

PROYECTO

1. NOMBRE DEL PROYECTO

DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS PARA EL MANEJO FINANCIERO DEL RESTAURANTE “CAMINOS DE HERRADURA”, UBICADO EN LA CIUDAD DE OTAVALO.

2. 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 el fin de que los administradores puedan evaluar los resultados y tomar decisiones correctivas para el mejoramiento continuo de la organización; además los cambios en la tecnología es un factor muy importante en las entidades, porque es un recurso utilizable para mejorar la eficiencia y eficacia en su producción y el mercadeo de bienes y servicios.

La tecnología es una 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 y entre otras se desarrollen económicamente en los diferentes países.

Actualmente, la Ciudad de Otavalo es un cantón turístico, lo que ha permitido que se creen pequeñas empresas de servicio como son los restaurantes, permitiendo así el desarrollo económico de los habitantes.

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 8 son de planta y 12 ocasionales 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; cabe indicar que la información contable recibida no permite identificar los costos que se incurren en el servicio dado. Por ello, la problemática presentada, nace de la necesidad de llevar un control interno adecuado de sus actividades y el uso de los elementos que conforman el costo del servicio.

3. JUSTIFICACIÓN O PROPÓSITO

En la actualidad, la calidad de servicio, la atención, la creatividad y la originalidad para satisfacer las necesidades de los clientes son factores importantes que brindan las empresas hoteleras y los restaurantes, lo que conlleva al desarrollo económico, social y cultural; el Restaurante “Caminos de Herradura” tiene estas características, que le ha permitido contribuir al desarrollo económico de la provincia y del país.

Sin embargo, la inexistencia de un control adecuado 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 brindan los restaurantes.

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.

El presente proyecto, permitirá determinar adecuadamente los costos reales incurridos en el proceso de preparación de banquetes y recepción para un compromiso social, es decir, ¿cuánto cuesta el servicio por persona? ó ¿cuánto cuesta los servicios de banquetes y recepción en una fiesta?, y de esta manera establecer un precio de venta que cubra los costos incurridos y una ganancia adecuada. Con la implementación de un sistema de contabilidad de costos en el Restaurante “Caminos de Herradura”, se conocerá los costos del servicio; asimismo permitirá medir la organización, eficiencia y eficacia de los trabajadores; de igual manera la información generada por el sistema ayudará a los propietarios tomar decisiones correctivas a su administración.

Con la ejecución de este sistema se beneficiará a los propietarios de este Restaurante de Banquetes y Recepciones, porque llevarán un control adecuado en el proceso de la preparación de los banquetes y la atención dada, los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación para preparar los diferentes tipos de menús, y así fijar un precio de venta con una utilidad incluida sin perder o por lo menos recuperar lo invertido en el servicio. La información que brindará el sistema servirá como instrumento de negociación para un compromiso social ya que esta le permitirá bajar o subir de precio, inclusive

ofrecer otros servicios adicionales. Este mismo sistema se podrá aplicar en otros restaurantes de banquetes y recepciones.

Para la ejecución de la presente propuesta, se cuenta con el financiamiento y apoyo de los propietarios, con recursos económicos, materiales y sobre todo la predisposición de colaborar para que la implementación del sistema se ejecute con mucho éxito; cabe señalar que el proyecto que se pretende realizar es también un pedido de los propietarios del restaurante; por cuanto desean llevar un control más eficiente sobre las actividades que realizan, es decir, tener un control interno que le permita tomar decisiones correctivas.

4. OBJETIVOS

4.1. OBJETIVO GENERAL

DISEÑAR E IMPLEMENTAR UN SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS PARA EL MANEJO FINANCIERO DEL RESTAURANTE “CAMINOS DE HERRADURA”, UBICADO EN LA CIUDAD DE OTAVALO.

4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 4.2.1. Realizar un diagnóstico situacional para establecer las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas que tiene el Restaurante.
- 4.2.2. Señalar las bases teóricas y científicas mediante una investigación documental que servirán como referente para el proyecto.
- 4.2.3. Elaborar el sistema contable para el restaurante.
- 4.2.4. Analizar los impactos, organizacional, económico y comercial que el proyecto genere.

5. POSIBLES IMPACTOS

5.1. Impacto Tecnológico

Con el diseño e implementación del sistema, los propietario del restaurante tendrán una herramienta de apoyo para tomar decisiones y tener un mayor control sobre sus activos, pasivos y producción, debido a que el sistema facilitará información real como: reporte de ventas, de compras, informe de inventarios, hoja de costos, etc.

5.2. Impacto organizacional

El presente proyecto facilitará el manejo y control de los recursos: humanos, materiales y de capital, por cuanto la organización se medirá por sus resultados que emitirá el sistema, el mismo que le ayudará a llevar un control sobre las actividades de los trabajadores, permitiéndole así medir su eficiencia y el grado de eficacia del personal que conforma el restaurante. Con este control adecuado se logrará satisfacer los requerimientos exigidos por el cliente.

5.3. Impacto Económico - Financiero.

La presente propuesta ayudará a determinar adecuadamente sus costos de servicios en los banquetes y recepciones por persona y grupo, y en consecuencia su precio de venta, en base a esta información se tomará decisiones que contribuyan al mejoramiento continuo de la empresa.

6. ESTRUCTURA DEL PROYECTO

CAPITULO I

1. DIAGNÓSTICO SITUACIONAL

- 1.1. Antecedentes
- 1.2. Objetivos
 - 1.2.1. Objetivos Generales
 - 1.2.2. Objetivos específicos
 - 1.2.3. Variables diagnósticas
- 1.3. Indicadores
- 1.4. Matriz de evaluación diagnóstica
- 1.5. Identificación de la población
- 1.6. Diseño de instrumentos
- 1.7. Evaluación de información
- 1.8. Construcción matriz FODA
 - 1.8.1. Matriz FODA
 - 1.8.2. Cruces estratégicos
- 1.9. Problema diagnosticado

CAPITULO II

2. MARCO TEÓRICO

- 2.1. Contabilidad
 - 2.1.1. Definición
 - 2.1.2. Objetivos
 - 2.1.3. Importancia
 - 2.1.4. Clasificación
- 2.2. Contabilidad de Costos
 - 2.2.1. Definición
 - 2.2.2. Objetivos
 - 2.2.3. Clasificación
 - 2.2.4. Elementos
- 2.3. Materia Prima
 - 2.3.1. Definición
 - 2.3.2. Clasificación
 - 2.3.3. Control de materiales
- 2.4. Mano de Obra
 - 2.4.1. Definición
 - 2.4.2. Clasificación
 - 2.4.3. Control de la mano de obra

- 2.5. Costos Indirectos de fabricación
 - 2.5.1. Definición
 - 2.5.2. Objetivos
 - 2.5.3. Características
 - 2.5.4. Componentes
 - 2.5.5. Clasificación
 - 2.5.6. Distribución del CIF
 - 2.5.7. Asignación de los CIF
- 2.6. Sistemas de Costos
 - 2.6.1. Definición
 - 2.6.2. Costos por órdenes de producción
 - 2.6.2.1. Definición
 - 2.6.2.2. Características
 - 2.6.2.3. Órdenes de producción
 - 2.6.2.4. Hojas de costos
- 2.7. Estados Financieros
 - 2.7.1. Plan de cuentas
 - 2.7.2. Estado de situación Inicial
 - 2.7.3. Estado de costos
 - 2.7.4. Estado de resultados
 - 2.7.5. Balance General
- 2.8. Sistemas
 - 2.8.1. definición
 - 2.8.2. Actividades de un sistema
 - 2.8.2.1. Entrada
 - 2.8.2.2. Procesamiento
 - 2.8.2.3. Salida
 - 2.8.2.4. Almacenamiento
 - 2.8.3. Tipos de Sistema
 - 2.8.4. Ciclo de vida del desarrollo del sistema
 - 2.8.5. Seguridad
 - 2.8.6. Ventaja competitiva

CAPITULO III

3. PROPUESTA

- 3.1. Introducción
- 3.2. Objetivos
- 3.3. Misión
- 3.4. Visión
- 3.5. Graficación del proceso del sistema
- 3.6. Arquitectura del Sistema

3.7. Ejecución del sistema

CAPITULO IV

4. IMPACTOS DEL ANTEPROYECTO

4.1. Tecnológico

4.2. Organizacional

4.3. Económico

4.4. General

Conclusiones

Recomendaciones

Anexos

Bibliografía