

**DISEÑO GUÍA DE PROCEDIMIENTOS CONTABLES EN LA PANADERÍA Y
CAFETERÍA AL PAN PAN**

ERIKA TATIANA GIRALDO MAHECHA

JESSICA TATIANA GONZÁLEZ DUQUE

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI

FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS

PROGRAMA DE CONTADURÍA PÚBLICA

SANTIAGO DE CALI

2021

**DISEÑO GUÍA DE PROCEDIMIENTOS CONTABLES EN LA PANADERÍA Y
CAFETERÍA AL PAN PAN**

ERIKA TATIANA GIRALDO MAHECHA

JESSICA TATIANA GONZÁLEZ DUQUE

**Trabajo de grado presentado como requisito parcial para optar por el título de
Contador Público**

Director: Ximena Giraldo Villano

Magister en Contabilidad

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI

FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS

CONTADURIA PUBLICA

SANTIAGO DE CALI

2021

Santiago de Cali, mayo 8 de 2018

Doctor
Silvio Borrero Caldas
Decano
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Pontificia Universidad Javeriana
La Ciudad

Por medio de la presente estamos entregando el Trabajo de Grado cuyo título es **“Diseño guía de procedimientos contables en la Panadería Y Cafetería al Pan Pan”**.

Esperamos que este trabajo cumpla con los requisitos académicos exigidos y que alcance el propósito para el cual fue elaborado.

Atentamente,



Erika Tatiana Giraldo Mahecha
Código 8924438



Jessica Tatiana González Duque
Código 5879657

Santiago de Cali, junio 15 de 2021

Doctor

Silvio Borrero Caldas

Decano Académico

Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas

Pontificia Universidad Javeriana

Cali

Por medio de la presente me permito comunicarle que, en mi calidad de directora de trabajo de grado, he leído detenidamente el informe final del estudio titulado “**Diseño guía de procedimientos contables en la Panadería y Cafetería al Pan Pan**”, realizado por las estudiantes de la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas de la Universidad Javeriana Erika Tatiana Giraldo Mahecha - ID 8924438 y Jessica Tatiana González Duque - ID 5879657. En tal sentido, considero que cumple con todos los requisitos requeridos para ser presentado a evaluación.

Atentamente,



Ximena Giraldo Villano

Tutor del Trabajo de Grado

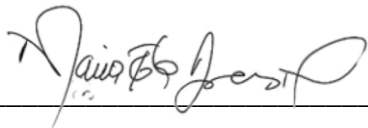
ARTÍCULO 23 de la resolución N° 13 de julio 6 de 1946

“La Universidad no se hace responsable por los conceptos emitidos por sus alumnos en sus trabajos de Tesis. Sólo velará porque no se publique nada contrario al dogma y a la moral Católica y porque la Tesis no contenga ataques o polémicas puramente personales; antes bien, se vea en ellas al anhelo de buscar la Verdad y la Justicia”.

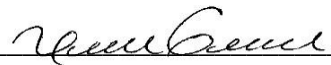
“Diseño Guía de Procedimientos Contables en la Panadería y Cafetería al Pan Pan”,
Aprobado por el Comité de Trabajos de Grado en cumplimiento de los requisitos exigidos
por la Pontificia Universidad Javeriana para optar por el título de Contador Público



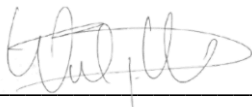
SILVIO BORRERO CALDAS
Decano
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas



MARÍA FERNANDA ARENAS MÉNDEZ
Directora
Programa Contaduría Pública



XIMENA GIRALDO VILLANO
Tutor
Trabajo de Grado



WILSON ALEXIS USME SUÁREZ
Jurado

Santiago de Cali, junio 15 del 2021

Contenido

Introducción	12
Capítulo 1. Problema de investigación.....	15
1.1 Estudios Previos	15
1.2 Problema de investigación.....	20
1.3 Objetivos	24
1.4 Justificación.....	25
1.5 Marcos de referencia	27
1.6 Metodología.....	36
Capítulo 2. Diagnóstico de la situación actual de la estructura contable en la Panadería y Cafetería al Pan Pan.....	42
2.1 Descripción de la empresa.....	43
2.2 Análisis interno.....	50
2.3 Análisis externo	58
2.4 Análisis FODA	67
2.5 Identificación de la situación actual en la Panadería y Cafetería al Pan Pan	70
Capítulo 3. Procesos y documentos para establecer el manejo contable de la Panadería y Cafetería al Pan Pan.	72
3.1 Documentos soporte	72
3.2 Proceso de compras	74
3.3 Proceso de ventas	78
3.4 Manejo de caja o efectivo.....	83
3.5 Proceso de producción.....	88
3.6 Proceso de elaboración de estados financieros.....	92
3.7 Manejo contable y financiero de la Panadería y Cafetería al Pan Pan	95
Capítulo 4. Guía contable para la Panadería y Cafetería al Pan Pan.....	96
4.1 Bases para la preparación de la información contable	96
4.2 Bases para la revelación de estados financieros	99

4.3	Registro en los libros de contabilidad y otros libros	101
4.4	Políticas Contables.	102
4.5	Cuentas contables	110
	Conclusiones	122
	Recomendaciones	124
	Referencias bibliográficas	125
	Anexo 1	133

Índice de tablas

Tabla 1. Estudios de procesos contables en panaderías	16
Tabla 2. Estudios de control de inventarios	17
Tabla 3. Estudios de estrategias de rentabilidad	19
Tabla 4. Descripción de productos y servicios.....	45
Tabla 5. Análisis FODA.....	68
Tabla 6. Proceso de compras.....	74
Tabla 7. Proceso de ventas	79
Tabla 8. Propiedad, planta y equipo de la Panadería y Cafetería al Pan Pan.....	106
Tabla 9. Plantilla entrevista.....	133

Índice de ilustraciones

Ilustración 1. Panadería y Cafetería al Pan Pan sede Cámbulos	47
Ilustración 2. Estructura organizacional de la Panadería y Cafetería al Pan Pan	50
Ilustración 3. Flujograma de procesos en la Panadería y Cafetería al Pan Pan	53
Ilustración 4. Factura de venta manual	55
Ilustración 5. Factura de venta Sistema POS.....	56
Ilustración 6. Composición de panaderías a nivel nacional.....	60
Ilustración 7. Encuesta anual de comercio	61
Ilustración 8. Flujo de efectivo	84

Santiago de Cali, junio 15 del 2021

Doctor

Silvio Borrero Caldas

Decano

Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas

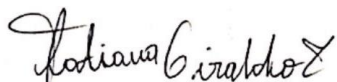
Pontificia Universidad Javeriana

Santiago de Cali

Por medio de la presente autorizamos que el trabajo de grado del cual somos autores llamado “Diseño guía de procedimientos contables en la Panadería y Cafetería al Pan Pan”” sea utilizado discrecionalmente por la Pontificia Universidad Javeriana como fuente total o parcial de material académico, que podrá ser usado dentro o fuera de la universidad con cualquier propósito académico.

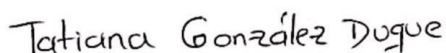
Deseamos que los derechos intelectuales que tenemos sobre esta obra se expresen citándonos como autores del mismo.

La principal motivación para la realización de este trabajo de grado ha sido cumplir uno de los requisitos de grado como Contador Público, por lo tanto, renunciamos a los derechos patrimoniales que se deriven del mismo, si los llegare a haber.



Erika Tatiana Giraldo Mahecha

C.C. 1143875215



Jessica Tatiana González Duque

C.C. 1107619539

Introducción

El problema de investigación que se estudió se centró en el diseño de una guía para mejorar los procedimientos contables de la Panadería y Cafetería al Pan Pan. Esta panadería tiene dos sedes que, aunque son dirigidas por la misma persona, no se ha unificado la producción y revelación de información contable. Identificando que las prácticas contables son empíricas e informales y no permiten la implementación de herramientas contables y financieras.

En el presente trabajo, se realizó una investigación de tipo descriptiva, en la que se consultaron fuentes de informaciones primarias y secundarias. En el caso de las fuentes primarias se entrevistó a los Administradores de la Panadería y en el caso de las fuentes secundarias se revisaron estudios previos y literatura producida alrededor del tema y el problema de investigación. Este proceso ayudó a conocer la manera en cómo la Panadería y Cafetería al Pan Pan lleva su contabilidad.

En el diseño de la guía se abordó la literatura sobre la Teoría de los Sistemas Contables para comprender la metodología y estructura contable que se debe implementar en las empresas, de forma que mejore los procesos, procedimientos y actividades, generando mayor control y rendimientos financieros sobre estos. Además, se estudiaron las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF) para establecer las políticas contables y financieras, que faciliten la presentación de la información a revelar.

El objetivo principal en la elaboración del trabajo es el diseño de una guía de procedimientos contables y financieros en la Panadería y Cafetería al Pan Pan, basado en

las actividades y procesos que realiza la empresa, de forma que se tengan en cuenta las herramientas contables y financieras que facilitan el desarrollo y control, suministre información relevante, fiable y comparable de la Panadería que apoye la toma de decisiones.

En el desarrollo del trabajo, en primer lugar, se diagnosticó la situación actual de la estructura contable y financiera en la Panadería y Cafetería al Pan Pan. En el segundo capítulo se recolectó información primaria que diera cuenta de los procesos, procedimientos y las actividades que se realizaban en la empresa, así como también información secundaria que permitiera realizar un análisis externo del sector en el que opera la Panadería, de tal manera que se diera la oportunidad de identificar y analizar sus Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas (FODA).

Diagnosticada la situación actual de la empresa, se procedió con establecer los procesos y documentos para establecer el manejo contable y financiero, por este motivo, para el desarrollo de este capítulo se establecieron las actividades de los procesos más importantes y relevantes dentro de la Panadería y Cafetería al Pan Pan, así como también el desarrollo de estas, los documentos y soportes, los departamentos o personal que interviene y el control que se debe ejercer en cada proceso.

Por último, se efectuó el diseño guía contable y financiero para mejorar los procesos y procedimientos de la Panadería y Cafetería al Pan Pan. En el desarrollo de este último capítulo, se definieron las cuentas contables a tener presente para registrar la información de manera adecuada, así como también las políticas contables y revelación de estados

financieros acordes con las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF) que den cuentas de la realidad de la empresa.

Para terminar el trabajo se generaron las conclusiones que dan cuenta sobre lo aprendido en el desarrollo de cada capítulo, además de efectuarse las debidas recomendaciones que se deben tomar en cuenta en la Panadería y Cafetería al Pan Pan con respecto al desarrollo de sus actividades, procesos y procedimientos contables y financieros.

Capítulo 1. Problema de investigación

1.1 Estudios Previos

Antes de realizar la investigación es importante hacer estudios previos para conocer la situación actual sobre el tema a tratar, los modelos teóricos que han utilizado, las investigaciones que se han hecho sobre temas similares o bajo el mismo objetivo, y saber cuáles han sido los problemas que se han encontrado, para así desarrollar una posición que sea capaz de identificarlos y solucionarlos de manera más clara y estructural.

Se realizó un proceso de búsqueda de textos, artículos de revistas de Contabilidad, así como también de otros trabajos de grado nacionales e internacionales que tuvieran alguna relación con el tema a desarrollar o el campo de estudio. La recolección de esta información se hizo de manera virtual por medio de recursos digitales de la Biblioteca universitaria y base de datos libres como Redalyc y Scielo. Los temas abordados se clasificaron de la siguiente manera:

1.1.1 Procesos contables en panaderías.

Se centraban en la manera como se maneja las prácticas contables en panaderías y otras pequeñas y medianas empresas similares, teniendo en cuenta que la mayoría utilizan procesos empíricos y otros no tienen ninguna estructura contable o administrativa para realizar un control sobre estos procesos (González, Rayo, Rizo y Rizo, 2018 y Flórez, Cabrera y Lodoño, 2019). Se realizaban guías que facilitarían el manejo y estructuración de las operaciones contables y administrativas, para generar confianza en la toma de

decisiones futuras (Borja, 2011; Orjuela, 2017; Chávez, 2017, Veliz, 2018; Villa, 2019 y Blandón, Fortín, Rodríguez, Castillo, 2019).

Tabla 1. *Estudios de procesos contables en panaderías*

Título	Autor	Año
Diseño de un sistema administrativo, contable y tributario aplicado en la panadería El pan familia.	Borja, Silvia	2011
Cartilla guía de procedimientos contables y administrativos.	Orjuela Perilla, Dahyan	2017
Estructuración administrativa y contable de la microempresa Doménica de la ciudad de Esmeraldas	Chávez Intriago, Evelin Valeria	2017
Sistemas de gestión de procesos contables en una panadería.	González Trujillo, Julio Cesar Rayo Agüero, Cristian Rafael Rizo Martínez, Jorge Luis Rizo Rodríguez, Marlene	2018
Sistemas para gestión de procesos contables de una panadería.	González Trujillo, Julio Cesar Rayo Agüero, Cristian Rafael Rizo Martínez, Jorge Luis	2018
Propuesta de la implementación de procesos contables para el control de inventarios de la panadería y pastelería Coffe Break	Veliz Navarrete, Joselyne Victoria	2018
Prácticas contables y tributarias que adoptan los pequeños negocios en Colombia.	Flórez Guzmán, Mario Heimer Cabrera Jaramillo, Ruby Stella Londoño Toro, Carlos Mario	2019
Dirección estratégica en las PYMES del sector de elaboración de productos de panadería de la ciudad	Villa Diazgranados, Marbel Luz	2019

Título	Autor	Año
de Barranquilla – Colombia		
Procesos administrativos de panadería El Esfuerzo y efectos socioeconómicos en familias del Programa Hambre Cero	Blandón Pérez, Nohelia Xiomara Fortín Altamirano, Roxana Rodríguez Ruiz, Ingrid Mayesca Castillo Herrera, Beverly	2019

Fuente: elaboración propia con base en títulos de libros, revistas y trabajos de grado encontrados en los estudios previos.

1.1.2 Control de inventarios.

Los textos del control de inventarios se centran en cómo un buen sistema de inventario puede optimizar no solo la materia prima, si no toda la parte organizacional de un negocio, que en este caso sería las panaderías (Martínez, 2016; Taboada, 2017 y Maldonado, Guevara, 2017). Normalmente este tipo de Pymes no cuentan con sistemas de inventarios lo cual representa una pérdida para la compañía, ya que sin un control existe más el desvío y desperdicio de materia prima, todo esto conlleva a tener un sistema contable que facilite todos los procesos (García, 2016; Cruz, Torres, 2017 y Hernández, 2018).

Tabla 2. *Estudios de control de inventarios*

Título	Autor	Año
Evaluación de la gestión de Inventarios y su incidencia en la rentabilidad de la panadería San	García Ramírez, Katherin Crisell	2016

Título	Autor	Año
Gabriel, Tarapoto		
Diagnóstico del control de inventarios en las panaderías de tipo microempresa de la ciudad de Pasto Colombia y modelo matemático para la gestión de inventarios.	Martínez Arteaga, Maria Fernanda	2016
Normas Internacionales de información financiera para las pequeñas y medianas entidades (NIIF para las PYMES)	Maldonado Morales, Meyling Guevara Mercado, Perla	2017
Implementación de un sistema de gestión contable bajo normas NIF y de costos en el restaurante Everest ubicado en agua de Dios – Cundinamarca	Cruz Manrique, Laura Teresa Torres Manrique, Angie Lisette	2017
Los mecanismos de control interno en el área de almacén de las panaderías en el Perú	Taboada Navarro, Cinthia Janeth	2017
Manual de procedimientos para la ejecución de la norma internacional de información financiera para Pymes, sección 13 de inventarios en la panadería Barrancabermeja SAS.	Cruz López, Kelly Johana Monroy Niño, Yohenis Hernández Galván, Yuritza	2018

Fuente: elaboración propia con base en títulos de libros, revistas y trabajos de grado encontrados en los estudios previos.

1.1.3 Estrategias de rentabilidad.

En los textos trabajados se afirmaba acerca de estrategias de rentabilidad, las cuales tienen que ver con los **Sistemas de Costos, Sistemas Contables y Tributarios** manejados en los negocios, específicamente en las panaderías (Cárdenas, 2017 y Casimiro, 2017). Pues bien, se sabe que en la actualidad estas tres áreas son indispensables al momento de querer obtener más rentabilidad en las empresas, sin embargo, son escasas las entidades que cuentan con sistemas adecuado para obtener la información necesaria con el fin de plantear estrategias y así obtener una mejor rentabilidad (Vargas, Valero, Sepúlveda, Peña, Díaz; Zuluaga, 2018 y Pulache, 2018).

Tabla 3. *Estudios de estrategias de rentabilidad*

Título	Autor	Año
Estrategias tributarias para mejorar la rentabilidad de la “panadería y pastelería Tulipán” de la ciudad de Ibarra	Cadena Romero, Milton León	2017
Caracterización del financiamiento y la rentabilidad en las PYMES en el sector industria, rubro panaderías y pastelería, en el cercado de la provincia de Satipo	Casimiro Arauco, Jeny Jessica	2017
¿Cuáles son los factores del éxito de Tostao y qué estrategias ha utilizado para convertirse en la cadena de café y pan más grande de Colombia?	Zuluaga Otaña, Santiago	2018
Características de las panaderías tradicionales de	Vargas Bautista, Angela Daniela	2018

Título	Autor	Año
la ciudad de Cúcuta	Valero Romero, Angie Sepúlveda García, Henry Peña Mendoza, Lizbeth Andreina Diaz Ortega, Carlos Humberto	
Caracterización del control interno de la micro y pequeñas empresas panaderas del Perú.	Pulache Navarro, Claudia Estefany	2018

Fuente: elaboración propia con base en títulos de libros, revistas y trabajos de grado encontrados en los estudios previos.

1.2 Problema de investigación

1.2.1 Planteamiento del problema

En el presente trabajo se realizó una revisión bibliográfica contable y financiera para conocer los problemas que se han abordado para mejorar los procedimientos contables en las pequeñas empresas que se dedican a la distribución minorista para consumidor final y determinar la situación actual de la empresa, de forma que también se detecta los posibles problemas que se pueden presentar en la forma en la que la Panadería y Cafetería al Pan Pan lleva su contabilidad, una empresa familiar ubicada en la ciudad de Santiago de Cali

(Valle del Cauca), que cuenta con dos sedes distribuidas en el sur de la ciudad en los barrios Champagnat y Cábulos.

El problema radica principalmente en que a pesar de que los establecimientos son manejados por la misma familia, la contabilidad es llevada de manera distinta en ambas sedes. Para realizar la contabilidad en la Panadería y Cafetería al Pan Pan se usa una metodología y terminología más comprensibles para los interesados de esta información, de forma que se utiliza el plan único de cuentas como guía para realizar las transacciones por medio del método de partida doble, el cual se basa principalmente en mantener un equilibrio entre diferentes cuentas las cuales se registran en una cuenta mayor llamada cuenta "T", que está compuesta por el nombre de la cuenta contable, los valores débitos a la izquierda y los créditos a la derecha.

En Champagnat se utiliza el método de "papel y lápiz", es decir, tienen un cuaderno donde se registran los ingresos y gastos diarios, en otro cuaderno se registran los "fiados" y en un último cuaderno se tienen los préstamos a empleados. En la sede Cábulos se utiliza un método más moderno, la digitación en Excel, donde se reconocen todas las compras, gastos e ingresos diarios, sin embargo, en cuanto a los "fiados" y préstamos a trabajadores se emplea el mismo método de la sede Champagnat. El no poseer un Sistema Contable para el registro de las operaciones, imposibilita unificar la información y generar estados financieros.

De igual manera el no tener un sistema contable definido para toda la empresa en general, afecta la determinación de las ganancias, esto no quiere decir que en la actualidad

la empresa no sea rentable y no genere ingresos, por el contrario con una contabilidad estructurada se podría conseguir maximizar su desempeño financiero y evitar el problema en el que se involucran la mayoría de las pequeñas empresas, tratando los ingresos diarios en “dinero de bolsillo” para pagos de obligaciones personales (Villa, 2019). Dicha práctica es de las más comunes entre los propietarios puesto que no se separa los negocios de la vida personal, un acto tan inofensivo aparentemente podría generar a largo plazo consecuencias negativas como pérdidas operacionales.

Como se ha venido mencionando la empresa presenta deficiencia en aspectos generales relacionados con la contabilidad, sumado a esto, no cuenta con unas políticas contables definidas que le proporcionan control sobre aspectos como las cuentas por cobrar a sus clientes, que al final la mayoría de estas cuentas que se registran como “fiados” se llevan a pérdidas.

Al identificar estos problemas que son muy comunes en las pequeñas empresas Borja (2011) estudia a fondo los movimientos y procesos que se realizan para cualquier operación. En el caso de los clientes concluye que la mayoría no cuentan con políticas de pago anticipado, lo que lleva a generar problemas mayores con el inventario a la hora de tomar sus pedidos. Sumado lo anterior en la panadería no se tiene control del inventario y no se cuenta con un plan de contingencia para enfrentar situaciones donde los proveedores no entregan materia prima a tiempo, sin estimar realmente cuando se pueden encontrar faltantes o sobrantes de inventarios.

Por estos motivos es importante diseñar una guía de procedimientos contable para la Panadería y Cafetería al Pan Pan, ya que esta guía le facilitaría un control interno de las cuentas y registros de las transacciones realizadas por un periodo de tiempo en la empresa, así como lo expresan Illescas y Pillajo (2013), una guía contable y financiera permite la uniformidad en la interpretación de la información, ayuda a controlar y mantener actualizados registros contables de las transacciones en la empresa y brinda información oportuna para la toma de decisiones.

1.2.2 Formulación del problema de investigación

- ¿Cómo diseñar una guía para mejorar los procedimientos contables en la Panadería y Cafetería al Pan Pan de la ciudad de Cali?

1.2.3 Sistematización de la pregunta de investigación

- ¿Cuál es la situación actual de la estructura contable en la Panadería y Cafetería al Pan Pan?
- ¿Cómo establecer los procesos y documentos para el manejo contable de la Panadería y Cafetería al Pan Pan?
- ¿Cómo mejorar los procedimientos contables en la Panadería y Cafetería al Pan Pan?

1.3 Objetivos

Objetivo general

- Diseñar una guía para mejorar los procedimientos contables en la Panadería y Cafetería al Pan Pan de la ciudad de Cali.

Objetivos específicos

- Diagnosticar la situación actual de la estructura contable en la Panadería y Cafetería al Pan Pan.
- Definir procesos y documentos para establecer el manejo contable de la Panadería y Cafetería al Pan Pan.
- Realizar la guía contable para mejorar los procedimientos contables en la Panadería y Cafetería al Pan Pan.

1.4 Justificación

La realización de este proyecto de investigación benefició a varias partes, tales como los propietarios de esta empresa, a pequeñas empresas con situaciones similares, la universidad y para conocimiento propio de cada persona que se involucra en este proyecto.

De esta manera, los principales beneficiarios eran los propietarios de la Panadería y Cafetería al Pan Pan ya que podrían saber la situación real de su empresa, teniendo un vasto conocimiento sobre cada una de las transacciones originadas de los hechos económicos y como apoyo en la toma de decisiones futuras en las que se van a ver favorecidos como por ejemplo, al pensar a mediano o largo plazo con una contabilidad estructurada se podrán elaborar los diferentes estados financieros e indicadores financieros que servirán de apoyo a la toma de decisiones a los futuros inversionista, además de tomar alguna decisión con base en la expansión de la misma.

Para las pequeñas y medianas empresas queda disponible una guía de trabajo orientada al manejo de la contabilidad y la información financiera que facilite la mejorar los procedimientos contables y financieros, y por ende su estado actual, de manera que las

demás empresas podrían tomar de referencia los procesos a realizar para mejorar su control y rendimiento contable y financiero, con el fin de maximizar sus ingresos y poder ser comparada con otros. Cuando se refiere a pequeñas empresas se relaciona con las panaderías, cafeterías, peluquerías, restaurantes, carnicerías, tiendas, entre otras, que principalmente se ubican en los barrios y no cuentan con un sistema contable, por ende, se encuentran en situaciones similares a la estudiada en este proyecto.

Este trabajo también se constituye en un aporte para la universidad, de modo que los futuros estudiantes del Programa de Contaduría de la Pontificia Universidad Javeriana disponen de un estudio que les suministra información para próximas investigaciones sobre los procesos, procedimientos y actividades a seguir en la generación de información contable en las microempresas. De igual forma el estudio quedó al servicio de la comunidad académica interesada en conocer los procedimientos contables para empresas dedicadas a la elaboración de productos de panadería y expendio de comidas preparadas en cafeterías.

Por último, también alimentó el conocimiento propio puesto que se puso en práctica los saberes contables y financieros aprendidos durante la carrera universitaria, en este caso Contaduría Pública, teniendo en cuenta que a lo largo del pregrado se nutre el conocimiento en diferentes áreas de la contabilidad tales como tributaria, finanzas, administrativas, entre otras, centrándonos en el área específica de la contabilidad financiera. Es importante resaltar que este trabajo ayudó a la preparación para enfrentarnos en un futuro no lejano a las situaciones reales que se presentan cotidianamente en el mundo laboral.

La contribución académica derivada de la realización de este trabajo se base en aportar y reforzar la importancia que tienen los Sistemas de Información Contable en las empresas donde no se cuenta con la producción y revelación de información contable que satisfaga las necesidades de los usuarios. De hecho, Sunder (2005) afirma que la razón por la que no se produce información o se usan los Sistemas de Información Contable se debe a que las pequeñas empresas no lo ven tan necesario para desarrollar sus actividades.

1.5 Marcos de referencia

En los marcos de referencia se expone la variedad de marcos utilizados para la realización del trabajo. En el marco teórico se presenta la fundamentación teórica de los Sistemas Contables en la que se basó el trabajo para su desarrollo, por otra parte, el marco conceptual se centra en la definición de conceptos que guiaron la investigación y el marco contextual es un breve resumen sobre la historia de la Panadería y Cafetería al Pan Pan, el cual apoya al lector para ponerse en contexto.

1.5.4 Marco teórico

Sunder (2005) en su libro titulado *Teoría de la contabilidad y el control* hace referencia a la contabilidad como un aspecto fundamental para el funcionamiento de las empresas sin importar ni su interés u objetivo principal, ni su tamaño. Esta importancia de la contabilidad radica en que ella garantiza que se pongan en práctica y se cumplan los

contratos entre los diferentes agentes. De modo que desde la contabilidad se puede medir las contribuciones de los agentes y determinar y liquidar sus derechos.

Sunder (2005) también sostiene que el funcionamiento de la empresa requiere una base de conocimiento común de información para todos los participantes. En este sentido, no solo los agentes internos velan por el desempeño global de la empresa sino que los agentes externos también lo hacen. De tal forma que la información contable se convierte en un recurso valioso del cual se espera simetría para lograr la eficiencia de los mercados en los que se negocian los contratos. Es por ese motivo que se consideran los sistemas contables como apoyo al desarrollo de las políticas contables y la presentación de información financiera de las empresas para mantener una gestión adecuada de su información.

De tal manera que Gómez (2007) al definir lo que es un sistema contable refuerza lo expuesto por Sunder (2005) sobre la actuación de los agentes en las empresas, afirmando que un sistema contable es:

... conjunto de factores intrínsecos (agentes internos) que, a través de la modelización de que son objeto por medio de sus propias interrelaciones y de las influencias del exterior (agentes externos), conforman un todo debidamente estructurado, capaz de satisfacer las necesidades que a la función contable le son asignadas en diferentes ámbitos. (p. 5).

Dada la diversidad de entornos económicos, variedad de negocios y sus requerimientos y lo expuesto por Gómez anteriormente, los sistemas contables poseen la capacidad de adaptarse en cualquier empresa y sus actividades. Pero Sunder (2005) considera que las formas organizacionales y los métodos contables se ajustan a las necesidades de cada empresa. Es por esto que dadas las condiciones de las microempresas en donde no se necesita un gran almacenamiento de información y además es controlada por un solo propietario quien tiene acceso a toda la información, se continúa utilizando la teneduría de libros (Sunder, 2005).

Aunque con el paso del tiempo, van surgiendo nuevas herramientas y como lo expresa Sunder (2005), los sistemas contables realizados en papel y lápiz van desapareciendo rápidamente, la inclusión de los registros contables en aparatos tecnológicos como computadores, ofrece nuevas oportunidades para evitar los errores y el fraude, de forma que se pueda obtener de ganancia una mayor exactitud sobre las transacciones realizadas.

1.5.5 Marco conceptual

La elaboración del marco conceptual se centra en "... el resumen en la forma de posiciones teóricas más específicas y conceptos que guiarán la investigación y referidas a qué entienden por los fenómenos o procesos estudiados, y cómo los distintos elementos se vinculan entre sí" (Vargas, s.f). De modo que se abordarán algunos conceptos asociados al

problema que se investiga como Sistema de Información Contable (SIC), negocio y estrategia.

1.5.4.1 Sistema de Información Contable.

Teniendo en cuenta que estos sistemas de información contable se confunden con otros términos similares, como es el caso de los sistemas contables, se toma la definición de varios autores para la comprensión de lectura, es por eso por lo que se define de la siguiente manera:

Una de las definiciones que da claridad para comprender la importancia de los Sistemas de Información Contable (SIC) es la expuesta por Catacora (1998) donde define la contabilidad como un sistema de información y control, de gran utilidad para las partes interesadas de manera que se puedan medir los resultados de las operaciones y actividades que se han realizado, siendo relevante para todas las empresas.

De igual manera, 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” (Josar (2011), p. 3). Así mismo Josar (2011) explica que el sistema contable de cualquier empresa debe establecer tres pasos básicos relacionados con las actividades financieras teniendo en cuenta lo dicho anteriormente, en el cual “... los datos se deben registrar,

clasificar y resumir, sin embargo, el proceso contable involucra la comunicación a quienes estén interesados y la interpretación de la información contable para ayudar en la toma de decisiones comerciales” (p. 4).

De acuerdo con las definiciones dadas por Catacora (1998) y Josar (2011) se puede concluir que los Sistemas de Información Contable son parte fundamental de la empresa, no simplemente son utilizados para mantener un control de los procesos, operaciones y actividades, sino que también son relevantes para la toma de decisiones futuras por parte de los interesados en la empresa, es por esto que la implementación de un SIC en una empresa genera información útil para los usuarios internos y externos.

1.5.4.2 Negocio.

Para conocer sobre la definición de empresa, negocio o cualquier tipo actividad comercial, que apoye la comprensión de las nociones centrales en la investigación que se propone, se apoyó sobre algunos autores que definen negocio de la siguiente manera:

Una definición básica brindada por Winter y Sulanzki (2001) explica que negocio es “un conjunto complejo de rutinas interdependientes que se descubren, ajustan y matizan mediante la acción” (p. 731). Es por esto que la puesta en marcha de un negocio va relacionada con varios factores, haciendo que funcionen todos en conjunto y cumplir un mismo objetivo.

Es importante resaltar que el modelo de negocio ha cambiado y para esto Barrios (2010) nos brinda un ejemplo de tipo de negocio como es el caso de la compañía Circo Du Soleil el cual se ha transformado innovando y generando valor para el cliente, llevando consigo a que cambie toda una industria. Estando los modelos contables compuestos por dos partes

... la primera son las elecciones y la segunda son las consecuencias de esas elecciones. Las elecciones pueden ser, pero no están limitadas a prácticas de compensación, contratos de abastecimiento, localización de actividades o facilites, activos utilizados, extensión de integración vertical, iniciativas de marketing y ventas. Cada elección tiene consecuencias. (Barrios, 2010, p. 12).

Con lo expuesto anteriormente, Barrios da una idea de negocio diferente, de forma que cada tipo de negocio o elección, como lo expresa él, tiene su consecuencia, es decir, que dependiendo de cómo se manejan las actividades y las decisiones que se tomen, obtendrá recompensas o no.

1.5.4.3 Estrategia.

Teniendo en cuenta la definición ofrecida por el diccionario de Oxford Languages (2020), la estrategia suele ser una “serie de acciones muy meditadas y encaminadas hacia un fin determinado” (def. 2), de forma que en muchas ocasiones se confunde principalmente con la planeación, es por eso por lo que se tomaron diferentes definiciones que aclararan la diferencia de términos.

Para facilitar la comprensión de esto Mintzberg (2006) definen la estrategia como un modelo, específicamente, un patrón en un flujo de acciones. Teniendo en cuenta que existen varios tipos de estrategias nos enfocaremos en las estrategias administrativas que se basan “...en un plan unificado, comprensible e integral... diseñado para asegurar que los objetivos básicos de la empresa sean alcanzados” (Glueck citado en Mintzberg, 2006, p. 1). Así que “como planes, las estrategias pueden ser generales o específicas. Existe una acepción del término en el sentido específico que es conveniente definir. Como plan, una estrategia también puede ser una pauta de acción, una "maniobra" para ganar la partida al contrincante o competidor” (Mintzberg, 2006, p. 1).

Se puede definir estrategia como una acción planificada con anterioridad en la que se espera resultados positivos a un plazo determinado. Se debe tener en cuenta que existen diferentes estrategias para diferentes actividades por ejemplo estrategias tributarias, estrategias contables y estrategias administrativas, todas ellas con un mismo propósito, el bienestar futuro de la empresa.

1.5.6 Marco contextual

En el año 1992 una familia de Marinilla Antioquia decide mudarse hacia la ciudad de Santiago de Cali en el Valle del Cauca, con ilusiones de emprender un camino nuevo y diferente, con ganas de formar empresa y salir adelante, como lo expresa Jorge González el actual propietario de la Panadería y Cafetería al Pan Pan, quien empezó trabajando de empleado en la panadería de su suegro para adquirir experiencia en el arte de la

gastronomía. Trabajando en la panadería conoció a los dueños de las empresas que fabrican hornos, vitrinas, entre otras, entablaron una amistad y tomó la decisión de pedirles “fiado” el montaje para una panadería, a lo cual ellos accedieron y le otorgaron un crédito con modalidad de pago mensual.

El señor González llegó al barrio Aranjuez en la ciudad de Cali con unas metas y propósitos establecidos, trabajaba de 5:00 am a 11:00 pm, al no contar con los recursos suficientes para pagar el alquiler de una casa, él tomó la decisión de establecerse en la panadería. Con el paso del tiempo, fue logrando sus objetivos uno a uno. Sin embargo, cinco años más tarde, el señor Jorge Alirio González empezó a tomar malas decisiones y a descuidar la panadería dirigiéndolo a su primera y única quiebra financiera.

En medio del desespero y la iniciativa de tener su propio negocio, decidió montar un “puesto de pandebono” en una tienda en el barrio los Cábmulos de la ciudad de Cali, empezó a hacerse muy conocido por la buena producción que siempre lo ha caracterizado, y con las ganancias recogidas durante tres años en este negocio consiguió para comprar la Panadería y Cafetería al Pan Pan, que para ese entonces iba directo a la quiebra.

La primera sede de la panadería está ubicada en la Calle 9 con 32 de la ciudad de Santiago de Cali, donde anteriormente se encontraba ubicada la reconocida Panadería Quinta con Quinta, este local se encuentra ubicado en un punto estratégico cerca a clínicas, una universidad y la villa del deporte. En principio no se presentaron problemas y las ventas aumentaban, pero en el año 2005 empezaron las obras del sistema integrado de

transporte masivo de la ciudad el Masivo Integrado de Occidente, conocido por sus siglas como MIO, lo cual implicó que la calle donde se encontraba ubicada la panadería estuviera cerrada en su totalidad durante 11 meses, llevando a la Panadería a un posible estado de quiebra, sin embargo, el señor González realizó un préstamo bancario y familiar para sostener el negocio durante esta crisis.

Después de la reapertura de la calle 9, fue un nuevo comienzo, se hicieron diferentes estrategias de mercadeo y publicidad para impulsar la venta. Todo esto dio resultados fructíferos, tanto así que para el año 2013 ampliaron su negocio, esto generó que se duplicaran las ventas lo cual llevó a un aumento en la contratación del personal.

Para el año 2017 se dio la oportunidad de asociarse con un inversionista y abrir otra panadería con una denominación distinta. Dos años después se apertura la segunda sede de la Panadería y Cafetería al Pan Pan ubicada en la calle 10 # 40a - 04 en el barrio Cábmulos de la ciudad de Santiago de Cali. Con la adquisición de esta nueva sede y teniendo en cuenta el mayor el crecimiento del negocio se ha ido involucrando diferentes miembros de la familia, convirtiéndose así en un negocio familiar que lleva 17 años de historia y trabajo.

En estos 17 años, según la información proporcionada por el propietario Jorge Alirio González, la Panadería y Cafetería al Pan Pan se ha caracterizado por la calidad en la producción y por la atención al cliente. De modo que ha consolidado su clientela y se ha hecho conocida en la ciudad.

1.6 Metodología

1.6.7 Tipo de estudio

El estudio que se realizó es de tipo descriptivo ya que este es un método científico que “busca identificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis”, cuyo propósito se basa en “medir o recoger información de manera independiente o conjunta sobre los conceptos o las variables a las que se refieren” (Hernández et al., 2010, p. 80).

La investigación que se propone es descriptiva porque permite recolectar información de fuentes primarias y secundarias para conocer el estado actual en el que se encuentra la empresa y así mismo encontrar o identificar problemas que se presenten y afecten su normal desarrollo, encontrando de esta manera una posible solución para su mejoramiento.

1.6.8 Método de investigación

El método de investigación utilizado para realizar este proyecto es el método o enfoque cuantitativo que, según Hernández et al. (2010) con la utilización de este método se “... pretende intencionalmente “acotar” la información (...) de forma que permite construir creencias propias sobre el fenómeno estudiado” (p. 10 – 11). El trabajo está centrado en un ejercicio deductivo que implica la explicación de hechos o situaciones particulares a partir del acercamiento a una teoría (Mendéz, 1988).

De acuerdo con lo anterior, el estudio es esencialmente cuantitativo pues en el posicionamiento elegido se recurre a la definición de procesos y procedimientos para producir información contable en una empresa específica. El abordaje inicial de la teoría de la contabilidad y el control, y lo referente a los Sistemas de Información Contable aportan los elementos que permiten el diseño de la guía de procedimientos contables para la Panadería y Cafetería al Pan Pan.

1.6.9 Fuentes de información

Para realizar la investigación se utilizaron diferentes fuentes primarias y secundarias, las cuales son de gran relevancia para el desarrollo ya que por medio de ellas es que se contempla la situación real de la compañía.

1.6.9.1 Fuentes primarias.

Para entrar en contexto sobre la definición de las fuentes primarias Carreras (2012) se expresa sobre ellas como aquellas que provienen de “un testimonio o evidencia directamente sobre el tema de investigación, ofrece un punto de vista desde dentro del periodo que se estudia. Las fuentes primarias se basan en información directa, originaria de un estudio en particular o proveniente de personas o comunidades que tienen contacto directo con el fenómeno que se estudia porque lo experimentaron o porque poseen conocimiento directo sobre él, no a través de otros” (p. 185). Es así como esta información se puede considerar como la más precisa para recolectar información que sea pertinente y real, que apoye la realización del trabajo y su desarrollo.

Dada la definición anterior, para realizar la investigación se tuvo en cuenta el conocimiento que tienen los empleados y las personas implicadas directamente con el problema, como lo son empleados y directivos. Se realiza visitas periódicas a la Panadería para observar las actividades realizadas por los empleados, así como también se recogieron a través de entrevistas a los propietarios los conocimientos que estos tienen sobre la actividad de la Panadería.

1.6.9.2 Fuentes secundarias.

Estas fuentes “se basan en primarias, analizan e interpretan a fuentes primarias. Se trata de información ya procesada” (Carreras, 2012, p. 185). Dado que esta información es reorganizada y elaborada a partir de documentos primarios, para la realización de este trabajo se tuvo en cuenta información y documentos presentados por terceras personas, los cuales son puestos a disposición de la comunidad para su uso. Algunas de estas fuentes son: los documentos contables y financieros de la empresa, trabajos de grado, postgrado y artículo de revistas digitales.

1.6.10 Técnicas de investigación

1.6.10.1 Análisis de información.

El análisis de la información según Frómeta (2011) se basa principalmente en la revisión de datos, cifras e información en general suministrada por parte de la empresa para facilitar la comprensión de actividades realizadas en diferentes periodos; para la realización

de este trabajo se recolectó información pertinente brindada por parte del dueño de la Panadería y Cafetería al Pan Pan, el señor Jorge González, y se realizó un análisis de los datos e información para el desarrollo de la investigación.

1.6.10.2 Entrevistas.

Una entrevista según Bravo et al. (2013) es una “conversación que se propone un fin determinado distinto al simple hecho de conversar. Es un instrumento técnico que adopta la forma de un diálogo coloquial. Es la comunicación interpersonal establecida entre el investigador y el sujeto de estudio, a fin de obtener respuestas verbales a las interrogantes planteadas sobre el problema propuesto” (p. 162). En este caso los entrevistadores son los estudiantes para presentar este trabajo y los administradores de la Panadería y Cafetería al Pan Pan, los entrevistados.

1.6.10.3 Análisis de contenido secundario.

El análisis de contenido según Abela (2002) es “una técnica de interpretación de textos, ya sean escritos, grabados, pintados, filmados..., u otra forma diferente donde puedan existir toda clase de registros de datos, transcripción de entrevistas, discursos, protocolos de observación, documentos y videos” (p. 2), específicamente de contenido secundario, es decir, información reorganizada, que para este caso se basa en libros, revistas y trabajos de grado que brinden información pertinente y sirvan para evaluar la situación de la Panadería y Cafetería al Pan Pan en el desarrollo para alcanzar el objetivo.

1.6.11 Fases de investigación

- **Diagnosticar la situación actual de la estructura contable en la Panadería y Cafetería al Pan Pan.** Para conocer la estructura contable de la empresa se revisó los libros contables y los procedimientos realizados en cada actividad de acuerdo con lo estipulado con los Sistemas Contables, además de realizar entrevistas al personal de la empresa para conocer la situación actual y el manejo de las operaciones, teniendo una vista desde la perspectiva de cada uno de ellos, indagando por medio de preguntas generales acerca de las actividades realizadas dentro la empresa.

- **Definir procesos y documentos para establecer el manejo contable de la Panadería y Cafetería al Pan Pan.** Después de haber recopilado la información necesaria, se prosiguió con la revisión de documentos y definición de procesos contables que permitieran una estructuración adecuada para la realización de la guía contable y financiera.

- **Realizar la guía contable y financiera para mejorar los procedimientos contables en la Panadería y Cafetería al Pan Pan.** Al esclarecer toda la situación actual que presenta la Panadería y Cafetería al Pan Pan y definir procesos y documentos, se pudo concretar una guía de manejo para las operaciones contables que facilitaron la comprensión de sus actividades.

Capítulo 2. Diagnóstico de la situación actual de la estructura contable en la Panadería y Cafetería al Pan Pan

En este capítulo se presenta el análisis de la situación actual de la estructura contable de la Panadería y Cafetería al Pan Pan. Para empezar, se realizó una entrevista a los administradores de la sede Champagnat y sede Cámbulos (Anexo 1) en la cual se conocieron aspectos generales de la empresa y la manera en la que opera, así como también su entorno económico, de manera que se puedan establecer procesos contables que se adapten e impulsen al mejoramiento de las actividades. En primer lugar, se realizó una breve descripción de la empresa donde se detallan los productos y servicios que se ofrece, en cuanto a la descripción y el precio de venta de cada uno. Seguido a esto, se ejecutó una estructura organizacional, un análisis interno y un flujograma con los procesos de compra y venta de la Panadería y Cafetería al Pan Pan.

Saber qué documentos lleva el negocio es clave para la investigación de este capítulo, por lo tanto, se especifica todo acerca de los documentos que manejan en las áreas presentadas en la estructura organizacional. Seguidamente, se realizó un análisis externo, en el que se tuvo en cuenta los entornos económico, tecnológico, político-legal y social. Así mismo se efectuó un análisis de Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas (FODA) de la Panadería. Por último, se concluyó con una presentación sobre la situación actual en la que se encuentra la empresa, de acuerdo con la manera en que realiza las actividades y procesos contables.

2.1 Descripción de la empresa

Para conocer de la situación actual de la empresa se considera pertinente realizar una breve descripción de la Panadería y Cafetería al Pan Pan, de tal manera que se pueda describir las actividades, procesos y productos que se desarrollan en la Panadería. En este apartado también se describe el sector económico al que pertenece la empresa según su actividad de producción de pan y productos relacionados con la panadería y pastelería, además de prestar servicio de cafetería. Finalmente, se realiza un análisis interno y externo, de forma que se pueda definir su situación real.

2.1.1 Productos y servicios.

La empresa ofrece variedad de productos y servicios. Dentro de los productos destacados de la empresa se encuentran los panes básicos y derivados, productos de queso tradicionales de la ciudad de Santiago de Cali como pandebono, empanada de cambray, buñuelo, almojábana, entre otros. Así como también productos de repostería y servicio de cafetería donde se ofrece diferentes tipos de desayuno como calentao, carne sudada, y huevos en diferentes presentaciones. Los almuerzos¹ que se ofrecen al público brindan variedad de opciones como diferentes tipos de carbohidratos, dos tipos de principios, dos tipos de ensaladas y como tradición los sábados se ofrece arroz mixto. La panadería queda a una cuadra de la Escuela Nacional del Deporte, todos los días a la hora del almuerzo se ofrece un menú especial para los estudiantes llamado la “cajita feliz” el cual consiste en un

¹ El Almuerzo es la comida del medio día o primeras horas de la mañana. (Real Academia Española RAE, 2001)

tipo de arroz diferente, por ejemplo, arroz chino, arroz paisa, arroz peruano, entre otros. En cuanto a las cenas, estas son ofrecidas a las personas que tienen contratos particulares con la panadería, por lo general son estudiantes de la escuela mencionada anteriormente o deportistas.

En los panes básicos y derivados se encuentra el pan aliñado, pan agridulce, pan de la abuela, pan tres quesos y dentro de los derivados que ofrece la panadería tienen los enrollados de queso, croissant de jamón y queso, pan queso, entre otros. Hay que tener en cuenta que los panes son de diferentes precios según el tamaño y tipo de producto, debido a que su costo aumenta dependiendo de la cantidad y tipo de materia prima que se utiliza, por ejemplo, en los productos integrales el costo es mayor, lo que explica que el precio del producto cambie.

En los productos de repostería se tiene la elaboración de pasteles, cupcakes, galletería, pan dulce, roscón, tortas en porciones en diferentes sabores, postres de tres leches, porciones de gelatina, fresas con cremas, tortas con diseños exclusivos, entre otros.

En la Tabla 4 se describe cada producto y sus derivados distribuidos en la Panadería y Cafetería al Pan Pan, así como también se relaciona un precio de venta promedio de cada uno de ellos. De esta forma se conoce la variedad de productos que se ofrecen al público, que va relacionado directamente con la demanda de los consumidores, para presentar un amplio portafolio y satisfacer sus necesidades.

Tabla 4. Descripción de productos y servicios

Producto	Descripción	Precio de venta
Pan	Existen variedad de panes aliñados de los cuales varían los precios y tamaños, entre estos se pueden encontrar el pan agridulce, pan de la abuela, pan coco, pan dulce, pan tres quesos, pan mantequilla, pan bogotano, entre otros.	Los precios de los panes oscilan entre \$ 400 pesos hasta los \$ 5.000 pesos.
Panes Hojaldrados	Pan queso, pan seda, enrollado de queso, croissant de jamón y queso, y hawaiano.	Los precios oscilan entre \$ 700 pesos y \$1.500 pesos.
Productos de queso	Pandebono, almojábana, arepita horneada, buñuelo tradicional y rellenos de diferentes sabores, pandebono de maíz y empanada de cambray.	Los precios se encuentran entre \$ 800 y \$ 1.000 pesos.
Pastelería	Mantecada, galletas de diferentes sabores, roscón, cupcakes, tortas en porciones, donas, chicharrón, gelatinas, postres fríos, brownies, torta de pan, reinas, entre otros.	Los precios se encuentran entre \$ 500 y \$ 4.000 pesos.
Bebidas	<p>En bebidas caliente se ofrece café negro, café en leche, chocolate, milo caliente y aromática.</p> <p>En bebidas frías se encuentra milo frio, limonada, jugo natural, gaseosas y jugos Postobón, malta, yogurt, y productos diferentes de la marca Alpina.</p>	Las bebidas calientes y algunas bebidas frías se ofrecen en combo con los desayunos, sin embargo, se venden por separada con precios que oscilan

Producto	Descripción	Precio de venta
		entre \$ 800 y \$ 3.000 pesos.
Desayunos	Huevos al gusto, calentao, carne en bistec, papa rellena, pollo frito, papa aborrajada, salchichón, empanadas, chorizo, tamales, entre otros.	Los precios oscilan entre \$ 800 y \$ 7.000 pesos.
Almuerzos	Todos los días se ofrece un menú diferente de almuerzos caseros donde varia la proteína, el principio, la sopa y la ensalada, sin embargo, desde hace algunos años, se tiene como tradición la venta de arroz mixto el sábado conocido como “cajita feliz”	El almuerzo completo tiene un valor de \$ 9.000 pesos y la bandeja de \$ 8.000 pesos, si el almuerzo es para llevar, su precio aumenta en \$ 500 pesos.

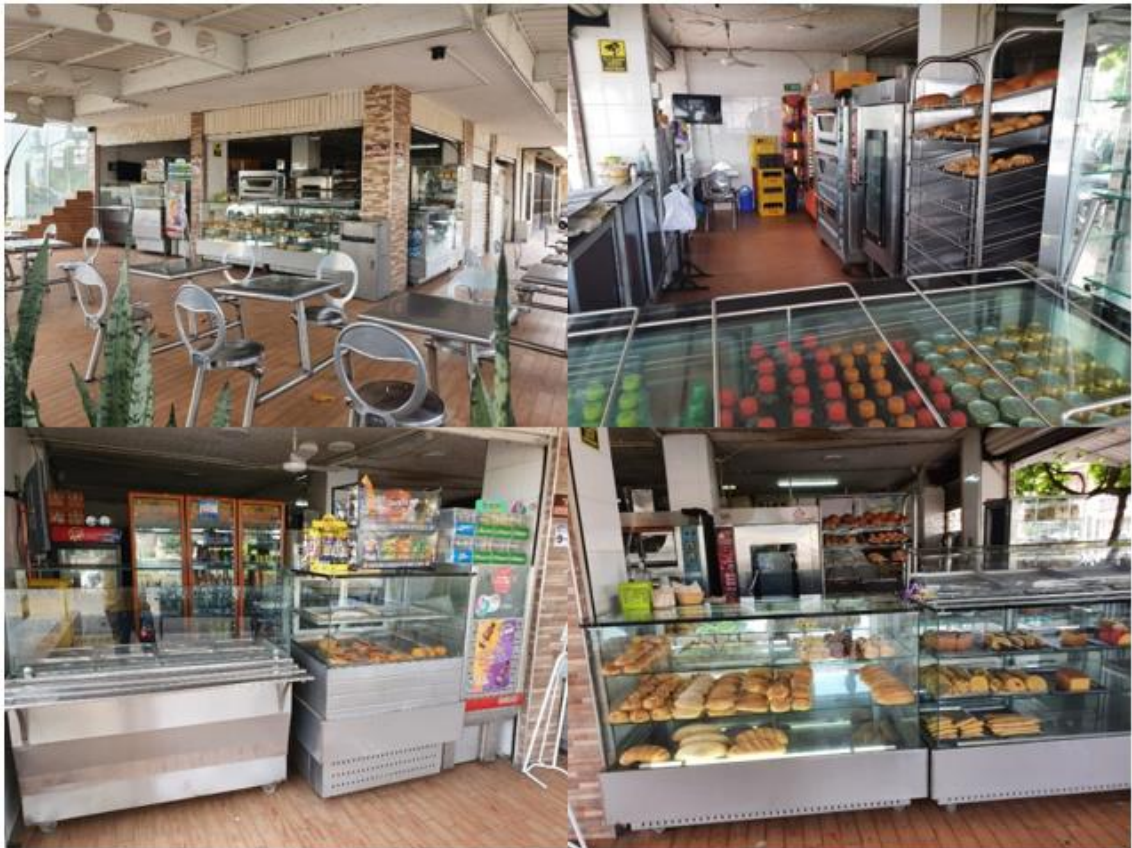
Fuente: elaboración propia con base en la información suministrada por los administradores de la Panadería y Cafetería al Pan Pan.

2.1.2 Estructura organizacional

La infraestructura física de la organización está compuesta por dos puntos de ventas, uno ubicado en el barrio Champagnat y otra sede en el barrio Cámbulos. En la ilustración 1 se muestra diferentes fotos de la distribución de la Panadería ubicada en el barrio Cámbulos. Se puede observar el área de ventas donde se ubican los productos que ofrece la Panadería y Cafetería al Pan Pan, parte de la maquinaria que se utiliza para la producción, como los hornos, así como también la adecuación que se tiene para ofrecer un

servicio de calidad al cliente en cuanto a la comodidad y accesibilidad de mesas y sillas. En la ilustración se presenta parte de la propiedad, planta y equipo que se posee en el punto de venta, así como también su ubicación en el punto de venta.

Ilustración 1. *Panadería y Cafetería al Pan Pan sede Cámbulos*



Fuente: elaboración propia con autorización del dueño de la Panadería y Cafetería al Pan Pan para la toma de las fotografías del establecimiento.

La Panadería y Pastelería Al Pan Pan cuenta con una división estructural de acuerdo con los cargos y actividades que realizan los operarios. Esta estructura organizacional está enfocada en llevar en regla sus obligaciones contables y tener el mayor control posible por

parte del gerente encargado, ya que es una empresa con pocos empleados. A continuación se describen las actividades del gerente y el administrador:

- El gerente es el encargado de administrar, dirigir y controlar el buen funcionamiento de cada uno de los procesos que se realizan en la empresa, en este caso se halla que el dueño de la Panadería y Cafetería al Pan Pan es quien desempeña el cargo de gerente.
- El administrador tiene la función de administrar los recursos que van a ser utilizados en la producción y distribución de los productos, su objetivo principal es mantener un buen rendimiento de estos recursos para aumentar la rentabilidad de la empresa. El gerente y el administrador son los principales cargos de control dentro de esta empresa. Las personas que desempeñan estos cargos son los mismos para la sede principal ubicada en el barrio Champagnat y la sede ubicada en Cámbulos.

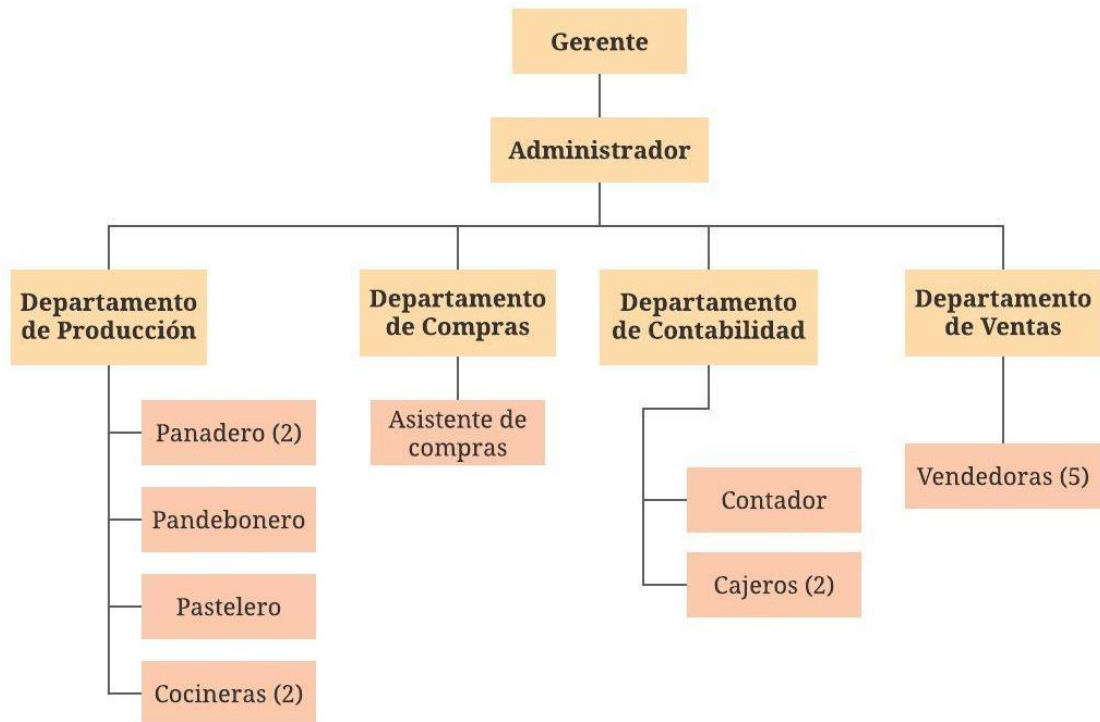
La Panadería cuenta con cuatro (4) departamentos: producción, compras, contabilidad y ventas. En estos departamentos se encuentran diferentes cargos de acuerdo con las actividades a realizar.

- En el departamento de producción se mantiene un control de los procesos de transformación de la materia prima a producto final, verificando que se utilice de forma racional toda la materia prima, dentro de este departamento se encuentra los que realizan la acción como los panaderos, pandebonero, pastelero y cocineras.

- En el departamento de compras solo se encuentra el asistente de compras y el encargado de realizar las compras. En esta área se analiza previamente los inventarios de materia prima para determinar los faltantes y del mismo modo realizar la compra a los proveedores, este mismo departamento se encarga de la logística de entrada de estos pedidos y verificar si todo se encuentra en orden.
- En el departamento de contabilidad se puede encontrar al contador y los cajeros, quienes son los encargados de organizar la información contable e ingresar el dinero a caja respectivamente. En esta área el contador se encarga de garantizar que se produzca la información y registrarla, del mismo modo, el cajero se encarga de recopilar dicha información, documentos, así como también recolectar y mantener el orden la recaudación del dinero proveniente de las ventas.
- Por último, en el departamento de ventas, se encuentran las vendedoras que atienden al personal directamente ofreciendo los productos de la empresa.

En la ilustración 2, se muestra como está distribuida la empresa, de acuerdo con cada departamento. El diseño de la estructura organizacional de la Panadería permite establecer con claridad las actividades de cada área y el rol que desempeña cada trabajador para solucionar, realizar y gestionar las actividades, de forma que se coordine cada área y se cumpla con los objetivos planteados.

Ilustración 2. Estructura organizacional de la Panadería y Cafetería al Pan Pan



Fuente: elaboración propia con base en la información suministrada por los administradores de la Panadería y Cafetería al Pan Pan.

2.2 Análisis interno

El análisis interno permite evaluar la manera en que se realizan las actividades y procesos, así como también analizar las fortalezas y debilidades que se poseen dentro de la empresa, permitiendo el logro de un control de la empresa al aprovechar los aspectos positivos que se encuentran durante el análisis y tratar de contrarrestar esos otros que no son tan positivos o que pueden llegar a afectar el objetivo general de la empresa.

En este acápite se realiza un análisis de las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas de la empresa, comúnmente conocido como análisis FODA. Siendo una herramienta útil que sirve para desarrollar estrategias de negocio que se enfoquen en factores que tengan mayor impacto en la Panadería y Cafetería al Pan Pan, conduciendo a tomar decisiones eficientes y pertinentes de acuerdo con cada situación (Riquelme, 2016).

2.2.1 Realización de actividades y procesos

La Panadería y Cafetería al Pan Pan cuenta con una cadena de procesos para realizar las actividades que generan valor. Se cuenta con una logística de entrada, operaciones, logística de salida, mercadeo y ventas. La mayoría de los procesos se realizan de manera informal, es decir que no se soporta la información en un documento correspondiente, de modo que se realiza de forma empírica. Sin embargo, en la observación de las actividades desarrolladas por los empleados se puede identificar que hay información que debe quedar registrada en un documento, por ejemplo, la logística de entrada y salida de materia prima y productos se registra en una factura de venta.

En la logística de entrada los pedidos son recibidos solo en horas de la mañana, luego son almacenados en la bodega de la empresa, la cual tiene las condiciones y capacidades óptimas para el respectivo almacenamiento del inventario de materia prima, la rotación del inventario no es superior a los 30 días.

Después de realizar el proceso anterior de entrada de materia prima, se realizan las operaciones, la cual consiste en el proceso de elaboración de los productos de la empresa.

Estas actividades empiezan a las 6:00 am, ya que este tipo de productos debe manejar ciertos tiempos para su terminación, además la producción es dosificada para no tener altos niveles de inventario de producto final, tan solo lo necesario para la venta diaria, dado que para los clientes es satisfactorio consumir productos frescos y/o calientes.

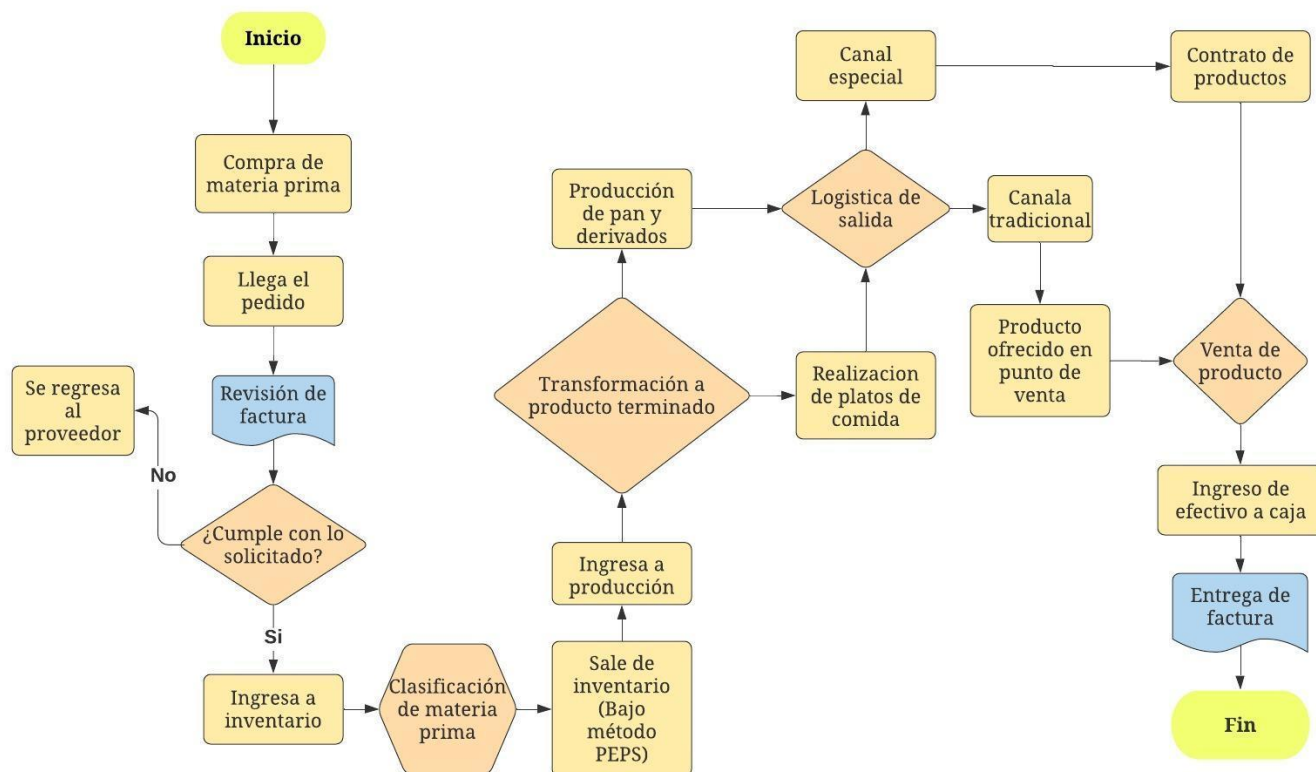
La logística de salida se basa en las ventas que se hacen por el canal tradicional y por el canal de negocios especiales. En el canal tradicional los clientes llegan al punto de venta, piden sus productos, se facturan y se entregan. Por otro lado, en el canal de negocios especiales, el cliente por lo general llama al gerente, el cual realiza una cotización previa y dependiendo del volumen de la venta, se negocia el precio y el tiempo de entrega de los productos.

Por último, uno de los procesos que tiene más relevancia y que precisamente no va ligado con la producción, es el mercadeo y las ventas. La fuerza de ventas de la empresa está enfocada en los puntos de ventas, ya que allí es donde se realizan operaciones efectivas (ventas). En cuanto a publicidad la panadería no invierte en esto, sin embargo, de acuerdo con el gerente de la Panadería y Cafetería al Pan Pan, la calidad del servicio y la diversidad de productos ha hecho que la empresa sea reconocida por el llamado “voz a voz”. Este reconocimiento se ve reflejado en una base amplia de clientes con los que cuenta la Panadería y Cafetería al Pan Pan.

Para comprender los procesos y las actividades que se ejecutan dentro de la empresa de comienzo a fin, se realizó el siguiente flujograma (ver ilustración 3). En este se observa

la secuencia de las actividades que se llevan a cabo para realizar cada proceso, mostrando el funcionamiento de la Panadería y Cafetería al Pan Pan. De modo que durante el análisis se pueda evaluar la eficiencia y eficacia en el trabajo de cada proceso y permita tomar decisiones.

Ilustración 3. *Flujograma de procesos en la Panadería y Cafetería al Pan Pan*



Fuente: elaboración propia con base en la información suministrada por los administradores de la Panadería y Cafetería al Pan Pan.

2.2.2 Documentos

La empresa en su proceso de facturación, que se rige según las exigencias normativas, documenta cada proceso. Cuando se recibe la materia prima por parte de los proveedores se solicita la factura correspondiente la cual será cancelada de contado y posteriormente archivada, sin embargo existe un proveedor al cual se le compra a crédito y por lo tanto el proceso de facturación es diferente, ya que ingresa la materia prima, se revisa la factura que se encuentre en orden y luego se firman tres documentos: la nota de entrega, hoja de recepción y factura de venta, los cuales hacen constancia del recibo de la mercancía en orden. Hay que recalcar que la Panadería y Cafeterías Al Pan Pan archivan las copias de las facturas, para tener un control y consignar el dinero según el tiempo estipulado.

En cuanto al documento soporte de las ventas cuando el cliente realiza la compra se le entrega el ticket de máquinas registradoras con sistemas P.O.S., de acuerdo con el artículo 617 del Estatuto Tributario. Dicho documento detalla el valor de la compra, el nombre y NIT de la empresa, está denominada expresamente como factura de venta y lleva un número consecutivo. Cuando el cliente solicita mayor detalle de la transacción se realiza la factura manual, especificando la cantidad y el producto que están consumiendo. Cuando se va a realizar un contrato de venta con un cliente o una empresa, se entregan todos los documentos solicitados por el cliente, generalmente son el RUT, Cámara y Comercio actualizada y copia de la cédula del representante legal; estos contratos en ocasiones son de pago de contado y algunas veces a crédito.

En la ilustración 4 y 5 se observa el tipo de facturas de venta que se utilizan en la Panadería y Cafetería al Pan Pan. La factura de venta manual contiene al detalle la información de la empresa el cliente y cada producto, en cambio la factura de venta que se

genera automáticamente por un sistema POS al momento de registrar una venta contiene menos información omitiendo la del cliente y el detalle de los productos.

Ilustración 4. Factura de venta manual

**PANADERÍA Y CAFETERÍA
AL PAN PAN**
NIT. 73.152.481-7 - Régimen Simplificado
Calle 9 No.32 - 45 - Tel.: 557 4484 - Cel.: 313 680 3993
E-mail: jagonzal1472@hotmail.es

FACTURA DE VENTA
Nº 1349
DIA MES AÑO

Cliente _____
Ciudad _____ C.C/NIT. _____
Dirección _____ Teléfono _____

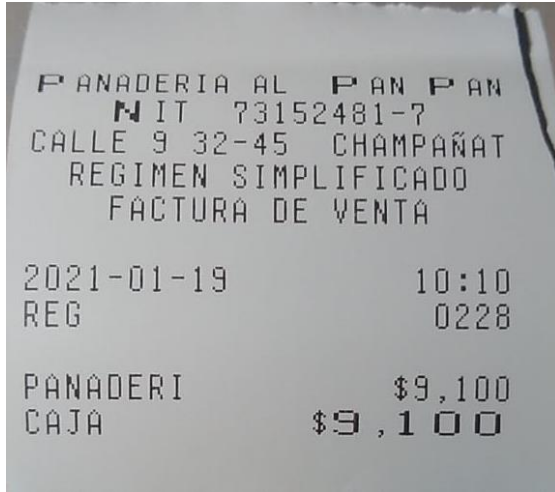
CANT.	DESCRIPCIÓN	VR.UNIT	TOTAL
Esta factura de venta se asimila en todos sus efectos legales a una letra de cambio según art. 774 del c.c.			TOTAL \$

Recibí Conforme _____

IMPRESO POR: BLANCA STELLA MARTINEZ B. NIT. 31.508.566-5

Fuente: elaboración propia con autorización del dueño de la Panadería y Cafetería al Pan Pan para la toma de la fotografía de la factura de venta.

Ilustración 5. Factura de venta Sistema POS



Fuente: elaboración propia con autorización del dueño de la Panadería y Cafetería al Pan Pan para la toma de la fotografía de la factura de venta.

La Panadería y Cafetería al Pan Pan que cuenta con dos sedes, maneja el mismo proceso de inventario, se utiliza el método de inventario PEPS (Primeros en Entrar, Primeros en Salir), teniendo en cuenta que los productos entran como materia prima y luego se transforman en productos terminados, por ejemplo, si a principio de mes entró un bulto de harina y a mitad de mes entró otro bulto, el primero en ser utilizado para la producción es el que entró a principio de mes. En cuanto al manejo de los documentos, las dos sedes manejan diferentes formas de hacer el inventario, la sede Cábulo es una sociedad comercial² por ende a final de mes se hace el conteo tanto de materia prima como

² La sociedad comercial es el contrato de sociedad en el que dos o más personas se obligan a hacer un aporte en dinero, en trabajo o en otros bienes apreciables en dinero, con el fin de repartirse entre sí las utilidades obtenidas en la empresa o actividad social. Se tendrán como comerciales, para todos los efectos legales las sociedades que se formen para la ejecución de actos o empresas mercantiles. (Código de Comercio, artículo 98 y 100)

de productos terminados que se manejan en la panadería, al terminar el conteo se pasa a una plantilla en Excel donde se pone la cantidad que hay en inventario final y la plantilla automáticamente arroja el costo de cada producto y por último arroja el valor del inventario final. La sede Cábulo intenta tener siempre a inicio de mes un inventario fijo de un valor ya establecido por ellos. Por otro lado, la sede Champagnat no maneja conteo de inventario, ya que esta empresa por tradición no maneja inventario inicial ni inventario final, como lo expresó el encargado se maneja un inventario “al ojo”, lo cual significa que él tiene un conocimiento empírico de la cantidad de materia prima que debe tener en inventario, pero no sabe el valor de su inventario final.

En cuanto al manejo de la contabilidad, en la sede Champagnat se lleva un libro contable donde a diario se anotan las compras de gastos operativos y no operativos y el efectivo del final del día, en este queda un registro de la venta diaria. Mientras que en la sede Cábulo se lleva la contabilidad en una plantilla de Excel la cual cuenta con los mismos parámetros la sede Champagnat. Sin embargo, es más sencillo saber la venta diaria y la del final del mes, ya que la plantilla arroja todos los datos, mientras que en la panadería de la sede Champagnat el proceso se realiza con lápiz y papel. Al final de mes se reparten las utilidades y se deja una provisión la cual se consigna en una cuenta bancaria a nombre de la empresa.

La sede Champagnat cuenta con ventas a crédito a clientes que lo solicitan, los cuales deben cumplir con ciertos requisitos. Hay un cliente en especial con el cual se tiene un contrato de cierta cantidad de productos diarios, se le hace la facturación de la venta diaria y a final de semana paga lo facturado, cuando el monto de la compra excede un valor

requerido por la empresa, el pago se debe hacer por medio de una transferencia bancaria a la cuenta de la panadería de lo contrario el pago se hace en efectivo.

En ambas sedes de la Panadería y Cafetería al Pan Pan, se tiene como política de caja menor que, al finalizar el día, se debe dejar una base de \$400.000 para que al día siguiente si llegan los proveedores temprano exista efectivo para pagar de contado la compra, aunque esta política no se encuentre documentada formalmente, se debe realizar con estricto cumplimiento. Además de esto, a la 1:00 pm se efectúa un arqueo en la caja, ya que a esta hora se hace cambio de turno, es decir, se genera la tirilla de venta hasta el momento y se hace retiro de efectivo, teniendo en cuenta la política de caja menor que consiste en dejar una base fijada con anterioridad. Existen días en los que se presentan más compras, por ende, no siempre se hace el mismo retiro de efectivo. Por último, a la hora de cerrar se genera la Z de la caja registradora que arroja la venta desde las 1:00 pm hasta la hora del cierre, se revisa que la tirilla que se obtiene concuerde con el cuaderno contable.

2.3 Análisis externo

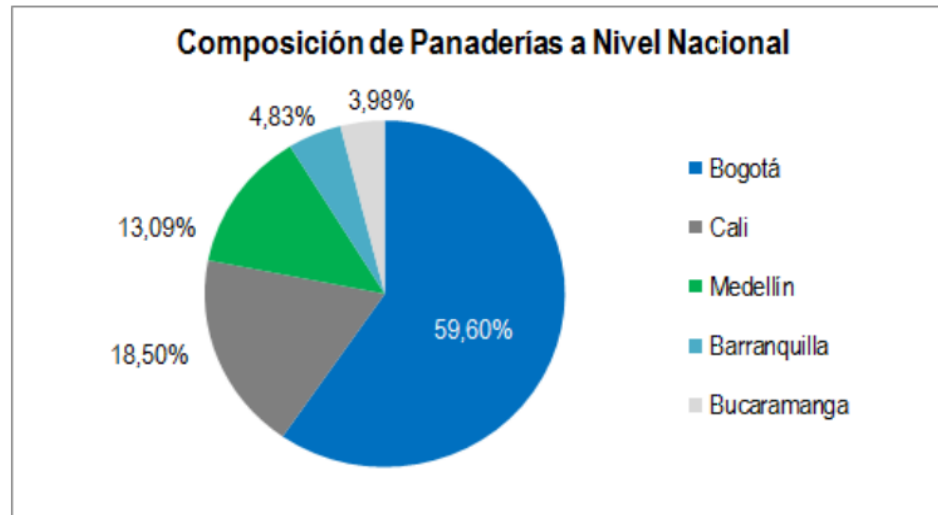
Las empresas son influenciadas por las condiciones de su entorno. Factores económicos, tecnológicos, político – legal y social influyen de forma significativa en su funcionamiento. De modo que se debe mantener un constante monitoreo a los cambios que podrían producir dichos factores externos sobre la dinámica de la empresa. A continuación, se describe el entorno económico, tecnológico, político – legal y social de la Panadería y Cafetería al Pan Pan.

2.3.1 Entorno económico

Teniendo en cuenta que la actividad económica según el CIU de la Panadería y Cafetería al Pan Pan es la elaboración de productos de panadería y expendio de comidas preparadas en cafeterías, ofreciendo diferentes tipos de comidas diarias; es por estos motivos que la empresa se clasifica en el sector económico secundario ya que como lo explica Ruiz (2020) en su artículo, de este sector hacen parte los procesos y procedimientos industriales, cuyo objetivo principal es la transformación de materias primas a producto listo para consumir, es decir, pasar de primer sector a producto final.

La Ilustración 6 muestra el porcentaje de panaderías que se ubican en las principales ciudades de Colombia. Como se observa en la ilustración, las ciudades con mayor composición de panaderías es Bogotá, Cali y Medellín, con 59,60%, 18,50% y 13,09% respectivamente.

Ilustración 6. *Composición de panaderías a nivel nacional*



Fuente: Infocomercio.

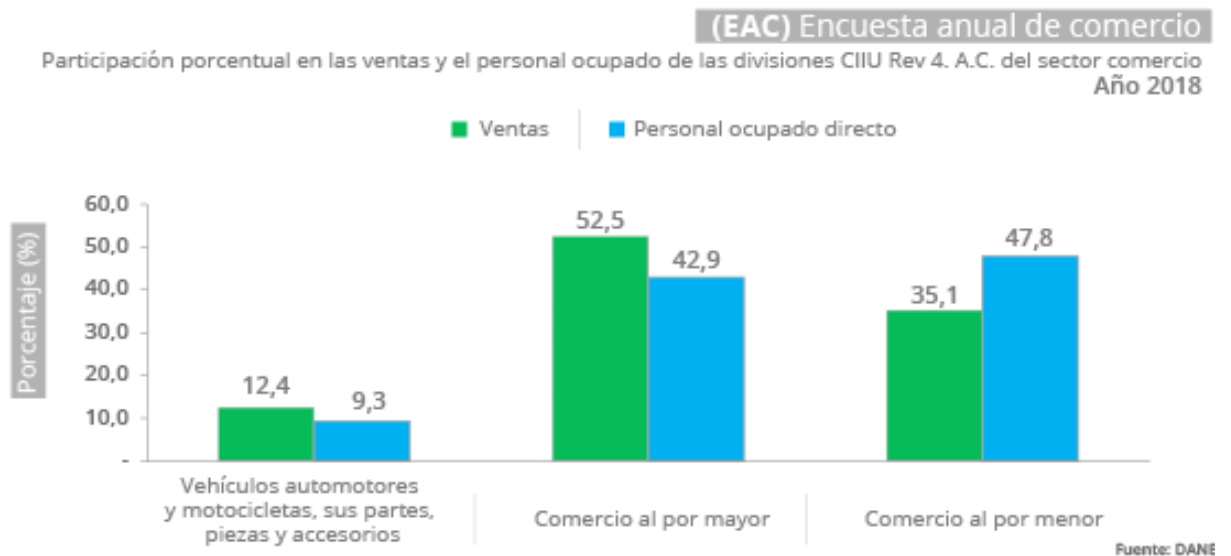
Fuente: Informes Sectorial (2016)

Así mismo, según la actividad que realiza de venta de alimentos, pertenece al sector del comercio al por menor, donde actualmente es la segunda de las actividades económicas, después del comercio al por mayor, contribuyendo con 28,6 puntos porcentuales a la variación anual de la dinámica del valor agregado según la Encuesta Anual de Comercio (EAC) del DANE para el año 2018 y un aumento al 34,3 para el II trimestre del año 2018, seguido por las empresas dedicadas al comercio, mantenimiento y reparación de vehículos, automotores y motocicletas. (DANE, 2018)

La Ilustración 7 muestra la participación porcentual en las ventas y el personal ocupado en el sector comercio para el año 2018. En la ilustración 7 se puede observar la relevancia del comercio al por menor, dado que en ventas participa con el 35,1% del total de ventas del

sector económico, superado por el comercio al por mayor que tiene 52,5% en ventas. En cuanto a la ocupación de personal que genera el sector, se puede observar que el comercio al por menor genera ocupación de 47,8% por encima del comercio al por mayor en el que el porcentaje es de 42,9%.

Ilustración 7. Encuesta anual de comercio



Fuente: DANE, 2018

Situada la actividad económica de la empresa, se puede observar la tendencia en el mercado de la industria panificadora y la competencia con la que cuenta según su ubicación. El mercado panificador es uno de los que representa mayor auge y crecimiento al paso del tiempo, debido a la gran demanda que se ha vivido últimamente, aumentando la participación de las empresas familiares a un 90% del valor global en el mercado para el

año 2016 (Sectorial, 2016, p. 5). A medida que aumentan las creaciones de empresas panificadoras, directamente aumenta la competencia.

Los competidores surgen por todos lados, motivo por el cual se nota el aumento de panaderías en la ciudad de Santiago de Cali. Como se observa en la Ilustración 6, en la cual Santiago de Cali se posiciona por debajo de Bogotá ocupando el segundo lugar en cuanto a la composición de Panaderías a nivel nacional en el Informe Sectorial realizado en el 2016; generando que aumente la variedad de productos para la oferta, productos que son demandados por grupos de personas unidos a un cambio de alimentación saludable y ecológica.

Este comportamiento se puede observar si se realiza un breve análisis en el cambio de alimentación en la población, Murillo y Rodríguez (2018) sostienen que en la actualidad se provee un mayor aumento en el consumo de alimentos saludables como propósito a un mejoramiento de salud y seguimiento de patrones estéticos o reputaciones, es por eso por lo que ahora la producción de pan no solo se elabora a base de harina, ahora se emplean otros cereales diferentes al trigo, como el centeno, maíz, quinua, entre otros.

La capital del Valle del Cauca, Cali, para el año 2016 se posicionaba como la segunda ciudad donde más se albergan panaderías después de Bogotá, con alrededor de 2.165 puntos (Sectorial, 2016). La Panadería y Cafetería al Pan Pan está ubicada en Santiago de Cali y de acuerdo con su sector de influencia cuenta con poca competencia, dado que los negocios de sus alrededores se enfocan en la venta de comida rápida. Sin

embargo, su competidor directo es el Centro Comercial Centro Sur Plaza, en el cual se albergan varias islas donde se vende comida, siendo competencia directa a la hora del almuerzo, y dentro del cual también se encuentra el supermercado La 14. Este Centro Comercial está ubicado justo en frente de la empresa.

A pesar de esto, según el propietario de la Panadería y Cafetería al Pan Pan, se posee cierta posición de ventaja ya que los consumidores prefieren el pan tipo artesanal, es decir, el que es elaborado por los panaderos y no los que son distribuidos en centros comerciales, esta idea se soporta en el aumento de las ventas de los productos y los comentarios que hacen los clientes respecto a la calidad del producto. Sin embargo, a su alrededor se puede encontrar otra empresa panificadora pero que, por sus elevados precios, no resulta ser competencia directa, así como también una panadería ubicada sobre la Calle 9, cerca de la Panadería y Cafetería al Pan Pan, que se dedica a la distribución de productos típicos vallunos, y no resulta ser competencia para la empresa.

Por otra parte, en la sede Cábulo, se encuentra poca competencia, ya que está ubicada en un barrio y lo único que se encuentra cerca es un puesto de comidas rápidas vallunas y un restaurante, que en este caso es competencia directa para los almuerzos que se ofrecen en la Panadería. A su alrededor no se localizan panaderías cerca, pero debido a nuevas modalidades de ventas, su competidor directo se ve reflejado en una panadería móvil de una empresa panificadora muy reconocida en la ciudad, debido a que los clientes prefieren comprar en la puerta de sus hogares, en vez de ir hasta el establecimiento de la panadería.

Lo expresado anteriormente es según el propietario Jorge González quien manifestó que esto se evidencia con la poca afluencia de clientes que se presentan en la Panadería y Cafetería al Pan Pan cuando la panadería móvil ha recorrido las calles del Barrio Cámbulos, además de la opinión de los clientes al expresar a los empleados su conformidad con las nuevas modalidades que les facilita la panadería móvil para obtener los productos sin recorrer largas distancias al no tener que desplazarse hasta la Panadería y Cafetería al Pan Pan. Sin embargo, teniendo en cuenta que los clientes de la Panadería son en su mayoría trabajadores de empresas cercanas o personas que pasan eventualmente en sus vehículos, frente a las pocas ventas por parte de los habitantes del barrio, la competencia, aunque se considera directa, afecta poco la disminución de las ventas de la Panadería.

2.3.2 Entorno tecnológico

Estamos en un momento en el que la tecnología se ha convertido en uno de los mejores aliados para el hombre, volviéndose casi indispensable para realizar cualquier actividad, es por eso que el entorno tecnológico se convierte en uno de los aspectos más importantes para tener en cuenta dentro de una empresa (Cano-Pita.2018). Así como avanza el tiempo, del mismo modo avanza la tecnología, y quien no avance con ella, le será más difícil resolver sus problemas y adaptarse a los cambios, lo mismo pasa con las empresas, hoy en día existen múltiples programas que facilitan las operaciones y actividades de las compañías, de modo que, si las empresas no las adoptan, no podrían ser capaces de responder a la demanda del mercado.

En la Panadería y Cafetería al Pan Pan, no se cuenta con un software o algún sistema contable que permita automatizar la información, programas que proporcionen un control sobre los inventarios, ventas, procesos o productos que se realicen diariamente, esta falencia da paso a que la empresa se posicione por debajo de otras empresas panificadoras, en adaptación y evolución junto a la tecnología que ofrece el entorno. Lo anterior no posibilita crear una respuesta fácil y rápida a las necesidades de información contable y financiera.

En la panadería los registros contables, de inventarios y otros se elaboran en la sede Champagnat, tradicionalmente sin la ayuda de la tecnología, es decir a “papel y lápiz”, mientras que, en la sede de Cábulos, se aprovecha el programa de Excel y se usa para registrar algunas transacciones contables y poco a poco ir automatizando su información.

2.3.3 Entorno político - legal

Los factores políticos y legales de la empresa se basan en las legislaciones que rigen las actividades de la empresa y las cuales se deben tener en cuenta al momento de su desempeño. Cuando se realiza la creación de cualquier empresa, se deben establecer sus obligaciones y derechos dentro de la sociedad y como una entidad controlada con base en las leyes que le rigen, establecer cuáles pueden ser los riesgos o las posibles consecuencias de no cumplir con alguna de estas obligaciones, para esto deben crearse estrategias empresariales y tributarias.

La Panadería y Cafetería al Pan Pan se encuentra registrada ante la cámara y comercio y realiza sus actividades como persona natural, correspondiente al régimen simplificado que hoy se le denomina no responsable del impuesto a las ventas (IVA), ya que cumple con la totalidad de los requisitos establecidos en el artículo 437 párrafo 3 del Estatuto Tributario, contando con una única persona propietaria, que cumple con sus obligaciones tributarias como el impuesto sobre renta y complementarios según lo mencionado en el artículo 7 del Estatuto tributario.

Las panaderías deben cumplir con los requisitos obligatorios establecidos en el Decreto 1879 de 2008 donde se estipulan los requisitos documentales exigibles a los establecimientos de comercio para su apertura y operación. Otras normas que se deben cumplir son designadas de acuerdo al lugar donde se establezca el establecimiento, por ejemplo para funcionar como local comercial, se solicitó el respectivo certificado de Uso de suelo a la Oficina de Planeación de acuerdo con el Plan de Ordenamiento Territorial y la reglamentación específica del municipio. Así mismo la Secretaria de Salud Pública con la Ley 9 de 1979 emitió un certificado sanitario que acredita el cumplimiento de las normas sanitarias y condiciones de salubridad en el establecimiento.

Por último, la Panadería y Cafetería al Pan Pan siguiendo lo estipulado en este decreto, también cuenta con el Concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios expedido por el Cuerpo Oficial de Bomberos que busca asegurar el cumplimiento de los temas de seguridad humana y sistemas de protección contra incendios, dando constancia que no existe ningún peligro tanto para los empleados como para los clientes.

2.3.4 Entorno social

Como miembros de una sociedad se debe tener en cuenta los cambios que se presentan en el entorno social y de los cuales se puede favorecer o por el contrario verse afectado, así como también se puede influir a cambios positivos o negativos como empresa, de forma que se puedan aprovechar esas falencias del entorno social y combatirlas con acciones empresariales, por ejemplo, un aumento en el desempleo hace parte del entorno social y como empresa podría generar empleo para disminuir la brecha del desempleo en su entorno. Otros de los aspectos relevantes en el entorno es la responsabilidad social empresarial, donde no solamente se compromete con la sociedad sino también con el medio ambiente, de forma que crea estrategias, realiza actividades y genera productos que mejoren las condiciones sociales y medio ambientales.

En la Panadería y Cafetería al Pan Pan están comprometidos con la sociedad, de forma que es una fuente de generación de empleo, ofrece productos a precios justos conscientes de la capacidad adquisitiva de los hogares, mantiene una responsabilidad con el medio ambiente utilizando productos renovables como las bolsas y pitillos de papel y no de plástico, vasos de cartón y mezcladores para bebidas de madera.

2.4 Análisis FODA

El Análisis FODA son las siglas que representan el estudio de las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas. Mediante este análisis se identifican aspectos internos de la empresa como las fortalezas y las debilidades, así como también aspectos

externos que están latentes en su entorno económico, tecnológico, político – legal y social, que se conocen como las oportunidades y amenazas.

En este caso se realizó un análisis FODA ya que es una herramienta fundamental en la administración y en la planificación de procesos, procedimientos y actividades, en la cual se debe realizar un estudio interno y externo de la Panadería y Cafetería al Pan Pan, de forma que se ubiquen los puntos débiles y transfórmalos de manera rápida y eficaz en oportunidades (Riquelme, 2016). El análisis FODA permite realizar un estudio amplio de todas las variables internas y externas de tal manera que se realizan estrategias para mejorar las actividades y procesos de la Panadería y Cafetería al Pan Pan y no solo medir los resultados de la generación de valor en la Panadería como lo hace el EVA.

Tabla 5. *Análisis FODA.*

Fortalezas	Debilidades
<ul style="list-style-type: none"> • Ofrece alta variedad de productos, de acuerdo con la demanda de los consumidores y los cambios en alimentación saludable y nutritiva. • Prestación de un servicio eficiente, eficaz y cálido para la comodidad del cliente. • Productos con precios justos y asequibles para todos los hogares. • Alta calidad en los productos y servicios. • Personal capacitado para brindar el mejor servicio al cliente. 	<ul style="list-style-type: none"> • No cuenta con un Sistema de Información Contables que facilite las operaciones y actividades. • La publicidad es escasa, puesto que solo hace un par de meses se está incursionando en el mundo de las redes sociales que es donde actualmente se promocionan las empresas.

Fortalezas	Debilidades
<ul style="list-style-type: none"> • Cuenta con políticas de facturación suscitando un orden en la compra de materia prima y venta de productos. • Cuenta con un método de valuación de inventario PEPS (Primeras en Entrar, Primeras en Salir). 	<ul style="list-style-type: none"> • No cuenta con un sistema de inventario KARDEX que facilite mantener un control sobre la materia prima. • No realiza Estados Financieros e indicadores financieros que permitan analizar la información financiera de la empresa. • No cuenta con un software contable que automatice la información, el cual facilitaría el control sobre las ventas, inventarios, clientes e ingresos a caja al momento que se realice un proceso o actividad. • La realización de actividades está muy arraigada a la forma tradicional donde se hace poco uso de aparatos tecnológicos a cambio de las técnicas manuales, lo cual no permite un avance de la empresa para agilizar sus procesos.

Oportunidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> • Ubicación geográfica de la empresa, ya que cuenta con poca competencia a su alrededor y el sector en el que se encuentra es comercial. • Ampliación del negocio no solo a nivel regional, sino también a nivel nacional. • Implementación del sistema de información contable estructurado, que agilicen las actividades y los procesos contables. • Ampliar el portafolio de productos, debido a los cambios en la demanda y satisfacer a todos sus clientes. • Aumento en la demanda de pan artesanal, producido por los panaderos tradicionales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Alto número de empresas pertenecientes a la industria panificadora a nivel nacional y municipal, haciendo que aumente la oferta con la misma demanda y disminuyan las ventas. • Disminución del poder adquisitivo en la sociedad, lo cual da paso a menos venta de los productos. • Entorno tecnológico cambiante. • Aumento en las obligaciones tributarias por parte del Estado.

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por los administradores de la Panadería y Cafetería al Pan Pan.

2.5 Identificación de la situación actual en la Panadería y Cafetería al Pan Pan

Realizando un análisis interno y externo de las debilidades y fortalezas de la empresa, además de contar con un conocimiento previo de las actividades que realiza y los productos que ofrece, se puede decir que es una empresa que al llevar 17 años en el mercado tiene una estructuración en sus procesos operativos y administrativos, ya que con el paso de los años se van mejorando y ajustando las actividades a las necesidades de la

empresa y los clientes, a pesar de que no existen procedimientos contables claros en todos los procesos debido a la falta de sistemas operativos o guías que faciliten o dirijan la realización de las actividades.

También se evidenció falta de información financiera, que pueda ser proporcionada por medio de Estados Financieros e indicadores que permitan un análisis general del funcionamiento y rentabilidad de la empresa. De igual manera en la matriz FODA se identificaron nuevas oportunidades que ayudarán al crecimiento contando con los recursos que le brinda su entorno, además en la cadena de valor se pudo detallar los procesos de logística de entrada, operaciones, logística de salida, mercadeo y ventas, los cuales se encuentran estructurados de manera que generen valor para la empresa. Al identificar la situación actual en la que se encuentra la Panadería y Cafetería al Pan Pan se da paso al siguiente capítulo en el que definen los procesos y los documentos para establecer el manejo contable y financiero de la empresa.

Capítulo 3. Procesos y documentos para establecer el manejo contable de la Panadería y Cafetería al Pan Pan.

Al conocer la situación actual de la estructura contable y financiera de la empresa, se puede identificar los documentos y procesos que debe de tener en cuenta para establecer un manejo adecuado de la contabilidad.

Para desarrollar este capítulo se identifican las actividades, documentos, departamentos y personal que intervienen, y control que se ejerce en los principales procesos de la empresa: compras, ventas, flujo de efectivo y caja, producción y elaboración de estados financieros. De modo que se ha tenido en cuenta el manejo actual y se ha realizado los ajustes necesarios.

3.1 Documentos soporte

En la Panadería y Cafetería al Pan Pan se manejan varias carpetas que guardan cada uno de los documentos como facturas de venta, recibos de caja, comprobante de pago, así como otros más que se obtienen de actividades y operaciones, los cuales sustentan la realización de estas actividades tales como compra de materiales, pago de nómina, ventas, producción, entre otros.

Estos documentos físicos se deben de guardar como constancia de las actividades, pero de igual manera, se deben registrar en un software contable que unifique la información y proporcione informes financieros. Del mismo modo, es necesario que en cada uno de los procesos se incorpore el uso de la tecnología, que facilitará la automatización de las actividades.

3.1.1 Factura de venta

La factura de venta se realiza cuando se efectúa una compra de materiales a proveedores o se realiza una venta de productos de la Panadería y Cafetería al Pan Pan a sus clientes. Estas facturas de venta se deben ingresar al Sistema de Información Contable para mantener un orden en los inventarios disponibles y en las ventas realizadas en un periodo de tiempo.

En la factura de venta de proveedores, se evidencian los materiales comprados, la cantidad y el costo, de forma que cumplen con la función de informar todo sobre la compra realizada y tener una referencia para próximas compras, la cual se debe de ser registrada en inventarios al momento de ingresar en la empresa.

En cambio, la factura de venta que se efectúa cuando se realiza una venta de productos a los clientes, contiene la información del producto que se vende, la cantidad y su precio de venta, este documento sirve para establecer un control de los productos vendidos y el dinero que se encuentra en caja.

La expedición de factura a que se refiere el artículo 615 del Estatuto Tributario consiste en entregar el original de esta, la cual debe cumplir con los requisitos que se encuentran de manera detallada en el artículo mencionado anteriormente, por ejemplo en la ilustración 4 se observa la factura de venta manual que utiliza la panadería, la cual contiene el nombre de la empresa, en este caso Panadería y Cafetería al Pan Pan, NIT, régimen al que pertenece, dirección, teléfono, fecha, n° de factura de venta, así como también datos

sobre el cliente: nombre, ciudad, CC o NIT, dirección, teléfono, descripción, cantidad y valor del producto.

3.2 Proceso de compras

En la Panadería y Cafetería al Pan Pan se maneja un proceso de compras tradicional, que consiste en la compra de materia prima que se requiera en cada actividad, así como también se hacen compras de implementos para el aseo e implementos necesarios para efectuar la venta de los productos terminados, como las servilletas, canastillas, bolsas de papel, entre otros.

El proceso de compras que se realiza en la Panadería varía dependiendo de las compras que se llevan a cabo en el departamento, es decir, la compra de la materia prima esencial como la harina, los quesos, el almidón, entre otros. Es diferente a la compra que se hace de la materia prima que no es necesario comprarla de forma diaria, como la que se requiere para la producción de la pastelería.

3.2.1 Actividades.

Para realizar el proceso de compras en la Panadería y Cafetería al Pan Pan se requiere ejecutar diferentes actividades que conllevan a tener una compra exitosa.

Tabla 6. *Proceso de compras.*

Actividad	¿Qué se hace?
Inventarios	Antes de realizar cualquier compra, se debe verificar en el Software Contable la disponibilidad de inventarios y la

Actividad	¿Qué se hace?
	cantidad de la materia prima que existe en bodega, para así decidir que hace falta y realizar una compra.
Proveedores	Después de hacer la revisión de materia prima que hace falta, se contacta al proveedor para consultar la existencia del producto requerido y definir la cantidad que se desea comprar.
Entrega del pedido	Dependiendo del proveedor al que se le haya pedido, el periodo de tiempo de espera de la compra varía, puede ser inmediata o en los días de entrega pactados con la empresa.
Verificación de la compra	En el momento de llegada del pedido, se procede a una verificación por parte del encargado de compras, para que el pedido corresponda a lo solicitado anteriormente y que se encuentre en buen estado, haciendo una revisión de la factura y la mercancía.
Control de inventarios	Realizada la verificación por parte del encargado de compras, se procede a dar ingreso de la materia prima a la bodega, teniendo en cuenta la rotación de inventario por el método PEPS (Primeras en Entrar, Primeras en Salir), se debe hacer el registro contable en la última fila de la cuenta de inventario del ingreso de mercancía en el Software contable.
Cuentas por pagar	Después de recibir la materia prima, se procede al pago de esta, teniendo en cuenta que algunas compras se realizan de contado y otras a crédito. El proceso de las compras de contado es cancelar su valor de inmediato al recibir la mercancía, por el contrario, las compras a crédito son pactadas anteriormente con el proveedor, que, por lo general, son pagadas en un lapso de 10 a 15 días después de recibir el pedido.

Actividad	¿Qué se hace?
Registro contable de la compra	Cada compra que se realice debe quedar registrada en la contabilidad, para que de esta forma el Software Contable pueda generar a final de mes informes financieros, que permitan mantener un control sobre las compras y los inventarios.

Fuente: elaboración propia con base en la información suministrada por el administrador de la Panadería y Cafetería Al Pan y Pan.

3.2.2 Documentos

Los documentos que se obtienen en el proceso de compras se deben ingresar en un Software Contable para tener un control de las compras y mercancía disponible. Algunos documentos que se derivan de un proceso de compras es la orden de compra, factura y nota de devolución de materiales.

La orden de compra se realiza para formalizar la operación de compra de materia prima de la Panadería con el proveedor después de haber verifica la inexistencia de estas en bodega y haber realizado una cotización previa con el proveedor (Cornejo, 2016).

La factura es un documento de recepción, en el cual están registrados todos los productos que se solicitaron con anterioridad y que van a ser entregados, esta se somete a verificación por parte de la persona que recibe el pedido en la Panadería para dar el ingreso a bodega. La factura debe ser ingresada en el Sistema para que haga parte del inventario disponible (González et al., 2018).

En caso de que la mercancía se encuentre en mal estado, posea una fecha de vencimiento próxima o la mercancía facturada no fue solicitada, son causales de devolución, en este caso la Panadería debe de realizar una nota de devolución de materiales, solicitando el reembolso del valor pagado o el envío de nueva mercancía. De la misma manera como se ingresó al sistema la factura, se debe de hacer con la devolución.

3.2.3 Departamento o personal que interviene

En el proceso de compras intervienen dos departamentos principalmente, el de compras y el de contabilidad, así como también el administrador y los proveedores. El departamento de compras se encarga de verificar la existencia de los materiales en bodega, si por el contrario evidencia que hace falta materia prima, informa al administrador para que le permitan realizar el pedido, seguido procede a contactar al proveedor correspondiente y realizar la compra; este mismo departamento se encarga de recibir la mercancía y verificarla. El departamento de contabilidad se encarga de recibir la factura y registrarla en el sistema para proceder con el pago de esta.

3.2.4 Control

El control lo efectúa cada persona que interviene en el proceso de compra y según la actividad que se realiza.

Puntos de control:

- ✓ Autorización de compra de materia prima por parte del Administrador.

- ✓ Revisión de factura y mercancía por quien recibe el pedido, generalmente el asistente de compras.
- ✓ Verificación de la información ingresada al software contable por el Departamento de contabilidad.

3.2.5 Política de compras

- ✓ Las compras deben estar autorizadas por parte del Administrador por medio de un documento de solicitud de compra presentado por el asistente de compras.
- ✓ Antes de realizar cualquier pedido o compra de materia prima, se deberá revisar en el Sistema la cantidad de materia prima existente para evitar acumulación de inventarios.
- ✓ Todas las compras realizadas deben estar soportadas con la factura de venta, al momento de llegada de la mercancía se debe verificar que la factura cumpla con todos los requisitos para ingresar el pedido a la bodega.
- ✓ La factura de venta debe pasarse al Departamento de contabilidad para registrarla en el Software Contable y efectuar su pago.

3.3 Proceso de ventas

El proceso de ventas que realiza la empresa culmina en el momento que se entrega el producto al cliente, sin embargo, hay que tener en cuenta cada actividad, documentos y el control que se realiza antes para que el proceso termine de forma exitosa y se genere una venta.

3.3.1 Actividades

La Panadería y Cafetería al Pan Pan desarrolla diferentes actividades durante un proceso de ventas.

Tabla 7. *Proceso de ventas*

Actividad	¿Qué se hace?
Recepción y control de pedidos	En las ventas anticipadas donde se requiera un gran volumen de producción, se debe de recibir el pedido por parte del cliente de los productos que solicite, se escribe en el libro de registro de pedidos, donde se detalla el producto, información del cliente, fecha de entrega y precio de venta.
Control de inventarios	Se observa en el Software Contable donde se tiene un control de inventarios, si hay suficiente producto disponible para responder a la demanda del mercado, si no hay suficiente se debe de realizar el debido proceso de compras y producción.
Inventario de producto terminado	Una vez se hayan elaborado todos los productos diarios, se hace el registro en inventario de producto terminado y listo para su venta, actualizando en Software Contable para mantener un control de las ventas diarias. Estos productos se ofrecen al público por medio de exhibiciones en la tienda física o por medio de redes sociales.
Transacción de venta	Ofrecido los productos, se prosigue con el interés por parte del cliente sobre la obtención de un producto a cambio de dinero. El precio varía dependiendo del producto y la cantidad. Esta transacción se efectúa por medio del sistema POS y se desprende la factura de venta que es entregada al cliente con copia para la empresa.

Actividad	¿Qué se hace?
Ingreso de efectivo	Una vez se efectúe la venta del producto al cliente, se deposita el dinero en caja hasta el momento del arqueo que se hace a la 1:00 pm y al finalizar la jordana.
Registro contable de venta	Para finalizar con el proceso, se debe registrar cada operación mediante el Sistema POS cuando se efectúe la venta, esta información debe coincidir con el dinero disponible. De igual forma, se efectúa el registro contable de las ventas en la cuenta de efectivo dentro del Software contable que se utilice en la empresa.

Fuente: elaboración propia con base en la información suministrada por el administrador de la Panadería y Cafetería Al Pan y Pan.

En la Tabla 7 se detalla paso a paso el proceso de ventas que se quiere implementar dentro de La Panadería y Cafetería Al Pan Pan, el cual ayudaría a disminuir desperdicios, aumentar la eficiencia y tener un mayor control sobre los inventarios existentes dentro de la empresa.

3.3.2 Documentos

Cuando se realiza una venta sea a crédito o de contado, se deben emplear diferentes documentos. En las ventas de contado se utiliza solo la factura de venta, en cambio cuando se realiza una venta a crédito, además de la factura de venta, se debe realizar una orden de venta cuando el pedido sea por una cantidad de productos determinados.

La factura de venta es el documento que se entrega al cliente con la información de los productos vendidos, cantidad y precio correspondiente, este documento es generado por

el mismo Sistema POS utilizado en la caja al momento de registrar la compra, donde también queda copia para la empresa. (Estatuto Tributario, art. 615)

Cuando se realizan ventas a crédito, se utiliza la orden de compra donde se anota en detalle el pedido del cliente, este documento, aunque es muy similar a la factura, no siempre es de carácter vinculante, a menos que así lo decidan ambas partes (Carrera, 2018). Al realizar la orden de compra se prosigue con el despacho de la mercancía al cliente y efectuar la factura correspondiente.

3.3.3 Departamento o personal que interviene

Durante este proceso de venta interviene el departamento de ventas y departamento de contabilidad, además del administrador y el cliente. Los vendedores son unos de los principales agentes que intervienen durante una venta, tienen un contacto directo con el cliente y la responsabilidad de estar al pendiente de los pedidos y pagos de estos, así como también el cajero quien ingresa el dinero a caja y efectúa la venta en el Sistema POS. En el departamento de contabilidad se realiza el registro contable de las ventas de acuerdo con cada factura de venta, además es el encargado de mantener un orden y control sobre esas ventas por medio del Software Contable que brinda la posibilidad de controlar las actividades, procesos e información, por otra parte, el cliente es el principal actor en el proceso de venta, ya que es el que permite que se genere la operación.

3.3.4 Control

El control lo efectúa cada persona que interviene en el proceso de venta y según la actividad que se realiza.

Puntos de control:

- ✓ Autorización de venta a crédito por parte del Administrador.
- ✓ Verificación de existencia de productos para la venta desde el Departamento de ventas y con autorización del Administrador.
- ✓ Revisión de productos en buen estado por parte del Departamento de ventas
- ✓ Supervisar el servicio prestado a los clientes, este control lo ejerce el Administrador o Gerente.
- ✓ Validación de la información de factura, productos y precio por parte del Departamento de contabilidad.

3.3.5 Política de ventas.

- ✓ Se debe contar con una base de dinero en caja al comenzar el día, mínimo de \$400.000 pesos, el cual se restará a la venta final, para iniciar el siguiente día.
- ✓ Se realiza cuadro al finalizar la jornada laboral, donde el valor de la venta soportado por las tirillas coincida con el valor real en la caja.
- ✓ Garantizar la entrega de la factura de venta o tirilla al cliente, como cumplimiento de la ley.
- ✓ Para realizar una venta a crédito, previamente se debe realizar un estudio del cliente sobre su capacidad de pago.

- ✓ Se debe tener disponible facturación manual para el cliente que lo solicite, además de la tirilla.
- ✓ Todo documento soporte se pasan al Departamento de contabilidad para ser registrados en el Software contable.

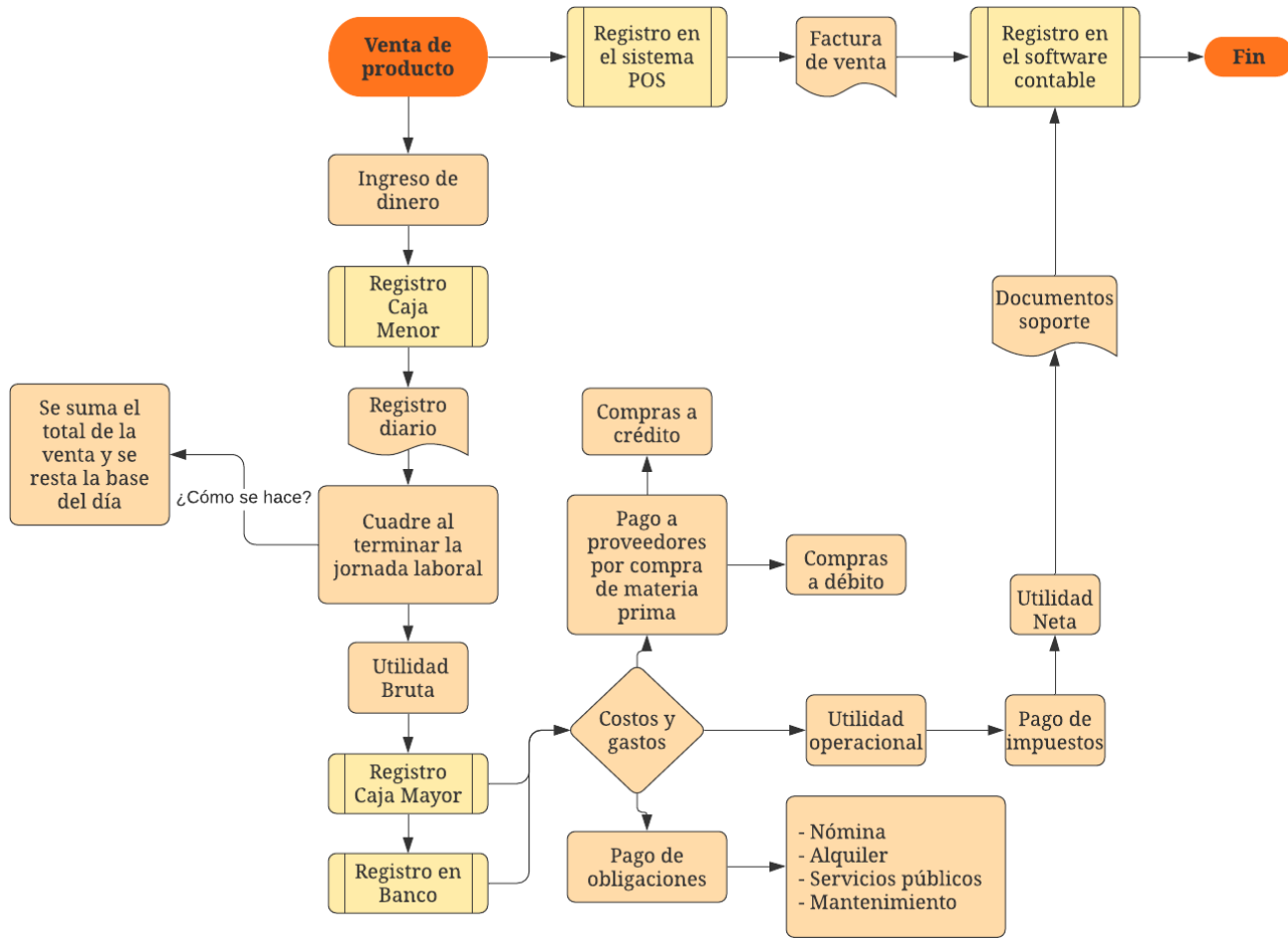
3.4 Manejo de caja o efectivo

En la Panadería y Cafetería al Pan Pan se maneja un gran flujo de efectivo debido a que en un 98% las ventas que se realizan son ventas de contado y solo un 2% a crédito. Se poseen dos tipos de caja, la caja menor, en la que registra el dinero de la venta diaria, y la utilidad resultante del día pasa a una caja mayor en la cual se recauda el dinero con el que se pagan todas los costos y gastos como la nómina, alquiler del establecimiento, servicios, entre otros, además de las compras a crédito y de contado. Los pagos pueden realizarse también por medio de cuentas bancarias, de forma que el efectivo registrado en caja mayor se transfiera a bancos por medio de depósitos, cuentas corrientes, entre otros.

3.4.1 Actividades

En la ilustración 8 se observa las actividades y procesos que se realizan en el flujo de efectivo en la Panadería y Cafetería al Pan Pan. Inicia principalmente desde el momento en que se realiza una venta e ingresa el dinero en la empresa, así mismo se puede observar los registros que se realizan y los pagos en actividades de operación y financiamiento.

Ilustración 8. Flujo de efectivo



Fuente: elaboración propia con información suministrada por la empresa por el administrador de la Panadería y Cafetería al Pan y Pan.

3.4.2 Documentos

Para el manejo de caja o efectivo, el documento soporte es el equivalente a la factura de venta generada por el Sistema POS cuando se realiza una venta de contado y las facturas manuales pre numeradas en caso de que el cliente realice una compra por un valor grande. Estos documentos son importantes debido a que sustentan el registro de los

ingresos diarios que automáticamente pasan a la cuenta de efectivo y equivalente en el Software Contable.

Para realizar el arqueo de caja diaria se debe de validar el valor de las ventas observado en las facturas de ventas o tirillas contra el dinero disponible en caja, además de otros documentos que soporten transacciones que hayan modificado el valor total en efectivo, como soportes de gastos o pagos, además de elaborar una plantilla de control en cada arqueo que se realiza (García et al., 2018).

Durante este proceso se plasma el total de la venta diaria, sumando los gastos más el efectivo, además se maneja la tirilla de la caja menor la cual arroja el reporte de la venta. Al finalizar el mes se genera un estado financiero llamado Estado de Resultados que permite analizar la utilidad resultante después de restar los costos y gastos, la cual debe coincidir con lo disponible en el momento.

3.4.3 Departamento o personal que interviene

Durante este proceso interviene el área de contabilidad la cual está conformada por el contador, y los cajeros, además de estos el administrador también hace parte importante del proceso ya que es quien maneja la caja mayor. Los cajeros son los encargados de la caja menor, siendo su función dentro de la Panadería y Cafetería al Pan Pan registrar cada venta que se realice durante el día, estos deberán estar pendientes de cada transacción.

El contador es el encargado de realizar el balance o cuadro a final de mes entre las dos cajas y generar un reporte al administrador sobre los movimientos realizados en el mes y cuanto es el saldo total de cada caja, por último, el administrador tiene como función

hacer los dos retiros diarios del efectivo y manejar la caja mayor, para después realizar los pagos correspondientes a que hayan lugar y depositar el restante en banco, por medio de depósitos bancarios o cuentas corrientes, si todos los pagos se deben realizar por bancos, este procedimiento se debe realizar inmediatamente después de ingresar el efectivo en caja mayor.

3.4.4 Informes que se generan

Teniendo en cuenta que el control de efectivo es uno de los procesos más rigurosos dentro de una empresa, dado que es allí donde se programan los desembolsos de efectivo y por eso se segregan las funciones y se establecen diferentes puntos de control (Delgadillo, 2002), siendo un proceso que afecta la mayoría de actividades, así como también cuáles son sus implicaciones en la generación de efectivo, se debe de tratar de forma rigurosa y dejar cada movimiento plasmado, es por esto, que al finalizar las actividades se debe realizar informes para mantener un control y seguimiento del efectivo, de forma que si se presentan irregularidades dentro de la Panadería se pueda tener un soporte o informe que lo sustente.

3.4.5 Control

El control lo realiza cada persona que tiene acceso al manejo del efectivo de la Panadería y Cafetería al Pan Pan, principalmente los cajeros y el administrador.

Puntos de control:

- ✓ En caso tal de que el administrador no pueda hacer los debidos retiros de efectivo, la persona que vaya a realizar el retiro deberá tener autorización

por escrito por parte del administrador, de lo contrario el cajero no podría hacer el retiro de caja.

- ✓ Revisión del cuadro de caja diario por parte del administrador, para generar reportes en caso de alguna anomalía y así el contador poder tenerlo en cuenta a la hora de realizar los reportes mensuales.

3.4.6 Políticas de manejo de caja o efectivo

- ✓ La base en efectivo que se debe tener en caja al iniciar el día laboral es de \$ 400.000
- ✓ El manejo de la caja solo estará a cargo del cajero, además del administrar si lo requiere. Por ende, ningún otro trabajador debe registrar o recibir dinero producto de una venta u otra operación.
- ✓ Se realizan arqueos de caja dos veces al día, a la 1:00 pm y al finalizar la jornada laboral para mantener un control de las ventas y el efectivo.
- ✓ El efectivo se registrará en caja menor al momento de efectuar la operación de venta.
- ✓ Cada transacción debe ser registrada en el sistema POS y estar soportada con la factura de venta o tirilla correspondiente.
- ✓ La utilidad del día se efectúa como desembolso de caja menor hacia caja mayor.
- ✓ El efectivo disponible en caja mayor puede llevarse a Bancos directamente para el pago de obligaciones laborales, operacionales, administrativas o de financiamiento, o estos pagos pueden efectuarse desde la caja mayor.

- ✓ Todo pago o retiro de dinero debe estar soportado por medio de documentos adecuados.
- ✓ Toda operación al finalizar el día y el mes deben quedar registradas en el software contable.
- ✓ Al finalizar el mes se debe elaborar un Estado de Flujo de Efectivo que dé cuenta sobre las operaciones y actividades que implicaron el uso de efectivo.

3.5 Proceso de producción

El proceso de producción es mediante el cual se realizan las actividades de elaboración de los productos. Este proceso empieza con la salida de materia prima de inventarios hacia producción donde es transformada y termina con la creación del producto terminado disponible para la venta, durante el proceso aumenta el valor agregado de los productos proveniente de la mano de obra.

3.5.1 Actividades

Para realizar el proceso de producción en la Panadería y Cafetería al Pan Pan se requiere ejecutar diferentes actividades que conllevan a tener un producto terminado que satisfaga las necesidades del cliente.

Tabla 8. *Proceso de producción.*

Actividad	¿Qué se hace?
Inventarios	Para realizar la elaboración de los productos se debe tener en cuenta la disponibilidad de materia prima que este en inventario, de forma que se solicite lo que se necesita.

Actividad	¿Qué se hace?
Producción o transformación	Después de tener la materia prima disponible, se procede a su transformación a producto terminado, es importante que no se realicen desperdicios en esta actividad, porque conllevaría a pérdidas para la empresa. Si durante el proceso de transformación se presentan sobrantes de materia prima, quedaría como producto en proceso de transformación, el cual puede ser utilizado para la siguiente producción.
Producto terminado	Al terminar con el proceso de transformación y tener disponible los productos terminados, se procede a la oferta de estos.
Costos	Teniendo en cuenta el costo de los inventarios que se utilizaron, en este caso el costo de materia prima y la mano de obra directa, se evalúa el costo del producto terminado y su precio de venta.
Registro contable	Al iniciar el proceso se debe de realizar el registro contable de la salida de inventario de la materia prima a ser transformada, y al finalizar el proceso contabilizar el costo y precio de cada producto terminado. Todas estas transacciones se deben registrar en el Software contable para generar la información pertinente al finalizar el periodo.

Fuente: elaboración propia con base en la información suministrada por el administrador de la Panadería y Cafetería Al Pan y Pan.

En la Tabla 8 se detalla el proceso de producción con los ajustes en las actividades que permiten la generación de información contable de la Panadería y Cafetería al Pan Pan,

ayudando a tener mayor control sobre la información para ser registrados de forma unificada y confiable en el Sistema de Información Contable.

3.5.2 Documentos

Durante el proceso de producción se debe tener en cuenta diferentes documentos que soporten las actividades y que mantengan un control en cada una de ellas. Para empezar, se debe de contar con una ficha de entrada de la materia prima al proceso de producción, donde se especifique la cantidad, la fecha y el costo, además de información relevante que facilite la comprensión de los documentos.

Del mismo modo se debe utilizar un documento llamado Orden de fabricación (Marco, 2011) donde se especifique el orden en que se va a realizar la producción dependiendo de factores internos tales como, la necesidad, la demanda, entre otros, de los productos que se vayan a elaborar.

Se debe establecer un soporte que dé cuenta del control de calidad por medio de un Formato de calidad que se le realiza a cada producto terminado y proporciona evidencia de cada acción (Mintrabajo, 2016), para verificar que cumple con lo requerido para salir a la venta, este documento es muy importante para la empresa, ya que sustenta que el producto que se va a ofrecer cuenta con todos los requisitos para ser vendido.

Por último, mediante un informe de costos se debe establecer el costo y precio de venta de los productos, de acuerdo con la cantidad de materiales utilizados y la mano de obra.

3.5.3 Departamento o personal que interviene

Durante este proceso de producción, intervienen el departamento de compras que se encarga de revisar la disponibilidad de la materia prima en inventarios, el departamento de producción que es el encargado de la transformación de la materia prima en producto terminado, y de igual manera interviene el departamento de contabilidad, que son los que contabilizan toda la información brindada por parte de los otros departamentos.

3.5.4 Control

El control lo efectúa cada persona que interviene en el proceso de venta y según la actividad que se realiza, para este caso quien sea delegado como director de producción, puede ser el panadero o pandebonero, además del administrador quien está al pendiente de todos los procesos.

Puntos de control:

- ✓ Disponibilidad de materia prima en inventarios por parte del asistente de compras.
- ✓ Control de calidad de los productos realizado por parte del jefe de producción, que puede ser el panadero.
- ✓ Control de desperdicios de materia prima durante la producción por parte del jefe de producción.

- ✓ Verificación de documentos o soportes contables que correspondan con los costos y las unidades reales utilizadas por parte del jefe de producción y el contador.

3.6 Proceso de elaboración de estados financieros

La Panadería y Cafetería al Pan Pan debe elaborar estados financieros que den cuenta de sus operaciones y actividades, situación financiera, rendimientos financieros y resultados de gestión administrativa (Anexo 3 del Marco Técnico para Grupo 3 NIIF).

Párrafo 2.4: “Los estados financieros constituyen una representación estructurada de la situación financiera y del rendimiento financiero de una entidad. El objetivo de los estados financieros es suministrar información acerca de la situación financiera, del rendimiento financiero y de los flujos de efectivo de una entidad” (Anexo 3 del Marco Técnico para Grupo 3 NIIF).

3.6.5 Actividades

La actividad principal se basa en revelar la información por medio de los estados financieros, para esto, se debe iniciar por la recolección de información brindada en documentos y soportes contables, para luego ser digitalizada o registrada en el software contable que ofrece orden y control de los procesos, para que así finalmente se puedan generar los estados financieros que suministren información relevante para la toma de decisiones y rendimiento financiero de la Panadería y Cafetería al Pan Pan.

3.6.6 Documentos

En el proceso de compras, ventas, manejo de caja y efectivo y producción se debe elaborar documentos contables que soporten cada actividad, por ejemplo, la factura de venta, soporte de pagos y el informe de costos o formato de calidad, entre otros. Cada documento debe ser dirigido al departamento de contabilidad para ser ingresados al software contable, en donde se generan los estados financieros con la información suministrada, es por este motivo que cada documento o soporte debe de ser una representación fiel de la realidad.

3.6.7 Departamento o personal que interviene

Principalmente el encargado de realizar los estados financieros es el departamento de contabilidad por parte del contador, con el apoyo de administrador que ejerce la función de control y los empleados que tienen la obligación de presentar los documentos correspondientes.

3.6.8 Control

El control lo efectúa cada persona que interviene en el proceso de elaboración de estados financieros, para este caso el principal implicado es el contador quien debe suministrar la información financiera, así como también el administrador que debe estar al pendiente de cada proceso y los trabajadores que cumplan con la función de brindar documentos soporte de cada actividad.

Puntos de control:

- ✓ Recaudación de documentos como facturas de ventas, comprobante de pago, entre otros.
- ✓ Verificación de información suministrada en documentos, este control debe ser evaluado con cada empleado que, entre documento, el administrador y el contador.
- ✓ Estados financieros deben revelar información confiable, real, concisa y comparable.

3.6.9 Políticas de elaboración de estados financieros

- ✓ Se debe elaborar el Estado de Situación Financiera al finalizar cada periodo.
- ✓ Todo estado financiero debe incluir notas con información explícita sobre cambios en los resultados.
- ✓ La empresa puede decidir sobre el tiempo de revelación de información individual, es decir, revelar información mensual, trimestral o semestral, sin embargo, es obligatorio generar informes consolidados al finalizar el periodo contable de un año.
- ✓ Las partidas mínimas que se deben incluir en los estados de situación financieras son: Propiedad planta y equipo (PPyE), inventarios, intangibles, activos financieros, efectivo, pasivo, etc. (Párrafo 4.8 del anexo 3 del Marco Técnico para Grupo 3 NIIF).
- ✓ Los activos y los pasivos se deben discriminar entre corrientes y no corrientes.

3.7 Manejo contable de la Panadería y Cafetería al Pan Pan

Durante este capítulo se establecieron las actividades y documentos que se deben ajustar en los procesos más significativos de la Panadería para mejorar el manejo contable, de modo que se definen las actividades, documentos, agentes que intervienen y se establezcan los puntos de control y políticas que deben tenerse en cuenta para cada proceso. La elaboración de este capítulo permite continuar con el diseño guía contable y financiero, al darle un enfoque normativo más estructurado a todos los procesos que se realizan en la Panadería y Cafetería al Pan Pan.

Capítulo 4. Guía de procedimientos contables para la Panadería y Cafetería al Pan Pan

Durante este capítulo se desarrolla la guía contable que la Panadería y Cafetería al Pan Pan debe tener en cuenta para la realización de sus actividades, de forma que la empresa pueda contar con la información oportuna para la toma de decisiones y que se refleje en generar mayor valor y rentabilidad. Teniendo claro los procesos y procedimientos que se deben tener en cuenta para el desarrollo de cada actividad, se continúa con el establecimiento y manejo de las cuentas y políticas contables.

4.1 Bases para la preparación de la información contable

Las bases son un elemento importante de información para la realización de una guía en contabilidad dado que alude a las políticas que define la empresa, en este caso la Panadería y Cafetería al Pan Pan para la preparación de los estados financieros.

De acuerdo con la Normatividad nacional y la realidad de la empresa, la Panadería y Cafetería al Pan Pan se clasifica en el Grupo 3 NIIF (Normas Internacionales de Información Financiera) y por ende debe de aplicarse lo establecido en el Decreto Único Reglamentario 2420 de 2015 NIIF Anexo 3. La Panadería y Cafetería al Pan Pan cumple con los siguientes requisitos establecidos por el DUR 2420/201 5 para pertenecer al Grupo 3 NIIF:

- Contar con una planta no superior a (10) trabajadores*, y/o
- Poseer activos totales, excluida la vivienda, por valor inferior a quinientos (500) Salarios Mínimos Mensuales Legales Vigentes (SMMLV).

- Tener ingresos brutos anuales inferiores a 6.000 SMMLV.

*Cuando el número de trabajadores es superior al establecido en el decreto, se tendrá en cuenta el valor de los activos totales para clasificar la empresa dentro del grupo 3.

Para las microempresas pertenecientes al grupo 3, se establece el marco técnico normativo para los preparadores de la información financiera como anexo 3, contenido en el Decreto 2706 de 2012. Para la comprensión de esta información se debe tener en cuenta las siguientes bases y características de preparación:

- ✓ **Hipótesis de negocio en marcha:** para incorporar y hacer frente al cumplimiento de las normas que le rigen como las establecidas en el Estatuto Tributario y el párrafo 4.1 del Marco Conceptual de las NIIF, la empresa debe permanecer en funcionamiento de sus actividades por al menos un año, de forma que se tenga suficiente información y datos para realizar un análisis que permita diagnosticar a la empresa en cuanto al desarrollo y cumplimiento de sus actividades y procesos.

En este sentido, los estados financieros de la Panadería y Cafetería al Pan Pan se deben construir partiendo del supuesto de que está en plena actividad y seguirá funcionando en el futuro previsible.

- ✓ **Base de medición:** teniendo en cuenta que la empresa es clasificada dentro del grupo 3 NIIF, y según lo establecido por las mismas, “su base de medición principal que debe ser utilizada por las microempresas es el costo histórico”.

El costo histórico es el valor que se paga de la materia prima o producto, más los costos y gastos adicionales, para convertirlo a un activo final listo para la venta o su uso. En el Software Contable de la Panadería y Cafetería al Pan Pan deberá registrarse cada producto a su costo, de forma que se genere información real que dé cuenta de la situación actual de la empresa y se útil para la toma de decisiones futuras.

✓ **Características cualitativas:**

- **Comparabilidad:** la información presentada en los estados financieros debe ser comprensible y comparable de modo que se pueda identificar su situación financiera y el resultado de sus operaciones, así como también poder ser comparada a lo largo del tiempo, por lo que se necesita que la presentación sea uniforme con el paso del tiempo, esto según las NIIF. En este caso, la información de Panadería y Cafetería al Pan Pan debe realizarse comparativamente, de forma que se pueda comparar con los resultados obtenidos en años anteriores.
- **Relevancia:** la información debe ser importante de tal modo que pueda influir en la toma de decisiones económicas y permita realizar una evaluación de procesos pasados, presentes o futuros, según la NIIF. En la Panadería y Cafetería al Pan Pan se debe construir información contable que apoye la toma de decisiones del propietario, de modo que se pueda evaluar la gestión del periodo contable.

- **Fiabilidad:** según el anexo 3 del Decreto 2420 de 2015, se establece que “La información suministrada en los estados financieros debe ser fiable. La información es fiable cuando está libre de error significativo y sesgo, y representa fielmente lo que pretende representar o puede esperarse razonablemente que represente”. De modo que en la Panadería y Cafetería al Pan Pan se debe registrar la información de forma correcta y confiable de acuerdo a la situación real que esté cursando la empresa, para que no se presenten errores al momento de generar los estados financieros.

4.2 Bases para la revelación de estados financieros

- ✓ La Panadería y Cafetería al Pan Pan deberá revelar información en el Estado de Situación Financiera y Estado de Resultados, así como también las notas de los estados financieros que son indispensables para mayor comprensión de las transacciones, procesos y procedimientos de cada partida o cuenta.
- ✓ Se clasifica un activo como corriente cuando se tenga destinado para la venta, consumo diario o sea convertible en efectivo, en un periodo no mayor a un año; de lo contrario se clasifica como activo no corriente, según el párrafo 4.3 del anexo 3 del Marco Técnico de las NIIF. Esta información deberá revelarse en los Estados de Situación financiera como subcuenta de los activos, de igual manera lo que no se ajuste para ser clasificado como activo corriente, deberá ser llevado a la subcuenta de activo no corriente.

- ✓ Según el párrafo 4.5 y 4.6 del anexo 3 del Marco Técnico de las NIIF se clasifica un pasivo corriente cuando se espera liquidarlo o pagarlo en un periodo no mayor a 12 meses; de lo contrario se clasifica como pasivo no corriente.
- ✓ El orden y formato de las partidas del Estado de Situación financiera deben establecerse según lo establecido en el párrafo 4.7 del anexo 3 del Marco Técnico de las NIIF, donde se establece que para los activos se toma como base su liquidez y para los pasivos su exigibilidad. Otras partidas que sean relevantes por su tamaño e importancia se pueden presentar por separado para su comprensión.
- ✓ Se debe presentar el Estado de Resultados de las operaciones donde se incluyan las cuentas de ingresos y gastos del periodo.
- ✓ Al finalizar cada mes se debe de realizar un Estado de Resultados que dé cuenta sobre los ingresos, costos y gastos que se están generando en cada periodo, así como la utilidad o pérdida del ejercicio.
- ✓ En el caso de las microempresas que no posean ningún tipo de control sobre otra entidad, como en el caso de la Panadería y Cafetería al Pan Pan, el Estados de Situación Financiera se presentará como individuales, generándose al terminar el periodo, es decir cada doce meses.
- ✓ La información de los Estados Financieros debe ser analizada y verificada desde el Departamento de contabilidad, de manera que la información presentada se esté

clasificando correctamente, además de comprobar que sea fiel y real a los soportes contables.

- ✓ De acuerdo con la información presentada en los Estados financieros se facilita analizar el estado actual de la empresa.
- ✓ Se evidencia el cumplimiento de las políticas contables y el control ejercido por cada Departamento, de acuerdo con el cumplimiento de estas en cada proceso y actividad.

4.3 Registro en los libros de contabilidad y otros libros

Es el documento contable que permite asentar el hecho económico en el libro diario. Cada hecho económico de la Panadería y Cafetería al Pan Pan deberá estar respaldado con un documento soporte de origen interno o externo, dicho documento debe ser original y tener copia, por motivo de pérdida o daño del documento original. Actualmente el manejo y registro de los libros contables está legislado por el Código de Comercio en el artículo 48 al 53, exigiendo la obligatoriedad de algunos libros como el libro diario, libro de inventarios y balances; y existen otro tipo de libros contables que no son obligatorios. En el caso de las microempresas, solo se encuentran obligadas a registrar las transacciones en los libros obligatorios exigidos legalmente.

Existen varios registros de libros, sin embargo, a continuación, serán mencionados los libros que la Panadería y Cafetería al Pan Pan debe manejar:

- **Libro diario:** Los registros que se realizan en este libro corresponden a las transacciones efectuadas diariamente en la Panadería y Cafetería al Pan Pan, y se deben realizar en asientos contables y de manera cronológica.
- **Libro de inventario y balances:** Este libro muestra un reporte anual, detalles del inventario, bienes y obligaciones, lo que corresponde a un balance general detallado, para que de esta manera se pueda obtener una mayor descripción de aquella información que se encuentra en los demás libros oficiales y obligatorios. (Ayala, Fino, 2015). La información presentada en este libro va desde el inicio del periodo hasta finalizar, detallando cada movimiento del activo, pasivo y patrimonio.

4.4 Políticas Contables.

Las políticas contables se refieren principalmente a las bases, prácticas, procedimientos y reglas que deben tener en cuenta las empresas al momento de realizar sus actividades contables, de forma que se genere información contable relevante para la toma de decisiones. Estas políticas deberán ser cumplidas por todos los empleados de la Panadería y Cafetería al Pan Pan encargados de producir y revelar la información contable, ya que siguiendo los parámetros se proporcionará mayor control y calidad en la ejecución de cada proceso.

4.4.1 Moneda funcional y de presentación

Según la NIC 21 numeral 9 se establece los motivos y factores que conllevan a la elección de la moneda funcional para la presentación de los estados financieros y control de

los registros contables, uno de esos factores se basa en la moneda que presenta mayor influencia al momento de realizar las compras o ventas en la empresa. En la Panadería y Cafetería al Pan Pan se considera como moneda funcional los Pesos Colombianos (COP) que todas sus operaciones se efectúan en territorio nacional y no realiza exportaciones ni importaciones. Según la NIC 21 la moneda de presentación es la que se establece para presentar las cuentas en los estados financieros

4.4.2 Inventarios

La clasificación de inventarios se realizará, de manera que todos los bienes tangibles producidos o adquiridos con el fin de mantenerlos para la venta en el curso normal de las operaciones o de ser utilizados en el proceso de producción, queden establecidos en cada una de las partidas correspondientes a la cuenta de inventarios.

El método de valuación de inventario que se le recomienda a la Panadería y Cafetería al Pan Pan para realizar la clasificación de inventarios, teniendo en cuenta que estos métodos permiten evaluar y controlar el flujo y costo de la mercancía, es la implementación del método PEPS (Primeras en Entrar, Primeras en Salir), debido a que este método de valuación permite fijar el costo de las existencias evaluando el inventario final a precios más recientes del mercado basado en el costo de las últimas compras, manteniendo un movimiento lógico de las unidades en el mismo orden que ingresaron a la bodega.

Según Ayala y Fino (2015) al realizar una compra de inventarios y registrarla en el Sistema Contable, deberá medirse a costo histórico, debido a que representa “el valor

inicial desembolsado o el valor aceptado de adquisición al generarse una operación o hecho económico en una empresa. Es también conocido con el nombre de costo de adquisición o de compra” (p. 62).

Cuando se compre materia prima y llegue a surgir cualquier problema con el producto, ya sea porque llegue en mal estado, no llegue completa la orden, entre otros, se podrá hacer devolución de inventarios, ya sea de su totalidad o de una parte de ellos. Se debe tener en cuenta que existe una cuenta llamada Devolución de compras la cual se va a contrarrestar con la cuenta proveedores (Ayala, Fino, 2015).

4.4.3 Cuentas por pagar.

En las cuentas por pagar se deberán reconocer todas las obligaciones que se adquiera con terceros para el desarrollo de las actividades y su continua operación. Esta cuenta es útil en la Panadería y Cafetería al Pan Pan debido a que ayuda a identificar las obligaciones contraídas, por compra de inventario, maquinaria, entre otras obligaciones con proveedores, acreedores o terceros que aún no se hayan pagado en su totalidad. Si por el contrario las obligaciones contraídas ya se han cancelado en su totalidad, se hayan vencido, el acreedor renuncie a ella o el pago se transfiera a un tercero, se dejará de reconocer como una cuenta por pagar.

Los pagos a los proveedores deberán efectuarse desde el Departamento de contabilidad, debido a que es desde este Departamento donde se cuenta con el registro de cada transacción y los recursos disponibles para realizar dichos pagos.

Se propone que las compras menores a \$ 2.000.000 de pesos deben ser pagadas de contado por parte de la Panadería y Cafetería al Pan Pan, a menos que se pacte lo contrario con el proveedor. La implementación de esta política puede ayudar a mantener un control en las cuentas por pagar, permitiendo que su valor no se incremente a tal medida que sea imposible responder a proveedores debido a las grandes obligaciones que contraiga; por ende, se establece que las compras que sean asequibles para su paga total desde tesorería se deberán efectuar de contado. De igual manera los pagos de mercancía a crédito serán cancelados en un máximo de 30 días, debido a que facilita el cruce de cuentas por pagar que se hacen al finalizar cada mes según la política de la Panadería y Cafetería al Pan Pan, logrando que se conserve un historial de crédito positivo con los proveedores.

Los registros contables deberán diligenciarse en el Software contable al momento de cada pago, manteniendo una actualización constante de la información por si es requerida para realizar un análisis de las cuentas por pagar y lo disponible en la caja para futuros pagos.

El pago de nómina se realizará a través de cuenta bancaria a sus empleados, en los primeros tres días del mes, permitiendo un orden en los pagos.

4.4.4 Propiedad, planta y equipo

La propiedad, planta y equipo que debe manejar una empresa depende de sus necesidades, actualmente la Panadería y Cafetería Al Pan Pan posee diferente maquinaria y se propone que continúe con esta cantidad, ya que podrá responder a la demanda del mercado.

En la Tabla 8 se detalla el tipo de propiedad, planta y equipo con el que cuenta la Panadería y Cafetería al Pan Pan, permitiendo observar el tamaño de sus activos y la distribución de sus inversiones en maquinaria necesaria para el funcionamiento normal de la empresa.

Tabla 8. *Propiedad, planta y equipo de la Panadería y Cafetería al Pan Pan*

Maquinaria	Cantidad	Maquinaria	Cantidad
Horno industrial	1	Cuarto frío	1
Horno tres cámaras	2	Baño maría	1
Freidor	2	Cortador de pan	1
Mojadora	1	Cilindro	2
Neveras	5	Moedor eléctrico	2
Vitrinas	6	Caja registradora	1
Batidora industrial	1	Estufa industrial	1

Fuente: elaboración propia con base en información suministrada por la

Panadería y Cafetería al Pan Pan.

La depreciación de la propiedad, planta y equipo se calculará utilizando el método de línea recta, dado a que es el método más sencillo el cual se calcula dividiendo el valor del activo sobre los años de vida útil. Cuando la Panadería y Cafetería al Pan Pan decida implementar las políticas contables, deberá contratar un experto en el tema para que

determine la vida útil de su propiedad, planta y equipo, teniendo en cuenta que la maquinaria lleva varios periodos en funcionamiento.

La vida útil, el valor residual y la depreciación deberán revisarse dos veces al año, es decir cada semestre, para estimar cuándo se le debe hacer mantenimiento a las máquinas y así asegurar que su vida útil pueda ser prolongada y no afectar las operaciones normales de la empresa por la descomposición de algún activo de la Panadería y Cafetería al Pan Pan.

4.4.5 Obligaciones tributarias

Las obligaciones tributarias hacen referencia al valor que se debe pagar por gravámenes en los que la Panadería y Cafetería al Pan Pan sea responsable, ya sean de carácter nacional o municipal.

Las microempresas que hagan parte de la clasificación brindada en el artículo 200 de la Ley 1819 de 2016, están obligadas a recaudar el impuesto nacional al consumo, en el caso de la Panadería deberá cumplir con este impuesto, ya que se encuentra enumerada dentro de las microempresas que son generadoras de este impuesto. De igual manera según el artículo 19 de la Ley 19433 de 2018, modificó el artículo 512-1 del Estatuto tributario numeral tres, y exoneró a las panaderías del pago del IVA.

La Panadería y Cafetería al Pan Pan registrará el impuesto de renta con base en los impuestos por pagar, partiendo de la utilidad contable generada en el Estado de Resultado y realizando las deducciones que por ley tiene la empresa.

4.4.6 Obligaciones laborales

Los empleados de la Panadería y Cafetería al Pan Pan deberán firmar contrato a término fijo con la empresa, con un periodo de prueba no superior a 2 meses según lo estipulado en el artículo 78 del Código Sustantivo de Trabajo (C.S.T). Además, se debe tener en cuenta que con al menos un mes antes de que el contrato finalice se debe comunicar por escrito como un preaviso³ laboral si el contrato será renovado o no, siguiendo con el cumplimiento del numeral 3 del artículo 46 del Código Sustantivo de Trabajo (C.S.T). Sin embargo, según el numeral 2 del artículo 46 del Código Sustantivo de Trabajo, cuando los contratos a término fijo son inferiores a doce meses, solo podrá renovarse por tres periodos iguales o inferiores, al cabo de los cuales el término no podrá ser inferior a un año. Por lo tanto, los trabajadores que llevan más de un año y medio en la empresa, se le deberá prolongar el contrato a término fijo por un periodo de un año.

Las obligaciones laborales que deberá tener en cuenta el empleador son:

- Los sueldos
- Las prestaciones sociales y aportes a la seguridad social
- Los incentivos pagados y
- Los beneficios no monetarios, entre otros.

Los salarios de los empleados de la Panadería al Pan Pan, conforme lo estipula el Código Sustantivo de Trabajo, deberán ser mayores o iguales a un SMMLV (Salario

³ Preaviso: Comunicado oficial por parte del empleador o el empleado, mediante el cual se avisa con un lapso no menor a 30 días, la intención de dar por terminado el contrato laboral

Mínimo Mensual Legal Vigente), en consecuencia con la ocupación y oficios que realiza cada trabajador.

De acuerdo con el tipo de empresa en el que se clasifica la Panadería y Cafetería al Pan Pan que pertenece al Grupo 3 NIIF, se debe tener en cuenta lo estipulado en el artículo 114-1 del Estatuto Tributario, donde se exonera el pago de los aportes parafiscales a favor del Servicio Nacional del Aprendizaje (SENA), del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y, debido a que posee trabajadores que devengan menos de diez (10) salarios mínimos mensuales legales vigentes. Por el contrario, el empleador deberá realizar el aporte para la salud y pensión a los empleados de la Panadería y Cafetería al Pan Pan.

Los empleados de la Panadería y Cafetería al Pan Pan también deberán contar con todas las prestaciones sociales que por ley debe recibir el empleado. Siguiendo con estas obligaciones, el empleador debe pagar a los trabajadores un mes de salario por cada año de servicio como auxilio de cesantías al dar por terminado el contrato de trabajo, esto se encuentra estipulado en el Artículo 249 del Código Sustantivo de Trabajo (C.S.T); así mismo para calcular la base de liquidación del trabajador retirado de la empresa se debe tener en cuenta lo establecido en el C.S.T artículo 253.

Para realizar el pago de los intereses de las cesantías se tomará el 1% mensual sobre el valor de las cesantías acumuladas de cada trabajador. La prima de servicios se calculará según lo establecido en el artículo 306 del C.S.T. La Panadería y Cafetería al Pan Pan deberá pagar a sus empleados una prima de servicios correspondiente a un Salario Mínimo Legal Mensual Vigente o el 8,33% sobre cada SMLMV por un año, esta se pagará en dos

cuotas al año, el primer pago se realizará máximo el 30 de junio y el segundo pago los primeros veinte días de diciembre.

La duración de las vacaciones de los trabajadores de la Panadería deberá seguir con lo estipulado en el Código Sustantivo del Trabajo (C.S.T), artículo 186, donde se establece que los trabajadores tienen derecho a 15 días hábiles consecutivos de vacaciones remuneradas, siempre y cuando haya laborado un año, para la remuneración de las vacaciones se tomará como base el último salario devengado por el trabajador.

4.5 Cuentas contables

Las cuentas contables serán los registros donde se detallan las operaciones que realiza la empresa, dando cuenta de los movimientos que se hacen y el periodo en el que se ejecutan. Todas las operaciones deberán quedar registradas en asientos contables y según su naturaleza pueden ser débito o crédito. Las cuentas contables se clasificarán en dos grupos, cuentas reales y cuentas nominales.

Las cuentas reales deberán agrupar el activo, pasivo y patrimonio, estas cuentas deberán estar disponibles durante varios periodos contables, y sus resultados se podrán ver en el Estado de Situación Financiera (Ayala, Fino; 2015).

Las cuentas nominales deberán agrupar las cuentas de ingresos, costos y gastos, las cuales estarán disponibles solo por un periodo contable, al iniciar otro periodo, estas cuentas reiniciarán sus valores, y sus resultados se podrán ver en el Estado de Resultados. (Ayala, Fino; 2015).

De igual forma las partidas de los activos y pasivos se podrán clasificarse como corrientes o no corrientes, según lo establecido en los párrafos 4.3 y 4.5 del Anexo 3 del Marco Técnico para el Grupo 3 NIIF.

4.5.1 Activos

Los activos son los bienes, derechos y otros recursos que dispone una empresa y de los que se espera recibir beneficios futuros. En este caso se presentan algunas de las cuentas de activos más relevantes que la Panadería y Cafetería al Pan Pan debe tener en cuenta en el momento que decida empezar a implementar la guía contable que se ha elaborado en este trabajo, sin embargo, es importante resaltar que existen variedad de cuentas y partidas contables, que también deberán estar presentes al momento de ejercer las operaciones (Ayala, Fino; 2015).

Es así como en la Panadería y Cafetería al Pan Pan se puede clasificar como activos a toda la propiedad, planta y equipo que posee, como hornos, estanterías, productos, inventario, entre otros activos que hagan parte de la panadería y se puedan clasificar como activos corrientes o no corrientes.

Los activos tienen naturaleza deudora, esto quiere decir que a largo plazo esos recursos de un modo u otro se convierten en recursos económicos para la Panadería y Cafetería al Pan Pan, como es el caso de los productos que se venden en la empresa, de los cuales se espera convertirlo en efectivo a corto plazo. Al momento que se deban registrar los activos en las cuentas, el dinero que ingresa se deberá registrar en el débito, y el dinero saliente se deberá registrar en el crédito (Ayala, Fino; 2015).

Con base en el párrafo 4.3 del Anexo 3 del Marco Técnico para el Grupo 3 NIIF, un activo de la Panadería y Cafetería al Pan Pan se clasificará como corriente cuando:

- La panadería espera convertir el activo en efectivo o tiene la intención de venderlo o consumirlo en su ciclo normal de operación no mayor a un año.
- Se mantiene un activo principalmente con fines de negociación.
- Se trate de efectivo o equivalente a efectivo

La Panadería y Cafetería al Pan Pan clasificará todos los demás activos como no corriente.

Efectivo y Equivalente a efectivo – Según la NIC 7 la Panadería y Cafetería al Pan Pan clasificará en esta cuenta todo el dinero que posea en efectivo y las inversiones que sean convertibles a efectivo en un corto plazo.

Propiedades, planta y equipo – Las propiedades, planta y equipo según la NIC 16 hace referencia a los activos tangibles que posea la Panadería y Cafetería al Pan Pan para su uso en la producción o el suministro de bienes y servicios, como hornos, estanterías, y otros equipos de producción, los cuales se esperan ser utilizados durante más de un periodo.

Un elemento de propiedades, planta y equipo, que cumpla las condiciones para ser reconocido como un activo, se medirá por su costo. Dicho costo hace referencia al precio equivalente en efectivo pagado por el bien adquirido; de igual manera, deberá realizarse un análisis del deterioro anualmente.

Deudores comerciales y otras cuentas por cobrar – Esta cuenta es también conocida como Clientes y otras cuentas por cobrar, la cual se define como el conjunto de

cobros a crédito o débito que realiza la Panadería y Cafetería al Pan Pan a los clientes por venta de productos, después de haber realizado un contrato, en el que el cliente se compromete a pagar a la panadería en un plazo establecido por ambas partes.

Inventarios – Según la NIC 2 los inventarios para la Panadería y Cafetería al Pan Pan serán los activos poseídos que se utilizan en el proceso de producción con vistas a una venta futura, como es el caso de la materia prima que luego es transformada en un producto.

La medición de los inventarios se podrá realizar al costo o al valor neto realizable, eligiéndose el que sea de menor cuantía. De esta forma cada uno deberá evaluarse de la siguiente manera:

- El costo de los inventarios comprenderá todos los costos derivados de su adquisición, transformación, así como otros costos en los que deberá incurrir para darles su condición y ubicación futura.
- Valor neto realizable será el precio estimado de venta de un activo en el curso normal de la operación menos los costos estimados para terminar su producción y los necesarios para llevar a cabo la venta.

4.5.2 Pasivos.

Los pasivos desde el punto de vista contable representarán dentro de la empresa las deudas u obligaciones que la Panadería y Cafetería al Pan Pan adquiera para financiar su actividad y la cual servirá para pagar sus activos. De tal forma que las obligaciones

financieras con proveedores o terceros, obligaciones laborales, impuestos por pagar, entre otros, se clasificarán como pasivos o deudas para la panadería. La naturaleza de los pasivos será acreedora, esto quiere decir que sus saldos aumentarán por el crédito y disminuirán por el débito.

Con base en el párrafo 4.5 del Anexo 3 del Marco Técnico para el Grupo 3 NIIF, se clasificará un pasivo como corriente cuando la Panadería y Cafetería al Pan Pan espera liquidar o pagar la obligación contraída, durante su ciclo normal de operación de doce meses después de la fecha en que se informa.

La Panadería y Cafetería al Pan Pan clasificará todos los demás pasivos como no corriente.

Acreedores comerciales y otras cuentas por pagar – Hará referencia a las obligaciones o deudas que adquiere la Panadería por compras a crédito que no están directamente relacionadas con la actividad comercial, estos contratos pueden realizarse con terceros o con partes vinculadas, las cuales se esperan pagar en un plazo determinado por ambas partes.

Proveedores – Serán las obligaciones de la Panadería por compras de materia prima que están directamente relacionados con la actividad comercial de la empresa, como la harina, queso, entre otros que se necesitan para la producción y elaboración de los productos, estas compras generalmente se realizan de contado, y de no ser así, deberán ser registradas en la cuenta de acreedores comerciales.

Obligaciones financieras- Serán las obligaciones de la Panadería y Cafetería al Pan Pan contraídas con entidades financieras como bancos, para la financiación o inversión

dentro de la empresa o en terceras, para realizar una actividad diferente a la actividad principal de la panadería. En la mayoría de los casos, las obligaciones financieras generan intereses a favor de la entidad y rendimientos financieros a favor de la empresa, esos intereses y rendimientos deben ser registrados por separado.

Impuestos por pagar- En esta cuenta se hace referencia al valor por pagar en impuestos resultante de tasas o gravámenes sobre las ganancias, las cuales le sean atribuibles según sus actividades, en el caso de la Panadería y Cafetería al Pan Pan al pertenecer al régimen simplificado es contribuyente del impuesto a la renta, sin embargo, unos acápites adelante serán mencionados los impuestos que la Panadería y Cafetería Al Pan Pan debe cancelar al Estado por ley.

Obligaciones laborales – Comprende toda obligación que tiene la Panadería y Cafetería al Pan Pan con los empleados, procedentes de acuerdos formales, requerimientos legales o practicas no formalizadas que generen obligaciones implícitas, según la NIC 19. Las obligaciones laborales que tiene la panadería con sus empleados por prestación de servicios son los salarios, aportes parafiscales, seguridad social, cesantías, intereses sobre cesantías, prima de servicios, pensiones, entre otros.

4.5.3 Capital o Patrimonio

El patrimonio, conocido también como capital de una empresa es el conjunto de todos los derechos, bienes y obligaciones que hacen parte del medio económico para que una empresa funcione, como tal, el patrimonio está compuesto por los aportes de los socios y las utilidades de ejercicio (Deloitte, 2019), de tal forma que el patrimonio de la Panadería

y Cafetería al Pan Pan son las ganancias acumuladas, utilidad del ejercicio y el capital aportado por el propietario.

La naturaleza del patrimonio es de origen crediticio, es decir que el saldo aumenta cada vez que se acredite a esta cuenta, de forma que cuando se realice una transacción su valor será colocado en el crédito, y disminuirá cada vez que se realice un pago por el débito. (Deloitte, 2019).

Se considerará como patrimonio de la Panadería y Cafetería al Pan Pan:

- ✓ Los derechos: Son todas las deudas que los clientes tienen con la Panadería, adquiridas por ventas a crédito que para final de mes aun no hayan sido canceladas en su totalidad.
- ✓ Los bienes: Se refiere tanto a los bienes materiales o físicos, como a los inmateriales, un claro ejemplo de esto dentro de la Panadería y Cafetería al Pan Pan son los hornos, las vitrinas, los cuartos fríos o congeladores, los productos terminados, entre otros.
- ✓ Las obligaciones: Se refiere a todas las deudas que la panadería tiene hasta el momento de entrega de informes, como lo son créditos con proveedores, créditos con bancos, entre otros.

Capital – Según las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF) el capital hace referencia al dinero invertido desde un principio o en marcha de las actividades, este concepto está asociado con los activos netos o el patrimonio de la empresa. Al iniciar la creación de la empresa se deben definir políticas de capital que

establezcan el valor del capital inicial y los aportes de los socios, así como otra información relevante para establecer el capital. En la Panadería y Cafetería al Pan Pan se considera como capital el aporte que realiza el propietario de la empresa para dar inicio por primera vez a sus actividades y poner en marcha la panadería, de igual manera a todos los aportes a capital que él realice durante la realización de sus actividades.

Reservas – Al igual que el capital las reservas serán aportadas por los socios o accionistas de la Panadería y Cafetería al Pan Pan, son fondos que se tendrán disponibles para obligaciones no previstas o contempladas, de forma que no tenga necesidad de afectar el capital u otras cuentas.

Utilidad del ejercicio – Según las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF) la utilidad del ejercicio se definirá con la utilidad o ganancias del periodo, este valor puede ser positivo o negativo, de tal forma que su nombre varía entre utilidad o pérdida del ejercicio, respectivamente. En la Panadería y Cafetería al Pan Pan se obtiene esta utilidad al momento de realizar el Estado de Resultados, cuando se restan los costos y gastos a los ingresos obtenidos por ventas.

Utilidad del ejercicio anterior – Será la utilidad de periodos anteriores que no fueron distribuidos y que seguirán estando disponible en el patrimonio de la Panadería, y las cuales son sumadas a la utilidad del periodo actual (Deloitte, 2019).

4.5.4 Ingresos

Los ingresos reflejarán todo el dinero que entra en la Panadería y Cafetería al Pan Pan como resultado de la actividad económica que realiza, se aumentarán los beneficios

económicos en formas de flujos que ingresan o disminuciones de las obligaciones, aumentando el patrimonio, sin estar relacionado con los aportes del propietario (párrafo 2.18 inciso (a) del Anexo 3 del Marco Técnico para el Grupo 3 NIIF). La naturaleza de los ingresos será igual al de los pasivos y el patrimonio, es decir acreedora, aumentando su saldo por el crédito y disminuyendo por el débito.

Ingresos operacionales – Hace referencia a los ingresos producto de las operaciones ordinarias de la Panadería y Cafetería al Pan Pan, después de haberle restado sus gastos operacionales, indicando la rentabilidad de las ventas que se realizan durante el periodo.

Ingresos no operacionales – Estos ingresos deberán ser todo lo contrario a los definidos anteriormente, ya que no son ingresos provenientes de actividades no operacionales, es decir que provienen de actividades extraordinarias de la empresa. En el caso de la Panadería y Cafetería al Pan Pan los ingresos por inversiones en entidades financieras u otros ingresos que no hagan parte de la actividad principal de la panadería.

4.5.5 Costos de ventas

Según el Anexo 3 del Marco Técnico para el Grupo 3 NIIF en el párrafo 8.4, el costo de los inventarios deberá incluir el costo de compra, transformación y otros costos en los que se incurran para obtener el producto o bien final. Cuando los inventarios se vendan se reconocerá el valor en libros como costo de ventas en el periodo en el que se reconozcan los ingresos. Los costos de la Panadería y Cafetería al Pan Pan son el valor pagado por la

materia prima o los activos adquiridos con proveedores o terceros, la mano de obra y los costos indirectos de producción, estos costos son conocidos como costos de transformación.

Los costos en la Panadería pueden clasificarse en:

✓ Costos fijos: Es el costo que posee la panadería y que no varía en meses o años, la empresa no puede dejar estos costos ya que son indispensables para la actividad económica que realiza la empresa, por ejemplo, los servicios públicos, mano de obra, entre otros.

✓ Costos variables: El costo variable como su nombre lo indica varía dependiendo de varios factores, por ejemplo, el costo variable aumenta cuando la producción y venta aumenta, o cuando algún material para la realización de la producción sube de precio, lo mismo puede ocurrir cuando las ventas disminuyen o algún producto baja de precio, por ende, los costos variables disminuirían. La Panadería y Cafetería al Pan Pan posee diferentes tipos de costos variables como la materia prima, empaque de productos y otros.

Compras – Las compras deberán hacer referencia a las compras realizadas por parte de la panadería en materia prima, materiales directos o indirectos, que van a ser utilizados en la elaboración del producto final, es decir que estas compras se convertirán en un futuro a costos de venta, es allí donde se cancela esta partida de compras.

Gastos- Según el Anexo 3 del Marco Técnico para el Grupo 3 NIIF en el párrafo 2.18 inciso (b) se establece como un gasto “las disminuciones en los beneficios económicos, producidos a lo largo del periodo contable, en forma de salidas o

disminuciones del valor de los activos o aumento de los pasivos”. Por lo general los gastos tienden a convertirse a futuro en una inversión que puede ser tangible o intangible.

Los gastos en la Panadería y Cafetería al Pan Pan se clasificarán en:

- **Gastos fijos:** Son los gastos que siempre van a estar en la panadería mes a mes, por ende, a largo plazo no cambiarán, además que son independientes de la producción como el pago de arriendo, pago de servicios, entre otros.
- **Gastos variables:** Son los gastos que varían ya sea en un mes o en semanas, un claro ejemplo de estos gastos para la Panadería sería compras a proveedores, ya que dependiendo de las ventas así mismo se pide para la producción (Valiente, 2010).
- **Gastos inesperados:** Son los gastos que no estarán presupuestados (Valiente, 2010), por ejemplo, cuando un horno se daña, el arreglo será un gasto inesperado porque no estaba dentro del presupuesto de los gastos del mes en la panadería.

La naturaleza de los gastos será como la de los activos, sus saldos aumentan por el débito y disminuyen por el crédito.

Gastos operacionales – Estos gastos serán derivados de las operaciones que hacen parte del funcionamiento de la Panadería y Cafetería al Pan Pan y son indispensables para realizar algunas actividades, los gastos operacionales pueden clasificarse en administrativos o de ventas, algunos ejemplos son los servicios públicos, honorarios, mantenimiento, depreciaciones, alquiler, entre otros.

Gastos no operacionales – Hace referencia a los gastos que no tiene relación alguna con la explotación de la actividad económica de la panadería (Ayala, Fino, 2015), algunos de los gastos no operacionales más comunes son los financieros, en los que se encuentran el pago de intereses, las comisiones, diferencia en cambio, ajustes por inflación, entre otros.

Conclusiones

El recorrido realizado en este trabajo comenzó con la investigación previa de información contable registrada en libros, revistas y trabajos de grado sobre microempresas pertenecientes al sector de producción de pan y productos relacionados con la panadería y pastelería, además de prestar servicios como cafetería, de forma que se tuviera una idea sobre el funcionamiento de estas, al momento de realizar el estudio de la Panadería y Cafetería al Pan Pan.

Al realizar el diagnóstico de la Panadería y Cafetería al Pan Pan se descubrió cómo funcionan realmente las pequeñas y medianas empresas, la forma en que llevan su contabilidad y la poca existencia o manejo de la información financiera. Durante esta etapa se observó que la empresa realiza sus actividades y procesos de forma empírica y el poco aprovechamiento de las herramientas contables como las Normas de Información Financieras, los Sistemas Contables, entre otros.

A partir de lo aprendido durante el desarrollo de la investigación, se pudo establecer un modelo de procesos y procedimientos contables que sirvan de ayuda o soporte para la implementación de un Sistema Contable que permita llevar un mejor control sobre las actividades de la empresa, durante este proceso se descubrió que a pesar de que estas microempresas no se basen a las normas, sus procesos están muy relacionados o encaminados a lo que recomienda para el desempeño de las actividades.

Para finalizar el trabajo de investigación con la Panadería y Cafetería al Pan Pan y cumplir con el objetivo principal, se realizó un diseño de guía contable que facilite la

implementación de las NIIF grupo 3, de forma que sus actividades se fundamenten con lo establecido y se genere un valor agregado para la empresa. Durante esta última etapa del trabajo se trató de explicar cada detalle de la guía para que sea de fácil comprensión para todos los interesados, pensando de igual manera de forma muy general para que también se pueda implementar en empresas similares.

Al desarrollar la guía contable se encontró que, aunque la Panadería y Cafetería al Pan Pan no tienen implementado ningún Sistema Contable que facilite comprender y unificar la información de las actividades y procesos que se realizan en la empresa, utilizan métodos informales que soportan las actividades y el cumplimiento de sus objetivos, confirmando lo expresado en la teoría de la contabilidad y el control, debido a que el tamaño y la forma de las empresas son aspectos que influyen en los procesos y los recursos que se utilizan para llevar la contabilidad con métodos clásicos que son suficientes para cubrir y dar respuesta a sus necesidades.

Sin embargo, al diseñar la guía de procedimientos contables para la Panadería y Cafetería al Pan Pan, de acuerdo con lo afirmado por Sunder (2005) la contabilidad se debe ajustar a las necesidades de información de la empresa. De modo que, en el caso de la microempresa que se estudió se generaría información de la situación económica actual, aumentando la confianza de sus agentes internos y externos generando estabilidad y competitividad en el sector, además de generar información útil para la toma de decisiones.

Recomendaciones

La recomendación que se le da a la Panadería y Cafetería al Pan Pan, después de observar el manejo de sus actividades, se base en el seguimiento de la guía contable, además de implementar otras herramientas que faciliten la sistematización y control sobre todos los procesos que se realizan dentro de la empresa, ayudándose en los conocimientos que se ya están implementados.

De igual manera se aconseja la implementación de puntos de control y documentos que soporten todas las actividades, dado que esto facilitaría el cumplimiento de cada proceso de forma correcta y omitir errores que repercutan en la revelación de información incorrecta o alejada de la realidad.

Por último, es importante que la empresa encuentre la manera de unificar contablemente la sede Champagnat y la sede Cámbulos, con el fin de llevar un mejor control contable, para el momento de revelar los estados financieros presenten la situación real de la Panadería y Cafetería al Pan Pan, puesto que en la actualidad las dos panaderías a pesar de pertenecer al mismo dueño llevan la contabilidad de manera diferente.

Referencias bibliográficas

Abela, J. A. (2002). *Las técnicas de Análisis de Contenido: Una revisión actualizada*.

Ayala Cardenas S.I, Fino Serrano G (2015). *Contabilidad básica general. Un enfoque administrativo y de control internó*

Barrios, M. (2010). *Modelo de negocio. Universidad Americana, 11-26*.

Borja Orellana, S. M. (2011). *Diseño de un sistema administrativo, contable y tributario aplicado a la panadería El Pan Familiar, en el sector Conocoto* (Bachelor's thesis, Universidad Tecnológica Equinoccial. Facultad: Ciencias Económicas y Negocios).

Cano-Pita, G. E. (2018). *Las TICs en las empresas: evolución de la tecnología y cambio estructural en las organizaciones. Vol. 4, núm. 1, enero, 2018, pp. 499-510*.

Carrera Altamirano, J. (2018). *Diseño de procedimiento de compras y selección de proveedores*.

Casimiro Arauco, J. J. (2018). *Caracterización del financiamiento y la rentabilidad en la PYMES en el sector industria, rubro panadería y pastelería, en el cercado de la provincia de Satipo, año 2017*.

Chávez Intriago, E. V. (2017). *Estructuración administrativa y contable de la microempresa DOMÉNICA de la ciudad de Esmeraldas* (Doctoral dissertation, Ecuador-PUCESE-Escuela de Contabilidad y Auditoría).

- Código de Comercio (CC). Decreto N° 410. 27 de marzo de 1971 (Colombia).
- Consejo Técnico de la Contaduría Pública. (2005). *Norma Internacional de Contabilidad 1. NIC 1. Presentación de Estados Financieros.*
- Cornejo Gómez, D. (2016). *Análisis de la falta de control en el sistema de inventarios y logística de la empresa fármaco veterinaria SA Favesa de la ciudad de Guayaquil en el periodo 2010-2014.*
- Cruz López, K. J., Monroy Niño, Y., Hernández Galván, Y. (2018). *Manual de procedimientos para la ejecución de la norma internacional de la información financiera (NIIF) para Pymes, sección 13 inventarios en la panadería Barrancabermeja SAS.*
- Cruz Manrique, L. T., Torres Manrique, A. L. (2017). *Implementación de un sistema de gestión contable bajo normas NIF y de costos en el restaurante Everest ubicado en agua de Dios. Cundinamarca. (Doctoral dissertation)*
- Cuevas, C. (2017). *La importancia del EVA como método de valuación de empresas. marzo 29, 2017, de Gestión y Desempeño. Consulting Group* Sitio web:
<https://gdconsulting.mx/la-importancia-del-eva-como-metodo-de-valoracion-de-empresas/>
- Dane. (2019). *Boletín Técnico. Encuesta Anual de Comercio (EAC) 2018.*

Decreto 624 de 1989. Por el cual se expide el Estatuto Tributario de los Impuestos

Administrados por la Dirección General de Impuestos Nacionales. 30 de marzo de 1989. D. O. No. 38.756

Decreto 1879 de 2008. Por el cual se reglamentan la Ley 232 de 1995, el artículo 27 de la

Ley 962 de 2005, los artículos 46, 47 y 48 del Decreto Ley 2150 de 1995 y se dictan otras disposiciones. Publicado en el Diario Oficial 47.004 de mayo 29 de 2008.

Delgadillo, Diego (2002). *El sistema de Información Contable. Fundamentos y marco de referencia para su administración. 1ª. Edición.*

Deloitte (2019). *NIC 21, IFRS Foundation.*

Deloitte (2019). *NIIF Completas. IFRS Foundation.*

Departamento Administrativo de la Función Pública. (2015). *Decreto 2420 de 2015*

Normas de contabilidad, de información financiera y de aseguramiento de información.

Departamento Administrativo de la Función Pública. (2015). *Decreto Anexo 3 de 2015.*

Díaz Bravo, L., Torruco García, U., Martínez Hernández, Mildred., Varela Ruiz, Margarita.

(2013). *La entrevista, recurso flexible y dinámico.* México. Investigación en

Educación Médica, 2 (7), 162-167. [Fecha de Consulta 20 de Diciembre de 2020].

ISSN: 2007-865X. Disponible en:

<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=3497/349733228009>

Doallo, X. C. (2012). *Los medios gráficos como fuente: un análisis de la revista La Chacra en el peronismo clásico (1946-1955)*. *Estudios Rurales*, 1(2), 184-201.

Flórez Guzmán, M. H., Cabrera Jaramillo, R. S., Londoño Toro, C. M. (2019). *Prácticas contables y tributarias que adoptan los pequeños negocios en Colombia*. Medellín. *Via Inveniendi Et Iudicandi*, 14(1), 207-223.

Frómeta Díaz, A., (2011). *Manuscrito de artículo científico. UCP "Blas Roca Calderío". Granma.*

García Correa, M. E., Conde Falon, A. S., Ducuara Guzmán, C. (2018). *Instructivo: efectuar arqueos.*

García Ramírez, K. C. (2016). *Evaluación de la gestión de inventarios y su incidencia en la rentabilidad de la panadería San Gabriel*. Tarapoto.

González, J. C., Raya Agüero, C. R., Rizo Martínez, J. L., Rizo Rodríguez, M. (2018). *Sistema de gestión de procesos contables en una panadería*. *Revista científica FAREM- Estelí*, (28), 63-72.

González Trujillo, J. C., Rayo Agüero, C. R., Rizo Martínez, J. L. (2018). *Sistema para gestión de procesos contables de una panadería. Revista Científica de FAREM-Estelí, (28), 63-72.*

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, M. D. P. (2010). *Metodología de la Investigación. Quinta edición (McGRAW-HIL).*

Illescas Carangui, E. E., Pillajo Macancela, J. N. (2013). *Diseño de un manual de procedimientos contables y presentación de estados financieros basados en costos ABC y las NIIF/NIC para PYMES en la empresa “Sherinas Cárdenas Factory” en el Cantón Gualaceo”.*

Marco Such, M. (2011). *Tema 4: proceso de producción.*

Martínez Arteaga, M. F. (2016). *Diagnóstico del control de inventarios en las panaderías de tipo microempresas de la ciudad de Pasto Colombia y modelo matemático para la gestión de inventarios. Pasto. (Master's thesis, Uniandes).*

Méndez, C. E. (1988). *Metodología. Guía para elaborar diseños de investigación en ciencias económicas, contables y administrativas. Bogotá, Colombia: McGraw Hill*

Mintrabajo. (2016). *Proceso calidad y mejoramiento continuo procedimiento elaboración y control de documentos.*

- Mintzberg, H. (2006). Las cinco Ps de la Estrategia. *Mintzerg, H. et al. O processo da estratégia: conceitos, contextos e casos selecionados. Trad. De Luciana de Oliveira da Roccha, 4, 24-29*
- Morales Maldonado, M., Guevara Mercado, P. (2017). *Normas Internacionales de Información financiera para las pequeñas y medianas entidades: NIIF para PYMES.*
- Murillo Serna, A. M., Rodriguez Salazar, D. (2018). *Alimentación saludable, la gran tendencia del consumo actual.* (Bachelor's thesis, Universidad Autónoma de Occidente).
- Nacional Financiera (2004). *Fundamentos de Negocio.*
- Orjuela Perilla, D. (2017). *Cartilla guía de procedimientos contables y administrativos.* (Doctoral dissertation, Corporación Universitaria Minuto de Dios).
- Pérez, N. X. B., Altamirano, R. J. F., Ruíz, I. M. R., & Herrera, B. C. (2019). *Proceso administrativo de Panadería El Esfuerzo y efectos socioeconómicos en familias participantes del Programa Hambre Cero.* Estelí, Nicaragua. 2017-2018. Revista Científica de FAREM-Estelí, (31), 28-47.
- Pulache Navarro, C. E. (2018). *Caracterización del control interno de las micro y pequeñas empresas panderas del Perú: caso panadería y abarrotes Santa Ana del distrito de Sullana y propuesta de mejora.* Perú.

- Riquelme Leiva, M. (2016). *FODA: Matriz o Análisis FODA – Una herramienta esencial para el estudio de la empresa*. Recuperado de <https://www.analisisfoda.com/>
- Romero, C., & León, M. (2018). *Estrategias tributarias para mejorar la rentabilidad de la panadería y pastelería Tulipan de la ciudad de Ibarra* (Bachelor's thesis).
- Ruiz Mitjana, L. (2020). *Sectores económicos de Colombia: características y datos*.
- Sectorial. (2016). *Informe Sector Industria Panificadora junio 2016*.
- Sunder S. (2005). *Teoría de la Contabilidad y el Control*. Bogotá, Colombia: Universidad Nacional de Colombia.
- Taboada Navarro, C. J. (2017). *Los mecanismos de control interno en el área de almacén de las panaderías en el Perú. Caso: panadería negociaciones Mabilpa SRL Piura*. Perú.
- Valiente, J. U. (2010). *Teoría de la contabilidad financiera*.
- Vargas Bautista, A. D., Valero Romero, A., Sepúlveda García, H., Peña Mendoza, L. A., Diaz Ortega, C. H. (2018). *Características de las panaderías tradicionales de la ciudad de Cúcuta*. *Revista digital de semilleros de investigación REDSI. Semilleros de Investigación, 1(1)*.

- Veliz Navarrete, J. V. (2018). *Propuesta de la implementación de procesos contables para el control de inventarios de la Panadería y Pastelería Coffe Break*. (Bachelor's thesis, Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología.)
- Villa Diazgranados, M. L. (2019). *Dirección estratégica en las PYMES del sector de la elaboración de productos de panadería de la ciudad de Barranquilla*. Colombia. (Doctoral dissertation, Universidad de la Costa).
- Winter, S.G., Szulanski, G. (2001), “*Replication as Strategy*”, *Organization Science*, 12 (6), pág. 730-743.
- Zuluaga Otaya, S. (2018). *¿Cuáles son los factores del éxito de Tostao y qué estrategias ha utilizado para convertirse en la cadena de café y pan más grande de Colombia?*

Anexo 1

Para el desarrollo del trabajo fue de suma importancia la colaboración brindada por parte de Jorge Alirio González y Emanuel Zuluaga, quienes ocupan el cargo de administradores de la sede Champagnat y Cábmulos respectivamente, para eso se realizaron entrevistas con preguntas claves que suministraran información relevante para comprender las actividades, procesos y procedimientos ejecutadas dentro de la panadería y Cafetería al Pan Pan.

Tabla 9. *Plantilla entrevista*

Pregunta	Si	No	N/S	Observaciones
¿Maneja algún Sistema de Información Contable?				
¿Tiene registro de los movimientos contables en libros, cuadernos o carpetas?				
¿Está unificado el registro de datos en ambas sedes?				
¿Se realiza un control de los inventarios?				
¿Se analiza el stock de existencia de materia prima constantemente?				
¿Se realiza un control de los ingresos?				
¿Cree que es necesario implantar un Sistema de Información Contable?				

¿Estaría dispuesto(a) a recibir capacitación para realizar operaciones contable y financiera?				
---	--	--	--	--

Fuente: elaboración propia.