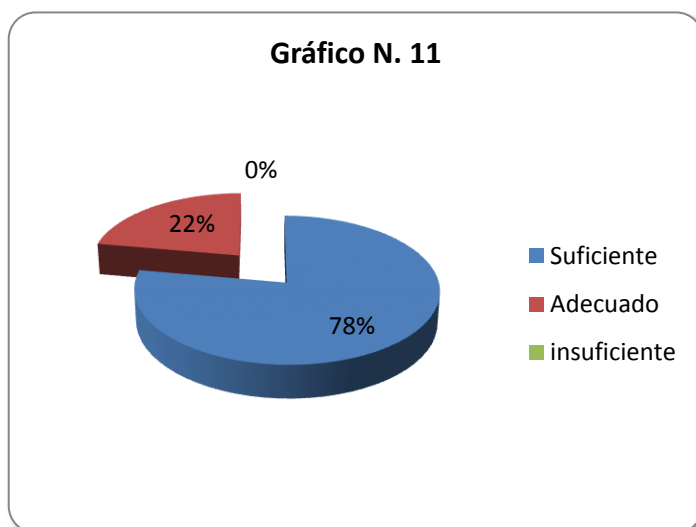
Fuente: Diagnóstico
Elaboración: El Autor

k) Análisis

Dentro del restaurante el 72% afirma que no existe un control de los materiales y el 28% manifiestan que si hay un control adecuado de los equipos.

De los trabajadores encuestados la gran mayoría opinan que no existe un control sobre los materiales y herramientas que utilizan para realizar su trabajo, debido a que nadie está encargado de salvaguardar los materiales y bienes del restaurante, peor aún, hay trabajadores que no les importa si se pierden, y en un porcentaje mínimo afirman que si hay un control pero sobre los bienes de valor como los equipos de sonido.

1.7.2.12. El espacio para ejecutar su trabajo es:



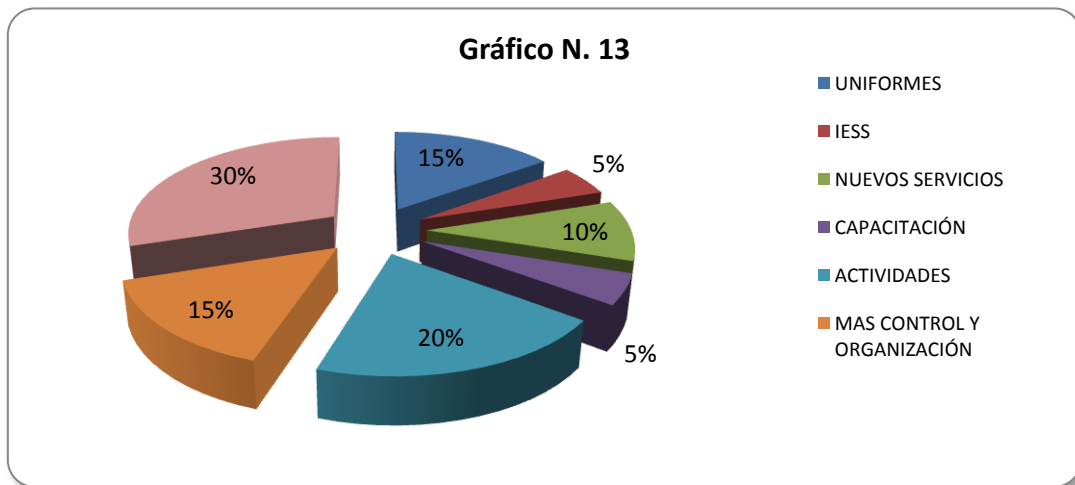
Fuente: Diagnóstico
Elaboración: El Autor

I) Análisis

El 78% del personal cuentan con un espacio suficiente para laborar y el 22% expresan que su lugar de trabajo es adecuado.

En su gran mayoría de los trabajadores encuestados del restaurante opinan que el lugar donde desempeñan sus funciones es suficiente para laborar, porque es un lugar amplio, esto en cuanto a los meseros y las cocineras, por lo que les concierne a los que laboran en la música dicen que el sitio donde trabajan es adecuado porque le hace falta un poco más de espacio para desempeñar sus labores con mayor comodidad.

1.7.2.13. ¿Qué recomendación daría usted a los propietarios?



Fuente: Diagnóstico
Elaboración: El Autor

m) Análisis

Los trabajadores encuestados dan diferentes recomendaciones a sus jefes para el mejoramiento continuo del restaurante, con los que se pueden incentivar y motivar a los mismos para el cumplimiento de sus funciones con mayor eficiencia y eficacia, el personal que labora y que hacen parte de la empresa hacen énfasis en:

- Los propietarios deben dotar de uniformes a los trabajadores.
- Ser asegurados al IESS.
- Se dé capacitaciones por lo menos una vez al año.
- Se realicen actividades deportivas una vez por mes y festejos en fechas especiales para confraternizar con los compañeros de trabajo.
- Exista un control en el uso de los materiales y herramientas de trabajo.
- Los propietarios efectúen el pago de los trabajadores puntualmente.

1.7.3. Resultados de la Entrevista aplicada a los propietarios del Restaurante “Caminos de Herradura”

1.7.3.1. ¿Está usted registrado en la cámara de turismo de la ciudad de Otavalo?

Si, el restaurante se encuentra registrado en la cámara de turismo desde hace 5 años, como salón de banquetes y recepciones, siendo el único en la ciudad que es reconocido por cámara de turismo.

1.7.3.2. ¿Usted cuenta con el RUC?

Si

1.7.3.3. ¿Cuáles son los servicios que brinda su restaurante?

Los servicios que brindamos es de banquetes y recepciones, los mismo que pueden ser fiestas de cumpleaños, bautizos, etc., también se atiende para las conferencias de cualquier autoridad u organización, y por último se da servicios de meseros y de bocaditos en cualquier evento.

1.7.3.4. Su restaurante qué tipos de platos ofrece en:

Se ofrece variedad de platos, inclusive se prepara de acuerdo al pedido del cliente, para que se sienta satisfecho.

ENTRADAS	SOPAS	FUERTES	POSTRES
Coctel de Camarones	Yahuarlocro	Lomo apanado	Helados con torta
Aguacate relleno	Locro de cuero	Lomo con champiñones	Duraznos con creas
Tomate relleno	Crema de pollo	Lomo napolitano	Frutillas con crema
Ceviche de pollo	Crema de champiñones	Lomo a la plancha	Duraznos en almibar
Ceviche de camarones	Crema de espárragos	Pollo asado	Frutillas en almibar
Ceviche de concha	Sopa de albóndigas	Pollo con champiñones	Ensalada de frutas
Canelones de pollo	Locro de queso	Filet mignon	Gelatina
Canelones de camarones	Crema de acelga	Pollo apanado	
Canelones de carne	Sopa de pollo	Gordon blue	

Estos son algunos de los platos que se ofrece a los clientes, además de estos diferentes tipos de menús, el restaurante ofrece acompañamiento para la comida y una bebida, además ofrece gratis 5 horas de música.

1.7.3.5. ¿Con cuántos trabajadores cuenta su restaurante?

El restaurante cuenta con 20 trabajadores, los cuales 7 son de planta al momento y 11 son eventuales, y nosotros como propietarios somos 2 los cuales también ayudamos a realizar las tareas que sean necesarias para el cumplimiento de esta actividad.

1.7.3.6. ¿Los trabajadores están afiliados al seguro?

No, solo una ayudante de cocina se encuentra asegurada en el IESS, los demás empleados no desean por el descuento que se les hace cada mes.

1.7.3.7. El lugar donde se encuentra su restaurante es:

En donde damos los banquetes y recepciones es propio y arrendamos el donde se encuentra el restaurante que es la matriz.

1.7.3.8. ¿Cuenta con una infraestructura adecuada para brindar el servicio que da a sus clientes?

Si, el restaurante Caminos de Herradura cuenta con tres salones, un escenario y un bar, cuenta con garaje y una cocina amplio con todos los equipos y herramientas necesarias para atrabajar.

1.7.3.9. ¿Lleva contabilidad para obtener información financiera de sus actividades?

Si, llevo de todos los registros de las facturas de ventas y de compras y también me da declarando los impuestos.

1.7.3.10. *¿Quién está encargado(a) de llevar contabilidad?*

Un contador de Ibarra, viene cada mes a pedirme las facturas de compras y de ventas para realizar su trabajo.

1.7.3.11. *¿Qué documentos contables lleva usted para el manejo de sus ingresos y gasto?*

Facturas y Notas de ventas autorizadas por el SRI

1.7.3.12. *¿Conoce usted cuánto le cuesta el servicio brindado a cada persona o un banquete?*

No, solo vemos lo vendido y lo que se ha comprado por medios de las facturas y notas de ventas.

1.7.3.13. *¿Cómo determina los costos y gastos que incurre la preparación de su servicio?*

No determinamos solo tenemos lo que ha ingresado y lo que se ha pagado.

1.7.3.14. *¿Cómo establece el precio de venta de su servicio?*

Se establece de acuerdo a los precios de los productos, es decir, si los precios de los ingredientes suben el precio también sube.

1.7.3.15. *El servicio que da su restaurante en relación a la competencia, el precio es considerado:*

En el mercado de los restaurantes de la ciudad de Otavalo el precio que brindamos es moderado, es por eso que tenemos una gran demanda por el precio y los servicios adicionales que brindamos.

1.7.3.16. *¿Conoce su rentabilidad por producto? Y
¿Cómo la determina?*

Si, a mi forma de pensar gano un 40% sin ningún tipo de cálculo.

1.7.3.17. *¿Le gustaría que se Diseñe e Implemente un sistema de contabilidad de costos para el manejo financiero de su restaurante, con el fin de conocer el costo de su servicio y su rentabilidad real?*

Si, porque deseo saber con exactitud lo que me cuesta producir mi servicio.

1.8. Construcción Matriz FODA

Para evaluar la información recolectada, se procedió a construir la matriz FODA, donde se determina las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas que tiene el Restaurante “Caminos de Herradura”, de la siguiente forma:

1.8.1. MATRIZ FODA

FORTALEZAS		OPORTUNIDADES	
F1	Infraestructura propia y adecuada.	O1	Mercado Nacional.
F2	Personal con amplia experiencia.	O2	Créditos por parte de Instituciones Financieras para el mejoramiento continuo del restaurante.
F3	Variedad de servicios con Calidad y Originalidad.		
F4	Precios cómodos y accesibles para toda clase social.		
F5	El restaurante genera puestos de empleo.		
F6	Facilidad de capacitar a sus trabajadores.		
DEBILIDADES		AMENAZAS	

D1	Los trabajadores no tienen deseos de superación, por lo que no se quieren capacitar.	A1	Competencia desleal.
D2	No existe ningún tipo de incentivos para motivar al personal a trabajar con mayor eficiencia y eficacia	A2	Precios inestables en el mercado de la materia prima e insumos.
D3	Remuneraciones bajas	A3	La competencia atrae a sus trabajadores.
D4	No cuenta con un sistema de contabilidad de costos.		
D5	Impuntualidad en el pago de remuneraciones.		
D6	No existe un control sobre el uso de los materiales y herramientas de trabajo.		

Fuente: Diagnóstico
Elaborado: El Autor

1.8.2. Cruce estratégico del FODA

En base al diagnóstico y la matriz FODA que se realizó sobre el restaurante “Camino de Herradura”, se elaborarán estrategias para contrarrestar las debilidades y amenazas, aprovechar las oportunidades y fortalezas de la empresa, con el fin de generar mayor productividad.

Las estrategias serán las siguientes:

1.8.4.1 ESTRATEGÍA DE SUPERVIVENCIA

DEBILIDADES	AMENAZAS
D2, D3 y D5	A3
ESTRATEGIA	

- Establecer un sistema de incentivos cuando exista una gran demanda dentro de las horas laborables, con el fin de motivar a trabajar con mayor eficiencia.
- Realizar convenios con otras empresas de consumo para acceder a créditos a un mes, como almacenes de zapatos, de ropa, una papelería, etc., con el objetivo de que los trabajadores puedan realizar compras cuando necesiten; estableciendo un monto para cada uno.

1.8.4.2. ESTRATEGÍA DE REORIENTACIÓN

DEBILIDADES	OPORTUNIDADES
D1	O1
ESTRATEGIA	
<ul style="list-style-type: none"> • Dar charlas de motivación, con el fin de explicarles la importancia de capacitarse (adquirir nuevos conocimientos) y como resultado ser mejores como: persona, profesional y por el mejoramiento continuo del restaurante en el mercado. • Crear una política de capacitación por lo menos 1 vez por año obligatorio. 	

1.8.4.3. ESTRATEGÍA DEFENSIVAS

FORTALEZAS	AMENAZAS
F2 y F6	A3
F2 y F5	A1
F4 y F3	A2
ESTRATEGIA	

- Motivar e incentivar a sus trabajadores, realizando actividades deportivas y los festejos en épocas especiales, además dando un pago adicional cuando existe una gran demanda en su jornada de trabajo.
- Realizar publicidad poniendo énfasis en su la calidad y servicios adicionales que brinda el restaurante, con el fin de neutralizar los comentarios y críticas negativas de la competencia.

1.8.4.4. ESTRATEGÍA OFENSIVAS

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
F1 y F3	O2
ESTRATEGIA	
<ul style="list-style-type: none"> • Hacer una inversión para ampliar el restaurante con otros servicios adicionales, por ejemplo juegos para niños, karaoke, etc., con el fin de atraer más clientes; aprovechando las instituciones financieras para realizar créditos. 	

1.9. Problema Diagnóstico

El problema diagnóstico queda por lo tanto identificado así:

En la Provincia de Imbabura la ciudad de Otavalo es un cantón turístico, lo que ha permitido que se creen empresas de servicio como son los restaurantes y hoteles, permitiendo así el desarrollo económico, social y cultural de los habitantes. La calidad del servicio, la atención, la creatividad y la originalidad para satisfacer las necesidades de los clientes son factores importantes que brindan y utilizan las empresas hoteleras y los restaurantes; el Restaurante “Caminos de Herradura” tiene estas características, que le ha permitido crecer como empresa ya que brinda todos los servicios para banquetes y recepciones

sin excepción alguna, ya sea a nivel provincial o nacional; es por eso que se ha tomado como referencia esta prestigiosa empresa para ayudarles a tener una mejor visión sobre la importancia de contar con una información veraz, oportuna y exacta de los costos que produce su servicio.

El diagnóstico situacional que se realizó al restaurante “Camino de Herradura” ha permitido determinar algunas debilidades como la falta de control en el uso de los materiales y herramientas de trabajo, la inexistencia de un registro ingresos y egresos, la falta de responsabilidad de los trabajadores para salvaguardar los activos con los que cuenta la empresa. Esto ha provocado que el restaurante vaya perdiendo sus activos, disminuyendo sus beneficios porque los mismos propietarios son quienes reponen lo que ya no existe.

Por lo expuesto anteriormente se puede confirmar la necesidad de diseñar e implementar un sistema de contabilidad de costos con el fin de obtener una información financiera oportuna y veraz, que permita conocer los costos incurridos en la fabricación de un producto, controlar el uso de los materiales y herramientas de trabajo, permitiendo así la eficiencia en el uso de los recursos y la toma de decisiones.

Cabe indicar que la propuesta ha sido aceptada por los propietarios quienes están dispuestos a colaborar en todo lo necesario para desarrollo del sistema de contabilidad.

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO



CAPITULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1. Contabilidad

2.1.1. Definición

SARMIENTO, Rubén (2005) afirma: “es la técnica que analiza, interpreta y registra cronológicamente los movimientos o transacciones comerciales de una empresa”. *Pág. 5*

BRAVO, Mercedes (2007) dice: “es la ciencia, el arte y la técnica que permite el análisis, clasificación, registro, control e interpretación de las transacciones que se realizan en una empresa con el objeto de conocer su situación económica y financiera al término de un ejercicio económico o periodo contable”. *Pág. 1*

ZAPATA, Pedro (2008) manifiesta: “es el sistema de información que permite identificar, clasificar, registrar, resumir, interpretar y analizar los hechos económicos en términos monetarios y de resultados para tomar buenas decisiones en la empresa”. *Pág. 7*

Las definiciones antes mencionadas son tomadas por la representatividad y experiencia que tiene cada uno de los autores en la materia, los cuales han aportado con diferentes criterios importantes para explicar la contabilidad como: ZAPATA y BRAVO manifiestan que es el sistema de información que permite identificar, clasificar, registrar, resumir, interpretar y analizar hechos económicos, además BRAVO dice es la ciencia, el arte y la técnica y SARMIENTO afirma que son los movimientos o transacciones comerciales de una empresa, los criterios en conjunto y para mayor entendimiento se puede decir que la contabilidad es:

La ciencia, el arte y la técnica que permite identificar, clasificar, registrar, controlar, resumir, interpretar y analizar cronológicamente los movimientos o transacciones comerciales de una empresa con el objeto de conocer su situación económica y financiera al término de un ejercicio económico o periodo contable, mediante estos resultados obtenidos se tomarán decisiones para el mejoramiento continuo de la entidad.

2.1.2. Objetivos

2.1.2.1. Conocer la situación económica - financiera de una empresa en un periodo determinado, el que generalmente es de un año; así como también analizar e informar sobre los resultados obtenidos, para poder tomar decisiones adecuadas a los intereses de la empresa.

2.1.2.2. Proporcionar información financiera de la empresa a las personas interesadas en conocer los resultados operacionales, y la verdadera situación económica de la misma, con el fin de que se tomen decisiones

2.1.3. Importancia de contabilidad

Permite conocer con exactitud la real situación económica – financiera de una empresa; en cambio cuando no llevamos contabilidad no se conoce con exactitud: ¿cuánto se tiene?, ¿cuánto nos deben o debemos?, ¿cuál es el volumen de compras, ventas, gastos?; en definitiva se tiene una idea aproximada de la situación económica de la empresa

2.1.4. Especialización de la contabilidad

En la actualidad se determina campos especializados en ésta área las cuales están destinadas a proporcionar información tanto a terceras personas relacionadas con la empresa como a su administración para la toma de decisiones; se puede considerar como especializaciones, las siguientes:

2.1.4.1. Contabilidad de Costos

2.1.4.2. Contabilidad Gubernamental

2.1.4.3. Contabilidad bancaria

2.1.4.4. Contabilidad Petrolera, etc.

2.2. Contabilidad de Costos

2.2.1. Definición

CHILQUINGA, Manuel (2007) dice: “es un sistema contable especial que permite conocer el valor de todos los elementos del costo de producción de un bien y/o **servicio** y que se encarga de la acumulación y del análisis de la información para uso interno de los gerentes en la planeación, el control y la **toma de decisiones**.” Pág. 5

BRAVO, Mercedes (2007) afirma: “es una rama especializada de la Contabilidad General , permite el análisis, clasificación, registro, control e interpretación de los costos utilizados en la empresa; por lo tanto, determina el costo de la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación que intervienen para la elaboración de un producto o la **prestación de un servicio**.” Pág. 1

MOLINA, Antonio (2007) manifiesta: “es la aplicación de los principios contables con el fin de determinar el valor total de la materia prima, mano de obra y otros insumos utilizados en la

obtención de un producto terminado o en la **prestación de un servicio.**" Pág. 25

Las definiciones mencionadas son tomadas de acuerdo a la importancia que tiene los autores en el campo de la contabilidad de costos y por el criterio que le dan a cada una de las particularidades como: BRAVO afirma es la que permite el análisis, clasificación, registro, control e interpretación de los costos utilizados que intervienen para la elaboración de un producto o la **prestación de un servicio**, mientras que MOLINA manifiesta que es la aplicación de los principios contables con el fin de determinar el valor total de la materia prima, mano de obra y otros insumos utilizados y CHILQUINGA dice es un sistema contable especial que permite conocer el valor de todos los elementos del costo de producción de un bien y/o **servicio**, mediante estas explicaciones se puede entender de mejor manera la contabilidad de costos:

Es un sistema contable especial que permite conocer el análisis, clasificación, registro, control e interpretación de los costos (la materia prima, mano de obra y otros insumos) utilizados para la elaboración de un producto o la prestación de un servicio; ésta información servirá para uso interno de los gerentes en la planeación y la **toma de decisiones**

2.2.2. Objetivos

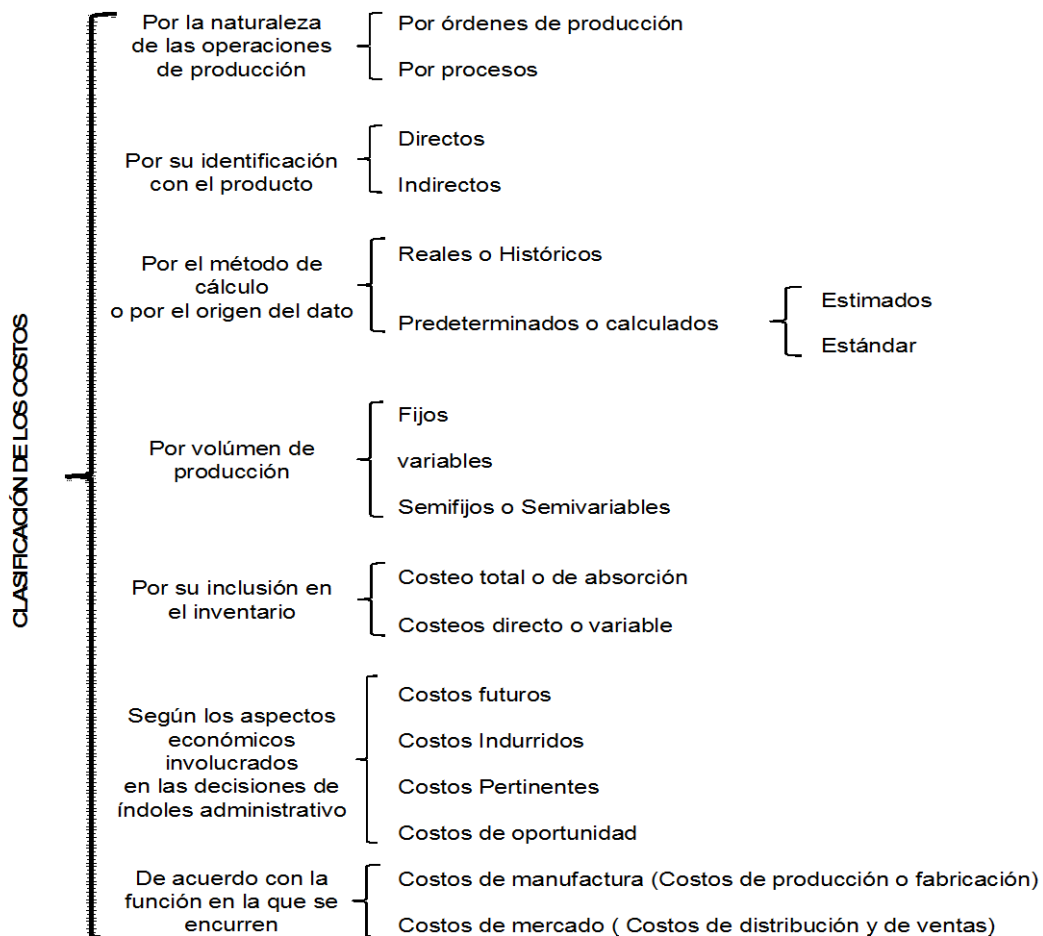
Según los criterios de varios autores los objetivos de la contabilidad de costos son los siguientes:

2.2.2.1. Determinar el costo de los productos elaborados en la empresa mediante el control adecuado y oportuno de los diferentes elementos del costo.

- 2.2.2.2. Determinar los precios de ventas adecuados de los productos elaborados para evitar precios inconvenientes.
- 2.2.2.3. Controlar y evaluar los inventarios de materia prima, productos en proceso y productos terminados.
- 2.2.2.4. Generar la información básica para la elaboración de los presupuestos de la empresa, especialmente de ventas y de producción.
- 2.2.2.5. Proveer a la gerencia los elementos necesarios para el planeamiento y la toma de decisiones estratégicas adecuadas, sobre los diferentes costos y volúmenes de producción.

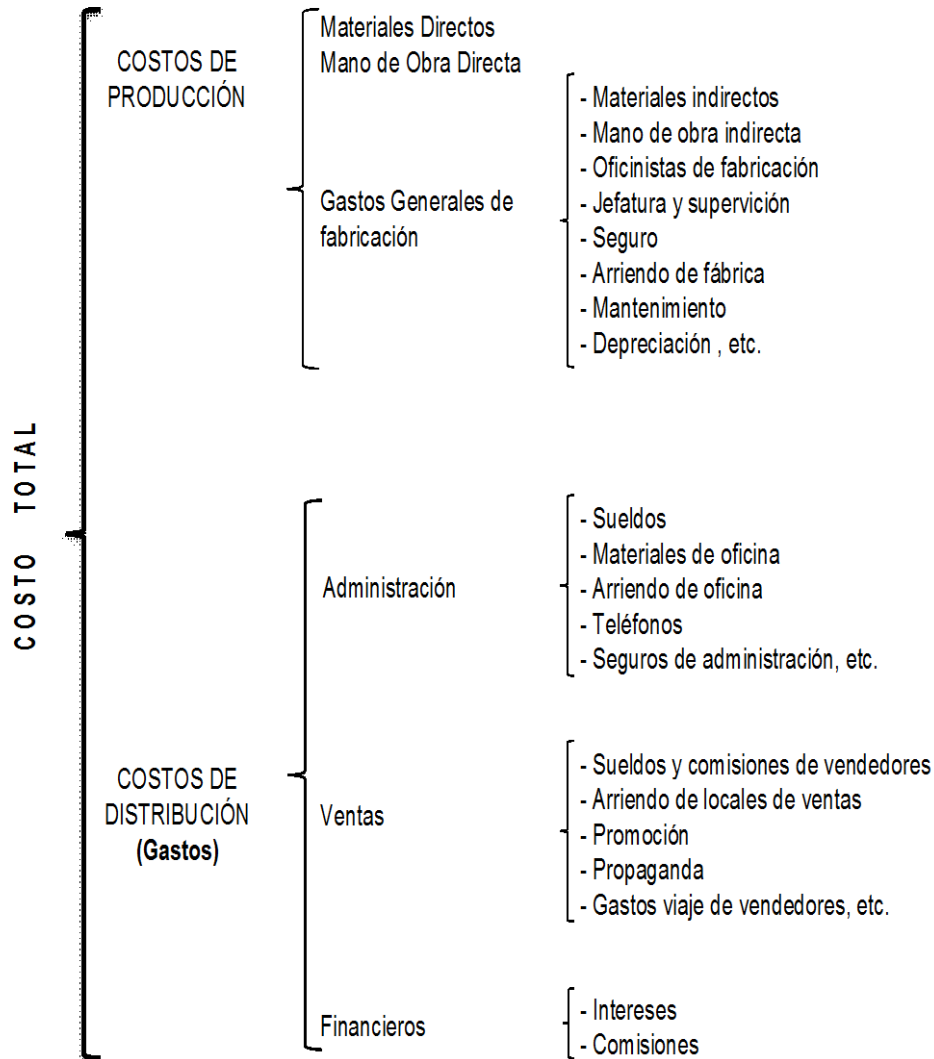
2.2.3. Clasificación

De acuerdo a los conocimientos de cada autor los costos se clasifican, así:



2.2.4. Elementos

Los elementos del costo son clasificados de acuerdo a los **costos** y **gastos** en los cuales se incurren para la elaboración de los productos y son los siguientes:



2.2.4.1. Costo

Son los valores incurridos en un periodo perfectamente identificados con el producto que se fabrica. El costo es recuperable.

2.2.4.2. Gastos

Son los valores que se aplican para cumplir con las funciones de administrar, vender y financiar (costo de distribución)

a) Gastos de administración

Son aquellos egresos incurridos en actividades de planificación, organización, dirección, control y evaluación de la empresa.

b) Gastos de ventas

Son desembolsos producidos por la ejecución de la función de ventas.

c) Gastos financieros

Llamadas también cargas financieras. Son pagos (intereses y comisiones) que se realizan a instituciones bancarias y financieras.

Una vez conocidos los elementos que conforman el costo de producción se puede determinar las siguientes fórmulas derivadas de las mismas:

a) Costo Primo

$$CPr = MPD + MOD$$

b) Costo de conversión

$$CC = MOD + CIF$$

c) Costo de producción

$$CProd = MPD + MOD + CIF$$

d) Costo de producción unitario

$$C \text{ Prod unit} = CProd / Q$$

e) Gasto o Costo de Distribución o comercialización

$$CD \text{ o } C = GA + GV + GF$$

f) Costo Total

$$CT = CProd + CD \text{ o } C$$

g) Costo total unitario

$$CTu = CT / Q$$

h) Precio de Venta Total

$$PVT = CT + \% \text{ Utilidad } * (CT)$$

i) Precio de Venta Unitario

$$PVu = PVT / Q$$

2.3. Materia Prima

2.3.1. Definición

BRAVO, Mercedes (2007) afirma: “es el material o materiales sobre los cuales se realiza la transformación, se identifican plenamente con el producto elaborado”. *Pág. 19*

ZAPATA, Pedro (2007) manifiesta: “constituye todos los elementos, ya sea que se encuentre en estado natural o sobre quienes hayan operado algún tipo de transformación previa, requeridos para la producción de un bien que será algo o muy diferente al de los materiales utilizados”. *Pág. 66*

MOLINA, Antonio (2007) dice: “constituye el elemento principal del costo de fabricación, que al recibir los beneficios del costo de conversión se transforma en producto terminado”. *Pág. 49*

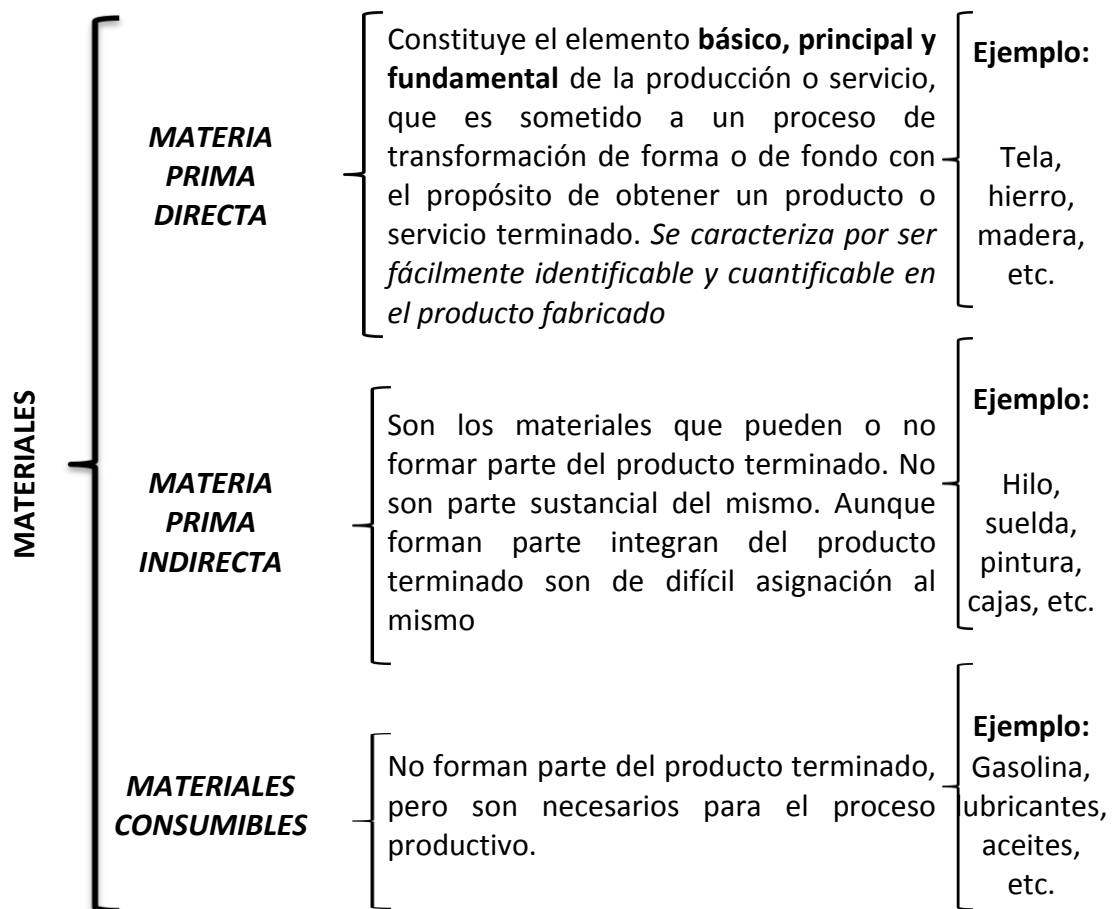
Las definiciones que se han tomadas como referencia, se le ha realizado por la explicación que dan cada uno de los autores como: ZAPATA manifiesta constituye todos los elementos, ya sea que se encuentre en estado natural o sobre quienes hayan operado algún tipo de transformación previa, BRAVO afirma es el material o materiales sobre los cuales se realiza la transformación

y MOLINA dice constituye el elemento principal del costo de fabricación; para mayor entendimiento y gracias a estas explicaciones se puede concluir que la materia prima es:

El elemento principal del producto, ya sea que se encuentre en estado natural o sobre quienes hayan operado algún tipo de transformación previa; y gracias a los beneficios del costo de conversión se elabora, produce, fabrica un producto o prestar un servicio.

2.3.2. Clasificación

Los materiales de acuerdo a criterio de varios autores se clasifican en:



2.3.3. Control de materiales

Para el control de la materia prima se debe realizar el siguiente procedimiento:

2.3.3.1. Establecer la necesidad de materias primas o de materiales y suministros.

Fase que activa las demás, consiste en dar aviso a los responsables para que se inicie el proceso de compra, le corresponde al bodeguero dar este aviso según las existencias que vayan quedando en los distintos ítems, o en función de las órdenes de trabajo que se hayan expedido y del plan de adquisiciones que debe prepararse periódicamente.

2.3.3.2. Requisición de los materiales

Una vez que se ha determinado las necesidades, la persona responsable o encargada solicita la compra de los materiales mediante una orden escrita en la cual se asegura la cantidad, tipo de bien, información que les servirá a la empresa y a los proveedores; sólo así se evitarán las devoluciones que no convienen.

Diseño N. 1

EMPRESA XYZ			
REQUISICIÓN DE MATERIALES			
Fecha de pedido: _____		N° de pedido: _____	
		O.P.N° _____	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD
SOLICITADO POR: _____		RECIBIDO POR: _____	

Fuente: Libros contabilidad de costos

Elaboración: El Autor

2.3.3.3. Compra de materiales

El departamento de compras o la persona responsable realiza la adquisición de los materiales y suministros tomando en consideración las solicitudes recibidas por parte de bodega.

Solicita cotizaciones a proveedores y elige la mejor oferta, y emite órdenes de compra, verifica y aprueba facturas de proveedores y envía las facturas aprobadas al departamento de contabilidad.

Diseño N. 2

CÓDIGO		DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD
APROBADO POR:		FIRMA		

Fuente: Libros contabilidad de costos
Elaboración: El Autor

2.3.3.4. Recepción e inspección de los materiales

El departamento o persona encargada de recibir los materiales adquiridos por la empresa, revisa, concilia con la orden de pedido, cotización y factura, para tener la seguridad de que se encuentran en perfectas condiciones, caso contrario se hará la devolución correspondiente.

Diseño N. 3

EMPRESA XYZ				
INFORME DE RECEPCIÓN DE MATERIALES				
Fecha de recepción: _____		Orden de compra N°: _____		
PROVEEDOR	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	OBSERVACIONES
_____ RECIBIDO POR:				

Fuente: Libros contabilidad de costos
 Elaboración: El Autor

2.3.3.5. Almacenamiento y despacho de los materiales

Se hará en un lugar adecuado con suficiente espacio físico, condiciones climatológicas y facilidades de identificación para evitar su deterioro.

También se debe realizar un control de entrada, salida y existencias de los materiales, es la tarea clave dentro de todo el ciclo que estamos describiendo, puesto que dé la oportunidad y precisión del envío de materiales la planta industrial dependerá que el proceso productivo avance; la persona encargada (bodeguero) de recibir y despachar los materiales y suministros debe **cuidar**, **justificar** las existencias bajo su responsabilidad.

Diseño N. 4

EMPRESA XYZ						
TARJETA DE CONTROL DE BODEGA						
Código: _____		Unidad de medida _____				
Artículo: _____						
FECHA	ORDEN DE PRODUCC.	DETALLE	CANTIDADES			RESPONSABLE
			Entrada	salida	existencia	

Fuente: Libros contabilidad de costos
 Elaboración: El Autor

2.3.3.7. Contabilización de los materiales

Para registrar la compra o adquisición, utilización y devolución de Materia Prima o materiales, se realizan los siguientes asientos:

a) Compras o Adquisición de materiales

-----X-----		
Inventario de Materiales	xxxxx	
IVA Compras	xxxxx	
Caja – Bancos		xxxxx
Cuentas o Documentos por pagar		xxxxx
Retención en la Fuente por pagar		xxxxx
IVA retenido por pagar		xxxxx
<i>V/R Compra según factura N° y a crédito</i>		

b) Devolución de materiales

-----X-----		
Caja – Bancos	xxxxx	
Cuentas o Documentos por pagar	xxxxx	
Retención en la Fuente por pagar	xxxxx	
IVA retenido por pagar	xxxxx	
Inventario de Materiales		xxxxx
IVA Compras		xxxxx
<i>V/R la compra de materiales adquirida a contado y crédito</i>		

c) Utilización de materiales (proceso de fabricación)

-----X-----		
Inventario de Producción en Proceso	xxxxx	
Inventario de Materiales		xxxxx
<i>V/R utilización de materiales en el proceso de fabricación</i>		

d) *Devolución de materiales no utilizados en el proceso de fabricación*

	-----X-----	
Inventario de Materiales		xxxxx
Inventario de Producción en Proceso		xxxxx
<i>V/R La devolución de los materiales no utilizados</i>		

2.4. Mano de Obra

2.4.1. Definición

CHILQUINGA, Manuel (2007) dice: “constituye el segundo elemento del costo de producción y representa esfuerzo físico e intelectual del hombre o la fuerza de trabajo aplicada a la transformación de la materia prima en producto terminado o semielaborado”. *Pág. 102*

BRAVO, Mercedes (2007) afirma: “es el esfuerzo físico o mental que realizan los trabajadores que intervienen en la elaboración del producto”. *Pág. 63*

ZAPATA, Pedro (2007) manifiesta: “representa el esfuerzo físico e intelectual que realiza el hombre con el objeto de transformar los materiales en partes, artículos acabados, obras concluidas, espacios cultivables o hatos ganaderos que estarán listos para la venta, utilizando su destreza, experiencia y conocimientos”. *Pág. 9*

Las definiciones han sido tomadas como referencia por las características y experiencias que tiene los autores en cuanto a esta materia se refiere y además la opinión en la que concuerdan como: ZAPATA, BRAVO Y CHILQUINGA manifiestan representa el esfuerzo físico e intelectual o mental que realiza el hombre (trabajadores) para transformar la materia prima en

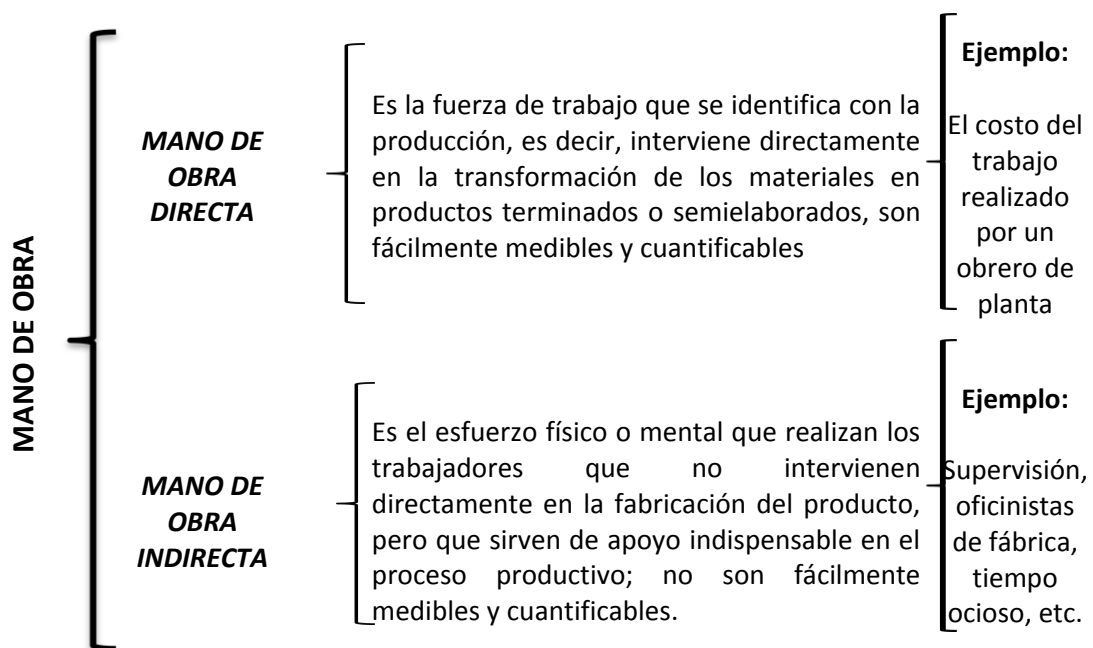
productos terminados o semielaborados, utilizando su destreza, experiencia y conocimientos. Gracias a estas opiniones se puede afirmar que la mano de obra es:

El esfuerzo físico e intelectual del hombre (trabajador) que interviene en la elaboración de un producto o la prestación de un servicio, es decir, utiliza sus habilidades, destrezas, experiencia y conocimientos para transformar la materia prima en un producto terminado o semielaborado.

2.4.2. Clasificación

Si el trabajador es asignado a tareas más o menos permanentes dentro de un centro de costos, es decir en una relación directa con la fabricación de un artículo o proceso, se debe considerar el pago del salario como mano de obra directa. En cambio, si el trabajador se le asigna funciones generales, no vinculadas directamente con la producción, el pago que se le hace se debe considerar como mano de obra indirecta.

Desde el punto de vista contable la mano de obra se clasifica en:



Nota: Los recargos por horas suplementarias y extraordinarias que se pagan a los obreros de producción (mano de obra indirecta) se considera como mano de obra indirecta y por lo tanto forman parte del tercer elemento del costo CIF.

2.4.3. Control de la mano de obra

El control de la mano de obra, se realiza a través de:

2.4.3.1. Tarjetas individuales de asistencia de los trabajadores o tarjeta reloj

En esta tarjeta se controla la asistencia diaria de los trabajadores, mediante el registro de las entradas y salidas, esta información permite computar el número de horas trabajadas en la jornada normal y extraordinaria del trabajo.

Diseño N. 6

EMPRESA "XYZ"								
TARJETA RELOJ								
Nombre del trabajador: _____				Código: _____				
Mes: _____								
Semana del: _____ al _____ del 2010								
ENTRADA		SALIDA		HORAS JORNADA	HORAS SUPLEMENTARIAS	HORAS EXTRAORDINARIAS	TOTAL	FIRMA
LUNES		LUNES						
MARTES		MARTES						
MIÉRCOLES		MIÉRCOLES						
JUEVES		JUEVES						
VIERNES		VIERNES						
SÁBADO		SÁBADO						
DOMINGO		DOMINGO						

Fuente: Libros contabilidad de costos
Elaboración: El Autor

2.4.3.2. Tarjeta de tiempo o boleta de trabajo

En esta tarjeta se controla el número de horas trabajadas, la hora de inicio y de terminación de la tarea asignada a cada trabajador. Esta garantiza que las horas que se indican en la tarjeta reloj han sido trabajadas.

Diseño N. 7

EMPRESA "XYZ" TARJETA DE TIEMPO								
Nombre del trabajador: _____					Código: _____			
Mes: _____								
FECHA	ORDEN DE PRODUCCIÓN	DETALLE	HORA DE INICIO	HORA DE TERMINACIÓN	TOTAL DE HORAS	VALOR POR HORA	TOTAL A RECIBIR	FIRMA
_____ RESPONSABLE (Jefe de Producción)					_____ RESPONSABLE (Recursos Humano)			

Fuente: Libros contabilidad de costos
Elaboración: El Autor

2.4.3.3. Nómina, planilla o rol de pagos

Se elabora con base en las tarjetas de control de la mano de obra. Es el resumen de los ingresos: salario básico, horas suplementarias, horas extraordinarias y otros beneficios; menos las deducciones correspondientes, tales como: aporte personal o individual al IESS, impuesto a la renta y otras obligaciones adquiridas por el trabajador (anticipos, préstamos quirografarios, hipotecarios, cuotas sindicales, etc.)

La nómina, planilla o rol de pagos se puede elaborar en forma semanal, quincenal o mensual, de acuerdo a las necesidades de cada empresa.

Diseño N. 8

EMPRESA "XYZ" NÓMINA DE PAGOS													
Mes: _____													
Semana del: _____ al _____ del 2010													
Nº	NOMBRE	CARGO	INGRESOS				DEDUCCIONES					LIQUIDO A PAGAR	FIRMA
			SALARIO	HORAS EXTRAS	OTROS INGRESOS	TOTAL DE INGRESOS	APORTE PERSONAL	PRÉSTAMOS IESS	IMPUESTO A LA RENTA	OTRAS DEDUCCIONES	TOTAL DE DEDUCCIONES		

Fuente: Libros contabilidad de costos
Elaboración: El Autor

2.4.3.4. Contabilización de la nómina

La contabilización de la nómina de fábrica o mano de obra se realiza de la siguiente forma:

a) *Para registrar el pago de la nómina*

-----X-----		
NÓMINA DE FÁBRICA O MANO DE OBRA		xxxxx
Salarios	xxxx	
Horas Extraordinarias	xxxx	
Aporte Patronal	xxxx	
Décimo Tercer Sueldo	xxxx	
Décimo Cuarto Sueldo	xxxx	
Fondos de Reserva	xxxx	
Vacaciones	xxxx	
IEES POR PAGAR		xxxxx
Aporte Personal por pagar	xxxx	
Aporte patronal por pagar	xxxx	
Préstamos Quirografarios	xxxx	
CUENTAS POR PAGAR VARIOS		xxxxx
PROV. PATRONA. POR PAGAR		xxxxx
Décimo Tercer Sueldo	xxxx	
Décimo Cuarto Sueldo	xxxx	
Fondos de Reserva	xxxx	
Vacaciones	xxxx	
CAJA - BANCOS		xxxxx

V/R De la planilla N°

b) *Para registrar la desagregación de la mano de obra directa*

-----X-----		
Mano de Obra Directa		xxxxx
Costos Indirectos de Fabricación		xxxxx
Mano de Obra indirecta	xxxx	
MANO DE OBRA		xxxxx
<i>V/R Desagregación de la mano de Obra (directa e indirecta)</i>		

c) Para registrar la transferencia de Mano de obra Directa a Inventario Productos en Proceso

-----X-----		
Inventario de Producción en proceso		Xxxxx
Mano de Obra Directa		xxxxx
<i>V/R Transferencia de mano de obra directa a IPP</i>		

2.5. Costos Indirectos de fabricación

2.5.1. Definición

BRAVO, Mercedes (2007) afirma: “Constituye el tercer elemento del costo de producción, se caracteriza por cuanto el conjunto de costos no se identifica plenamente con el producto, no son fácilmente medibles ni cuantificables”. *Pág. 91*

CHILQUINGA, Manuel (2007) dice: “son aquellos costos necesarios para la producción que no se identifican con el producto que se está elaborando, por tanto no son ni directa ni fácilmente asignables a las órdenes de producción”. *Pág. 123*

MOLINA, Antonio (2007) expresa: “son los elementos que ayudan al trabajo de los obreros para transformar la materia prima en un

producto terminado; son todos los rubros que no han sido considerados dentro de los costos directos”. *Pág. 97*

Las definiciones mencionadas se las ha tomado como referencia por la contribución importante que hace cada uno de los autores inclusive tiene la misma idea de lo que es CIF como: BRAVO y CHILQUINGA manifiestan que son costos que no se identifican plenamente con el producto que se está elaborando y no son fácilmente medibles, asignables ni cuantificables a los órdenes de producción; y MOLINA dice son todos los rubros que no han sido considerados dentro de los costos directos, gracias a estas interpretaciones se puede decir que los CIF son:

Costos necesarios para la producción que no intervienen directamente en la elaboración de un producto los cuales no son fácilmente medibles, asignables ni cuantificables.

2.5.2. Objetivos

MOLINA, Antonio, señala que: “los objetivos del control de los Costos Indirectos de Fabricación son: *Pág. 108*

- 2.5.2.1. Evitar el desperdicio de los materiales indirectos
- 2.5.2.2. Evitar el exceso de la mano de obra indirecta
- 2.5.2.3. Procurar el mejor aprovechamiento de los servicios que se emplean (agua, luz, seguro, energía, etc.)
- 2.5.2.4. Facilitar la elaboración y el control de los presupuestos de la fábrica.
- 2.5.2.5. Procurar la correcta aplicación de los costos indirectos a la producción efectuada
- 2.5.2.6. Buscar la reducción de los costos excesivos mediante el análisis sistemático y permanente”.

2.5.3. Características

Según Zapata Pedro los CIF se caracterizan por ser: *Pág. 128*

2.5.3.1. Complementarios pero indispensables

Los componentes indirectos resultan fundamentales en el proceso de producción; sin ellos no se podrían concluir adecuadamente un producto, lote o parte de éste.

2.5.3.2. De naturaleza diversa

Están constituidos por bienes fungibles y permanentes, suministros que incorporan al producto y otros que sirven para mantenimiento y limpieza, servicios personales, servicios generales de distinta índole.

2.5.3.3. Prorratables

A diferencia de los costos directos, que son fácilmente rastreables, los CIF necesitan mecanismos idóneos de distribución, dada la naturaleza y variedad de sus componentes requieren un control exigente y adecuado.

2.5.3.4. Aproximados

Generalmente no se pueden valorar y cargar con precisión a los productos en proceso debido, entre otras razones, a que una orden de trabajo puede iniciarse y terminar en cuestión de horas o días, en tanto que los CIF reales se identifican a fin de mes, por lo que conviene asignarlos mediante aproximaciones razonables.

2.5.4. Componentes

Los costos indirectos de fabricación comprenden las materia prima directa, la mano de obra directa y la carga fabril.

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	MATERIA PRIMA INDIRECTA (MPI)	Son los materiales y suministros menores y complementarios, de los que no se pueden prescindir para la fabricación de un producto.	Ejemplo: Fabricación de libros Tintas, adhesivos, hilos, plásticos, fundas de empaque, entre otros.
	MANO DE OBRA INDIRECTA (MOI)	Representa el costo de las remuneraciones devengadas por los trabajadores que ejercen funciones de planificación, supervisión y apoyo de las actividades productivas.	Ejemplo: Supervisor de fábrica, jefe de producción, controladores de calidad, empacador, entre otros
	CARGA FABRIL (otros costos indirectos)	Comprende los servicios o bienes que no han sido incluidos en los MPI y MOD.	Ejemplo: Depreciaciones, Servicios básicos, Seguros en los bienes de la fábrica, Insumos de fábrica, entre otros.

2.5.5. Clasificación

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	FIJOS	Son aquellos que permanecen constantes por un periodo cualquiera sea el volumen de producción; <i>pueden cambiar de precio tarde o temprano debido a otros factores independientes al nivel de producción, pero no por esto dejan de ser fijos.</i>	Ejemplo: Seguros, depreciación bajo línea recta, arriendos, sueldos, otros
	VARIABLES	Son aquellos que varían proporcionalmente, de acuerdo al volumen de producción, por ejemplo: <i>si la producción aumenta en un 50%, los costos aumentarán en la misma proporción, por lo contrario si la actividad disminuye, los costos también en el mismo porcentaje.</i>	Ejemplo: Materiales indirectos, seguros de producción en proceso, energía, otros
	MIXTOS	son aquellos que se componen de una parte fija y otra variable,	Ejemplo: Energía eléctrica, teléfono, agua, otros

2.5.6. Distribución de los CIF

Debido a la naturaleza en la composición de los CIF y las condiciones del sistema “órdenes de producción”, resulta casi imposible asignarlos a la hoja de costos respectiva, con base en costos históricos o reales; por tanto, se debe buscar mecanismos de aplicación sistemática a las órdenes respectivas. Por ello se debe preparar el presupuesto que dará a la tasa predeterminada (tasa o alícuota, cargo contable).

Se debe calcular la tasa predeterminada (cuota de reparto). El cálculo de esta tasa se hace con base a datos presupuestados y después se aplica a una producción real, siendo este el factor que permite aplicar los CIF a cada una de las órdenes de producción; las cuotas de reparto se determinan tomando en cuenta las bases de distribución que más convenga a la empresa.

$$\textit{Tasa predeterminada} = \frac{\textit{Costos Indirectos de fabricación}}{\textit{Base de distribución utilizada}}$$

2.5.6.1. Bases de distribución de los CIF

Las bases de distribuciones más utilizadas son:

a) *Unidades Producidas*

Producción homogénea. Fabrican un solo artículo

$$\textit{Tasa Predeterminada} = \frac{\textit{Costos Indirectos de fabricación}}{\textit{Número de Unidades Producidas}}$$

b) *Costo de la materia prima*

El costo de los materiales directos en el producto terminado es muy representativo o significativo.

$$\text{Tasa Predeterminada} = \frac{\text{Costos Indirectos de fabricación}}{\text{Materia Prima Directa}}$$

c) *Costo de la mano de obra*

No hay mucha diferencia en los salarios de los obreros directos

$$\text{Tasa Predeterminada} = \frac{\text{Costos Indirectos de fabricación}}{\text{Mano de Obra Directa}}$$

d) *Costo Primo*

El costo de los materiales directos y mano de obra directa inciden considerablemente en el costo de producción del artículo terminado

$$\text{Tasa Predeterminada} = \frac{\text{Costos Indirectos de fabricación}}{\text{MPD} + \text{MOD}}$$

e) *Horas hombre*

El trabajo del hombre predomina sobre las máquinas

$$\text{Tasa Predeterminada} = \frac{\text{Costos Indirectos de fabricación}}{\text{Número de Horas Hombre}}$$

f) *Horas máquina*

La máquina predomina sobre el trabajo del hombre. Producción altamente automatizada y/o mecanizada

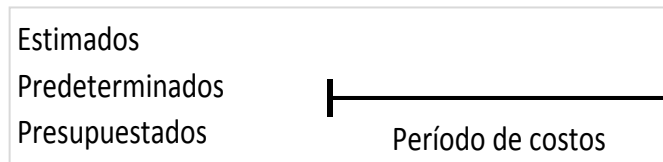
$$\text{Tasa Predeterminada} = \frac{\text{Costos Indirectos de fabricación}}{\text{Número de Horas Máquina}}$$

2.5.7. Asignación de los CIF

La asignación de los Costos Indirectos de Fabricación se puede realizar sobre la base:

2.5.7.1. Costos estimados, presupuestados o predeterminados

Se determina al iniciar el periodo de costos, mediante la preparación de un presupuesto de los CIF, ya sea en base a costos anteriores o estimaciones basadas en estudios técnicos.

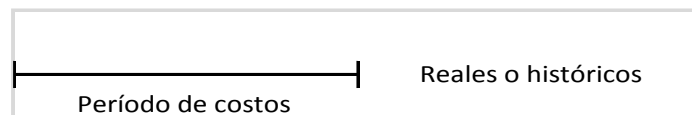


Su registro contable es:

	-----X-----	
Inventario de Producción en Proceso	xxxxx	
Costos Indirectos de Fabricación Presupuestados V/R la aplicación de los CIF. Presupuestados		xxxxx

2.5.7.2. Costos reales o históricos

Se determinan una vez concluido el proceso productivo; se caracteriza por ser costos que se pueden comprobar



Su registro contable es:

	-----X-----	
Costos Indirectos de Fabricación	xxxxx	
Inventario de Materiales Indirectos		xxxxx

Mano de Obra Indirecta		xxxxx
Otros Costos Indirectos		xxxxx
Combustibles	xxx	
Seguro Planta	xxx	
Depreciaciones	xxx	
<i>V/R la acumulación de los CIF Reales</i>		

Para cerrar la cuenta de los CIF Presupuestados se realiza los siguientes asientos dependiendo de su situación:

2.5.8. Contabilización de los CIF

2.5.8.1. Materia Prima Indirecta o Materiales Indirectos

a) Compras

-----X-----		
Inventario de Materiales Indirectos		xxxxx
Material "A"	xxx	
Material "B"	xxx	
Material "C"	xxx	
IVA Compras		xxxxx
Caja – Bancos		xxxxx
Cuentas o Documentos por pagar		xxxxx
Retención en la Fuente por pagar		xxxxx
IVA retenido por pagar		xxxxx
<i>V/R Compra de materiales indirectos según factura N°.... y a crédito</i>		

b) Devoluciones

-----X-----		
Caja – Bancos		xxxxx
Cuentas o Documentos por pagar		xxxxx
Retención en la Fuente por pagar		xxxxx
IVA retenido por pagar		xxxxx
Inventario de Materiales Indirectos		xxxxx
Material "A"	xxx	
Material "B"	xxx	
Material "C"	xxx	
IVA Compras		xxxxx
<i>V/R la compra de materiales indirectos adquirida a contado y crédito</i>		

c) *Utilización de materiales en el proceso de fabricación*

-----X-----		
Costos Indirectos de fabricación	xxxxx	
Inventario de Materiales Indirectos		xxxxx
<i>Material "A"</i>	xxx	
<i>Material "B"</i>	xxx	
<i>Material "C"</i>	xxx	
V/R utilización de materiales en el proceso de fabricación		

d) *Para transferir los CIF (materiales indirectos) a Productos en Procesos*

-----X-----		
Inventario de Producción en Proceso	xxxxx	
Costos Indirectos de Fabricación		xxxxx
V/R utilización de materiales en el proceso de fabricación		

e) *Devolución de materiales indirectos no utilizados en el proceso de fabricación*

-----X-----		
Costos Indirectos de Fabricación	xxxxx	
Inventario de Producción en Proceso		Xxxxx
V/R La devolución de los materiales indirectos no utilizados		
-----XX-----		
Inventario de Materiales Indirectos	xxxxx	
<i>Material "A"</i>	xxx	
<i>Material "B"</i>	xxx	
<i>Material "C"</i>	xxx	
Costos Indirectos de Fabricación		xxxxx
V/R La devolución de los materiales indirectos no utilizados		

f) *Por la transferencia de productos en proceso a productos terminados*

-----X-----		
Inventario de Productos Terminados	xxxxx	
Inventario de Producción en Proceso		xxxxx
V/R Los productos terminados listos para la venta		

2.5.8.2. Mano de Obra indirecta

a) Para registrar el pago de la nómina

-----X-----		
Costos Indirectos de Fabricación	xxxxx	
Mano de Obra Indirecta	xxxx	
IEES POR PAGAR		xxxxx
CAJA - BANCOS		xxxxx
<i>V/R De la planilla N°....</i>		

b) Por la transferencia de CIF a productos en proceso

-----X-----		
Inventario de producción en Proceso	xxxxx	
Costos Indirectos de Fabricación		xxxxx

c) Transferencia de Producción en Proceso a Productos terminados

-----X-----		
Inventario de Producción Terminada	xxxxx	
Inventario de Productos en Proceso		xxxxx
<i>V/R Transferencia de Producción en Proceso a Productos terminados</i>		

2.5.8.3. Carga Fabril (Otros Costos)

a) Para registrar el pago carga fabril (agua, luz, teléfono, otros)

-----X-----		
Costos Indirectos de Fabricación		xxxxx
Otros Costos Indirectos	xxxx	
IVA COMPRAS (Si el servicio está sujeto a pago de IVA)		xxxxx
Caja – Bancos		xxxxx
Retención en la Fuente por Pagar (Si el servicio está sujeto retención)		xxxxx

b) Para registrar la depreciación de activos fijos de planta y la amortización de gastos de instalación de planta

-----X-----		
Costos Indirectos de Fabricación		xxxxx
Depreciación de Activos	xxxx	
Amortización Gastos de Instalación	xxxx	
Dep. Acum. Activos		xxxxx
Amort. Acum. Gastos Instalación		xxxxx

c) Por la transferencia de CIF a productos en proceso

-----X-----		
Inventario de producción en Proceso		xxxxx
Costos Indirectos de Fabricación		xxxxx
Otros Costos Indirectos	xxxx	
Depreciación de Activos	xxxx	
Amortización gastos de instalación	xxxx	

d) *Transferencia de Producción en Proceso a Productos terminados*

-----X-----	
Inventario de Producción Terminada	xxxxx
Inventario de Productos en Proceso	xxxxx
<i>V/R Transferencia de Producción en Proceso a Productos terminados</i>	

2.6. Sistemas de Costos

BRAVO, Mercedes (2007) manifiesta: “es el procedimiento que se utiliza para determinar el costo unitario de producción y el control de las operaciones realizadas por la empresa industrial”. Pág. 123

Con el tiempo se ha venido ensayando ciertas formas de acumular los costos, las cuales han dado origen a los denominados sistemas de acumulación; tan solo dos sistemas están reconocidos formalmente los cuales son el **sistema por órdenes de producción** y **por procesos**.

La necesidad de costear con razonabilidad el proceso productivo o los productos y así contar con instrumento eficaz de control de la inversión de materiales, fuerza laboral y otros insumos que realizan las industrias para obtener los bienes deseados.

La necesidad de seleccionar el sistema de costos adecuado según el tipo de productos y forma de producción que tenga las empresas, es decir, hay que escoger entre a) órdenes y b) procesos, según se trate de producción a pedidos – lotes y en serie, respectivamente. Sólo si se escoge debidamente y se hace las adaptaciones correspondientes a la acumulación de costos será factible y razonable, de lo contrario se podrían presentar casos de confusión y resultados erróneos.

2.6.1. Costos por órdenes de producción

Este sistema se utiliza en las industrias en las que la producción es interrumpida porque puede comenzar y terminar en cualquier momento o fecha del periodo de costos, además es propio de aquellas empresas cuyos costos se puede identificar con el producto o el lote de cada orden de trabajo en particular.

2.6.1.1. Objetivos

- a) Calcular el costo de producción de cada pedido o lote de bienes que se elabora
- b) Mantener en forma adecuada el conocimiento lógico del proceso de manufactura de cada artículo.
- c) Mantener un control de la producción

2.6.1.2. Características

- a) Apto para las empresas que tienen fabricación por pedido o en lotes.
- b) Requiere que los elemento se clasifiquen en directos e indirectos.
- c) Inicia con una orden de trabajo que emite formalmente una autoridad de la empresa.
- d) Por cada orden se debe abrir y mantener actualizada una hoja de costos.
- e) Funciona con costos reales o predeterminados, o ambos a la vez.

- f) La cuenta de Productos en Proceso se usa para registrar el costo del producto fabricado y el inventario de productos no terminados.
- g) Los costos directos se cargan a la cuenta de Productos en Proceso y se registra en la hoja de costos.
- h) Los costos indirectos se cargan a la cuenta Costos Indirectos de Fabricación y no aparecen en la cuenta de Producto en Proceso, ni en las hojas de costos.
- i) Se empleo un método para estimar el valor de los costos indirectos que han de ser aplicados a cada orden de producción. Estas cantidades se cargan a la cuanta de productos en proceso y se anotan también en las hojas de costos, debiendo registrarse el crédito en la cuenta costos indirectos de fabricación.
- j) Se comparan las cifras de los cotos indirectos cargados a la cuenta Costos Indirectos de Fabricación, con las cantidades aplicadas a la producción. La diferencia es motivo de ajuste contable.

Las órdenes de producción y las hojas de costos son formulario indispensables en una empresa industrial. Ambos formularios tienen íntima dependencia entre si, al punto que hay empresas que los elaboran en un solo documento.

Nota: *Las órdenes de producción y las hojas de costos pueden variar en su diseño de acuerdo con las necesidades de cada empresa.*

2.6.1.3. Órdenes de producción

Formulario mediante el cual el Jefe de Producción autoriza a los departamentos productivos la fabricación, elaboración,

preparación de un producto (os) o servicio (os) con las especificaciones requeridas por los clientes.

Cuando se emiten órdenes de producción para pedidos especiales de clientes éstas van acompañadas de especificaciones sobre diseño, dimensiones, calidad de material, piezas a utilizarse, entre otras., de acuerdo con lo solicitado por los clientes, para mayor entendimiento se presenta a continuación un diseño:

Diseño N. 9

EMPRESA "XYZ"	
ORDEN DE PRODUCCIÓN	
N°OP. _____	
DATOS DEL CLIENTE:	
NOMBRES: _____	
DIRECCIÓN: _____	TELF.: _____
DETALLE DE LA ORDEN:	
ARTICULO: _____	FECHA DE INICIO: _____
CANTIDAD: _____	FECHA DE ENTREGA: _____
ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO O SERVICIO:	
ELABORADO POR: _____	APROBADO POR: _____

Fuente: Libros contabilidad de costos
Elaboración: El Autor

2.6.1.4. Hojas de costos

Hoja en donde se registra en valores todo lo que sucede en la producción en cuanto a la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación aplicados para cada orden de producción, con el fin de determinar su costo total e inclusive unitario.

En la Hoja de Costos se acumularán los costos de producción incurridos por concepto de materiales directos, mano de obra y CIF de cada una de las distintas órdenes.

Diseño N. 10

EMPRESA "XYZ"			
HOJA DE COSTOS			
N° ORDEN DE PRODUCCIÓN: _____		FECHA DE INICIACION: _____	
CLIENTE: _____		FECHA DE TERMINACION: _____	
ARTICULO: _____		FECHA DE ENTREGA: _____	
CANTIDAD: _____		PRECIO DE VENTA: _____	
MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	CIF	TOTAL
TOTAL	TOTAL	TOTAL	
COSTO TOTAL			
COSTO UNITARIO			

Fuente: Libros contabilidad de costos
Elaboración: El Autor

2.7. Estados Financieros

Los Estados Financieros se preparan y presentan para ser utilizados por usuarios externos de muchas empresas. A pesar de que dichos estados financieros pueden parecer similares a los de otros países, existen diferencias que probablemente han sido causados por una gran variedad de circunstancias de índole social, económico y legal, y por las consideraciones locales respecto de las necesidades de los diferentes usuarios de estados financieros, al establecer regulaciones nacionales.

El instituto de Investigaciones Contables de la Federación nacional de Contadores Públicos del Ecuador tiene como objetivo preliminar en la medida de los posibles tales diferencias mediante la búsqueda de la armonización de normas, principios contables y procedimientos relativos a la preparación y presentación de estados financieros. Una mejor armonización se puede lograr mediante la preparación de los estados financieros con el propósito de proporcionar información que sea útil en la toma de decisiones de naturaleza económica.

El instituto de Investigaciones Contables de la Federación nacional de Contadores Públicos del Ecuador considera que los estados financieros preparados con este propósito satisfacen las necesidades comunes de la mayoría de los usuarios. Por ejemplo toman decisiones sobre:

- a) La decisión de cuánto comprar, mantener o vender una inversión de capital
- b) Evaluar la responsabilidad de la gerencia
- c) Evaluar la habilidad de la empresa para pagar, y otorgar otros beneficios a sus empleados
- d) Evaluar la solvencia de la empresa para cumplir con el pago de los préstamos otorgados
- e) Determinar políticas fiscales
- f) Determinar utilidades distribuibles y dividendos
- g) Preparar y utilizar estadísticas nacionales de ingreso
- h) Regular las actividades de las empresas

En términos generales, las diferencias están dadas por las actividades que se desarrollan tanto en el campo industrial como en el comercial. Mientras la contabilidad comercial registra las transacciones realizadas con la compra de artículos ya fabricados y su venta, sin variaciones de importancia, la contabilidad industrial registra los aspectos relacionados con la producción o transformación de la materia prima. Esto es lo que causa las diferencias entre la contabilidad de empresas industriales y de empresas comerciales, las empresas industriales requieren de un sistema especial para poder determinar el costo de sus productos, que ha de figurar en el **balance general** y el costos de los productos vendidos que ha de formar parte del **estado de pérdidas y ganancias**. Las empresas comerciales, en cambio, obtienen los costos de sus inventarios simplemente por los precios de compra de sus mercaderías y no requieren de un sistema complejo para determinarlos.

Por lo tanto, las diferencia aparecen también en la presentación de los estados contables; de modo que la contabilidad comercial presentará en sus estados una sola cuenta de inventarios que es la de “mercadería”; en cambio, la

contabilidad de costos necesariamente tendrán que presentar los valores por los inventarios de “Materias Primas”, “Productos en Proceso” y “Productos Terminados”.

Ejemplo:

ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA (Empresa Comercial)			
ACTIVO		PASIVO	
Realizable	XXXXX	XXXXX
Mercaderías	XXXXX	XXXXX
.....			

ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA (Empresa Industrial)			
ACTIVO		PASIVO	
Realizable	XXXXX	XXXXX
Materias Primas	XXXXX	XXXXX
Prod. en Proceso	XXXXX	XXXXX
Prod. Terminados	XXXXX	XXXXX
.....			

2.7.1. Plan de Cuentas

A continuación se presenta un ejemplo de plan general de cuentas aplicando el sistema de codificación numérica – decimal

1.	ACTIVO
1.1	ACTIVO CORRIENTE
1.1.01	CAJA
1.1.02	CAJA CHICA
1.1.03	BANCOS
1.1.04	INVERSIONES TEMPORALES
1.1.05	CUENTAS POR COBRAR
1.1.06	DOCUMENTOS POR COBRAR
1.1.07	INVENTARIOS DE MATERIA PRIMA
1.1.08	INVETARIO DE MATERIALES INDIRECTOS
1.1.09	INVENTARIO DE PRODUCTO EN PROCESO
1.1.10	INVETARIO DE PRODUCTO TERMINADO
1.1.11	ÚTILES DE OFICINA O SUMINISTROS
1.1.12	ARRIENDOS PAGADOS POR ANTICIPADO
1.1.13	IVA COMPRAS

1.1.14	ANTICIPO RETENCIÓN EN LA FUENTE
1.1.15	IVA RETENIDO
1.1.16	IMPUESTOS A RENTA PAGADOS POR ANTICIPADO
1.2	ACTIVOS NO CORRIENTES (FIJOS)
1.2.01	TERRENO
1.2.02	EDIFICIOS
1.2.03	(-) DEPREC. ACUM. EDIFICIOS
1.2.04	MAQUINARIA Y EQUIPO
1.2.05	(-) DEPREC. ACUM. MAQ. Y EQUIPO
1.2.06	VEHÍCULOS
1.2.07	(-) DEPREC. ACUM. VEHÍCULOS
1.2.08	MUEBLES Y ENSERES
1.2.09	(-) DEPREC. ACUM. MUEBLES Y ENSERES
1.2.10	EQUIPO DE OFICINA
1.2.11	(-) DEPREC. ACUM. EQ. DE OFICINA
1.2.12	EQUIPO DE COMPUTACIÓN
1.2.13	(-) DEPREC. ACUM. EQ. DE COMPUTACIÓN
1.3	OTROS ACTIVOS
1.3.01	GASTOS DE CONSTITUCIÓN
1.3.02	(-) AMORTIZACIÓN ACUM. GAS. CONSTIT.
1.3.03	INVERSIONES PERMANENTES
2.	PASIVO
2.1	PASIVO CORRIENTE (CORTO PLAZO)
2.1.01	CUENTAS POR PAGAR
2.1.02	DOCUMENTOS POR PAGAR
2.1.03	IESS POR PAGAR
2.1.04	SUELDOS ACUMULADOS POR PAGAR
2.1.05	PROVISIONES PATRONALES POR PAGAR
2.1.06	RETENCIÓN EN LA FUENTE POR PAGAR
2.1.07	IVA POR PAGAR
2.1.08	IVA VENTAS
2.1.09	IVA RETENIDO POR PAGAR
2.1.10	INTERÉS ACUMULADO POR PAGAR

2.1.11	IMPUESTO A LA RENTA POR PAGAR
2.1.12	DIVIDENDOS DECLARADOS POR PAGAR
2.1.13	15% PART. TRABAJADORES
2.1.14	PRÉSTAMOS BANCARIOS POR PAGAR
2.2	PASIVO NO CORRIENTES
2.2.01	PRÉSTAMOS BANCARIOS POR PAGAR
2.2.02	HIPOTECAS POR PAGAR
2.3	OTROS PASIVOS
2.3.01	ARRIENDOS COBRADOS POR ANTICIPADO
2.3.02	UTILIDADES POR REALIZAR
3.	PATRIMONIO
3.1	CAPITAL SOCIAL
3.1.01	CAPITAL SUSCRITO
3.2.02	CAPITAL PAGADO
3.2	RESERVAS
3.2.01	RESERVA LEGAL
3.2.02	RESERVA ESTATUTARIA
3.2.03	RESERVA FACULTATIVA
3.3	RESULTADOS
3.3.01	UTILIDAD DEL EJERCICIO
3.3.02	PERDIDA DEL EJERCICIO
3.3.03	UTILIDAD DEL EJERCICIO ANTERIOR
4.	INGRESOS (RENTAS)
4.1	INGRESOS OPERACIONALES
4.1.01	VENTAS (SERVICIOS PRESTADOS)
4.1.02	(-) DESC. EN VTAS
4.1.03	(-) DEV. EN VTAS
4.1.04	UTILIDAD BRUTA EN VENTAS
4.2	INGRESOS NO OPERACIONALES

4.2.01	ARRIENDOS GANADOS
4.2.02	COMISIONES RECIBIDAS
5.	COSTOS
5.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN
5.1.01	MATERIA PRIMA
5.1.02	MANO DE OBRA
5.1.03	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
5.2	COSTOS DE PRODUCCIÓN VENDIDOS
6.	GASTOS
6.1	GASTOS DE ADMINISTRACIÓN
6.1.01	SUELDOS
6.1.02	GASTOS APORTE PATRONAL
6.1.03	REMUNERACIONES ADICIONALES
6.1.04	CONSUMO DE ÚTILES DE OFIC. O SUM.
6.1.05	ARRIENDO
6.1.06	GENERALES
6.1.07	DEPRECIACIÓN DE EDIFICIOS
6.1.08	DEPRECIACIÓN DE VEHÍCULOS
6.1.09	DEPRECIACIÓN DE MUEBLES Y ENSERES
6.1.10	DEPRECIACIÓN DE EQ. DE OFICINA
6.1.11	DEPRECIACIÓN DE EQ. DE COMPUTACIÓN
6.1.12	AMORTIZACIÓN DE GASTOS DE COSNT.
6.2	GASTOS DE VENTA
6.2.01	PUBLICIDAD
6.2.02	TRANSPORTE
6.2.03	COMISIONES
6.2.04	CUENTAS INCOBRABLES
6.3	GASTOS FINANCIEROS
6.3.01	INTERÉS

2.7.2. Estado de costos

El Estado de Costos de Productos Vendidos es la base primordial para la elaboración del Estado de Situación Financiera de la empresa; informe contable específico de las empresas industriales y de servicios; siendo esta una herramienta contable que le permite a la entidad establecer el costo de los productos vendidos en un periodo determinado.

EMPRESA "XYZ"		
ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS		
Del 1 de enero al 31 de diciembre de		
MATERIALES DIRECTOS		
Inventario de Materia Prima (II) 1ro de enero		XXXXX
Compras de materias primas	XXXX	
(+) fletes en compras	XXXX	
(=) Compras Brutas	XXXXX	
(-) Devoluciones y rebajas en compras	XXXX	
(=) (+) Compras Netas		XXXXX
(=) Materias primas disponibles para el uso		XXXXX
(-) Inventario de Materia Prima (IF) 31 diciembre		XXXXX
(=) Total de materias primas directas usadas		XXXXX
(+) MANO DE OBRA DIRECTA		XXXXX
(=) COSTO PRIMO		XXXXX
(+) COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Materia prima indirecta	XXXX	
Mano de obra indirecta	XXXX	
Arrendamientos	XXXX	
Seguros de fábrica	XXXX	
Agua potable	XXXX	
Depreciación	XXXX	
Energía Eléctrica	XXXX	
(=) Total de CIF		XXXXX
(=) TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCION DEL PERIODO		XXXXX
(+) Inventario de Productos en Proceso (II) 1ro de enero		XXXXX
(=) COSTOS DE PRODUCCIÓN EN PROCESO		XXXXX
(-) Inventario de Producción en Proceso (IF) 31 de diciembre		XXXXX
(=) COSTOS DE PRODUCTOS TERMINADOS		XXXXX
(+) Inventario de Productos Terminados (II) 1ro de enero		XXXXX
(=) COSTO DE PRODUCTOS DISPONIBLES PARA LA VENTA		XXXXX
(-) Inventario de Productos Terminados (IF) 31 de diciembre		XXXXX
(=) COSTO DE PRODUCTOS VENDIDOS		XXXXX

2.7.3. Estados de resultados

Es quizá uno de los más importantes e interesantes informes contables, que "mide" la situación económica de una entidad en un periodo determinado, es decir, la capacidad gerencial para hacer rentable los recursos activos y pasivos. Si esos recursos se han manejado correcta y eficientemente, el patrimonio se incrementará, de lo contrario se reducirá y será motivo de obvia preocupación para propios y extraños. La estructura y contenido de este estado se presenta a continuación:

EMPRESA "XYZ"		
ESTADO DE RESULTADOS		
Del 1 de enero al 31 de diciembre de		
VENTAS		XXXXX
Ventas	XXXX	
(-) Devolución en ventas	XXXX	
(-) Descuento en ventas	XXXX	
(-) Transporte en ventas	XXXX	
(=) Ventas Netas	<u>XXXXX</u>	
(-) COSTO DE VENTAS		XXXXX
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		XXXXX
(-) GASTOS OPERACIONALES		
Gastos Administrativos	XXXXX	
Sueldos	XXXX	
Constitución	XXXX	
Componentes Salariales	XXXX	
Amortizaciones	XXXX	
Arriendo	XXXX	
Generales	XXXX	
Seguros	XXXX	
Gastos Ventas	XXXXX	
Sueldo vendedores	XXXX	
Publicidad	XXXX	
Beneficios sociales	XXXX	
Cuentas incobrables	XXXX	
Comisiones	XXXX	
TOTAL DE GASTOS OPERACIONALES		XXXXX

(=) UTILIDAD OPERACIONAL	XXXXXX
(-) Otros gastos	XXXXX
(+) Otros Ingresos	XXXXX
(=) UTILIDAD DEL EJERCICIO	XXXXXX
(-) Participación de Trabajadores	XXXXX
(-) Impuesto a la Renta	XXXXX
(=) UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO	XXXXX

2.7.4. Balance general

Este balance integra la situación económica y financiera de la empresa de una fecha dada.

La situación financiera se refiere a la capacidad de pago oportuno de deudas y compra de bienes y servicios para la operación y la posición actual de los activos, deuda y aportes patrimoniales.

EMPRESA "XYZ"			
ESTADO DE SITUACION FINANCIERA			
Al ___ de ___ de _____			
ACTIVOS		PASIVOS	XXXXX
<i>Activos Corrientes</i>		<i>Pasivos Corrientes</i>	
Disponibles	XXXXX	Exigible	
Bancos	xxxx	Remuneraciones por pagar	xxxx
caja	xxxx	Documentos por Pagar	xxxx
Inventario Productos	xxxx	Cuentas por pagar comitente	xxxx
inventario de Productos en proceso	xxxx	IEES por pagar	xxxx
Inventario de materia prima	xxxx	Beneficio Social por pagar	xxxx
Clientes	xxxx	Descuentos por pagar	xxxx
		Préstamo Financiero	xxxx
Activos Fijos	XXXXX	Venta Mercadería en consignación	xxxx
Mobiliario	xxxx	15% PARTICIPACIÓN TRABAJADORES	xxxx
Equipo de Cómputo	xxxx	25% IMPUESTO A LA RENTA	xxxx
Depreciación Acum. Eq. Computo	(xxxx)		
Vehículo	xxxx	PATRIMONIO	XXXXX
Depreciación Acum. Mobiliario	(xxxx)	Capital pagado	xxxx
		(-) 10% RESERVA LEGAL	xxxx
		UTILIDAD DEL EJERCICIO	xxxx
TOTAL DE ACTIVOS	XXXXX	TOTAL DE PASIVOS+PATRIMONIO	XXXXX

2.8. Sistemas

2.8.1. Definición

<http://www.alegsa.com.ar/Dic/sistema.php> manifiesta “Un sistema es un conjunto de partes o elementos organizados y relacionados que interactúan entre sí con el fin de apoyar las actividades de una empresa o negocio. Los sistemas reciben (entrada) datos, energía o materia del ambiente y proveen (salida) información, energía o materia”.

CATACORA, Jairo (1999) dice: “es un conjunto de elementos, componentes que se caracterizan por ciertos atributos, identificables que tienen relación entre sí, y que funcionan para lograr un objetivo común”

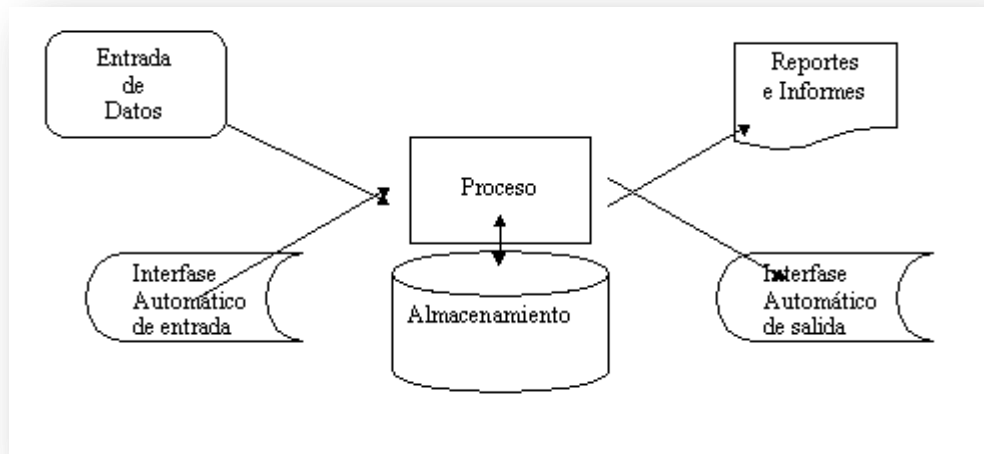
Cada sistema existe dentro de otro más grande, por lo tanto un sistema puede estar formado por subsistemas y partes, y a la vez puede ser parte de un supersistema. Un subsistema es fundamental para el funcionamiento del sistema que lo contiene.

El diseño del sistema es la estrategia de alto nivel para resolver problemas y construir una solución; las empresas han ido incorporando a la computación a sus actividades debido a su gran velocidad en entregar información precisa y relevante de la empresa.

Un sistema de información realiza cuatro actividades básicas: entrada, almacenamiento, procesamiento y salida de información.

2.8.2. Actividades de un sistema

Gráfico N. 13



Fuente: <http://www.alegsa.com.ar/Dic/sistema.php>

2.8.2.1. Entrada

Es el proceso mediante el cual el Sistema de Información toma los datos que requiere para procesar la información. Las entradas pueden ser manuales o automáticas. Las manuales son aquellas que se proporcionan en forma directa por el usuario, mientras que las automáticas son datos o información que provienen o son tomados de otros sistemas o módulos. Esto último se denomina interfaces automáticas.

Durante esta parte del ciclo, la computadora acepta datos que provienen de la fuente, por ejemplo, el usuario o un programa, para ser procesados.

2.8.2.2. Procesamiento

Los componentes de procesamiento de la computadora realizan acciones con los datos basándose en las instrucciones del usuario o de un programa.

Es la capacidad del Sistema de Información para efectuar cálculos de acuerdo con una secuencia de operaciones preestablecida. Estos cálculos pueden efectuarse con datos introducidos recientemente en el sistema o bien con datos

que están almacenados. Esta característica de los sistemas permite la transformación de datos fuente en información que puede ser utilizada para la toma de decisiones, lo que hace posible, entre otras cosas, que un tomador de decisiones genere una proyección financiera a partir de los datos que contiene un estado de resultados o un balance general de un año base.

2.8.2.3. Salida

La salida es la capacidad de un Sistema de Información para sacar la información procesada o bien datos de entrada al exterior. Las unidades típicas de salida son las impresoras, terminales, diskettes, cintas magnéticas, la voz, los graficadores y los plotters, entre otros. Es importante aclarar que la salida de un Sistema de Información puede constituir la entrada a otro Sistema de Información o módulo. En este caso, también existe una interfase automática de salida. Por ejemplo, el Sistema de Control de Clientes tiene una interfase automática de salida con el Sistema de Contabilidad, ya que genera las pólizas contables de los movimientos procesales de los clientes.

2.8.2.4. Almacenamiento

El almacenamiento es una de las actividades o capacidades más importantes que tiene una computadora, ya que a través de esta propiedad el sistema puede recordar la información guardada en la sección o proceso anterior. Esta información suele ser almacenada en estructuras de información denominadas archivos. La unidad típica de almacenamiento son los discos magnéticos o discos duros, los discos flexibles o diskettes y los discos compactos (CD-ROM).

2.8.3. Tipos

Los sistemas de información se desarrollan con diversos propósitos, según las necesidades de la empresa, a continuación se presentan los diferentes tipos de sistemas:

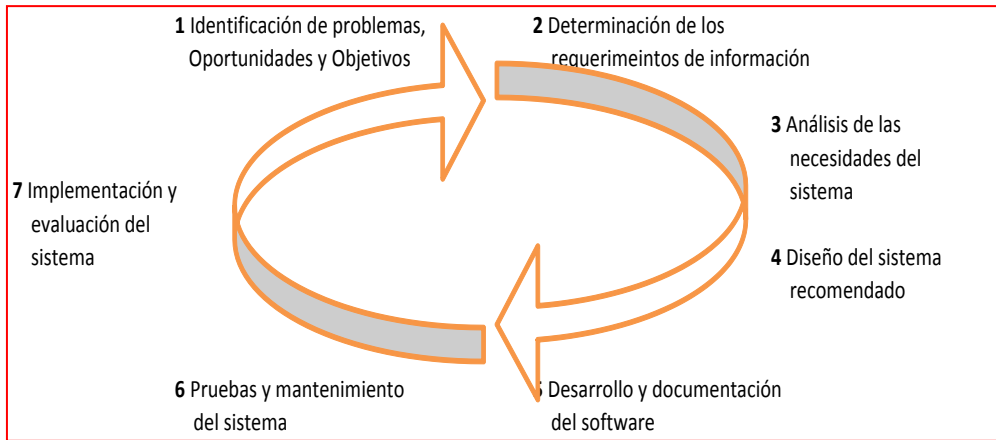
Tabla N. 2

TIPOS	SIGNIFICADO	APOYO	FUNCIÓN
TPS (Transaction Processing System)	SISTEMAS DE PROCESAMIENTO DE TRANSACCIONES	Funciona a nivel operativo de una organización	Creados para procesar grandes cantidades de datos relacionadas con transacciones rutinarias del negocio.
OAS (Office Automation System)	SISTEMAS DE AUTOMATIZACIÓN DE LA OFICINA	Apoyan el trabajo al nivel del conocimiento	Apoya a los trabajadores de datos, analizan la información y transforman los datos para distribuirlos con el resto de la organización.
KWS (Knowledge Work System)	SISTEMAS DE TRABAJO DEL CONOCIMIENTO		Sirven de apoyo a los trabajadores profesionales, en sus esfuerzos de creación de nuevos conocimientos.
MIS (Management Information System)	SISTEMAS DE INFORMACIÓN GERENCIAL	Se encuentran entre los sistemas de alto nivel.	Dan apoyo a un espectro de tareas organizacionales mucho más amplio, como el análisis y la toma de decisiones.
DSS (decision Support System)	SISTEMAS DE APOYO A LA TOMA DE DECISIONES		Pone énfasis en el apoyo a la toma de decisiones en todas sus fases.
GDSS (Group Decision Support System)	SISTEMAS DE APOYO A LA TOMA DE DECISIONES EN GRUPO	Auxilian a la toma de decisiones semiestructuradas o no estructuradas a nivel de grupo	Faculta a los miembros del grupo a interactuar con apoyo electrónico.
CSCWS (Computer-Supported Collaborative Work System)	SISTEMAS DE TRABAJO COLABORATIVO APOYADOS POR COMPUTADORA		Pueden contener el respaldo de un tipo de software denominado groupware para la colaboración en un equipo a través de computadoras conectadas en red.
ESS (Executive Support System)	SISTEMAS DE APOYO A EJECUTIVOS	Se encuentran en el nivel estratégico de la administración	Ayudan a organizar sus actividades relacionadas con el entorno externo mediante herramientas gráficas y comunicaciones.

Fuente: William Stallings
Elaboración: El autor

2.8.4. Ciclo de vida del desarrollo de sistema

Gráfico N. 14



Fuente: Kendall & Kendall, Pág. 10

2.8.4.1. Identificación de problemas, oportunidades y objetivos

La primera fase requiere que el analista observe objetivamente lo que sucede en un negocio. En conjunto con otros miembros de la organización, el analista determina con precisión cuáles son los problemas. Las **oportunidades** podrían permitir a la empresa obtener una ventaja competitiva o establecer un estándar para la industria.

La identificación de **objetivos** es una parte importante, porque el analista debe averiguar lo que la empresa trata de conseguir.

Los usuarios, los analistas y los administradores de sistemas que coordinan el proyecto son los involucrados en la primera fase.

2.8.4.2. Determinación de los requerimientos de información

La siguiente fase se determina los requerimientos de información de un negocio, se encuentra métodos interactivos como las entrevistas, los muestreos, la investigación de datos impresos y la aplicación de cuestionarios; métodos que no interfieren con el usuario como la observación del comportamiento de los encargados de tomar decisiones y sus entornos.

2.8.4.3. Análisis de las necesidades del sistema

Herramienta y técnicas especiales auxilian al analista en la determinación de los requerimientos. Una de estas herramientas es el uso de diagramas de flujo de datos para graficar las **entradas, los procesos y las salidas** de las funciones del negocio en una forma gráfica estructurada.

2.8.4.4. Diseño del sistema recomendado

En esta fase el analista utiliza la información recopilada en las primeras fases para realizar el diseño lógico del sistema de información.

El analista diseña procedimientos precisos para la captura de datos que aseguran que los datos que ingresen en el sistema de información sean correctos. Además, facilita la entrada eficiente de datos al sistema de información mediante técnicas adecuadas de diseño de formulario y pantallas.

2.8.4.5. Desarrollo y documentación del software

En esta fase el analista trabaja de manera conjunta con los programadores para desarrollar cualquier software original necesario. Durante esta fase el analista también trabaja con los usuarios para desarrollar documentación efectiva para el software, como manuales de procedimientos, ayuda en línea. La documentación indica a los usuarios cómo utilizar el software y lo que deben hacer en caso de que surjan problemas derivados de este uso.

2.8.4.6. Prueba y mantenimiento del sistema

Antes de poner el sistema en funcionamiento es necesario probarlo. Es mucho menos costoso encontrar los problemas antes que el sistema se entregue a los usuarios. Una parte de las pruebas las realizan los

programadores solo, y otras llevan a cabo de manera conjunta con los analistas del sistema. Primero se realiza una serie de pruebas con datos de muestra para determinar con precisión cuáles son los problemas y posteriormente se realiza otra con datos reales del sistema actual.

2.8.4.7. Implementación y evaluación del sistema

Una vez diseñado y desarrollado el sistema, la fase siguiente es la implementación.

Existen tres estrategias principales, entre las cuales se puede encontrar:

a) Pruebas Piloto

Consiste poner en funcionamiento el sistema en una sola parte de la empresa y no una instalación a la totalidad.

b) Corrida en paralelo

Consiste en procesar por un periodo de tiempo previamente determinado tanto el sistema manual como el software.

c) Instalación definitiva

Se establece que el sistema empezará a funcionar un día determinado y a partir de allí, el sistema manual dejará de funcionar.

La evaluación se lleva a cabo durante cada una de las fases del desarrollo del sistema.

2.8.5. Seguridad

Según William Stallings (2001) “El crecimiento de la utilización de los sistemas de tiempo compartido y, más recientemente, las redes de computadoras, ha traído consigo un aumento en las preocupaciones por la protección de la información. La naturaleza de las **amenazas** que afectan a una organización, pueden variar enormemente, dependiendo de un conjunto de circunstancias. Sin embargo, pueden construirse algunas herramientas de propósito general dentro de los computadores y de los sistemas operativos, para dar soporte a una variedad de mecanismos de **protección y seguridad**. En general, interesan los problemas de **control de acceso a los sistemas informáticos y a la información** almacenada en ellos”. Pág. 73

2.8.5.1. Amenazas a la seguridad

Para entender los diversos tipos de amenazas a la seguridad, se explicará los requisitos de seguridad.

a) Secreto

Exige que la información de un sistema de computadores sea accesible para lectura solamente por partes autorizadas. Este tipo de acceso incluye impresión, visualización, y otras formas de revelación, incluyendo el simple revelado de la existencia de un objeto.

b) Integridad

Exige que los elementos de un sistema de computadores puedan ser modificados sólo por partes autorizadas. La modificación incluye escritura, cambio, cambio de estado, borrado y creación.

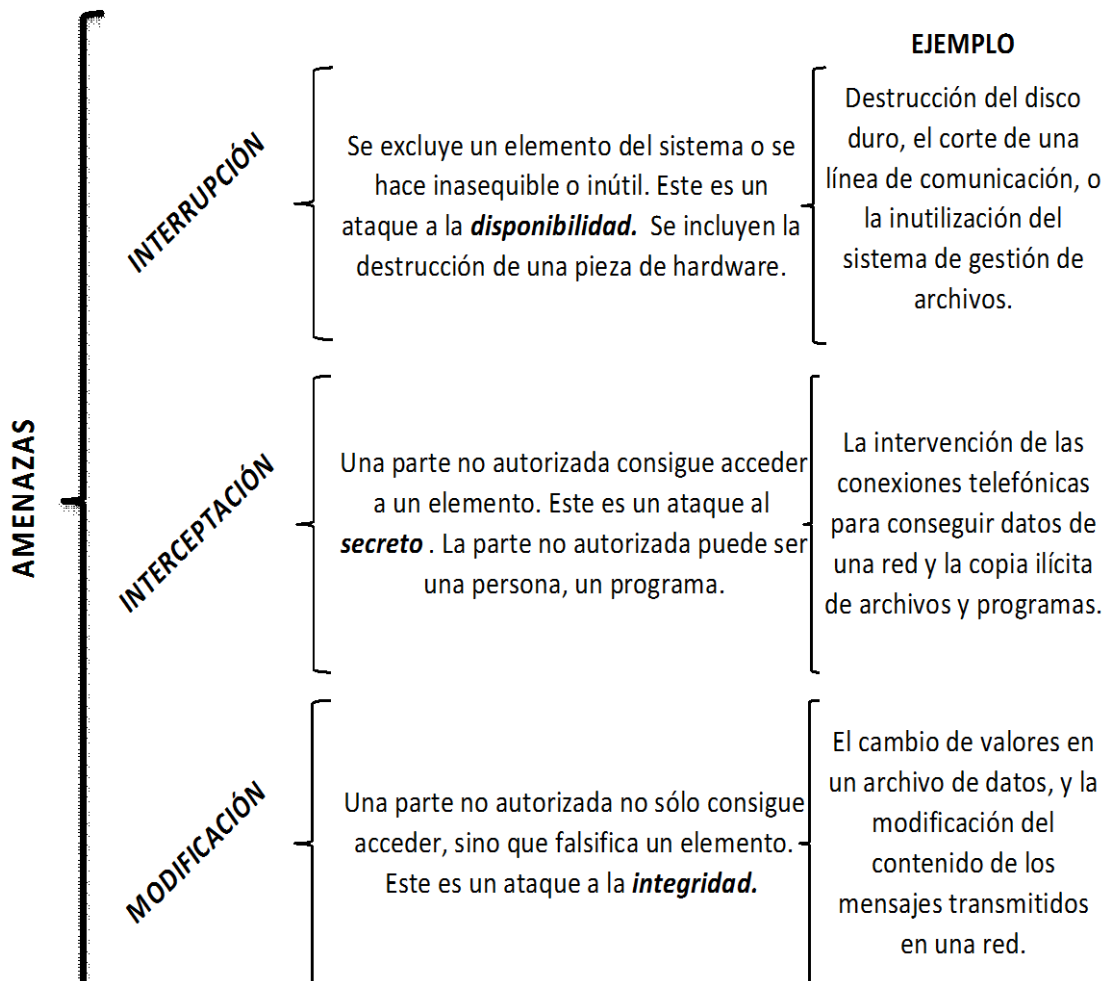
c) Disponibilidad

Exige que los elementos de un sistema de computadores estén disponibles para las partes autorizadas.

d) Autenticidad

Requiere que un sistema de computadores sea capaz de verificar la identidad de un usuario.

Las amenazas a la seguridad de un sistema o una red se identifica por:



Fuente: William Stallings. Pág. 632

Elaborado por: Autor

2.8.5.2. Protección de datos del sistema

Para proteger la información que se encuentra en el sistema se realizan dos tipos de controles que se explican a continuación:

a) Control de acceso orientado al usuario

La técnica más habitual de control de acceso al usuario es un sistema de tiempo compartido o un servidor es la conexión del usuario, que requiere un **identificador** de un usuario (ID) y una **contraseña**. El sistema permitirá a un usuario conectarse sólo si el ID y la contraseña es conocido por el sistema. Este esquema es un método poco confiable de control de acceso de usuario. Los usuarios pueden olvidar sus contraseñas y pueden revelarlas accidental o deliberadamente.

b) Control de accesos orientado a los datos

Mediante el procedimiento de control de acceso al usuario, puede haber un perfil de usuario que especifique las operaciones y los accesos a archivos permisibles. Por ejemplo, Puede permitirse que cualquier administrador obtenga una lista de personal de una compañía, pero solamente unos individuos elegidos pueden tener acceso a la información de salarios.

Gran parte del trabajo que se ha realizado en la seguridad y protección de los sistemas pueden agruparse en las categorías siguientes:

a) Control de acceso

Relativo a la regulación del acceso del usuario al sistema completo, a los subsistemas y a los datos, así como a la regulación del acceso de los procesos a los recursos y objetos del sistema.

b) Control de flujo de información

Regula el flujo de datos dentro del sistema y su distribución a los usuarios.

c) Certificación

Relativo a la demostración de que el acceso y los mecanismos de control del flujo se llevan a cabo de acuerdo con las especificaciones ya que estas cumplen con las políticas de protección y seguridad deseada.

Los Sistemas de Información que logran la automatización de procesos operativos dentro de una organización, son llamados frecuentemente Sistemas Transaccionales, ya que su función primordial consiste en procesar transacciones tales como pagos, cobros, pólizas, entradas, salidas, etc. Por otra parte, los Sistemas de Información que apoyan el proceso de toma de decisiones son los Sistemas de Soporte a la Toma de Decisiones, Sistemas para la Toma de Decisión de Grupo, Sistemas Expertos de Soporte a la Toma de Decisiones y Sistema de Información para Ejecutivos. El tercer tipo de sistema, de acuerdo con su uso u objetivos que cumplen, es el de los Sistemas Estratégicos, los cuales se desarrollan en las organizaciones con el fin de lograr ventajas competitivas, a través del uso de la tecnología de información.

CAPITULO III

PROPUESTA



CAPITULO III

3. PROPUESTA

3.1. Introducción

Los sistemas de información han evolucionado con rapidez en los últimos años, sin en nuestro país aún existe negocios que manejan sistemas manuales para llevar su contabilidad.

La tecnología avanza cada día obligando que las empresas empiezan a sistematizarse por completo, con el fin de ordenar su información contable, disminuir los costos de producción o comercialización, producir más, brindar mayor agilidad en los servicios y rapidez en la información que le permita tomar de decisiones.

El sistema diseñado servirá de apoyo para el encargado (a) de llevar la contabilidad porque le ayudará de manera ágil registrar los movimientos económicos (transacciones) del servicio con el objetivo de conocer el importe de los elementos del costo, información que permitirá a la administración la toma de decisiones; además se mantendrá archivos de: hojas de costos, reporte de ventas, reporte de compras, reporte de ingreso y requisiciones de materiales, informe de existencias de materiales, estado de costos, estado de resultados y balance general. También permitirá tener mayor control sobre ingreso y uso de los inventarios y el uso de los Costos Indirectos de Fabricación.

3.2. Objetivos

3.2.1. Objetivo General

Ser una herramienta de apoyo para la administración en la toma de decisiones, con el fin de controlar, organizar y manejar los recursos económicos-financieros, materiales, humanos y de capital eficientemente.

3.2.2. Objetivos Específicos

- 3.2.2.1. Permitir la planificación de ventas, gastos, costos y utilidad.
- 3.2.2.2. Determinar el importe de los costos de materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación utilizados en cada orden de producción.
- 3.2.2.3. Asignar el costo de los platos y servicios que brinda el restaurante.
- 3.2.2.4. Fijar precios de venta para el servicio.

3.3. Misión

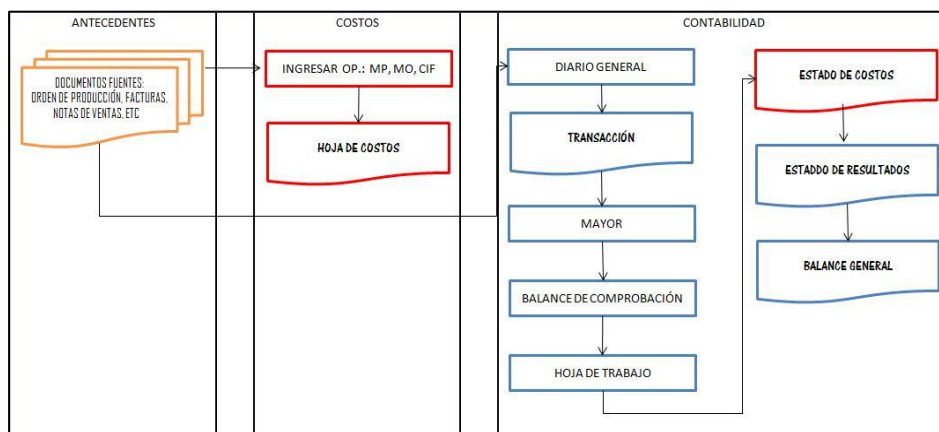
El restaurante “camino de herradura”, tiene como misión brindar servicios de banquetes y recepciones de calidad a todas las personas, organizaciones, empresas, etc.

3.4. Visión

El restaurante dentro de cinco años pretende llegar a la provincia de Imbabura para brindar servicios de banquetes y recepciones.

3.5. Diagrama del proceso del sistema y sus registros

Gráfico N. 15



Elaborado por: El autor

3.6. Arquitectura del sistema

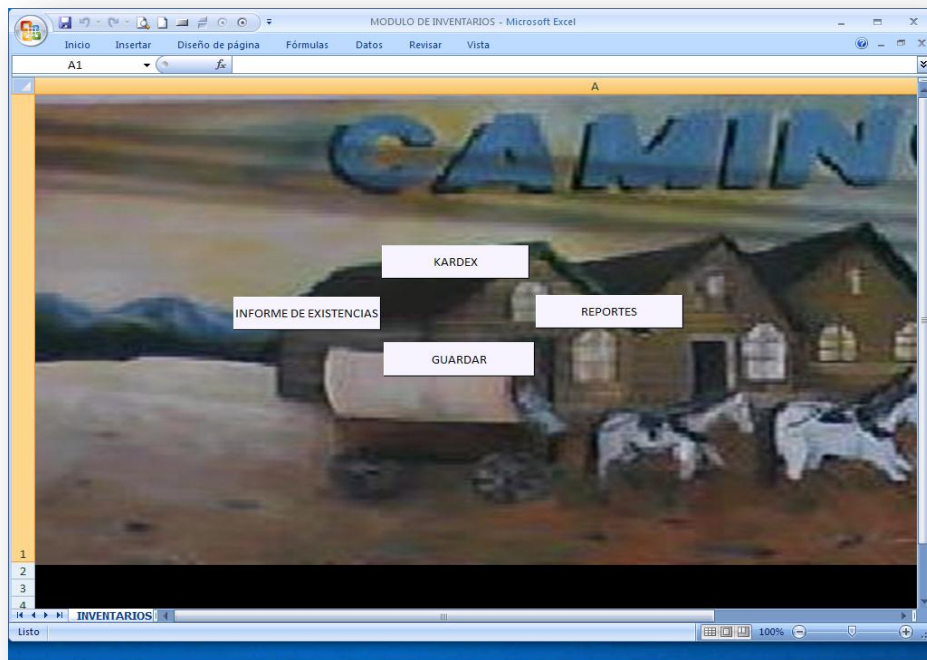
Este sistema fue diseñado para facilitar el control y uso de los elementos que intervienen en la producción de un servicio dentro de un restaurante que se especializa en banquetes y recepciones.

Además los resultados que emita el sistema le permitirá a la administración tomar decisiones e ir creciendo como empresa mejorando sus servicios.

A continuación se explica y se visualiza el contenido del sistema de costos:

3.6.1. Modulo de Inventarios

Este módulo cuenta con varias secciones que permitirá tener un registro de los inventarios de materia prima, un reporte de los ingresos y egresos de materiales y el informe de existencia a cualquier fecha.



Ventana N. 1

Elaborado por: El autor

3.6.1.1. Kardex

Se utilizará para registrar los materiales y tener un control adecuado sobre los movimientos de entradas y salidas.

The screenshot shows an Excel window with the following content:

- Window Title: MODULO DE INVENTARIOS - Microsoft Excel
- Form Title: RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA
- Section: KARDEX
- Fields:
 - Artículo: #M11A1
 - Unidad de medida: LIBRAS
 - Codigo: 0
 - Fecha de Corte: 17-mar-2010 4:53
- Buttons: VOLVER, BORRAR, REPORTES, GUARDAR
- Table Structure:

FECHA	ORDEN DE PRODUCCION	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS			RESPONS
			CANT.	P.U.	P.T.	CANT.	P.U.	P.T.	CANT.	P.U.	P.T.	

Ventana N. 2

Elaborado por: El autor

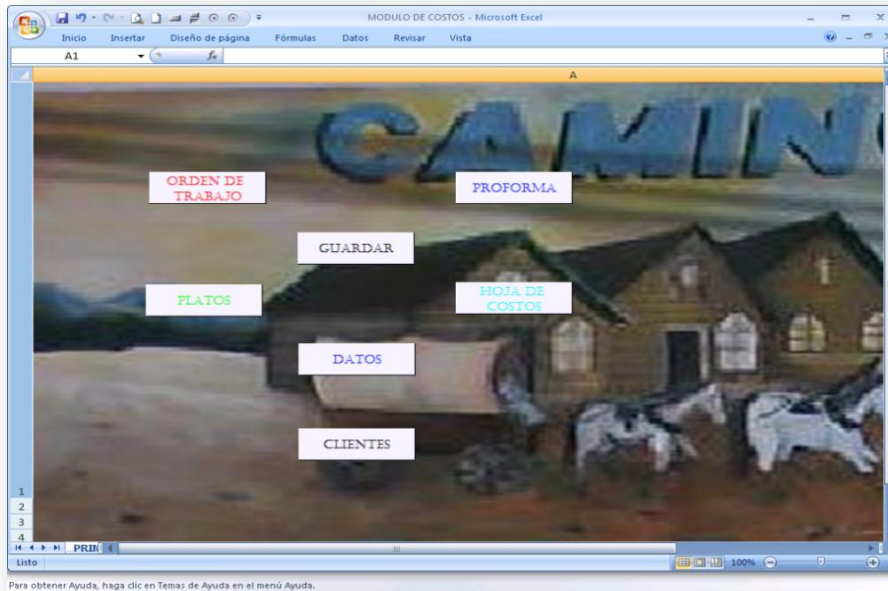
Una vez hecho el registro de los materiales en los kardex, como resultado obtendremos un reporte y un informe.

3.6.1.2. Reportes

En esta sección se obtendrá los movimientos de ingresos y usos de los materiales durante un periodo.

3.6.2. Módulo de Costos

Este modulo cuenta con algunas secciones que son:

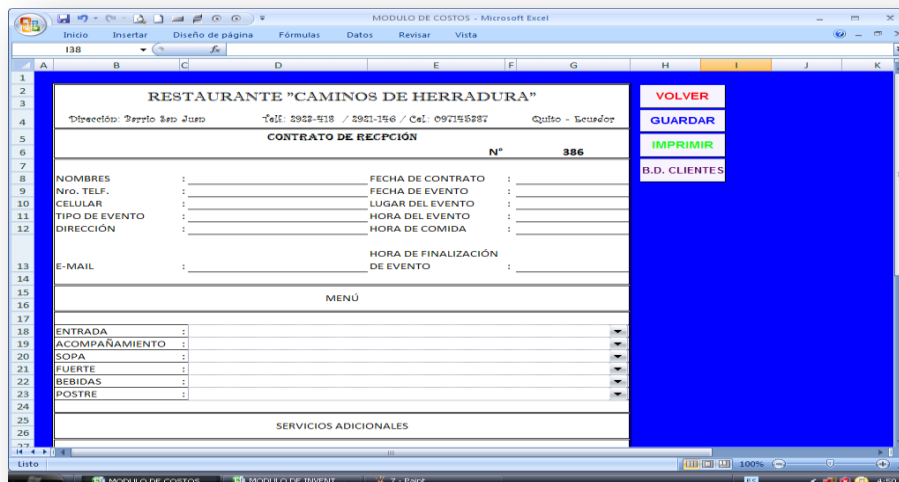


Ventana N. 5

Elaborado por: El autor

3.6.2.1. Orden de trabajo

Permitirá realizar el contrato la cual será acordada entre el cliente y el administrador, además una orden de producción que considera la preparación de la comida y el servicio de banquetes.

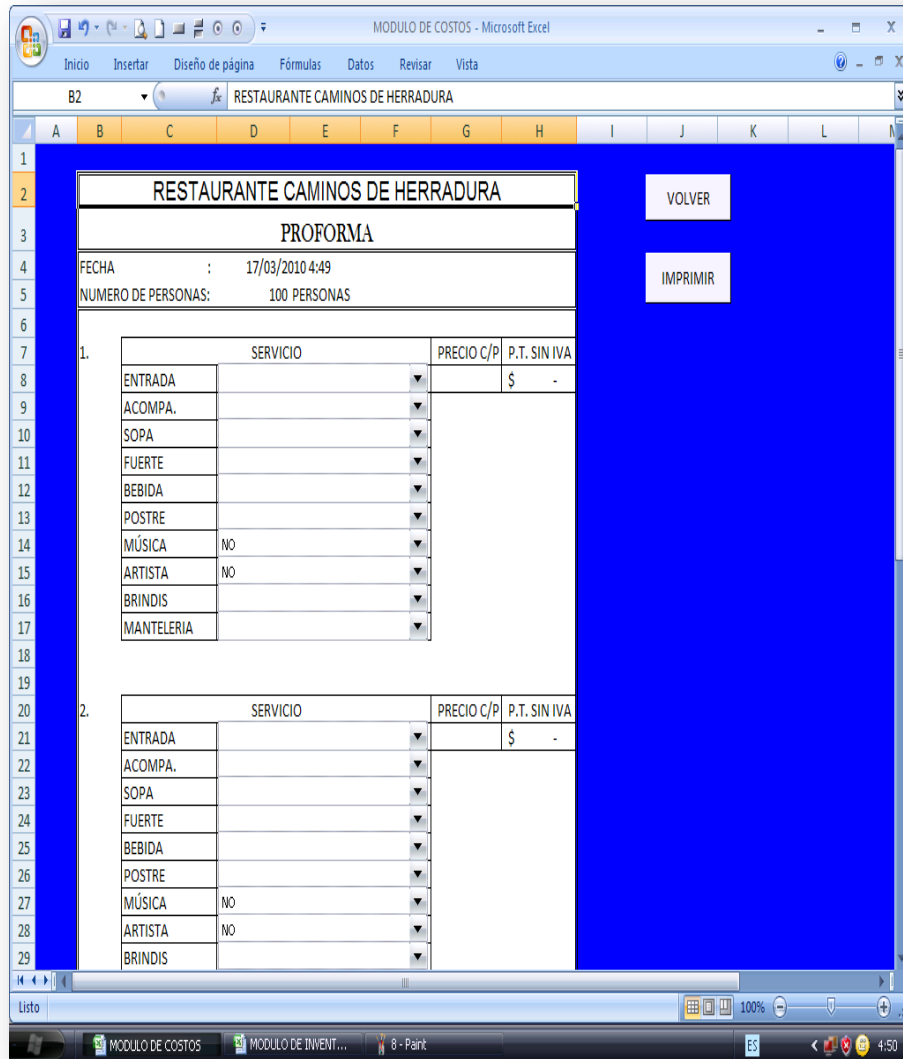


Ventana N. 6

Elaborado por: El autor

3.6.2.2. Proforma

Facilitará la entrega de proformas a personas interesadas que requieran contratar el servicio.



Ventana N. 7

Elaborado por: El autor

3.6.2.3. Menú

Proporcionará la variedad de platos que ofrece el restaurante y el costo de cada uno.

ENTRADAS	SOPAS	FUERTES	BEBIDAS	POSTRES	ACOMPAÑAMIENTO
Aguacate relleno camarón	Crema de acelga	Filete mignon	Chicha de Arroz	Duraznos con creas	Panque
Canelones de camarones	Crema de champiñones	Gordon blue	Golas	Duraznos en almibar	Panque con Dulces
Canelones de carne	Crema de espárragos	Lomo a la plancha	Golas y Minerales	Ensalada de frutas	Postres de pan con mantecado
Canelones de pollo	Crema de pollo	Lomo apanado	Jugo de Guayaba	Fruittas con crema	COSTO-ACOMPAÑAMIENTO'IC198
Ceviche de camarones	Locro de queso	Lomo con champiñones	Jugo de Mora	Fruittas en almibar	COSTO-ACOMPAÑAMIENTO'IC210
Ceviche de concha	Locro de queso	Lomo napolitano	Jugo de papaya	Gelatina	COSTO-ACOMPAÑAMIENTO'IC210
Ceviche de pollo	Sopa de albóndigas	Pollo apanado	Jugo de piña	Helados con torta	COSTO-ACOMPAÑAMIENTO'IC210
Corte de Camarones	Sopa de pollo	Pollo asado	Jugo de Tomate	COSTO-POSTRE'IC155	COSTO-ACOMPAÑAMIENTO'IC155
Tomate relleno camarón	Tahuarloco	Pollo con champiñones y chuleta a la Plancha	Minerales	COSTO-POSTRE'IC177	COSTO-ACOMPAÑAMIENTO'IC177
COSTO-ENTRADAS'IC198	COSTO-SOPAS'IC198	Lomo con champiñones y pollo apanado	COSTO-BEBIDAS'IC198	COSTO-POSTRE'IC198	COSTO-ACOMPAÑAMIENTO'IC198
COSTO-ENTRADAS'IC210	COSTO-SOPAS'IC210	Papi Pollo	COSTO-BEBIDAS'IC210	COSTO-POSTRE'IC210	COSTO-ACOMPAÑAMIENTO'IC210
COSTO-ENTRADAS'IC241	COSTO-SOPAS'IC241	COSTO-FUERTES'IC241	COSTO-BEBIDAS'IC241	COSTO-POSTRE'IC241	COSTO-ACOMPAÑAMIENTO'IC241
COSTO-ENTRADAS'IC263	COSTO-SOPAS'IC263	COSTO-FUERTES'IC263	COSTO-BEBIDAS'IC263	COSTO-POSTRE'IC263	COSTO-ACOMPAÑAMIENTO'IC263

Ventana N. 8

Elaborado por: El autor

3.6.2.4. Hoja de costos

Visualizará el costo de producir el servicio brindado, de acuerdo a la orden de producción.

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA

HOJA DE COSTOS O.P.N° 386

CLIENTE : _____ FECHA DE CONTRATO : _____
 Nro., TEL. : _____ FECHA DE EVENTO : _____
 GELULAR : _____ PRECIO DE VENTA : _____
 TIPO DE EVENTO : _____ ANALISIS : _____
 CANTIDAD : _____

SERVICIO

ENTRADA :	
SOPA :	
FUERTE :	
BEBIDAS :	
POSTRE :	
ACOMPAÑAMIENTO :	

MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	CIF	TOTAL
E \$ -	PLANTA	CIF PRESUPUESTADOS	\$ -
S \$ -		\$ -	M \$ -

Ventana N. 9

Elaborado por: El autor

3.6.2.5. Clientes

Esta sección guardará en una base de datos, información de clientes como: Nro. de cédula o RUC, Nombre, Nro. De celular e E-mail

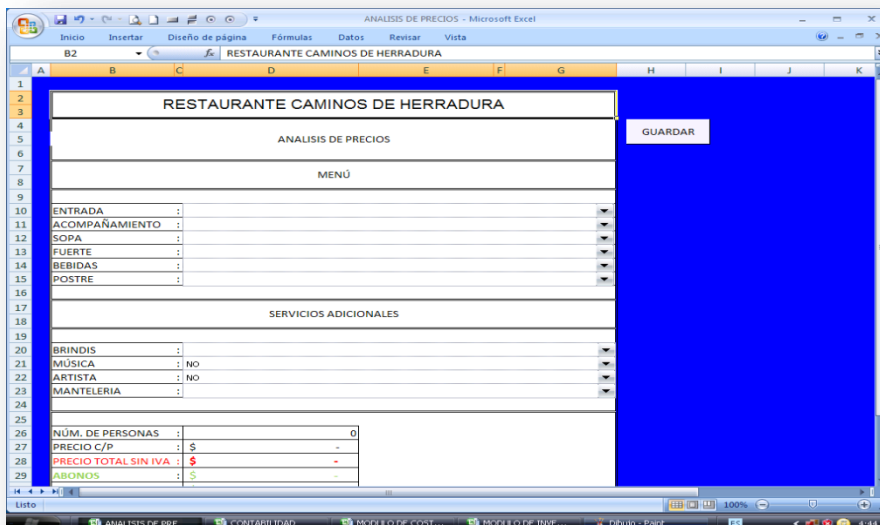


Ventana N. 10

Elaborado por: El autor

3.6.3. Módulo de Análisis de Precios

Permitirá realizar un análisis de precios de las diferentes alternativas de menú, es decir, en éste módulo se presupuestará los elementos del costo para poder fijar el precio de venta del servicio, siendo una herramienta de apoyo para el administrador.



Ventana N. 11

Elaborado por: El autor

3.6.4. Módulo de contabilidad

Este módulo permitirá llevar una contabilidad de todas las actividades del restaurante permitiéndole registrar ordenadamente los movimientos económicos.



Ventana N. 12

Elaborado por: El autor

A más del módulo de costos, se diseño uno de contabilidad que se presenta a continuación:

3.6.4.1. Compras y Ventas



Ventana N. 13

Elaborado por: El autor

A su vez este cuenta con tres secciones:

a) Registro de compras y ventas

Se registrará todas las compras y ventas que se realicen, es decir, es un libro diario.



Ventana N. 14

Elaborado por: El autor

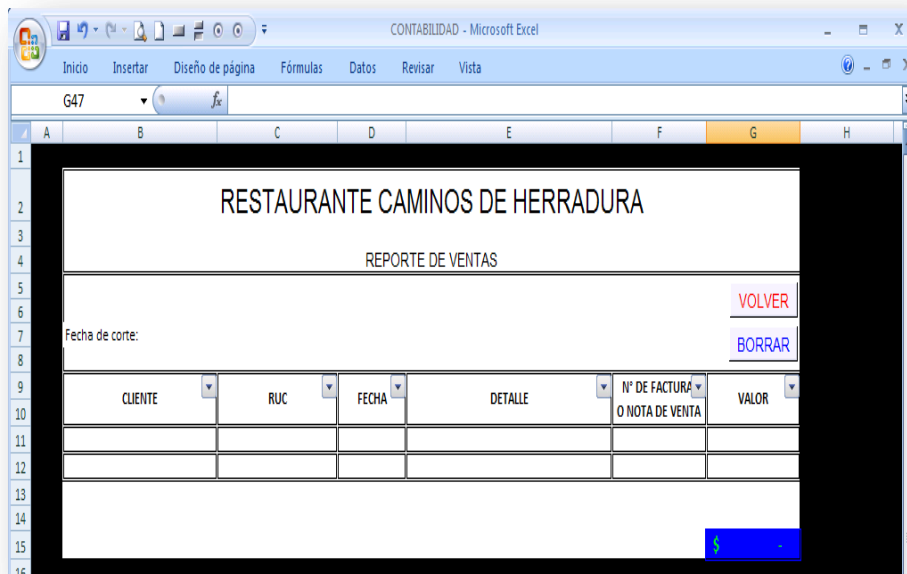
b) Reporte de compras y ventas

Se obtendrá un reporte de las compras y ventas realizadas en un determinado periodo.



Ventana N. 15

Elaborado por: El autor



Ventana N. 16

Elaborado por: El autor

3.6.4.2. Contabilidad

Se registrará los movimientos económicos de la entidad (transacciones – diario general) como: pago de proveedores, cobro a clientes, cancelación de gastos entre otros.



Ventana N. 17

Elaborado por: El autor

3.6.4.3. Estados financieros

Una vez ingresado todos la información de los movimientos económicos de la empresa el sistema proporcionará: Estado de Costos, Estado de Resultado y Balance General.

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA		
ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS		
Del 15 de febrero al 12 de marzo de 2010		
MATERIALES DIRECTOS		
Inventario de Materia Prima (II) 1ro de enero		\$ -
Compras de materias primas	\$ -	
(+) fletes en compras	\$ -	
(=) Compras Brutas	\$ -	
(-) Devoluciones y rebajas en compras	\$ -	
(=) (+) Compras Netas	\$ -	
(-) Materias primas disponibles para el uso	\$ -	
(-) Inventario de Materia Prima (IF) 31 diciembre	\$ -	
(=) Total de materias primas directas usadas	\$ -	
(+) MANO DE OBRA DIRECTA	\$ -	
(-) COSTO PRIMO	\$ -	
(+) COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	\$ -	
Materia prima indirecta		
Mano de obra indirecta		
Depreciación		
Generales (agua, energía y teléfono)		
(-) TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCION DEL PERIODO	\$ -	
(+) Inventario de Productos en Proceso (II) 1ro de enero	\$ -	
(-) COSTOS DE PRODUCCIÓN EN PROCESO	\$ -	
(-) Inventario de Producción en Proceso (IF) 31 de diciembre	\$ -	
(=) COSTOS DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$ -	
(+) Inventario de Productos Terminados (II) 1ro de enero	\$ -	
(-) COSTO DE PRODUCTOS DISPONIBLES PARA LA VENTA	\$ -	
(-) Inventario de Productos Terminados (IF) 31 de diciembre	\$ -	
(=) COSTO DE PRODUCTOS VENDIDOS	\$ -	

Ventana N. 18

Elaborado por: El autor

CONTABILIDAD - Microsoft Excel

Inicio Insertar Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista

E45

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
1														
2					RESTAURANTE "CAMINOS DE HERRADURA"									
3					ESTADO DE RESULTADOS									
4					Del 15 de febrero al 12 de marzo del 2010									
5														
6		4.			INGRESOS POR SERVICIOS	\$	-							
7		4.1.01			Ventas									
8		5.			(-) Costo de ventas	\$	-							
9														
10		4.1.04			UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	\$	-							
11		6.			(-) GASTOS OPERACIONALES									
12		6.1.			Gastos Administrativos	\$	-							
13		6.1.01			Sueldos	\$	-							
14		6.1.02			Gasto aporte patronal	\$	-							
15		6.1.03			Gasto útiles de oficina o suministros	\$	-							
16		6.1.04			Gasto arriendo	\$	-							
17		6.1.05			Gastos generales	\$	-							
18		6.1.06			Gasto Dep. De edificios	\$	-							
19		6.1.07			Gasto. Dep. Vehículo	\$	-							
20		6.1.08			Gasto. Dep. Muebles y enseres	\$	-							
21		6.1.09			Gasto. Dep. Equ. De oficina	\$	-							
22		6.1.10			Gasto. Dep. Equ. De computación	\$	-							
23		6.2			Gastos Ventas	\$	-							
24		6.2.01			Publicidad	\$	-							
25														
26														
27		6.			TOTAL DE GASTO OPERACIONAL	\$	-							
28		4.1.05			UTILIDAD OPERACIONAL	\$	-							
29		6.3.			(-) OTROS GASTOS	\$	-							
30		6.4			(+) OTROS INGRESOS	\$	-							
31														
32														
33		4.1.06			UTILIDAD DEL EJERCICIO	\$	-							
34														
35														
36														
37														
38														
39														
40														
41														
42														

REPORTEV / REPORTE / ESTADO DE COSTOS / BALANCE DE COMPROBACIÓN / HOJA DE TRABAJO / ESTADO DERESULTADOS / B4

85%

CONTABILIDAD MODULO DE COSTOS MODULO DE INVENT... 5 - Paint ES 4:48

Ventana N. 19

Elaborado por: El autor

RESTAURANTE "CAMINOS DE HERRADURA"
ESTADO DE SITUACION FINANCIERA
 Al 12 de marzo del 2010

1.	ACTIVOS		2.	PASIVOS	\$ -
1.1	ACTIVOS CORRIENTES	\$ -	2.1	PASIVO CORRIENTES	
1.1.01	CAJA	\$ -	2.1.01	CUENTAS POR PAGAR	\$ -
1.1.02	BANCOS	\$ -	2.1.02	IESS POR PAGAR	\$ -
1.1.03	CIENTES	\$ -	2.1.03	REMUNERACIONES POR PAGAR	\$ -
1.1.04	INVENTARIOS	\$ -	2.1.04	BENEFICIO SOC. POR PAGAR	\$ -
1.1.09	IVA COMPRAS	\$ -	2.1.06	IVA VENTAS	\$ -
			2.1.09	ABONO VENTAS (SERVICIOS)	\$ -
1.2	ACTIVOS FIJOS	\$ -			
1.2.01	TERRENO	\$ -		PATRIMONIO	\$ -
1.2.02	EDIFICIOS	\$ -	3.1.01	CAPITAL	\$ -
1.2.03	(-) DEP. ACUM. EDIFICIOS	\$ -	3.1.02	UTILIDAD DEL EJERCICIO	\$ -
1.2.04	MAQUINARIA Y EQUIPO	\$ -			
1.2.05	(-) DEP. ACUM. MAQ. Y EQUIPO	\$ -			
1.2.06	VEHÍCULOS	\$ -			
1.2.07	(-) DEP. ACUM. VEHÍCULO	\$ -			
1.2.08	MUEBLES Y ENSERES	\$ -			
1.2.09	(-) DEP. MUEBLES Y ENSERES	\$ -			
1.2.10	EQUIPO DE OFICINA	\$ -			
1.2.11	(-) DEP. EQU. DE OFICINA	\$ -			
1.2.12	EQUIPO DE COMPUTACIÓN	\$ -			
1.2.13	(-) DEP. EQUIPO DE COMPUTACIÓN	\$ -			
	TOTAL DE ACTIVOS	\$ -		TOTAL DE PASIVOS-PATRIMONIO	\$ -

Ventana N. 20

Elaborado por: El autor

Nota: Se debe considerar que toda actividad o transacción que realice el restaurante debe registrarse en el momento que ocurra la misma con el fin de obtener información con resultados veraces a la fecha requerida.

3.7. Ejecución del sistema

3.7.1. Cronograma de Ejecución

3.7.3. Funcionamiento del sistema

Desde el mes de febrero el sistema comenzó a funcionar, para mayor comprensión de los lectores a continuación se presenta los movimientos económicos y los resultados que emite el sistema durante el mes:

Actividades del restaurante desde el 01 de febrero al 01 de Marzo.

1. Al 01 de febrero el restaurante cuenta con la siguiente información de sus activos, pasivos y patrimonio.

RESTAURANTE "CAMINOS DE HERRADURA"
ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL
Al 01 de febrero de 2010

ACTIVOS		PASIVOS	
Corrientes	\$ 1.290,00	Corto Plazo	
Caja	\$ 500,00	Cuentas por Pagar	\$ 200,00
Cuentas por pagar	\$ 430,00		
Inventario de materiales	\$ 140,00		
Suministros de Oficina	\$ 100,00		
Suministros de Servicio	\$ 120,00	Largo Plazo	
		Préstamo Hipotecario	\$ 15.000,00
Fijos	\$ 274.263,25	Total de pasivos	\$ 15.200,00
Terreno	\$ 50.000,00		
Edificio	\$ 230.000,00		
Dep. Acum. Edificio	\$ (12.500,00) de 8 años y 4 meses	PATRIMONIO	
Mobiliario y equipo	\$ 13.526,50	Capital	\$ 261.286,58
Dep. acum. Mob. Y Equ.	\$ (6.763,25) de 5 años		
Otros Activos	\$ 933,33		
Menaje y Vajilla	\$ 1.400,00		
Dep. Acum. Menaje y Vajilla	\$ (466,67) de un año		
TOTAL DE ACTIVOS	\$ 276.486,58	TOTAL DE PAS. + PATR.	\$ 276.486,58

2. El 04 de febrero se realiza las compras de materiales por \$ 219,02 para el contrato que se realizó el 23 de febrero con la señora Viviana Echeverría por servicios de comida para el día viernes 5 de febrero; orden N° 500.

Proveedores	Valor	N. factura	Pago
Sra. Clemencia Velázquez	\$ 15,84	C.E. 001	Contado
Sra. Maria Perugachi	\$ 24,91	C.E. 002	Contado
Sr. Renan Haro	\$52,50	1535	Crédito
Mr. Pollo	\$75,00	7649	Crédito

Su comisariato	\$ 50,47	7267	Contado
Tienda	\$ 4,00	C.E. 003	Contado

3. El 4 de febrero se contrata 2 personas para cocina y 2 para servicio para la Orden N° 500
4. El 5 de febrero se procede a la preparación del banquete
5. El 5 de febrero nos cancelan el saldo pendiente del contrato N° 500
6. El 10 de febrero se firma un contrato con la señorita Isabel Moreno por servicios de comida para el día sábado 13 de febrero; orden N° 501.

Detallado de la siguiente forma:

N° de personas	325
Precio	\$4,50
Abono	\$200

7. El 12 de febrero se realizan las compras para el contrato N°. 501

Proveedores	Valor	N. factura	Pago
Sra. Clemencia Velázquez	\$ 63,92	C.E. 004	Contado
Sra. Maria Perugachi	\$ 45, 84	C.E. 005	Contado
Sr. Renan Haro	\$ 203,25	1632	Crédito
Sr. Carlo Benavidez	\$ 60	C.E. 006	Contado
Mr. Pollo	\$189	8100	Crédito
Sr. Juan Anrango	\$ 44	C.E. 007	Contado
Su comisariato	\$ 93,70	7301	Contado
Tienda	\$ 15,85	C.E. 008	Contado

8. El 13 de febrero se prepara el banquete de la orden N° 501
9. El 14 de febrero se cobra las cuentas pendientes del contrato N° 501 y se paga Mano de Obra de la siguiente forma:

N° contrato 500	Numero	Valor por c/t
Cocineras	2	\$ 15,00
Saloreros	2	\$ 15,00

Con comprobante de egreso N°. 009

10. El 16 de febrero se firma un contrato con la señora Juana Criollo por servicios de comida para el día sábado 27 de marzo; orden N° 502.

Detallado de la siguiente forma:

N° de personas 90
 Precio \$5,00
 Abono \$200

11. El 17 de febrero se firma un contrato con el señor Segundo Ajala por servicios de comida para el día sábado 27 de febrero; orden N° 503.

Detallado de la siguiente forma:

N° de personas 300
 Precio \$3,50
 Abono \$300

12. El 20 de febrero se firma un contrato con la señora Mónica Salazar por servicios de comida para el día domingo 7 de marzo; orden N° 504.

Detallado de la siguiente forma:

N° de personas 110
 Precio \$5,00
 Abono \$100

13. El 26 de febrero se realiza compras para el contrato N° 503.

Proveedores	Valor	N. factura	Pago
Sra. Clemencia Velázquez	\$ 60,00	C.E. 010	Contado
Sra. Maria Perugachi	\$ 55, 00	C.E. 011	Contado
Sr. Renan Haro	\$ 329,39	1432	Crédito
Sr. Carlo Benavidez	\$ 80	C.E. 012	Contado
Mr. Pollo	\$189	7632	Crédito
Sr. Juan Anrango	\$ 24	C.E. 013	Contado
Su comisariato	\$ 93,70	7267	Contado
Tienda	\$ 45,85	C.E. 014	Contado

14. El 27 de febrero se procede a la preparación del banquete N° 503

15. El 27 de febrero se cobra el saldo pendiente de contrato N° 503

16. El 27 de febrero se firma un contrato con el señor José Luis Haro por servicios de comida para el día sábado 20 de marzo; orden N° 505.

Detallado de la siguiente forma:

N° de personas	120
Precio	\$2,50
Abono	\$162

17. El 28 de febrero se firma un contrato con el señor Iván Vivas por servicios de comida para el día sábado 27 de marzo; orden N° 506.

Detallado de la siguiente forma:

N° de personas	70
Precio	\$4,50
Abono	\$100

18. El 01 de marzo se cancela y se determina el consumos de lo siguiente:

a) El 70% de la deuda a Mr. Pollo y al señor Renan Haro el 50%

- b) \$50 por concepto de publicidad a Sarance Visión TV Según factura N° 4563.
- c) Por sueldo administrativo a jefe de restaurante \$ 120, mediante comprobante de egreso N° 15
- d) \$ 9,86 por concepto de agua según factura N°. 558874, \$14,07 por concepto de luz con factura N°. 2951775 y por concepto de teléfono \$ 9,41 mediante factura 5122640
- e) Consumo: suministros de servicio \$ 2,70 y suministros de oficina \$ 1
- f) Costos: suministros de aseo \$ 17,80 y gas \$ 20 mediante comprobante de egreso N° 16 y 17.
- g) Se paga al Sr. Javier Terán por música \$ 40, mediante comprobante de egreso N° 18.

Todos los movimientos económicos del restaurante presentados se registraron en el sistema, obteniendo como resultado lo siguiente.

3.7.3.1. Contrato

Resultado N° 1

RESTAURANTE "CAMINOS DE HERRADURA"			
Dirección: Barrio San Juan		Telf.: 2923-418 / 2921-146 / Cel.: 097145387	
Quito - Ecuador			
CONTRATO DE RECEPCIÓN			
			N° 500
NOMBRES	: Srta. Viviana Echeverria	FECHA DE CONTRATO	: 23 de enero
RUC O NUM. CEDULA	: 1001524034	FECHA DE EVENTO	: 5 de febrero
CELULAR o N°. TELF.	: 97456897	LUGAR DEL EVENTO	: Herradura
TIPO DE EVENTO	: Matrimonio	HORA DEL EVENTO	: 4:30 a 5:00
DIRECCIÓN	: Cdla. Jacinto Collahuazo	HORA DE COMIDA	: 19:00
E-MAIL	: NO TIENE	HORA DE FINALIZACIÓN DE EVENTO	: 5 horas desde la hora de la llegada
MENÚ			
ENTRADA	:		▼
ACOMPAÑAMIENTO	:	Canguil con Chifles	▼
SOPA	:	Sopa de pollo	▼
FUERTE	:	Pollo con champiñones y Ñueta a la Plancha	▼
BEBIDAS	:	Chicha de Arroz	▼
POSTRE	:		▼
SERVICIOS ADICIONALES			
BRINDIS	:		▼
MÚSICA	:	NO	▼
ARTISTA	:	NO	▼
MANTELERIA	:	ROSADO	▼
NÚM. DE PERSONAS	:	100	Acompañamiento del Fuerte Papas salteadas, Ensalada de fria con mayonesa
PRECIO C/P	:	\$ 4,50	
PRECIO TOTAL SIN IVA	:	\$ 450,00	
ABONOS	:	\$ 100,00	
	:	\$ -	
	:	\$ -	
SALDO	:	\$ 350,00	Numero de salón : 2
_____ ADMINISTRADOR		_____ CONTRATANTE	
NOTA: EN CASO DE NO CUMPLIR CON EL CONTRATO, LAS PARTES SE SOMETERÁN A LOS JUECES COMPETENTES.			

Fuente: Sistema

Resultado N° 2

RESTAURANTE "CAMINOS DE HERRADURA"			
Dirección: Barrio San Juan		Telf: 2923-218 / 2921-126 / Cel: 097125387	
Quito - Ecuador			
CONTRATO DE RECEPCIÓN			
			N° 501
NOMBRES	: Sra. Isabel Moreno	FECHA DE CONTRATO	: 10 de febrero
RUC O NUM. CEDULA	: 1004653349	FECHA DE EVENTO	: 13 de febrero
CELULAR o N°. TELF.	: 98976529	LUGAR DEL EVENTO	: Herradura
TIPO DE EVENTO	: Matrimonio	HORA DEL EVENTO	: 11: 00 a 12:00
DIRECCIÓN	: Calle Morales	HORA DE COMIDA	: 13:00
E-MAIL	: <u>NO TIENE</u>	HORA DE FINALIZACIÓN DE EVENTO	: 5 horas desde la hora de la llegada
MENÚ			
ENTRADA	:		▼
ACOMPAÑAMIENTO	: Canguil		▼
SOPA	: Yahuarlocro		▼
FUERTE	: Papi Pollo		▼
BEBIDAS	: Chicha de Arroz		▼
POSTRE	:		▼
SERVICIOS ADICIONALES			
BRINDIS	:		▼
MÚSICA	: SI 5 HORAS		▼
ARTISTA	: NO		▼
MANTELERIA	: ROSADO		▼
NÚM. DE PERSONAS	: 325	Acompañamiento del Fuerte	
PRECIO C/P	: \$ 4,50	Papas salteadas, Ensalada de fria con mayonesa	
PRECIO TOTAL SIN IVA	: \$ 1.462,50		
ABONOS	: \$ 100,00		
	: \$ -		
	: \$ -		
SALDO	: \$ 1.362,50	Numero de salón	: 2
<div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;"> <hr style="width: 20%; margin: 0 auto;"/> <p>ADMINISTRADOR</p> </div> <div style="text-align: center;"> <hr style="width: 20%; margin: 0 auto;"/> <p>CONTRATANTE</p> </div> </div> <p style="text-align: center; margin-top: 10px;">NOTA: EN CASO DE NO CUMPLIR CON EL CONTRATO, LAS PARTES SE SOMETERÁN A LOS JUECES COMPETENTES.</p>			

Fuente: Sistema

Resultado N° 3

RESTAURANTE "CAMINOS DE HERRADURA"			
Dirección: Barrio San Juan		Telf.: 2923-418 / 2921-126 / Cel.: 097125387	
		Quito - Ecuador	
CONTRATO DE RECEPCIÓN			
		N°	502
NOMBRES	: Sra. Juana Criollo	FECHA DE CONTRATO	: 16 de febrero
RUC O NUM. CEDULA	: 1007975438	FECHA DE EVENTO	: 27 de marzo
CELULAR o N°. TELF.	: 089735106 - 2 922 326	LUGAR DEL EVENTO	: Herradura
TIPO DE EVENTO	: Bautizo	HORA DEL EVENTO	: 11:00 a 13:30
DIRECCIÓN	: Calle Atahualpa y olmedo	HORA DE COMIDA	: 14:30
E-MAIL	: NO TIENE	HORA DE FINALIZACIÓN DE EVENTO	: 5 horas desde la hora de la llegada
MENÚ			
ENTRADA	: Canelones de pollo		▼
ACOMPAÑAMIENTO	:		▼
SOPA	:		▼
FUERTE	: Lomo con champiñones y pollo a la plancha		▼
BEBIDAS	: Colas y Minerales		▼
POSTRE	: Duraznos con crema		▼
SERVICIOS ADICIONALES			
BRINDIS	:		▼
MÚSICA	: NO		▼
ARTISTA	: NO		▼
MANTELERIA	: ROSADO		▼
NÚM. DE PERSONAS	: 90	Acompañamiento del Fuerte	
PRECIO C/P	: \$ 5,00	Papas salteadas, Ensalada de fria con mayonesa	
PRECIO TOTAL SIN IVA	: \$ 450,00		
ABONOS	: \$ 200,00		
	: \$ -		
	: \$ -		
SALDO	: \$ 250,00	Numero de salón	: 2
_____		_____	
ADMINISTRADOR		CONTRATANTE	
NOTA: EN CASO DE NO CUMPLIR CON EL CONTRATO, LAS PARTES SE SOMETERÁN A LOS JUECES COMPETENTES.			

Fuente: Sistema

Resultado N° 4

RESTAURANTE "CAMINOS DE HERRADURA"			
Dirección: Barrio San Juan		Telf.: 2923-218 / 2921-126 / Cel.: 097125387	
Quito - Ecuador			
CONTRATO DE RECEPCIÓN			
			N° 503
NOMBRES :	Sr. Segundo Ajala	FECHA DE CONTRATO :	17 de febrero
RUC O NUM. CEDULA :	1005463786	FECHA DE EVENTO :	27 de febrero
CELULAR o N°. TELF. :	062-922 748	LUGAR DEL EVENTO :	Herradura
TIPO DE EVENTO :	Matrimonio	HORA DEL EVENTO :	13:00 a 13:30
DIRECCIÓN :	Cdla. 31 de Octubre	HORA DE COMIDA :	14:30
E-MAIL :	NO TIENE	HORA DE FINALIZACIÓN DE EVENTO :	5 horas desde la hora de la llegada
MENÚ			
ENTRADA :			
ACOMPAÑAMIENTO :	Canguil con Chifles		
SOPA :	Sopa de pollo		
FUERTE :	Lengua en salsa de champiñones y pollo apanado		
BEBIDAS :	Chicha de Arroz		
POSTRE :			
SERVICIOS ADICIONALES			
BRINDIS :			
MÚSICA :	NO		
ARTISTA :	NO		
MANTELERIA :	ROSADO		
NÚM. DE PERSONAS :	300	Acompañamiento del Fuerte	
PRECIO C/P :	\$ 4,00	Papas salteadas, Ensalada de fria con mayonesa	
PRECIO TOTAL SIN IVA :	\$ 1.200,00		
ABONOS :	\$ 200,00		
	\$ -		
SALDO :	\$ 1.000,00	Numero de salón :	1
_____ ADMINISTRADOR		_____ CONTRATANTE	
NOTA: EN CASO DE NO CUMPLIR CON EL CONTRATO, LAS PARTES SE SOMETERÁN A LOS JUECES COMPETENTES.			

Fuente: Sistema

Resultado N° 5

RESTAURANTE "CAMINOS DE HERRADURA"			
Dirección: Barrio San Juan		Telf.: 2923-218 / 2921-126 / Cel.: 097145387	
Quito - Ecuador			
CONTRATO DE RECEPCIÓN			
			N° 504
NOMBRES :	Sra. Mónica Salazar	FECHA DE CONTRATO :	20 de febrero
RUC O NUM. CEDULA :	1008764567	FECHA DE EVENTO :	7 de marzo
CELULAR o N°. TELF. :	93474771	LUGAR DEL EVENTO :	Herradura
TIPO DE EVENTO :	Matrimonio	HORA DEL EVENTO :	20:00
DIRECCIÓN :	Calle Ricaurte y Abdon calderon	HORA DE COMIDA :	22:00
E-MAIL :	NO TIENE	HORA DE FINALIZACIÓN DE EVENTO :	5 horas desde la hora de la llegada
MENÚ			
ENTRADA :			
ACOMPAÑAMIENTO :	Canguil con Chifles		
SOPA :	Sopa de pollo		
FUERTE :	Lengua en salsa de champiñones y pollo apanado		
BEBIDAS :	Colas y Minerales		
POSTRE :			
SERVICIOS ADICIONALES			
BRINDIS :	CHAMPAN		
MÚSICA :	SI 5 HORAS		
ARTISTA :	NO		
MANTELERIA :	AMARILLO		
NÚM. DE PERSONAS :	110	Acompañamiento del Fuerte	
PRECIO C/P :	\$ 5,00	Papas salteadas, Ensalada de fria con mayonesa	
PRECIO TOTAL SIN IVA :	\$ 550,00		
ABONOS :	\$ 100,00		
	\$ -		
	\$ -	Numero de salón :	
SALDO :	\$ 450,00	1	
<div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 80%; margin: 0 auto;"> <div style="text-align: center; width: 45%;"> <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> <p>ADMINISTRADOR</p> </div> <div style="text-align: center; width: 45%;"> <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> <p>CONTRATANTE</p> </div> </div>			
NOTA: EN CASO DE NO CUMPLIR CON EL CONTRATO, LAS PARTES SE SOMETERÁN A LOS JUECES COMPETENTES.			

Fuente: Sistema

Resultado N° 6

RESTAURANTE "CAMINOS DE HERRADURA"			
Dirección: Barrio San Juan		Telf: 2923-218 / 2921-126 / Cel: 097145387	
Quito - Ecuador			
CONTRATO DE RECEPCIÓN			
			N° 505
NOMBRES	: Sr. José Luis Haro	FECHA DE CONTRATO	: 27 de febrero
RUC O NUM. CEDULA	: 1003457654	FECHA DE EVENTO	: 20 de marzo
CELULAR o N°. TELF.	: 98956345	LUGAR DEL EVENTO	: Herradura
TIPO DE EVENTO	: 15 años	HORA DEL EVENTO	: 11:30
DIRECCIÓN	: Cda. Jacinto Collahuazo	HORA DE COMIDA	: 13:30
E-MAIL	: <u>NO TIENE</u>	HORA DE FINALIZACIÓN DE EVENTO	: 5 horas desde la hora de la llegada
MENÚ			
ENTRADA	:		▼
ACOMPAÑAMIENTO	:	Canguil	▼
SOPA	:	Sopa de pollo	▼
FUERTE	:	Papi Pollo	▼
BEBIDAS	:	Chicha de Arroz	▼
POSTRE	:		▼
SERVICIOS ADICIONALES			
BRINDIS	:	COLA	▼
MÚSICA	:	NO	▼
ARTISTA	:	NO	▼
MANTELERIA	:	ROSADO	▼
NÚM. DE PERSONAS	:	120	
PRECIO C/P	:	\$ 3,00	
PRECIO TOTAL SIN IVA	:	\$ 360,00	
ABONOS	:	\$ 162,00	
		\$ -	
		\$ -	
SALDO	:	\$ 198,00	
		Acompañamiento del Fuerte	
		Papas salteadas, Ensalada de fria con mayonesa	
		Numero de salón	1
_____		_____	
ADMINISTRADOR		CONTRATANTE	
NOTA: EN CASO DE NO CUMPLIR CON EL CONTRATO, LAS PARTES SE SOMETERÁN A LOS JUECES COMPETENTES.			

Fuente: Sistema

Resultado N° 7

RESTAURANTE "CAMINOS DE HERRADURA"			
Dirección: Barrio San Juan		Telf.: 2923-218 / 2921-126 / Cel.: 097145387	
Quito - Ecuador			
CONTRATO DE RECEPCIÓN			
			N° 506
NOMBRES :	Sr. Iván Vivas	FECHA DE CONTRATO :	28 de febrero
RUC O NUM. CEDULA :	100758239	FECHA DE EVENTO :	27 de marzo
CELULAR o N°. TELF. :	93271179	LUGAR DEL EVENTO :	Herradura
TIPO DE EVENTO :	Bautizo	HORA DEL EVENTO :	19:30
DIRECCIÓN :	Calle Bolívar y Olmedo	HORA DE COMIDA :	21:00
E-MAIL :	NO TIENE	HORA DE FINALIZACIÓN DE EVENTO :	5 horas desde la hora de la llegada
MENÚ			
ENTRADA :			
ACOMPAÑAMIENTO :	Canguil		
SOPA :	Sopa de pollo		
FUERTE :	Pollo con champiñones y Ñueta a la Plancha		
BEBIDAS :	Colas y Minerales		
POSTRE :			
SERVICIOS ADICIONALES			
BRINDIS :	VINO		
MÚSICA :	SI 5 HORAS		
ARTISTA :	NO		
MANTELERIA :	DORADO		
NÚM. DE PERSONAS :	70	Acompañamiento del Fuerte	
PRECIO C/P :	\$ 4,50	Papas salteadas, Ensalada de fría con mayonesa	
PRECIO TOTAL SIN IVA :	\$ 315,00		
ABONOS :	\$ 100,00		
	\$ -		
SALDO :	\$ 215,00	Numero de salón :	1
_____ ADMINISTRADOR		_____ CONTRATANTE	
NOTA: EN CASO DE NO CUMPLIR CON EL CONTRATO, LAS PARTES SE SOMETERÁN A LOS JUECES COMPETENTES.			

Fuente: Sistema

Una vez ingresado los datos al sistema, este contrato se imprime con 2 copias una para el cliente, otras para la cocina, y administración.

Con la información se planifica la compras de los materiales, y para la obtención de la hoja de costos se presupuesta los costos indirectos de fabricación en la sección datos

3.7.3.2. Hoja de Costos

Con la información ingresada al sistema en la orden de preparación del servicio y datos, da como resultado:

Resultado N° 8

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA				
HOJA DE COSTOS				
			O.P.N° 500	
CLIENTE	:	Srta. Viviana Echeverria	FECHA DE CONTRATO : 23 de enero	
RUC	:	1001524034	FECHA DE EVENTO : 5 de febrero	
CELULAR o N° de Telf.	:	97456897	PRECIO DE VENTA : \$ 4,50	
TIPO DE EVENTO	:	Matrimonio	ANALISIS : EN CADA PLATO SE OBTIENE UNA RENTA DEL: 17,97%	
CANTIDAD	:	100		
SERVICIO				
ENTRADA	:			
SOPA	:	Sopa de pollo		
FUERTE	:	Pollo con champiñones y Ñuleta a la Plancha		
BEBIDAS	:	Chicha de Arroz		
POSTRE	:			
ACOMPAÑAMIENTO	:	Canguil con Chifles		
MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA		CIF	TOTAL
\$ -	PLANTA			\$ -
\$ 41,68	0			\$ 41,68
\$ 116,02	\$ -		\$ 117,79	\$ 116,02
\$ 13,64	EVENTUALES			\$ 13,64
\$ -	4			\$ -
\$ 32,31	\$ 60,00			\$ 210,10
\$ 203,65	\$ 60,00		\$ 117,79	\$ 381,44
			COSTO TOTAL	\$ 381,44
			COSTO UNITARIO	\$ 3,81

Fuente: Sistema

Resultado N° 9

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
HOJA DE COSTOS			
			O.P.N° 501
CLIENTE	: Sra. Isabel Moreno	FECHA DE CONTRATO	: 10 de febrero
RUC	: 1004653349	FECHA DE EVENTO	: 13 de febrero
CELULAR o N° de Telf.	: 98976529	PRECIO DE VENTA	: \$ 4,50
TIPO DE EVENTO	: Matrimonio	ANALISIS	: EN CADA PLATO SE OBTIENE UNA RENTA DEL: 23,44%
CANTIDAD	: 325		
SERVICIO			
ENTRADA	:		▼
SOPA	:	Yahuarlocro	▼
FUERTE	:	Papi Pollo	▼
BEBIDAS	:	Chicha de Arroz	▼
POSTRE	:		▼
ACOMPAÑAMIENTO	:	Canguil	▼
MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	CIF	TOTAL
\$ -	PLANTA		\$ -
\$ 166,41	0		\$ 166,41
\$ 347,75	\$ -	\$ 422,81	\$ 347,75
\$ 44,32	EVENTUALES		\$ 44,32
\$ -	7		\$ -
\$ 98,51	\$ 105,00		\$ 626,32
\$ 656,99	\$ 105,00	\$ 422,81	\$ 1.184,80
			COSTO TOTAL \$ 1.184,80
			COSTO UNITARIO \$ 3,65

Fuente: Sistema

Resultado N° 10

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
HOJA DE COSTOS			
			O.P.N° 502
CLIENTE	: Sra. Juana Criollo	FECHA DE CONTRATO	: 16 de febrero
RUC	: 1007975438	FECHA DE EVENTO	: 27 de marzo
CELULAR o N° de Telf.	: 089735106 - 2 922 326	PRECIO DE VENTA	: \$ 5,00
TIPO DE EVENTO	: Bautizo	ANALISIS	: EN CADA PLATO SE OBTIENE UNA RENTA DEL: 12,62%
CANTIDAD	: 90		
SERVICIO			
ENTRADA	: Canelones de pollo		
SOPA	:		
FUERTE	: Lomo con champiñones y pollo a la plancha		
BEBIDAS	: Colas y Minerales		
POSTRE	: Duraznos con crema		
ACOMPañAMIENTO	:		
MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	CIF	TOTAL
\$ 25,19	PLANTA		\$ 25,19
\$ -	0		\$ -
\$ 150,68	\$ -	\$ 106,01	\$ 150,68
\$ 28,80	EVENTUALES		\$ 28,80
\$ 28,89	4		\$ 28,89
\$ -	\$ 60,00		\$ 166,01
\$ 233,56	\$ 60,00	\$ 106,01	\$ 399,57
			COSTO TOTAL \$ 399,57
			COSTO UNITARIO \$ 4,44

Fuente: Sistema

Resultado N° 11

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
HOJA DE COSTOS			
			O.P.N° 503
CLIENTE	: Sr. Segundo Ajala	FECHA DE CONTRATO	: 17 de febrero
RUC	: 1005463786	FECHA DE EVENTO	: 27 de febrero
CELULAR o N° de Telf.	: 062-922 748	PRECIO DE VENTA	: \$ 4,00
TIPO DE EVENTO	: Matrimonio	ANALISIS	: EN CADA PLATO SE OBTIENE UNA RENTA DEL: -6,59%
CANTIDAD	: 300		
SERVICIO			
ENTRADA	:		▼
SOPA	:	Sopa de pollo	▼
FUERTE	:	Lengua en salsa de champiñones y pollo apanado	▼
BEBIDAS	:	Chicha de Arroz	▼
POSTRE	:		▼
ACOMPANAMIENTO	:	Canguil con Chifles	▼
MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	CIF	TOTAL
\$ -	PLANTA		\$ -
\$ 125,05	0		\$ 125,05
\$ 548,47	\$ -	\$ 353,36	\$ 548,47
\$ 40,91	EVENTUALES		\$ 40,91
\$ -	8		\$ -
\$ 96,93	\$ 120,00		\$ 570,29
\$ 811,36	\$ 120,00	\$ 353,36	\$ 1.284,73
		COSTO TOTAL	\$ 1.284,73
		COSTO UNITARIO	\$ 4,28

Fuente: Sistema

Resultado N° 12

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA				
HOJA DE COSTOS				
			O.P.N° 504	
CLIENTE	: Sra. Mónica Salazar	FECHA DE CONTRATO	: 20 de febrero	
RUC	: 1008764567	FECHA DE EVENTO	: 7 de marzo	
CELULAR o N° de Telf.	: 93474771	PRECIO DE VENTA	: \$ 5,00	
TIPO DE EVENTO	: Matrimonio	ANALISIS	: EN CADA PLATO SE OBTIENE UNA RENTA DEL: 5,31%	
CANTIDAD	: 110			
SERVICIO				
ENTRADA	:		▼	
SOPA	:	Sopa de pollo	▼	
FUERTE	:	Lengua en salsa de champiñones y pollo apanado	▼	
BEBIDAS	:	Colas y Minerales	▼	
POSTRE	:		▼	
ACOMPANAMIENTO	:	Canguil con Chifles	▼	
MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA		CIF	TOTAL
\$ -	PLANTA			\$ -
\$ 45,85	0			\$ 45,85
\$ 201,11	\$ -		\$ 129,57	\$ 201,11
\$ 35,20	EVENTUALES			\$ 35,20
\$ -	5			\$ -
\$ 35,54	\$ 75,00			\$ 240,11
\$ 317,70	\$ 75,00		\$ 129,57	\$ 522,27
			COSTO TOTAL	\$ 522,27
			COSTO UNITARIO	\$ 4,75

Fuente: Sistema

Resultado N° 13

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
HOJA DE COSTOS			
			O.P.N° 505
CLIENTE	:	Sr. José Luis Haro	FECHA DE CONTRATO : 27 de febrero
RUC	:	1003457654	FECHA DE EVENTO : 20 de marzo
CELULAR o N° de Telf.	:	98956345	PRECIO DE VENTA : \$ 3,00
TIPO DE EVENTO	:	15 años	ANALISIS : EN CADA PLATO SE OBTIENE UNA RENTA DEL: -13,77%
CANTIDAD	:	120	
SERVICIO			
ENTRADA	:		
SOPA	:	Sopa de pollo	
FUERTE	:	Papi Pollo	
BEBIDAS	:	Chicha de Arroz	
POSTRE	:		
ACOMPAÑAMIENTO	:	Canguil	
MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	CIF	TOTAL
\$ -	PLANTA		\$ -
\$ 50,02	0		\$ 50,02
\$ 128,40	\$ -	\$ 141,34	\$ 128,40
\$ 16,36	EVENTUALES		\$ 16,36
\$ -	3		\$ -
\$ 36,37	\$ 45,00		\$ 222,72
\$ 231,16	\$ 45,00	\$ 141,34	\$ 417,50
			COSTO TOTAL \$ 417,50
			COSTO UNITARIO \$ 3,48

Fuente: Sistema

Resultado N° 14

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
HOJA DE COSTOS			
			O.P.N° 505
CLIENTE	: Sr. José Luis Haro	FECHA DE CONTRATO	: 27 de febrero
RUC	: 1003457654	FECHA DE EVENTO	: 20 de marzo
CELULAR o N° de Telf.	: 98956345	PRECIO DE VENTA	: \$ 3,00
TIPO DE EVENTO	: 15 años	ANALISIS	: EN CADA PLATO SE OBTIENE UNA RENTA DEL: -13,77%
CANTIDAD	: 120		
SERVICIO			
ENTRADA	:		▼
SOPA	:	Sopa de pollo	▼
FUERTE	:	Papi Pollo	▼
BEBIDAS	:	Chicha de Arroz	▼
POSTRE	:		▼
ACOMPAÑAMIENTO	:	Canguil	▼
MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	CIF	TOTAL
\$ -	PLANTA		\$ -
\$ 50,02	0		\$ 50,02
\$ 128,40	\$ -	\$ 141,34	\$ 128,40
\$ 16,36	EVENTUALES		\$ 16,36
\$ -	3		\$ -
\$ 36,37	\$ 45,00		\$ 222,72
\$ 231,16	\$ 45,00	\$ 141,34	\$ 417,50
			COSTO TOTAL \$ 417,50
			COSTO UNITARIO \$ 3,48

Fuente: Sistema

Todos los las compras y ventas que realice el restaurante se debe registrar.

3.7.3.3. Libro diario

Imprimir cada transacción (registro en el sistema) para tener un respaldo de la siguiente manera.

Comprobantes de Transacción

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL			
FECHA	DET ALLE	N° FACTURA, NTA DE VTA O CHEQUE	
01 de febrero	ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL		
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.01	CAJA	\$ 500,00	
1.1.03	CUENTAS POR COBRAR	\$ 430,00	
1.1.04	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	\$ 140,00	
1.1.08	SUMINISTROS DE OFICINA	\$ 100,00	
1.1.09	SUMINISTROS DE SERVICIO	\$ 120,00	
1.2.01	TERRENO	\$ 50.000,00	
1.2.02	EDIFICIOS	\$ 230.000,00	
1.2.03	(-) DEP. ACUM. EDIFICIOS		\$ 12.500,00
1.2.04	MOBILIARIO Y EQUIPO	\$ 13.526,50	
1.2.05	(-) DEP. ACUM. MOB. Y EQUIPO		\$ 6.763,25
1.3.01	MENAJE Y VAJILLA	\$ 1.400,00	
1.3.02	(-)DEP. ACUM. MENAJE Y VAJILLA		\$ 466,67
2.1.01	CUENTAS POR PAGAR		\$ 200,00
2.2.01	PRESTAMO BANCARIO POR PAGAR >1Año		\$ 15.000,00
3.1.01	CAPITAL		\$ 261.286,58

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA				
DIARIO GENERAL DE COMPRAS Y VENTAS				
PROVEEDOR/ CLIENTE	RUC o n° CED	FECHA	DET ALLE	N° FACTURA
a. Clemencia Velazqu	10034527698	04 de febrero	compras de verduras orden N° 500	C.E. 001
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER	
1.1.04	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	\$ 15,84		
1.1.01	CAJA		\$ 15,84	

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA				
DIARIO GENERAL DE COMPRAS Y VENTAS				
PROVEEDOR/ CLIENTE	RUC o n° CED	FECHA	DET ALLE	N° FACTURA
Sra. Maria Perugachi	1005467346	04 de febrero	compras de verduras orden N° 500	C.E. 002
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER	
1.1.04	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	\$ 24,91		
1.1.01	CAJA		\$ 24,91	

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA				
DIARIO GENERAL DE COMPRAS				
PROVEEDOR/ CLIENTE	RUC	FECHA	DET ALLE	N° FACTURA
Sr. Renan Haro	1003456978001	04 de febrero	compra de carne	1535
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER	
1.1.04	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	46,88		
1.1.09	IVA EN COMPRAS	5,62		
2.1.01	CUENTAS POR PAGAR		52,5	

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA
DIARIO GENERAL DE COMPRAS

PROVEEDOR/ CLIENTE	RUC	FECHA	DETALLE	Nº FACTURA
Mr. Pollo	1002635074001	04 de febrero	Compra de pollo Orden N° 500	7649

CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.04	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	66,96	
1.1.09	IVA EN COMPRAS	8,04	
2.1.01	CUENTAS POR PAGAR		75

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA
DIARIO GENERAL DE COMPRAS

PROVEEDOR/ CLIENTE	RUC	FECHA	DETALLE	Nº FACTURA
Su comisariato	1001563772001	04 de febrero	compra de varias Orden N° 500	7267

CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.04	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	45,06	
1.1.09	IVA EN COMPRAS	5,41	
2.1.01	CUENTAS POR PAGAR		50,47

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA
DIARIO GENERAL DE COMPRAS

PROVEEDOR/ CLIENTE	RUC o nº CED	FECHA	DETALLE	Nº FACTURA
TIENDA CAMARI		04 de febrero	compra de varias Orden N° 500	C.E. 003

CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.04	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	4	
2.1.01	CUENTAS POR PAGAR		4

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL

FECHA	DETALLE	Nº FACTURA, NT A DE VTA O CHEQUE
05 de febrero	SE TRASPASA MP A PRODUCCIÓN ORDEN N° 500	

CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.04	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA		\$ 203,65
1.1.06	INVENTARIO DE PRODUCTO EN PROCESO	\$ 203,65	

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL

FECHA	DETALLE	Nº FACTURA, NT A DE VTA O CHEQUE
05 de febrero	SE REGISTRA LA MANO DE OBRA	ORDEN N° 500

CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
2.1.01	CUENTAS POR PAGAR		\$ 60,00
5.1.02	NÓMINA DE FABRICA	60	
5.1.02.01	MANO DE OBRA DIRECTA	60	

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL			
FECHA	DETALLE	N° FACTURA, NTA DE VTA O CHEQUE	
05 de febrero	SE TRASPASA LA NOMINA DE FABRICA A PRODUCCION	ORDEN N° 500	
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.06	INVENTARIO DE PRODUCTO EN PROCESO	60	
5.1.02	NÓMINA DE FABRICA		60

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL			
FECHA	DETALLE	N° FACTURA, NTA DE VTA O CHEQUE	
05 de febrero	CIF APLICADOS A PRODUCCION ORDEN N° 500		
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.06	INVENTARIO DE PRODUCTO EN PROCESO	\$ 118,00	
	CIF APLICADOS		\$ 118,00

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL			
FECHA	DETALLE	N° FACTURA, NTA DE VTA O CHEQUE	
05 de febrero	EL PRODUCTO TERMINADO ORDEN N° 500		
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.06	INVENTARIO DE PRODUCTO EN PROCESO	\$ 381,65	
1.1.07	INVENTARIO DE PRODUCTO TERMINADO		\$ 381,65

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA				
DIARIO GENERAL DE COMPRAS Y VENTAS				
PROVEEDOR/ CLIENTE	RUC o n° CED	FECHA	DETALLE	N° FACTURA
ra. Viviana Echeverri	1001524034	05 de febrero	ventas de servicio orden N°. 500	1673
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER	
1.1.03	CUENTAS POR COBRAR	504		
4.1.01	VENTAS		450	
2.1.06	IVA VENTAS		54	

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA				
DIARIO GENERAL DE COMPRAS				
PROVEEDOR/ CLIENTE	RUC o n° CED	FECHA	DETALLE	N° FACTURA
05 de febrero	1001524034	05 de febrero	E COBRA LA CUENTA PENDIENTE - ORDEN N° 500	1673
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER	
1.1.01	CAJA	504		
1.1.03	CUENTAS POR COBRAR		504	

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL			
FECHA	DETALLE	N° FACTURA, NT A DE VTA O CHEQUE	
10 DE FEBRERO	SE RECIBE UN ANTICIPO DE UN BANQUETE	CONTRATO N° 501	
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.01	CAJA	\$ 200,00	
2.1.09	ABONO VENTAS (SERVICIOS PRESTADOS)		200

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
DIARIO GENERAL DE COMPRAS			

PROVEEDOR/ CLIENTE	RUC o n° CED	FECHA	DETALLE	N° FACTURA
a. Clemencia Velásquez	10034527698	12 de febrero	compra de verduras	C.E. 004

CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.04	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	63,92	
1.1.01	CAJA		63,92

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
DIARIO GENERAL DE COMPRAS Y VENTAS			

PROVEEDOR/ CLIENTE	RUC o n° CED	FECHA	DETALLE	N° FACTURA
Sra. Maria Perugachi	1005467346	12 de febrero	compra de verduras	C.E. 005

CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.04	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	45,84	
1.1.01	CAJA		45,84

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
DIARIO GENERAL DE COMPRAS			

PROVEEDOR/ CLIENTE	RUC o n° CED	FECHA	DETALLE	N° FACTURA
Sr. Carlos Benavidez	1002433744	12 de febrero	compra de verduras, hortalizas y frutas	C.E. 006

CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.04	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	60	
1.1.01	CAJA		60

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
DIARIO GENERAL DE COMPRAS Y VENTAS			

PROVEEDOR/ CLIENTE	RUC o n° CED	FECHA	DETALLE	N° FACTURA
Sr. Juan Anrango	1007683540	12 de febrero	compra de menudencia	C.E. 007

CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.04	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	44	
1.1.01	CAJA		44

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA
DIARIO GENERAL DE COMPRAS Y VENTAS

PROVEEDOR/ CLIENTE	RUC o n° CED	FECHA	DET ALLE	N° FACTURA
Tienda Camary	1004563783	12 de febrero	Compras varias Orden N° 501	C.E. 008

CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.04	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	\$ 15,85	
1.1.01	CAJA		\$ 15,85

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA
DIARIO GENERAL DE COMPRAS Y VENTAS

PROVEEDOR/ CLIENTE	RUC o n° CED	FECHA	DET ALLE	N° FACTURA
Sr. Renan Haro	1003456978001	12 de febrero	Compra de carne	1632

CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.04	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	\$ 181,47	
1.1.09	IVA EN COMPRAS	21,78	
2.1.01	CUENTAS POR PAGAR		203,25

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA
DIARIO GENERAL DE COMPRAS Y VENTAS

PROVEEDOR/ CLIENTE	RUC o n° CED	FECHA	DET ALLE	N° FACTURA
Mr. Pollo	1002635074001	12 de febrero	compra de pollo	8100

CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.04	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	\$ 168,75	
1.1.09	IVA EN COMPRAS	20,25	
2.1.01	CUENTAS POR PAGAR		189

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA
DIARIO GENERAL DE COMPRAS Y VENTAS

PROVEEDOR/ CLIENTE	RUC o n° CED	FECHA	DET ALLE	N° FACTURA
SU COMISARIATO	1001563772001	12 de febrero	compras varias	7301

CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.04	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	\$ 83,66	
1.1.09	IVA EN COMPRAS	10,04	
2.1.01	CUENTAS POR PAGAR		93,7

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL

FECHA	DET ALLE	N° FACTURA, NTA DE VTA O CHEQUE
13 DE FEBRERO	SE TRASPASA MP A PRODUCCIÓN	ORDEN N° 501

CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.04	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	\$ 663,49	
1.1.06	INVENTARIO DE PRODUCTO EN PROCESO		663,49

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL			
FECHA	DETALLE	N° FACTURA, NT A DE VTA O CHEQUE	
13 DE FEBRERO	SE REGISTRA LA MANDO DE OBRA	ORDEN N° 501	
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
2.1.01	CUENTAS POR PAGAR		\$ 16,00
5.1.02	NÓMINA DE FABRICA	\$ 16,00	
5.1.02.01	MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 16,00	

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL			
FECHA	DETALLE	N° FACTURA, NT A DE VTA O CHEQUE	
13 DE FEBRERO	SE TRASPASA LA MANDO DE OBRA A LA PRODUCCIÓN	ORDEN N° 501	
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.06	INVENTARIO DE PRODUCTO EN PROCESO	\$ 16,00	
5.1.02	NÓMINA DE FABRICA		\$ 16,00

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL			
FECHA	DETALLE	N° FACTURA, NT A DE VTA O CHEQUE	
13 DE FEBRERO	CIF APLICADOS ORDEN N° 501		
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.06	INVENTARIO DE PRODUCTO EN PROCESO	\$ 383,50	
	CIF APLICADOS		383,5

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL			
FECHA	DETALLE	N° FACTURA, NT A DE VTA O CHEQUE	
13 DE FEBRERO	SE REGISTRA EL PRODUCTO TERMINADO ORDEN N° 501		
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.06	INVENTARIO DE PRODUCTO EN PROCESO		1062,94
1.1.07	INVENTARIO DE PRODUCTO TERMINADO	1062,94	

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA				
DIARIO GENERAL DE COMPRAS Y VENTAS				
PROVEEDOR/ CLIENTE	RUC o n° CED	FECHA	DETALLE	N° FACTURA
Sra. Isabel Moreno		13 de febrero	ventas de servicio orden N°. 501	1674
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER	
1.1.03	CUENTAS POR COBRAR	710		
4.1.01	VENTAS		812,5	
2.1.09	ABONO VENTAS (SERVICIOS)	200		
2.1.06	IVA VENTAS		97,5	

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL			
FECHA	DETALLE	N° FACTURA, NTA DE VTA O CHEQUE	
13 DE FEBRERO	EL COSTO DE VENTA ORDEN N° 501		
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.07	INVENTARIO DE PRODUCTO TERMINADO	1062,94	
5.	COSTO DE VENTA		1062,94

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL			
FECHA	DETALLE	N° FACTURA, NTA DE VTA O CHEQUE	
14 de febrero	EL COBRO DE LA CUENTA PENDIENTE ORDEN N° 501		
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.01	CAJA	\$ 710,00	
1.1.03	CUENTAS POR COBRAR		\$ 710,00

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL			
FECHA	DETALLE	N° FACTURA, NTA DE VTA O CHEQUE	
14 de febrero	SE CANCELA MAND DE OBRA ORDEN N° 500	C.E. 009	
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.01	CAJA	\$ 60,00	
2.1.01	CUENTAS POR PAGAR		\$ 60,00

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL			
FECHA	DETALLE	N° FACTURA, NTA DE VTA O CHEQUE	
15 de febrero	ABONO PARA UN BANQUETE CONTRATO N° 502		
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.01	CAJA	\$ 200,00	
2.1.09	ABONO VENTAS (SERVICIOS PRESTADOS)		200

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL			
FECHA	DETALLE	N° FACTURA, NTA DE VTA O CHEQUE	
16 de febrero	ABONO PARA UN BANQUETE CONTRATO N° 503		
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.01	CAJA	\$ 300,00	
2.1.09	ABONO VENTAS (SERVICIOS PRESTADOS)		300

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL			
FECHA	DETALLE	N° FACTURA, NTA DE VTA O CHEQUE	
20 de febrero	ABONO PARA UN BANQUETE CONTRATO N° 504		
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.01	CAJA	\$ 100,00	
2.1.09	ABONO VENTAS (SERVICIOS PRESTADOS)		\$ 100,00

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
DIARIO GENERAL DE COMPRAS Y VENTAS			

PROVEEDOR/ CLIENTE	RUC o n° CED	FECHA	DETALLE	N° FACTURA
a. Clemencia Velásquez	10034527698	26 de febrero	compras de verduras	C.E. 010

CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.04	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	\$ 60,00	
1.1.01	CAJA		\$ 60,00

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
DIARIO GENERAL DE COMPRAS Y VENTAS			

PROVEEDOR/ CLIENTE	RUC o n° CED	FECHA	DETALLE	N° FACTURA
Sra. Maria Perugachi	1005467346	26 de febrero	compras de verduras y frutas	C.E. 011

CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.04	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	\$ 55,00	
1.1.01	CAJA		\$ 55,00

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
DIARIO GENERAL DE COMPRAS Y VENTAS			

PROVEEDOR/ CLIENTE	RUC o n° CED	FECHA	DETALLE	N° FACTURA
Sr. Carlos Benavidez	1002433744	26 de febrero	compra de verduras y hortalizas	C.E. 012

CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.04	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	\$ 80,00	
1.1.01	CAJA		\$ 80,00

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
DIARIO GENERAL DE COMPRAS Y VENTAS			

PROVEEDOR/ CLIENTE	RUC o n° CED	FECHA	DETALLE	N° FACTURA
Sr. Juan Anrango	1007683540	26 de febrero	compra de verduras orden N° 503	C.E. 013

CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.04	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	\$ 24,00	
1.1.01	CAJA		\$ 24,00

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA
DIARIO GENERAL DE COMPRAS Y VENTAS

PROVEEDOR/ CLIENTE	RUC o n° CED	FECHA	DET ALLE	N° FACTURA
Tienda Camary	1004563783	26 de febrero	compras varias	C.E. 014

CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.04	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	\$ 45,85	
1.1.01	CAJA		\$ 45,85

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA
DIARIO GENERAL DE COMPRAS Y VENTAS

PROVEEDOR/ CLIENTE	RUC o n° CED	FECHA	DET ALLE	N° FACTURA
Sr. Renan Haro	1003456978001	26 de febrero	compra de carne	1702

CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.04	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	\$ 294,10	
1.1.09	IVA EN COMPRAS	35,29	
2.1.01	CUENTAS POR PAGAR		329,39

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA
DIARIO GENERAL DE COMPRAS Y VENTAS

PROVEEDOR/ CLIENTE	RUC o n° CED	FECHA	DET ALLE	N° FACTURA
SU COMISARIATO	1001563772001	26 de febrero	compras varias	7498

CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.04	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	\$ 83,66	
1.1.09	IVA EN COMPRAS	10,04	
2.1.01	CUENTAS POR PAGAR		93,7

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA
DIARIO GENERAL DE COMPRAS Y VENTAS

PROVEEDOR/ CLIENTE	RUC o n° CED	FECHA	DET ALLE	N° FACTURA
Mr. Pollo	1002635074001	26 de febrero	compra de pollos	8350

CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.04	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	\$ 168,75	
1.1.09	IVA EN COMPRAS	20,25	
2.1.01	CUENTAS POR PAGAR		189

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL

FECHA	DET ALLE	N° FACTURA, NTA DE VTA O CHEQUE
27 de febrero	SE TRASPASA MP A LA PRODUCCIÓN ORDEN N° 503	

CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.04	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA		\$ 811,36
1.1.06	INVENTARIO DE PRODUCTO EN PROCESO	\$ 811,36	

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL			
FECHA	DETALLE	N° FACTURA, NTA DE VTA O CHEQUE	
27 de febrero	SE REGISTRA LA MANO DE OBRA UTILIZADA ORDEN N° 503		
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
2.1.01	CUENTAS POR PAGAR		\$ 120,00
5.1.02	NÓMINA DE FABRICA	\$ 120,00	
5.1.02.01	MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 120,00	

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL			
FECHA	DETALLE	N° FACTURA, NTA DE VTA O CHEQUE	
27 de febrero	LA MANO DE OBRA SE TRASPASA A LA PRODUCCIÓN ORDEN N° 503		
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.07	INVENTARIO DE PRODUCTO TERMINADO	120	
5.1.02	NÓMINA DE FABRICA		\$ 120,00

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL			
FECHA	DETALLE	N° FACTURA, NTA DE VTA O CHEQUE	
27 de febrero	CIF APLICADOS A PRODUCCIÓN ORDEN N° 503		
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.07	INVENTARIO DE PRODUCTO TERMINADO	354	
	CIF APLICADOS		\$ 354,00

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL			
FECHA	DETALLE	N° FACTURA, NTA DE VTA O CHEQUE	
27 de febrero	PRODUCTO TERMINADO ORDEN N° 503		
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.06	INVENTARIO DE PRODUCTO EN PROCESO		\$ 1.285,36
1.1.07	INVENTARIO DE PRODUCTO TERMINADO	\$ 1.285,36	

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA				
DIARIO GENERAL DE COMPRAS Y VENTAS				
PROVEEDOR/ CLIENTE	RUC o n° CED	FECHA	DETALLE	N° FACTURA
Sr. Segundo Ajala	1007698450	27 de febrero	Servicios - banquetes	1675
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER	
1.1.03	CUENTAS POR COBRAR	\$ 1.044,00		
4.1.01	VENTAS		\$ 1.200,00	
2.1.09	ABONO VENTAS (SERVICIOS)	\$ 300,00		
2.1.06	IVA VENTAS		\$ 144,00	

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL			
FECHA	DETALLE	N° FACTURA, NTA DE VTA O CHEQUE	
27 de febrero	COSTO DE VENTA ORDEN N° 503		
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.07	INVENTARIO DE PRODUCTO TERMINADO		\$ 1.285,36
5.	COSTO DE VENTA	\$ 1.285,36	

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL			
FECHA	DETALLE	N° FACTURA, NTA DE VTA O CHEQUE	
27 de febrero	ABONO DE CONTRATO N° 505		
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.01	CAJA	\$ 162,00	
2.1.09	ABONO VENTAS (SERVICIOS PRESTADOS)		\$ 162,00

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL			
FECHA	DETALLE	N° FACTURA, NTA DE VTA O CHEQUE	
27 de febrero	ABONO DE CONTRATO N° 506		
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.01	CAJA	\$ 100,00	
2.1.09	ABONO VENTAS (SERVICIOS PRESTADOS)		\$ 100,00

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL			
FECHA	DETALLE	N° FACTURA, NTA DE VTA O CHEQUE	
01 de marzo	PAGO DEL 70% DE LA DEUDA A MR. POLLO		
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.01	CAJA		\$ 317,10
2.1.01	CUENTAS POR PAGAR	\$ 317,10	

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL			
FECHA	DETALLE	N° FACTURA, NTA DE VTA O CHEQUE	
01 de marzo	PAGO DEL 50% DE LA DEUDA AL SEÑOR RENAN HARD		
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.01	CAJA		\$ 292,57
2.1.01	CUENTAS POR PAGAR	\$ 292,57	

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL			
FECHA	DETALLE	N° FACTURA, NTA DE VTA O CHEQUE	
01 de marzo	SE PAGA SUELDO A JEFE DE RESTAURANTE	C.E. 015	
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.01	CAJA		\$ 120,00
6.1.01	GASTO SUELDOS	\$ 120,00	

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL			
FECHA	DETALLE	N° FACTURA, NTA DE VTA O CHEQUE	
01 de marzo	SE PAGA A SARANCE VISIÓN TV POR PUBLICIDAD	4564	
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.01	CAJA		\$ 50,00
6.2.01	GASTO PUBLICIDAD	\$ 50,00	

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL			
FECHA	DETALLE	N° FACTURA, NTA DE VTA O CHEQUE	
01 de marzo	EL PAGO DE AGUA, LUZ, TELEFONO	558875 - 2951775 - 5122640	
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.01	CAJA		\$ 33,34
5.1.03	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	\$ 33,34	

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL			
FECHA	DETALLE	N° FACTURA, NTA DE VTA O CHEQUE	
01 de marzo	EL CONSUMO S.O Y S.S. EL PAGO DE S. ASEO Y GAS		
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.01	CAJA		\$ 37,80
5.1.03	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	\$ 40,50	
1.1.09	SUMINISTROS DE SERVICIO		\$ 2,70

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL			
FECHA	DETALLE	N° FACTURA, NTA DE VTA O CHEQUE	
01 de marzo	CONSUMO DE SUMINISTROS DE OFICINA		
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.08	SUMINISTROS DE OFICINA		\$ 1,00
6.1.03	GASTO SUMINISTROS DE OFICINA	\$ 1,00	

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL			
FECHA	DETALLE	Nº FACTURA, NT A DE VTA O CHEQUE	
01 de marzo	EL PAGO DE DISCOMOVIL	C.E. 18	
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.1.01	CAJA		\$ 40,00
5.1.03	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	\$ 40,00	

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL			
FECHA	DETALLE	Nº FACTURA, NT A DE VTA O CHEQUE	
01 de marzo	LA DEPRECIACIÓN ACUMULADA		
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
1.2.03	(-) DEP. ACUM. EDIFICIOS		\$ 125,00
1.2.05	(-) DEP. ACUM. MOB. Y EQUIPO		\$ 112,72
5.1.03	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	\$ 276,61	
1.3.02	(-) DEP. ACUM. MENAJE Y VAJILLA		\$ 38,89

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL			
FECHA	DETALLE	Nº FACTURA, NT A DE VTA O CHEQUE	
01 de marzo	PARA CERRAR LOS CIF REALES Y APLICADOS		
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
5.1.03	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		\$ 390,45
	CIF APLICADOS	\$ 855,50	
	SOBRE APLICACIÓN CIF		\$ 465,05

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
CONTABILIDAD - DIARIO GENERAL			
FECHA	DETALLE	Nº FACTURA, NT A DE VTA O CHEQUE	
01 de marzo	PASARLA VARIACIÓN DE CIF A COSTO DE VENTAS		
CODIGO	CUENTA	DEBE	HABER
5.	COSTO DE VENTA		\$ 465,05
	SOBRE APLICACIÓN CIF	\$ 465,05	

Mediantes la información ingresada al sistema y su respectiva contabilidad éste da los siguientes resultados:

3.7.3.4. Reporte de compras

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA						
REPORTE DE COMPRAS						
Fecha de corte: 01 de marzo de 2010						
PROVEEDOR	RUC	FECHA	DETALLE	N° DE FACTURA O NOTA DE VENTA	VALOR	IVA PAGADO
SU COMISARIATO	1001563772001	26 de febrero	compras varias Orden N° 503	7498		10,04
SU COMISARIATO	1001563772001	26 de febrero	compras varias Orden N° 503	7498	\$ 83,66	
Mr. Pollo	1002635074001	26 de febrero	compra de pollos Orden N° 503	8350		20,25
Mr. Pollo	1002635074001	26 de febrero	compra de pollos Orden N° 503	8350	\$ 168,75	
Sr. Renan Haro	1003456978001	26 de febrero	compra de carne Orden N° 503	1702		35,29
Sr. Renan Haro	1003456978001	26 de febrero	compra de carne Orden N° 503	1702	\$ 294,10	
Tienda Camary	1004563783	26 de febrero	compras varias Orden N° 503	C.E. 014	\$ 45,85	
Sr. Juan Anrango	1007683540	26 de febrero	compra de verduras orden N° 503	C.E. 013	\$ 24,00	
Sr. Carlos Benavidez	1002433744	26 de febrero	compra de verduras y hortalizas Orden N° 503	C.E. 012	\$ 80,00	
Sra. María Perugachi	1005467346	26 de febrero	compras de verduras y frutas Orden N° 503	C.E. 011	\$ 55,00	
Sra. Clemencia Velásquez	10034527698	26 de febrero	compras de verduras Orden N° 503	C.E. 010	\$ 60,00	
SU COMISARIATO	1001563772001	12 de febrero	compras varias Orden N° 501	7301		10,04
SU COMISARIATO	1001563772001	12 de febrero	compras varias Orden N° 501	7301	\$ 83,66	
Mr. Pollo	1002635074001	12 de febrero	compra de pollo Orden N° 501	8100		20,25
Mr. Pollo	1002635074001	12 de febrero	compra de pollo Orden N° 501	8100	\$ 168,75	
Sr. Renan Haro	1003456978001	12 de febrero	Compra de carne Orden N° 501	1632		21,78
Sr. Renan Haro	1003456978001	12 de febrero	Compra de carne Orden N° 501	1632	\$ 181,47	
Tienda Camary	1004563783	12 de febrero	Compras varias Orden N° 501	C.E. 008	\$ 15,85	
Sr. Juan Anrango	1007683540	12 de febrero	compra de menudencia Orden N° 501	C.E. 007	\$ 44,00	
Sr. Carlos Benavidez	1002433744	12 de febrero	compra de verduras, hortalizas y frutas	C.E. 006	\$ 60,00	
Sra. María Perugachi	1005467346	12 de febrero	compra de verduras Orden N° 501	C.E. 005	\$ 45,84	
Sra. Clemencia Velásquez	10034527698	12 de febrero	compra de verduras Orden N° 501	C.E. 004	\$ 63,92	
SU COMISARIATO	1001563772001	04 de febrero	compra de varias Orden N° 500	C.E. 003		5,41
SU COMISARIATO	1001563772001	04 de febrero	compra de varias Orden N° 500	C.E. 003	\$ 45,06	
TIENDA CAMARI	1004563783	04 de febrero	compra de varias Orden N° 500	C.E. 003	\$ 4,00	
Mr. Pollo	1002635074001	04 de febrero	Compra de pollo Orden N° 500	7649		8,04
Mr. Pollo	1002635074001	04 de febrero	Compra de pollo Orden N° 500	7649	\$ 66,96	
Sr. Renan Haro	1003456978001	04 de febrero	Compra de carne Orden N°. 500	1535		5,62
Sr. Renan Haro	1003456978001	04 de febrero	Compra de carne Orden N°. 500	1535	\$ 46,88	
Sra. María Perugachi	1005467346	04 de febrero	Compra de verduras Orden N°. 500	C.E. 002	\$ 24,91	
Sra. Clemencia Velásquez	10034527698	04 de febrero	Compra de verduras Orden N°. 500	C.E. 001	\$ 15,84	
					\$ 1.678,50	\$ 136,72
					\$ 1.678,50	\$ 136,72

Fuente: Sistema

3.7.3.5. Reporte de ventas

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA						
REPORTE DE VENTAS						
Fecha de corte: 30-abr-2010 9:25						
CLIENTE	RUC	FECHA	DETALLE	N° DE FACTURA O NOTA DE VENTA	VALOR	IVA COBRADO
Sr. Segundo Ajala	1007698450	27 de febrero	Servicios - banquetes ORDEN N° 503	1675		\$ 144,00
Sr. Segundo Ajala	1007698450	27 de febrero	Servicios - banquetes ORDEN N° 503	1675	\$ 1.200,00	
Sra. Isabel Moreno	1005342766	13 de febrero	ventas de servicio ORDEN N°. 501	1674		\$ 175,50
Sra. Isabel Moreno	1005342766	13 de febrero	ventas de servicio ORDEN N°. 501	1674	\$ 1.462,50	
Sra. Viviana Echeverría	1001524034	05 de febrero	LA VENTA DEL SERVICIO - ORDEN N° 500	1673		\$ 54,00
Sra. Viviana Echeverría	1001524034	05 de febrero	LA VENTA DEL SERVICIO - ORDEN N° 500	1673	\$ 450,00	
					\$ 3.112,50	\$ 373,50
					\$ 3.112,50	\$ 373,50

Fuente: Sistema

3.7.3.6. Estado de costos

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA		
ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS		
Del 01 de febrero al 28 de febrero de 2010		
MATERIALES DIRECTOS		
Inventario de Materia Prima (II) 1ro de enero		\$ 140,00
Compras de materias primas	\$ 1.678,50	
(+) fletes en compras	\$ -	
(=) Compras Brutas	\$ 1.678,50	
(-) Devoluciones y rebajas en compras	\$ -	
(=) (+) Compras Netas		\$ 1.678,50
(=) Materias primas disponibles para el uso		\$ 1.818,50
(-) Inventario de Materia Prima (IF) 31 diciembre		\$ 140,00
(=) Total de materias primas directas usadas		\$ 1.678,50
(+) MANO DE OBRA DIRECTA		\$ 196,00
(=) COSTO PRIMO		\$ 1.874,50
(+) COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		\$ 855,50
(=) TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCION DEL PERIODO		\$ 2.730,00
(+) Inventario de Productos en Proceso (II) 1ro de enero	\$ -	
(=) COSTOS DE PRODUCCIÓN EN PROCESO		\$ 2.730,00
(-) Inventario de Producción en Proceso (IF) 31 de diciembre	\$ -	
(=) COSTOS DE PRODUCTOS TERMINADOS		\$ 2.730,00
(+) Inventario de Productos Terminados (II) 1ro de enero	\$ -	
(=) COSTO DE PRODUCTOS DISPONIBLES PARA LA VENTA		\$ 2.730,00
(-) Inventario de Productos Terminados (IF) 31 de diciembre	\$ -	
VARIACIÓN CIF		\$ (465,05)
(=) COSTO DE PRODUCTOS VENDIDOS		\$ 2.264,95

Fuente: Sistema

3.7.3.7. Estado de resultados

RESTAURANTE "CAMINOS DE HERRADURA"			
ESTADO DE RESULTADOS			
Del 01 de febrero al 28 de febrero de 2010			
4.	INGRESOS POR SERVICIOS		\$ 3.112,50
4.1.01	Ventas		
5.	(-) Costo de ventas		\$ 2.264,95
4.1.04	UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		\$ 847,55
6.	(-) GASTOS OPERACIONALES		
6.1.	Gastos Administrativos		\$ 121,00
6.1.01	Sueldos	\$ 120,00	
6.1.02	Gasto aporte patronal	\$ -	
6.1.03	Gasto Suministro de oficina	\$ 1,00	
6.2	Gastos Ventas		\$ 50,00
6.2.01	Publicidad	\$ 50,00	
6.	TOTAL DE GASTO OPERACIONAL		\$ 171,00
4.1.05	UTILIDAD OPERACIONAL		\$ 676,55
6.3.	(-) OTROS GASTOS		\$ -
6.4	(+) OTROS INGRESOS		\$ -
4.1.06	UTILIDAD DEL EJERCICIO		\$ 676,55

Fuente: Sistema

3.7.3.8. Balance general

RESTAURANTE "CAMINOS DE HERRADURA"			
ESTADO DE SITUACION FINANCIERA			
Al 01 de marzo del 2010			
1.	ACTIVOS		\$ 16.937,84
1.1	ACTIVOS CORRIENTES	\$ 3.981,00	
1.1.01	CAJA	\$ 2.013,98	
1.1.02	BANCOS	\$ -	
1.1.03	CLIENTES	\$ 1.474,00	
1.1.04	INVENTARIOS	\$ 140,00	
1.1.10	IVA COMPRAS	\$ 136,72	
1.1.08	SUMINISTROS DE OFICINA	\$ 99,00	
1.1.09	SUMINISTROS DE SERVICIO	\$ 117,30	
1.2	ACTIVOS FIJOS	\$ 274.025,53	
1.2.01	TERRENO	\$ 50.000,00	
1.2.02	EDIFICIOS	\$ 230.000,00	
1.2.03	(-) DEP. ACUM. EDIFICIOS	\$ (12.625,00)	
1.2.04	MOBILIARIO Y EQUIPO	\$ 13.526,50	
1.2.05	(-) DEP. ACUM. MOB. Y EQUIPO	\$ (6.875,97)	
1.3	OTROS ACTIVOS	\$ 894,44	
1.3.01	MENAJE Y VAJILLA	\$ 1.400,00	
1.3.02	(-) DEP. ACUM. MENAJE Y VAJILLA	\$ (505,56)	
	TOTAL DE ACTIVOS	\$ 278.900,97	
2.	PASIVOS		\$ 16.937,84
2.1.			
2.1.01	CUENTAS POR PAGAR	\$ 1.002,34	
2.1.02	IESS POR PAGAR	\$ -	
2.1.03	REMUNERACIONES POR PAGAR	\$ -	
2.1.04	BENEFICIO SOC. POR PAGAR	\$ -	
2.1.05	IVA POR PAGAR	\$ -	
2.1.06	IVA VENTAS	\$ 373,50	
2.1.09	ABONO VENTAS (SERVICIOS)	\$ 562,00	
2.2.01	PRESTAMO BANCARIO POR PAGAR > 1Año	\$ 15.000,00	
	PATRIMONIO		\$ 261.963,13
3.1.01	CAPITAL	\$ 261.286,58	
3.1.02	UTILIDAD DEL EJERCICIO	\$ 676,55	
	TOTAL DE PASIVOS+PATRIMONIO	\$ 278.900,97	

Fuente: Sistema

Todos estos resultados son emitidos por el sistema y son impresos, mediante el correcto ingreso de la información de las actividades económicas del restaurante.

CAPITULO IV

IMPACTOS



CAPITULO IV

4. IMPACTOS

Los impactos que generará la implementación del sistema de contabilidad de costos en el restaurante “Caminos de Herradura” son tecnológicos, organizacionales y económicos.

Se selecciona niveles de impacto sobre la base de la siguiente tabla:

NIVEL	IMPACTO
-3	Alto negativo
-2	Medio negativo
-1	Bajo negativo
0	No hay impacto
1	Bajo positivo
2	Medio positivo
3	Alto positivo

Para cada indicador se asigna un nivel de impacto, para luego realizar una sumatoria de todos los indicadores, lo cual se dividirá para el número de indicadores obteniéndose de esta manera el nivel de impacto de área.

4.1. Tecnológico

Hoy en día la tecnología es una herramienta indispensable para las empresas.

4.1.1. El sistema emitirá información respecto a los costos, gastos, y el precio de venta de sus servicios que incurre el restaurante.

4.1.2. Generar reportes e informes financieros del restaurante, como estado de costos, estado de resultados, balance general, con el fin de permitir tomar las mejores decisiones; además la información se mantendrá actualizada a cada momento.

4.1.3. Permitirá manejar eficientemente los documentos para registrarlos y archivarlos correctamente y en su momento indicado, con el fin de tener una base de datos de las actividades económicas y financieras que haga el restaurante.

4.1.4. Ayudará a planificar las ventas, costos, gastos, y utilidades para un cierto tiempo.

IMPACTOS	NIVEL DE IMPACTO						
	-3	-2	-1	0	1	2	3
INFORMACIÓN VERAZ Y ACTUALIZADA							X
INFORMACIÓN FINANCIERA							X
BASE DE DATOS DE LAS ACTIVIDADES ECONÓMICAS							X
TOTAL							9

Nivel de impacto = 3

Impacto alto positivo

a) Interpretación

Se obtiene 3 puntos, resultado favorable para el diseño e implantación de un sistema de contabilidad de costos a nivel tecnológico, porque se convertirá en una herramienta indispensable para la administración en su toma de decisiones.

4.2. Organizacional

La organización de la empresa debe ser integral, que todos busquen el objetivo final que es la satisfacción de los clientes y el manejo adecuado de recursos.

- 4.2.1. Mediante la base de datos de los clientes que se obtendrá del sistema, la administración podrá realizar planificaciones estratégicas futuras para promocionar al restaurante.
- 4.2.2. La información que emita el sistema será de gran ayuda para que existe un control sobre los materiales, mano de obra, y costos indirectos de fabricación, es decir, que existe el ingreso y uso eficiente de los elementos del costo.
- 4.2.3. Los reportes e informes permitirá que los propietarios realicen sus análisis correspondientes en cuanto a la gestión administrativa que se está dando o se dio en un cierto tiempo, con el propósito de tomar acciones correctivas si es necesario, para el mejoramiento continuo.

IMPACTOS	NIVEL DE IMPACTO						
	-3	-2	-1	0	1	2	3
PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA							X
CONTROL INTERNO							X
GESTION ADMINISTRATIVA							X
TOTAL							9

Nivel de impacto = 3

Impacto alto positivo

a) Interpretación

Se obtiene un impacto alto positivo, lo cual implica un resultado favorable para el diseño e implantación de un sistema de contabilidad de costos a nivel organizacional, porque facilitará promocionar al restaurante y a tener un mayor control interno sobre la utilización de los recursos, la productividad, y el cumplimiento de los objetivos.

4.3. Económico – Financiera

- 4.3.1. Con el sistema se podrá tener la información económica-financiera actualizada para realizar una evaluación sobre las cuentas por pagar y por cobrar.
- 4.3.2. Con la información financiera que emitirá el sistema se podrá tener una apreciación sobre el rendimiento obtenido durante un determinado tiempo.
- 4.3.3. Los estados financieros, permitirá evaluar la situación económica de la empresa, la producción y su comercialización.
- 4.3.4. Ayudará a realizar un análisis de los precios de cada uno de los menús y su servicio con el propósito de verificar si el precio establecido está generando rentabilidad o a su vez se encuentre bajo o alto en relación a la competencia, además permitirá medir, cuantificar e identificar los costos del servicio, y sobre ello tomar una decisión.

IMPACTOS	NIVEL DE IMPACTO						
	-3	-2	-1	0	1	2	3
EVALUACIÓN DE CUENTAS POR PAGAR Y COBRAR							X
EVALUACIÓN DE LA EMPRESA						X	
CONTROL Y ANALISIS DE LOS PRECIOS						X	
TOTAL						4	3

Nivel de impacto = 2,33

Impacto medio positivo

a) Interpretación

Se obtuvo 2,33 puntos, un resultado optimista para el diseño e implantación de un sistema de contabilidad de costos a nivel económico, porque ayudará a tomar decisiones sobre la situación económico-financiera del restaurante, como la fijación de precios.

4.4. GENERAL

Mediante los resultados conseguidos de los impactos se obtiene como resultado general lo siguiente:

IMPACTOS	NIVEL DE IMPACTO						
	-3	-2	-1	0	1	2	3
TECNOLÓGICO							X
ORGANIZACIONAL							X
ECONÓMICO							X
TOTAL							9

Nivel de impacto = 2,78 Impacto alto positivo

a) Interpretación

Con el resultado se reafirma que el desarrollo del diseño e implantación del sistema de contabilidad de costos para el restaurante “Caminos de Herradura” será exitoso mediante el correcto uso que se le dé, y también porque será una herramienta de apoyo para la administración en la toma de decisiones, dando como resultado final el mejoramiento continuo en su organización, el manejo económico-financiero y su posicionamiento en el mercado.

.CONCLUSIONES

1. La principal fortaleza del restaurante es su infraestructura, porque es adecuada y adaptada para todo tipo de compromisos lo cual le permite tener una excelente imagen hacia sus clientes, además ya cuenta con clientes fijos lo que le permite mantenerse y seguir creciendo.
2. No cuenta con un organigrama estructural que les permita delimitar las actividades y responsabilidades a los trabajadores, ya que no existe compromiso de algunos trabajadores para salvaguardar los activos de la empresa, lo que pone en peligro la estabilidad de la entidad.
3. La implementación del sistema en el restaurante dio un resultado favorable, permitiendo aseverar su factibilidad en cuanto a su diseño y aplicación, esto gracias a los resultados que se obtuvo al momento de aplicarlo. Los propietarios podrán **controlar** los elementos del costo en la preparación del menú y el servicio de banquetes, además **salvaguardar** el ingreso y uso de la materia prima y sus activos, **medir la eficiencia** de sus trabajadores, **negociar** y **promocionar** sus servicios, y mantener una contabilidad que le permitirá tener una **visión** general sobre la situación económica y financiera del restaurante.
4. Con los resultados emitidos por el sistema los propietarios podrán hacer análisis financieros con el fin de **tomar decisiones correctivas** si el caso lo amerita, además permitirá realizar **análisis de los precios** de venta de sus servicios, permitiéndoles hacer **negociaciones** con sus clientes, es decir, ¿hasta cuánto me puedo bajar?

RECOMENDACIONES

1. Una empresa que tenga una fortaleza que le da el éxito, no debe olvidarse de ella al contrario debe seguirle incrementado su potencialidad, adaptándoles nuevos servicios para mejorar el ambiente tanto atracción visual como tranquilidad, gusto; para que se sientan satisfechos y cómodos.
2. Elaborar un organigrama estructural para el restaurante, con el fin de definir el nivel jerárquico, las actividades y responsabilidades que le compete a cada trabajador, comprometidos así con los objetivos, misión y visión.
3. Utilizar de manera constante y efectiva el sistema ya que este permitirá medir la eficiencia del uso de los recursos.
4. Al usar el sistema deberán hacerlo eficientemente, es decir, registrando todos los movimientos económicos y financieros del restaurante en el momento dado para tener una información a la fecha, útil para la toma de decisiones, medir la eficiencia y eficacia del restaurante.