



## **UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ**

### **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

#### **TÍTULO:**

Sistema de control interno contable para mejorar las operaciones financieras del “Restaurante El Arrecife Mar y Tierra” de la ciudad de Manta provincia de Manabí.

**AUTOR:** Diego Armando Velásquez García.

**TUTOR:** Ing. Carmen Gutiérrez Zambrano, Mg.

**Facultad de Contabilidad y Auditoría**

**Carrera de Contabilidad y Auditoría**

Manta – Manabí – Ecuador

Enero, 2018

## **CERTIFICACIÓN DEL TUTOR**

Con el fin de dar cumplimiento a disposiciones legales establecidas por la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí; quien suscribe, Ing. Carmen Gutiérrez Zambrano, en mi calidad de Tutora.

### **CERTIFICO:**

Que el egresado **Diego Armando Velásquez García**, ha culminado bajo mi asesoría con el trabajo de titulación, organización, ejecución e informe final previo la obtención del Título de Ingeniero en Contabilidad y Auditoría, cuyo tema versa sobre: **“SISTEMA DE CONTROL INTERNO CONTABLE PARA MEJORAR LAS OPERACIONES FINANCIERAS DEL RESTAURANTE EL ARRECIFE MAR Y TIERRA DE LA CIUDAD DE MANTA PROVINCIA DE MANABÍ”**.

En cumplimiento a todas las disposiciones legales establecidas para el efecto por la Facultad de Contabilidad y Auditoría.

Manta, Noviembre del 2017.

**ING. CARMEN GUTIERREZ ZAMBRANO, Mg.**

**TUTORA**

## **DECLARACIÓN DE AUTORÍA.**

Declaro que los criterios emitidos en el trabajo de Titulación: “SISTEMA DE CONTROL INTERNO CONTABLE PARA MEJORAR LAS OPERACIONES FINANCIERAS DEL RESTAURANTE EL ARRECIFE MAR Y TIERRA DE LA CIUDAD DE MANTA PROVINCIA DE MANABÍ”, como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad del autor de este trabajo.

**Diego Armando Velásquez García**

**AUTOR**



**UNIVERSIDAD LAICA**  
**“ELOY ALFARO” DE MANABÍ**  
**Facultad de Contabilidad y Auditoría**

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Informe del Trabajo de Titulación con el tema: **“SISTEMA DE CONTROL INTERNO CONTABLE PARA MEJORAR LAS OPERACIONES FINANCIERAS DEL RESTAURANTE EL ARRECIFE MAR Y TIERRA DE LA CIUDAD DE MANTA PROVINCIA DE MANABÍ”**, del egresado Diego Armando Velásquez García, en cumplimiento de lo que establece la ley se da por aprobada.

Para constancia firman:

---

***Ing. Carmen Gutiérrez, Mg.***  
***Tutora***

---

***Ing. Shirley Vinuesa, Mg.***  
***Presidenta de Tribunal***

---

***Dr. Carlos Monar, Mg.***  
***Miembro del Tribunal***

---

***Lcdo. Rody Cedeño, Mg***  
***Miembro del Tribunal***

## DEDICATORIA

Empezando por darle gracias a Dios quien me ha dado la fortaleza para seguir adelante en búsqueda de mis metas.

Con dedicatoria a mis Padres, la Sra. Erlynta García y Sr. Luis Velásquez por el apoyo incondicional que he recibido de su parte a lo largo de mi vida, gracias por ser la fortaleza de mi vida, gracias por las enseñanzas recibidas, por hacerme comprender que en la vida hay que luchar para alcanzar los propósitos, con sacrificio y perseverancia.

De igual manera le dedico este trabajo, a mis hermanos Xavier Velásquez y Gustavo Velásquez, familiares, Amigos y docentes cercanos, quienes me apoyaron, motivaron y aconsejaron a lo largo de mi carrera en esos momentos críticos. A las personas y jefes inmediatos superiores que entendieron y apoyaron mi estado dentro del campo laboral para poder cumplir con esta gran meta alcanzada, Sr. Roosevelt Gómez, Sra. Sandra Rodríguez, Sr. Adrián Carrión, Sr. Ángel Romero, Sr. José Palacios y Sr. Santiago Ponce.

Y dedicarle este logro de vida a mi gran amor con orgullo especial a la Ing. Dayana Chavarría que ha estado en esos momento duros de mi vida tratando de mantenerme en el camino del bien mediante sus consejos, el apoyo constante que me brinda me motiva a seguir luchando en este y muchos logros y sueños más.

Diego Armando Velásquez García

## **AGRADECIMIENTO**

A la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí así como a la Facultad de Contabilidad y Auditoría, por ser fuente de mi conocimiento y progreso personal y profesional.

A cada uno de los docentes que sembraron en mí la semilla del saber así también aportaron en mi formación profesional e implantaron en mí sus conocimientos, los que son apoyo fundamental para el ejercicio profesional.

A la Ing. Carmen Gutiérrez, por transmitirme sus conocimientos, y por dedicarme parte de su valioso tiempo para culminar con éxito este trabajo de titulación.

A mis compañeros, cada uno de ellos con quienes compartí momentos amenos desde el inicio de la carrera.

Al Restaurante "El Arrecife Mar y Tierra", por haberme abierto las puertas y así poder elaborar este trabajo de titulación.

Diego Armando Velásquez García

## SINTESIS

El presente proyecto de investigación muestra una propuesta que permite mejorar las operaciones financieras del Restaurante Arrecife Mar y Tierra, del cantón de Manta provincia de Manabí. Este proyecto de investigación fue logrado a través de herramientas, métodos y técnicas de investigación a más del conocimiento pre-profesional que se aplicó en dicha entidad. Luego de identificarse que no posee un correcto manejo en el sistema contable empleado en la clasificación y registro de documentos de ingresos, egresos y retenciones que causan que los registros no estén disponibles, afectando las operaciones financieras. Al existir este inconveniente causa que la información que se maneja como compras, ventas, inventario y demás hace a su vez más lento el proceso de la Información, por tal motivo no se logra la presentación de resultados mensuales a la gerencia sin importar que el contribuyente es una persona natural no obligada. Con la propuesta de un manual de sistema de control interno contable se pretende solucionar y mejorar las operaciones financieras del Restaurante El Arrecife Mar y Tierra de la ciudad de Manta, dando como resultando un practico sistema que dará a conocer razonablemente cada gasto e ingreso de los movimientos en las actividades que esta realice, logrando un registro adecuado y rindiendo información necesaria para la aportación efectiva en la toma de decisiones por parte de la gerencia para el crecimiento de la entidad.

**Palabras claves:** Análisis, manual, registro, clasificación, operaciones.

# ÍNDICE DE CONTENIDO

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR .....	II
DECLARACIÓN DE AUTORÍA. ....	III
DEDICATORIA .....	V
AGRADECIMIENTO .....	VI
SINTESIS.....	VII
INTRODUCCIÓN. ....	1
CAPITULO I .....	3
1. MARCO TEORICO .....	3
1.1 Antecedentes Investigativos .....	3
1.2 Marco Legal.....	4
1.3 Fundamentación Teórica .....	7
1.3.1 Variable independiente .....	7
1.3.2 Variable Dependiente.....	11
CAPITULO II.....	13
2. DIAGNÓSTICO O ESTUDIO DE CAMPO. ....	13
2.1 Antecedentes .....	13
2.2 Diseño Metodológico .....	17
2.2.1 Tipos de investigación.....	17
2.2.2 Modalidad de la investigación. ....	18
2.2.3 Población y muestra.....	19
2.3 Técnicas e instrumentos aplicados. ....	20
CAPITULO III.....	30
3. PROPUESTA .....	30
3.1 Titulo .....	30
3.2 Justificación.....	30
3.3 Objetivo de la Propuesta .....	30
3.3.1 Objetivo general.....	30
3.3.2 Objetivos específicos .....	31
3.4 Desarrollo de la propuesta.....	32
3.5 Descripción de los beneficiados .....	44

<b>3.6</b>	<b>Factibilidad de su aplicación</b> -----	44
<b>3.7</b>	<b>Recursos</b> -----	45
<b>3.8</b>	<b>Plan de acción</b> -----	46
<b>4.</b>	<b>CONCLUSIONES</b> -----	46
<b>5.</b>	<b>RECOMENDACIONES</b> -----	47
<b>6.</b>	<b>BIBLIOGRAFÍA</b> -----	48
<b>7.</b>	<b>ANEXO</b> -----	49

## **ÍNDICE DE TABLAS**

<b>Tabla No 1.</b> Identificación de la empresa.	Pág. 14
<b>Tabla No 2.</b> Población del restaurante El Arrecife Mar y Tierra.	Pág. 19
<b>Tabla No 3.</b> Check list de verificación.	Pág. 30
<b>Tabla No 4.</b> Reporte de gastos - propuesta.	Pág. 37
<b>Tabla No 5.</b> Reporte de caja - propuesta.	Pág. 38
<b>Tabla No 6.</b> Reporte de compras – propuesta.	Pág. 40
<b>Tabla No 7.</b> Reporte de venta - propuesta.	Pág. 41
<b>Tabla No 8.</b> Reporte de ganancia - propuesta.	Pág. 43
<b>Tabla No 9.</b> Plan de acción.	Pág. 47

## **ÍNDICE DE GRÁFICOS**

<b>Figura N°1.</b> Organigrama de la empresa.	Pág. 16
<b>Figura N°2.</b> Flujo de procesos.	Pág. 44

## **ÍNDICE DE ANEXOS**

<b>Anexo No. 1.-</b> Entrevista al cajero	Pág. 49
<b>Anexo No. 2.-</b> Entrevista a la administradora	Pág. 50
<b>Anexo No. 3.-</b> Entrevista a la contadora	Pág. 51
<b>Anexo No. 4.-</b> Entrevista al gerente	Pág. 52
<b>Anexo No. 5.-</b> Comprobante de venta	Pág. 53
<b>Anexo No. 6.-</b> Check list de verificación.	Pág. 54
<b>Anexo No. 7.-</b> Fotos en el área donde se realizó la investigación.	Pág. 55

## **INTRODUCCIÓN.**

El principal interés del presente trabajo de investigación es aportar con los conocimientos adquiridos en los años de estudios dentro de la carrera de Contabilidad y auditoría, de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.

El problema principal en el Restaurante El Arrecife Mar y Tierra se ha identificado como deficiencia en las operaciones financieras, originado irregularidades en las operaciones, baja veracidad en los resultados y toma de decisiones inciertas, lo que provoca un manejo inadecuado de las operaciones financieras e inconvenientes tanto con el ente regulador Servicio de Renta Internas (SRI), como en la determinación de veracidad en los resultados financieros.

Al existir este inconveniente en el sistema de control interno contable, causa que la información que se maneja al momento de las declaraciones mensuales ante el SRI, como las compras, ventas y retenciones no este disponible ; al hallarse con este percance hace aún más arduo y a su vez más lento el proceso de la información en lo que respecta a las operaciones financieras del restaurante a pesar de no contar con un sistema informático contable no se destina a una responsable desde primera instancia, por tal motivo se presentan dichos inconvenientes y no se logra la presentación de resultados claros mensualmente.

En cuanto al objetivo de la presente investigación es diseñar un sistema de control interno contable para mejorar las operaciones financieras del restaurante “El Arrecife Mar y Tierra”, ya que hipotéticamente el problema puede ser ocasionado por los procesos empíricos en el control interno contable y escasos conocimientos teóricos de recursos humanos en el manejo contable, incidiendo en el problema mencionado.

El estudio de la presente investigación fue ejecutada en una población constituida de 11 personas; como fuente principal el gerente, contadora, administradora y cajeros, la información una vez recolectada se la almacenó en una base de datos, donde luego se procedió a ordenar y analizar los resultados obtenidos, aplicando varios tipos de investigación como exploratoria, descriptiva, deductiva e inductiva, ayudando a sondear el problema, estructurar el temario, reconocer los diversos aspectos que intervienen en el problema y desarrollar una deducción de las consecuencias más elementales, permitiendo crear un conclusión y establecer principios generales a partir de los antecedentes particulares dentro de la investigación.

El resultado obtenido posterior a la investigación muestra que no existe un proceso de reporte de ingresos y egresos diario en el restaurante, lo que genera que existan mayores inconvenientes para conocer el total de ganancia o utilidad en el restaurante “El Arrecife Mar y Tierra”, también se identificó que el personal no recibe capacitaciones por parte de la empresa, muchos de los conocimientos fueron adquiridos con la experiencia durante el tiempo desde que iniciaron sus actividades laborales.

Mediante la investigación realizada y los resultados obtenidos, el presente proyecto presenta como propuesta un manual de procesos aplicado al sistema de control interno contable del restaurante “El Arrecife Mar y Tierra”, para brindar lineamientos estandarizados y con un alto nivel de confiabilidad en la ejecución de los procesos y registro contables de una manera eficiente y eficaz; en los capítulos que se darán a continuación se refleja el desarrollar de un marco teórico, la información donde se conoce más sobre la empresa, el diagnóstico y estudio de campo y se mostrará la propuesta planteada para la solución del problema encontrado.

# CAPITULO I

## 1. MARCO TEORICO

### 1.1 Antecedentes Investigativos

Haciendo referencia a investigaciones en el ámbito mundial como es el “Diseño de un modelo de control interno en la empresa prestadora de servicios hoteleros eco turísticos nativos la cocotera, que permitirá el mejoramiento de la información financiera.” tesis realizada por Johana Posso, 2014 de la universidad de Cartagena, facultad de Ciencias Económicas nos dice que; el problema observado que analizamos en esta investigación es la ausencia de procesos de control interno de la empresa prestadora de servicios hoteleros Eco turísticos Nativos Activos Eco hotel La Cocotera; identificando las causas que lo han originado y sus consecuencias o efectos producidos durante el proceso financiero, esto les permitió proponer la elaboración y/o diseño de un Sistema de Control Interno en el mismo, que permita un correcto funcionamiento del departamento, minimice los riesgos existentes y contribuya al mejoramiento y optimización de los procedimientos establecidos y de la información financiera de la entidad.

Haciendo referencia a investigaciones en el ámbito nacional como lo es “DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL INTERNO PARA LA COMPAÑÍA DATUGOURMET CIA. LTDA.” Tesis realizada por Jimena Segovia Villavicencio, 2011 Quito; que nos dice que el ambiente de control de una Compañía, juega un papel muy importante en el logro de metas y objetivos; y sobre todo el diseño adecuado de un sistema de control interno podría ser uno de los primeros pasos para diagnosticar, evaluar y mejorar la eficiencia y productividad de los recursos materiales, humanos y económicos en pos de enfrentar la globalización en el mundo actual.

En lo que respecta al ámbito local en la “Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí” en la Facultad de Contabilidad y Auditoría existen temas que podemos familiarizar como lo es “Sistematización de experiencias prácticas en el registro y análisis de las compras en el Departamento de Contabilidad de la Compañía

Marítima Ecuatorial Ecuamaritima s.a. del cantón Manta provincia de Manabí” la rama contable posee atributos técnicos y metódicos los cuales permiten al usuario registrar, clasificar, resumir y estandarizar las operaciones mercantiles y financieras de una entidad con el fin de diagnosticar el estado económico de la misma.

## **1.2 Marco Legal**

### **Ley Orgánica del Régimen Tributario Interno (LORTI)**

**Art. 66.- Crédito tributario.-** El uso del crédito tributario se sujetará a las siguientes normas:

1.- Los sujetos pasivos del impuesto al valor agregado IVA, que se dediquen a: la producción o comercialización de bienes para el mercado interno gravados con tarifa doce por ciento (12%), a la prestación de servicios gravados con tarifa doce por ciento (12%), a la comercialización de paquetes de turismo receptivo, facturados dentro o fuera del país, brindados a personas naturales no residentes en el Ecuador, a la venta directa de bienes y servicios gravados con tarifa cero por ciento de IVA a exportadores, o a la exportación de bienes y servicios, tendrán derecho al crédito tributario por la totalidad del IVA, pagado en las adquisiciones locales o importaciones de los bienes que pasen a formar parte de su activo fijo; o de los bienes, de las materias primas o insumos y de los servicios necesarios para la producción y comercialización de dichos bienes y servicios;

2.- Los sujetos pasivos del IVA que se dediquen a la producción, comercialización de bienes o a la prestación de servicios que en parte estén gravados con tarifa cero por ciento (0%) y en parte con tarifa doce por ciento (12%) tendrán derecho a un crédito tributario, cuyo uso se sujetará a las siguientes disposiciones:

Si estos sujetos pasivos mantienen sistemas contables que permitan diferenciar, inequívocamente, las adquisiciones de materias primas, insumos y

servicios gravados con tarifas doce por ciento (12%) empleados exclusivamente en la producción, comercialización de bienes o en la prestación de servicios gravados con tarifa doce por ciento (12%); de las compras de bienes y de servicios gravados con tarifa doce por ciento (12%) pero empleados en la producción, comercialización o prestación de servicios gravados con tarifa cero por ciento (0%), podrán, para el primer caso, utilizar la totalidad del IVA pagado para la determinación del impuesto a pagar.

### **Reglamento de la LORTI**

#### **CAPÍTULO V DE LA CONTABILIDAD SECCIÓN I CONTABILIDAD Y ESTADOS FINANCIEROS**

**Art. 40.- Registro de compras y adquisiciones.-** Los registros relacionados con la compra o adquisición de bienes y servicios, estarán respaldados por los comprobantes de venta autorizados por el Reglamento de Comprobantes de Venta y de Retención, así como por los documentos de importación.

### **NEC 3 Estado de Flujos de Efectivo**

La información sobre los flujos de efectivo de una empresa es útil para proporcionar a los usuarios de estados financieros una base para evaluar la habilidad de la empresa para generar efectivo y sus equivalentes y las necesidades de la empresa en las que fueron utilizados dichos flujos de efectivo. Las decisiones económicas que toman los usuarios requieren una evaluación de la habilidad de una empresa para generar efectivo y sus equivalentes, así como la oportunidad y certidumbre de su generación.

### **NIC 18 Ingresos**

**Objetivo.-** Es el tratamiento contable de los ingresos ordinarios que surgen de determinadas transacciones y otros eventos; el ingreso es reconocido cuando es probable que los beneficios económicos futuros fluyan a la entidad y ante todo puedan ser medidos dichos beneficios.

**Alcance.-** Deben ser contabilizados bajo esta norma los ingresos provenientes de: la venta de productos, la prestación de servicios, y el uso por parte de

terceros de activos de la entidad que produzcan intereses.

Requerir la presentación de información acerca de los cambios históricos en el efectivo y sus equivalentes de una empresa, por medio de un estado de flujos de efectivo que clasifica los flujos de efectivo por las actividades operativas, de inversión y de financiamiento durante el período.

### **Reglamento de comprobantes de venta, retención y documentos complementarios.**

#### **ART. 9.- Sustento del crédito tributario**

Para ejercer el derecho al crédito tributario del impuesto al valor agregado por parte del adquirente de los bienes o servicios, se considerarán válidas las facturas, liquidaciones de compras de bienes y prestación de servicios y los documentos detallados en el Art. 4 de este reglamento, siempre que se identifique al comprador mediante su número de RUC, nombre o razón social, denominación o nombres y apellidos, se haga constar por separado el impuesto al valor agregado y se cumplan con los demás requisitos establecidos en este reglamento.

#### **Art. 69.- Pago del impuesto**

La diferencia resultante, luego de la deducción indicada en el artículo 68, constituye el valor que debe ser pagado en los mismos plazos previstos para la presentación de la declaración.

Si la declaración arroja saldo a favor del sujeto pasivo, dicho saldo será considerado crédito tributario, que se hará efectivo en la declaración del mes siguiente. Los valores así obtenidos se afectarán con las retenciones practicadas al sujeto pasivo y el crédito tributario del mes anterior si lo hubiere.

Cuando por cualquier circunstancia evidente se presuma que el crédito tributario resultante no podrá ser compensado con el IVA causado dentro de los seis meses inmediatos siguientes, el sujeto pasivo podrá solicitar al Director Regional o Provincial del Servicio de Rentas Internas la devolución o la compensación del

crédito tributario originado por retenciones que le hayan sido practicadas. La devolución o compensación de los saldos del IVA a favor del contribuyente no constituyen pagos indebidos y, consiguientemente, no causarán intereses.

### **1.3 Fundamentación Teórica**

#### **1.3.1 Variable independiente**

##### **Sistema de control interno contable**

Según Carolina Plasencia (2010) menciona que “el Sistema de Control Interno es parte importante de una entidad bien organizada, pues garantiza salvaguardar los bienes y hacer confiables los registros y resultados de la contabilidad; acciones indispensables para la buena marcha de cualquier organización, grande o pequeña”.

Por otra parte Orlando (2016) se deriva del sistema de Control Interno administrativo, de su sistema de información, ya que el Control interno contable es el que genera la base de datos de la cual se alimentará el Sistema de Información. Los principales lineamientos para que el Control interno contable sea eficiente, se debe verificar que; las operaciones sean registradas en forma integral, oportuna, con una correcta valuación, según su ocurrencia, reveladas y presentadas en forma adecuada. Todas las operaciones realizadas en la entidad deben reflejar la existencia y pertenencia, esto es verificable a través de conteos físicos y cruce de información. Estas operaciones deben ser ejecutadas únicamente con las autorizaciones de los niveles permitidos.

El sistema de control interno contable permite que las operaciones realizadas en cualquier tipo de empresa o ente dedicado a la comercialización o servicio deben reflejar consecutivamente su información concisa y organizada para que la gerencia pueda llevar un control claro y puedan tomar decisiones precisas de lo que está generando la actividad que la empresa o ente realiza.

## **Sistema**

Según Porto J. P., (2008) un sistema es módulo ordenado de elementos que se encuentran interrelacionados y que interactúan entre sí. El concepto se utiliza tanto para definir a un conjunto de conceptos como a objetos reales dotados de organización. Un sistema conceptual o ideal es un conjunto organizado de definiciones, símbolos y otros instrumentos del pensamiento (como las matemáticas, la notación musical y la lógica formal).

A criterio del autor un sistema es el conjunto de elementos que tienen como objetivo organizar, mantener y estandarizar un campo propio o adecuado para los logros de un tipo de actividad existente dentro de una empresa, un sistema bien estructurado genera un gran rendimiento en los objetivos establecidos en las empresas y entidades.

## **Control Interno**

Ladino, (2009) explica que la definición de control interno se entiende como el proceso que ejecuta la administración con el fin de evaluar operaciones específicas con seguridad razonable en tres principales categorías: Efectividad y eficiencia operacional, confiabilidad de la información financiera y cumplimiento de políticas, leyes y normas. El control interno posee cinco componentes que pueden ser implementados en todas las compañías de acuerdo a las características administrativas, operacionales y de tamaño; los componentes son: un ambiente de control, una valoración de riesgos, las actividades de control (políticas y procedimientos), información y comunicación y finalmente el monitoreo o supervisión.

“El control interno se ha vuelto cada vez más importante, eficiente y, por consiguiente, requerido. La necesidad de asegurar el logro de los objetivos organizacionales se está volviendo imperativa, esto es no negociable”. (Mantilla, 2013)

Según Ladino, (2009) La definición de control interno se entiende como el proceso que ejecuta la administración con el fin de evaluar operaciones específicas con seguridad razonable en tres principales categorías: Efectividad y eficiencia operacional, confiabilidad de la información financiera y cumplimiento de políticas, leyes y normas. El control interno posee cinco componentes que pueden ser implementados en todas las compañías de acuerdo a las características administrativas, operacionales y de tamaño; los componentes son: un ambiente de control, una valoración de riesgos, las actividades de control (políticas y procedimientos), información y comunicación y finalmente el monitoreo o supervisión.

El control interno es un componente importante dentro de una organización que busca su desarrollo económico, pese a que mediante el control interno se puede direccionar los registros de forma ordenada y una buena gestión a las operaciones para cumplir con los objetivos organizacionales, ayudando a mejorar las actividades mediante decisión gerencial de acuerdo a los registros obtenidos por un buen control interno aplicado a esa organización.

### **Sistema de información Contable**

Josar, (2014) dice que un sistema de información contable comprende los métodos, procedimientos y recursos utilizados por una entidad para llevar un control de las actividades financieras y resumirlas en forma útil para la toma de decisiones. La información contable se puede clasificar en dos grandes categorías: la contabilidad financiera o la contabilidad externa y la contabilidad de costos o contabilidad interna. La contabilidad financiera muestra la información que se facilita al público en general, y que no participa en la administración de la empresa, como son los accionistas, los acreedores, los clientes, los proveedores, los analistas financieros, entre otros, aunque esta información también es de mucho interés para los administradores y directivos de la empresa.

La autor del presente proyecto de investigación está de acuerdo con la autora Josar, (2014) de la definición dada sobre el Sistema de Información Contable al decir que es un conjunto de métodos, procedimientos y recursos que

posee una empresa con la finalidad de resumir datos, haciendo un registro sistemático en los libros, procesar datos, manipulación de datos, etc. Para encaminar la correcta toma de decisiones

### **Registros Contables**

Según Perez Porto & Gardey, (2014), el registro contable es un concepto que suele emplearse como sinónimo de apunte contable o de asiento contable. Se trata de la anotación que se realiza en un libro de contabilidad para registrar un movimiento económico. El registro contable, por lo tanto, da cuenta del ingreso o de la salida de dinero del patrimonio de una corporación.

En comparación con lo citado por (Perez Porto & Gardey) se podría decir que, es la afectación que se realiza en los libros de un ente económico, con objeto de proporcionar los elementos necesarios para elaborar la información financiera del mismo.

### **Contabilidad**

Charles T., Harrison N Jr., & Smith Bamber, (2003) manifiestan que la contabilidad es un sistema de información que mide las actividades de las empresas, procesa esa información en estados (informes) y comunica los resultados a los tomadores de decisiones. La contabilidad no equivale a tenedurías de libros, que es un procedimiento matemático. Es frecuente que se llame “lenguaje de negocios” a la contabilidad.

Por otra parte Bembibre, (2008), menciona que se llama contabilidad a la disciplina que analiza y proporciona información entorno de las decisiones económicas de un proyecto o institución. Si se habla de contabilidad se habla tanto de la ciencia, dado que brinda conocimiento verdadero, una técnica, en la medida en que trabaja con procedimientos y sistemas, un sistema de información, dado que puede captar, procesar y ofrecer conclusiones acerca para resolver problemas concretos de la vida en la sociedad.

Estos autores: Charles T., Harrison N Jr., & Smith Bamber, Bembibre, nos brindan un concepto técnico de la Contabilidad que para mayor

entendimiento no es mas que un proceso de registro de entrada y salida que se realiza en actividades y movimientos economicos de una empresa, mostrando resultados financieros que formaran parte de una toma de decisiones para mejora de una entidad.

### **1.3.2 Variable Dependiente**

#### **Operaciones financieras**

Según Martínez, (2013) Usualmente, “una operación financiera supone un intercambio de capitales entre dos personas, físicas o jurídicas, que está regulado por una ley de valoración en un punto determinado”.

En definitiva, cualquier operación financiera se reduce a un conjunto de flujos de caja (cobros y pagos) de signo opuesto y distintas cuantías que se suceden en el tiempo. Así, por ejemplo, la concesión de un préstamo por parte de una entidad bancaria a un cliente supone para este último un cobro inicial (el importe del préstamo) y unos pagos periódicos (las cuotas) durante el tiempo que dure la operación. Por parte del banco, la operación implica un pago inicial único y unos cobros periódicos. (Jimenez, 2015)

Tomás, (2014) manifiesta que se entiende por operación financiera al intercambio no simultáneo de capitales. Así las definió la profesora Blanca N. Quirelli en su libro La valoración dinámica de capitales. Se puede ampliar diciendo que es el intercambio de un capital disponible en un determinado momento por otro u otros disponibles en momentos distintos debiendo resultar financieramente equivalentes a partir de determinadas condiciones establecidas entre las partes al contratar.

La operación financiera es utilizada en las organizaciones con el fin de mantener y mejorar su actividad económica en el transcurso del tiempo efectuado por algún tipo de inversión o un flujo de efectivo, para el cumplimiento del alcance de los objetivos y metas propuestas dentro de la organización.

## **Gestión Financiera.**

Altamirano, (2010) menciona que la gestión financiera es una de las tradicionales áreas funcionales de la gestión, hallada de cualquier organización, compitiéndole los análisis, decisiones y acciones relacionadas con los medios financieros necesarios a la actividad de dicha organización.

La gestión financiera es realizada en todo tipo de empresa o negocio por el hecho de que esta implementación ayuda directamente en el mantenimiento los recursos financieros, económicos, la estabilidad en las decisiones y acciones tomadas en la empresa de manera correcta.

### **Registro**

Según Arias, (2006) en su libro dice que el registro se define como una técnica de recolección de datos, un conjunto de procedimientos y métodos que se utilizan durante el proceso de investigación, con el propósito de conseguir la información pertinente a los objetivos formulados en una investigación.

Este autor define el registro como la recaudación de información siendo este parte de un proceso con el objetivo de conseguir una información final.

## CAPITULO II

### 2. DIAGNÓSTICO O ESTUDIO DE CAMPO.

#### 2.1 Antecedentes

##### Reseña histórica

El 08 de Marzo de 2012 de la mano del Sr. Santana García Víctor Mario y Sra. Jessenia Juliana Santana García en el Cantón Manta provincia de Manabí, inició sus actividades ubicado en el antiguo Mercado Tarqui Diagonal Banco Pacifico, siendo un negocio destinado al servicio de alimentos, después de lo ocurrido el 16 de Abril del 2016 se vio obligado a reubicarse en su actual dirección Avenida Flavio Reyes Diagonal a Oscus.

##### Identificación de la empresa

Tabla 1: Identificación de la Empresa

<b>Nombre de la empresa:</b> “El Arrecife Mar y Tierra”
<b>RUC:</b> 131204211001
<b>Provincia:</b> Manabí
<b>Cantón:</b> Manta
<b>Dirección:</b> Avenida Flavio Reyes Diagonal Oscus.
<b>Gerente:</b> Sr. Víctor Mario Santana García.

Fuente: El Arrecife Mar y Tierra

Elaboración: Diego Armando Velásquez García.

### **Generalidades de la empresa**

El Restaurante brinda una excelente atención culta y esmerada a sus clientes con los servicios de:

- Desayunos
- Almuerzos
- Reservaciones
- Servicio a domicilio entre otros.

Entre la variedad de productos que ofrece el Restaurante tenemos:

- Carnes rojas, blancas.
- Mariscos.
- Platos a la Carta.
- Bebidas.
- Etc.

### **¿Cuál es su competencia directa?**

La competencia varía en los distintos puntos de servicios de alimentos ubicados en la Provincia de Manabí, pero Restaurante “El Arrecife Mar y Tierra” se distingue por sus referencias en cuanto a su Excelente Atención, Imagen, Variedad de servicios y comodidad de precios, además de mantener una excelente relación con el cliente, apegándose al sentido humano, en abarcar su demanda.

## Organigrama estructural.

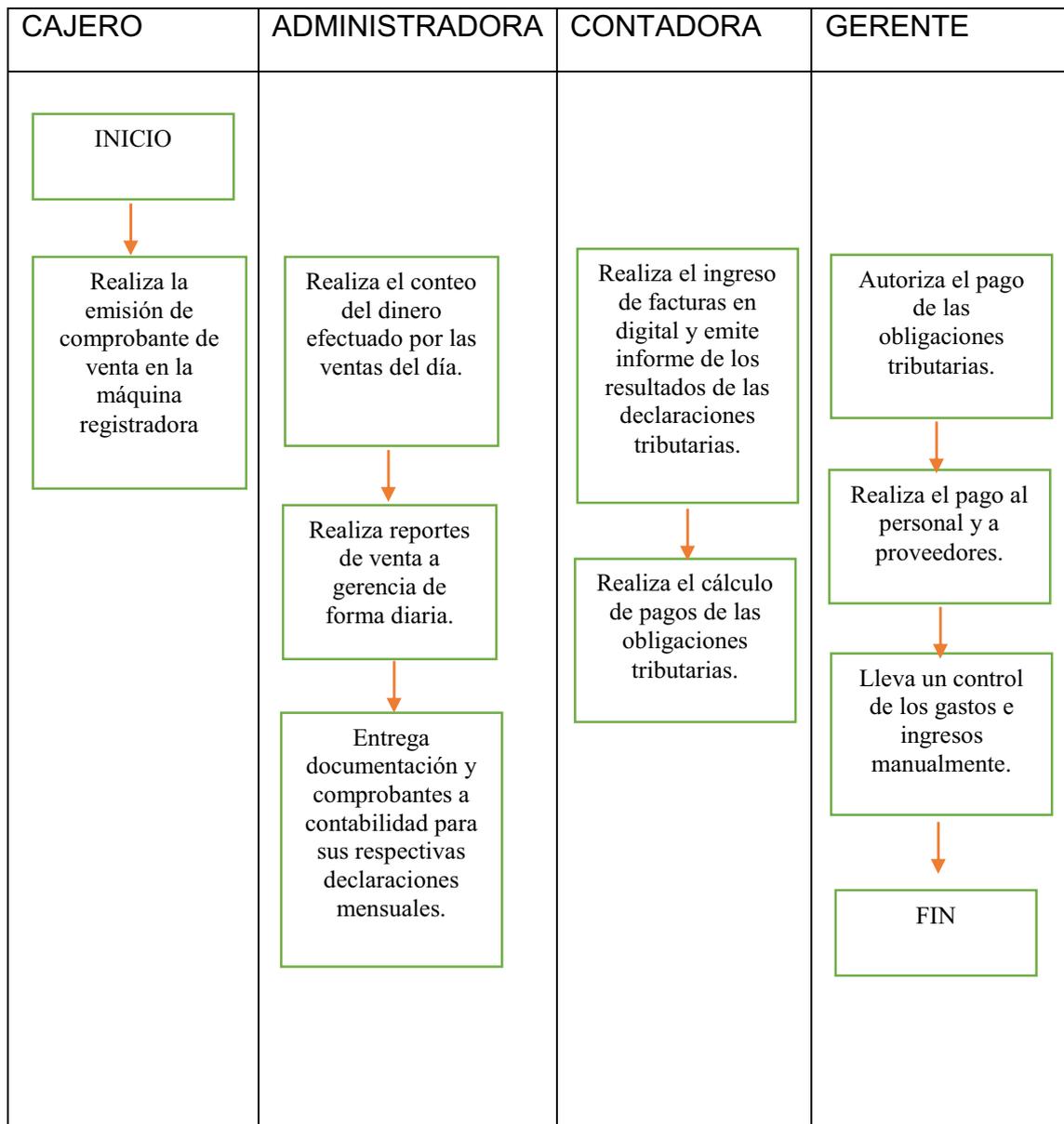
Grafico 1: Organigrama de la Empresa



Fuente: El Arrecife Mar y Tierra

Elaboración: Diego Armando Velásquez García.

Grafico 2: Sistema contable de la empresa



Fuente: El Arrecife Mar y Tierra

Elaboración: Diego Armando Velásquez García.

## **2.2 Diseño Metodológico**

### **2.2.1 Tipos de investigación**

#### **Exploratoria**

Según Cazau, (2006) la investigación exploratoria es considerada como la fase inicial de toda investigación, así también como la forma idónea de aproximarse a los nuevos fenómenos, la Investigación Exploratoria será orientada a fin de tratar de dar respuestas a preguntas básicas como: ¿Para qué? (funcionalidad), ¿Cuál es el problema? (identificación y clasificación del objeto de estudio), ¿Qué se podría investigar? (delimitación del estudio).

A través de este tipo de investigación se pudo sondear el problema y estructurar el temario de la presente investigación con los problemas detectados como principales, se observa el problema de la inexistencia de un manual para el control interno en los procesos contables del Restaurante “El Arrecife Mar Y Tierra” y se plantea a través de una propuesta para dar solución al problema que genera.

#### **Descriptiva**

Según Chumacero, (2009) manifiesta que los estudios descriptivos buscan especificar las propiedades importantes del objeto que es estudiado. Esta investigación mide o evalúa diversos aspectos, dimensiones o componentes del fenómeno a investigar.

Se realizó una descripción de la investigación que se llevó a cabo tomando en cuenta los aspectos que afectan como lo son la falta de conocimiento del proceso a ejecutar.

#### **Método deductivo**

Según Espinoza, (2018) el método deductivo es aquél que parte los datos generales aceptados como valederos, para deducir por medio del razonamiento lógico, varias suposiciones, es decir; parte de verdades previamente

establecidas como principios generales, para luego aplicarlo a casos individuales y comprobar así su validez.

Permite hacer un análisis de una manera profunda a las mejoras a obtener utilizando el control interno para la óptima utilización de un modelo contable, además nos conlleva a deducir que procedimientos se puede utilizar para que exista un orden en los procesos contables del Restaurante “El Arrecife Mar y Tierra” del Cantón Manta beneficiándose con la solución implementada mejorando así la capacidad de las operaciones financieras y una mejor atención a los clientes.

### **2.2.2 Modalidad de la investigación.**

#### **De campo.**

Se aplicó a la presente investigación porque es necesario aplicar técnicas de recopilación de la información empírica a través de encuestas y entrevistas realizadas en el Restaurante “El Arrecife Mar y Tierra” del Cantón Manta por ser los principales involucrados en el movimiento diario contable de la empresa.

#### **Método bibliográfico**

Porque acude a fuentes de información bibliográfica, tomando como punto inicial para identificar de forma científica del problema, recabando una amplia recopilación de conceptualizaciones para el desarrollo del contenido teórico.

### 2.2.3 Población y muestra

#### Población

La población o universo de este estudio lo constituyen 11 personas en El restaurante El Arrecife Mar y Tierra de la siguiente manera:

Tabla 2: Población del restaurante “El Arrecife Mar y Tierra”

CARGO	TOTAL
Gerente	1
Administradora	1
Contadora	1
Cajero	1
Cocineras	3
Meseros	2
Atención al cliente	2

Fuente: El Arrecife Mar y Tierra

Elaboración: Diego Armando Velásquez García.

#### Muestra

El muestreo utilizado para la presente investigación será del tipo no probabilístico por cuotas donde el investigador determinó en forma razonada los individuos de cada uno de los grupos o categorías. Para el presente estudio se utilizará el total de la población.

La información una vez recolectada se la almacenó en una base de datos, donde luego se procedió a ordenarla y analizarla, para la posterior obtención de resultados.

### **2.3 Técnicas e instrumentos aplicados.**

Entrevista realizada al cajero del restaurante “El Arrecife Mar y Tierra”

**Ítem No. 1: ¿Se emite comprobantes de venta a todos los clientes?**

Si, los comprobantes son emitidos a todos los clientes que consumen en el restaurante.

**Ítem No. 2: ¿Las facturas emitidas por ventas son ingresadas y reportadas al final del día?**

No, las facturas quedan registradas en la máquina registradora.

**Ítem No. 3: ¿Conoce usted de la existencia de un Manual de Funciones?**

No conozco ningún manual de funcionamiento que sea implementado en mi trabajo como cajero.

**Ítem No. 4: ¿Cómo considera usted la comunicación con la gerencia?**

Los inconvenientes que suceden en el punto de venta son comunicados al gerente o a la administradora.

**Ítem No. 5: ¿Recibe capacitaciones por parte de la empresa sobre su función como cajero?**

No he recibido capacitaciones por parte del restaurante, parte de mis conocimientos los estoy adquiriendo en cursos propios.

### **Análisis e Interpretación de resultados:**

Según los resultados obtenidos en la entrevista al cajero muestra que el Restaurante si está emitiendo facturas a todos sus clientes lo que genera un punto positivo en el proceso de facturación, otro punto que se muestra es que no existe un proceso de ingreso y reporte de las facturas diarias, lo que muestra que existen mayores inconvenientes para conocer el total de ingreso, el cajero no recibe capacitaciones por parte de la empresa, muchos de sus conocimientos fueron adquiridos por cursos de corto plazo, respecto al manual de funciones el cajero no conocen acerca de un manual, presentando un problema en la función que el realiza conllevando a cometer errores, otro de los punto positivo en esta investigación es el cajero si comunica las inconsistencias a gerencia para mejora del proceso.

En el medio en que nos encontramos es un problema cuando los negocios tienen confusiones en cuanto a las ventas o resultados de sus actividades que desempeñan, no precisamente están realizando sus funciones incorrectamente, sino que descuidan el control de los registros de ingresos y gastos, la facturación es una forma precisa de llevar un control sin generar problemas tributarios y para permitir una correcta toma de decisiones con la información real que se presente, un factor positivo determinante para que una nueva estructura pueda funcionar es la comunicación para poder mejorar el aspecto organizacional y estructural de la empresa, una capacitación al personal del restaurante permitirá desarrollar la capacidad productiva y operativa del mismo.

## **Entrevista realizada a la administradora del restaurante “El Arrecife Mar y Tierra”**

### **Ítem No. 1: ¿Se emite comprobantes de venta a todos los clientes?**

Si, los comprobantes son emitidos a todos los clientes que utilizan los servicios del restaurante.

### **Ítem No. 2: ¿Las comprobantes por ventas son ingresadas y reportadas al final del día?**

No, los comprobantes de la máquina registradora y facturas físicas son entregados a la contadora a final del mes para las declaraciones.

### **Ítem No. 3: ¿Existe un Manual de Funciones aplicado para los procedimientos del restaurante?**

No existe un manual de funciones en el restaurante, las funciones y labores se realizan empíricamente.

### **Ítem No. 4: ¿Cómo considera usted que es la comunicación con la gerencia y los trabajadores?**

Considero que la comunicación es parte principal dentro del restaurante para solucionar problemas que se presenten, los inconvenientes que se presentan son comunicados rápidamente.

### **Ítem No. 5: ¿Recibe capacitaciones por parte de la empresa sobre su función como administradora?**

No he recibido capacitaciones por parte del restaurante, el desarrollo como administradora y asociada del restaurante durante 5 años me ha ayudado a conocer muy bien el negocio y a mantener organizado el mismo.

### **Análisis e interpretación de resultados:**

Según los resultados obtenidos en la entrevista realizada a la administradora muestra que en el restaurante no existe un proceso de ingreso y reporte de las facturas diarias, lo que muestra que existen mayores inconvenientes para conocer el total de ingreso que mantiene el restaurante en cuanto a esta actividad, menciona que ella no conocen acerca de un manual de funciones, presentando un problema en la función que ellos realizan, con respecto al ambiente de comunicación es bueno ya que se familiariza las inconsistencias a gerencia para mejora y solución del mismo. La administradora responde que no recibe capacitaciones por parte de la empresa, muchos de sus conocimientos fueron adquiridos con la experiencia como administradora del restaurante durante el tiempo desde que inició sus actividades.

### **Análisis:**

La facturación es una forma precisa de llevar un eficiente control sin generar problemas tributarios en los negocios de este nivel por lo general se debería llevar un control y registro de los ingresos o ventas diarias que se realizan por la actividad, para permitir una correcta toma de decisiones y mejoras continuas del negocio dentro de las operaciones financieras, esto genera el gran problema que ya se ha venido observando y se confirma con la observación de las estadísticas que arrojaron las encuesta realizada a la administradora del restaurante El Arrecife Mar y Tierra, y eso produce que se aplique un modelo de gestión para organizar y reestructurar los procesos contables del negocio.

## **Entrevista realizada a la contadora del “Restaurante El Arrecife Mar y Tierra”**

### **Ítem No. 1: ¿Cuál es su experiencia laboral en el área contable?**

A pesar de poseer un título de Econ. mi experiencia en el área contable se sujeta a un año como asistente contable en una oficina de consultorías contables y tributarias.

### **Ítem No. 2: ¿Usted está familiarizada con los sistemas empleados para el cumplimiento de las obligaciones tributarias?**

Si estoy familiarizada con los formularios y la información que se necesita para realizar las obligaciones tributarias, ya que mi experiencia me permitió conocer lo solicitado por el SRI.

### **Ítem No. 3: ¿Realiza un informe mensual de los ingresos y gastos ante la gerencia?**

No porque la gerencia no lo solicita.

### **Ítem No. 4: ¿Cree usted que es necesario emitir un reporte mensual a la gerencia para que en base a esto se tomen las medidas necesarias?**

Si porque la gerencia debería tenerlo muy en cuenta ya que es parte fundamental y de interés del negocio.

### **Ítem No. 5: ¿Cree usted que la implementación de un manual de sistema contable mejoraría las operaciones financieras?**

Si porque esto ayudaría que haya un orden correcto y datos exactos de las actividades que realiza el Restaurante, ayudando a la gerencia a tomar decisiones correctas de los resultados que se presenten.

### **Análisis e Interpretación:**

El Restaurante “EL Arrecife Mar y Tierra” a pesar de no ser un contribuyente obligado a llevar contabilidad, no exige tener un contador de profesión por lo tanto los procesos contables son realizados por una Econ. que conoce sobre sus obligaciones tributarias. La encargada de las obligaciones tributarias mantiene experiencias sobre la misma, resaltando que esta debe de actualizar conocimientos sobre cambios en las leyes que involucran directamente al contribuyente.

El reporte mensual muestra el nivel de evolución económico mensualmente, para que la gerencia pueda conocer su utilidad y tomar de decisiones correctas, los resultados que se obtienen luego de una buena organización de información muestran efecto real y estado en el que se encuentra el negocio aportando para la mejora continua de las operaciones financieras.

## **Entrevista realizada al gerente del “Restaurante El Arrecife Mar y Tierra”**

**Ítem No. 1: ¿Qué inconvenientes ha encontrado usted, con respecto a la información económica de la empresa?**

Los inconvenientes han sido varios, aunque no a extremos como para que afectar fuertemente la economía del negocio, sin embargo, se ha tenido varios inconvenientes debido a que no se mantiene un proceso contable y se realiza cálculos o supuestas ganancias.

**Ítem No. 2: ¿Considera usted que el problema del restaurante es debido a la falta de control interno contable?**

Pienso que es necesario un control en los registros de las transacciones, para poder controlar cuanto se gasta y cuanto se gana. Es necesario un control en los registros, pero los recursos no son suficiente como para establecer a un responsable encargado de estos y poder al final saber exactamente los resultados económicos del Restaurante.

**Ítem No. 3: ¿Considera usted que el Restaurante necesita nuevas estrategias en el control y registro contable para mejorar las operaciones financieras?**

Pienso que es necesario un buen control y registro contable de tal modo que se pueda conocer el estado exacto de los ingresos generados y esto ayudaría a mejorar la situación financiera. El financiamiento es lo que ha generado el crecimiento de este negocio la cual pienso que es importante la estrategia para controlar y registrar con resultados reales.

**Ítem No.4: ¿Considera usted una necesidad que la empresa utilice un manual de procesos de control interno contable adaptado para mejorar las operaciones financieras?, ¿Por qué?**

Pienso que es muy necesario manual de proceso de control interno en la contabilidad y registros, porque este permitiría saber con exactitud que está ocurriendo con la rentabilidad del Restaurante y así poder detectar que se puede hacer para mejorar esos puntos negativos que afectan las ganancias del Restaurante.

**Ítem No. 5: ¿Cuáles cree usted que son las ventajas que brindaría el uso de un manual de proceso para el Restaurante El Arrecife Mar y Tierra?**

Una de las ventajas sería que el proceso contable de la empresa se las realice de forma organizada, además el aprovechar la información para pensar en el desarrollo del Restaurante para futuras inversiones y financiamientos.

#### **Análisis e interpretación de resultados:**

El Restaurante “El Arrecife Mar y Tierra” ha mostrado inconvenientes dentro de sus registros e informes financieros respecto a los ingresos que se generan, sin mostrar resultados exactos sobre las ganancias o gastos que influyen en la actividad diaria, siempre se ha manejado de una forma empírica. Es necesario una guía que estandarice el procedimiento de control interno contable del restaurante, responsabilidades a cada una de los registros económicos que conforma la actividad del restaurante.

Se necesita de un manual de procesos en registro y control interno real de las transacciones que se realizan en el Restaurante que muestre el procedimiento interno del restaurante y mejore los financiamientos que este realice, según la respuesta obtenida por el gerente el restaurante no mantiene la formalidad que se debería tener en sus registros contables para obtener los

resultados que puedan brindar el estado económico real del restaurante, el tener un correcto y oportuno registro y manejo de información permita tomar decisiones acertadas y así tener claridad de información, para poder convertirse incluso en una ventaja.

### **Diagnóstico de los resultados**

Con el total de aplicación de métodos y técnicas se dio cumplimiento al objetivo del proyecto y se comprobó con entrevistas y verificaciones la información que dan validez a la investigación realizada acerca de la problemática.

Se diagnosticó el sistema de control interno contable que estaba llevando el restaurante “El Arrecife Mar y Tierra”, y se constató que no se realizan los respectivos reportes de ventas y gastos a la gerencia para el debido análisis en las situaciones financieras, además de no informar acerca de las transacciones que realiza la empresa lo que conlleva a que los empleados trabajen empíricamente al desconocer la existencia de una manual de procesos.

En la determinación de requerimientos se debería manejar reportes de acuerdo al área de trabajo en que se desarrolla, además de capacitar a los empleados con más frecuencia acerca de temas que serán de ayuda en el manejo de las funciones que desempeña en la empresa, esto conlleva a que la empresa también lleve un control periódico en todas las funciones relacionadas al ciclo contable.

Tabla 3.- Check List de verificación

<b>Diego Velasquez</b> Autor	<b>RESTAURANTE "EL ARRECIFE MAR Y TIERRA"</b>			<b>P/T</b> <b>ET1.1</b> <b>DVG</b>
	<b>"CHECK LIST"</b>			14/9/2017
<b>OBJETIVO:</b> VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DEL SISTEMA DE CONTROL INTERNO CONTABLE.				
<b>No.</b>	<b>LISTA DE VERIFICACIONES</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>OBSERVACION</b>
	QUE EL RESTAURANTE CUENTE CON SU ESPACIO DESTINADO PARA LA CAJA REGISTRADORA	X		
	QUE LA CAJA REGISTRADORA CUENTE CON UN RESPONSABLE DE LOS COBROS	X		si, cuando este no se encuentra se encarga la administradora o alguien de confianza.
	QUE EL AREA CONTABLE CUENTE CON UN ORDENADOR	X		
	QUE LA INFORMACION ESTE DEBIDAMENTE ARCHIVADA Y ORDENADA		X	
	QUE EL ENCARGADO DE CAJA LLEVE UN CONTROL FRECUENTE EN LOS INGRESOS Y EGRESOS		X	
	QUE EL AREA CONTABLE CUENTE CON INTERNET PARA EL CUMPLIMIENTO A TIEMPO DE LAS OBLIGACIONES TRIBUTARIAS	X		si, pero en ocasiones falla la conexión
<b>ELABORADO Y APLICADO POR :</b>		<b>REVISADO POR:</b>		<b>Pàg. No.</b>
<b>- Diego Velasquez</b>		<b>Diego Velasquez</b>		1 DE 1

Fuente: Formulario de recolección de datos  
Elaboración: Diego Armando Velásquez García.

## **CAPITULO III**

### **3. PROPUESTA**

#### **3.1 Título**

Diseño de un manual de procesos aplicado al sistema de control interno contable del Restaurante “El Arrecife Mar y Tierra”.

#### **3.2 Justificación**

La presente propuesta consiste en diseñar un manual de procesos para el sistema de control interno contable que se adapte a las necesidades del Restaurante “El Arrecife Mar y Tierra”, para mejorar y optimizar las operaciones financieras y las actividades comerciales, al haber hecho los hallazgos pertinentes con relación al problema que está afectando al ciclo y desarrollo de las operaciones en los registros contables. Podemos establecer parámetros fundamentados en este manual el cual permitirá que los procesos en el área se realicen estandarizada mente y no se ejecuten operaciones empíricamente. La gerencia podrá hacer uso de este manual como crea necesario en el desenvolvimiento de las funciones, para el beneficio de la entidad y podrá brindar herramientas innovadoras para sus subordinados luego del respectivo estudio de esta propuesta y la aprobación de la misma en gerencia.

#### **3.3 Objetivo de la Propuesta**

##### **3.3.1 Objetivo general**

Brindar lineamientos estandarizados y con un nivel alto de confiabilidad en la ejecución de los procesos y registro contables de una manera eficiente y eficaz para la correcta toma de decisiones de la gerencia.

### **3.3.2 Objetivos específicos**

- Determinar que los procedimientos sean óptimos, mediante una serie de ejecuciones definidas que tengan respaldo en una normativa con bases fundamentadas en un marco tanto teórico como legal.
- Aplicar acciones de control para el área contable y facturación al momento de efectuar los registros transaccionales y que estos proporcionen una información confiable sobre la situación financiera de la empresa.
- Socializar el manual de procesos al personal sobre su implementación, evaluándolas de manera periódica para constatar que se esté cumpliendo con lo establecido.

### 3.4 Desarrollo de la propuesta



**RESTAURANTE**  
**“EL ARRECIFE MAR Y TIERRA”**  
**MANUAL DE PROCESOS PARA EL SISTEMA DE CONTROL INTERNO**  
**CONTABLE**

#### **Índice**

Presentación

Introducción

Objetivo General

Objetivos Específicos

Alcance

Proceso de reporte y registro de caja.

Proceso de registro contable de ingresos y gastos previo a las obligaciones tributarias.

Proceso de análisis mensual de la situación financiera.

## **Presentación**

El Manual de procesos para el sistema de control interno contable en el Restaurante “El Arrecife Mar y Tierra”, es un documento que describe de manera detallada las actividades que se deben realizar para un correcto manejo del registro de documentación contable. La metodología utilizada para la elaboración del presente manual es determinar todo el proceso involucrado al tema sobre las operaciones financieras, desde el reporte de los ingresos y gastos hasta el cumplimiento de las obligaciones tributarias. Las actividades que se debe realizar para dar un razonable reporte de información financiera que optimice la toma de decisiones por parte de la gerencia.

## **Introducción**

Un manual de procesos para el manejo del sistema de control interno contable establece los adecuados procedimientos en los registros de la documentación proporcionada por las actividades que una organización o empresa realice. Cumpliendo con actividades correctas para los adecuados reportes e informes financieros, evitando que la información sea incorrecta e irrazonable, todo para lograr mayor eficiencia y eficacia en la decisiones de la organización. La elaboración de la presente propuesta ha tratado de establecer flujogramas correspondiente a la descripción de las funciones y labores de las personas que intervienen en el control interno contable del restaurante “El Arrecife Mar y Tierra”.

## **Objetivos**

### **Objetivo General**

- Diseñar controles internos para el manejo de los registros contables.

### **Objetivo Específicos**

- Establecer procesos en el sistema de control interno contable.
- Implementar un proceso de reporte y registro de caja.
- Implementar un proceso de registro contable de ingresos y gastos previo a las obligaciones tributarias.
- Implementar un proceso de análisis mensual de la situación financiera.

### **Alcance**

El presente manual será de aplicación para el restaurante “El Arrecife Mar y Tierra”, debiendo de ser de uso obligatorio para los trabajadores que participan en el proceso de sistema de control interno contable.

➤ **Proceso de reporte y registro de caja.**

**Objetivo**

Establecer actividades al cajero para un correcto reporte y registro de ingresos y gastos del restaurante “El Arrecife Mar y Tierra”.

**Alcance**

Determinar actividades desde la emisión del comprobante de venta al consumidor hasta el reporte de caja a la administración.

**Responsables**

- Cajeros

**Políticas Interna**

- El procedimiento es de uso obligatorio por parte del custodio encargado de la caja.
- Los valores por salida de la caja deben ser reportados y detallando su destino inmediatamente.
- Todo valor monetario que ingrese al restaurante deberá ser ingresado en la máquina registradora.
- Realizar el arqueo de caja al final del día.
- Realizar el reporte a la administración al final del día.

**Procedimiento**

- Una vez realizado el arqueo de caja, el cajero deberá entregar y reportar los valores monetarios y los comprobantes de la máquina registradora a la administración.
- La administración se encargara de reportar a la contadora la documentación y depositar los valores a la cuenta bancaria del restaurante.

## Concepto

**Arqueo de caja.-** Se entiende por arqueo de caja el conteo de ingresos monetarios en la caja para ser reportados a la administración.

**Reporte de caja.-** Es la cantidad de valores recibidos en el transcurso del día.

**Registro monetario.-** Es el apunte donde debe constar los movimientos monetarios suscitados en el transcurso del día.

**Máquina registradora.-** Es un aparato mecánico o electrónico que permite registrar transacciones.

## Formatos a utilizar:

Tabla 4.- Reporte de gasto - Propuesta

		<b>REPORTE DE GASTOS</b>		
FECHA	PAGADO A :	CONCEPTO	#DOCUMENTO	VALOR
<b>TOTAL</b>				

Fuente: Propuesta – restaurante “El arrecife Mar y Tierra”

Elaboración: Diego Armando Velásquez García.

Tabla 5.- Reporte de caja - Propuesta

		<b>REPORTE DIARIO DE CAJA</b>		
CANTIDAD	BILLETES VALOR		VALOR CAJERO	CORRECCIONES
	100			
	50			
	20			
	10			
	5			
	1			
		RETIRO N.1		
		RETIRO N.2		
		RETIRO N.3		
		SUBTOTAL (A)		
	<b>MONEDAS</b>			
	1.00			
	0.50			
	0.25			
	0.10			
	0.05			
	0.01			
		SUBTOTAL (B)		
		TOTAL EFECTIVO A + B	\$	\$
		TOTAL DE CHEQUES	\$	\$
		TARJETAS/CREDITO	\$	\$
		TOTAL TARJETAS	\$	\$
		TOTAL VALOR ENTREGADO	\$	\$
		FONDO FIJO (-)	\$	\$
		TOTAL	\$	\$
		TOTAL SISTEMA	\$	\$
		DIFERENCIAS (-/+)	\$	\$
_____ <b>CAJERO</b>				

Fuente: Propuesta – restaurante “El arrecife Mar y Tierra”

Elaboración: Diego Armando Velásquez García.

- **Proceso de registro contable de ingresos y gastos previo a las obligaciones tributarias**

### **Objetivo**

Registrar un orden cronológico de los ingresos y gastos para facilitar cualquier inconveniente de los mismos y brindar información oportuna y garantizada para realizar las obligaciones tributarias y la toma de decisiones gerenciales.

### **Alcance**

Determinar con detalle el total de ingresos y gastos mediante la documentación reportada a la administración, para luego ser archivada.

### **Responsables**

- Contadora

### **Políticas Interna**

- El procedimiento es de uso obligatorio por parte del personal encargado del área.
- El resumen de ingresos y gastos deben ser reportado cada mes al gerente días antes de la declaración.
- Las declaraciones tributarias deben realizarse con puntualidad de acorde al noveno dígito de la cédula, para evitar inconvenientes.
- Los registros deberán ser archivados física y digitalmente con respaldos de la documentación y comprobantes.

### **Procedimiento**

- Una vez que la documentación y reportes llega a manos de la contadora por parte de la administración del restaurante, deberá ejecutar su registro.
- La contadora deberá realizar un reporte de ingresos y gastos a gerencia mes a mes previo a la declaración ante el SRI, para dar a conocer los resultados x pagar en caso de que lo hubiere.
- La contadora una vez reportado a gerencia los resultados deberá archivar

la documentación.

### Concepto

**Resumen de ingresos y gastos.-** Es una información consolidada de hechos económicos de un actividad.

**Declaraciones tributarias.-** Son obligaciones de los contribuyentes antes el SRI como informativo de su actividad económica, esta se debe realizarse ya sea semestral o mensualmente de acuerdo a el noveno dígito de la cédula.

**Comprobantes.-** Es un documento autorizado por el SRI, tales como facturas, liquidaciones, retenciones, notas de venta, entre otros.

**Registro contables.-** Es el apunte donde debe constar los movimientos documentados suscitados en el transcurso del día o de un periodo.

### Formatos a utilizar:

Tabla 6.- Reporte de compras - Propuesta

		<b>REPORTE DE COMPRAS</b>								
RUC	PROVEEDOR	SERIE	SECUENCIA	FECHA EMISION	AUTORIZACION	FECHA CADUCIDAD	SUBTOTAL	IVA 12%	IVA 0%	TOTAL DE FACTURA
<b>TOTALES</b>										

Fuente: Propuesta – restaurante “El arrecife Mar y Tierra”

Elaboración: Diego Armando Velásquez García.



➤ **Proceso de análisis mensual de la situación financiera.**

**Objetivo**

Analizar los movimientos económicos para dar a conocer la situación financiera por parte de la gerencia para que esta pueda ser utilizada en futuros proyectos del restaurante y brindando así información veraz ayudando a la correcta toma de decisiones.

**Alcance**

Presentar detalles de los ingresos y gastos mediante y documentación entregada a la gerencia para efectuar posibles medidas correctivas dentro de la entidad.

**Responsables**

- Gerente

**Políticas Interna**

- El procedimiento es de uso obligatorio por parte de la persona encargada de la gerencia.
- El reporte de ingresos y gastos debe ser reportado en resumen al gerente días antes de la correspondiente declaración mensual.
- Autorizar los pagos respecto a las declaraciones tributarias según lo amerite el caso.
- El formulario de las declaraciones debe ser revisado por cualquier inconformidad que exista.

**Procedimiento**

- Una vez que el resumen de ingresos y gastos es emitido a la gerencia este debe analizar los resultados del periodo con el fin que permita conocer si se obtuvo ganancias o pérdidas.
- La información también ayudara en la mejora de financiamiento para posibles crecimientos del negocio.
- El resultado del ejercicio deberá ser tomado en cuenta en factores que

influyan en la economía del restaurante, con el fin de que se tomen las adecuadas decisiones.

Formato a utilizar:

Tabla 8.- Reporte de ganancias – Propuesta

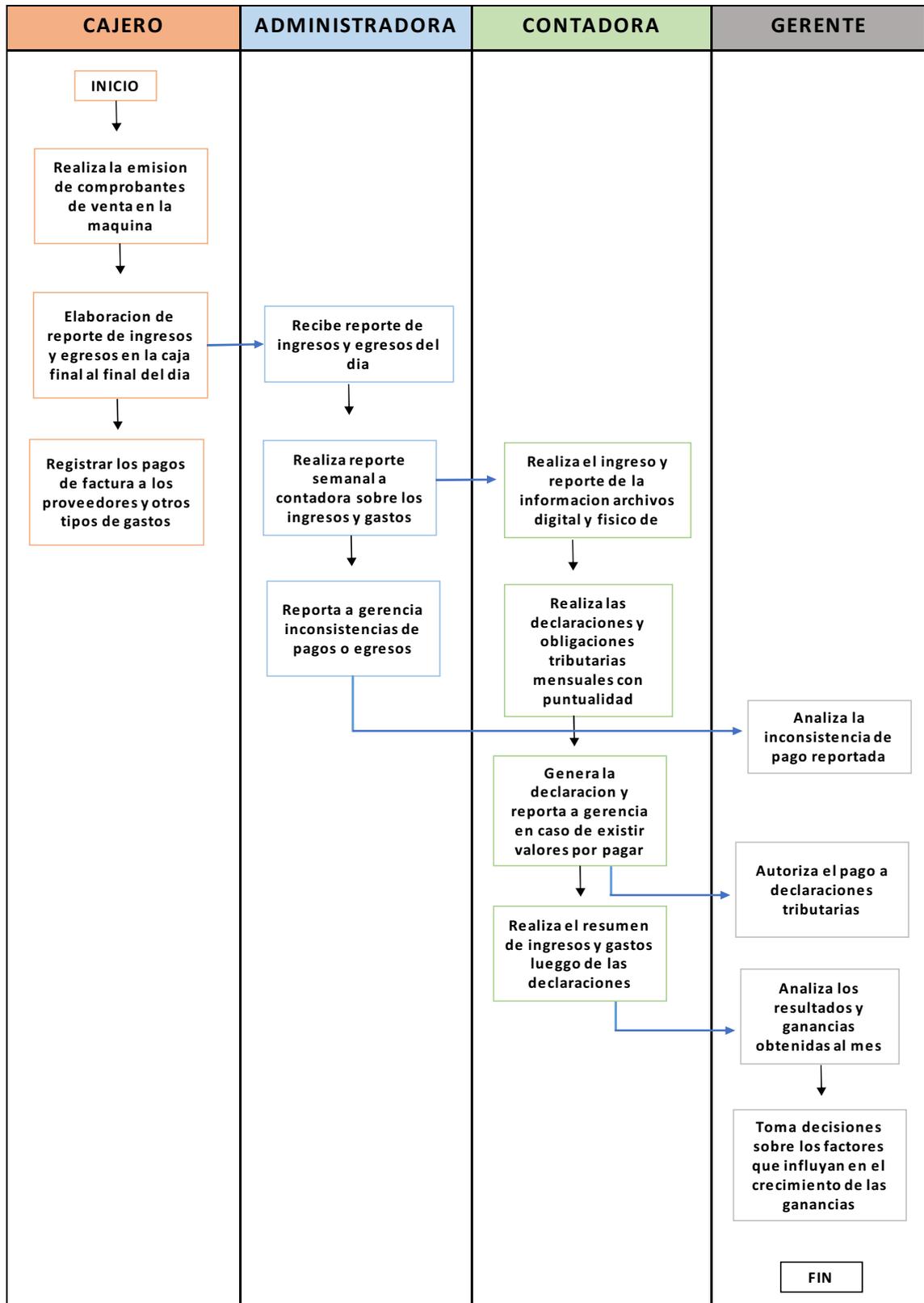
		<b>REPORTE DE GANANCIAS</b>
<b>INGRESOS</b>		\$
-	\$	
-	\$	
-	\$	
-	\$	
-	\$	
<b>TOTAL DE INGRESOS</b>		\$
<b>GASTOS</b>		\$
-	\$	
-	\$	
-	\$	
-	\$	
	\$	
<b>TOTAL DE GASTOS</b>		\$
<b>GANANCIAS DEL MES</b>		\$
Observaciones		

Fuente: Formulario de recolección de datos

Elaboración: Diego Armando Velásquez García

## Diagrama de flujo de procesos

Grafico 2.-Flujo de procesos – Propuesta



Fuente: Formulario de recolección de datos

Elaboración: Diego Armando Velásquez García.

### 3.5 Descripción de los beneficiados

El principal beneficiario es la gerencia en la cual mediante el control de los registros y el resultado de las actividades realizadas, reducirán los riesgos de un manejo inadecuado en las operaciones financieras y toma de decisiones; el personal administrativo y operativo contará con directrices para aplicar los procesos de manera correcta y aplicarlos de manera eficaz y eficiente en el control interno contable del restaurante “El Arrecife Mar y Tierra”.

### 3.6 Factibilidad de su aplicación

- **Financiera.-** La aplicación de esta propuesta aproxima un monto de \$150.00 USD, el mismo sería para la impresión y socialización de los manuales para los empleados responsables en el manejo de los registros, para la impresión de formatos y útiles empleados para el registro de la información y archivos de comprobantes.
- **Legal.-** Esta propuesta tiene la factibilidad legal ya que está lineada a la Ley Orgánica del Régimen tributario interno, su reglamento y al Reglamento de comprobantes de venta, retención y documentos complementarios.
- **Técnica.-** Tiene la factibilidad técnica ya que es una herramienta comprobada que ha funcionado en otras empresas y negocios de este tipo.
- **Humana.-** La colaboración de los involucrados es de gran importancia se contará con la presencia del contador, gerente, administrador y asistente de caja encargado del registro y reporte de los documentos de índole económica a la actividad que realiza el restaurante “El Arrecife Mar y tierra”.
- **Política.-** La aplicación de políticas permitirá que el sistema de control interno contable sea eficiente y resulte una herramienta clave para el crecimiento de la empresa.

### **3.7 Recursos**

#### **Humanos**

Diego Armando Velásquez García  
Ing. Carmen Gutiérrez  
Gerente “Restaurante El Arrecife Mar y Tierra”.  
Contadora “Restaurante El Arrecife Mar y Tierra”.  
Trabajadores “Restaurante El Arrecife Mar y Tierra”.

#### **Materiales**

Resmas de Hojas  
Libretas  
Folders  
Esferos color Azul

#### **Tecnológico**

Computador  
Internet  
Dispositivos USB  
Impresora

#### **Infraestructura**

Instalaciones “Restaurante El Arrecife Mar y Tierra”.

### 3.8 Plan de acción

Tabla 9.- Plan de acción

<b>Etapas de ejecución de la propuesta</b>	<b>Responsable de cumplimiento</b>	<b>Actividades a realizar</b>	<b>Tiempo promedio requerido</b>	<b>Mecanismo de evaluación</b>
<b>Planificación</b>	Gerente	Presentar la propuesta a los dueños del restaurante , para su aplicación	Semana 1	Acta de entrega de la propuesta y presentación
<b>Ejecución</b>	Administradora, Contadora, Cajeros.	Aplicación del manual de procesos	Semana 2	Registro de la aplicación del manual
<b>Pruebas</b>	Administradora, Contadora, Cajeros.	Ejecución del manual de proceso	Semana 3	Registros y reporte de comprobantes del día.
<b>Puesta en Marcha</b>	Gerente, Administradora, Contadora,	Manual de la empresa aplicado y puesto en marcha	Semana 4	Registro de archivos e informes mensual a gerencia.

Fuente: Plan de ejecución.

Elaboración: **Diego Armando Velásquez García**

## 4. CONCLUSIONES

Como resultado del presente proyecto de investigación se puede concluir con lo siguiente:

Se cumplió con la tarea científica planteada ya que se desarrolló el marco teórico pertinente al proyecto de investigación, dentro del cual se presentó mediante el antecedente investigativo, fundamentación legal y fundamentación teórica los principales temas que permitieron entender las variables investigadas.

Se desarrolló el diagnóstico en la empresa relacionada con el problema investigado, el mismo que tuvo los principales puntos a considerar:

- ✓ El restaurante “El Arrecife Mar” Y Tierra tiene deficiencia en el manejo de los registros contables.
- ✓ No ha creado un manual de procesos en el sistema de control interno contable.
- ✓ El restaurante solo se basa en los valores monetarios que ingresan en caja.
- ✓ El restaurante realiza proceso empíricos
- ✓ La empresa no realiza capacitaciones a los trabajadores sobre el tema de registros de comprobantes e información de ingresos y gastos.

Se desarrolló una propuesta que contribuye a la solución del problema en función del diagnóstico y de la fundamentación teórica presentada en el presente proyecto de investigación.

## **5. RECOMENDACIONES**

Una vez conocida las falencias de la empresa a través de las conclusiones anunciada anteriormente se recomienda a la gerencia y administración del restaurante “El Arrecife Mar y Tierra” lo siguiente:

Adoptar e implementar a la brevedad posible la propuesta de un manual de procesos para un correcto sistema de control interno contable como una medida que contribuye a la solución al problema a través de la reducción de los riesgos en la toma de decisiones, lo que servirá para mejorar las operaciones financieras y el crecimiento del restaurante.

## 6. BIBLIOGRAFÍA

- Altamirano, D. J. (2010). Modelo de gestión financiera de proceso de toma de decisiones como herramienta gerencial para la estabilidad económica. En D. J. Altamirano.
- ARIAS, F. (1999). El proyecto de investigación . Caracas: 3er editorial.
- Capote Cordovés, G. (January 2007). El control interno y el control. Economía y Desarrollo. . En G. Capote Cordovés. Editorial Universitaria.
- Carolina Plasencia, D. (2010). Sistema de Control Interno. En C. Plasencia, *El sistema de control interno: garantía de logro de los objetivos*. Santiago de Cuba.
- Cazau, P. (Marzo de 2006). Introducción a la investigación en Ciencias Sociales. En P. Cazau, *Introducción a la investigación en Ciencias Sociales*. Buenos Aires: Tercera edición.
- Chumacero, M. L. (18 de Septiembre de 2009). Metodología de la investigación.
- ESPINOZA, I. A. (15 de Abril de 2008). METODO DEDUCTIVO Y METODO INDUCTIVO. En I. A. ESPINOZA. Tarapoto, San Martín, Peru.
- Glenda Marquez, R. (2011). Modelos de control interno. En G. R. Marquez, *Modelos contemporáneos de control interno. Fundamentos teóricos*. Venezuela , Universidad de Carabobo.
- Jimenez, J. T. (2015). Operaciones financieras. Teoría y problemas resueltos. En J. T. Jimenez. Madrid: Centro de estudios financieros .
- Ladino, E. (2009). Control interno: informe Coso. En E. Ladino, *Control interno: informe Coso* (pág. 53). El Cid Editor | apuntes.
- Martinez, M. d. (Enero 2013). OPERACIONES FINANCIERAS AVANZADAS. En M. d. Martinez. Madrid: difusora Larousse, edición pirámide.
- Porto, J. P. (2008). En J. P. Porto.
- Samuel Mantilla, A. (2013). CONTROL INTERNO. En S. A. B., *Auditoría en control interno*. Bogotá, Colombia: 3era. Ed.
- Tomás, N. (January 2014). Operaciones Financieras en diversos escenarios . En N. Tomás, *Operaciones Financieras en diversos escenarios* (pág. 213). Ediciones UNL.
- Wigodski, J. (2010). Metodología de la Investigación. En J. Wigodski. Chile.

## 7. ANEXO

### Anexo No. 1. Entrevista al cajero

<p>Diego Velasquez AUTCR</p>	<p>RESTAURANTE "EL ARRECIFE MAR Y TIERRA"</p> <p style="text-align: center;"><b>ENTREVISTA</b></p>	<p>P/T ET 2.4 DVG</p>
<p>OBJETIVO: Conocer la falencia del sistema de control interno contable en cuanto las operaciones financieras</p>		
<p>HORA: 9:30 am</p>	<p>ENTREVISTADO(A): Sr. Danny Garda</p>	
<p><b>ENTREVISTA AL CAJERO DEL RESTAURANTE "EL ARRECIFE MAR Y TIERRA"</b></p>		
<p>1. ¿Se emite comprobantes de venta a todos los clientes? <i>Si, los comprobantes son emitidos a todos los clientes que consumen en el restaurante.</i></p> <p>2. ¿Las facturas emitidas por ventas son ingresadas y reportadas al final del día? <i>No, las facturas quedan registradas en la máquina registradora</i></p> <p>3. ¿Conoce usted de la existencia de un Manual de Funciones? <i>No conozco ningún manual de funcionamiento que sea implementado en mi trabajo como cajero</i></p> <p>4. ¿Cómo considera usted la comunicación con la gerencia? <i>Los inconvenientes que suceden en el punto de venta son comunicados al gerente o a la administradora.</i></p> <p>5. ¿Recibe capacitaciones por parte de la empresa sobre su función como cajero? <i>No he recibido capacitaciones por parte del restaurante, parte de mis conocimientos los estoy adquiriendo en cursos propios.</i></p>		
<p>ELABORADO Y APLICADO POR :</p>	<p>REVISADO POR:</p>	<p>Pág. No.</p>
<p>Diego Velasquez</p>	<p>Diego Velasquez</p>	<p>5 DE 5</p>

Anexo No. 2. Entrevista a la administradora.

Diego Velasquez AUTOR	RESTAURANTE "EL ARRECIFE MAR Y TIERRA"  ENTREVISTA	P/T ET 2.3 DVG 18/9/2017
OBJETIVO: Conocer las falencias del sistema de control interno contable en cuanto las operaciones financieras.		
HORA: 10:00 am ENTREVISTADO(A): Sra. Jessenia Santana		
ENTREVISTA LA ADMINISTRADORA DEL RESTAURANTE "EL ARRECIFE MAR Y TIERRA"		
1. ¿Se emite comprobantes de venta a todos los clientes? Si, los comprobantes son emitidos a todos los clientes que utilizan los servicios del restaurante		
2. ¿Las comprobantes por ventas son ingresadas y reportadas al final del día? no, los comprobantes de la maquina registradora y facturas físicas son entregados a la contadora a final del mes para las declaraciones		
3. ¿Existe un Manual de Funciones aplicado para los procedimientos del restaurante? no existe un manual de funciones en el restaurante, las funciones y labores se realizan empíricamente		
4. ¿Cómo considera usted que es la comunicación con la gerencia y los trabajadores? Considero que la comunicación es parte principal dentro del restaurante para solucionar problemas que se presenten, los inconvenientes que se presentan son comunicados rápidamente		
5. ¿Recibe capacitaciones por parte de la empresa sobre su función como administradora? no he recibido capacitaciones por parte del restaurante el desarrollo como administradora y asociada del restaurante durante 5 años me ha ayudado a conocer muy bien el negocio y a mantenerlo organizado el mismo		
ELABORADO Y APLICADO POR:	REVISADO POR:	Pág. No.
Diego Velasquez	Diego Velasquez	4 DE 5

Anexo No. 3. Entrevista a la contadora.

<p>Diego Velasquez AUTOR</p>	<p>RESTAURANTE "EL ARRECIFE MAR Y TIERRA"  ENTREVISTA</p>	<p>P/T ET 2.2 DVG 15/9/2017</p>
<p>OBJETIVO: Conocer las falencias del sistema de control interno contable en cuanto las operaciones financieras.</p>		
<p>HCRA: 11:30 am ENTREVISTADO(A): ECO. GEMA ZAMBRANO</p>		
<p><b>ENTREVISTA LA CONTADORA DEL RESTAURANTE "EL ARRECIFE MAR Y TIERRA"</b></p>		
<p>1. ¿Cuál es su experiencia laboral en el área contable?</p>		
<p>A pesar de poseer un título de Econ. mi experiencia en el área contable se sujeta a un año como asistente contable en una oficina de consultorios contables y tributarios</p>		
<p>2. ¿Usted está familiarizada con los sistemas empleados para el cumplimiento de las obligaciones tributarias?</p>		
<p>Si estoy familiarizada con los formularios y la información que se necesita para realizar las obligaciones tributarias, ya que mi experiencia me permitió conocer lo solicitado por el SRI.</p>		
<p>3. ¿Realiza un informe mensual de los ingresos y gastos ante la gerencia?</p>		
<p>No porque la gerencia no lo solicita</p>		
<p>4. ¿Cree usted que es necesario emitir un reporte mensual a la gerencia para que en base a esto se tomen las medidas necesarias?</p>		
<p>Si porque la gerencia debería tenerlo muy en cuenta ya que es parte fundamental y de interés del negocio</p>		
<p>5. ¿Cree usted que la implementación de un manual de sistema contable mejoraría las operaciones financieras?</p>		
<p>Si porque esto ayudaría que haya un orden correcto y datos exactos de las actividades que realiza el restaurante, ayudando a la gerencia a tomar decisiones correctas de los resultados que se presentan</p>		
<p>ELABORADO Y APLICADO POR:</p>	<p>REVISADO POR:</p>	<p>Pág. No.</p>
<p>Diego Velasquez</p>	<p>Diego Velasquez</p>	<p>3 DE 5</p>

Anexo No. 4. Entrevista al gerente.

<p>Diego Velasquez AUTOR</p>	<p>RESTAURANTE "EL ARRECIFE MAR Y TIERRA"</p> <p>ENTREVISTA</p>	<p>P/T ET 2.1 DVG 14/9/2017</p>
<p>OBJETIVO: Conocer las falencias del sistema de control interno contable en cuanto las operaciones financieras.</p>		
<p>HORA: 10:30 AM ENTREVISTADO(A): SR. VICTOR SANTANA</p>		
<p>ENTREVISTA AL GERENTE DEL RESTAURANTE "EL ARRECIFE MAR Y TIERRA"</p>		
<p>1. ¿Que inconvenientes ha encontrado usted, con respecto a la información económica de la empresa?</p>		
<p>Los inconvenientes han sido varios, aunque no a extremos como para que afecte fuertemente la economía del negocio, sin embargo, si ha tenido varios inconvenientes debido a que no se mantiene un proceso contable y se realiza cálculos o supuestos generados</p>		
<p>2. ¿Considera usted que el problema del restaurante es debido a la falta de control interno contable?</p>		
<p>Pienso que es necesario un control en los registros de las transacciones, para poder controlar cuanto se gasta y cuanto se gana. Es necesario un control en los registros, pero los recursos no son suficientes como para establecer un responsable encargado de estos y poder al final sobre exactamente los resultados económicos del restaurante</p>		
<p>3. ¿Considera usted que el Restaurante necesita nuevas estrategias en el control y registro contable para mejorar las operaciones financieras?</p>		
<p>Pienso que es necesario un buen control y registros contable de tal modo que se pueda conocer el estado exacto de los negocios generados y esto ayudaría a mejorar la situación financiera. El financiamiento es lo que ha generado el crecimiento de este negocio y pienso que es importante la estrategia para controlar y registrar con resultados reales</p>		
<p>4. ¿Considera usted una necesidad que la empresa utilice un manual de procesos de control interno contable adaptado para mejorar las operaciones financieras? ¿Por qué?</p>		
<p>Pienso que es muy necesario un manual de proceso de control interno en la contabilidad y registro, porque esto permitiría saber con exactitud que está ocurriendo con la rentabilidad del restaurante y así poder detectar que se puede hacer para mejorar esos puntos negativos que afectan los negocios del restaurante</p>		
<p>5. ¿Cuáles cree usted que son las ventajas que brindaría el uso de un manual de proceso para el Restaurante El Arrecife Mar y Tierra?</p>		
<p>Una de las ventajas sería que el proceso contable de la empresa se le realice de forma organizada, además de aprovechar la información para pensar en el desarrollo del restaurante para futuras inversiones y financiamientos</p>		
<p>ELABORADO Y APLICADO POR :</p>	<p>REVISADO POR:</p>	<p>Pág. No.</p>
<p>Diego Velasquez</p>	<p>Diego Velasquez</p>	<p>2 DE 5</p>



Anexo No. 6. Check List de verificación.

Diego Velasquez Autor		RESTAURANTE "EL ARRECIFE MAR Y TIERRA" "CHECK LIST"		P/T ET1.1 DVG 14/9/2017	
OBJETIVO: VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DEL SISTEMA DE CONTROL INTERNO CONTABLE.					
No.	LISTA DE VERIFICACIONES	SI	NO	OBSERVACION	
	QUE EL RESTAURANTE CUENTE CON SU ESPACIO DESTINADO PARA LA CAJA REGISTRADORA	X			
	QUE LA CAJA REGISTRADORA CUENTE CON UN RESPONSABLE DE LOS COBROS	X		Si cuando este no se encuentra se encarga la administradora o jefe de caja y un/a	
	QUE EL AREA CONTABLE CUENTE CON UN ORDENADOR	X			
	QUE LA INFORMACION ESTE DEBIDAMENTE ARCHIVADA Y ORDENADA		X		
	QUE EL ENCARGADO DE CAJA LLEVE UN CONTROL FRECUENTE EN LOS INGRESOS Y EGRESOS		X		
	QUE EL AREA CONTABLE CUENTE CON INTERNET PARA EL CUMPLIMIENTO A TIEMPO DE LAS OBLIGACIONES TRIBUTARIAS	X		Si, pero en ocasiones falta la conexión	
ELABORADO Y APLICADO POR :		REVISADO POR:		Pág. No.	
- Diego Velasquez		Diego Velasquez		1 DE 5	

Anexo No. 7. Fotos en el área donde se realizó la investigación.



