

**SISTEMA DE INFORMACIÓN CONTABLE PARA RESTAURANTES PYME EN  
SANTANDER DE QUILICHAO, CAUCA**

**Autoras**

**ALBA NELLY CANO**

**MARIA CLEMENTINA MACHADO**

**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA DE POPAYÁN  
PROGRAMA DE CONTADURÍA PÚBLICA  
SANTANDER DE QUILICHAO, CAUCA**

**2020**

**SISTEMA DE INFORMACIÓN CONTABLE PARA RESTAURANTES PYME EN  
SANTANDER DE QUILICHAO, CAUCA**

**Autoras**

**ALBA NELLY CANO**

**MARIA CLEMENTINA MACHADO**

**Director**

**Wilson Garcés**

**Contador Público**

**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA DE POPAYÁN  
PROGRAMA DE CONTADURÍA PÚBLICA  
SANTANDER DE QUILICHAO, CAUCA**

**2020**

## **Resumen**

Los sistemas de información contable son de vital importancia para las empresas pues estos contribuyen a que exista una mejor organización y control permitiendo conocer el estado real del ente económico, esta investigación se basa en diseñar e implementar un sistema de información contable para los restaurantes Pyme de la ciudad de Santander de Quilichao permitiendo aplicar los conocimientos obtenidos durante la carrera de contaduría pública, contribuyendo al desarrollo de la pequeña empresa.

Palabras Claves: Contabilidad, Soportes, Control, Sistema de información, Registro.

## **Abstrac**

Accounting information systems are of vital importance for companies because they contribute to a better organization and control allowing to know the real state of the economic entity, this research is based on designing and implementing an accounting information system for SME restaurants the city of Santander de Quilichao allowing to apply the knowledge obtained during the public accounting career, contributing to the development of the small business.

Keywords: Accounting, Supports, Control, Information system, Registration.

## TABLA DE CONTENIDO

Introducción.....	1
1. Aspectos Generales de la Investigación .....	2
1.1 Planteamiento del Problema De Investigación .....	2
1.1.1 Descripción del problema.....	2
1.1.2 Formulación del problema.....	2
1.1.3 Sistematización del problema.....	2
1.2 Objetivo de la Investigación .....	3
1.2.1 Objetivo general .....	3
1.2.2 Objetivos específicos.....	3
1.3 Justificación .....	3
1.4 Antecedentes.....	4
1.5 Marco Teórico .....	6
1.6 Marco Conceptual.....	9
1.7 Metodología De Investigación.....	12
1.7.1 Tipo de investigación.....	12
1.7.2 Metodología de la investigación. ....	13
1.7.3 Fuentes de investigación.....	13
1.7.4 Técnicas de Investigación.....	14
1.7.5 Fases de Investigación .....	14
2. Lógica del Sector de Restaurantes en Santander de Quilichao, Cauca.....	14
3. Normas contables, sanitarias y obligaciones aplicables tributarias al sector de restaurantes pyme en Colombia .....	30

3.1	Normas Sanitarias .....	30
3.2	Normas Contables.....	36
3.3	Normas Tributarias .....	42
4.	Sistema de información contable para restaurantes pyme Santander de Quilichao, cauca 51	
4.1	Conceptos Teóricos de los Sistemas de Información Contable.....	51
4.2	Sistema de información contable para los restaurantes pyme de Santander de Quilichao- caso de estudio “Restaurante Sabor de mi Tierra Paty” .....	61
4.2.1	Diagnostico general del restaurante.....	61
4.2.2	Diseño e implementación del sistema de información contable.....	64
4.2.3	Manual de políticas contables.....	70
4.2.4	Sistema de Información Contable.....	101
	Conclusiones .....	111
	Referencias Bibliográficas .....	114

**LISTA DE TABLAS**

Tabla 1 Obligaciones Tributarias .....	51
--	----

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 ¿Cuánto tiempo lleva funcionando?.....	16
Figura 2 ¿Cuáles fueron los motivos que lo inspiraron a montar el restaurante? .....	17
Figura 3 ¿Cuáles fueron las dificultades que se presentaron al momento de crear el restaurante?.	18
Figura 4 ¿En algún momento pensó que el negocio fracasaría? .....	18
Figura 5 ¿Su familia vive o se sostiene del restaurante?.....	19
Figura 6 ¿Qué cualidades cree que debe poseer una persona para ser empresario? .....	19
Figura 7 ¿Se puede ser empresario y vivir de esto? .....	20
Figura 8 ¿Cuántos empleados tienen actualmente?.....	21
Figura 9. ¿Qué tipo de servicio de restaurante ofrece? .....	21
Figura 10 ¿Cuál es la capacidad que tiene el restaurante? .....	22
Figura 11 ¿Cuántos clientes reciben en promedio de un día? .....	22
Figura 12 ¿Su personal cuenta con certificado de manipulación de alimentos para laborar en su establecimiento? .....	23
Figura 13 ¿Cuánto capital invirtieron para el negocio? .....	24
Figura 14 ¿Dónde obtuvo el capital para iniciar el negocio? .....	24
Figura 15 ¿Ha tenido problemas económicos?.....	25
Figura 16 ¿Cuál ha sido la clave para atraer nuevos clientes? .....	26
Figura 17 ¿Cómo se da a conocer el restaurante? .....	26
Figura 18 ¿Usted considera que su establecimiento está bien ubicado? .....	27
Figura 19 ¿Están legalmente constituidos? .....	28
Figura 20 Descripción de la estructura del SIC en una empresa.....	52
Figura 21 Recolección de soportes y elaboración de libros .....	56
Figura 22 Organigrama .....	64

Figura 23 SIC Restaurante Sabor de mi Tierra Paty .....	101
Figura 24 Creación usuario Siigo Nube .....	104
Figura 25 Asiento simple ventas. ....	105
Figura 26 Asiento compuesto compras y gastos .....	105
Figura 27 Libro diario Restaurante. ....	106
Figura 28 Libro mayor y Balance Restaurante.....	107
Figura 29 Balance de prueba general Restaurante .....	108
Figura 30 Estado de Resultados Integral.....	109
Figura 31. Estado de Situación Financiera.....	110



## **Introducción**

Es común que muchas compañías vean la contabilidad solo como una obligación legal, sin embargo, es una gran aliada para la gestión empresarial pues a través de la contabilidad se puede hacer un seguimiento de las transacciones realizadas dentro de la compañía y llevar un registro de todas las operaciones económicas, con esto se puede tener un conocimiento global de la compañía permitiendo optimizar los procesos para una mejor toma de decisiones.

Un sistema de información contable comprende los métodos, procedimientos y los recursos utilizados por una entidad para llevar un control de todas las actividades y resumirlas de forma precisa, este sistema se divide en tres grandes partes que son el registro de las operaciones, la clasificación de la información y el resumen de la información, de ahí la importancia de que cada establecimiento comercial posea uno.

La siguiente investigación se basará en el diseño e implementación de un sistema de información contable, el cual como se dijo anteriormente, es esencial para todas las empresas, pero son muy pocas las que lo implementan por desconocimiento de su importancia o por la falsa creencia de que puede ser muy costoso y que su implementación significa pagar impuestos.

Es importante resaltar que la labor del contador en el diseño de estos sistemas es esencial, pues este profesional es el encargado de registrar la información contable y procesarla para generar informes que permitan conocer la situación real de la empresa y cumplir con las obligaciones tributarias estipuladas por el gobierno.

## **1. Aspectos Generales de la Investigación**

### **1.1 Planteamiento del Problema De Investigación**

#### **1.1.1 Descripción del problema**

La ubicación estratégica del municipio de Santander de Quilichao ha permitido que crezca de manera acelerada en el ámbito comercial, debido a esto se hace notorio como día tras día van apareciendo nuevos establecimientos, donde la mayoría son de modo informal, pues no cuentan con legalización alguna ante los entes pertinentes. Este caso no es ajeno a los restaurantes, pues a simple vista es notorio que en este municipio existen muchos establecimientos de este tipo, pues ayudan a suplir una necesidad básica del ser humano como lo es la alimentación, tanto para los habitantes como para las personas que a diario llegan al municipio a realizar diversas diligencias.

La mayoría de estos restaurantes pertenecen al sector Pyme y no cuentan con un sistema de información contable establecido, desconociendo la verdadera utilidad que deja su negocio, pues todo el manejo que se le da es de modo empírico. Es aquí donde se hace importante conocer el manejo contable de estos restaurantes para así elaborar un sistema de información que pueda satisfacer las necesidades tanto contables como administrativas que conlleven a que estos establecimientos puedan entrar en un proceso de mejoramiento continuo que asegure su permanecía en el futuro.

#### **1.1.2 Formulación del problema**

¿Cómo debe ser el diseño y gestión del sistema de información contable adaptado al sector compuesto por los restaurantes Pyme en Santander de Quilichao, Cauca?

#### **1.1.3 Sistematización del problema**

- ¿Cómo es el manejo del sector de restaurantes en Santander de Quilichao, Cauca?

- ¿Cuáles son las normas contables, sanitarias y obligaciones aplicables tributarias al sector de restaurantes Pyme en Colombia?

- ¿Cuál es el sistema de información contable más adecuado para los restaurantes Pyme de Santander de Quilichao, Cauca?

## **1.2 Objetivo de la Investigación**

### **1.2.1 Objetivo general**

Diseñar un sistema de información contable pertinente para los restaurantes Pyme de Santander de Quilichao, Cauca.

### **1.2.2 Objetivos específicos**

- Describir la lógica del sector de restaurantes en Santander de Quilichao, Cauca.
- Revisar las normas contables, sanitarias y obligaciones aplicables tributarias al sector de restaurantes Pyme en Colombia.
- Elaborar un sistema de información contable para los restaurantes Pyme de Santander de Quilichao, Cauca.

## **1.3 Justificación**

Esta investigación es relevante porque aquí se van a aplicar diversos conocimientos aprendidos en la carrera y que todo contador público debe conocer, pues al elaborar un sistema de información contable se tiene que recurrir a lo más básico de la contabilidad como es definir las cuentas del PUC que serán necesarias para el registro, establecer los soportes necesarios, elaborar estados financieros, y hacer los respectivos análisis para realizar una correcta toma de decisiones.

Como futuras contadoras públicas será muy enriquecedor establecer un sistema de información contable que contribuya a que este tipo de establecimientos tengan un orden contable

y administrativo, a través de un plan estratégico fiable que permita asegurar el crecimiento del negocio y su sostenimiento a través del tiempo.

Es importante mencionar que esta investigación puede resultar útil para otros estudiantes que también estén interesados en organizar contable y administrativamente una empresa, o empresarios que quieran acercarse a este tema para poder tener una mejor comprensión de como deberían manejar su establecimiento comercial.

#### **1.4 Antecedentes**

Los siguientes antecedentes directos de la investigación tienen como objetivo dar a conocer de forma clara y precisa lo que se ha investigado acorde al tema de estudio. Se ha considerado importante hacer selección de cada uno de los textos aquí presentes porque permiten determinar cómo ha sido tratado el tema que se va a desarrollar.

**El sistema de información contable.** Es un libro del señor Diego Delgadillo (2001), donde expone de manera clara el objetivo de la contabilidad y de la información contable, el cual, en sus palabras, es suministrar información útil para tomar decisiones de carácter económico. Para cumplir este objetivo es preciso tener en cuenta los siguientes aspectos: los usuarios generales y particulares de la información, los usos posibles que se le dé a la información contable, y la comunidad que se ve afectada de alguna manera por la gestión y operación de la empresa. Igualmente se deben tener en cuenta los atributos que debe tener la información contable, es decir, los requisitos de calidad como producto que es, es decir, su pertinencia, relevancia, confiabilidad y en fin su grado de utilidad y razonabilidad e integridad.

Este libro es importante para esta investigación porque se explican las tres fases fundamentales de operación del sistema que se deben tener en cuenta al momento de diseñar el sistema de información contable para el restaurante, la primera es el proceso de captación de datos provenientes tanto de la operación de las distintas áreas de responsabilidad de la empresa, así

como del entorno general de la misma. la segunda etapa que cubre el desarrollo de los procesos básicos generales y comunes en la transformación de datos e información contable financiera útil y confiable y finalmente la etapa de la revelación financiera que tiene que ver con las actividades de suministro de la información, así como de asesoría a los usuarios de los informes.

**Los sistemas de información contable una herramienta para la gestión integral de las Pymes.** Este artículo de Luz Idalia Castañeda (2013), contribuye con la investigación porque da una imagen global de la situación de las Pymes, las cuales se caracterizan generalmente por tener una estructura pequeña, una planta de personal reducida, carencia de alta tecnología y una organización simple, no tienen acceso al mercado externo, son creadas pensando en el beneficio económico de sus propietarios, no cuenta con suficientes recursos financieros y su sistema de control interno no es el más adecuado.

Actualmente las Pymes (pequeñas y medianas empresas) conforman el grupo predominante de empresas en el mundo por su gran contribución a la generación de riqueza y creación de empleo. Sin embargo, tienen dificultades que ponen en riesgo su estabilidad en el mercado. Por tanto, este artículo plantea para las Pymes la incorporación de las Tecnologías de Información y Comunicación (TIC`s) en su administración, con el propósito de ejercer el control y lograr cambios en su estilo gerencial que les permita ser competitivas, sostenibles y eficiente en el complejo mundo contemporáneo en el cual están inmersas, esta información es de gran relevancia pues sirve de guía al momento de diseñar el sistema información contable para el restaurante.

**Diseño de un sistema de información contable, para el granero merca todo más por menos, Santander de Quilichao, Cauca.** En este trabajo de grado realizado por Yolima Guerrero y Dutman Valencia (2014), para optar por el título de contadores públicos de la Universidad del Valle, se toma como base de estudio el Granero Merca todo Más por Menos, las autoras hacen un diagnóstico del actual sistema de información contable de la empresa y

luego trazan el diseño del sistema de información contable donde establecen nuevos procesos y procedimientos contables, y crean formatos específicos que permitan un buen desarrollo del ciclo contable en la empresa.

Este trabajo de grado es muy enriquecedor, porque tiene similitudes con lo que se pretende hacer en esta investigación, lo que facilita conocer los aspectos importantes al momento de diseñar un sistema de información contable convirtiéndose en una herramienta útil para asegurar que no se comentan errores al momento de su elaboración.

## **1.5 Marco Teórico**

Desde épocas remotas, la contabilidad ha sido uno de los principales aliados del ser humano en las actividades comerciales. Con el fin de controlar la producción, las ventas, compras y demás operaciones que genere la actividad mercantil de las organizaciones, se hace imprescindible el uso de la información contable. Cualquier actividad que se emprenda, independientemente de que su objetivo sea el lucro o no, requiere información financiera permanente que permita a la gerencia un eficiente logro de las metas propuestas.

Para Suarez y Manson (1998), Los símbolos contables representan el poder de la empresa, su fuerza, su capacidad, sus posibilidades de futuro. Una imagen fiel de una empresa es la que representa fielmente su potencia. La empresa es, esencialmente, un conjunto de actividades dirigidas al futuro. La fuerza o poder de una empresa no se mide simplemente por lo que hizo en el pasado sino, sobre todo, por lo que puede llegar a ser. El valor de una empresa se mide por sus posibilidades de futuro. Tales posibilidades han de ser reales; esto es, viables y no puras posibilidades utópicas, inalcanzables y sin base real.

Con respecto a la parte contable, Rojo (2001) afirma que el registro de la información por sí mismo ya constituye un mecanismo disciplinario del empresario, que, unido a un sistema de agregación ordenada de la información, orientado al conocimiento de la riqueza y de la renta,

permite a éste conocer de forma ágil y resumida, la situación en la que se encuentra y cómo ha llegado a ella, sin influencias del contexto externo. Dispone de un sistema de ordenación y numeración visualmente ágil y catalogada, que permite la búsqueda de aquello que más le pueda interesar, por ejemplo, cuál es el valor de sus elementos de transporte o en cuántos gastos de personal incurrió durante el ejercicio.

Ayala y Fino (2015) explican que cada operación realizada por una empresa susceptible de ser cuantificada, es decir cada hecho económico celebrado por una organización debe estar respaldado por un documento, conocido como el “documento fuente”; los principales documentos fuente y el programa de sistemas en donde deben quedar registrados son: facturas, recibos de caja, comprobantes de ingreso, comprobantes de egreso, comprobantes de contabilidad, comprobantes de compras; una vez ha sido elaborado de manera cronológica y detallada el correspondiente documento que respalda la operación realizada por la empresa, se procederá a ingresarlo en una cuenta contable. Con el fin de facilitar la adecuada clasificación de las operaciones de una empresa

La ley colombiana diseño y autorizo el Plan único de cuentas, “PUC”, el cual es de uso obligatorio para todas las compañías en Colombia; por tanto, los documentos serán agrupados por la contabilidad en las diferentes cuentas creadas por la ley para tales efectos. Una vez registrados los documentos, la empresa estará en condiciones de presentar sus estados financieros, los cuales se emiten de forma mensual y/o anual y son presentados a un comité de gerencia y posteriormente a la junta directiva para su análisis y evaluación, todo, con el fin de proceder a la toma de decisiones

Para poder asegurarse que lo explicado anteriormente se realice de manera exitosa, es necesario tener establecido un sistema de información contable el cual ayude a recolectar, organizar y analizar la información de todos los sucesos económicos de la empresa. Roberts,

Bettner, Haka & Williams (2000) en su libro “Contabilidad: La base para decisiones gerenciales” explican que un sistema contable consta del personal, los procedimientos, los mecanismos y los registros utilizados por una organización para desarrollar la información contable y para transmitir esta información a quienes toman decisiones. El diseño y las capacidades de estos varían muchísimo de una organización a otra. En los negocios muy pequeños, el sistema contable puede constar de un poco más que una caja registradora, una chequera y un viaje anual para un contador público que liquide el impuesto sobre la renta, en firmas grandes, un sistema contable incluye computadores, personal altamente capacitado e informes contables que afectan las operaciones diarias de cada departamento. Pero en cada caso, el propósito básico del sistema contable se mantiene; satisfacer las necesidades de la organización de información contable en la forma más eficiente posible.

Con respecto a lo anterior, para lograr la eficiencia que se quiere es necesario tener un buen control; el propósito del ejercicio del control, en cualquier organización, según Ruiz y Hernández (s.f) consiste en disponer de los medios y acciones oportunos para asegurar que sus miembros internalicen los objetivos de la organización y por tanto, se comporten de forma que permitan alcanzar tales objetivos.

Es de suma importancia para una empresa, el poder generar un acople casi perfecto de los ejes funcionales, el capital humano, la administración, la gerencia, los clientes y todos aquellos elementos que permiten que el objeto social de la empresa se mantenga en pie, todo esto con una vinculación directa con un ambiente laboral sano, que permita el desarrollo de habilidades prácticas y de conocimiento favorables para el empuje de los objetivos empresariales. Esto permitirá que el recaudo y suministro de información contable sea más rápido y oportuno, permitiendo así la clasificación, evaluación y seguimiento de la información. (Delgadillo, 2001)



Con respecto al tema de restaurantes, Cuevas (2002) afirma que el éxito de las cadenas de restaurantes es el control, ya que, sin él, la empresa resulta negocio para los proveedores, trabajadores y el gobierno, pero nunca para el empresario, que es quien arriesga su capital. En los restaurantes, al igual que en la industria, debe existir control de calidad, de cantidad y del proceso. Hablando en términos más familiares en el ramo restaurantero, habrá que cuidar la calidad, las porciones y el servicio. Los restaurantes son una mezcla entre comercio e industria, ya que se dan procesos de producción (como en la industria). Finalmente se trata de una compra-venta de alimentos y bebidas (como en el comercio), por lo que el control resulta más complejo que en estos dos tipos de empresas. Además del control de compras, procesos y ventas, también debe llevarse a cabo en los restaurantes el control financiero. Para ello se utiliza la contabilidad, que es un sistema de registro y control de operaciones en las empresas. Si no se sabe cuánto se vendió, costó, pagó, pidió, cobró, se debe, hay, se debe, se aportó, etc., será imposible tener un control sobre los recursos de la empresa, para ello es importante el buen registro de operaciones y elaboración de estados financieros.

## 1.6 Marco Conceptual

**Contabilidad.** - Es un sistema de información que permite recopilar, clasificar, y registrar de una forma sistemática y estructural, las operaciones mercantiles realizadas por una empresa, con el fin de producir informes que, analizados e interpretados, permitan planear, controlar y tomar decisiones sobre la actividad de la empresa. (Gudiño, 2005)

**Sistema.** - En el mundo de los negocios la palabra sistema generalmente se refiere a todos aquellos elementos y sus relaciones, los cuales soportan y ayudan a la toma de decisiones óptimas en las empresas. (Catacora, 1997)

**Control.** - Es un esfuerzo sistemático para establecer normas de desempeño con objetivos de planificación, para diseñar sistemas de retroinformación, para comparar los resultados reales con

las normas previamente establecidas, para determinar si existen desviaciones y para medir su importancia, así como para tomar aquellas medidas que se necesiten para garantizar que todos los recursos de la empresa se usen de la manera más eficaz y eficiente posible para alcanzar los objetivos de la empresa. (Mockler, 1984)

**Plan Único de Cuentas (PUC).** - Busca la uniformidad en el registro de las operaciones económicas por los comerciantes, con el fin de permitir transparencia, uniformidad, claridad y confiabilidad en la información contable. El plan único de cuentas contiene un catálogo de cuentas y la descripción y dinámica para su aplicación, las cuales se deben observar en el registro contable de las operaciones o transacciones económicas (Altahona, 2009)

**Asientos.** - Es una herramienta para registrar las operaciones comerciales que realiza el ente económico, teniendo en cuenta el principio de partida doble, el cual determina que cuando se registra una cuenta en el debe, se debe registrar una contrapartida en el haber. Todo hecho económico se debe registrar en el momento en que se origina, ya sea que este se pague en forma inmediata o se pague después. (Altahona, 2009)

**Activos.** – Son los Bienes, derechos y otros recursos controlados económicamente por la empresa, resultantes de sucesos pasados, de los que se espera que la empresa obtenga beneficios o rendimientos económicos en el futuro. Los otros recursos controlados económicamente por la empresa hacen referencia al fondo de comercio (nivel de competencia, cuota de mercado, capital humano, etc.), y que no pueden clasificarse como bienes ni derechos. (Rajadell, M., Trullas, O., & Simo, P., 2014)

**Pasivos.** – Son obligaciones actuales surgidas como consecuencia de sucesos pasados, para cuya extinción de la empresa espera desprenderse de recursos que puedan producir beneficios o rendimientos económicos en el futuro. El concepto de sucesos pasados implica la exclusión de las provisiones para la cobertura de gastos, pérdidas o deudas “probables” que anteriormente eran

consideradas pasivo. Si un coche de la empresa causa un atropello con daños que habría que indemnizar, no se considera provisión porque no se trata de una obligación surgida de sucesos pasados. (Rajadell, M., Trullas, O., & Simo, P., 2014)

**Patrimonio.** - Constituye la parte residual de los activos de la empresa, una vez deducidos todos los pasivos. Incluye las aportaciones realizadas, ya sea en el momento de la constitución o en otros posteriores, por los socios, que no tengan consideración de pasivos, así como los resultados acumulados u otras variaciones que le afecten. (Rajadell, M., Trullas, O., & Simo, P., 2014)

**Ingresos.** – Es el precio de los bienes vendidos y de los servicios prestados durante un periodo contable dado. La obtención de un ingreso hace que patrimonio de propietario aumente. Cuando un negocio presta servicios o vende mercancía a sus clientes, generalmente recibe efectivo o adquiere una cuenta por cobrar de los clientes. La entrada de efectivo y de efectos por cobrar de los clientes aumenta los activos totales de la compañía: en el otro lado de la ecuación contable, los pasivos no cambian, pero el patrimonio del propietario aumenta para igualar el aumento en los activos totales. Por lo tanto, el ingreso es el incremento bruto en el patrimonio del propietario resultante de la operación del negocio. (Roberts, Bettner, Haka & Williams, 2000)

**Egresos.** – Son los costos de los bienes y servicios utilizados en el proceso de obtención del ingreso. Algunos ejemplos son el costo de los salarios de los empleados, la publicidad, el alquiler, los servicios públicos y el gasto gradual (depreciación) de activos tales como edificios, automóviles, y equipo de oficina. Todos estos costos son necesarios para atraer y atender a los clientes y por consiguiente ganan ingreso. Un gasto siempre ocasiona una disminución en el patrimonio del propietario, los gastos relacionados en la ecuación contable pueden ser una disminución en los activos o un incremento en los pasivos. (Roberts, Bettner, Haka & Williams, 2000)

**Estados Financieros.** – Son los reportes formales de la información financiera de una entidad, los principales estados financieros son, *el estado de resultados*: es un resumen de los ingresos y gastos de una entidad durante un periodo específico, como un mes o un año, contiene uno de los datos más importantes respecto de una empresa, su utilidad neta. *El balance general*, es una numeración de todas las partidas de activo, pasivo y patrimonio de la entidad a una fecha específica, usualmente al final de un mes o un año, es como una fotografía instantánea de la organización, por ello también se llama estado de situación financiera. *El estado de flujo de efectivo*, contiene los montos de entradas de entradas y salidas de efectivo del periodo, muestra el aumento neto o la disminución neta del efectivo durante el ejercicio y el saldo de efectivo al final del ejercicio mismo. Y *el estado de cambio en la situación patrimonial*, Es un resumen de los cambios ocurridos en el patrimonio de la entidad durante un periodo específico, como un mes o un año. (Horngren, Harrison & Smith, 2003)

**Notas a los Estados Financieros.** - Son explicaciones o descripciones de hechos o situaciones, cuantificables o no, que forman parte de dichos estados. Las notas deben presentarse de forma sistemática, cada partida del balance, de la cuenta de resultado, del estado de cambio en el patrimonio y del estado de flujos de efectivo, que esté relacionada con una nota, debe contener una referencia cruzada para permitir su identificación. (Estupiñán, 2012)

## **1.7 Metodología De Investigación**

**1.7.1 Tipo de investigación.** La investigación que se llevará a cabo será de tipo cualitativa, pues se utilizarán métodos y técnicas diversas como gama de estrategias que ayudarán a reunir los datos que van a emplearse para la inferencia y la interpretación, para la explicación y la predicción, como lo es el estudio de caso, con el propósito de analizar profundamente distintos aspectos de un mismo fenómeno.

**1.7.2 Metodología de la investigación.** El método inductivo fue el que se utilizó en la realización de esta investigación, según Méndez (2007), “la inducción es ante todo una forma de raciocinio o argumentación, por tal razón conlleva un análisis ordenado, coherente y lógico del problema de investigación, tomando como referencia, premisas verdaderas” (p. 241).

Esta investigación se realizará con base en el método inductivo, porque se diseñará e implementará un sistema de información contable a partir de unas premisas existentes, para llegar a un resultado general, de una forma concreta, puntual ordenada y coherente.

**1.7.3 Fuentes de investigación.** Las fuentes de investigación son todos aquellos recursos que contienen datos formales e informales, escritos, documentales, orales o multimedia. Para esta investigación se utilizarán dos fuentes, las cuales son:

- **Fuentes primarias:** Es la información oral o escrita que es recopilada directamente por el investigador a través de relatos o escritos transmitidos por los participantes en un suceso o acontecimiento, entre ellas tenemos la observación, encuestas, cuestionarios, entrevistas y sondeos. (Méndez, 2007)

Las fuentes primarias que se utilizarán en el desarrollo de esta investigación serán la entrevista a la propietaria y trabajadores del restaurante, así como la observación de los procesos que se llevan a cabo.

- **Fuentes secundarias:** Es la información escrita que ha sido recopilada y transcrita por personas que han recibido tal información a través de otras fuentes escritas o por un participante en un suceso o acontecimiento, entre las fuentes secundarias tenemos los textos, las revistas, los documentos, la prensa, entre otros. (Méndez, 2007)

Para esta investigación, como fuentes secundarias se utilizarán las diferentes consultas bibliográficas correspondientes a la contabilidad en general, su normatividad y los sistemas de información contable.

**1.7.4 Técnicas de Investigación.** Se utilizarán como técnicas de investigación para el desarrollo de este trabajo, la observación de forma directa, pues ésta permitirá realizar un reconocimiento de los hechos del área administrativa y contable de la organización. También se realizarán entrevistas con el propietario de la empresa y persona encargada de administrar, para obtener información verídica y exacta.

#### **1.7.5 Fases de Investigación**

1. Para el desarrollo del primer objetivo será necesario hacer varias visitas a diversos restaurantes formales e informales para entrevistar a la persona encargada de la administración quien por medio de encuestas nos brindará información sobre cuales han sido los procesos contables y administrativos que han venido manejando desde la constitución del establecimiento.

2. Para desarrollar el segundo objetivo será necesario hacer una investigación exhaustiva de todas las normas existentes en la república de Colombia con respecto al tema sanitario y al manejo contable y tributario que deben tener las empresas, y luego depurar esta información, tomando solo las normas que le aplican a este tipo de establecimiento.

3. Para el último objetivo, se analizará toda la información recolectada en los objetivos anteriores y se procederá a diseñar un sistema de información contable que se ajuste a las necesidades de los restaurantes pyme para luego hacer su implementación con el fin de que los propietarios y/o administradores de estos establecimientos puedan seguir usando este sistema, teniendo un mejor control y toma de decisiones.

## **2. Lógica del Sector de Restaurantes en Santander de Quilichao, Cauca**

Según el Plan de Ordenamiento Territorial (2004), la economía del municipio de Santander de Quilichao proviene en buena parte del sector primario de vocación agropecuaria donde el café, la caña de azúcar y la yuca entre otros son renglones de gran importancia que generan ingresos a los

agricultores. Con los beneficios que llegaron con la Ley Páez y la instalación de empresas manufactureras, el renglón secundario pasó a ocupar un buen lugar en la economía local y regional, sin desconocer que el sector terciario, el comercio, en el casco urbano es fuente generadora de empleo y actividad económica dinámica.

Santander de Quilichao tiene unas características importantes para el desarrollo activo de los tres sectores de la economía en comparación con otros municipios del Departamento y que podemos mencionar:

- Su ubicación geográfica es favorable al sector por encontrarse cerca al gran centro de producción y consumo como es Cali, al Puerto de Buenaventura, a los puertos secos de Yumbo y Buga y otras ciudades del Departamento.
- Topográficamente hay dos zonas bien definidas: la zona plana, donde se inicia el Valle geográfico del río Cauca y con explotaciones agropecuarias y tecnologías apropiadas. La zona de ladera: topografía ondulada suave, con diferencia de pisos térmicos que hacen que el establecimiento de actividades agropecuarias sea muy variado.
- La infraestructura vial y de comunicaciones es adecuada y están cerca a los centros de gran actividad económica; la red vial a la altura de la panamericana en el año 2.000 será ampliada a doble calzada; agilizando de esta manera la comunicación.
- En el aspecto social, encontramos las tres etnias que se conjugan y hacen del municipio un lugar de convivencia, gente trabajadora y capacitada que se preocupa por estudiar, encontrándose personal altamente calificado.

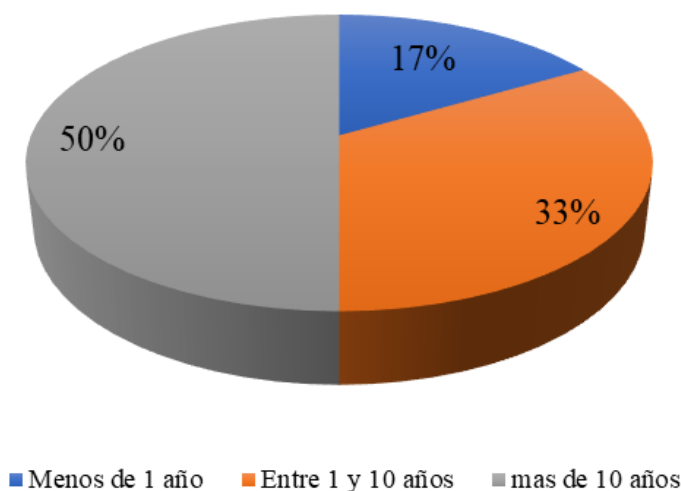
En base a un estudio realizado por la cámara de comercio donde se muestra el comportamiento de la estructura empresarial entre los años 2.000 y 2.006, se puede evidenciar que, de las 9.352 empresas registradas en el departamento, 1.183 de las empresas del departamento del Cauca se

encuentran en Santander de Quilichao lo que es equivalente al 12.73%. Dentro de este porcentaje se puede encontrar que, en este municipio, a esa fecha, existían 92 establecimientos en la categoría Hoteles y Restaurantes.

Con el fin de buscar información más actualizada y completa, se tomó la decisión de realizar encuestas a diversos propietarios de Restaurantes del municipio para tener una noción más clara del comportamiento de este sector económico. Se entrevistaron a los encargados de seis restaurantes diferentes, cada uno con local propio, de los cuales tres están legalizados y los otros tres no tienen algún tipo de legalización. Ellos respondieron una serie de preguntas divididas en motivaciones e intereses, estructura, capital de trabajo, estrategia y responsabilidad fiscal las cuales son analizadas a continuación.

La primera parte de la encuesta contenía preguntas destinadas a conocer específicamente los motivos e intereses (anexo 1) del empresario al momento de crear el restaurante y los que tiene ahora.

*Figura 1 ¿Cuánto tiempo lleva funcionando?*



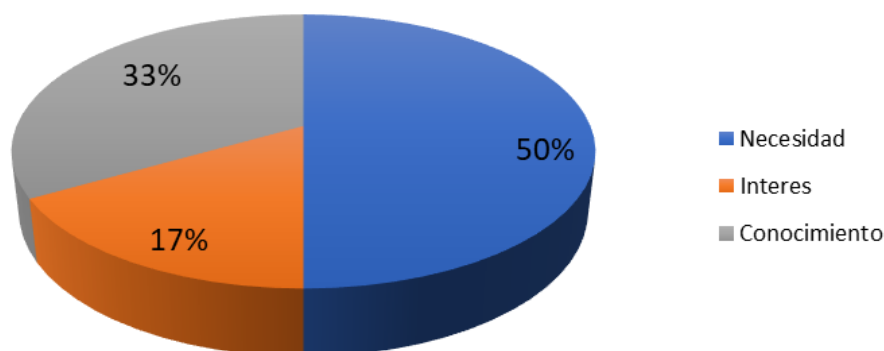
*Fuente. Elaboración propia*



Si se observa la figura 1, en respuesta a la pregunta ¿cuánto tiempo lleva funcionando?, el 50% de estos establecimientos tienen más de 10 años ofreciendo el servicio de restaurante, lo que indica que han podido resistir a los cambios económicos que se han presentado en el tiempo, conservando un buen flujo de clientes, el 33% llevan funcionando entre 1 y 10 años y el 17% lleva menos de un año realizando esta actividad.

Dentro de los motivos que lo inspiraron a montar el restaurante (figura 2) el 50% de estos empresarios respondieron que fue por necesidad debido a que pasaban por una mala situación económica y no tenían un empleo estable, el 33% lo hizo porque tenían conocimiento en materia culinario o administrativa y el 17% respondió que el motivo fue por interés, pues habían observado el éxito de otros negocios de este tipo y querían probar suerte.

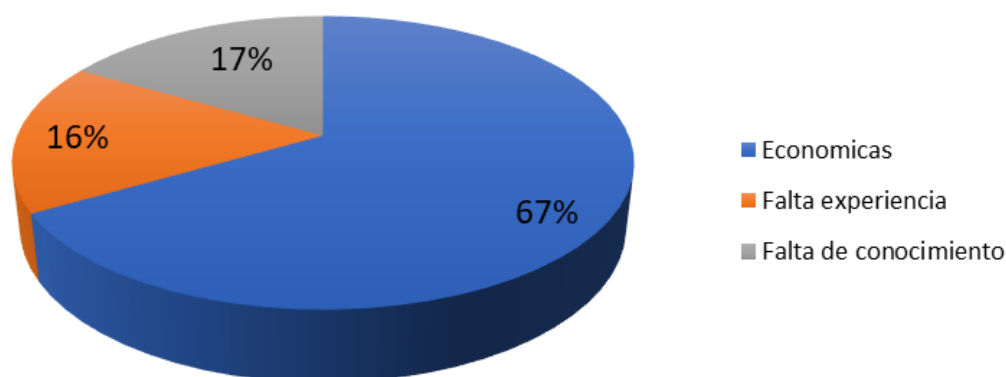
*Figura 2 ¿Cuáles fueron los motivos que lo inspiraron a montar el restaurante?*



*Fuente. Elaboración propia*

La principal dificultad que se les presentó a los empresarios al momento de poner en funcionamiento el restaurante fue de tipo económico (figura 3) pues no se contaban con los recursos suficientes para empezar con el funcionamiento del restaurante, el 17% tuvo como dificultad la falta de experiencia y el 16% la falta de conocimiento.

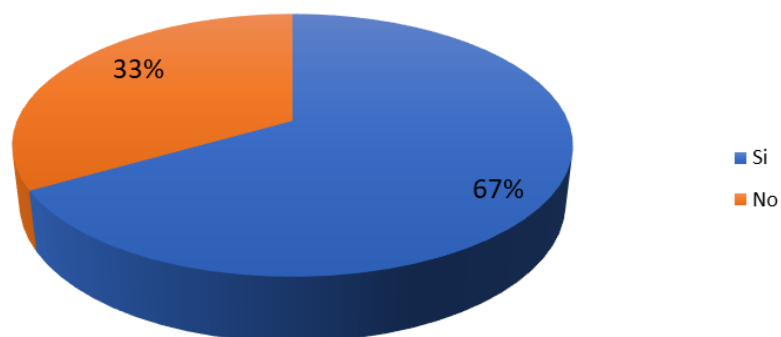
Figura 3 ¿Cuáles fueron las dificultades que se presentaron al momento de crear el restaurante?



Fuente. Elaboración propia

El 67% de los entrevistados tenían temor de que el negocio fracasará, pues no contaban con el apoyo económico suficiente y desconocían el manejo administrativo de un restaurante, el 33% se mantuvo optimista respondiendo que estuvieron seguros de que su negocio no fracasaría.

Figura 4 ¿En algún momento pensó que el negocio fracasaría?

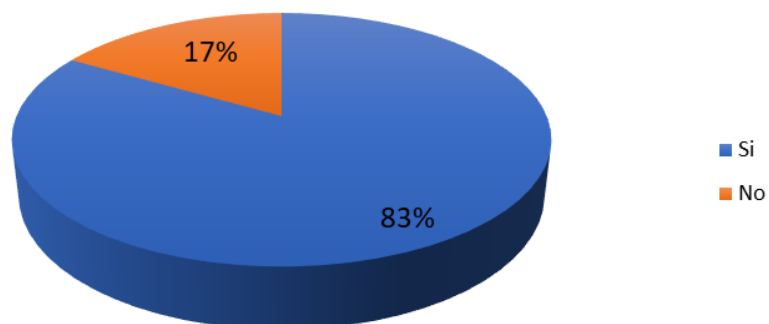


Fuente. Elaboración propia

Para la pregunta ¿Su familia vive o se sostiene del restaurante?, el 87% de los entrevistados respondieron de familia positiva, pues el negocio es la principal fuente de ingreso del hogar, solo

el 17% respondió negativamente, debido a que sus familiares también tienen otros proyectos que les generan ingresos.

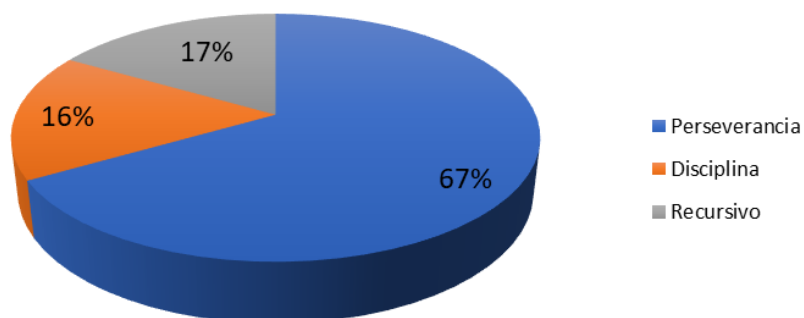
*Figura 5 ¿Su familia vive o se sostiene del restaurante?*



*Fuente. Elaboración propia*

Se les preguntó a los entrevistados ¿Qué cualidades cree que debe poseer una persona para ser empresario?, el 67% estuvo de acuerdo que la mayor cualidad es la perseverancia, pues hay que hacer frente a todas las dificultades que se presenten, el 17% respondió que se debía ser recursivo y el 16% que hay que tener disciplina.

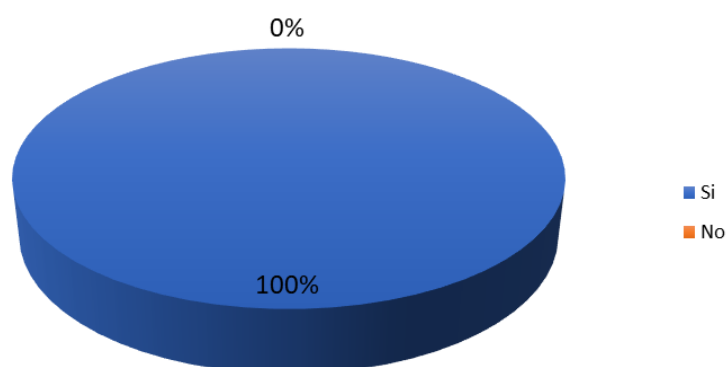
*Figura 6 ¿Qué cualidades cree que debe poseer una persona para ser empresario?*



*Fuente. Elaboración propia*

El 100% de los entrevistados estuvieron de acuerdo que se puede ser empresario y vivir de su propio negocio, lo que demuestra que ser emprendedor es viable si se toman las decisiones correctas.

*Figura 7 ¿Se puede ser empresario y vivir de esto?*



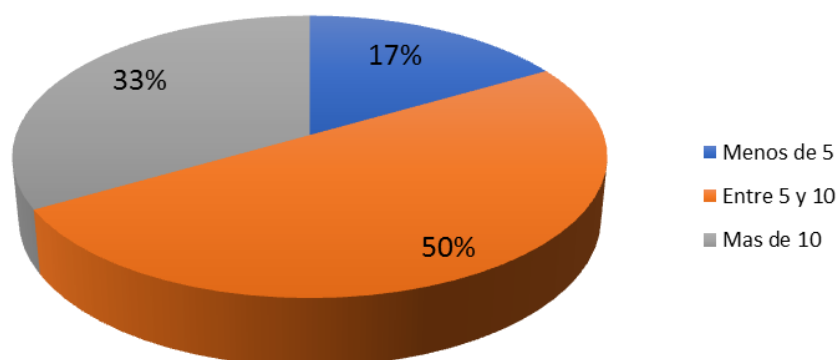
*Fuente. Elaboración propia*

A manera de resumen de la primera parte de la entrevista, se puede afirmar que la mayor dificultad que tuvieron estos negocios fue de tipo económica pues no se contaban con los recursos suficientes para empezar con el funcionamiento del restaurante, por lo que tuvieron que recurrir a préstamos bancarios con el fin de solucionar esta situación. Otras dificultades que mencionaron fueron la falta la experiencia y el conseguir personal calificado, esto a su vez dio pie a pensar muchas veces que el negocio fracasaría.

Hablando de rentabilidad, todos los empresarios están de acuerdo que el negocio es rentable pues las ventas dan para cubrir los gastos de funcionamiento, pagarles a los empleados, y comprar mercancía y sostener a su familia. Por lo tanto, se sienten satisfechos al tener su propio establecimiento comercial; dentro de las cualidades que mencionan para tener éxito en este campo es la perseverancia, la disciplina y buena visión empresarial, recalando que el éxito de un restaurante se encuentra en su buena sazón, variedad de menú, ubicación y atención al cliente.

Llegando al tema de la estructura de los negocios (anexo 2), respecto a la pregunta ¿Cuántos empleados tienen actualmente? (figura 9) el 50% tiene entre 5 y 10 empleados, el 33% tiene más de 10 empleados pues el lugar de funcionamiento es amplio y el 17% tiene menos de 5 empleados.

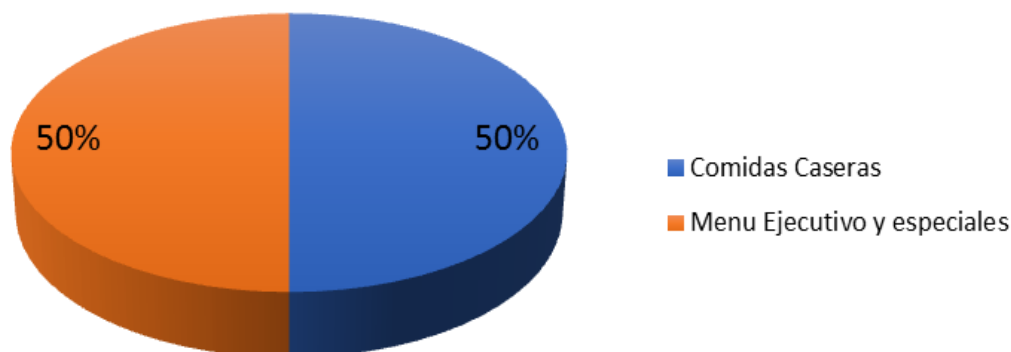
Figura 8 ¿Cuántos empleados tienen actualmente?



Fuente. Elaboración propia

La mitad de los empresarios ofrecen comidas caseras, pues sus servicios están dirigidos a personas que buscan lo que se denomina en la jerga popular como “corrientazo”, la otra mitad ofrece menú ejecutivos y especiales, pues su público objeto se basa en personas que desean comer platos a la carta, como parrilladas, comida de mar, etc.

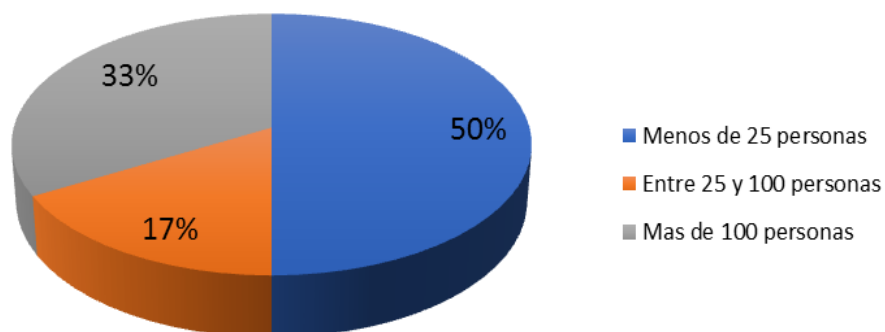
Figura 9. ¿Qué tipo de servicio de restaurante ofrece?



Fuente. Elaboración propia

El 50% de los restaurantes tienen la capacidad de recibir a menos de 25 personas al mismo tiempo, el 33% está en capacidad de recibir a 33% y el 17 % puede recibir entre 25 y 100 clientes.

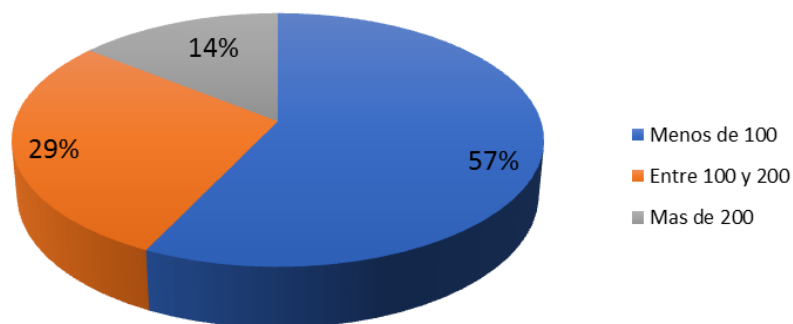
*Figura 10 ¿Cuál es la capacidad que tiene el restaurante?*



*Fuente. Elaboración propia*

En promedio, el 57% de estos restaurantes reciben menos de 100 clientes, el 29% reciben entre el 100 y 200, y el 14% recibe más de 200 clientes.

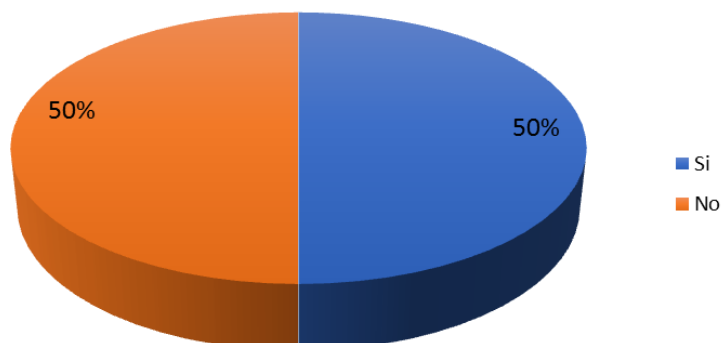
*Figura 11 ¿Cuántos clientes reciben en promedio de un día?*



*Fuente. Elaboración propia*

EL 50% de los entrevistados hacen la exigencia del certificado de manipulación de alimentos a sus trabajadores, el otro 50% no les exigen a sus empleados certificado de manipulación de elementos pues esto implicaría pagarles más.

Figura 12 ¿Su personal cuenta con certificado de manipulación de alimentos para laborar en su establecimiento?



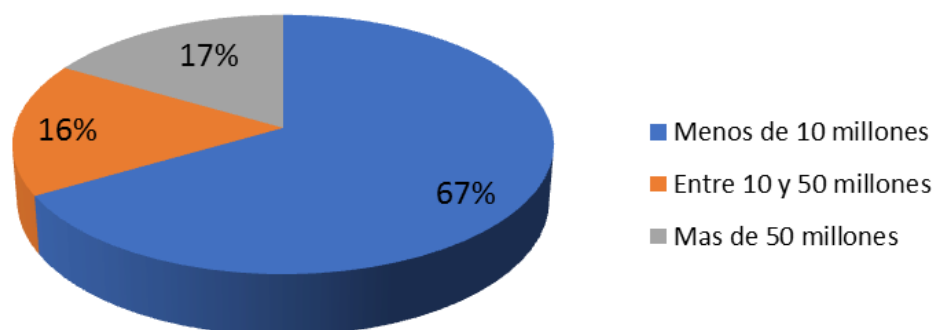
Fuente. Elaboración propia

En resumen, los seis restaurantes cuenta con personal, el Solar cuenta con 24 empleados, pues tienen un espacio muy grande y es necesario tener suficiente mano de obra para tener agilidad en los procesos; por el contrario, el restaurante Sabor de mi Tierra Paty, solo cuenta con 3 empleados, pues su lugar de funcionamiento es muy reducido, por lo tanto la mano de obra que se necesita es muy poca, dentro de las cualidades que ellos buscan en un empleado son la honestidad, eficiencia y responsabilidad.

El Solar, la Barraca y la Casa de Pedro, manejan un menú que va desde platos ejecutivos, hasta platos especiales pues su servicio está dirigido a un público más exigente, además realizan eventos en sus instalaciones pues el espacio que tienen se los permite, por ejemplo, el Solar tiene una capacidad para recibir a 250 personas. Los restaurantes Don Elías, Sabor de mi Origen y Sabor de mi Tierra Paty, cuentan con un menú más casero, conocido generalmente como “corrientazo”, además también venden “frito” como por ejemplo empanadas, aborrajados, papas, etc., pues su servicio está dirigido a personas que buscan un almuerzo con buena sazón, pero

también que sea económico. La capacidad de estos restaurantes es muy limitada pues al tener un espacio pequeño es difícil tener a más de 25 personas a la vez.

*Figura 13 ¿Cuánto capital invirtieron para el negocio?*

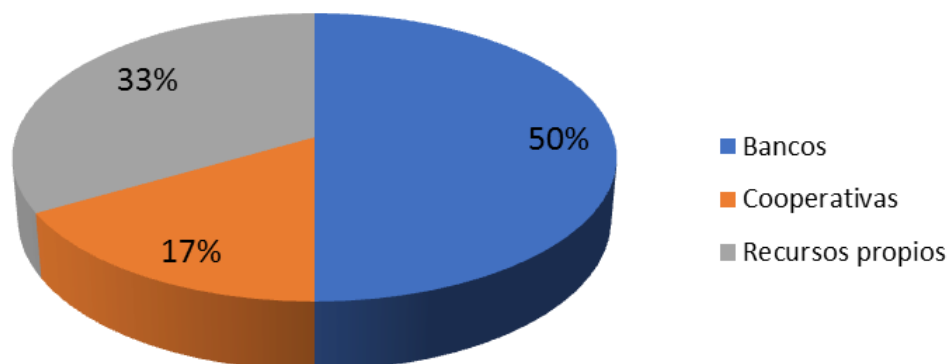


*Fuente. Elaboración propia*

Respecto al capital de trabajo (anexo 3), el 67% de los empresarios (figura 14) respondieron que su inversión fue menos de 10 millones, el 17% invirtió más de 50 millones y el 16% invirtió entre 10 y 50 millones para poner en funcionamiento el negocio.

Como respuesta a la pregunta ¿Dónde obtuvo el capital para iniciar el negocio?, el 50% estuvieron de acuerdo en que un banco les concedió el crédito necesario, el 33% tenía recursos propios, y el 17% lo hizo a través de cooperativas.

*Figura 14 ¿Dónde obtuvo el capital para iniciar el negocio?*

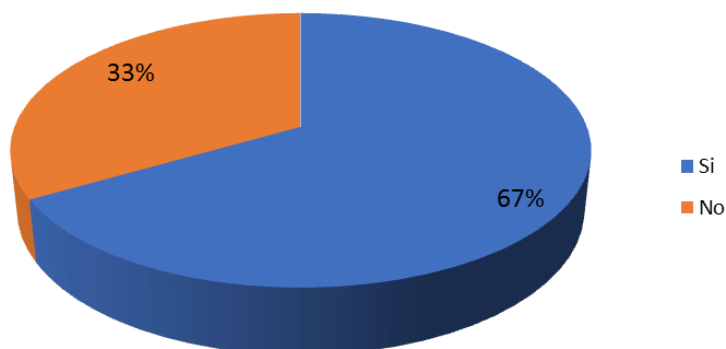


*Fuente. Elaboración propia*



El 67% de los empresarios tuvieron problemas económicos en la etapa inicial de operación del negocio, mientras que el 33% manifestaron que ni tuvieron ningún problema.

*Figura 15 ¿Ha tenido problemas económicos?*

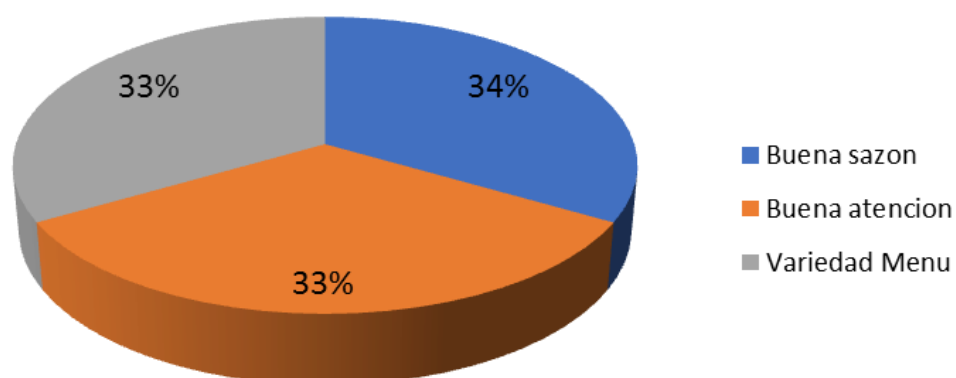


*Fuente. Elaboración propia*

Dentro de los restaurantes entrevistados, los propietarios del Solar y la Barraca hicieron la inversión más grande para poner en funcionamiento el negocio, el primero hizo una inversión de \$400.000.000, y el segundo hizo una inversión a \$800.000 hace treinta y cinco años, lo que era equivalente a \$40.000.000 aproximadamente. El capital de trabajo lo obtuvieron a través de entidades financieras y/o cooperativas, los problemas económicos que se presentaron los resolvieron a través de estas mismas entidades, el sabor de mi origen realizó una inversión de \$15.000.000, seguido por el Sabor de mi Tierra Paty que fue de 3.000.000. Dos de estos empresarios obtuvieron el capital del ahorro propio y/o familiar, pero para resolver los problemas económicos si recurrieron a entidades financieras que les ayudaran a inyectar capital.

Dentro de las estrategias (ver anexo 4), se hicieron tres preguntas para conocer los medios que utilizan para atraer clientes, como respuesta a la pregunta ¿Cuál ha sido la clave para atraer nuevos clientes? Los entrevistados respondieron en porcentajes iguales que es importante tener buena sazón, buena atención y/o variedad menú.

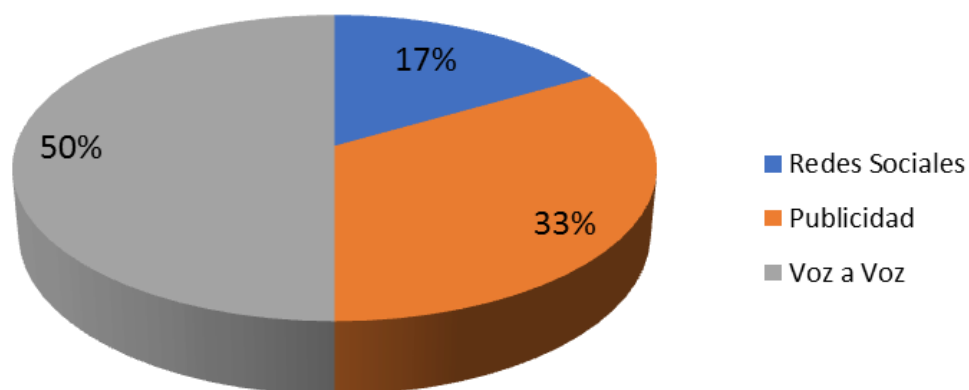
Figura 16 ¿Cuál ha sido la clave para atraer nuevos clientes?



Fuente. Elaboración propia

El 50% de los entrevistados respondieron que el restaurante se da a conocer a través del voz a voz de los clientes que los visitan, el 33% por medio de publicidad y el 17% por redes sociales.

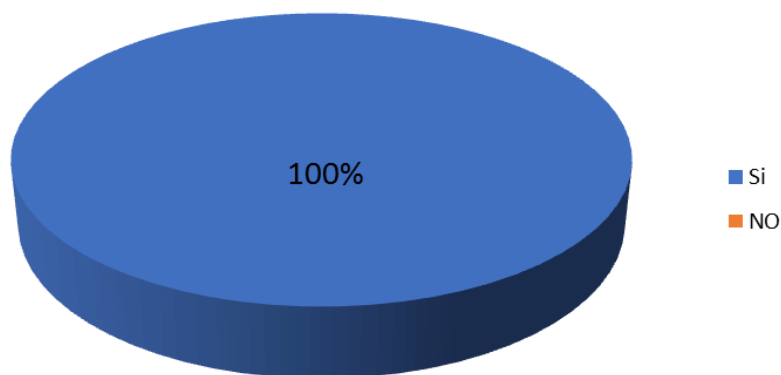
Figura 17 ¿Cómo se da a conocer el restaurante?



Fuente. Elaboración propia

El 100% de los empresarios estuvieron de acuerdo en que su restaurante tiene una buena ubicación.

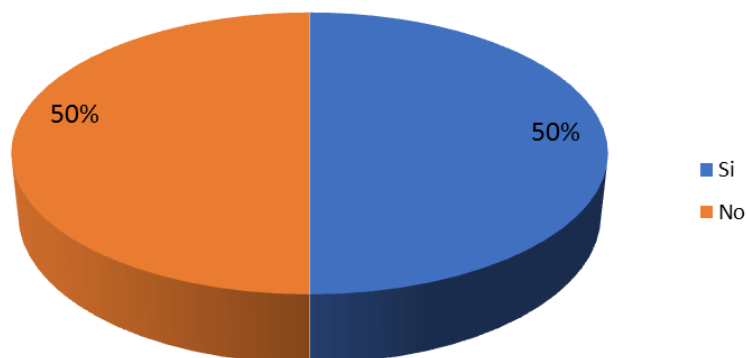
*Figura 18 ¿Usted considera que su establecimiento está bien ubicado?*



*Fuente. Elaboración propia*

Se puede observar que la clave para atraer nuevos clientes está en realizar eventos culturales, dar una buena atención, un menú variado y sobre todo contar con una buena ubicación. El voz a voz de los clientes es la forma más efectiva en que se han dado a conocer, pues cuando estos salen satisfechos del lugar les hacen recomendaciones a amigos y familiares para que también visite el sitio, lo que contribuye a tener más afluencia de cliente y generar más ingresos, también realizan publicidad a través de redes sociales, emisoras y tarjetas. Por último, todos están de acuerdo en que sus establecimientos están bien ubicados, por ejemplo, el restaurante la Casa de Pedro está ubicado sobre la carrera 11, la cual es muy comercial y a diario la transitan muchos habitantes del municipio y visitantes. El restaurante Don Elías también tiene una ubicación estratégica porque tiene su local en la galería, y este sitio a diario es transitado por visitantes de otros municipios y estas personas son los clientes potenciales pues al no vivir en el lugar deben buscar donde comer.

Figura 19 ¿Están legalmente constituidos?



Fuente. Elaboración propia

Por último, en las preguntas correspondientes a la Responsabilidad Fiscal (anexo 5), el 50% de los entrevistados están legalizados ante las entidades competentes (figura 18), estos restaurantes son El Solar, la Barraca y la Casa de Pedro, se puede notar que estos tres restaurantes están legalizados como persona natural, esto se puede dar porque la carga de impuestos es menor a la que enfrenta las personas jurídicas. También es notorio que tomaron la decisión de legalizarse para poder obtener los beneficios que da el sistema financiero como los bancos, además porque al ser establecimientos grandes hay la posibilidad que puedan ser visitados en cualquier momento para exigirle los documentos que permiten su funcionamiento y/o verificar que están al día con los impuestos.

Dentro de los soportes contables que utilizan se pueden encontrar el uso de software tanto para la contabilidad como para el inventario, también la realización de facturas sea en papel o pos, los recibos de caja, lo cual demuestra que tiene un buen control de sus operaciones, además cuentan con el servicio de un contador quien es la persona encargada de que la empresa cumpla con sus obligaciones contables y tributarias.

El otro 50% de los entrevistados aseguraron que los restaurantes no están constituidos legalmente, manifestando que no tienen el dinero suficiente para cubrir los gastos de los trámites, los gastos del profesional contable, y los impuestos que están estipulados en Colombia. Sin embargo, todos tienen el deseo de legalizarse pues están conscientes de que si hacen estos pueden tener más beneficios.

La contabilidad la manejan de forma empírica, pues se limitan a escribir en un cuaderno o en un cuadro diario las entradas y salidas, lo que no les permite conocer realmente cual es la utilidad que genera el negocio.

En conclusión, tener un restaurante en Santander de Quilichao puede ser rentable siempre y cuando exista una buena sazón y tenga una ubicación estratégica que le permita atraer nuevos clientes. La razón de que este tipo de negocio sea tan rentable se da porque comer es parte fundamental del ser humano, así que siempre van a existir clientes, sobre todo en un municipio que donde se maneja un volumen alto de comercio.

Por esta misma razón, es que se pueden encontrar diversos restaurantes ubicados en pequeños locales, los cuales no están constituidos legalmente, porque temen que la carga tributaria del país absorba toda la utilidad y los dejen sin nada para el sustento. Es aquí donde se hace importante que estos empresarios tengan una buena educación en materia contable, pues si bien los trámites para la legalización pueden ser costosos, también se pueden encontrar muchos beneficios, y esto se puede notar con los restaurantes encuestados que tienen toda su documentación al día, los cuales comentan que son prósperos gracias a que por medio de la legalización han adquirido fácilmente préstamos de entidades bancarias para ir creciendo poco a poco, también al trabajo que han realizado y sobre todo a la buena administración.

Debido a lo anterior, por medio de este trabajo se quiere establecer un sistema contable que sea fácil para estos pequeños restaurantes, donde ellos mismo lo puedan manejar para que

empiecen a familiarizarse con la parte contable y tributaria, para que así, ellos puedan conocer su verdadera utilidad permitiendo una mejor toma de decisiones, que los lleven a hacer buenas inversiones para aumentar sus ingresos y poder constituirse legalmente en el caso de los que no lo han hecho.

### **3. Normas contables, sanitarias y obligaciones aplicables tributarias al sector de restaurantes pyme en Colombia**

La *Constitución Política de Colombia (1991)* en su *Artículo 333*, consagra que la actividad económica y la iniciativa privada son libres, dentro de los límites del bien común. Para su ejercicio, nadie podrá exigir permisos previos ni requisitos, sin autorización de la ley. La libre competencia económica es un derecho de todos que supone responsabilidades. La empresa, como base del desarrollo, tiene una función social que implica obligaciones. El Estado fortalecerá las organizaciones solidarias y estimulará el desarrollo empresarial. El Estado, por mandato de la ley, impedirá que se obstruya o se restrinja la libertad económica y evitará o controlará cualquier abuso que personas o empresas hagan de su posición dominante en el mercado nacional. La ley delimitará el alcance de la libertad económica cuando así lo exijan el interés social, el ambiente y el patrimonio cultural de la Nación.

A continuación, se dará a conocer las principales normas sanitarias, contables y tributarias que son aplicables al sector de restaurantes.

#### **3.1 Normas Sanitarias**

La normatividad sanitaria en Colombia empieza con la *Ley 09 (1979) “Por la cual se dictan medidas sanitarias”*. Esta ley es conocida como Código Sanitario Nacional, y en su Título V establece el Marco Legal General de los Alimentos. Este título incluye los requisitos de funcionamiento para los establecimientos comerciales e industriales, los equipos y utensilios que

se deben utilizar, explican cómo deben ser las operaciones de elaboración, proceso y expendio de alimentos y bebidas, el manejo de las carnes, los lácteos, entre otros. En el año 1997 fue expedido el **Decreto 3075 (1997)** con el fin de reglamentar parcialmente la Ley 09 de 1979 y dictar otras disposiciones.

En el 2012 se dio a conocer el **Decreto <Ley> 19 “Por el cual se dictan normas para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública”** conocida como la Ley Antitrámites, con el fin reducir buena parte de los trámites y procedimientos que las personas jurídicas y naturales deben hacer ante diferentes entidades del Estado. Aquí es importante resaltar el **Artículo 126**, el cual hace referencia a la notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social.

En base a lo descrito en el Artículo 126, el Ministerio de Salud y Protección Social, expidió la **Resolución 2674 (2013) “por medio de la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto- Ley 019 de 2012”** estableciendo los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas. Es así, que a través de la Resolución 2674 de 2013, el Decreto 3075 de 1997 a la fecha carece de efectos jurídicos.

El Capítulo VIII de esta resolución contiene todo lo referente a los ***Restaurantes y Establecimientos Gastronómicos***, el ***Artículo 32*** define las condiciones generales donde especifica que los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales (Resolución 2674, 2013):

1. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
2. Sus áreas deben ser independientes de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.
3. Se localizarán en sitios secos, no inundables y en terrenos de fácil drenaje.
4. No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plaga.
5. El manejo de residuos líquidos debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con éste.
6. Los alrededores se conservarán en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, formación de charcos o estancamientos de agua.
7. Deben estar diseñados y contruidos para evitar la presencia de insectos, roedores u otro tipo de plaga.
8. Deben disponer de suficiente abastecimiento de agua potable.
9. Contarán con servicios sanitarios para el personal que labora en el establecimiento, debidamente dotados y separados del área de preparación de los alimentos.
10. Deben tener sistemas sanitarios adecuados, para la disposición de aguas servidas y excretas.
11. Contarán con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, salvo que por limitaciones del espacio físico no lo permita, caso en el cual se podrían utilizar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento o los ubicados en los centros



comerciales, los cuales deben estar separados por sexo y debidamente dotados y estar en perfecto estado de funcionamiento y aseo.

El **Artículo 33** (Resolución 2674, 2013), explica las condiciones específicas del área de preparación de alimentos. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:

1. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario.

2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m<sup>2</sup> de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m<sup>2</sup> de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior. Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los mismos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección.

3. Las paredes deben ser de colores claros, materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas que reúnan los requisitos antes indicados.

4. Los techos deben estar diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y además se facilite la

limpieza y el mantenimiento. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos.

5. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación de los alimentos y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento para animales y plagas, y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

6. Deben disponerse de suficientes, adecuados y bien ubicados recipientes, así como de locales e instalaciones si es del caso para el almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.

7. Debe disponerse de recipientes de material sanitario para el almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del lugar donde se preparan los alimentos y deben ser removidos, lavados y desinfectados frecuentemente.

8. Se prohíbe el acceso de animales y la presencia de personas diferentes a los manipuladores de alimentos.

9. Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en la cocina, en las áreas de preparación de los alimentos o en las áreas de almacenamiento de materias primas.

**Artículo 34.** Equipos y utensilios. Los equipos y utensilios empleados en los restaurantes y establecimientos gastronómicos, deben cumplir con las condiciones establecidas en el Capítulo 11 de la presente resolución (Resolución 2674, 2013).

**Artículo 35.** Operaciones de preparación y servicio de los alimentos. Las operaciones de preparación y servicio de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos (Resolución 2674, 2013):

1. El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servicio de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.

2. Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.

3. Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

4. Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.

5. El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.

6. Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.

7. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.

8. EL lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.

9. La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. Esta desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.

10. Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.

**Artículo 36.** Responsabilidad. El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, serán responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor. Además, estarán obligados a cumplir y hacer cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Capítulo 111 de la presente resolución (Resolución 2674, 2013).

Parágrafo 1. Los manipuladores de alimentos de los restaurantes y establecimientos gastronómicos deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos a cargo de la autoridad local de salud, de la misma empresa o por personas naturales o jurídicas. Para este efecto, se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente, dispuesto en el artículo 12 de la presente resolución.

Parágrafo 2. La autoridad sanitaria competente en cumplimiento de sus actividades de inspección, vigilancia y control verificará el cumplimiento de la capacitación para los manipuladores de alimentos a que se refiere este artículo.

### **3.2 Normas Contables**

En Colombia, los *decretos 2649 “Por el cual se reglamenta la Contabilidad en General y se expiden los principios o normas de contabilidad generalmente aceptados en Colombia”* y *2650 “Por el cual se modifica el Plan Único de Cuentas para Comerciantes”* (1993), definía las reglas para el reconocimiento de los hechos económicos mediante un Plan Único de Cuentas (PUC) que incluía un catálogo de cuentas junto con sus respectivas dinámicas para el registro de las operaciones económicas y con esto, la posterior generación de los estados financieros, pero

con la globalización el gobierno decidió empezar a implementar las normas internacionales en el país.

La aplicación de las NIIF en Colombia comenzó con la *Ley 1314 de 2009 - Por la cual se regulan los principios y normas de contabilidad e información financiera y de aseguramiento de información aceptados en Colombia, se señalan las autoridades competentes, el procedimiento para su expedición y se determinan las entidades responsables de vigilar su cumplimiento*. Esta ley es la que autoriza la convergencia de la contabilidad colombiana a contabilidad internacional, estableciendo que el consejo técnico de la contaduría pública será el emisor de las normas, este consejo es el que prepara borradores, publica, recibe comentarios, establece bases para conclusiones y presenta el borrador final al Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y al Ministerio de Hacienda y Crédito Público, quienes son los encargados de emitir los decretos para que se implemente la contabilidad internacional en Colombia. Para el sector público la Contaduría General de la Nación lo hace a través del Régimen de Contabilidad Pública a través de resoluciones.

Esta ley aplica a todas las personas naturales y jurídicas que estén obligadas a llevar contabilidad, así como a los contadores públicos, funcionarios y demás personas encargadas de la preparación de estados financieros y otra información financiera, de su promulgación y aseguramiento. En desarrollo de esta ley y en atención al volumen de sus activos, de sus ingresos, al número de sus empleados, a su forma de organización jurídica o de sus circunstancias socioeconómicas, el Gobierno autorizará de manera general que ciertos obligados lleven contabilidad simplificada, emitan estados financieros y revelaciones abreviados o que estos sean objeto de aseguramiento de información de nivel moderado (Ley 1314, 2009).

En sintonía con lo anterior, el *Código de Comercio (Decreto 410 de 1971)*, contiene el conjunto de normas que delimita las condiciones para que las personas naturales y/o jurídicas lleven contabilidad, según el *Artículo 19* es obligación de todo comerciante:

- 1) Matricularse en el registro mercantil;
- 2) Inscribir en el registro mercantil todos los actos, libros y documentos respecto de los cuales la ley exija esa formalidad;
- 3) Llevar contabilidad regular de sus negocios conforme a las prescripciones legales;
- 4) Conservar, con arreglo a la ley, la correspondencia y demás documentos relacionados con sus negocios o actividades;
- 5) Denunciar ante el juez competente la cesación en el pago corriente de sus obligaciones mercantiles, y
- 6) Abstenerse de ejecutar actos de competencia desleal.

*El Artículo 10* (Decreto 410, 1971), aclara que son comerciantes las personas que profesionalmente se ocupan en alguna de las actividades que la ley considera mercantiles. La calidad de comerciante se adquiere, aunque la actividad mercantil se ejerza por medio de apoderado, intermediario o interpuesta persona.

Son actividades mercantiles para todos los efectos legales, según el *Artículo 20* (Decreto 410, 1971):

- 1) La adquisición de bienes a título oneroso con destino a enajenarlos en igual forma, y la enajenación de los mismos;
- 2) La adquisición a título oneroso de bienes muebles con destino a arrendarlos; el arrendamiento de los mismos; el arrendamiento de toda clase de bienes para subarrendarlos, y el subarrendamiento de los mismos;

3) El recibo de dinero en mutuo a interés, con garantía o sin ella, para darlo en préstamo, y los préstamos subsiguientes, así como dar habitualmente dinero en mutuo a interés;

4) La adquisición o enajenación, a título oneroso, de establecimientos de comercio, y la prenda, arrendamiento, administración y demás operaciones análogas relacionadas con los mismos;

5) La intervención como asociado en la constitución de sociedades comerciales, los actos de administración de las mismas o la negociación a título oneroso de las partes de interés, cuotas o acciones;

6) El giro, otorgamiento, aceptación, garantía o negociación de títulos-valores, así como la compra para reventa, permuta, etc., de los mismos;

7) Las operaciones bancarias, de bolsas, o de martillos;

8) El corretaje, las agencias de negocios y la representación de firmas nacionales o extranjeras;

9) La explotación o prestación de servicios de puertos, muelles, puentes, vías y campos de aterrizaje;

10) Las empresas de seguros y la actividad aseguradora;

11) Las empresas de transporte de personas o de cosas, a título oneroso, cualesquiera que fueren la vía y el medio utilizados;

12) Las empresas de fabricación, transformación, manufactura y circulación de bienes;

13) Las empresas de depósito de mercaderías, provisiones o suministros, espectáculos públicos y expendio de toda clase de bienes;

14) Las empresas editoriales, litográficas, fotográficas, informativas o de propaganda y las demás destinadas a la prestación de servicios;

15) Las empresas de obras o construcciones, reparaciones, montajes, instalaciones u ornamentaciones;

16) Las empresas para el aprovechamiento y explotación mercantil de las fuerzas o recursos de la naturaleza;

17) Las empresas promotoras de negocios y las de compra, venta, administración, custodia o circulación de toda clase de bienes;

18) Las empresas de construcción, reparación, compra y venta de vehículos para el transporte por tierra, agua y aire, y sus accesorios, y

19) Los demás actos y contratos regulados por la ley mercantil.

Todos los comerciantes deben escribirse en el registro mercantil, según lo dispuesto en el **Artículo 26**, en la cámara de comercio correspondiente al domicilio del establecimiento. El registro mercantil tendrá por objeto llevar la matrícula de los comerciantes y de los establecimientos de comercio, así como la inscripción de todos los actos, libros y documentos respecto de los cuales la ley exigiere esa formalidad. El registro mercantil será público. Cualquier persona podrá examinar los libros y archivos en que fuere llevado, tomar anotaciones de sus asientos o actos y obtener copias de los mismos (Decreto 410, 1971).

La matrícula se renovará anualmente, dentro de los tres primeros meses de cada año. El inscrito informará a la correspondiente cámara de comercio la pérdida de su calidad de comerciante, lo mismo que cualquier cambio de domicilio y demás mutaciones referentes a su actividad comercial, a fin de que se tome nota de ello en el registro correspondiente. Lo mismo se hará respecto de sucursales, establecimientos de comercio y demás actos y documentos sujetos a registro.

El **Titulo IV** (Decreto 410, 1971) abarca todo lo relacionado con los Libros de Comercio que cada comerciante debe llevar. Según esto, la contabilidad solamente podrá llevarse en idioma castellano, por el sistema de partida doble, en libros registrados, de manera que suministre una historia clara, completa y fidedigna de los negocios del comerciante, con sujeción a las



reglamentaciones que expida el gobierno. En los libros se asentarán en orden cronológico las operaciones mercantiles y todas aquellas que puedan influir en el patrimonio del comerciante, haciendo referencia a los comprobantes de contabilidad que las respalden.

El comprobante de contabilidad es el documento que debe elaborarse previamente al registro de cualquier operación y en el cual se indicará el número, fecha, origen, descripción y cuantía de la operación, así como las cuentas afectadas con el asiento. A cada comprobante se anexarán los documentos que lo justifiquen.

La *Ley 590 del 2000 - Por la cual se dictan disposiciones para promover el desarrollo de las micro, pequeñas y medianas empresa*, conocida como la Ley Mipyme, contempló, por primera vez, un conjunto de herramientas e instrumentos de apoyo a este segmento productivo y estableció las categorías de Micro, Pequeña y Mediana empresa. El *artículo 2* de esta ley, fue modificado por el *artículo 43 de la Ley 1450 de 2011*, estableciendo que para todos los efectos, se entiende por empresa, toda unidad de explotación económica, realizada por persona natural o jurídica, en actividades agropecuarias, industriales, comerciales o de servicios, en el área rural o urbana. Para la clasificación por tamaño empresarial, entiéndase micro, pequeña, mediana y gran empresa, se podrá utilizar uno o varios de los siguientes criterios:

1. Número de trabajadores totales.
2. Valor de ventas brutas anuales.
3. Valor activos totales.

Para efectos de los beneficios otorgados por el Gobierno nacional a las micro, pequeñas y medianas empresas el criterio determinante será el valor de ventas brutas anuales.

El 05 de junio del año 2019 se publica el *Decreto 957 - Por el cual se adiciona el capítulo 13 al Título 1, de la Parte 2 del Libro 2, del Decreto 1074 de 2015, Decreto Único del Sector Comercio, Industria y Turismo, y se reglamenta el artículo 2° de la Ley 590 de 2000,*

*modificado por el artículo 43 de la Ley 1450 de 2011*, donde se define nuevamente la clasificación del tamaño empresarial, quedando establecido en el *artículo 2.2.1.13.2.1* que para efectos de la clasificación del tamaño empresarial se tendrá como criterio exclusivo los ingresos por actividades ordinarias anuales de la respectiva empresa.

El nivel de ingresos por actividades ordinarias anuales con base en el cual se determina el tamaño empresarial variará dependiendo del sector económico en el cual la empresa desarrolle su actividad.

Y en el *artículo 2.2.1.13.2.2*. Se establece que para efectos de la clasificación del tamaño empresarial se utilizarán, con base en el criterio previsto en el artículo anterior, los siguientes rangos para determinar el valor de los ingresos por actividades ordinarias anuales de acuerdo con el sector económico de que se trate:

<b>SECTOR</b>	<b>MICRO</b>	<b>PEQUEÑA</b>	<b>MEDIANA</b>
<b>Manufacturero</b>	Inferior o igual a 23.563 UVT.	Superior a 23.563 UVT e inferior o igual a 204.995 UVT.	Superior a 204.995 UVT e inferior o igual a 1'736.565 UVT.
<b>Servicios</b>	Inferior o igual a 32.988 UVT.	Superior a 32.988 UVT e inferior o igual a 131.951 UVT.	Superior a 131.951 UVT e inferior o igual a 483.034 UVT.
<b>Comercio</b>	Inferior o igual a 44.769 UVT.	Superior a 44.769 e inferior o igual a 431.196 UVT.	Superior a 431.196 UVT e inferior o igual a 2'160.692 UVT.

### **3.3 Normas Tributarias**

El *Estatuto Tributario* corresponde al *Decreto 624 (1989)*, contiene el conjunto de normas que regulan la mayoría de los aspectos formales y sustanciales del recaudo de impuestos en Colombia. El Estatuto tributario está dividido o clasificado en 6 libros. El libro primero trata de todo lo relacionado con el impuesto de renta y complementarios. El libro segundo trata sobre la retención en la fuente que incluye conceptos, agentes de retención, tarifas, responsabilidades y

sanciones. El libro tercero comprende el impuesto a las ventas el cual contiene lo relacionado con el hecho generador, la base gravable las tarifas, los responsables del impuestos, la clasificación de los bienes gravados, excluidos y exentos. El libro cuarto trata todo lo relacionado con el impuesto de timbre. El libro quinto trata de los procedimientos tributarios. El libro sexto comprende el gravamen a los movimientos financieros.

De acuerdo con el **Artículo 555-1** (Decreto 624, 1989), para efectos tributarios, cuando la Dirección General de Impuestos lo señale, los contribuyentes, responsables, agentes retenedores y declarantes, se identificarán mediante el número de identificación tributaria NIT, que les asigne la Dirección General de Impuestos Nacionales. Las Cámaras de Comercio, una vez asignada la matrícula mercantil, deberán solicitar a más tardar dentro de los dos (2) días calendario siguientes, la expedición del Número de Identificación Tributaria NIT del matriculado a la Administración de Impuestos Nacionales competente, con el fin de incorporar, para todos los efectos legales, dicha identificación a la matrícula mercantil. En las certificaciones de existencia y representación y en los certificados de matrícula siempre se indicará el número de identificación tributaria.

Con relación al artículo anterior, todos los comerciantes están obligados a expedir el Registro Único Tributario, RUT, administrado por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales - DIAN, el cual constituye el mecanismo único para identificar, ubicar y clasificar las personas y entidades que tengan la calidad de contribuyentes declarantes del impuesto sobre la renta y no contribuyentes declarantes de ingresos y patrimonio; los responsables del régimen de responsabilidad del Impuesto sobre las Ventas (IVA); los agentes retenedores; los importadores, exportadores y demás usuarios aduaneros, y los demás sujetos de obligaciones administradas por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales, respecto de los cuales esta requiera su inscripción. El Número de Identificación Tributaria, NIT, constituye el código de identificación

de los inscritos en el RUT. Las normas relacionadas con el NIT serán aplicables al RUT. La inscripción en el Registro Único Tributario, RUT, deberá cumplirse en forma previa al inicio de la actividad económica ante las oficinas competentes de la DIAN, de las cámaras de comercio o de las demás entidades que sean facultadas para el efecto (Decreto 624, 1989).

Como se mencionó anteriormente, el Libro I de este Estatuto, hace referencia al Impuesto sobre la renta y complementarios, el **Artículo 7** (Decreto 624, 1989) establece que Las personas naturales y las sucesiones ilíquidas están sometidas al impuesto sobre la renta y complementarios.

Los cambios al impuesto de Renta Personas Naturales previstos por la Reforma Tributaria- **Ley 1819 de 2016**, aplican para las declaraciones de renta del año gravable 2017 en adelante, y que se presentara en el año inmediatamente siguiente. Una persona natural deberá declarar si es Residente fiscal en Colombia (residente para efectos tributarios) y ha cumplido con alguna de las siguientes condiciones:

- Que el patrimonio bruto en el último día del año anterior no exceda de cuatro mil quinientas (4.500) UVT.
- Que los ingresos brutos sean inferiores a mil cuatrocientas (1.400) UVT.
- Que los consumos mediante tarjeta de crédito no excedan de mil cuatrocientas (1.400) UVT.
- Que le valor total de las compras y consumos no supere las mil cuatrocientas (1.400) UVT.
- Que el valor total acumulado de consignaciones bancarias, depósitos o inversiones financieras no excedan de mil cuatrocientas (1.400) UVT.

La declaración se deberá realizar en el formulario 210 dispuesto en los servicios electrónicos de la Dian, siempre y cuando sea residente para efectos fiscales en Colombia, de lo contrario procederá a declarar en el formulario 110.

Con respecto al Impuesto sobre las Ventas (IVA), según el **Artículo 437** (Decreto 624, 1989), en su Parágrafo 3, deberán registrarse como responsables del IVA quienes realicen actividades gravadas con el impuesto, con excepción de las personas naturales comerciantes y los artesanos, que sean minoristas o detallistas, los pequeños agricultores y los ganaderos, así como quienes presten servicios, siempre y cuando cumplan la totalidad de las siguientes condiciones:

1. Que en el año anterior o en el año en curso hubieren obtenido ingresos brutos totales provenientes de la actividad, inferiores a 3.500 UVT.
2. Que no tengan más de un establecimiento de comercio, oficina, sede, local o negocio donde ejerzan su actividad.
3. Que en el establecimiento de comercio, oficina, sede, local o negocio no se desarrollen actividades bajo franquicia, concesión, regalía, autorización o cualquier otro sistema que implique la explotación de intangibles.
4. Que no sean usuarios aduaneros.
5. Que no hayan celebrado en el año inmediatamente anterior ni en el año en curso contratos de venta de bienes y/o prestación de servicios gravados por valor individual, igual o superior a 3.500 UVT.
6. Que el monto de sus consignaciones bancarias, depósitos o inversiones financieras durante el año anterior o durante el respectivo año no supere la suma de 3.500 UVT.
7. Que no esté registrado como contribuyente del impuesto unificado bajo el Régimen Simple de Tributación (Simple).

Para la celebración de contratos de venta de bienes y/o de prestación de servicios gravados por cuantía individual y superior a 3.500 UVT, estas personas deberán inscribirse previamente como responsables del Impuesto sobre las Ventas (IVA), formalidad que deberá exigirse por el contratista para la procedencia de costos y deducciones. Lo anterior también será aplicable cuando un mismo contratista celebre varios contratos que superen la suma de 3.500 UVT.

Los responsables del impuesto sólo podrán solicitar su retiro del régimen cuando demuestren que en el año fiscal anterior se cumplieron, las condiciones establecidas en la presente disposición. Cuando los no responsables realicen operaciones con los responsables del impuesto deberán registrar en el Registro Único Tributario -RUT su condición de tales y entregar copia del mismo al adquirente de los bienes o servicios, en los términos señalados en el reglamento (Decreto 624, 1989).

Con respecto a lo anterior, el **Artículo 426** (Decreto 624, 1989) hace referencia a los servicios considerados como excluidos, cuando en un establecimiento de comercio se lleven a cabo actividades de expendio de comidas y bebidas preparadas en restaurantes, cafeterías, autoservicios, heladerías, fruterías, pastelerías y panaderías, para consumo en el lugar, para ser llevadas por el comprador o entregadas a domicilio, los servicios de alimentación bajo contrato, incluyendo el servicio de catering, y el expendio de comidas y bebidas alcohólicas para consumo dentro bares, tabernas y discotecas, se entenderá que la venta se hace como servicio excluido del Impuesto sobre las Ventas (IVA) y está sujeta al impuesto nacional al consumo al que hace referencia el artículo 512-1 de este Estatuto.

Por lo tanto, si el establecimiento solo presta un servicio considerado como excluido no será responsable de IVA.

El **Artículo 512-8** (Decreto 624, 1989) define los restaurantes como aquellos establecimientos cuyo objeto es el servicio de suministro de comidas y bebidas destinadas al consumo como

desayuno, almuerzo o cena, y el de platos fríos y calientes para refrigerio rápido, sin tener en cuenta la hora en que se preste el servicio, independientemente de la denominación que se le dé al establecimiento. También se considera que presta el servicio de restaurante el establecimiento que en forma exclusiva se dedica al expendio de aquellas comidas propias de cafeterías, heladerías, fruterías, pastelerías y panaderías y los establecimientos, que adicionalmente a otras actividades comerciales presten el servicio de expendio de comidas según lo descrito en el presente inciso.

La base gravable en el servicio prestado por los restaurantes está conformada por el precio total de consumo, incluidas las bebidas acompañantes de todo tipo y demás valores adicionales. En ningún caso la propina, por ser voluntaria, hará parte de la base del impuesto nacional al consumo. Tampoco harán parte de la base gravable los alimentos excluidos del impuesto sobre las ventas que se vendan sin transformaciones o preparaciones adicionales. La tarifa aplicable al servicio es del ocho por ciento (8%) sobre todo consumo. El impuesto debe discriminarse en la cuenta de cobro, tiquete de registradora, factura o documento equivalente y deberá calcularse previamente e incluirse en la lista de precios al público (Decreto 624, 1989).

El impuesto nacional al consumo está contemplado en el **Artículo 512-1** (Decreto 624, 1989) tiene como hecho generador la prestación o la venta al consumidor final o la importación por parte del consumidor final, de los siguientes servicios y bienes:

1. La prestación de los servicios de telefonía móvil, internet y navegación móvil, y servicio de datos según lo dispuesto en el artículo 512-2 de este Estatuto.

2. Las ventas de algunos bienes corporales muebles, de producción doméstica o importados, según lo dispuesto en los artículos 512-3, 512-4 Y 512-5 de este Estatuto. El impuesto al consumo no se aplicará a las ventas de los bienes mencionados en los artículos 512-3 y 512-4 si

son activos fijos para el vendedor, salvo de que se trate de los automotores y demás activos fijos que se vendan a nombre y por cuenta de terceros y para los aerodinos.

3. El servicio de expendio de comidas y bebidas preparadas en restaurantes, cafeterías, autoservicios, heladerías, fruterías, pastelerías y panaderías para consumo en el lugar, para ser llevadas por el comprador o entregadas a domicilio, los servicios de alimentación bajo contrato, incluyendo el servicio de catering, y el servicio de expendio de comidas y bebidas alcohólicas para consumo dentro de bares, tabernas y discotecas, Este impuesto no es aplicable a las actividades de expendio de bebidas y comidas bajo franquicias.

El impuesto se causará al momento del desaduanamiento del bien importado por el consumidor final, la entrega material del bien, de la prestación del servicio o de la expedición de la cuenta de cobro, tiquete de registradora, factura o documento equivalente por parte del responsable al consumidor final.

Son responsables del impuesto al consumo el prestador del servicio de telefonía móvil, datos y/o internet y navegación móvil, el prestador del servicio de expendio de comidas y bebidas, el importador como usuario final, el vendedor de los bienes sujetos al impuesto al consumo y en la venta de vehículos usados el intermediario profesional. El impuesto nacional al consumo de qué trata el presente artículo constituye para el comprador un costo deducible del impuesto sobre la renta como mayor valor del bien o servicio adquirido. El impuesto nacional al consumo no genera impuestos descontables en el impuesto sobre las ventas (IVA). El no cumplimiento de las obligaciones que consagra este artículo dará lugar a las sanciones aplicables al impuesto sobre las ventas (IVA) (Decreto 624, 1989).

El período gravable para la declaración y pago del impuesto nacional al consumo será bimestral. Los períodos bimestrales son: enero-febrero; marzo-abril; mayo-junio; julio-agosto; septiembre-octubre; noviembre-diciembre. En el caso de liquidación o terminación de actividades



durante el ejercicio, el período gravable se contará desde su iniciación hasta las fechas señaladas en el artículo 595 de este Estatuto. Cuando se inicien actividades durante el ejercicio, el período gravable será el comprendido entre la fecha de iniciación de actividades y la fecha de finalización del respectivo período (Decreto 624, 1989).

No serán responsables del Impuesto Nacional al Consumo de restaurantes y bares a que hace referencia el numeral 3 del artículo 512-1 de este Estatuto, las personas naturales que cumplan la totalidad de las siguientes condiciones (Decreto 624, 1989):

- a) Que en el año anterior hubieren obtenido ingresos brutos totales, provenientes de la actividad, inferiores a 3.500 UVT;
- b) Que tengan máximo un establecimiento de comercio, sede, local o negocio donde ejercen su actividad.

En el *Capítulo III* del *Título VI* (Decreto 624, 1989) se exponen los otros deberes formales de los sujetos pasivos de obligaciones tributarias y de terceros. Aquí se encuentra el *Artículo 616*, que trata sobre el *Libro fiscal de registro de operaciones*, nos dice que quienes comercialicen bienes o presten servicios gravados y no estén obligados a inscribirse en el régimen de responsabilidad del Impuesto sobre las Ventas (IVA), deberán llevar el libro fiscal de registro de operaciones diarias por cada establecimiento, en el cual se identifique el contribuyente, esté debidamente foliado y se anoten diariamente en forma global o discriminada las operaciones realizadas. Al finalizar cada mes deberán, con base en las facturas que les hayan sido expedidas, totalizar el valor pagado en la adquisición de bienes y servicios, así como los ingresos obtenidos en desarrollo de su actividad (Decreto 624, 1989).

Este libro fiscal deberá reposar en el establecimiento de comercio y la no presentación del mismo al momento que lo requiera la administración, o la constatación del atraso, dará lugar a la

aplicación de las sanciones y procedimientos contemplados en el artículo 652, pudiéndose establecer tales hechos mediante el método señalado en el artículo 653.

Respecto a la obligación de expedir factura el **Artículo 615** (Decreto 624, 1989) dice que para efectos tributarios, todas las personas o entidades que tengan la calidad de comerciantes, ejerzan profesiones liberales o presten servicios inherentes a éstas, o enajenen bienes producto de la actividad agrícola o ganadera, deberán expedir factura o documento equivalente, y conservar copia de la misma por cada una de las operaciones que realicen, independientemente de su calidad de contribuyentes o no contribuyentes de los impuestos administrados por la Dirección General de Impuestos Nacionales. Para quienes utilicen máquinas registradoras, el documento equivalente será el tiquete expedido por ésta.

Sin embargo, el **Artículo 616-2** (Decreto 624, 1989), explica los casos en los que no se requiere la expedición de factura, aquí se incluyen las operaciones realizadas por bancos, corporaciones financieras, corporaciones de ahorro y vivienda y las compañías de financiamiento comercial. Tampoco existirá esta obligación en las ventas efectuadas por los no obligados a inscribirse en el régimen de responsabilidad del Impuesto sobre las Ventas (IVA) y en los demás casos que señale el Gobierno Nacional.

A continuación, se deja una tabla resumiendo las obligaciones tributarias que deberá cumplir un Restaurante Pyme, de acuerdo a las condiciones que presente.

Tabla 1 Obligaciones Tributarias

OBLIGACIONES TRIBUTARIAS RESTAURANTES PYMES	
CODIGO	RESPONSABILIDAD
<b>SI ES NO DECLARANTE DE RENTA CON INGRESOS MENORES A 3500 UVT</b>	
49	No responsable de IVA
50	No responsable de consumo restaurantes y bares
<b>SI ES DECLARANTE DE RENTA CON INGRESOS MENORES A 3500 UVT</b>	
5	Impuesto de renta y complementario régimen ordinario
49	No responsable de IVA
50	No responsable de consumo restaurantes y bares
<b>SI ES DECLARANTE DE RENTA CON INGRESOS SUPERIORES A 3500 UVT</b>	
5	Impuesto de renta y complementario régimen ordinario
16	Obligación a facturar por ingresos bienes y/o servicios excluidos
42	Obligado a llevar contabilidad
48	Impuesto sobre las ventas

*Fuente: Elaboración propia*

#### **4. Sistema de información contable para restaurantes pyme Santander de Quilichao, cauca**

En este capítulo se realizará el diseño de un Sistema de Información Contable – SIC que resulte fácil de usar para los propietarios de restaurantes pyme en el municipio de Santander de Quilichao, así mismo, se hará la implementación de este diseño en uno de los restaurantes encuestados con el fin de comprobar que este SIC puede contribuir a mejorar el control de las pequeñas empresas.

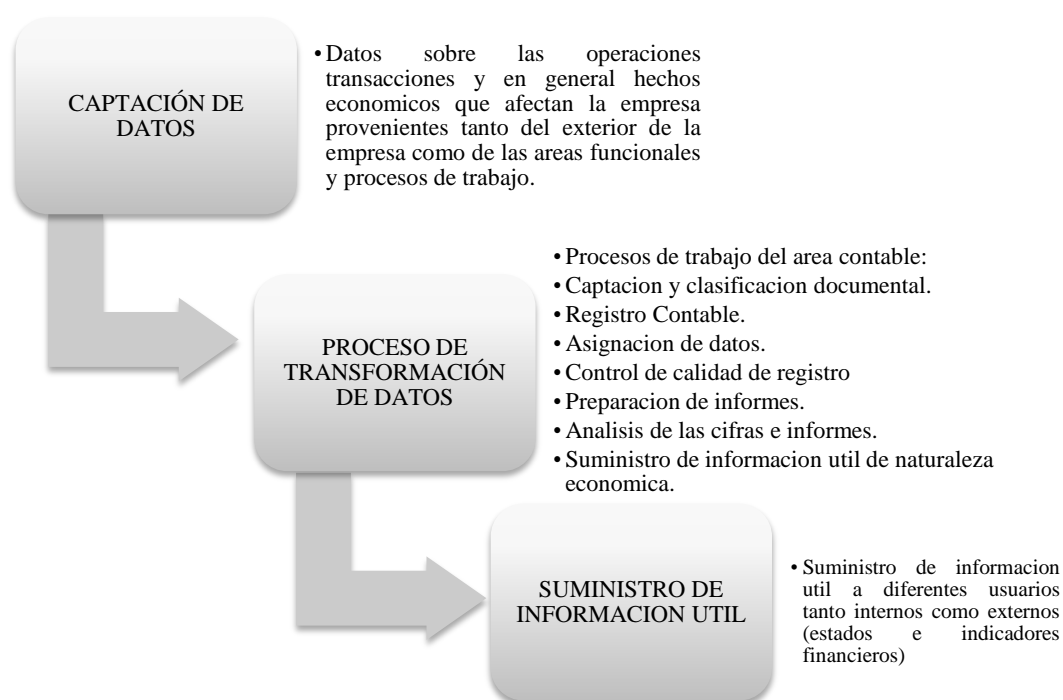
##### **4.1 Conceptos Teóricos de los Sistemas de Información Contable**

De acuerdo con Delgadillo (2001), el Sistema de Información Contable es un segmento de la empresa en el cual se desarrollan procesos y actividades especiales por lo cual, agrupa a personas, recursos y conocimientos con la función de manejar la información que generan sus transacciones, actividades y hechos económicos, a fin de producir y revelar información de carácter contable-financiero que sea confiable y útil, de manera que los responsables de la

administración dispongan de ella oportunamente para las decisiones sobre el manejo de los recursos y operaciones.

Un Sistema de Información Contable tiene que seguir un modelo básico y un sistema de información bien diseñado, ofreciendo así control, compatibilidad, flexibilidad y una relación aceptable de costo/beneficio. El sistema contable de cualquier organización debe ejecutar tres pasos básicos relacionados con las actividades financieras; los datos se deben “registrar, clasificar y resumir”. El proceso contable debe involucrar la comunicación a quienes estén interesados y la interpretación de la información contable para ayudar en la toma de decisiones comerciales.

*Figura 20 Descripción de la estructura del SIC en una empresa.*



*Fuente: Las autoras en base al Sistema de Información Contable. Delgadillo. Diego. Universidad del Valle, 2001.*

En la figura 20 se observa en primera instancia, las tres fases fundamentales de operación del sistema, es decir, el proceso de captación de datos provenientes tanto de la operación de las distintas áreas de responsabilidad de la empresa, así como del entorno general de la misma. Después se señala la segunda etapa que cubre el desarrollo de los procesos básicos generales y

comunes en la transformación de datos e información contable financiera útil y confiable y finalmente la etapa de la revelación financiera que tiene que ver con las actividades de suministro de la información, así como de asesoría a los usuarios de los informes.

Díaz (2006) en su libro *Contabilidad General* explica que, con el fin de suministrar información sobre el negocio, se necesita estructurar los procesos de registro de las operaciones y actividades de la empresa o negocio, ya sea por medio de procedimientos manuales, mecánicos o electrónicos. Toda la actividad económica se manifiesta con transacciones comerciales, como compra de inventarios, pagos de nómina, venta de productos, cancelación de obligaciones, etcétera. Todos estos eventos económicos implican intercambios de orden financiero susceptibles de expresarse en términos monetarios. Esto quiere decir que para que una transacción sea un hecho económico, se requiere que sea cuantificable en dinero y que tenga efecto en los estados financieros.

Así mismo, este autor afirma que cada transacción, para su registro en los libros, debe estar respaldada por un documento fuente, punto de partida del proceso contable. Las facturas, los cheques, recibos de caja, consignaciones y otros comprobantes constituyen ejemplos de documentos fuente que deben ser recopilados, clasificados y registrados en forma descriptiva y cronológica. Cada transacción de una empresa o ente económico sigue el mismo tratamiento, de manera que al finalizar un período se asientan en los libros cientos de transacciones comerciales, clasificadas por grupos que permitan su decantación. Una vez finalizado el ciclo, la contabilidad resume la información y presenta los estados financieros.

En un artículo de la revista *Actualícese* (Normas relacionadas con libros y soportes contables continúan vigentes, 2018) se aclara que como norma reglamentaria de la **Ley 1314 de 2009**, el **Decreto único reglamentario 2420 de 2015** compila todos los decretos que contienen los marcos técnicos normativos contables a seguir para la preparación de la información financiera de las

entidades de los grupo 1, 2 y 3; sin embargo, las Normas Internacionales de Información Financiera no se ocupan de los aspectos relacionados con los libros de contabilidad. Lo anterior puede evidenciarse en el *artículo 2.1.1* del DUR 2420 de 2015 (modificado por el Decreto 2496 de 2015), ya que este en su numeral 4 menciona que el Decreto 2649 de 1993 seguirá estando vigente en aquellos temas que no fueron abordados por el estándar internacional (en este caso, aquellos que no sean regulados por el DUR 2420 de 2015 y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.)

Sin embargo, en el año 2019 el Consejo Técnico de la Contaduría Pública finalmente recomendó derogar el Decreto 2649 de 1993, exceptuando los artículos 29, 56, 57 y 77, así como el título III de las normas sobre registros y libros. Lo cual ocasionó que se emitiera el Decreto 2270 de 2019, donde se adiciona el anexo 6 al DUR 2420 de 2015, el cual entra en vigencia a partir del 01 de enero del 2020. De esta manera en los artículos del 5 al 17 de este anexo se encuentra todo lo relacionado al registro de los asientos, soportes y los libros contables

Según estos artículos todos los hechos económicos deben ser documentados a través de soportes, las partidas que estén registradas en los libros deben ser respaldadas con comprobantes, y los libros deben conformarse y diligenciarse de manera que se garantice su autenticidad e integridad, puesto que estos sirven como base para la elaboración de los estados financieros. Los comprobantes de contabilidad se elaboran según los requerimientos de la empresa, no responden a ningún mandato legal, ni constituyen prueba de nada; todo comprobante de contabilidad contiene un soporte que lo respalda. Algunos de los comprobantes y soportes generalmente usados en las entidades son:

**Comprobante de ingresos:** En este se depositan las transacciones relativas a operaciones que involucran ingresos a caja, y por tanto sus soportes serán los recibos de caja y su contrapartida

habitual a la hora de realizar el registro, ya sean préstamos, aportes de capital, anticipo de clientes, deudores, etc.

**Comprobante de egresos:** Relaciona las operaciones que involucran erogaciones del efectivo y sus equivalentes; los soportes que pueden estar involucrados en estas operaciones son los comprobantes de egresos y de pagos, contratos, pagarés, letras, etc. Adicionalmente, la contrapartida del registro contable puede ser gasto, salarios, compras, adquisición de activos fijos, obligaciones bancarias, anticipos a contratistas, etc.

**Comprobante de consignaciones y traslados:** Da cuenta de los ingresos de recursos a bancos; adicionalmente registra traslados entre diferentes cuentas. La contrapartida de la operación puede ser cualquier subcuenta del efectivo y sus equivalentes, como caja, bancos, deudores, etc.

**Comprobante de ventas o facturación:** Este comprobante se utiliza para la causación y reconocimiento de las operaciones de venta, tanto de contado como a crédito; su soporte relacionado es la factura de venta y el registro se realiza con contrapartida en deudores, y las respectivas cuentas de impuestos aplicables.

En este mismo artículo de la revista se menciona que adicionalmente, el artículo 134 de este decreto menciona que las empresas deben conservar de forma organizada los libros de contabilidad, las actas, los comprobantes, los soportes y toda la correspondencia que se relacione con la administración y operación del ente económico. A pesar de que el Decreto Ley 019 de 2012 estipuló que solo se mantiene la obligación de registrar en la cámara de comercio los libros de registro de socios o accionistas y los de actas de asamblea y juntas de socios, existen aspectos en cuanto a los libros contables que deben tenerse en cuenta puesto que estos documentos sirven como medio de prueba para diferentes organismos.

De acuerdo al artículo 10 del Anexo 6 del Decreto Único reglamentario, los libros pueden llevarse de forma manual o electrónica teniendo en cuenta lo siguiente: cuando se lleven de forma manual se debe tener cuidado en no alterar las fechas u orden de los asientos registrados, no dejar espacios que den pie a modificaciones, intercalaciones o adiciones de texto a los asientos, no hacer interlineaciones, raspaduras o correcciones en los asientos, no borrar o tachar en parte de los asientos y tampoco arrancar las hojas alterando el orden de las mismas; y cuando se lleven por vía electrónica igualmente se debe tener cuidado en no alterar los registros, valores y archivos.

*Figura 21 Recolección de soportes y elaboración de libros*



*Fuente. Las autoras*

La información consignada en los comprobantes contables debe ser ingresadas a una cuenta contable, la cual es el formato en el que se registran de manera clara, ordenada y comprensible los aumentos o las disminuciones que sufre un valor o concepto del activo, pasivo o patrimonio, después de realizado un hecho económico u operación de la entidad.



Según Díaz (2006) Las cuentas se clasifican en: (1) reales o de balance, (2) nominales o de resultado y (3) cuentas de orden o de memorando.

**Cuentas reales o de balance:** Son aquellas que representan bienes, derechos u obligaciones de la empresa, determinando su patrimonio. También puede afirmarse que son aquellas que forman parte de la ecuación contable, tienen duración permanente y su saldo siempre representa un valor tangible. Se subdividen en cuentas del activo, del pasivo y del patrimonio.

- Son cuentas del activo: caja, bancos, deudores, inventarios de mercancías, maquinaria y equipo, construcciones y edificaciones.
- Son cuentas del pasivo: obligaciones financieras, cuentas por pagar, proveedores, entre otras.
- Son cuentas del patrimonio: capital social, reservas, utilidades acumuladas.

**Cuentas nominales o de resultado:** Son las que tienen su origen en las operaciones del negocio, determinando aumentos o disminuciones del patrimonio en razón de las utilidades o pérdidas generadas en el ejercicio correspondiente. Se denominan también transitorias porque su duración llega hasta la terminación de cada ciclo contable, momento en que deben cancelarse o saldarse. A este grupo pertenecen los ingresos operacionales, los gastos operacionales de administración o de ventas, etcétera. También son de este grupo las cuentas de costo de venta o fabricación, los ingresos no operacionales y los gastos no operacionales.

**Cuentas de orden o de memorando:** Son cuentas que figuran en el balance general, pero representan bienes de propiedad de tercero que con intervención de la empresa prestan servicios especiales, como mercancías recibidas en consignación, valores en custodia, entre otras.

Adicional a esto, Díaz (2006) resalta que con el fin de tener un registro uniforme de las operaciones económicas realizadas por los comerciantes, transparencia de la información contable

y lograr una mayor claridad y confiabilidad al evaluar la situación y evolución de los diferentes sectores económicos, en Colombia es utilizado desde 1995 el plan único de cuentas (PUC) para comerciantes, cabe aclarar que en las NIIF no se mencionan los planes de cuentas, por lo que la Supersociedades ha aclarado que puede usarse el mismo plan de cuentas de siempre, con o sin adaptaciones. En este orden de ideas, el plan de cuentas se puede seguir aplicando con el fin de que exista uniformidad en el registro de las operaciones económicas realizadas por los comerciantes, este plan de cuentas se divide en Catálogo de cuentas, descripciones y dinámicas:

**Catálogo de cuentas:** contiene la relación ordenada y clasificada de las clases, los grupos, las cuentas y subcuentas correspondientes a los activos, pasivos, patrimonio, ingresos, gastos, costo de ventas, costos de producción y cuentas de orden, identificadas con un código numérico.

Su codificación está estructurada con base en los siguientes niveles:

- El primer dígito indica la clase.
- Los dos primeros dígitos indican el grupo.
- Los cuatro primeros dígitos indican la cuenta.
- Los seis primeros dígitos indican la subcuenta.

**Descripciones:** expresan o detallan los conceptos de las diferentes clases, los grupos y las cuentas incluidos en el catálogo e indican las operaciones que deben registrarse en cada una de las cuentas.

**Dinámicas:** señalan la forma en que deben utilizarse las cuentas y realizarse los diferentes movimientos contables que las afectan.

Luego de tener plenamente identificadas las cuentas que se van a usar en el negocio se procede a crear los asientos contables, que son los registros monetarios escritos de una transacción u

operación comercial realizada por el ente económico. Los asientos se pueden clasificar de dos formas:

**Asientos simples:** Son aquellos en los cuales la columna del debe es afectada por un solo registro, contra otro registro único en la columna del haber. Es decir, se afecta una sola cuenta en el debe y una en el haber.

**Asientos compuestos:** Son aquellos en los que las columnas del debe y el haber son afectadas por más de un registro monetario. Es decir, en una misma transacción se afectan una o varias cuentas en el debe y una o varias cuentas en el haber.

Díaz (2006) explica que una vez que termina todo el proceso de registro en forma cronológica a lo largo de un período contable de todos los hechos económicos o transacciones en los libros de contabilidad, se inicia el proceso de ajuste para algunas cuentas, el cierre de las cuentas de resultado y la preparación de los estados financieros. Este proceso contable, utilizado para determinar los resultados económicos del ejercicio, se realiza al final de cada período y se conoce como terminación del ciclo contable.

Cuando finaliza el período contable, una vez realizados todos los asientos de ajuste que se han tratado hasta el momento y antes de preparar los estados financieros, se acostumbra elaborar un balance de prueba ajustado, cuyo objetivo principal es comprobar que la sumatoria de los débitos es igual a la de los créditos. Este balance de prueba o de comprobación muestra los saldos de todas las cuentas de resultado y de balance debidamente ajustados, lo cual permite conocer los resultados obtenidos por el ente económico durante el período contable y la situación financiera al final del ejercicio, con cifras muy cercanas a la realidad. Este balance de comprobación realmente es un borrador que permite conocer los saldos de todas las cuentas, pero en ningún caso reemplaza los estados financieros.

Por último, después de haber realizado todos los procesos anteriores, se proceden a realizar los estados financieros, Acosta, Benavides y Terán (2016) afirman que los Estados Financieros constituyen la síntesis de los hechos económicos que han tenido lugar en el proceso contable que se lleva a efecto en una entidad, por lo que la información que se muestra en ellos de forma organizada constituye para todo aquel que tenga necesidad de usarla una herramienta muy útil para la toma de decisiones, ya que muestran su situación financiera y el resultado de la gestión llevada a efecto en el período.

Dentro de los estados financieros que se elaboran para una empresa se encuentran los estados financieros de propósito general (NIC 1), que son aquellos que se preparan al cierre de un período determinado, para darles a conocer a usuarios indeterminados la situación financiera y la capacidad de generación de fondos favorables por el ente económico. Se caracterizan por su claridad, neutralidad, concisión y fácil consulta.

La sección 3 de las NIIF para pymes explica la presentación razonable de los estados financieros, entendiendo esto como el hecho que requiere la representación fiel de los efectos de las transacciones y otros sucesos y condiciones, de acuerdo a las definiciones y criterios de reconocimiento de cada rubro establecido en la sección 2 de esta norma.

En el ámbito de las NIIF cuando se habla de los estados financieros se hace referencia a:

- **El estado de situación financiera:** presenta activos, pasivos, (en corrientes y no corrientes) y patrimonio.
- **El estado de resultado integral:** presenta el rendimiento financiero del periodo.
- **El estado de cambios en el patrimonio:** refleja toda la variación en los rubros del patrimonio, así como lo son ganancias o pérdidas, efectos de cambios de políticas y correcciones de errores importes de las inversiones, dividendos y otras.

- **El estado de flujos de efectivo:** en él se reflejan los cambios que se dieron en un periodo en el efectivo y su equivalente clasificándolo en tres rubros, actividades de operación, de inversión y de financiación.
- **Y sus respectivas notas:** en ellas se encuentran descripciones narrativas o desagregaciones de partidas presentadas, la mayoría de las secciones de este estándar, requieren información a revelar las cuales normalmente están contenidas en las notas.

Los estados financieros consolidados son aquellos que presentan la situación financiera, los resultados de las operaciones, los cambios en el patrimonio y los flujos de efectivo de un ente económico matriz y sus subordinados, como si fuesen de una sola empresa.

El Contador es el encargado de seleccionar y aplicar las políticas contables que se deben aplicar en la entidad y velar porque se cumplan las normas establecidas para la elaboración de los Estados Financieros con el fin de que estos brinden la información relevante y fiable necesaria para el proceso de toma de decisiones, por lo que deben mostrar la confiabilidad de los resultados de las operaciones y la situación financiera de la empresa.

#### **4.2 Sistema de información contable para los restaurantes pyme de Santander de Quilichao- caso de estudio “Restaurante Sabor de mi Tierra Paty”**

Con el fin de elaborar un Sistema de Información Contable que se adapte de manera adecuada a este tipo de negocios, se decidió escoger el restaurante “Sabor de mi Tierra Paty”, para que el diseño del SIC tuviera mejores bases y fuera más apegado a la realidad.

**4.2.1 Diagnostico general del restaurante.** El restaurante “Sabor de mi Tierra Paty” fue constituido a comienzos del año 2019, está ubicado en el municipio de Santander de Quilichao, Cauca, tiene como actividad económica principal el expendio a la mesa de comidas preparadas, tanto desayunos como almuerzos, además de otros alimentos conocidos en la jerga popular como

“frito” (empanadas, patacones, papas, etc.). La afluencia diaria de clientes es muy buena pues está ubicado cerca de entidades del estado, del hospital y del parque principal, lo que ha permitido que sus ingresos sean muy buenos y que se convierta en uno de los favoritos de las personas que trabajan, viven y/o circulan por esa zona.

Como se puede observar en el anexo 7, el restaurante se encuentra legalmente constituido y registrado en la Cámara de Comercio del Cauca, lo que le genera la responsabilidad de renovar este registro cada año antes del 31 de marzo con el fin de tener actualizados los datos. Adicional a esto, se crea la responsabilidad en la alcaldía municipal con el impuesto denominado Industria y Comercio, este impuesto se paga año vencido y se calcula de acuerdo al estatuto establecido en cada municipio, por ejemplo, para Santander de Quilichao se debe pagar antes del 15 de mayo y la tarifa a liquidar para este tipo de actividad sería del 5x1.000.

En el anexo 8 se puede observar que también se encuentra inscrita en la Dian, y que en la sección de *Responsabilidades, calidades y atributos* solo registra la responsabilidad 49 que corresponde a los contribuyentes No responsables de IVA, puesto que no ha superado los toques establecidos para ser responsable de IVA, Imposconsumo o Renta. Al finalizar el año 2019 y según los movimientos generados durante el año, se entraría a verificar si es necesario hacer una actualización en las responsabilidades del Rut de acuerdo a lo establecido en el Estatuto Tributario.

Para conocer de manera detallada el funcionamiento del establecimiento se tuvo una conversación con la propietaria donde dio una breve explicación de cuáles son los procesos que se tienen establecidos y como hacen para llevar un control de los ingresos y gastos.

Al ser un contribuyente No responsable de Iva, no está en la obligación de elaborar facturas de venta por lo tanto resulta más difícil llevar un control respecto a los ingresos del día. La administradora anota cada una de las ventas en pequeños trozos del papel y al final de día traslada

el total al resumen del anexo 9. Aquí se puede presentar el riesgo de que algunos de esos papeles se pierdan y que al final del día se presenten inconsistencias en los datos.

Respecto a los soportes de compras y gastos (anexo 10), estos son agrupados por días y grapados, los documentos POS (tirillas) son fotocopiados pues es común que la tinta de este tipo de documentos se borre con el paso del tiempo. Estos gastos y compras son sumados y trasladados al resumen del anexo 9 y luego se guardan en un archivador.

El registro de estos movimientos (anexo 9) no se realiza de forma la correcta puesto que no da claridad sobre los movimientos generados en el día, además, no permite conocer el saldo en la caja, ni hacer un análisis contable claro, y se corre el riesgo de que la información se pueda perder o que se interprete de diferentes formas.

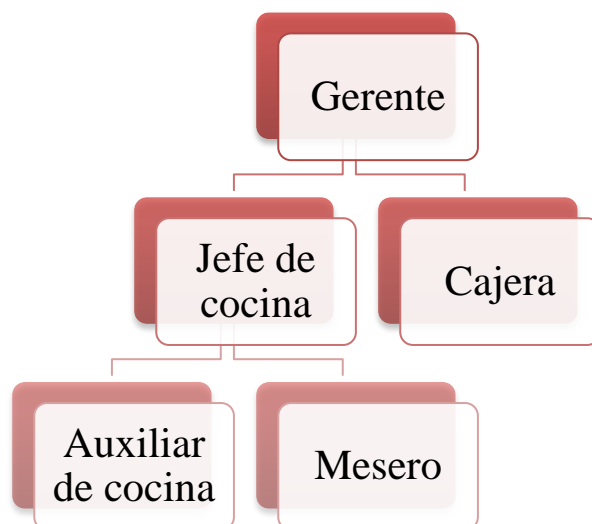
Analizando lo anterior se evidencia que este restaurante no cuenta con sistema de información contable definido, lo que no le ha permitido llevar un buen control de sus operaciones, pues no se tiene un libro auxiliar ni se elaboran comprobantes contables donde se puedan verificar los ingresos y egresos diarios, además su propietaria y la administradora no tiene conocimientos contables claros, y no ha recibido asesoría de un profesional de esta área. Esta situación ha generado que se dificulte el tomar decisiones y hacer nuevas inversiones, como, por ejemplo, la adquisición de una caja registradora que contribuya a un mejor control de los ingresos y la utilización de un software contable que permita el registro de forma ordenada de todas las operaciones contables realizadas.

Luego de comentarle todo lo que se observó a la propietaria, ella manifiesta que estaba muy interesada en implementar un sistema contable que sea sencillo de manejar y que no exija la utilización de muchos recursos económicos, pues hay muchas inversiones que le gustaría realizar, pero que no las hace pues desconoce si el restaurante está en las condiciones de cubrir estas necesidades económicas.

Teniendo en cuenta las recomendaciones de la propietaria y de todo lo observado se procedió a realizar el diseño del sistema de información contable como se explica a continuación.

**4.2.2 Diseño e implementación del sistema de información contable.** El primer paso para diseñar el sistema de información contable fue realizar un organigrama de los cargos que existen en el restaurante (ver figura 21) con el fin de identificar quienes están directamente relacionados con el proceso contable. Como se puede observar existen 5 cargos en este establecimiento, donde el gerente está al mando de todo el personal.

Figura 22 Organigrama



Fuente: Las autoras

Actualmente solo existen 4 cargos establecidos en el restaurante, pues la gerente hace las veces de cajera porque los ingresos aún no son suficientes para cubrir más personal. Sin embargo, se le hizo la recomendación de que en el futuro debía buscar la forma de separar estos cargos para que no existen malos entendidos y pueda tener mejor rendimiento en sus funciones.

Con el fin de establecer las funciones de cada uno, se elaboraron unos pequeños formatos donde se describe la identificación del cargo, el perfil del cargo, las responsabilidades, los alcances y funciones, estos se pueden observar a continuación.



## GERENTE

<b>Identificación del cargo</b>	
<b>Nombre del cargo</b>	Gerente o administrador
<b>División</b>	Gerencia
<b>Proceso</b>	Planear, Dirigir. Controlar, Evaluar
<b>Jefe directo</b>	Propietaria
<b>Cargos que le reportan</b>	Jefe de cocina, auxiliar de cocina, mesero, cajero
<b>Perfil del cargo</b>	
<b>Educación</b>	Profesional en carreras administrativas, con conocimientos en servicios, atención al cliente y sistemas. Si no cuenta con estudios profesionales debe certificar 5 años de experiencia en el campo
<b>Experiencia</b>	Mínimo 2 años en cargos similares
<b>Habilidades y/o cualidades</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Buena presentación personal</li> <li>* Actitud al servicio</li> <li>* Disponibilidad de horarios</li> <li>* Fluidez verbal</li> </ul>
<b>Responsabilidades del cargo</b>	
<b>Responsabilidad por manejo de personal</b>	Tiene la responsabilidad directa en el manejo de personal
<b>Responsabilidad por manejo de equipos</b>	Tiene la responsabilidad directa en el manejo de los equipos
<b>Responsabilidad por manejo de documentos e información</b>	Maneja en forma directa un alto grado de confidencialidad, como documentos privados de la compañía, procesos, producción, presupuestos.
<b>Responsabilidad por pérdidas o daños</b>	Mantiene una relación constante con todas las áreas de la empresa con el fin de ejecutar, controlar y aprobar.
<b>Alcance y funciones</b>	
<b>Objetivos del cargo</b>	<b>Planear, controlar, dirigir todas las actividades del restaurante, que permitan el correcto funcionamiento.</b>
<b>Funciones</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Dirigir y controlar tanto los empleados como el establecimiento asegurándose que todas las tareas se cumplan a conformidad con lo planeado.</li> <li>* Capacitar al personal.</li> <li>* Mantener una constante retroalimentación con los empleados.</li> <li>* Distribuir las tareas.</li> <li>* Controlar los presupuestos.</li> <li>* Controlar las actividades de las áreas operativas y administrativas.</li> <li>* Tomar decisiones a corto, mediano y largo plazo.</li> <li>* Manejo de software.</li> <li>* Llevar un reporte mensual de las entradas y salidas.</li> <li>* Organizar la información contable de manera adecuada.</li> <li>* Y demás actividades asignadas por su jefe directo.</li> </ul>

## JEFE DE COCINA

<b>Identificación del cargo</b>	
<b>Nombre del cargo</b>	Jefe de cocina
<b>División</b>	Cocina
<b>Proceso</b>	Manipulación y preparación de alimentos
<b>Jefe directo</b>	Gerente
<b>Cargos que le reportan</b>	Auxiliar de cocina y Mesero
<b>Perfil del cargo</b>	
<b>Educación</b>	Técnico en cocina, conocimiento en diferentes platos de la región, curso en manipulación de alimentos, si no cuenta con un estudio técnico debe acreditar 5 años de experiencia en el área.
<b>Experiencia</b>	Mínimo 1 año en cargos similares
<b>Habilidades y/o cualidades</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Buena presentación personal</li> <li>* Actitud al servicio</li> <li>* Disponibilidad de horarios</li> <li>* Trabajo bajo presión</li> <li>* Agilidad</li> <li>* Disciplina</li> </ul>
<b>Responsabilidades del cargo</b>	
<b>Responsabilidad por manejo de personal</b>	Tiene la responsabilidad directa en el manejo de personal del área de la cocina
<b>Responsabilidad por manejo de equipos</b>	Tiene la responsabilidad directa en el manejo de su equipo en el área de la cocina
<b>Responsabilidad por manejo de documentos e información</b>	Maneja en forma directa un alto grado de confidencialidad, de los procesos de producción y manejo de insumos
<b>Responsabilidad por pérdidas o daños</b>	Mantiene una relación directa en la manipulación, control y desperdicio de alimentos en el área de cocina.
<b>Alcance y funciones</b>	
<b>Objetivos del cargo</b>	<b>Mantener, preparar y conservar los alimentos en condiciones de higiene y sanidad para el consumo humano.</b>
<b>Funciones</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Apoyar el proceso de selección de los empleados del área de la cocina.</li> <li>* Capacitar al personal a su mando.</li> <li>* Supervisar y evaluar el trabajo del personal a su cargo.</li> <li>* Mantener una constante retroalimentación con los empleados.</li> <li>* Distribuir las tareas en su área.</li> <li>* Ayudar al establecimiento del presupuesto.</li> <li>* Solicitar personal eventual para la realización de actividades especiales.</li> <li>* Supervisar la calidad de los alimentos que llegan y salen de la cocina.</li> <li>* Elaborar los presupuestos de gastos en la cocina</li> <li>* Informar cuándo se necesite comprar materia prima para la elaboración de los platos</li> <li>* Y demás actividades asignadas por su jefe directo.</li> </ul>

**AUXILIAR DE COCINA****Identificación del cargo**

<b>Nombre del cargo</b>	Auxiliar de cocina
<b>División</b>	Cocina
<b>Proceso</b>	Manipulación y preparación de alimentos
<b>Jefe directo</b>	Jefe de cocina
<b>Cargos que le reportan</b>	Ninguno

**Perfil del cargo**

<b>Educación</b>	Técnico en cocina, curso en manipulación de alimentos. Si no cuenta con estudios técnicos, acreditar 3 años de experiencia.
<b>Experiencia</b>	Mínimo 1 años en cargos similares
<b>Habilidades y/o cualidades</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Buena presentación personal</li> <li>* Actitud al servicio</li> <li>* Disponibilidad de horarios</li> <li>* Trabajo bajo presión</li> <li>* Agilidad</li> <li>* Disciplina</li> </ul>

**Responsabilidades del cargo**

<b>Responsabilidad por manejo de personal</b>	Ninguna
<b>Responsabilidad por manejo de equipos</b>	Ninguna
<b>Responsabilidad por manejo de documentos e información</b>	Maneja en forma indirecta un alto grado de confidencialidad de los procesos de producción y manejo de insumos.
<b>Responsabilidad por pérdidas o daños</b>	Mantiene una relación directa en la manipulación, control y desperdicio de alimentos en el área de cocina.

**Alcance y funciones**

<b>Objetivos del cargo</b>	<b>Mantener, preparar y conservar los alimentos en condiciones de higiene y sanidad para el consumo humano.</b>
<b>Funciones</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Conocer y aplicar las recetas dirigidas por el jefe de cocina</li> <li>* Controlar la materia prima.</li> <li>* Supervisar la calidad de alimentos que llegan y salen de la cocina</li> <li>* Ayudar en la decoración de los alimentos a servir.</li> <li>* Elaborar salsas</li> <li>* Estar a disposición del jefe de cocina para cualquier actividad que se presente en el área.</li> <li>* Mantener limpio y ordenado el lugar del trabajo</li> <li>* Y demás actividades asignadas por su jefe directo.</li> </ul>

---

---

**MESERO**


---

**Identificación del cargo**

<b>Nombre del cargo</b>	Mesero
<b>División</b>	Cocina
<b>Proceso</b>	Manipulación y transporte de alimentos
<b>Jefe directo</b>	Jefe de cocina
<b>Cargos que le reportan</b>	Ninguno

**Perfil del cargo**

<b>Educación</b>	Técnico en servicio al cliente, curso en manipulación de alimentos. Si no cuenta con estudios técnicos, acreditar 3 años de experiencia.
<b>Experiencia</b>	Mínimo 1 años en cargos similares
<b>Habilidades y/o cualidades</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Buena presentación personal</li> <li>* Actitud al servicio</li> <li>* Disponibilidad de horarios</li> <li>* Trabajo bajo presión</li> <li>* Agilidad física y mental</li> <li>* Disciplina</li> </ul>

**Responsabilidades del cargo**

<b>Responsabilidad por manejo de personal</b>	Ninguna
<b>Responsabilidad por manejo de equipos</b>	Ninguna
<b>Responsabilidad por manejo de documentos e información</b>	Maneja en forma indirecta la confidencialidad de los procesos de producción y manejo de insumos.
<b>Responsabilidad por pérdidas o daños</b>	Mantiene una relación indirecta en la manipulación, control y desperdicio de alimentos en el área de cocina.

**Alcance y funciones**
**Objetivos del cargo**

**Preparar las mesas y sillas para recibir a los clientes, atender sus pedidos y encargarlos al área de cocina.**

**Funciones**

- \* Describir los menús y especiales del día a los clientes.
  - \* Tomar nota de los pedidos de alimentos y bebidas y entregarlos en la cocina para su preparación.
  - \* Servir los alimentos y bebidas y velar por el disfrute de los clientes.
  - \* Ayudar en la decoración de los alimentos a servir.
  - \* Retirar los platos y la cubertería de las mesas y limpiar y reordenar las mesas una vez se hayan levantado los clientes.
  - \* Y demás actividades asignadas por su jefe directo.
-

<b>CAJERO</b>	
<b>Identificación del cargo</b>	
<b>Nombre del cargo</b>	Cajero
<b>División</b>	Caja
<b>Proceso</b>	Manejo de caja
<b>Jefe directo</b>	Gerente
<b>Cargos que le reportan</b>	Ninguno
<b>Perfil del cargo</b>	
<b>Educación</b>	Técnico en carreras administrativas, conocimiento en el manejo de registradoras y cuadros de caja. Si no tiene estudio técnico debe acreditar 3 años de experiencia en el área.
<b>Experiencia</b>	Mínimo 1 año en cargos similares
<b>Habilidades y/o cualidades</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Buena presentación personal</li> <li>* Capacidad de análisis y concentración</li> <li>* Disponibilidad de horarios</li> <li>* Agilidad mental</li> <li>* Disposición de atención al cliente</li> <li>* Actitud al servicio</li> </ul>
<b>Responsabilidades del cargo</b>	
<b>Responsabilidad por manejo de personal</b>	Ninguna
<b>Responsabilidad por manejo de equipos</b>	Ninguna
<b>Responsabilidad por manejo de documentos e información</b>	Maneja de forma directa la caja, entradas y salidas de dinero
<b>Responsabilidad por pérdidas o daños</b>	Mantiene una relación constante con el manejo entrante del dinero
<b>Alcance y funciones</b>	
<b>Objetivos del cargo</b>	
<b>Mantener el control de las entradas y salidas de dineros obtenidos como resultado de la venta de productos ofrecidos en el restaurante.</b>	
<b>Funciones</b>	
* Recibir el dinero del pago que realizan los clientes.	
* Manejar el dinero recibido y no descuidar la caja.	
* Realizar informe de cierre.	
* Verificar la autenticidad de los medios de pago.	
* Llevar un reporte mensual de las entradas y salidas.	
* Y demás actividades asignadas por su jefe directo.	

Después de definir los perfiles y funciones de cada cargo, se puede identificar que el gerente y el cajero esta relacionados con el proceso contable, luego de esto se procede a elaborar un manual de políticas con el enfoque contable establecido en la Ley 1314 de 200, este manual establece los

parámetros bajo los cuales se preparan los estados financieros y las bases sobre las cuales están contruidos.

### **4.2.3 Manual de políticas contables.**

#### **1. Información general y marco teórico**

##### **1.1. Reseña Histórica**

El RESTAURANTE SABOR DE MI TIERRA PATY es un establecimiento comercial dedicado al expendio a la mesa de comida preparada. Ubicado en la calle 3<sup>a</sup> con carrera 8<sup>a</sup> #3-06 esquina, en una casa de aspecto antiguo cuyas paredes de adobe combinan con la madera de color café de sus puertas y ventanas, dando un aspecto colonial muy similar a las casas del siglo 18; este restaurante fue la inspiración de una joven trabajadora social cuyo único objetivo era el de darle una fuente de ingresos a su madre adoptiva quien, según ella, cocina muy rico.

El Sabor de mi Tierra “Paty” abre sus puertas al público en el mes de enero del 2019, ofreciendo a su distinguida clientela, desde un delicioso desayuno con huevo frito hasta un delicioso omelette con jamón y queso; desde una carne asada, hasta un delicioso filete mignon; según el gusto de cada cliente.

El restaurante es visitado a diario por muchas personas pues, además de su ubicación estratégica, (a una cuadra del parque principal) llama la atención de los transeúntes del sector sus alrededores, los ricos olores que de ahí se desprenden cada día.

##### **1.2. Objetivo general**

Prestar un servicio a la comunidad con fines a lucros en crecimiento económico.

##### **1.3. Objetivos específicos**

- Dar degustaciones de diferentes platos.
- Ayudar a la comunidad generando empleo en el mismo.

- Creando platos con valor nutricional que beneficien a la comunidad.
- Apoyando la agropecuaria municipal con la compra semanal del mismo.

#### **1.4. Misión**

Prestar un buen servicio, dar una atención personalizada a cada cliente, haciendo que estos se sientan como si estuvieran en su casa; degustando platos ricos y saludables para su organismo, además, ofrecer cada día a los clientes, un menú diferente, platos muy variados y opciones diferentes para darle satisfacción a cada paladar.

#### **1.5. Visión**

Ser un restaurante que en el 2025 ya sea reconocido por su sazón y por su atención a nivel local, regional, departamental y porque no decir nacional.

#### **1.6. Introducción**

El propósito de este manual es establecer unas bases técnicas, conceptuales y prácticas que adopta la Restaurante Sabor de mi Tierra Paty bajo los Normas de Información Financiera NIF para PYMES y en concordancia con lo establecido por la ley 1314 de 2009, y demás normas aprobadas para la utilización en Colombia.

La aplicación de los criterios contables, que permiten garantizar el cumplimiento de los lineamientos adoptados a fin de suministrar información relevante para la toma de decisiones económicas.

De igual manera, este Manual de Políticas Contables permitirá que los participantes en la preparación de la información apliquen los principios aceptados y aprobados en la Entidad, de manera uniforme con las cualidades que hacen que la información de los estados financieros de las PYMES sea útil y muestren los resultados de la administración y den cuenta de la responsabilidad en la gestión de los recursos confiados a la misma.

### **1.7. Justificación**

El restaurante Sabor de mi Tierra Paty debe presentar en sus Estados Financieros, las características cualitativas de la información, con el fin de que con base en ellos se puedan tomar decisiones adecuadas y oportunas, por ello es importante contar con el presente manual que servirá de herramienta en el proceso de registro, medición y presentación de las transacciones que se llevan a cabo dentro de la entidad, para la correcta elaboración de los Estados Financieros.

Se regulan los procedimientos de control interno contable para implementar las acciones mínimas de control que deben realizar los responsables de la información financiera y económica, con el fin de garantizar razonablemente la producción de información contable confiable, relevante y comprensible.

En tal sentido, establece como uno de los elementos del procedimiento de control interno contable la documentación de las políticas y demás prácticas contables que se han implementado.

Las normas de información financiera (NIF) requieren que los estados financieros presenten fiablemente la situación financiera del establecimiento, el desempeño financiero y flujo de efectivo para cada periodo.

Esto requiere la representación fiel de los efectos de las transacciones de acuerdo con las definiciones y los criterios de reconocimiento para los activos, pasivos, ingresos y gastos establecidos para la preparación y presentación de los estados financieros NIF.

### **1.8. Alcance**

Este Manual de Políticas Contables será de aplicación a toda la información financiera, a partir del 1 de enero del año 2015 (año de transición) para preparar estados financieros proforma, y su aplicación obligatoria será a partir del 1 de enero del año 2016 para toda la presentación y revelación de los estados financieros del restaurante.



Las Normas de Información Financiera para las PYMES corresponden a un conjunto único de normas legalmente exigibles y globalmente aceptadas, comprensibles y de alta calidad basadas en principios claramente articulados; que requieren que los estados financieros contengan información comparable, transparente y de alta calidad, que ayude a los usuarios a tomar decisiones económicas.

### **1.9.Marco conceptual**

El Marco Conceptual establece los conceptos que subyacen en la preparación y presentación de los estados financieros de propósito general para los usuarios: representante legal, comunidad en general, entidades financieras, el estado etc.

Los Estados Financieros del restaurante a 31 de diciembre de 2015 se presentarán según Normas de Información Financiera para Pymes adoptadas y adaptadas para su utilización en Colombia, y representará la adopción integral, explícita y sin reservas de las referidas normas de información financiera, las que serán aplicadas de manera uniforme.

La preparación de los Estados Financieros bajo NIF para pymes exige el uso de estimaciones y criterios contables, también exige a la administración que ejerza su juicio en el proceso de aplicar las políticas contables del restaurante.

Los estados financieros comprenden:

- Estado de Situación Financiera
- Estado Resultado Integral del Período
- Estado de Flujos de Efectivo, y
- Notas aclaratorias de los Estados Financieros

La responsabilidad de la preparación y presentación de la información financiera es del máximo órgano de administración del restaurante, la cual incluye la decisión de las políticas contables a adoptar, detalladas en el presente manual.

Cada uno de estos estados financieros deberá mostrar claramente en sus encabezados: Razón Social del establecimiento “LINA MARCELA VIVAS ARANGO”, nombre comercial “Sabor de mi Tierra Paty”; Denominación del estado financiero, fecha de corte o período informado. Además, deberán presentarse comparativo para los dos últimos años.

#### **1.10. Política contable general**

El restaurante preparará y elaborará sus estados financieros con base en el marco normativo emitido por el Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad (IASB), y por el Consejo Técnico de la Contaduría Pública de Colombia y con base en los siguientes criterios o principios:

- **Presentación razonable:** La presentación razonable requiere la representación fiel de los efectos de las transacciones, de acuerdo a los criterios de reconocimiento de activos, pasivos, ingresos y gastos.
- **Negocio en marcha:** Se refiere a la capacidad que tiene el restaurante para continuar en funcionamiento en los períodos futuros.
- **Moneda funcional:** Es la moneda con la que se registran las diferentes transacciones, para el caso del restaurante es el peso colombiano.
- **Frecuencia de presentación:** Deberán presentarse todo el conjunto de estados financieros, mínimo una vez al año, con corte a 31 de diciembre, no obstante, puede generarse información financiera para periodos intermedios de acuerdo con los procedimientos establecidos.
- **Uniformidad en la presentación:** El restaurante deberá mantener la presentación y clasificación de las partidas en los estados financieros de un periodo a otro, a menos que:
  - 1) Surja un cambio en la naturaleza de las actividades o en la revisión de sus Estados Financieros de manera tal que se determine que sería más apropiado otra presentación u

otra clasificación, según lo establecido en la Política de corrección de errores, cambios en políticas y estimados contables bajo NIIF. 2) Cualquier reclasificación que se realice durante el año, implica automáticamente la modificación en los estados financieros del año anterior con el fin de cumplir con el principio de comparabilidad, así mismo esta situación deberá ser revelada en las notas aclaratorias a los estados financieros.

- **Comparabilidad:** Los estados financieros deben presentarse de manera tal que se pueda comparar con igual periodo del año anterior y con bases uniformes de comprensión.
- **Revelación:** Las notas a los estados financieros serán consideradas un estado financiero y cumplen un papel importante en la revelación de los diferentes hechos puesto que el restaurante debe informar todos aquellos aspectos que faciliten la comprensión de los elementos que integran los estados financieros.
- **Materialidad o importancia relativa y agrupación de datos:** Se deberá reconocer, medir y revelar por separado en cada estado financiero que corresponda todas las partidas similares que posean la suficiente materialidad o representatividad en cada grupo de cuentas.
- **Compensación:** El restaurante no compensarán en sus estados financieros, activos con pasivos, ni ingresos con gastos, salvo cuando la compensación sea permitida por la Norma.

## **2. Política contable general: preparación y presentación de estados financieros**

### **2.1. Introducción**

La política de presentación de estados financieros del restaurante, pretenden establecer las directrices para determinar la estructura de la presentación de la situación financiera como

excedentes, efectivo y estado de cambios en el patrimonio, la información debe ser razonable y comparable con ejercicios anteriores.

El restaurante preparará los estados financieros utilizando como marco de referencia, las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF); adoptadas por el Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad (IASB por sus siglas en inglés), y por el Consejo Técnico de la Contaduría Pública de Colombia, en vigencia a la fecha del cierre del ejercicio contable.

## 2.2. Definiciones básicas

- **Estados financieros:** Son aquellos informes contables que pretenden cubrir las necesidades de usuarios que no están en condiciones de exigir informes a la medida de sus necesidades específicas de información.
- **Materialidad:** Las omisiones o inexactitudes de partidas son materiales o tienen importancia relativa si pueden, individualmente o en su conjunto, influir en las decisiones económicas tomadas por los usuarios con base en los estados financieros.
- **Notas a los estados financieros:** contienen información adicional a la presentada en el estado de situación financiera, en ellas se suministran descripciones narrativas de los estados e información sobre las partidas que no cumplen las condiciones para ser reconocidas en los mismos.
- **Activo corriente:** activos que se esperan convertir en efectivo o en un equivalente de efectivo, o se pretenda vender o consumir, en el transcurso del ciclo normal de la operación, o se espere volver líquido dentro del período de los doce meses posteriores a la fecha del Estado de Situación Financiera.
- **Pasivos Corrientes:** deudas que se esperan cancelar en el ciclo normal de la operación dentro del período de doce meses desde la fecha del Situación Financiera.

- **Estado de Resultados:** presenta los excedentes o déficit en un periodo determinado, en este estado se revelan los ingresos y los gastos.
- **Estado de Flujo de Efectivo:** presenta información sobre los cambios en el efectivo y los equivalentes de efectivo durante el periodo en que se informa
- **Estado de Cambios en el Patrimonio:** refleja todos los cambios en el patrimonio producidos entre el comienzo y el final del periodo sobre el que se informa.

Cada uno de estos estados financieros deberá mostrar claramente en sus encabezados: Razón Social del establecimiento “LINA MARCELA VIVAS ARANGO”, nombre comercial “Sabor de mi Tierra Paty”; Denominación del estado financiero, fecha de corte o período informado. Además, deberán presentarse comparativo para los dos últimos años.

### **2.3. Marco normativo de referencia**

- Sección 2: Conceptos y Principios Generales
- Sección 3: Presentación de los estados financieros
- Sección 4: Estado de la situación financiera
- Sección 5: Estado del resultado integral y estado de resultados
- Sección 6: Estado de cambios en el patrimonio
- Sección 7: Estado de flujo de efectivo

### **2.4. Objetivo**

El objetivo de la política es presentar las bases generales que se deben tener en cuenta para la presentación de estados financieros del restaurante, suministrando información acerca de la situación financiera, el desempeño financiero y los flujos de efectivo, que permitan la toma de decisiones y evaluación de resultados.

## 2.5. Alcance

El restaurante preparará al final de cada periodo, con base a las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF para las Pymes), la presentación de estados financieros, el siguiente conjunto completo de informes que deberá presentar razonablemente la situación financiera, el rendimiento financiero y los flujos de efectivo de la entidad.

- Estado de situación financiera
- Estado de resultados
- Estado de flujos de efectivo
- Notas a los estados financieros.

## 2.6. Política contable general

El restaurante preparará y elaborará sus estados financieros con base en el marco normativo emitido por el Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad (IASB), y por el Consejo Técnico de la Contaduría Pública de Colombia.

Además de lo anterior, el restaurante preparará los estados financieros con base en los siguientes criterios o principios:

- **Presentación razonable:** La presentación razonable requiere la representación fiel de los efectos de las transacciones, de acuerdo a los criterios de reconocimiento de activos, pasivos, ingresos y gastos.
- **Entidad en marcha (negocio en marcha):** Se refiere a la capacidad que tiene la para continuar en funcionamiento en los periodos futuros.
- **Moneda funcional:** Es la moneda con la que se registran las diferentes transacciones, para el caso de la es el peso colombiano.

- **Frecuencia de presentación:** Deberán presentarse todo el conjunto de estados financieros, mínimo una vez al año, con corte a 31 de diciembre, no obstante, puede generarse información financiera para periodos intermedios
- **Uniformidad en la presentación:** El restaurante deberá mantener la presentación y clasificación de las partidas en los estados financieros de un periodo a otro, a menos que:  
1) Surja un cambio en la naturaleza de las actividades o en la revisión de sus Estados Financieros de manera tal que se determine que sería más apropiado otra presentación u otra clasificación, según lo establecido en la Política de corrección de errores, cambios en políticas y estimados contables bajo NIIF. 2) Cualquier reclasificación que se realice durante el año, implica automáticamente la modificación en los estados financieros del año anterior con el fin de cumplir con el principio de comparabilidad, así mismo esta situación deberá ser revelada en las notas aclaratorias a los estados financieros.
- **Comparabilidad:** Los estados financieros deben presentarse de manera tal que se pueda comparar con igual periodo del año anterior y con bases uniformes de comprensión.
- **Revelación:** Las notas a los estados financieros serán consideradas un estado financiero y cumplen un papel importante en la revelación de los diferentes hechos puesto que el restaurante debe informar todos aquellos aspectos que faciliten la comprensión de los elementos que integran los estados financieros.
- **Materialidad o importancia relativa y agrupación de datos:** Se deberá reconocer, medir y revelar por separado en cada estado financiero que corresponda todas las partidas similares que posean la suficiente materialidad o representatividad en cada grupo de cuentas.

- **Compensación:** El restaurante no compensará en sus estados financieros, activos con pasivos, ni ingresos con gastos, salvo cuando la compensación sea permitida por la Norma.

## **2.7. Estado de la Situación Financiera**

El restaurante mostrará en este estado financiero los activos, los pasivos y el patrimonio. El activo y el pasivo deberán informarse clasificándolos en corrientes y no corrientes.

Para la anterior clasificación, podrá presentarse en primera instancia lo menos corriente para terminar con lo más corriente. No obstante, la presentación de este estado financiero podrá efectuarse también considerando primero lo más líquido (efectivo y equivalentes de efectivo en los activos) hasta llegar a lo menos líquido lo cual dependerá de las demandas de información de parte de los usuarios internos y externos.

### **2.7.1. Moneda de presentación**

El restaurante utilizará el peso colombiano como su moneda funcional y moneda de presentación de sus estados financieros. La moneda funcional se ha determinado considerando el ambiente económico en que las entidades desarrollan sus operaciones y la moneda en que se generan los principales flujos de efectivo.

Si llegaran a presentarse transacciones en moneda extranjera, estas se convertirán a la moneda funcional utilizando los tipos de cambio vigentes en las fechas de las transacciones. Las pérdidas y ganancias en moneda extranjera que resultan de la liquidación de estas transacciones y de la conversión a los tipos de cambio de cierre de los activos y pasivos monetarios denominados en moneda extranjera, se reconocen en el estado de resultados.

### **2.7.2. Distinción entre partidas corrientes y no corrientes**

El restaurante presentará sus Activos Corrientes y no corrientes, y sus pasivos corrientes y no corrientes, como categorías separadas en su estado de situación financiera



**Activo Corriente:** El restaurante clasificará un activo como corriente cuando:

- a) Espera realizar el activo o tiene la intención de venderlo o consumirlo en su ciclo normal de operación (1 año);
- b) Mantiene el activo principalmente con fines de negociación;
- c) Espera realizar el activo dentro de los doce meses siguientes después del periodo sobre el que se informa;
- d) El activo es efectivo o equivalente al efectivo a menos que éste se encuentre restringido y no pueda ser intercambiado ni utilizado para cancelar un pasivo por un ejercicio mínimo de doce meses después del ejercicio sobre el que se informa.

Los demás activos, se clasificarán como no corrientes.

### **Pasivos Corrientes**

El restaurante clasificará un pasivo como corriente cuando:

- a) Espera liquidarlo en el transcurso del ciclo normal de operación (1 año);
- b) Mantiene el pasivo principalmente con el propósito de negociar;
- c) El pasivo debe liquidarse dentro de los doce meses siguientes a la fecha sobre la que se informa; o
- d) La entidad no tiene un derecho incondicional para aplazar la cancelación del pasivo durante, al menos, los doce meses siguientes a la fecha sobre la que se informa.

Los demás pasivos, se clasificarán como no corrientes.

## **2.8. Estado de Resultados**

El restaurante presentará su estado de resultados total para un periodo, presentará todas las partidas de ingreso y gasto reconocidas en el periodo.

Presentará en este estado financiero, los rubros de ingresos y gastos clasificándolos en ordinarios y no ordinarios.

## **2.9. Estado de Cambios en el Patrimonio**

El restaurante presentará los cambios en el patrimonio neto en términos de aumentos y disminuciones en las siguientes partidas:

- Resultado del ejercicio
- Variaciones por los cambios en criterios contables
- Correcciones de errores
- Otros ajustes y variaciones de valor
- Reservas legales
- Reservas obligatorias o impositivas
- Capitalizaciones
- Excedentes y déficit acumulados

## **2.10. Estado de Flujo de Efectivo**

El estado de flujos de efectivo proporciona información sobre los cambios en el efectivo y equivalentes al efectivo del restaurante durante el periodo sobre el que se informa, mostrando por separado los cambios según procedan de actividades de operación, actividades de inversión y actividades de financiación.

Presentará el estado de flujos de efectivo que muestre las variaciones de efectivo poseídos durante el periodo sobre el que se informa, clasificados por actividades de operación, actividades de inversión y actividades de financiación.

Presentará los flujos de efectivo procedentes de actividades de operaciones utilizando el método indirecto o directo, de acuerdo con las exigencias de los usuarios de la información.

### **Método Directo**

Por el cual se revela las principales categorías de cobros y pagos en términos brutos.

El flujo de efectivo neto de las actividades de operación se presenta revelando información sobre las principales categorías de cobros y pagos en términos brutos.

Esta información se puede obtener:

- a) De los registros contables del restaurante; o
- b) Ajustando los ingresos, gastos y otras partidas en el estado de resultados por: los cambios durante el periodo en los derechos por cobrar, obligaciones por pagar de las actividades de operación y posibles inventarios; otras partidas sin reflejo en el efectivo; y otras partidas cuyos efectos monetarios son flujos de efectivo de inversión o financiación.

**Método indirecto:** en el cual se deben revelar por separado las principales categorías de ingresos y pagos en términos brutos.

## **2.11. Notas a los estados financieros**

Las notas proporcionan descripciones narrativas, detalles de partidas presentadas en esos estados e información sobre partidas que no cumplen las condiciones para ser reconocidas en ellos. Además, contienen información adicional a la presentada en los estados financieros dado el caso.

El restaurante revelará un resumen que dé cuenta las políticas contables.

- Informado las bases para la elaboración de los Estados Financieros y aclarando las situaciones alrededor de los principales elementos de dichos estados financieros de acuerdo con las políticas contables aplicables a cada uno de estos elementos.
- Se deberá revelar información adicional que no se presenta en ninguno de los estados financieros, pero que es relevante para la comprensión de cualquiera de ellos.

Las notas a los estados financieros sirven para revelar información que se considere soporte de cada una de las partidas de tales estados financieros.

El restaurante presentará normalmente las notas en el siguiente orden:

- Presentación de la entidad que informa (decretos de creación, misión, visión y otras descripciones que permitan al usuario de la información tener una idea clara de la entidad y su objeto social).
- Una declaración explícita y sin reservas de que los estados financieros se han elaborado cumpliendo con las NIIF para las PYMES.
- Un resumen de las políticas contables significativas aplicadas.
- Información de apoyo para las partidas presentadas en los estados financieros en el mismo orden en que se presente cada estado y cada partida.
- Las exigencias dadas en las revelaciones de cada política de este manual.

**Observación:**

El restaurante garantizará el cumplimiento de todas las NIIF para pymes exigidas en cada uno de los estados financieros, la periodicidad y el cumplimiento de las políticas preparadas para la preparación de cada uno de ellos y que sean revelados todos los hechos económicos del periodo.

**3. Política contable efectivo y equivalente a efectivo****3.1. Norma relacionada**

Anexo circular externa 115-000003

**3.2. Objetivo**

Establecer un plan de implementación que permita aplicar el marco normativo regulatorio para las microempresas.

**3.3. Alcance**

El restaurante podrá utilizar la guía general de aplicación por primera vez del marco técnico normativo de información financiera para las microempresas emitida por la Superintendencia de sociedades.

### **3.4. Reconocimiento inicial/ Procedimiento**

- **Efectivo.** Comprende los saldos reales de las cuentas de caja y bancos.
- **Equivalentes al efectivo.** Comprende las inversiones a corto plazo de gran liquidez, fácilmente convertibles en efectivo, los cuales se encuentran sujetos a riesgos poco significativos de cambios en el valor. La cuenta efectiva, y equivalentes al efectivo comprende lo siguiente: 1) Saldo de caja, 2) Saldos en cuentas con entidades financieras, 3) Inversiones no superiores a 90 días.

### **3.5. Información a revelar**

El restaurante debe revelar los componentes de la partida de efectivo y equivalentes al efectivo, y presentar una conciliación de los saldos que figuran en su estado de flujos de efectivo con las partidas equivalentes en el Estado de Situación Financiera.

El resultado de cualquier cambio en las políticas de determinación del efectivo y equivalentes al efectivo se presentará en los estados financieros de la entidad.

El restaurante revelará en sus estados financieros cualquier importe significativo de sus saldos de efectivo y equivalentes al efectivo que no esté disponible para ser utilizado por ella misma.

## **4. Política contable instrumentos financieros**

### **4.1. Norma relacionada**

Norma Internacional de Contabilidad 32

Capítulo 6 anexo 3 decreto 2420 de 2015

### **4.2. Objetivo**

Establecer principios para la presentación de instrumentos financieros.

### **4.3. Alcance**

Se tomarán como instrumentos financieros los contratos que den lugar a un activo financiero del restaurante y a un pasivo financiero o a un instrumento de patrimonio de otra entidad.

Los instrumentos financieros pueden ser activos o pasivos.

**Un activo financiero** se describe como:

- Efectivo. Un instrumento del patrimonio de otra entidad.
- Un derecho contractual (títulos valores con materialidad).
- Contrato: Es un acuerdo entre dos o más partes que tiene consecuencias económicas claras que las partes tienen poca o ninguna capacidad de evitar, usualmente porque el acuerdo es de cumplimiento forzoso según la ley (Cuentas por Cobrar o Cuentas por Pagar).

**Un pasivo financiero** se describe como:

- Una obligación presente, surgida a raíz de sucesos pasados. Es una obligación contractual a) de entregar efectivo u otro activo financiero a otra entidad, o b) de intercambiar activos financieros o pasivos financieros con otra entidad.
- Instrumento de capitales cualquier contrato que ponga de manifiesto una participación o interés residual en los activos netos de una entidad, después de deducir todos los pasivos.

#### **4.4. Reconocimiento inicial/ Procedimiento**

Se reconocerá como un Instrumento Financiero Activo, a un recurso controlado, resultado de sucesos pasados, del que se espera obtener en el futuro beneficios económicos.

Se reconocerá como un Instrumento Financiero Pasivo, una obligación presente, surgida a raíz de sucesos pasados, al vencimiento de la cual y para cancelarla, se espera desprenderse de recursos que incorporan beneficios económicos.

Los activos a ser adquiridos o los pasivos a ser incurridos como resultado de un compromiso en firme de comprar o vender bienes o servicios, no se reconocen hasta que al menos alguna de las partes haya ejecutado sus obligaciones según el contrato.

El restaurante reconocerá un activo financiero o un pasivo financiero cuando se convierta en una parte de las condiciones contractuales del instrumento.

- **Medición Inicial:** Se reconocerá un activo o un pasivo financiero por su valor razonable, que es normalmente el precio de transacción el cual comprende los costos de adquisición y todos aquellos costos relevantes de la transacción.
- **Medición Posterior:** Después del reconocimiento inicial, el restaurante, medirá todos sus activos y pasivos financieros (instrumentos de deuda) al costo histórico. Los compromisos para recibir un préstamo se medirán al costo menos el deterioro del valor.

El restaurante dará de baja los activos financieros cuando: 1) Expiren los derechos contractuales sobre los flujos de efectivo, 2) Se transfiera el activo cuando cumpla los requisitos para darlo de baja

El restaurante dará de baja los pasivos financieros cuando: 1) la obligación haya sido cancelada, 2) El restaurante reconocerá cualquier diferencia entre el importe en libros y la contraprestación pagada.

#### **4.5. Información a revelar**

Se revelará la siguiente información.

- Las políticas contables de los activos y pasivos financieros
- El importe total en libros de cada una de las categorías de los activos y pasivos
- Plazo, condiciones, tasas de intereses, vencimientos, restricciones del instrumento de deuda.

- La base de determinación del valor razonable de los activos y pasivos

Naturaleza, riesgo y ventajas de las transacciones de activos financieros a un tercero que no cumple con las condiciones de baja en cuenta.

- Detalles de los incumplimientos de las cuentas por pagar.
- Ingresos, gastos, ganancias y pérdidas relacionadas con los activos y pasivos financieros.

Al final del periodo cuando se preparan estados financieros, los instrumentos se valoran por el valor razonable y los cambios que se den se reconocerán en el resultado, excepto los instrumentos financieros del patrimonio.

## **5. Política deudores comerciales y otras cuentas por cobrar**

### **5.1. Norma relacionada**

Capítulo 7 anexo 3 decreto 2420 de 2015

### **5.2. Objetivo**

El capítulo nombrado tiene como objetivo dar una guía de referencia a la manera en que se medirán y la información que se ha de revelar con respecto a los Deudores comerciales y las cuentas por cobrar.

### **5.3. Alcance**

El restaurante clasificara los deudores que posea la entidad teniendo en cuenta que las cuentas por cobrar comerciales y otras cuentas por cobrar son activos financieros no derivados con pagos fijos o determinables, que no se cotizan en un mercado activo.

Las Cuentas por Cobrar, corresponden a las ventas a crédito.

### **5.4. Reconocimiento inicial/ Procedimiento**

- **Medición inicial.** Las cuentas por cobrar son registradas al monto según la factura, al monto de la transacción o por su valor razonable.



- **Medición posterior.** El restaurante aplicará los siguientes criterios: Se dará de baja a la cuenta por cobrar si se expira o se liquidan los derechos contractuales adquiridos, o que se transfieran sustancialmente a terceros todos los riesgos y ventajas inherentes de las cuentas por cobrar.

## **5.5. Información a revelar**

Se revelarán las políticas adoptadas para la cuantificación de las cuentas por cobrar, el monto de las cuentas por cobrar comerciales a la fecha y el monto de la provisión para cuentas incobrables a la fecha de los estados financieros.

## **6. Política contable inventarios**

### **6.1. Norma relacionada**

Capítulo 8 anexo 3 decreto 2420 de 2015.

### **6.2. Objetivo**

Establecer los parámetros de reconocimiento y medición de los inventarios.

### **6.3. Alcance**

El restaurante aplicará esta política a los inventarios que tenga por concepto de:

- Inventarios de productos mantenidos para venta en el flujo normal de sus operaciones,
- Inventario de materias primas y/o suministros mantenidos para el desarrollo de las operaciones.

### **6.4. Reconocimiento inicial/ Procedimiento**

- **Medición.** Los inventarios deben medirse al costo.

El restaurante aplicará un sistema de costeo estándar a fin de controlar, analizar e interpretar la información correspondiente a los costos del proceso producción.

El restaurante presentara sus inventarios dentro de los estados financieros como un activo corriente.

- **Método de costeo.** El restaurante determinará el valor del costo de sus insumos y/o productos utilizando en método de costeo de promedio ponderado.

## **6.5. Información a revelar**

Se deben revelar los valores por deterioro de los inventarios reconociéndolos en cuentas de resultados.

## **7. Política contable propiedad planta y equipo**

### **7.1. Norma relacionada**

Capítulo 9 anexo 3 decreto 2420 de 2015

### **7.2. Objetivo**

Determinar la medición, reconocimiento y valor de los activos tangibles de la microempresa.

### **7.3. Alcance**

Son activos tangibles que posee el restaurante para su uso con propósitos administrativos y que se esperan usar durante más de un periodo.

### **7.4. Reconocimiento inicial/ Procedimiento**

- **Medición inicial.**

El restaurante registrará como propiedad, planta y equipo, los activos tangibles que se mantienen para su uso con propósitos administrativos y que se esperan usar durante más de un periodo.

El restaurante reconocerá un activo como elemento de propiedad, planta y equipo si es probable que la entidad obtenga beneficios económicos futuros; además que el costo de dicho activo puede medirse con fiabilidad.

El restaurante medirá inicialmente al costo los elementos de propiedad, planta y equipo, el cual comprenderá el precio de adquisición (honorarios legales y de intermediación, aranceles de importación e impuestos recuperables, después de deducir los descuentos comerciales y rebajas), los costos atribuibles a la ubicación del activo en el lugar y condiciones necesarias para que pueda operar de la forma prevista; y formará parte la estimación inicial de costos de desmantelamiento o retiro de un activo.

El restaurante medirá el costo de propiedad, planta y equipo al valor presente de todos los pagos futuros, si el pago se aplaza más allá de los términos normales de crédito.

- **Medición posterior.**

El restaurante medirá la propiedad, planta y equipo posterior a su reconocimiento a un importe revaluado si fuere viable menos la depreciación acumulada y la pérdida por deterioro acumulada que haya sufrido dicho elemento. La política de revaluación deberá mantenerse para todos los activos de la misma especie.

Si el restaurante posee propiedad, planta y equipo que contiene componentes principales que reflejan patrones diferentes de consumo en sus beneficios económicos futuros, deberá reconocerse el costo inicial de la propiedad distribuido para cada uno de los elementos por separado.

El restaurante dará de baja en cuentas un activo de propiedad, planta y equipo que se encuentra en disposición (para venta) ò no se espera obtener beneficios económicos futuros por la disposición o uso del activo.

El restaurante reconocerá la ganancia o pérdida por la baja en cuentas de un activo de propiedad, planta y equipo en el resultado del período en se produjo.

## **7.5. Información a revelar**

El restaurante revelará para cada una de las clasificaciones de propiedad, planta y equipo que considere apropiada, la siguiente información:

- La base de medición utilizada, vida útil o vidas útiles de la propiedad, planta y equipo,
- El importe en libros de la propiedad, planta y equipo, su depreciación acumulada,
- La pérdida por deterioro del valor al principio y final del período contable que se informa,
- Conciliación de los importes al inicio y final del período contable que se informa que muestre: adiciones, disposiciones, pérdidas por deterioro, depreciación y otros cambios.

## **8. Política contable depreciación de la propiedad, planta y equipo**

### **8.1. Norma relacionada**

Capítulo 9 anexo 3 decreto 2420 de 2015

### **8.2. Objetivo**

Determinar el monto del gasto que tuvo la utilización del bien tangible y que por lo tanto disminuyo su vida útil.

### **8.3. Alcance**

La depreciación en el restaurante se aplicará a todos los activos tangibles que la entidad utilice para desarrollar sus operaciones.

### **8.4. Reconocimiento inicial/ Procedimiento**

- **Medición inicial.**

El restaurante reconocerá el cargo por depreciación de la propiedad, planta y equipo que posee, en el resultado del período contable.

El restaurante reconocerá la depreciación de un activo de propiedad, planta y equipo, cuando dicho activo esté disponible para su uso, es decir, se encuentre en el lugar y en un contexto necesario para operar de la manera prevista por la gerencia.

El restaurante depreciará sus bienes por el método de línea recta bajo los siguientes criterios:

Inmuebles (Construcciones)	50 años
Maquinaria y equipo (manual)	10 años
Maquinaria y equipo (electrónico)	5 años
Muebles y enseres de oficina	10 años
Equipo de cómputo	5 años
Equipo de cómputo portátil	2 años

- **Medición posterior.**

El restaurante deberá distribuir el importe depreciable de una propiedad, planta y equipo a lo largo de su vida útil, de una forma sistemática con relación al método de depreciación que se haya elegido para dicha propiedad.

El restaurante determinará la vida útil de una propiedad, planta y equipo a partir de los factores como lo son la utilización prevista, el desgaste físico esperado, la obsolescencia, los límites o restricciones al uso del activo, entre otros.

Por los motivos de los incisos anteriores, la entidad ha determinado utilizar los siguientes métodos de depreciación para los diferentes grupos de propiedad planta y equipo:

- I. Cuando una propiedad, planta y equipo posea componentes principales se deberá registrar la depreciación de cada elemento por separado, a partir de la vida útil que la gerencia asignó, de acuerdo a los beneficios económicos que se esperan de ellos.
- II. Se revisará anualmente el valor residual (si existe) de cada uno de los elementos de la propiedad, planta y equipo.
- III. El factor de depreciación, será revisado anualmente, vigilando que este esté ajustado a la realidad financiera del conjunto, de no ser así deberá ajustarse a dicha realidad.

## **8.5. Información a revelar**

El restaurante deberá revelar los siguientes aspectos tenidos en cuenta en la depreciación:

- Las bases de medición usadas.
- Los métodos de depreciación utilizados por cada uno de los grupos componentes de la propiedad, planta y equipo.
- Las vidas útiles estimadas para cada uno de los grupos componentes de la propiedad, planta y equipo.
- Cualquier cambio en la vida útil, en el método de depreciación y en las bases de medición usadas.
- El monto bruto de la propiedad, planta y equipo y la depreciación acumulada de la misma, en forma detallada.

## **9. Política contable el deterioro de la propiedad planta y equipo**

### **9.1. Norma relacionada**

Capítulo 2 anexo 3 decreto 2420 de 2015

### **9.2. Objetivo**

Evaluar la pérdida de valor que ha presentado un activo por su uso en un periodo contable.

### **9.3. Alcance**

Se entiende que hay deterioro de un activo cuando su valor en libros es superior a su importe recuperable. El importe recuperable es el mayor valor entre el valor en uso y el valor razonable menos los costos de venta. Este valor se reconoce como una pérdida (menor valor del activo) y su contrapartida es un gasto en el estado de resultados.

### **9.4. Reconocimiento inicial/ Procedimiento**

- **Medición inicial.**

El restaurante registrará una pérdida por deterioro para una propiedad, planta y equipo cuando el importe en libros del activo es superior a su importe recuperable.

El restaurante reconocerá cualquier pérdida por deterioro de un activo de propiedad, planta y equipo en el resultado del período contable que se produzca.

El restaurante realizará a la fecha sobre la que se informa en el período, una valuación para determinar la existencia de deterioro de valor; si existe, deberá estimar el importe recuperable de la propiedad, planta y equipo valuada.

El restaurante considerará los siguientes factores para indicio de la existencia de deterioro de valor:

El valor del mercado ha disminuido.

Cambios al entorno legal, económico o del mercado en el que ópera.

Tasa de interés del mercado se han incrementado.

Evidencia de obsolescencia y deterioro físico.

Cambios en el uso del activo.

El rendimiento económico del activo se prevé peor de lo esperado.

- **Medición posterior.**

El restaurante medirá a la fecha de cierre sobre la cual se informan los estados financieros, si los activos de propiedad, planta y equipo que en periodos anteriores se reconoció una pérdida por deterioro, ésta pudo haber desaparecido o disminuido. Se reconocerá una revisión del deterioro del valor de la propiedad, planta y equipo, cuando se incremente el importe en libros al valor semejante del importe recuperable, ya que la valuación indicó que el importe recuperable había excedido el importe en libros.

El restaurante reconocerá la reversión de pérdida por deterioro en el resultado del período contable en el cual se presentaron los indicios que ha desaparecido o disminuido.

### **9.5. Información a revelar**

La entidad revelará para cada activo de propiedad, planta y equipo que ha presentado una pérdida por deterioro de valor la siguiente información:

- El importe de la pérdida por deterioro del valor o las reversiones reconocidas en resultados del período.
- La partida o partidas del estado de resultados integral en la que se encuentra incluido el importe de la pérdida por deterioro o reversiones reconocidas.

## **10. Política contable pasivos**

### **10.1. Norma relacionada**

Capítulo 10 anexo 3 decreto 2420 de 2015

### **10.2. Objetivo**

Registrar las obligaciones que se tienen con terceros por la adquisición de bienes o servicios a estos y que se pagaran en un tiempo determinado.

### **10.3. Alcance**

Representan las obligaciones presentes que obedecen a hechos pasados a cargo del restaurante e implican desembolsos futuros. Los acreedores comerciales son cuentas por pagar por bienes o servicios que han sido suministrados o recibidos por el restaurante y además han sido objeto de facturación o acuerdo formal con el proveedor. Las obligaciones acumuladas (devengadas) son cuentas por pagar por la recepción de bienes o servicios que no han sido pagados o acordados formalmente con el proveedor.

### **10.4. Reconocimiento inicial/ Procedimiento**

Los acreedores comerciales y las otras cuentas por pagar se reconocerán por el monto nominal de la transacción, menos los descuentos y rebajas obtenidos en su adquisición.



## **10.5. Información a revelar**

Se revelarán las distintas partidas que tengan importancia relativa a la fecha de cierre.

## **11. Política contable obligaciones laborales**

### **11.1. Norma relacionada**

Capítulo 11 anexo 3 decreto 2420 de 2015

### **11.2. Objetivo**

Reconocimiento del valor de las contraprestaciones que las microempresas deben pagar a sus empleados a cambio de la prestación de su servicio.

### **11.3. Alcance**

Comprenden todos los tipos de retribuciones que el restaurante proporciona a los trabajadores a cambio de sus servicios.

Beneficios a los empleados a corto plazo: son los beneficios (diferentes de los beneficios por terminación) cuyo pago será atendido en el término de los doce meses siguientes al cierre del periodo en el cual los empleados han prestado sus servicios. Comprende beneficios tales como:

- Sueldos y Otras Remuneraciones,
- Vacaciones, primas, cesantías e intereses a cesantías.

Las obligaciones por beneficios de corto plazo señalados anteriormente son contabilizadas en resultados a medida que el servicio relacionado se preste. Beneficios por terminación: son las remuneraciones a pagar a los empleados como consecuencia de:

- La decisión del restaurante de resolver el contrato del empleado antes de la edad normal de retiro; o bien,
- La decisión del empleado de aceptar voluntariamente la conclusión de la relación de trabajo a cambio de tales beneficios.

#### **11.4. Reconocimiento inicial/ Procedimiento**

Los beneficios que el restaurante entrega a sus empleados son del tipo beneficios a corto plazo y beneficios por terminación.

Todos los beneficios a corto plazo se reconocerán cuando un empleado haya prestado sus servicios al restaurante durante el período contable, reconociendo el valor (sin descontar) de los beneficios a corto plazo que ha de pagar por tales servicios:

- Como un pasivo (gasto devengado), después de deducir cualquier monto ya abonado, y,
- Como un gasto, a menos que se requiera o permita la inclusión de esos beneficios en el costo de un activo.

#### **11.5. Información a revelar**

Las obligaciones laborales a corto plazo no son necesarias revelar, pero las obligaciones a largo plazo se deberán revelar su naturaleza y el monto.

### **12. Política contable provisiones y contingencias**

#### **12.1. Norma relacionada**

Norma internacional de contabilidad 37

#### **12.2. Objetivo**

Estimar el valor de los pasivos que no se posee información acertada de cuantía o vencimiento con el fin de cumplimiento de periodo pagar la obligación.

#### **12.3. Alcance**

Las provisiones son un subconjunto de pasivos.

Éstas se distinguen de otros pasivos, tales como los acreedores comerciales y otras obligaciones acumuladas (o devengadas) que son objeto de estimación, ya que se caracterizan por la existencia

de incertidumbre acerca del momento del vencimiento o de la cuantía de los desembolsos futuros necesarios para proceder a su cancelación.

Aunque a veces sea necesario estimar el importe o el vencimiento de las obligaciones acumuladas (o devengadas), la incertidumbre asociada a éstas es, por lo general, mucho menor que en el caso de las provisiones.

#### **12.4. Reconocimiento inicial/ Procedimiento**

- **Medición Inicial.** El restaurante medirá una provisión como mejor estimación del importe requerido para cancelar la obligación, en la fecha sobre la que se informa. La mejor estimación es el importe que el restaurante pagaría racionalmente para liquidar la obligación al final del periodo sobre el que se informa o para transferirla a un tercero en esa fecha.
- Cuando la provisión involucra a una población importante de partidas, la estimación del importe reflejará una ponderación de todos los posibles desenlaces por sus probabilidades asociadas. La provisión, por tanto, será diferente dependiendo de si la probabilidad de una pérdida por un importe dado es, por ejemplo, del 60 por ciento o del 90 por ciento. Si existe un rango de desenlaces posibles que sea continuo, y cada punto de ese rango tiene la misma probabilidad que otro, se utilizará el valor medio del rango.

#### **12.5. Información a revelar**

Contablemente el restaurante no debe reconocer una obligación como una provisión, en cambio se informará sobre la obligación si esta tiene una probabilidad de ocurrencia relevante.

### **13. Política contable patrimonio**

#### **13.1. Norma relacionada**

Capítulo 4 anexo 3 decreto 2420 de 2015.

### **13.2. Objetivo**

Establecer el capital base determinado por la empresa al momento de su creación.

### **13.3. Alcance**

El capital social es constituido por el valor en efectivo o en especie que los aportantes dieron para poder emprender el negocio en marcha.

### **13.4. Reconocimiento inicial/ Procedimiento**

Se reconocerá el monto inicial estipulado por la empresa al iniciar sus actividades.

### **13.5. Información a revelar**

El aporte inicial que requirió la empresa para poder iniciar sus labores, además los cambios presentados, bien sea, en su incremento o decremento de este.

## **14. Política contable resultado del ejercicio**

### **14.1. Norma relacionada**

Capítulo 2 anexo 3 decreto 2420 de 2015

### **14.2. Objetivo**

Calcular el excedente que obtuvo la empresa en el periodo contable determinado si es utilidad o pérdida dependiendo de la diferencia de los ingresos y los gastos.

### **14.3. Alcance**

El resultado del ejercicio se establece del resultado obtenido por la diferencia entre las ventas netas y los costos netos y seguido a esto se adiciona otros ingresos, así como también se disminuyen los gastos, determinando así bien sea la ganancia o pérdida.

### **14.4. Reconocimiento inicial/ Procedimiento**

- **Reconocimiento Inicial.** Al presentarse el estado de resultados integral, se acreditará la cuenta resultados del ejercicio si el saldo es a favor, si el saldo es negativo se debitara, ya que es inversamente proporcional al activo.

- **Reconocimiento Posterior.** Su medición será debidamente comprobada con el saldo que reporte el estado de resultados integral.

#### **14.5. Información a revelar**

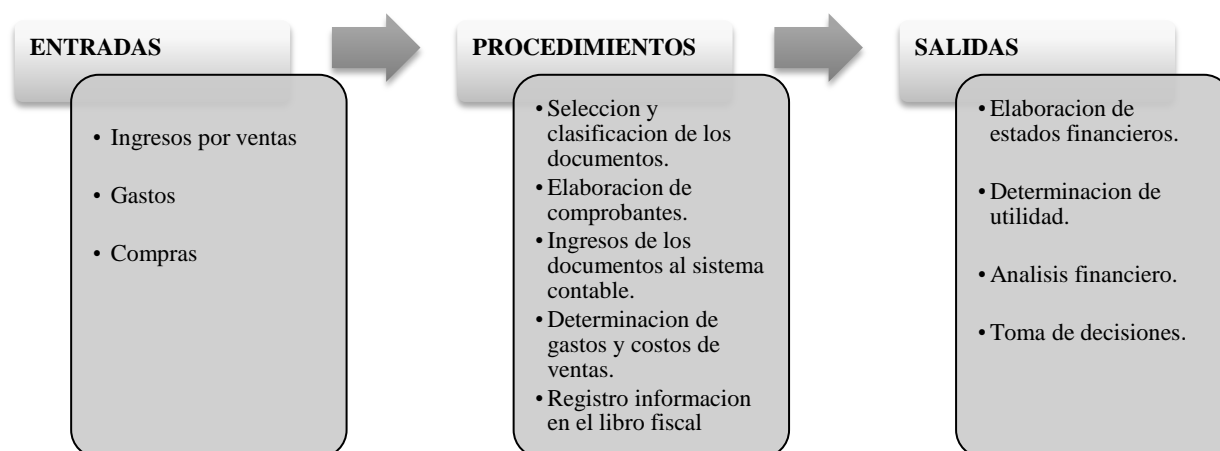
Se contabilizará el excedente que quede de descontar gastos, costos, impuestos entre otros con relación a los ingresos del periodo.

##### **4.2.4 Sistema de Información Contable.**

Como se puede observar en la figura 22 el sistema de información para el Restaurante Sabor de mi Tierra Paty es muy sencillo, pues las entradas solo se limitan a las ventas generadas que siempre son de contado, las compras y los gastos relacionados con la actividad.

Con respecto a las ventas, se le sugirió a la propietaria adquirir una máquina registradora que permita registrar la venta al momento de que el cliente pague por el servicio de restaurante, mientras tanto se le hizo la recomendación de comprar un facturero genérico (ver anexo 11) donde pueda escribir una a una las ventas del día, este será el soporte que servirá como medio de control para evitar seguir usando trozos de papel.

*Figura 23 SIC Restaurante Sabor de mi Tierra Paty*



*Fuente: Las Autoras.*

El total de las ventas registradas en este documento serán trasladadas a un Comprobante de Ingreso. Debido a que el establecimiento no cuenta con los recursos suficientes para elaborar talonarios se les sugirió adquirir un talonario genérico en una papelería y sellarlos con los datos principales del establecimiento (ver anexo 12).

Con respecto a la compra, se pudo notar que la mayoría de soportes son tirillas POS y de máquina registradora, como se explicó anteriormente, la tinta de este tipo de documento suele borrarse con el paso del tiempo lo que significa perder la información, se le explicó a la propietaria que es válido sacarle fotocopia a estos soportes como estrategia de respaldo de la información, pero que en las próximas ocasiones procurara pedir factura de venta, ya sea en papel, a computador o electrónica, cuando realice compras a contribuyentes responsables de IVA. Para las compras a contribuyentes No responsables de IVA se les propuso usar un comprobante de egreso (ver anexo 13) donde se pueda identificar los nombres de los datos del proveedor. Si bien esto no es un requisito impuesto por las entidades reguladoras, es importante hacerlo para tener un buen control interno.

Para los gastos, especialmente para el pago del arriendo o el pago del personal también será necesario el uso de este comprobante de egreso.

Como se explicó anteriormente, el resumen de los ingresos y egresos del día se realizaban en un trozo de papel, con el fin de reemplazar este proceso se diseñó un cuadro diario de caja (ver anexo 14), fácil de manejar, donde la persona encargada pueda transcribir la información generada para al final del día conocer el saldo real de caja. Este documento será archivado junto con los soportes y comprobantes generados en el día.

Después de establecer los soportes y comprobantes que serán utilizados en el Restaurante, se procede a establecer cómo será el procedimiento para la contabilización de la información general. Por ende, lo primero que se hizo fue establecer las cuentas contables a utilizar. Teniendo como referencia el decreto 2650 y de acuerdo a las normas que rigen la empresa, se estableció el plan único de cuentas para el manejo contable de Restaurante Sabor de mi Tierra Paty (ver anexo 15).

Una vez establecidas las cuentas, se procede a elaborar los asientos contables en los libros requeridos, como se mencionó anteriormente, los libros pueden llevarse de forma manual o electrónica. Por lo tanto, se decidió que sería más práctico llevarlos de forma electrónica por lo que se hizo la búsqueda de un software contable que fuera de uso gratuito y de fácil manejo para llevar la contabilidad en orden.

Buscando en internet se encontró que la empresa SIIGO S.A.S ofrece un software en la nube gratuito para pequeños empresarios, lo que resulta muy útil pues contribuye a que se lleve la contabilidad de forma adecuada y el empresario no tiene la preocupación de pagar una gran suma de dinero por un software.

Decidido el software a utilizar se procedió a crear el usuario (ver figura 24) y a parametrizar todo el programa para poder empezar a contabilizar la información.

Figura 24 Creación usuario Siigo Nube

The screenshot shows the 'Datos de la empresa' (Company Data) configuration page in the Siigo Nube software. The page is for a company named 'Sabor de mi Tierra Paty'. The configuration is for a company type ('Es persona' is unselected, 'Es Empresa' is selected). The 'Datos generales' (General Data) section includes the following fields: 'Razón social' (Sabor de mi Tierra Paty), 'Serial' (01960118306311), 'Tipo de identificación' (NIT), 'NIT' (1144040585), 'Ciudad', 'Dirección', 'Mail del contacto' (lina\_marcek@hotmail.com), 'Contacto' (Lina Vivas), 'Página WEB', 'Teléfono' (Indic, Teléfono, Ext. +), and 'Cobrador por defecto' (Usuario administrador). The 'Moneda extranjera' (Foreign Currency) section has a checkbox for 'Maneja moneda extranjera' which is currently unchecked. A 'Guardar' (Save) button is located at the top left of the form area.

Fuente: las autoras

Después de parametrizar el programa (creación de comprobantes, adaptación PUC, creación de terceros, etc.), se empezó a ingresar la información. En la figura 25 se puede observar un asiento simple donde se registró el total de las ventas del mes de septiembre, este registro contable se hizo de esta manera porque no existía claridad de las cifras diarias y solo se contaba con el total del mes. Pero se les hizo la recomendación de que este registro debe realizarse de manera diaria en el software contable. En la figura 26 se muestra un asiento contable compuesto donde se registras las compras y los gastos generados en el día.



Figura 25 Asiento simple ventas.

#	Cuenta contable	Tercero	Detalle	Descripción	Débito	Crédito
1	41401502 - Ventas Excluidas	Varios Varios		Ventas Excluidas	0.00	9,343,514.00
2	11050501 - Caja general	Varios Varios		Caja general	9,343,514.00	0.00
<b>Total</b>					9,343,514.00	9,343,514.00

Fuente: Las autoras.

Luego de contabilizar toda la información generada en el mes se procede a generar el libro diario donde se observan de forma detallada todos los asientos contables registrados en ese mes, en la figura 27 se puede observar la primera hoja del libro generada por Siigo Nube. Después de esto se genera el libro de mayor y balances (ver figura 28), aquí se muestran de forma detallada los saldos iniciales, finales y los movimientos para todas las cuentas del código contable.

Figura 26 Asiento compuesto compras y gastos

#	Cuenta contable	Tercero	Detalle	Descripción	Débito	Crédito
1	51952501 - Elementos de aseo y cafetería	KOBA COLOMBIA SAS		Elementos de aseo y cafetería	4,412.00	0.00
2	51959503 - Iva gasto 19%	KOBA COLOMBIA SAS		Iva gasto 19%	838.00	0.00
3	11050501 - Caja general	KOBA COLOMBIA SAS		Caja general	0.00	5,250.00
4	620502 - Compras Excluidas	SUPERTIENDAS OLIMPICA		Compras Excluidas	20,300.00	0.00
5	620501 - Compras Gravadas	SUPERTIENDAS OLIMPICA		Compras Gravadas	2,185.00	0.00
6	620504 - Iva 19%	SUPERTIENDAS OLIMPICA		Iva 19%	415.00	0.00
7	11050501 - Caja general	SUPERTIENDAS OLIMPICA		Caja general	0.00	22,900.00
8	620502 - Compras Excluidas	JULIO CESAR RETREPO Y CIA		Compras Excluidas	6,908.00	0.00
9	11050501 - Caja general	JULIO CESAR RETREPO Y CIA		Caja general	0.00	6,908.00
<b>Total</b>					35,058.00	35,058.00

Fuente: Las autoras

Se hizo la sugerencia de que cada tres meses soliciten la asesoría de un profesional contable para que revise toda la información registrada en el software contable, garantizando la confiabilidad de esta. Cuando el contador haga esta revisión procederá a generar un balance de prueba general (ver figura 29), en este informe se pueden ver solo los saldos de cada cuenta contable, lo que permitirá hacerse una idea cercana de cómo va la empresa.

Al finalizar el año gravable, el contador hará una revisión final de todos los registros y procederá a hacer los ajustes contables necesarios para generar el balance de prueba definitivo que sirva de guía para elaborar los estados financieros.

Figura 27 Libro diario Restaurante.

Página 1

**Libro diario**  
Sabor de mi Tierra Paty  
1144040585  
Septiembre 2019

Procesado en: Noviembre 05 2019

Comprobante	Fecha	Código cuenta contable	Nombre cuenta contable	Débito	Crédito
<b>Comprobante: CC-4-9</b>				<b>9,343,514.00</b>	<b>9,343,514.00</b>
1	30/09/2019	41401502	Ventas Excluidas	0.00	9,343,514.00
2	30/09/2019	11050501	Caja general	9,343,514.00	0.00
<b>Comprobante: CC-5-240</b>				<b>74,550.00</b>	<b>74,550.00</b>
1	01/09/2019	620502	Compras Excluidas	62,247.00	0.00
2	01/09/2019	620501	Compras Gravadas	4,454.00	0.00
3	01/09/2019	620504	Iva 19%	846.00	0.00
4	01/09/2019	11050501	Caja general	0.00	67,547.00
5	01/09/2019	620502	Compras Excluidas	7,003.00	0.00
6	01/09/2019	11050501	Caja general	0.00	7,003.00
<b>Comprobante: CC-5-241</b>				<b>286,285.00</b>	<b>286,285.00</b>
1	02/09/2019	620502	Compras Excluidas	228,300.00	0.00
2	02/09/2019	11050501	Caja general	0.00	228,300.00
3	02/09/2019	620501	Compras Gravadas	11,429.00	0.00
4	02/09/2019	620505	Iva 5%	571.00	0.00
5	02/09/2019	620501	Compras Gravadas	571.00	0.00
6	02/09/2019	620505	Iva 5%	29.00	0.00
7	02/09/2019	11050501	Caja general	0.00	12,600.00
8	02/09/2019	620502	Compras Excluidas	13,885.00	0.00
9	02/09/2019	11050501	Caja general	0.00	13,885.00
10	02/09/2019	51959501	Otros gastos	2,941.00	0.00
11	02/09/2019	51959503	Iva gasto 19%	559.00	0.00
12	02/09/2019	11050501	Caja general	0.00	3,500.00
13	02/09/2019	51959501	Otros gastos	11,765.00	0.00
14	02/09/2019	51959503	Iva gasto 19%	2,235.00	0.00
15	02/09/2019	11050501	Caja general	0.00	14,000.00
16	02/09/2019	620502	Compras Excluidas	14,000.00	0.00
17	02/09/2019	11050501	Caja general	0.00	14,000.00

Fuente: Las autoras

Figura 28 Libro mayor y Balance Restaurante.

Página 1

**Libro Mayor y Balance**  
Sabor de mi Tierra Paty  
1144040585  
Septiembre 2019

Procesado en: Noviembre 05 2019

Código cuenta contable	Nombre cuenta contable	Saldo Mes Anterior	Saldo mes Anterior	Movimiento del mes	Movimiento del mes	Saldo Débito	Saldo Crédito
11050501	Caja general	1,428,177.00	0.00	9,343,514.00	8,704,238.00	2,067,453.00	0.00
15240501	Muebles y enseres	3,200,000.00	0.00	0.00	0.00	3,200,000.00	0.00
313005	Capital	0.00	4,200,000.00	0.00	0.00	0.00	4,200,000.00
41401502	Ventas Excluidas	0.00	74,531,087.00	0.00	9,343,514.00	0.00	83,874,601.00
51201001	Arrendamientos -	5,850,000.00	0.00	650,000.00	0.00	6,500,000.00	0.00
51351005	Personal Restaurante	30,200,000.00	0.00	4,000,000.00	0.00	34,200,000.00	0.00
51352501	Servicios públicos - Acueducto	840,700.00	0.00	121,500.00	0.00	962,200.00	0.00
51353001	Servicios públicos - Energía	1,198,300.00	0.00	196,700.00	0.00	1,395,000.00	0.00
51355001	Transporte fletes y acarreos	30,000.00	0.00	0.00	0.00	30,000.00	0.00
51409501	Otros	48,000.00	0.00	0.00	0.00	48,000.00	0.00
51952501	Elementos de aseo y cafetería	1,991,646.00	0.00	329,518.00	0.00	2,321,164.00	0.00
51953001	Útiles papelería y fotocopias	89,388.00	0.00	0.00	0.00	89,388.00	0.00
51959501	Otros gastos	311,111.00	0.00	22,106.00	0.00	333,217.00	0.00
51959503	Iva gasto 19%	402,460.00	0.00	63,596.00	0.00	466,056.00	0.00
51959504	Iva 5%	9,301.00	0.00	0.00	0.00	9,301.00	0.00
53959501	Otros gastos no deducibles	979,590.00	0.00	2,300.00	0.00	981,890.00	0.00
53959502	Compras no deducibles	8,684,410.00	0.00	499,065.00	0.00	9,183,475.00	0.00
620501	Compras Gravadas	3,918,216.00	0.00	545,950.00	0.00	4,464,166.00	0.00
620502	Compras Excluidas	18,778,844.00	0.00	2,183,239.00	0.00	20,962,083.00	0.00
620503	Compras Regimen Simplificado	180,830.00	0.00	16,600.00	0.00	197,430.00	0.00
620504	Iva 19%	554,878.00	0.00	63,139.00	0.00	618,017.00	0.00
620505	Iva 5%	35,236.00	0.00	10,525.00	0.00	45,761.00	0.00
<b>TOTAL GENERAL</b>		<b>78,731,087.00</b>	<b>78,731,087.00</b>		<b>18,047,752.00</b>	<b>88,074,601.00</b>	<b>88,074,601.00</b>

*Fuente: Las autoras*

Para final el proceso del Sistema de Información Contable se procede a la elaboración de los estados financieros con el fin de conocer la realidad económica del establecimiento comercial, hay que resaltar que esto solo lo puede hacer un profesional contable, pues es la persona capacitada para esto, además, es el único que está en la facultad de dar fe pública con su firma. En las figuras 30 y 31, se observa el Estado de Resultado Integral y el Estado de Situación Financiera a corte del 30 de septiembre con el fin de mostrar el trabajo que se realizó.

Estos estados financieros serán nuestra carta de presentación ante las entidades bancarias, proveedores y demás entidades y/o personas que quieran saber el estado de la empresa para poder realizar negociaciones con nosotros.

Con estos estados financieros, se puede conocer cuál es la utilidad que ha generado el negocio por el periodo, lo que servirá para tomar decisiones, como por ejemplo adquirir nuevos activos, cambiar de proveedores, buscar estrategias para generar ventas, conocer si estamos en obligación

de declarar renta por los ingresos generados, definir si se superaron los topes establecidos por el gobierno para ser responsables de IVA, entre otros.

Figura 29 Balance de prueba general Restaurante

**BALANCE DE PRUEBA GENERAL**  
**Sabor de mi Tierra Paty**  
**1144040585**  
**De Enero 2019 a Septiembre 2019**

Nivel	Cuenta contable	Nombre cuenta contable	Saldo inicial	Movimiento débito	Movimiento crédito	Saldo final
Grupo	11	Efectivo y equivalentes de efectivo	0.00	84,879,320.00	82,868,150.00	2,011,170.00
Cuenta	1105	Caja	0.00	84,879,320.00	82,868,150.00	2,011,170.00
Subcuenta	110505	Caja general	0.00	84,879,320.00	82,868,150.00	2,011,170.00
Auxiliar	11050501	Caja general	0.00	84,879,320.00	82,868,150.00	2,011,170.00
Grupo	15	Propiedad planta y equipo	0.00	3,200,000.00	0.00	3,200,000.00
Cuenta	1524	Equipo de oficina	0.00	3,200,000.00	0.00	3,200,000.00
Subcuenta	152405	Muebles y enseres	0.00	3,200,000.00	0.00	3,200,000.00
Auxiliar	15240501	Muebles y enseres	0.00	3,200,000.00	0.00	3,200,000.00
Grupo	31	Capital social	0.00	0.00	4,200,000.00	-4,200,000.00
Cuenta	3130	Capital de personas naturales	0.00	0.00	4,200,000.00	-4,200,000.00
Subcuenta	313005	Capital	0.00	0.00	4,200,000.00	-4,200,000.00
Grupo	41	Ingresos de actividades ordinarias	0.00	0.00	83,874,601.00	-83,874,601.00
Cuenta	4140	Hoteles y restaurantes	0.00	0.00	83,874,601.00	-83,874,601.00
Subcuenta	414015	Restaurante	0.00	0.00	83,874,601.00	-83,874,601.00
Auxiliar	41401502	Ventas Excluidas	0.00	0.00	83,874,601.00	-83,874,601.00
Grupo	51	Administrativos	0.00	46,354,326.00	0.00	46,354,326.00
Cuenta	5120	Arrendamientos	0.00	6,500,000.00	0.00	6,500,000.00
Subcuenta	512010	Construcciones y edificaciones	0.00	6,500,000.00	0.00	6,500,000.00
Auxiliar	51201001	Arrendamientos - Construcciones y edificaciones	0.00	6,500,000.00	0.00	6,500,000.00
Cuenta	5135	Servicios	0.00	36,587,200.00	0.00	36,587,200.00
Subcuenta	513510	Temporales	0.00	34,200,000.00	0.00	34,200,000.00
Auxiliar	51351005	Personal Restaurante	0.00	34,200,000.00	0.00	34,200,000.00
Subcuenta	513525	Acueducto y alcantarillado	0.00	962,200.00	0.00	962,200.00
Auxiliar	51352501	Servicios públicos - Acueducto y alcantarillado	0.00	962,200.00	0.00	962,200.00
Subcuenta	513530	Energía eléctrica	0.00	1,395,000.00	0.00	1,395,000.00
Auxiliar	51353001	Servicios públicos - Energía eléctrica	0.00	1,395,000.00	0.00	1,395,000.00
Subcuenta	513550	Transporte fletes y acarreos	0.00	30,000.00	0.00	30,000.00
Auxiliar	51355001	Transporte fletes y acarreos	0.00	30,000.00	0.00	30,000.00
Cuenta	5140	Gastos legales	0.00	48,000.00	0.00	48,000.00
Subcuenta	514095	Otros	0.00	48,000.00	0.00	48,000.00
Auxiliar	51409501	Otros	0.00	48,000.00	0.00	48,000.00
Cuenta	5195	Diversos	0.00	3,219,126.00	0.00	3,219,126.00
Subcuenta	519525	Elementos de aseo y cafetería	0.00	2,321,164.00	0.00	2,321,164.00
Auxiliar	51952501	Elementos de aseo y cafetería	0.00	2,321,164.00	0.00	2,321,164.00
Subcuenta	519530	Útiles papelería y fotocopias	0.00	89,388.00	0.00	89,388.00
Auxiliar	51953001	Útiles papelería y fotocopias	0.00	89,388.00	0.00	89,388.00
Subcuenta	519595	Otros	0.00	808,574.00	0.00	808,574.00
Auxiliar	51959501	Otros gastos	0.00	333,217.00	0.00	333,217.00
Auxiliar	51959503	Iva gasto 19%	0.00	466,056.00	0.00	466,056.00
Auxiliar	51959504	Iva 5%	0.00	9,301.00	0.00	9,301.00
Grupo	53	Otros gastos de actividades ordinarias	0.00	10,165,365.00	0.00	10,165,365.00
Cuenta	5395	Gastos diversos	0.00	10,165,365.00	0.00	10,165,365.00
Subcuenta	539595	Otros	0.00	10,165,365.00	0.00	10,165,365.00
Auxiliar	53959501	Otros gastos no deducibles	0.00	981,890.00	0.00	981,890.00
Auxiliar	53959502	Compras no deducibles	0.00	9,183,475.00	0.00	9,183,475.00
Grupo	62	Compras	0.00	26,343,740.00	0.00	26,343,740.00
Cuenta	6205	De Mercancías	0.00	26,343,740.00	0.00	26,343,740.00
Subcuenta	620501	Compras Gravadas	0.00	4,464,166.00	0.00	4,464,166.00
Subcuenta	620502	Compras Excluidas	0.00	20,962,083.00	0.00	20,962,083.00
Subcuenta	620503	Compras Regimen Simplificado	0.00	197,430.00	0.00	197,430.00
Subcuenta	620504	Iva 19%	0.00	674,300.00	0.00	674,300.00
Subcuenta	620505	Iva 5%	0.00	45,761.00	0.00	45,761.00
<b>TOTAL GENERAL</b>				<b>170,942,751.00</b>	<b>170,942,751.00</b>	

Procesado en: Noviembre 05 2019 11:23

Fuente. Las autoras

Figura 30 Estado de Resultados Integral

LINA MARCELA VIVAS ARANGO  
 NIT: 1.144.040.585-1  
 ESTADO DE RESULTADOS INTEGRAL  
 del 1 de enero al 30 de septiembre de 2019

INGRESOS:	\$83,874,601
COSTO DE VENTAS:	(\$26,343,740)
UTILIDAD BRUTA	\$57,530,861
Gastos operacionales: Administración y ventas	(\$46,354,326)
UTILIDAD OPERACIONAL:	\$ 11,176,535
Ingresos no operacionales	\$0
Gastos no operacionales	(\$10,165,365)
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS:	\$ 1,011,170
Impuesto de renta y complementarios	\$0
UTILIDAD DEL EJERCICIO:	\$ 1,011,170

PROPIETARIA  
C.C

CONTADORA PÚBLICA  
T.P. No.

*Fuente. Las autoras*

Figura 31. Estado de Situación Financiera

LINA MARCELA VIVAS ARANGO  
 NIT: 1.144.040.585-1  
 ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA  
 A 30 de Septiembre de 2019

ACTIVO		PASIVO	
Activo Corriente:		Pasivo corriente	
Efectivo y equivalentes	2,011,170	Obligaciones financieras	0
		Proveedores	0
Total corriente	<u>\$2,011,170</u>	TOTAL PASIVO	<u>\$0</u>
Activo no Corriente		PATRIMONIO:	
Muebles y Enseres	3,200,000	Capital	4,200,000
Total no corriente	<u>\$3,200,000</u>	Utilidad del Ejercicio	1,011,170
		TOTAL PATRIMONIO	<u>\$5,211,170</u>
TOTAL ACTIVO	<u><u>\$5,211,170</u></u>	TOTAL PASIVO + PATRIMONIO	<u><u>\$5,211,170</u></u>

PROPIETARIA  
CC No.

CONTADORA PÚBLICA  
T.P. No. 109355-T

*Fuente: Las autoras*

## Conclusiones

La contabilidad es importante para las empresas pequeñas porque constituye una herramienta vital para la toma de decisiones ya que además de permitir la identificación del avance de los objetivos, permite que la entidad ejerza un control de sus operaciones y transacciones.

Contar con un Sistema de Información Contable es necesario debido a que en cualquier momento las entidades de control pueden exigir información financiera para distintos fines, también facilita el cumplimiento de obligaciones tributarias. Además, permite la obtención de información oportuna y confiable para la toma de decisiones, pues a través de la contabilidad bien gestionada se puede obtener la relación de los ingresos, costos y gastos de la operación. De la misma manera, permite contar con antecedentes para la proyección financiera y el estudio del impacto de nuevos mercados, aportando seguridad para los propietarios, y a su vez, mayor confiabilidad para realizar nuevos aportes, y no menos importante, da seguridad a las entidades financieras en caso de requerir préstamos.

Para que la implementación de un SIC sea exitoso, se debe realizar un diagnóstico general del funcionamiento de la empresa, para luego proceder a diseñar uno que se ajuste a las necesidades del establecimiento. Esto fue lo que se realizó en el Restaurante Sabor de mi Tierra Paty, el cual fue escogido como estudio de caso, pues según las encuestas realizadas tienen similitud en su manejo con los otros restaurantes, aquí se encontró que no se tenían establecidas las funciones del personal, se evidenció que existía deficiencia en el registro de operaciones, y no tenían los soportes ni comprobantes suficientes que respaldaran estas operaciones.

Al final de esta investigación se pudo implementar un SIC que se ajustará fácilmente a los restaurantes PYME, pues se implementaron procesos sencillos que permiten tener un control, se definieron las funciones de cada uno de los empleados, se les hicieron recomendaciones sobre el

manejo de comprobantes y soportes, dándole a la propietaria y a la gerente herramientas más específicas, como el software contable, para que lleven un mejor registro de los hechos económicos del establecimiento y puedan tomar mejores decisiones que conlleven a hacer inversiones que permitan el crecimiento del restaurante.



## **Recomendaciones**

El Sistema de Información Contable cumple un rol muy importante al transformar los datos en información, la cual es necesaria para la administración y el desarrollo del sistema económico empresarial, esta información es mostrada por los estados financieros, cuyas características fundamentales son la utilidad y confiabilidad, por eso debe ser utilizada en el momento de tomar decisiones para la empresa.

A los propietarios de restaurantes Pyme en Santander de Quilichao, se les recomienda empezar a tomar conciencia de la importancia que tiene implementar un Sistema de Información Contables, definiendo las funciones de cada cargo, manejando correctamente los comprobantes contables y sus respectivos soportes, registrando de manera adecuada la información generada en los libros establecidos por los organismos de control para obtener una información más real sobre el estado actual de la empresa.

A los vendedores informales, se les recomienda empezar a implementar mecanismos más ordenados en cuanto al manejo de sus operaciones, pues esto les permitirá crear el hábito del orden en cuanto a las operaciones diarias, así podrá conocer si los objetivos propuestos económicamente se están cumpliendo, y analizar si ya es momento de empezar a legalizarse y tener un establecimiento fijo.

## Referencias Bibliográficas

- ACOSTA, C., BENAVIDES, I., & TERÁN, M. (2016). *Fundamentos Contables Básicos*. Universidad de las Fuerzas Armadas, Ecuador.
- ALTAHONA, T. (2009). *Libro práctico sobre contabilidad general*. Universitaria de investigación y desarrollo, Bucaramanga.
- AYALA, S., & FINO, G. (2015). *Contabilidad básica general, un enfoque administrativo y de control interno*. Corporación Universitaria Republicana, Facultad de Finanzas y Comercio Internacional, Centro de Investigaciones, Bogotá, 236 p.
- CASTAÑEDA, L. (2013). *Los sistemas de información contable una herramienta para la gestión integral de las Pymes*. Gestión Joven, Revista de la Agrupación Joven Iberoamericana de Contabilidad y Administración de Empresas (AJOICA), pp. 31 – 40.
- CATACORA, F. (1997). *Sistemas y Procedimientos Contables*, Ed. Mc. Granw – Hill Interamericana, Venezuela, S.A.
- CUEVAS, F. (2002). *Control de costos y gastos en los restaurantes*. Editorial Limusa S.A de C.V. Grupo Noriega Editores, México, 165 p.
- CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE COLOMBIA. Gaceta Constitucional No. 116, Bogotá, 20 de julio de 1991
- DECRETO 410 de 1971. Diario Oficial No. 33.339, Bogotá, 16 de junio de 1971.
- DECRETO 624 de 1989. Diario Oficial No. 38.756, Bogotá, marzo de 1989.
- DECRETO 2649 de 1993. Diario Oficial No. 41.156, Cartagena de Indias, Diciembre 29 de 1993.
- DECRETO 2650 de 1993. Diario Oficial No. 41.156, Cartagena de Indias, Diciembre 29 de 1993.
- DECRETO 3075 de 1997. Diario Oficial No. 43.205, Bogotá, 31 de diciembre de 1997.

DECRETO <LEY> 19 de 2012. Diario Oficial No. 48.308, Bogotá, 10 de enero de 2012.

DELGADILLO, D. (2001). *El sistema de información contable*. Universidad del Valle, Santiago de Cali, 149 P.

DÍAZ, H. (2006). *Contabilidad General. Enfoque práctico con aplicaciones informáticas*. Pearson Educación de México S.A, México.

ESTUPIÑAN, R. (2012). *Estados Financieros Básicos bajo NIC/NIIF*. Segunda Edición. Ecoe Ediciones, Bogotá, 215 p.

GUERRERO, Y., & VALENCIA, D. (2014). *Diseño de un sistema de información contable, para el granero Merca Todo Más por Menos, Santander de Quilichao, Cauca*. Trabajo de Grado en la Modalidad de Práctica Empresarial Presentado, para optar el Título de Contador Público. Universidad del Valle, Santander de Quilichao, 184 p.

GUDIÑO, E. & CORAL, L. (2005). *Contabilidad 2000 Plus*. McGraw-Hill. Bogotá.

HORNGREN, C., HARRISON, W., & SMITH, L. (2003). *Contabilidad*. Quinta edición, Pearson education, México, 640 p.

LANDEAU, R. (2007). *Tipos de Investigación. Elaboración de trabajos de investigación*, Editorial Alfa, Caracas, 2007.

LEY 9 de 1979. Diario Oficial No. 35308, Bogotá, 16 de julio de 1979.

LEY 1314 de 2009. Diario Oficial No. 47.409, Bogotá, 13 de julio de 2009.

MENDEZ, C. (2007). *Metodología. Diseño y desarrollo del proceso de investigación con énfasis en ciencias empresariales*. Limusa: 4ª edición.

MOCKLER, R. (1984). *The Management Control Process*. Englewood Cliffs, Prentice Hall, Nueva Jersey.

Normas relacionadas con libros y soportes contables continúan vigentes. (12 de enero de 2018).

Recuperado de <https://actualicese.com/normas-relacionadas-con-libros-y-soportes-contables-continuan-vigentes/>

RAJADELL, M., TRULLAS, O., & SIMO, P. (2014). *Contabilidad para todos: Introducción al registro contable*. 1ª Edición, OmniaScience (Omnia Publisher SL), 207 p.

RESOLUCIÓN 2674 de 2013. Diario Oficial No. 48.862, Bogotá, 25 de julio de 2013.

ROBERTS, BETTNER, HAKA & WILLIAMS. (2000). *Contabilidad: La base para decisiones gerenciales*.

RUIZ, M., & HERNANDEZ, M. (s.f). *El control en las organizaciones: un marco de estudio*. Conocimiento, innovación y emprendedores: Camino al futuro.

ROJO, A. (2001). *Sistema contable y nuevas necesidades de información*. Revista N° 7 Jul.-Sep., Universidad de Almería, España, 22 p.

SUAREZ, J. & MANSO, R. (1998). *La contabilidad como lenguaje*. Cuadernos De Administración N° 24, Universidad Del Valle. 7 p.

## ANEXOS

**LISTA DE ANEXOS**

Anexo 1 Motivos e intereses .....	119
Anexo 2 Estructura .....	121
Anexo 3 Capital de Trabajo.....	123
Anexo 4 Estrategias.....	124
Anexo 5 Responsabilidad Fiscal .....	125
Anexo 6 Certificado de existencia y representación legal. ....	126
Anexo 7 Registro Único Tributario.....	127
Anexo 8 Registro ingresos y egresos. ....	128
Anexo 9 Soportes de Compras y gastos. ....	128
Anexo 10 Factura de venta genérica .....	129
Anexo 11 Comprobante de ingreso .....	129
Anexo 12 Comprobante egreso. ....	130
Anexo 13 Cuadre diario de caja. ....	130
Anexo 14 PUC Restaurante Sabor de mi Tierra Paty .....	131

## Anexo 1 Motivos e intereses

<b>Motivos E Intereses</b>			
<b>Preguntas</b>	<b>El solar</b>	<b>La barraca</b>	<b>La casa de pedro</b>
¿Cuánto tiempo lleva funcionando?	1 año y 6 meses	Más de 35 años y en mi propiedad 19 años.	23 años.
¿Cuáles fueron los motivos que lo inspiraron a montar el restaurante?	La necesidad, poder incursionar en nuevo modelo de negocio.	Una sociedad de amigos.	Haber estudiado hotelería y turismo.
¿Cómo surgió el interés por abrir o administrar el negocio?	Empresa familiar.	La falta de empleo.	Un sueño de estudiante.
¿Cuáles fueron las dificultades que se presentaron al momento de crear el restaurante?	Económicas.	Falta de experiencia en el manejo de este tipo de negocios.	Capital de trabajo.
¿En algún momento pensó que el negocio fracasaría?	Si claro, por no tener experiencias, pero al pasar de los meses ha sido un negocio prospero.	Si.	No, porque desde que el negocio empezó siempre se vio buena influencia del público y el retorno de los clientes.
¿Usted cree que es rentable el restaurante?	Sí, muy rentable	Claro, se ven los frutos.	Sí, de esto vivo
¿Su familia vive o se sostiene del restaurante?	Sí, sostengo 24 familias y la mía.	Si	Si
¿Qué cualidades cree que debe poseer una persona para ser empresario?	Perseverancia, no rendirse, tener visión.	Disciplina.	Perseverancia.
¿Cómo se siente trabajar para usted, es decir, tener negocio propio?	Es muy gratificante, toca trabajar más.	Da renta propiedad y a su vez mas compromiso.	Sobre todo, un compromiso de constancia y agridulce a veces bien otras veces ofuscado
¿Cuál es el secreto del éxito del negocio?	Ofrecer variedad, ofrecer experiencia, atención al cliente, diseño al interior.	Constancia y disciplina.	La perseverancia
¿Ha contemplado abrir otro tipo negocio?	No, con este es suficiente.	Sí, siempre hay planes y retos.	No, aunque funciona el alquiler de negocios transversales al restaurante.
¿Se puede ser empresario y vivir de esto?	Claro, es duro, pero se puede.	Claro.	Sí, claro.
<b>Preguntas</b>	<b>Rest. Don elias</b>	<b>Sabor de mi origen</b>	<b>Sabor de mi tierra paty</b>
¿Cuánto tiempo lleva funcionando?	16 años	3 años	9 meses
¿Cuáles fueron los motivos que lo inspiraron a montar el restaurante?	Fue un deseo de la esposa y además no tenía empleo.	Tener una entrada de dinero para mis necesidades	Porque su madre putativa sabia cocinar y para darle una ocupación
¿Cómo surgió el interés por abrir o administrar el negocio?	Fue una necesidad obligada por las circunstancias ya que al abrir el	Para tener mayores ingresos y poder organizado de acuerdo a las	Una necesidad

	negocio debía haber una persona al frente de él mientras mi esposa cocinaba.	necesidades de mis clientes	
<b>¿Cuáles fueron las dificultades que se presentaron al momento de crear el restaurante?</b>	La envidia de los vecinos y el no conocer bien el sistema del negocio que íbamos a comenzar	La adquisición del montaje y la consecución de personal calificado para el oficio	Conseguir lo de los recursos económicos para adecuar el local
<b>¿En algún momento pensó que el negocio fracasaría?</b>	Claro por no tener el pleno conocimiento de lo que se estaba empezando.	Sí, muchas veces por no tener el personal calificado y también el dinero suficiente para cubrir los gastos	No, porque se tiene claro lo que va a hacer
<b>¿Usted cree que es rentable el restaurante?</b>	Si es rentable después de 3 años de darse a conocer	Ahora que ya se manejarlo sí.	Sí, no pago tantos impuestos si
<b>¿Su familia vive o se sostiene del restaurante?</b>	Sí, siempre	Sí.	No solo yo
<b>¿Cómo se siente trabajar para usted, es decir, tener negocio propio?</b>	Hoy día después de vencer las dificultades del inicio.	Muy bien satisfecha.	Con mucha preocupación por las responsabilidades
<b>¿Qué cualidades cree que debe poseer una persona para ser empresario?</b>	Tener ganas y ser recursivo.	Ponerle amor a todo lo que emprenda y después ganar y un capital adecuado.	Ser emprendedor y estar bien enfocado
<b>¿Cuál es el secreto del éxito del negocio?</b>	Dar una atención especial a cada cliente, una buena sazón.	La ubicación y la sazón.	La ubicación, la sazón la buena atención personalizada
<b>¿Ha contemplado abrir otro tipo negocio?</b>	No, quiero abrir uno de los mismos en un local fuera de la galería.	No.	No.
<b>¿Se puede ser empresario y vivir de esto?</b>	Sí, con constancia y disciplina	Sí, siempre y cuando no se tengan tantos gastos.	Sí, si se es organizado

*Fuente: Elaboración Propia*



## Anexo 2 Estructura

Estructura			
Preguntas	El solar	La barraca	La casa de pedro
¿Cuántos empleados tiene actualmente y cuáles son las cualidades que busca en cada uno de ellos?	24 Empleados – muy responsables, honestos, proactivos y con ganas de aprender.	6 empleados, eficiencia y BPM.	9 empleados, sobre todo honestidad en todo el sentido de la palabra.
¿Quién les suple los insumos?	La receta, zafrán, cebú, depósitos, la feria y el rendidor.	Diferentes empresarios, locales y regionales.	Varios comerciantes de Santander de Quilichao
¿Qué tipo de implementos utiliza para la elaboración de sus alimentos?	Freidoras, planchas, estufas, parrillas.	Granos, abarrotes, verduras, frutas.	Una cocina, estufas y utensilios de cocina.
¿Qué tipo de servicio de restaurante ofrece?	Menú del día, platos a la carta, eventos sociales de toda clase.	Menú ejecutivos y platos especiales, eventos.	Restaurante ejecutivo, servicio a la mesa, menú especial, refrigerios, pasa bocas y catering
¿Cuál es la capacidad que tiene el restaurante? ¿Es la adecuada en comparación con la frecuencia y cantidad de clientes?	250 personas, no es suficiente	De 86 a 100 personas, en eventos especiales hasta 135 personas.	150-200 personas y es relativo a veces se queda pequeño
¿Qué horarios maneja al público? ¿Cree que es el adecuado? ¿Por qué?	12 a 11 pm de domingos a jueves - 12 a 12 pm viernes y sábados, sí, son adecuados.	Hemos variado, promedio 11 am a 7 pm.	8 am a 10 pm, el horario es adecuado porque está abierto todo el día.
¿El establecimiento cuenta con zona Wifi? ¿Por qué?	Sí, porque los clientes lo solicitan	Sí, requerimiento de los clientes	Sí, es un medio de atraer clientes
¿Cuántos clientes recibe en promedio de un día? ¿Es el ideal de clientes que aspira?	Diario 180 200 de domingo a jueves -viernes a sábado 230 a 250 personas -es lo ideal.	70 clientes, aspiramos a más cada día.	60 al día, no es el ideal, podrían ser mas
¿Su personal cuenta con certificado de manipulación de alimentos para laborar en su establecimiento? ¿Lo exige como requisito? ¿Por qué?	Sí, es una obligación.	Sí, por disposición de salud pública y nosotros damos el curso al empleado por medio de una empresa especializada.	Si es un requisito, es la ley es el bienestar del negocio.
¿Cuáles son las normas sanitarias para el funcionamiento de su negocio?	No están establecidas apenas las voy hacer igual tenemos mucha higiene.	Certificado de salud pública.	Los que incluye el BPM
Preguntas	Rest. Don Elias	Sabor de mi origen	Sabor de mi tierra paty
¿Cuántos empleados tiene actualmente y cuáles son las cualidades que busca en cada uno de ellos?	12 empleados, que sepan realizar su labor y que sean responsables y honestos.	5 empleados, rapidez, eficiencia, responsabilidad en sus labores y horarios.	3 empleados, compromiso, responsabilidad y eficiencia
¿Quién les suple los insumos?	Diferentes proveedores de la	Diferentes proveedores y los	Granero faley, carnicería central y

	galería, unos a crédito otros a contado	supermercados.	fruver “ ery”
<b>¿Qué tipo de implementos utiliza para la elaboración de sus alimentos?</b>	Ollas normales, pitadoras, sartenes, etc	Pitadora, pailas, sartenes, ollas etc, todo manual, eléctrico solo la licuadora	Una cocina, estufas y utensilios de cocina
<b>¿Qué tipo de servicio de restaurante ofrece?</b>	Comidas para todos los bolsillos	Comidas caseras y fritos	Comidas caseras y natural sin condimentos bajos en grasas alimentos saludables
<b>¿Cuál es la capacidad que tiene el restaurante? ¿Es la adecuada en comparación con la frecuencia y cantidad de clientes?</b>	No, muchas veces los clientes tienen que esperar para ser atendidos porque se llenan los espacios	No, a veces faltan mesas para sentarlos y deben espera	21 personas sentadas, pero no alcanza a cubrir la cantidad de clientes que visitan el restaurante que son más o menos 50 personas.
<b>¿Qué horarios maneja al público? ¿Cree que es el adecuado? ¿Por qué?</b>	A veces desde las 5 am hasta las 4 pm; otras desde las 7 am hasta las 5 pm. Es de acuerdo al día, ejemplo; si es mercado se abre más temprano, si es día ordinario un poquito más tarde	5 am a 8:30 pm, si es adecuado porque cubre el tiempo de paso de la gente	7 y 30 am a 3 pm, no es el adecuado el ingreso no da para tener dos turnos todavía
<b>¿El establecimiento cuenta con zona Wifi? ¿Por qué?</b>	No	Sí, para comodidad del cliente	No me parece necesario.
<b>¿Cuántos clientes recibe en promedio de un día? ¿Es el ideal de clientes que aspira?</b>	Más de 100 personas, si	Un promedio de 50 -60 clientes	50 al día, no es el ideal, el local no se presta para mas
<b>¿Su personal cuenta con certificado de manipulación de alimentos para laborar en su establecimiento? ¿Lo exige como requisito? ¿Por qué?</b>	No	No, porque para mí exigirles eso significa tener que pagarles todo lo de ley y las ganancias no dan para eso	No cuentan con el certificado, no lo exijo porque aún no estoy certificada
<b>¿Cuáles son las normas sanitarias para el funcionamiento de su negocio?</b>	No tengo	Son muchas, pero el local no las cumple	Son muchas, por eso no las puedo cumplir empezando por el local

*Fuente: Elaboración propia*

## Anexo 3 Capital de Trabajo

Capital de trabajo			
Preguntas	El Solar	La Barraca	La Casa De Pedro
<b>¿Cuánto capital invirtieron para el negocio?</b>	400 Millones.	En su momento \$ 800.000	En esa época \$ 300.000 mil pesos.
<b>¿Dónde obtuvo el capital para iniciar el negocio?</b>	Bancos.	Crédito banco.	En una cooperativa.
<b>¿Ha tenido problemas económicos y como los soluciono?</b>	Sí, con los proveedores hablar con ellos para que nos esperen y buscar a los bancos ayuda.	Sí, créditos bancarios.	Sí, las circunstancias de Santander de Quilichao tiene altas y bajas, la competencia de segunda clases al (lavaderos ilegales)
Preguntas	Rest. Don Elias	Sabor de mi origen	Sabor De Mi Tierra Paty
<b>¿Cuánto capital invirtieron para el negocio?</b>	\$ 200.000	\$ 15.000.000 millones.	\$ 3.000.000
<b>¿Dónde obtuvo el capital para iniciar el negocio?</b>	Ahorros que traía de la finca donde vivíamos antes en el Caquetá	Donación familiar.	Créditos y préstamos bancarios.
<b>¿Ha tenido problemas económicos y como los soluciono?</b>	Al comienzo con préstamo, ahora ya no gracias a dios ahora ya no gracias a dios	Hasta ahora no	Sí, haciendo préstamo en las entidades bancarias

Fuente: Elaboración propia.

## Anexo 4 Estrategias

<b>Estrategias</b>			
<b>Preguntas</b>	<b>El solar</b>	<b>La Barraca</b>	<b>La Casa de Pedro</b>
<b>19. ¿Cuál ha sido la clave para atraer nuevos clientes?</b>	Eventos gastronómicos, musicales y culturales.	El punto de ubicación, la variedad de menús.	Lo saludable de la comida, la atención y el voz a voz de los clientes.
<b>20. ¿Cómo se da a conocer el restaurante?</b>	Redes sociales, Facebook, Instagram, wasap, voz a voz y flyer.	Clientes y publicidad.	Publicidad hablada, escrita y voz a voz
<b>22. ¿Usted considera que su establecimiento está bien ubicado?</b>	Sí, todo el centro de Santander de Quilichao, zona comercial.	Sí, Pleno centro de la ciudad	Sí, centro de Santander de Quilichao, calle tradicional.
<b>Preguntas</b>	<b>Rest. Don elias</b>	<b>Sabor de mi origen</b>	<b>Sabor de mi tierra paty</b>
<b>¿Cuál ha sido la clave para atraer nuevos clientes?</b>	La variedad de los platos acompañada de una buena atención al cliente	Buena sazón, buena atención, buenos precios	La buena atención personalizada que produce publicidad voz a voz
<b>¿Cómo se da a conocer el restaurante?</b>	Haciendo publicidad en la radio, en la emisora local, en tv local y sobre todo el voz a voz	Avisos, tarjetas y voz a voz	Voz a voz de los clientes
<b>¿Usted considera que su establecimiento está bien ubicado?</b>	Sí, Porque estoy en el centro de la galería, visible a todos	Sí, Porque está cerca del hospital del parque, del centro y es paso obligado para urgencias del hospital	Si porque está rodeada de instituciones públicas, como la registradora, la notaria, palacio de justicia, los colegios.


Fuente: Elaboración Propia

## Anexo 5 Responsabilidad Fiscal

<b>Responsabilidad Fiscal</b>			
<b>PREGUNTAS</b>	<b>EL SOLAR</b>	<b>LA BARRACA</b>	<b>LA CASA DE PEDRO</b>
<b>¿Están legalmente constituidos?</b>	Si	Si	Si
<b>¿Están constituidos como persona natural o jurídica?</b>	Persona natural	Persona natural	Persona natural
<b>¿Que los motivo a legalizarse?</b>	Es una obligación	Poder acceder al sistema bancario	El buen vivir
<b>¿Son responsables de IVA?</b>	No, solo imoconsumo	No	Si
<b>¿Llevan Libro Fiscal?</b>	No	Si	Si
<b>¿Qué soportes contables utilizan?</b>	Facturas, pos y manual	Cuadre diario, remesas, recibo de caja.	Facturas, programa contable -contador
<b>¿Tienen un proceso contable establecido? Explique brevemente:</b>	Gamasof, solo facturas, compras y gastos los llevo en tablas de Excel y el inventario por un programa Mónica	Se cuenta con un contador	Contador
<b>PREGUNTAS</b>	<b>REST. DON ELIAS</b>	<b>SABOR DE MI ORIGEN</b>	<b>SABOR DE MI TIERRA PATY</b>
<b>¿Están legalmente constituidos?</b>	No	No	No
<b>¿Cuál es el temor frente a la legalización?</b>	Todo lo que hay que pagarle al gobierno, y lo que se le pagaría a la persona que se encargue de ayudarme a hacerlo.	Todo el dinero que implica legalizarse y las entradas no cubren	Todo el dinero que hay que pagar al gobierno
<b>¿Le gustaría legalizarse?</b>	Sí, siempre y cuando no sea tan complicado	Si	Si
<b>¿Cómo manejan la contabilidad?</b>	Apunto en un cuaderno mis deudas y las descuento a mis ventas.	No hay manejo de contabilidad	Se hace un cuadre diario, pero no se lleva contabilidad
<b>¿Cómo se dan cuenta de la utilidad que se genera?</b>	No sé realmente, pero si me da	Suma ingresos menos gastos manualmente	Sumando entradas y restándole los gastos





Fuente. Elaboración Propia

## Anexo 6 Certificado de existencia y representación legal.

	<b>CAMARA DE COMERCIO DEL CAUCA</b> <b>VIVAS ARANGO LINA MARCELA</b> Fecha expedición: 2019/04/05 - 14:28:12 **** Recibo No. S000340874 **** Num. Operación. 04-LPROCAJ-20190405-0016
	*** EXPEDIDO A TRAVÉS DEL SISTEMA VIRTUAL S.I.I. *** <b>CODIGO DE VERIFICACIÓN FeSCYtWRx</b>
<b>CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DE PERSONA NATURAL.</b>	
Con fundamento en las matrículas e inscripciones del Registro Mercantil,	
<b>CERTIFICA</b>	
<b>NOMBRE, SIGLA, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO</b>	
<b>NOMBRE o RAZÓN SOCIAL:</b> VIVAS ARANGO LINA MARCELA <b>ORGANIZACIÓN JURÍDICA:</b> PERSONA NATURAL <b>IDENTIFICACIÓN :</b> Cédula de ciudadanía - 1144040585 <b>NIT :</b> 1144040585-1 <b>ADMINISTRACIÓN DIAN :</b> POPAYAN <b>DOMICILIO :</b> SANTANDER DE QUILICHAO	
<b>MATRÍCULA - INSCRIPCIÓN</b>	
<b>MATRÍCULA NO :</b> 190565 <b>FECHA DE MATRÍCULA :</b> ABRIL 03 DE 2019 <b>ULTIMO AÑO RENOVADO :</b> 2019 <b>FECHA DE RENOVACION DE LA MATRÍCULA :</b> ABRIL 03 DE 2019 <b>ACTIVO TOTAL :</b> 1,000,000.00 <b>GRUPO NIIF :</b> GRUPO III - MICROEMPRESAS	
<b>UBICACIÓN Y DATOS GENERALES</b>	
<b>DIRECCIÓN DEL DOMICILIO PRINCIPAL :</b> CR 14 NRO. 13-35 <b>BARRIO :</b> EL LIMONAR <b>MUNICIPIO / DOMICILIO:</b> 19698 - SANTANDER DE QUILICHAO <b>TELÉFONO COMERCIAL 1 :</b> 3508004888 <b>TELÉFONO COMERCIAL 2 :</b> NO REPORTÓ <b>TELÉFONO COMERCIAL 3 :</b> NO REPORTÓ <b>CORREO ELECTRÓNICO No. 1 :</b> lina_marcek@hotmail.com	
<b>DIRECCIÓN PARA NOTIFICACIÓN JUDICIAL :</b> CR 14 NRO. 13-35 <b>MUNICIPIO :</b> 19698 - SANTANDER DE QUILICHAO <b>BARRIO :</b> EL LIMONAR <b>TELÉFONO 1 :</b> 3508004888 <b>CORREO ELECTRÓNICO :</b> lina_marcek@hotmail.com	
<b>NOTIFICACIONES A TRAVÉS DE CORREO ELECTRÓNICO</b>	
De acuerdo con lo establecido en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, <b>SI AUTORIZO</b> para que me notifique personalmente a través del correo electrónico de notificación : lina_marcek@hotmail.	
<b>CERTIFICA - PEQUEÑA EMPRESA JOVEN</b>	

Fuente: Las autoras

## Anexo 7 Registro Único Tributario.

 <b>Formulario del Registro Único Tributario</b> <b>Hoja Principal</b>		 <b>001</b>																																
2. Concepto <b>1 3</b> Actualización de oficio Espacio reservado para la DIAN 		4. Número de formulario <b>14530103833</b>  (415)7707212489984(8020) 000001453010383 3																																
5. Número de Identificación Tributaria (NIT): <b>1 1 4 4 0 4 0 5 8 5 - 1</b>		12. Dirección seccional Impuestos y Aduanas de Popayán																																
		14. Buzón electrónico <b>1 7</b>																																
IDENTIFICACION																																		
24. Tipo de contribuyente: Persona natural o sucesión ilíquida <b>2</b>		25. Tipo de documento: Cédula de Ciudadanía <b>1 3</b>																																
26. Número de Identificación: <b>1 1 4 4 0 4 0 5 8 5</b>		27. Fecha expedición: <b>2 0 0 8 1 1 2 0</b>																																
28. País: COLOMBIA <b>1 6 9</b>		29. Departamento: Valle del Cauca <b>7 6</b>																																
30. Ciudad/Municipio: Cali <b>0 0 1</b>																																		
31. Primer apellido VIVAS		32. Segundo apellido ARANGO																																
33. Primer nombre LINA		34. Otros nombres MARCELA																																
35. Razón social:																																		
36. Nombre comercial:																																		
37. Sigla:																																		
UBICACION																																		
38. País: COLOMBIA <b>1 6 9</b>		39. Departamento: Cauca <b>1 9</b>																																
40. Ciudad/Municipio: Santander de Quilichao <b>6 9 8</b>																																		
41. Dirección principal CR 14 13 37 BRR LIMONAR																																		
42. Correo electrónico: lina_marcek@hotmail.com		43. Código postal <b>3 1 4 7 0 4 0 4 3 1</b>																																
44. Teléfono 1:		45. Teléfono 2:																																
CLASIFICACION																																		
<b>Actividad económica</b> 46. Código: <b>6 6 2 9</b> 47. Fecha inicio actividad: <b>2 0 1 4 0 2 1 6</b> 48. Código: <b>8 2 9 9</b> 49. Fecha inicio actividad: <b>2 0 1 3 0 2 1 2</b>		<b>Ocupación</b> 50. Código: <b>1 2</b> 51. Código: <b>8 2 1 1 8 6 9 2</b> 52. Número establecimientos: <b>  </b>																																
Responsabilidades, Calidades y Atributos																																		
53. Código: <b>4 9</b>																																		
49 - No responsable de IVA																																		
Obligados aduaneros		Exportadores																																
54. Código:		55. Forma	56. Tipo																															
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td></tr> </table>		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	<table border="1"> <tr><td>Servicio</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>57. Modo</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>58. CPC</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	Servicio	1	2	3	57. Modo				58. CPC			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																									
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20																									
Servicio	1	2	3																															
57. Modo																																		
58. CPC																																		
<b>IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación</b>																																		
Para uso exclusivo de la DIAN																																		
59. Anexos: SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		60. No. de Folios: <b>  0</b>		61. Fecha: <b>2 0 1 9 0 5 2 3</b>																														
La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso. Parágrafo del artículo 1.6.1.2.20 del Decreto 1625 de 2016 Firma del solicitante:		Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice. Firma autorizada: 984. Nombre <b>ACTUACIÓN DE OFICIO AUTOMÁTICA</b> 985. Cargo:																																

Fecha generación documento PDF: 03-11-2019 04:41:20PM

Fuente: Las autoras

Anexo 8 Registro ingresos y egresos.

17-08-2019	
Ingreso	306.753
Factura	71.753
Compras	55.000
Pa. 800	90.000
Efectivo	90.000

Fuente: Las autoras

Anexo 9 Soportes de Compras y gastos.

MINIEMPRESA S.R.L.  
 CARRERA 10 # 3-43  
 TEL: 310 3271 5201110340  
 REG/CAMBIO PDU/TE 2200

R.G. 16-01-2018 19:31  
 ARIANA #5210647 964

03 POLLO T2  
 01 CARNES  
 T/PCDN DGL

Caja  
 Cons  
 Vend  
 Cond  
 Clie  
 N.1.  
 Cod

Item Descripción UM Total  
 009376 FV-PAPA PARDA\*KILO KL 546B  
 4,595 x \$1,190

TOTAL ..... \$5,468  
 [ DETALLE DE VALORES ]  
 Vta Excluida ..... 5,468 +

[ INFORMACION TRIBUTARIA ]  
 x VLR\_BASE VLR\_IMPUESTO  
 0.00 5,468.00 0.00

Efectivo \$10,016  
 CAMBIO \$4,532

Peso1. No. 18762010964595 26-OCT-2018  
 Factura : FB-000001 a) FB-999999.

NO SOMOS GRAN CONTRIBUYENTE  
 REGIMEN COMUN  
 GRACIAS POR SU COMPRA

MES DIA AÑO  
 17 18 19

CG 14398  
 MES AÑO  
 17 19

Vr. TOTAL

TOTAL \$ 1500

VALOR TOTAL 3000

Fuente: Las autoras





Anexo 12 Comprobante egreso.

**SABOR DE MI TIERRA PATY**  
 NIT. 144.040.585-1  
 CRA. 6 # 3-06 ESQUINA CENTRO

**COMPROBANTE EGRESO EFECTIVO**

No. \_\_\_\_\_

CIUDAD Y FECHA:	POR \$
PAGADO A:	POR CONCEPTO DE:
LA SUMA DE: (en letras)	

IMPUTACIÓN CONTABLE				CHEQUE No.	BANCO
CÓDIGO P.U.C.	CUENTA	DÉBITOS	CRÉDITOS	SUCURSAL	EFFECTIVO
ELABORADO	APROBADO	CONTABILIZADO		FIRMA Y SELLO DEL BENEFICIARIO	
C.C. o NIT					

Fuente: las autoras.

Anexo 13 Cuadre diario de caja.

**SABOR DE MI TIERRA PATY**  
 1144040585-1

CUADRE DIARIO DE CAJA

CAJA DÍA ANTERIOR	\$			N°
	DÍA	MES	ANO	
VENTAS DE CONTADO	(+) OTROS INGRESOS	(-) COMPRAS	(-) GASTOS	
SALDO CAJA HOY	\$			

RELACIÓN EGRESOS			
CONCEPTO	VALOR	CONCEPTO	VALOR

OBSERVACIÓN: \_\_\_\_\_

TOTALES	
Sub Total	\$ 4.000
Descuento	\$ 0
Total Factura	\$ 4.000
Valor Recibido	\$ 8.000
Cambio	\$ 0
Efectivo	\$ 4.000
Excluido	\$ 0
No Gravado	\$ 0
Gravado	\$ 0

CARRERA 10 # 3-43	
TEL: 819 3271 S/GUILICHAO	
REG/SASIO MOD/TE-2200	
REG 17-01-2019 10:44	DAYANA #5208508 880357
01 CARNES T2 \$26.798	02 FRUTA/VERDUR T2 \$6.210
IMPON BOLPLASTI \$20	TOT. EXCLUIDO \$39.006
IVA	\$0

Fuente: Las autoras

## Anexo 14 PUC Restaurante Sabor de mi Tierra Paty

1	ACTIVO	26	Pasivos estimados y provisiones
11	Disponible	27	Diferidos
1105	Caja		
110505	Caja general	3	PATRIMONIO
110510	Caja menor	31	Capital social
1110	Bancos	3130	Capital de personas naturales
111005	Moneda nacional	36	Resultados del ejercicio
1120	Cuentas de ahorro	3605	Utilidad del ejercicio
112005	Bancos	3610	Perdida del ejercicio
12	Inversiones	37	Resultados de ejercicios anteriores
13	Deudores	3705	Utilidad acumulada
1305	Clientes		
130505	Nacionales	4	INGRESOS
1315	Prestamos	41	Operacionales
131520	Prestamos	4140	Hoteles y restaurantes
1330	Anticipo y avances	414015	Restaurantes
133005	Anticipos a proveedores	42	No operacionales
1355	Anticipo de impuestos y contribuciones	4295	Diversos
1390	Deudas de difícil cobro	429581	Ajustes al peso
1399	Provisiones		
14	Inventarios	5	GASTOS
1405	Materias primas	51	Operacionales de administracion
1435	Mercancia no fabricada por la empresa	5105	Gastos de personal
15	Propiedad planta y equipo	5110	Honorarios
1504	Terrenos	5135	Servicios
1516	Construcciones y edificaciones	513510	Temporales
1520	Maquinaria y equipo	513525	Acueducto y alcantarillado
1524	Equipo de oficina	513530	Energia electrica
152405	Mueblesy enseres	513535	Telefono
1528	Equipos de comunicación y comunicación	513550	Transporte, fletes y acarreo
17	Diferidos	513595	Otros
1710	Cargos diferidos	5140	Gastos legales
19	Valoraciones	514010	Registro Mercantil
		5145	Mantenimiento y reparaciones
		5160	Depreciaciones
2	PASIVO	5195	Diversos
21	Obligaciones financieras	519525	Elementos de aseo y cafeteria
2105	Bancos nacionales	519530	Utiles papeleria y fotocopias
22	Proveedores	519595	Otros
2205	Nacionales		
220501	Compras	6	COSTOS DE VENTA
23	Cumetas por pagar	62	Compras
2335	Costos y gastos por pagar	6205	De mercancias
2370	Retencion y aportes de nomina	620501	Compras Gravadas
24	Impuestos gravamenes y tasas	620502	Compras excluidas
2404	De renta y complementarios	620503	Compras la regimensimplificado
240405	Vigencia fiscal corriente	6225	Devoluciones rebajas y descuentos en compras
2408	Impuesto sobre las ventas	622501	Devoluciones en compras
2412	De industria y comercio	622502	Rebajas en compras
25	Obligaciones laborales	622503	Descuentos en compras
2505	Salarios por pagar		

Fuente: Las autoras.