
La gestión financiera y su incidencia en el nivel de competitividad del FOOD SERVICE en el
departamento de Sucre

Carlos Alberto Martínez Benítez

Cindy Vanesa Pérez Martínez

Francisco Javier Serna Campo

Corporación Universitaria del Caribe - CECAR
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Programa de Contaduría Pública
Sincelejo
2019

La gestión financiera y su incidencia en el nivel de competitividad del FOOD SERVICE en el
departamento de Sucre

Carlos Alberto Martínez Benítez

Cindy Vanesa Pérez Martínez

Francisco Javier Serna Campo

Trabajo de grado presentado como requisito para optar al título de Contador Público

Asesor

Lucimio levis Jiménez Paternina

Magister en Gestión de Organizaciones

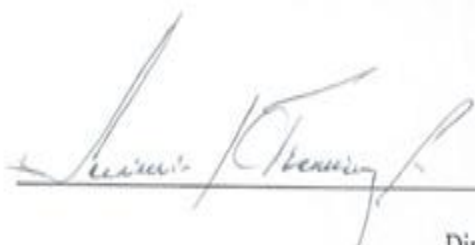
Corporación Universitaria del Caribe - CECAR
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Programa de Contaduría Pública

Sincelejo


2019

Nota de Aceptación

4.6



Director



Evaluador 1



Evaluador 2

Sincelejo, Sucre, 19 de julio de 2019.

Dedicatoria

A Dios por darnos la vida y la oportunidad de estar con nosotros en cada paso que damos, por fortalecernos cada día espiritual y emocionalmente, por darnos la sabiduría e inteligencia necesaria para alcanzar cada una de las metas trazadas y por haber puesto en nuestro camino personas que han sido de gran soporte y compañía durante todo el periodo de estudio.

A nuestros padres, Tomas Martínez Sarmiento, Madeley Benítez Herazo; Jairo Pérez Benítez (QEPD), Zunis Martínez Madrid; Francisco Serna Serna, Yaneth Campo Navarro. Gracias a ellos por apoyarnos siempre emocional y económicamente para salir adelante y darnos una carrera para nuestro futuro siendo unos profesionales ejemplares; A nuestros hermanos, Elenis Martínez Benítez; Jhaira Pérez Martínez, Liz Tuiran Martínez; Lennin Serna Campo, José Serna Campo, Ana Serna Campo; por estar siempre apoyándonos los queremos mucho.

A nuestros amigos y demás familiares, Nelly Martínez sarmiento, Eduar Narváez Montes, Fabián Santos Díaz; Santiago Salcedo Pérez, Carlos Caré Julio, Heriberto Yépez Díaz, Ludís Madrid de Martínez, Luis Pérez Zapa; Josué Serna Bohórquez, Leopoldo Alandete, Miladys Mercado, Milena mercado, Berlides Avilez por apoyarnos incondicionalmente cada vez que lo necesitábamos y nos daban palabras de aliento para salir adelante y terminar este proyecto para convertirnos en unos profesionales.

En especial a mi hijo Erick Yépez Pérez por ser mi motivación para salir adelante, progresar y ser una madre ejemplar para ti, por prestarme el tiempo que te pertenecía y se lo dedique a mis estudios y a esta investigación y por cada uno de los sacrificios que hicimos juntos. (Cindy Pérez)

Agradecimientos

A nuestro Señor Jesucristo quien nos inspira con su mensaje y ejemplo de amor hacia los demás, A nuestra familia por ser nuestra principal motivación y a todos los docentes y administrativos de la corporación que con sus conocimientos y experiencias contribuyeron a nuestro crecimiento personal y profesional, en especial a Lucimio Jiménez, María Claudia Pacheco, Irina Yépez, Maryluz Acurero, Emigdio Contreras, María Elena Pérez, Verónica Arrieta.

A la corporación universitaria del caribe CECAR, por ofrecernos la oportunidad de formarnos como profesionales e intelectuales para contribuir el desarrollo socioeconómico de la comunidad.

Carlos Martínez Benítez,

Cindy Pérez Martínez.

Francisco Serna Campo

Tabla de contenido

Resumen.....	12
Abstract	13
Introducción	14
Capítulo I	15
1. Planteamiento del problema.....	15
1.1 Contexto	15
1.2 Descripción del problema.....	16
2. Justificación	18
3. Objetivos.....	20
3.1 Objetivo general	20
3.2 Objetivos específicos.....	20
4. Marco de referencia	21
4.1 Antecedentes	21
4.1.1 Antecedente a nivel internacional.....	21
4.1.2 Antecedentes a nivel nacional.	22
4.1.3 Antecedente a nivel regional.	22
4.2 Marco teórico	23
4.2.1 Gestión financiera.....	24
4.2.2 Planeación financiera.....	25
4.2.2 Competitividad.	25
4.2.3 FOOD SERVICE.....	26
4.2.4 Sistemas de información.....	28
4.2.5 Contabilidad.....	29
4.2.6 Contabilidad de costos.....	29
5. Metodología de la investigación	31
5.1 Tipo de investigación	31
5.2 Población.....	32

5.3 Muestra.....	33
Capitulo II.....	36
6. Resultados de la investigación.....	36
6.1 Objetivo 1. Caracterizar el sistema de costo y contabilidad en las empresas del FOOD SERVICE en el departamento de sucre.....	36
6.1.1 Criterios de manera general en el departamento de sucre.....	37
6.1.2 Criterios de manera específica en cada uno de los respectivos municipios.....	39
6.1.3 Discusión.....	41
Capitulo III.....	42
6.2 Objetivo n° 2; Caracterizar el proceso de planeación financiera en las empresas de FOOD SERVICE en el departamento de Sucre.....	42
6.2.1 Criterios de manera general en el departamento de sucre.....	43
6.2.2 Criterios de manera específica en cada uno de los respectivos municipios.....	48
6.2.3 Discusión.....	51
Capitulo IV.....	53
6.3 Objetivo n° 3; Describir la eficiencia de los sistemas de información gerencial en las empresas de FOOD SERVICE en el departamento de Sucre.....	53
6.3.1 Criterios de manera general en el departamento de sucre.....	54
6.3.2 Criterios de manera específica en cada uno de los respectivos municipios.....	66
6.3.3 Discusión.....	71
6.4 Variable de contabilidad y finanzas en general departamento de sucre.....	73
6.4.1 Finanzas y contabilidad en general agrupada departamento de sucre,.....	74
6.4.2 Finanzas y contabilidad agrupada por municipios del departamento de sucre.....	75
7. Conclusiones.....	76
8. Recomendaciones.....	78
Referencias Bibliográficas.....	80

Lista de figuras

<i>Figura 1.</i> Monitoreo de costos y contabilidad.....	39
<i>Figura 2.</i> Monitoreo de costos y contabilidad agrupada.....	40
<i>Figura 3.</i> Monitoreo de Costos y contabilidad agrupada municipios.....	42
<i>Figura 4.</i> Administración financiera.....	45
<i>Figura 5.</i> Administración financiera agrupada.....	47
<i>Figura 6.</i> Normas legales y tributarias.....	48
<i>Figura 7.</i> Normas legales y tributarias agrupadas.....	49
<i>Figura 8.</i> Administración financiera agrupada municipios.....	51
<i>Figura 9.</i> Normas legales y tributarios agrupados municipios.....	52
<i>Figura 10.</i> Planeación del sistema.....	56
<i>Figura 11.</i> Planeación del sistema agrupada	58
<i>Figura 12.</i> Entrada del sistema.....	60
<i>Figura 13.</i> Entrada del sistema agrupada.....	61
<i>Figura 14.</i> Proceso de la información	63
<i>Figura 15.</i> Proceso de la información agrupada.....	65
<i>Figura 16.</i> Salida de la información.....	66
<i>Figura 17.</i> Salida de la información agrupada.....	67
<i>Figura 18.</i> Planeación del sistema agrupada municipios.....	69

<i>Figura 19.</i> Entrada del sistema agrupada municipios.....	70
<i>Figura 20.</i> Proceso de la información agrupada municipios.....	71
<i>Figura 21.</i> Salida de la información agrupada municipios.....	72
<i>Figura 22.</i> Finanzas general agrupada.....	74
<i>Figura 23.</i> Variable de contabilidad y finanzas general agrupada.....	76
<i>Figura 24:</i> Variable de contabilidad y finanzas general agrupada municipios.....	77

Lista de tablas

Tabla 1. <i>Costos agrupados</i>	40
Tabla 2. <i>Costos agrupados municipios</i>	41
Tabla 3. <i>Administración financiera agrupada</i>	46
Tabla 4. <i>Normas legales y tributarias agrupadas</i>	49
Tabla 5. <i>Administración financiera agrupada municipios</i>	50
Tabla 6. <i>Normas legales y tributarias agrupadas municipios</i>	52
Tabla 7. <i>Planeación del sistema agrupada</i>	58
Tabla 8. <i>Entrada de la información al sistema agrupada</i>	61
Tabla 9. <i>Proceso de la información agrupada</i>	64
Tabla 10. <i>Salida de la información agrupada</i>	67
Tabla 11. <i>Planeación del sistema agrupada municipios</i>	68
Tabla 12. <i>Entrada de la información al sistema agrupada municipios</i>	69
Tabla 13. <i>Proceso de la información agrupada municipios</i>	71
Tabla 14. <i>Salida de la información agrupada municipios</i>	72
Tabla 15. <i>Finanzas agrupadas</i>	74

Lista de anexos

Anexo A. *Formato de cuestionario aplicado a los restaurantes*.....83

Resumen

Sucre es un departamento hermoso con grandiosas riquezas naturales y desarrolla diversas actividades económicas que son las principales fuentes para el desarrollo de la economía de la región. Es así como llega incidir el FOOD SERVICE en el departamento de sucre, siendo esta una actividad que ha venido en crecimiento apuntando a la generación de empleo, al beneficio social y/o particular y al emprendimiento e innovación. Sin embargo, existen factores que impiden un crecimiento significativo de esta, como es el caso de la gestión financiera, donde escasamente no desarrollan el proceso de la planeación financiera, el uso del sistema contable es débil, lo que ha causado a la poca generación de información confiable, suficiente, oportuna, precisa y clara, de igual manera la planeación del sistema en su respectivo proceso de entrada, proceso de la información y salida de información no es suficientemente útil para la toma de decisiones y para la generación de valor de la empresa. Esta investigación comprende desde cómo se halla el sistema contable de las empresas del FOOD SERVICE, la eficiencia de los sistemas de información gerencial y el proceso de la planeación financiera en las empresas del FOOD SERVICE en el departamento de sucre. En el estudio que se realiza se eligió como instrumento encuestas donde se estimaron las áreas de finanzas como lo es el monitoreo de costos y contabilidad, la administración financiera y planeación del sistema, de los cuales se aplicó xx a las empresas del FOOD SERVICE que resultaron de un muestreo estadístico suministrado por la cámara de comercio de Sincelejo. Posteriormente al estudio realizado se confirmó la insuficiente aplicación de la planeación financiera en las empresas del FOOD SERVICE en el departamento de sucre, el sistema contable es débil para controlar y organizar las operaciones que realizan día a día y la eficiencia de la planeación del sistema tiene poco aprovechamiento para la toma de decisiones, se procede a establecer fortalecimiento a las áreas que presentan debilidad e insuficiencia aplicando de manera adecuada y formal cada una de estas áreas en las empresas.

Palabras clave: FOOD SERVICE, gestión financiera, planeación, sistema, información, empresa, sistema contable, sistema de información.

Abstract

Sucre is a beautiful department with great natural wealth and develops diverse economic activities that are the main sources for the development of the economy of the region. This is how the FOOD SERVICE comes to impact in the department of Sucre, being this an activity that has been growing, aiming at the generation of employment, social and / or particular benefit and entrepreneurship and innovation. However, there are factors that prevent a significant growth of this, such as financial management, where they rarely do not develop the process of financial planning, the use of the accounting system is weak, which has caused little generation of reliable information. In the same way the planning of the system in its respective entry process, information process and information output is not sufficiently useful for decision making and for the generation of value of the company. This research includes how the accounting system of the FOOD SERVICE companies is, the efficiency of the management information systems and the process of financial planning in the companies of the FOOD SERVICE in the department of Sucre. The study made use of surveys as an instrument where the areas of finance were estimated, such as cost and accounting monitoring, financial administration and system planning, of which was applied to the FOOD SERVICE companies that resulted of a statistical sampling provided by Camara de Comercio of Sincelejo. After the study was carried out, the insufficient application of the financial planning in the companies of the FOOD SERVICE in the department of Sucre was confirmed, the accounting system is weak to control and organize the operations that they carry out every day and the efficiency of the planning of the system has little advantage for making decisions, we proceed to establish strengthening to the areas that present weakness and insufficiency by applying in an adequate and formal way each of these areas in the companies.

Keywords: FOOD SERVICE, financial management, planning, system, information, company, accounting system, information system.

Introducción

El siguiente trabajo es una propuesta de investigación que busca analizar y observar la gestión financiera y su incidencia en el nivel de competitividad del FOOD SERVICE en el Departamento de Sucre, ya que en este sector se ha evidenciado el incremento de ofertas de alimentos, comidas y servicios por parte de restaurantes y cafeterías en una variedad de lugares, de manera innovadora, asequibles, y satisfaciendo las necesidades de los consumidores y compensando sus necesidades, pero careciendo de un análisis de sus resultados financieros. Observando la carencia de la aplicación y evaluación de gestión económica de la empresa se hace necesario estudiar y analizar la gestión financiera comprendiendo desde sus sistemas contables que tienen estructurados, el sistema de información que arroja, la planeación financiera que desarrollan y los aspectos legales que cumplen, para así poder evaluar de manera eficaz y eficiente la situación financiera de la empresa permitiéndole conocer la condición en la que está la entidad y justamente tomar las respectivas decisiones.

Observando esta situación problemática la investigación es llegar a los lugares y entrar a analizar a los establecimientos que hacen parte del estudio comprendido y del tal manera tener la comprensión de cómo están permaneciendo en el mercado, teniendo en cuenta la gestión financiera en sus negocios y si le están apostando a seguir en marcha teniendo en cuenta la planeación financiera y estratégica para implementarlos en sus negocios para que este sea satisfactorio para todos. Así como también se identificó que tipo de investigación era y se hizo un cuadro de variables donde se definían las preguntas para la encuesta a realizar.

Se plasmó un cronograma de actividades con el fin de tener un plan a seguir, de tal forma tener una estructura de cada uno de los pasos a realizar y así poder analizar, investigar, determinar, todo el sistema productivo de la empresa, y la gestión financiera adaptada, además se tuvo en cuenta otras investigaciones que se hicieron anteriormente para empresas del sector comercial y de servicios que también se referían a la competitividad en el mercado. Por consiguiente, se definen algunos conceptos claves para así tener un conocimiento más amplio de cada uno de lo que se está planteando en esta propuesta investigativa.

Capítulo I

1. Planteamiento del problema

1.1 Contexto

Hoy en día los negocios tienen como objetivo fundamental buscar el mayor rendimiento en la actividad que realizan, mediante el correcto uso de sus recursos, para lo cual es indispensable establecer una planeación financiera que sea eficiente y pertinente para la toma de decisiones.

Según (Dinero, 2018)

El sector de FOOD SERVICE no tuvo buen 2017. El impacto de la reforma tributaria, tanto arriendos como materias –principalmente importada– y la reducción del consumo pasaron cuenta de cobro al sector que emplea más de un millón de individuos: Esta actividad compuesta por restaurantes y cafeterías y panaderías que, según eumonitor vendió \$35 billones en 2016 y se proyecta alcanzar \$38 billones en ventas para el 2021, donde vivió unas de cal y otras de arenas. Mientras algunos restaurante y pequeñas cadenas enfrentaron dificultades las empresas y restaurantes grandes del sector registraron unos crecimientos importantes, según Claudia Barreto presidente de (Acodres).

El FOOD SERVICE nació como concepto en estados unidos hace algunos años., y fue diseñado para atender satisfactoriamente las necesidades de cantidad y calidad de abastecimiento de los grandes operadores gastronómicos, con todos aquellos insumos que requirieran para desarrollar su actividad comercial. Así, el servicio de FOOD SERVICE surgió ante la ausencia de un servicio realmente adaptado a las necesidades de aquellos negocios de gastronomía que adquieren sus insumos en tiendas de mayoristas o clubes de precio, tienen mucho desperdicio de productos y/o un menú que no les reditúa en el porcentaje deseado.

Según Vega (2016)

Tradicionalmente, la producción solía estar enfocada de forma exclusiva a la distribución al mayorista, sin contemplar las necesidades específicas de los usuarios dedicados a procesar alimentos para ofrecer como producto final un servicio de menú o propuesta gastronómica a nivel comercial como es el caso de hoteles, restaurantes y cafeterías. Hoy, lo que la industria de FOOD SERVICE busca es incorporar al 100% capacitación y asesoría culinaria en diversos aspectos para marcar una diferenciación en comparación con otros prestadores del mismo servicio en cuanto a renta de insumos, raíz del negocio, planeación, crecimiento y optimización de la operación.

1.2 Descripción del problema

El departamento de sucre no se ha quedado atrás en la adaptación e innovación al momento de ofrecer los servicios de comidas a través del FOOD SERVICE, ya que este es un departamento donde se observa una variedad de alimentos, productos, personas con ganas de seguir adelante para así siempre estar a la expectativa de tener un servicio a la altura al igual de cada uno de las demás departamentos del país y así poder tener mejores ofertas a los consumidores que se encuentran en el departamento. Añadiendo a todo esto es significativo decir la deficiencia que existe sobre las estructuras bases que se tiene sobre cada uno de los datos; de las empresas que se dedican a ofrecer el FOOD SERVICE, el contar con el personal capacitado y para organizar el sector; sus procedimientos y maquinarias o equipos eficientes para prestar el servicio, sus respectivos canales de suministros y distribución para este tipo de servicios ofrecidos. Lo que significaría un difícil acceso a los tipos de servicios por parte de los usuarios como son restaurantes, hoteles, cafeterías entre otros del departamento de sucre. De tal modo también es necesario tener la dicha de conocer los productos alimenticios que hacen parte de este sector; datos que se tienen en poco conocimiento aumentando la problemática al igual de no conocer cuál es la cadena de valor del FOOD SERVICE en el departamento.

Aquí es donde se evidencia como no se está aprovechando la variedad de alimentos, frutos que se producen en el departamento y ver esa capacidad de seguir adelante en las partes turísticas como son Tolú y Coveñas, de tal modo en la capital del departamento que es Sincelejo

se ve ese incremento en la variedad y ofrecimiento de servicios de comidas en cualquier lugar, donde se observa la manera cómo están llevando el manejo estratégico, económico y sustentable de estos negocios.

La problemática en el sector de la economía de las empresas, en especial la gestión financiera gira en torno a la inexistencia de estudios que den cuenta sobre la información financiera de estas en el Departamento de Sucre, debido a que la gran mayoría de las empresas objeto de estudio no cuenta con un sistema contable estructurado que provee información de manera eficiente, oportuna, clara, y suficiente que sea satisfactoria para las respectivas tomas de decisiones, de tal manera, si no existe un sistema contable adecuado su sistema de información poseerá una información que no será útil, clara y confiable para la toma de decisiones, cabe resaltar que existen entidades que están desarrollando esta actividad económica pero no cumplen con los aspectos legales como su constitución formal de la empresa ante las entidades correspondiente, es por esto que se hace necesario ejecutar un estudio donde se analice la gestión financiera y la incidencia que esta tiene dentro de la empresa, evaluando la variable de las finanzas de la empresa donde se tendrá en cuenta el sistema contable, el sistema de información, la planificación financiera y los aspectos legales.

Lo cual surge la siguiente pregunta problema. **¿Cómo incide la gestión financiera en el nivel de competitividad del FOOD SERVICE en el departamento de sucre?**

2. Justificación

El FOOD SERVICE es una actividad diferente e innovadora la cual se puede realizar en una región para así aumentar el desarrollo de cada uno de los diferentes sectores alimenticios, lo que es importante estudiar sobre este tema, al conocerlos y analizarlos desde un punto de vista diferente se puede notar un notorio aprovechamiento y oportunidad de tal manera realizar proyectos que generan un máximo desarrollo para el departamento.

En Colombia, según el Departamento administrativo nacional de estadística “del total de establecimientos económicos que existen en el país, el 48% corresponde al comercio, el 40% a prestación de servicios y el 12% a la industria”; siendo el sector comercio el de mayor participación e influenciado de los recursos que se obtienen en la economía colombiana. Por su parte, el DANE refiere que, del total nacional de empleos en el sector económicos, el 51% se encuentran en establecimientos de servicios, mientras que el 30% en comercio y el 19% en la industria. De manera que, podemos observar que el sector comercio y el de servicios son los que tienen la mayor participación e influencia de los recursos que se obtienen en la economía colombiana.

Según (DANE, 2015)

Sincelejo, por su parte, registró en 2015 una población de 258 mil personas, de las cuales, 204 mil estaban en edad de trabajar, lo que equivale a una tasa de 79,1%. Se observó una población económicamente activa de 133 mil personas. La población ocupada en Sincelejo presentó una tasa de 59,6% y una diferencia de 1,4% frente a 2014, registrando 121 mil personas ocupadas en 2015”. (p. 5)

Lo anterior nos muestra que la población Sincelejana está laborando activamente en los diferentes sectores económicos, lo que no conocemos es si lo está haciendo de manera formal o de manera informal. Por tal motivo, la investigación es basada y realizada en el departamento de sucre, lo que a partir de esta información recolectada permite realizar un fundamento y aporte para que se puedan generar unas nuevas ideas de negocios dirigidas a esta actividad económica enfocada en el FOOD SERVICE. Atendiendo la problemática de esta actividad económica en el

departamento de sucre, descrita anteriormente, se hace necesario esta investigación que se justifica porque existe la necesidad de conocer la gestión financiera y su incidencia en el nivel de competitividad del FOOD SERVICE en el departamento de sucre. Por lo tanto, para este caso se escogieron los restaurantes y cafeterías de cinco municipios del departamento de Sucre entre ellos se encuentran el municipio de Sincelejo, Corozal, Sampués, Coveñas y Tolú, donde esta investigación planteada contribuirá a generar una mejor gestión financiera a los empresarios de estos establecimientos, adaptándose a cada una de las necesidades de cada uno de los restaurantes y cafeterías para así poder entender la incidencia de las finanzas en el nivel de competitividad del FOOD SERVICE. Así mismo, los resultados de esta investigación ayudan a los empresarios que puedan aplicar correctamente las finanzas y a crear una mejor conciencia frente a la planeación financiera y sus bases organizacionales de su establecimiento. Por otro lado, mediante la investigación se aplicará un instrumento que fue diseñado por otros investigadores que a su vez sirve para aplicarla a nuestra investigación, el cual contribuye a obtener los resultados y de la misma manera el instrumento a aplicar ayudara a recolectar y/o analizar datos a otros investigadores. Principalmente observando el impacto que causa en sus ventas y costos de los productos y/o servicios debido al comportamiento de los consumidores frente a esta situación problema planeada.

Finalmente, esta investigación generara una base teórica-practica para otras próximas investigaciones enfocadas en este sector, donde aportara nuevos conocimientos que serán utilizados como referentes teóricos y arrojando información importante para la toma de decisiones que ayudaran a obtener un mejor dinamismo en las entidades que estén involucradas dentro este mismo sector económico.

3. Objetivos

3.1 Objetivo general

Determinar la incidencia de la gestión financiera en el nivel de competitividad del FOOD SERVICE en el departamento de Sucre.

3.2 Objetivos específicos

Caracterizar el sistema contable (contabilidad general y contabilidad de costos) en las empresas del FOOD SERVICE en el departamento de Sucre.

Caracterizar el proceso de planeación financiera en las empresas de FOOD SERVICE en el departamento de Sucre.

Describir la eficiencia de los sistemas de información gerencial en las empresas de FOOD SERVICE en el departamento de Sucre.

4. Marco de referencia

4.1 Antecedentes

Realizada la búsqueda bibliográfica se comprobó la existencia de investigaciones previas basadas en la gestión financiera, el nivel de competitividad y FOOD SERVICE. Hoy en día la competencia se ha intensificado en casi todos los campos, desde la competencia entre países, educativa, económica, laboral, en el mercado, entre otras; es por esto que la competencia es una fuerza poderosa en la sociedad actual, donde cada día las empresas se ven obligadas a competir para proveer valor.

Según Porter (2008) “La fuerza competitiva o las fuerzas competitivas más fuertes determinan la rentabilidad de un sector y se transforman en los elementos más importantes de la elaboración de la estrategia”. (p. 3).

Por eso es que el estratega de una entidad entenderá que la competencia es mucho más allá de los rivales que existen, sino que es capaz de observar las verdaderas amenazas competitivas y estar en punta para poder contemplarlas, por tal forma es que es de mucha importancia realizar e implementar una planeación financiera la cual este bien estructurada.

4.1.1 Antecedente a nivel internacional.

Podemos observar que existen diferentes formas para ser competitivos y cada empresa utiliza la que más se adapte a sus necesidades; en el proyecto de aplicación práctica trabajo de grado “**Análisis del sector del FOOD SERVICE a partir del Modelo de competitividad de Michael Porter para determinar la viabilidad de incursión de la empresa Bakery Service Foods**”, **Autores:** Michelle Silva Vásquez y Paula Andrea Varón Munevar, busca definir la viabilidad y atractividad del sector FOOD SERVICE diseñando estrategias para alcanzar la perdurabilidad empresarial de la empresa a través del modelo de competitividad de Michael Porter, mientras que “**La Gestión Financiera y su incidencia en el Nivel de Competitividad**

del FOOD SERVICE en el Departamento de Sucre”, busca examinar si la aplicación de la gestión financiera mejora el nivel de competitividad para así poder perdurar en el tiempo.

Por consiguiente, vemos que es muy importante diseñar una planeación financiera desde la creación de la empresa, para así poder enfrentar la competencia tendiendo estrategias diseñadas que ayude a supervivir la empresa. Acerca de esto, se puede decir que un porcentaje de las personas que están a cargo de restaurantes no son las idóneas para administrar y mantener en el tiempo el restaurante, debido a que no se encuentran preparados a los eventuales cambios que sufre el mercado; actualmente el crecimiento del mercado del FOOD SERVICE se ha incrementado en los últimos años.

4.1.2 Antecedentes a nivel nacional.

Por lo tanto, la gestión financiera en una empresa es indispensable, en el trabajo de grado **“Nivel de formalización de restaurantes de compra media en el mercado de FOOD SERVICE en Colombia”**, Autores: María Antonia Heredia Gonzales y Natalie Quintero Zuluaga : esta investigación busca identificar el nivel de formalización del mercado de FOOD SERVICE en Colombia donde tienen en cuenta la perspectiva de la gestión financiera, administrativa y humana, lo que esto aporta una gran importancia para nuestra investigación **“La Gestión Financiera y su incidencia en el Nivel de Competitividad del FOOD SERVICE en el Departamento de Sucre”**, busca verificar si la gestión financiera mejora el nivel de competitividad de los restaurantes y cafeterías en el departamento de sucre, desde la perspectiva de que todos los establecimientos económicos estén registrados legalmente ante cada una de las entidades correspondientes.

4.1.3 Antecedente a nivel regional.

Por otro lado la investigación **“Diseño De Un Sistema Contable Y Financiero En Las Empresas Apícolas En El Departamento De Sucre”**

Autores: Nidia María Barreto, Elisa María Méndez, Ana Alejandra Vergara.

Este trabajo habla de la importancia que tiene el tener un sistema contable dentro de una empresa claramente para tener la información estructurada, confiable e ideal para la toma de decisiones, de tal forma también intervienen en la investigación la manera de cómo está inmersa el sistema financiero dentro de la empresa asumiendo las distintas variables que afrontan estas mismas, de tal manera observando y dando a conocer la competitividad que esto genera.

Esta investigación abarca desde cómo se encuentra el sistema contable y financiero de las empresas apícolas en el departamento de Sucre, su caracterización, hasta la realización de un modelo adecuado a las necesidades contables y financieras de estas. En el análisis que se hizo se tomaron como instrumento encuestas donde se evaluaron las áreas de Contabilidad y Finanzas, Recursos Humanos, Sistemas de Información, Producción y Operaciones, Aseguramiento de la Calidad y referentes bibliográficos.

Este estudio, tiene relación en cuanto a nuestra investigación en lo concerniente a que los restaurantes y cafeterías del departamento de sucre cuenten con una estructura estratégica donde puedan tener en cuenta la gestión tanto contable y financiera deben tener para que de manera efectiva tengan un nivel de competitividad más alto, teniendo en cuenta cada una de variables establecidas en los mercados de este sector y así genere un sistema de información factible y eficiente para lograr tomar las mejores y adecuadas decisiones posibles.

4.2 Marco teórico

En el análisis de este proyecto se abordara los conceptos referentes a la gestión financiera, competitividad y FOOD SERVICE de los restaurantes y cafeterías en el Departamento de Sucre; teniendo en cuenta la gestión financiera y su incidencia en el nivel de competitividad del FOOD SERVICE en el departamento de sucre.

Los conceptos fundamentales que sustentan esta investigación son los siguientes:

4.2.1 Gestión financiera.

Según Padilla (2012), expresa que la gestión financiera “es un sistema que implica los ingresos y egresos aplicables a la realización del manejo razonado del dinero en las organizaciones y en consecuencia la rentabilidad financiera compuesta por el mismo”. (p.15)

Así también Rosenberg (2000) Define que la gestión financiera “es la utilización de métodos específicas para inspeccionar los documentos financieros de una empresa y para vigilar los flujos de dineros, productos y servicios, tanto internos como externos a la compañía”. (p. 4)

Por consiguiente Gitman (1986) describe que “la gestión financiera comprende el conjunto de las políticas financieras, mediante la concentración de estrategias, tácticas, procesos, procedimientos, técnicas y prácticas financieras beneficiosas para el administración del efectivo de los recursos financieros”. (p. 45)

La gestión financiera es la que comprende la administración y manejo de los fondos de acuerdo a un plan pre-establecido con algún propósito. Generalmente estos fondos tiene muchos usos, en activos fijos para la producción de bienes y servicios, en inventario para garantizar la producción y las ventas, en cuantas por cobrar y cajas o en valor negociables para asegurar las transacciones y la liquidez. Van Horne y Wachowixz, 2010 (p. 55)

Finalmente teniendo en cuenta las definiciones anteriores se dice que la gestión financiera es la que se encarga de comprender el desarrollo y análisis administrativo de la organización, agrupando las actividades financieras de esta en cada uno de sus sistemas operativos, administrativos y financieros para así lograr controlar y orientar los objetivos con decisiones acertadas sobre está, aquí es donde se entra a analizar cada uno de los puntos respectivos de donde la gestión financiera se refleja y arroja de manera acertada la información eficiente. Esta investigación busca la razón necesaria de saber y comprender esa incidencia que tiene al aplicar o no esta gestión financiera y obtener resultados competentes.

4.2.2 Planeación financiera.

Según Gutiérrez y Gutiérrez (2018) afirman que la planeación financiera son “las actividades que deben realizar para asegurar la supervivencia de la empresa y garantizar a los propietarios que sus planes crearan valor en el futuro”. (p. 11)

Para Ortiz (1994) dice que la planeación financiera “esta cimentada en la recolección y procesamiento de la información externa e interna que contribuye al costeo, la presupuestario, la elaboración de los flujos de fondo y la preparación de estados financieros proyectados.”.(p.20)

De tal manera Weston & Brigham (1994) definen que la planeación financiera “implica la elaboración de proyecciones de ventas, ingresos y activos tomando como base estrategias alternativas de producción y mercadotecnia, y posteriormente decidiendo cómo serán satisfechos los requerimientos financieros pronosticados”. (p. 413)

Finalmente Morales & Morales (2014) dicen que la planeación financiera “define el rumbo que sigue una empresa para alcanzar objetivos importantes, tiene como intención mejorar la renta, establecer la cantidad adecuada de efectivo, así como fuentes de financiamiento, fijar nivel de ventas, ajustar gastos que correspondan al nivel operativo”.(p. 7)

4.2.3 Competitividad.

Según Garcia (2015) define la competitividad como “capacidad de una empresa para ofrecer un producto o un servicio cumpliendo o rebasando las expectativas de sus clientes, a través del manejo más eficiente de sus recursos en relación a otras empresas del mismo sector”.

Seguidamente Porter (2008) afirma que “La fuerza competitiva o las fuerzas competitivas más fuertes determinan la rentabilidad de un sector y se transforman en los elementos más importantes de la elaboración de la estrategia.” (p.34)

Dado estos conceptos plasmados anteriormente sobre la competitividad, se dice que la competitividad es la capacidad que posee una empresa para ofertar un producto y/o servicios cumpliendo con cada uno de los patrones relacionados con satisfacer las necesidades y

expectativas de los clientes, teniendo un manejo óptimo y eficiente sobre los flujos en comparación a la demás empresas que están relacionadas en el mismo sector. Aquí es donde se entra a caracterizar y obtener como las empresas en el departamento de sucre se están capacitando y obteniendo conocimientos formales y estructurados para que su negocio que está ofertando sea de carácter competitivo y comprenda cada uno de los métodos para así estar en el rango de ser una empresa competitiva; Por consiguiente la competitividad es la que ayuda a las empresas a que tengan una visibilidad más amplia y concreta de lo que son y lo que quieren llegar a ser; también radica en saber cómo administrar los recursos de la empresa, incrementar su productividad y estar prevenido a los requerimientos del mercado. La competitividad de las empresas va ligada a como están estructurado en cada una de sus áreas, teniendo la relación existente en la rentabilidad que genera cada producto, con relación a los precios al momento ofrecer los productos y/o servicios y el costo que esto les genere; Esto está involucrado principalmente con lo que es la productividad, la innovación y la relación a la inflación diferencial que exista. Comprendiendo que la importancia de la competitividad se observa en la manera de cómo se distribuyen de manera eficiente los recursos de la empresa, como se incrementa su productividad y estar prevenidos a los requisitos implantados en el mercado que se está compitiendo.

Esto es lo que se busca determinar dentro de cada una de las empresas involucradas en este sector económico el FOOD SERVICE, para así desarrollar una investigación basada en los análisis encontrados y dar respectivas afirmaciones de la comprensión que se testa aplicando en estas entidades.

4.2.4 Food service.

De acuerdo con Majeril, (2012,), “FOOD SERVICE es el mercado que involucra a toda producción y distribución de alimentos, equipos, servicios, y está orientado para atender los establecimientos que preparan y suministran alimentos para comidas que las personas precisan, fundamentalmente, fuera del hogar” (p. 22)

Así mismo, Flórez (2016). Considera que el “FOOD SERVICE es un servicio a la medida de la gran operación gastronómica que se dedica a distribuir insumos y ofrecer asesorías gastronómicas con impacto comercial”. (p. 45)

Que a través de este servicio se puede incrementar el rendimiento y éxito del negocio de comida hasta en un 10%, lo cual sustenta en el hecho de que su servicio es especializado y ha sido creado para hacer más rentables y eficientes a los negocios. También consideran que el FOOD SERVICE.

Surge ante la ausencia de un servicio realmente adaptado a las necesidades de aquellos negocios de gastronomía, los cuales adquieren sus insumos en tiendas de mayoristas o clubes de precio, y tienen mucho desperdicio de productos y/o un menú que no les reditúa en el porcentaje deseado.

Según Luis Miguel Álvarez “El FOOD SERVICE nació como concepto en Estados Unidos hace algunos años, y fue diseñado para atender satisfactoriamente las necesidades de cantidad y calidad de abastecimiento de los grandes operadores gastronómicos, con todos aquellos insumos que requirieran para desarrollar su actividad comercial. Así, el servicio de FOOD SERVICE surgió ante la ausencia de un servicio realmente adaptado a las necesidades de aquellos negocios de gastronomía que adquieren sus insumos en tiendas de mayoristas o clubes de precio, tienen mucho desperdicio de productos y/o un menú que no les reditúa en el porcentaje deseado”.

Estos conceptos destacan lo que realmente es el FOOD SERVICE aportando que es la formalidad de como ofrecer a los clientes de una manera económica, rápida y de calidad una variedad de productos asequibles y en localidades más cercanas A sus hogares, donde tienen la posibilidad de reemplazar sus comidas tradicionales, adquiriendo un servicio distinto y teniendo experiencias nuevas tanto familiares como culinarias.

Cabe resaltar que todo el conocimiento adquirido a través de los temas expuestos anteriormente ayuda a que se tenga una amplia información para poder realizar un trabajo importante y de calidad logrando los objetivos propuestos.

4.2.5 Sistemas de información.

Los sistemas de información son el conjunto de datos que ayudan a recopilar, organizar y almacenar la información de manera eficiente obteniendo una información relevante, oportuna y así tomas las respectivas decisiones.

Según, Peña (2006) “un sistema de información es un conjunto de elementos relacionados con el propósito de prestar atención a las demandas de información de una organización, para elevar el nivel de conocimientos que permitan mejorar la toma de decisiones y gestión”. (p.25)

De tal manera, O'Brien y Maracas, (2006): afirman que “Los SIE deben concebirse como una inversión necesaria que ayudan a la empresa a adoptar estrategias y procesos de negocios, posibilitando reingeniería o reinención de sí misma para sobrevivir y tener éxito en el ambiente dinámico de negocios de actualidad”. (p. 40)

Seguidamente Andreu, Ricart y Valor (1991)

Por su parte describen que es un “conjunto formal de procesos que, operando sobre una colección de datos estructurada de acuerdo a las necesidades de la empresa, recopila, elabora y distribuyen selectivamente la información necesaria para la operación de dicha empresa y para las actividades de dirección y control correspondientes, apoyando, al menos en parte, los procesos de toma de decisiones necesarios para desempeñar funciones de negocio de la empresa de acuerdo con su estrategia (p. 98)

Finalmente Laudon, & Laudon, (1996) dicen que “un sistema de información recolecta, almacena y esparce la información proveniente del entorno de la empresa y sus operaciones internas, para apoyar las funciones organizacionales, toma de decisiones, comunicación, coordinación, vigilancia, estudio y visualización”. (p. 12)

Los sistemas de información transforman los datos en bruto y los convierten en información útil a través de tres actividades básicas: entrada, procesamiento y salida.

Efectuando estos conceptos anteriores de autores se concluye que el sistema de información es el conjunto de datos que van ligadas a tener un proceso de recolección, análisis, almacenamiento y distribución de la información para tener una base efectiva al momento de tomar las respectivas decisiones gerenciales, teniendo en cuenta que estos sistemas de información ayudan a las empresas a tomar decisiones, tener la vigilancia y control sobre cada uno de los procesos que realiza, aportando a los gerente, jefes y encargados de las empresas analizar los problemas que se presenten y puedan presentarse, visualizar los respectivos problemas, darse las prontas soluciones y hasta llevar a crear nuevos productos para ofrecimiento a sus clientes. Pese que obtener e implementar un sistema de información gerencial es un poco costoso, las empresas deben tener la visualización de íntegralos a sus procedimiento, cierto que esta implementación ayuda a que la empresa entre en un funcionamiento ordenado lo que se reflejara de manera eficiente frente a los procedimientos de la información que se recopila y se genera.

Estos sistemas de información se encargan a la vez de captar la información interna y externa de esta empresa, seguidamente dándole un respectivo procesamiento y almacenamiento, finalmente arrojando una información relevante y precisa.

4.2.6 Contabilidad.

Según Gonzalo, Polanco y Henao (2001) definen la “contabilidad como la manera de proporcionar información financiera de la organización a personas naturales y entes económicos interesados en sus resultados operacionales y situación económica”. (p. 68)

De acuerdo con lo expresado anteriormente podemos decir que la contabilidad es aquel que proceso que revela la situación económica en que se encuentran las empresas. Ayuda a controlar de manera eficiente las finanzas de las empresas y mostrar de manera más segura su situación delante de terceros.

4.2.7 Contabilidad de costos.

La national association of accountants (NAA) define la contabilidad de costos como “una técnica o método para determinar el costo de un proyecto, proceso o producto utilizado por la mayor parte de las entidades legales de una sociedad, o específicamente recomendado por un grupo autorizado de contabilidad”. (p.34)

Según Sinisterra (2006), define la “contabilidad de costos como aquella que genera información para uso interno y externo, y tiene que ver con la determinación del costo de un producto específico o actividad”. (p.79)

Según Backer y Ramírez (1988), se refieren a que “la contabilidad de costo se ocupa de la clasificación, acumulación, control y asignación de costos”. (p. 90)

Con lo plasmado anteriormente podemos definir la contabilidad de costo como la herramienta que ayuda a los empresarios a llevar un control más efectivo, tanto interno como externo de lo que invierten en proyectos o un producto determinado.

5. Metodología de la Investigación

Metodología de investigación Se define como el conocimiento que analiza, evalúa y señala las limitaciones de los métodos y técnicas de investigación; Recurriendo a esta acepción se puede decir que la metodología estudia y da recomendaciones para realizar en forma conveniente una investigación.

5.1 Tipo de investigación

Se recurre a una metodología cuantitativa de tipo descriptivo, ya que en este caso se analizará y se identificará la gestión financiera y su incidencia en el nivel de competitividad del FOOD SERVICE en los restaurantes y cafeterías en el departamento de sucre.

Según, Martinez (2006)

“El método de estudio de caso es una herramienta valiosa de investigación, y su mayor fortaleza radica en que a través del mismo se mide y registra la conducta de las personas involucradas en el fenómeno estudiado, mientras que los métodos cuantitativos sólo se centran en información verbal obtenida a través de encuestas por cuestionarios”. (p. 65)

Además, en el método de estudio de caso los datos pueden ser obtenidos desde una variedad de fuentes, tanto cualitativas como cuantitativas; esto es, documentos, registros de archivos, entrevistas directas, observación directa, observación de los participantes e instalaciones u objetos físicos.

Utilizamos un cuestionario estructurado con respuesta tipo escala que son preguntas básicamente dirigidas a medir la intensidad o grado de sentimientos respecto a un rasgo o variable por medir, frecuentemente se les conoce como escalas de medición de actitudes y entre las cuales la más usada es la de LIKERT.

Los anteriores autores consideran distintos tipos de vista pero con mismo objetivo, y es destacar el papel fundamental que tiene una investigación cualitativa ya que en ella no solo se tiene en cuenta números o estadísticas, si no que se va mas a profundidad de aspectos claves para una investigación, como lo es la percepción del contexto en que se manejan, la interacción de manera natural, se adentra en los zapatos de otro, entre otros aspectos, en esta se busca destacar los atributos con el fin de ayudar a la mejora de lo que se pretende investigar.

5.2 Población

La población es el conjunto de individuos que concuerdan con una serie de especificaciones siendo el total del fenómeno a estudiar, donde las entidades poseen características comunes la cual se estudia y da origen a los datos de la investigación.

Según Hurtado & Toro (2005) “población es el total de los individuos o elementos a quienes se refiere la investigación, es decir, todos los elementos que vamos a estudiar, por ello también se le llama universo. (p.79)”.

Según Sampieri (2014) "una población es el conjunto de todos los casos que concuerdan con una serie de especificaciones (p. 65).

Es la totalidad del fenómeno a La población de esta investigación se determinó de acuerdo a la información suministrada por la cámara de comercio de los restaurantes y cafeterías del departamento de sucre, cabe resaltar que de esta información suministrada se tuvo en cuenta la estabilidad y negocio en marcha de estos restaurantes y cafeterías estén actualizadas; De los cuales se tomaron solo 5 municipios de los 26 municipios que conforman el departamento de sucre.

La información suministrada por la cámara de comercio fue de la siguiente:

Población.	Número de la población.
Sincelejo	160
Corozal	16

Sampues	11
Coveñas	37
Tolú	29
Total población	253

Estos 5 municipios que se escogieron se encuentran ubicados en la subregión del golfo de morrosquillo que son COVEÑAS, TOLU, y en la subregión la sabana que son SINCELEJO, COROZAL Y SAMPUES, con el criterio que son lo que representan una mayor actividad turística y donde se observa la variedad e incrementos de estos sitios.

5.3 Muestra

Una muestra es una parte representativa de una población, cuyas características deben producirse en ella, lo más exactamente posible. La cual se escogió a través de un muestreo estadístico lo que recurrirá a realizar operaciones con nivel de riesgos establecidos.

El tamaño de la muestra se ha hallado teniendo en cuenta que conocemos la población, con la siguiente formula;

$$n = \frac{Z^2 * P * Q * N}{e^2 (N - 1) + Z^2 * P * Q}$$

Dónde:

n= tamaño de la muestra;

N= tamaño de la población;

Z= nivel de confianza, que basándonos en la campana de Gauss, en este caso será de 95%, igual a 1,96;

e= margen de error máximo admisible en términos de proporción;

P= probabilidad de éxito, o proporción esperada;

Q= probabilidad de fracaso.

Aplicamos la anterior fórmula para así conocer el tamaño de la muestra teniendo en cuenta la información suministrada por la cámara de comercio de los 5 municipios del departamento de sucre, la cual se encuentran registradas 253 hoteles y cafeterías.

Por consiguiente tenemos:

Sincelejo

N: 160 Z: 1,96 e: 0,06 P: 0,5 Q: 0,5

$$n = \frac{196^2 * 0,5 * 0,5 * 160}{0,06^2 (160 - 1) + 1,96 * 0,5 * 0,5} = 100$$

Corozal

N: 16 Z: 1,96 e: 0,06 P: 0,5 Q: 0,5

$$n = \frac{196^2 * 0,5 * 0,5 * 16}{0,06^2 (16 - 1) + 1,96 * 0,5 * 0,5} = 15$$

Coveñas

N: 37 Z: 1,96 e: 0,06 P: 0,5 Q: 0,5

$$n = \frac{196^2 * 0,5 * 0,5 * 37}{0,06^2 (37 - 1) + 1,96 * 0,5 * 0,5} = 33$$

Tolú

N: 29 Z: 1,96 e: 0,06 P: 0,5 Q: 0,5

$$n = \frac{196^2 * 0,5 * 0,5 * 29}{0,06^2 (29 - 1) + 1,96 * 0,5 * 0,5} = 26$$

Sampues

N: 11 Z: 1,96 e: 0,06 P: 0,5 Q: 0,5

$$n = \frac{196^2 * 0,5 * 0,5 * 11}{0,06^2 (11 - 1) + 1,96 * 0,5 * 0,5} = 11$$

Por lo tanto la muestra obtenida es de 185 restaurantes y cafeterías. Una vez establecida esta, se elaboró un cuestionario estructurado con respuesta tipo escala basada en las variables

proporcionadas por el mapa de competitividad de banco Interamericano de Desarrollo (BID) para determinar las características en que estos poseen, con respecto a un sistema contable y financiero, posteriormente establecer las debilidades y fortalezas que estas empresas tienen en dichos campos.

Capítulo II

6. Resultados de la investigación

Teniendo en cuenta los resultados en la siguiente investigación, fue analizada la variable de contabilidad y finanzas donde esta variable cuenta con siete indicadores que la ayudan a evaluar de una manera más amplia esta variable; Al ejecutar las respectivas encuestas se analizó lo la variable de contabilidad y finanzas teniendo como resultado:

6.1 Objetivo 1. Caracterizar el sistema de costo y contabilidad en las empresas del FOOD SERVICE en el departamento de sucre

El sistema de costo y contabilidad se concibe bajo los siguientes criterios:

1. El sistema contable de la empresa provee información confiable, suficiente, oportuna y precisa para la toma de decisiones.
2. La empresa emite estados financieros de periodos intermedios durante los cinco primeros días del mes siguiente al que se sucedieron los hechos económicos.
3. La empresa considera dentro de la contabilidad general, un subsistema especializado para registrar y administrar los costos de producción.

Para este objetivo se obtuvieron como resultado los siguientes aspectos teniendo en cuenta de la recaudación de la información al momento de implementar el instrumento, arrojados resultados:

- 1) Como inciden estos criterios de manera general en el departamento de sucre.
- 2) Como inciden estos criterios de manera específica en cada uno de los respectivos municipios.

6.1.1 Criterios de manera general en el departamento de sucre.

6.1.1.1 Monitoreo de costos y contabilidad.

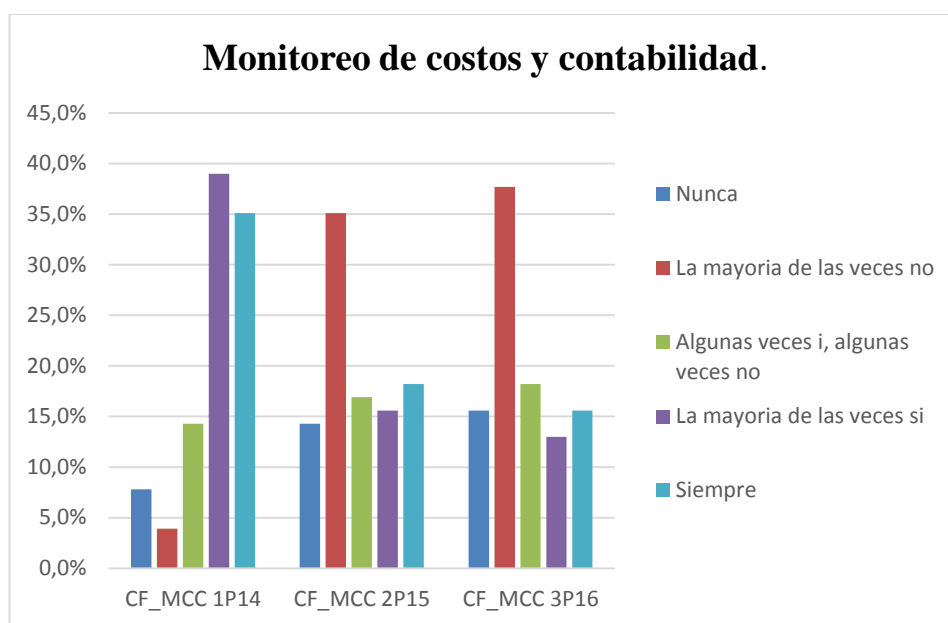


Figura 1: Monitoreo de costos y contabilidad.

Fuente: Grupo de investigación.

La información obtenida en el primer indicador que es acerca del monitoreo de costos y contabilidad, se demostró que el 7,9% de los restaurantes no proveen una información confiable, suficiente, oportuna y precisa al momento de tomar decisiones; del tal manera el 3,8% la mayoría de las veces no suministra lo mencionado anteriormente y el 14,3% afirmaron que algunas veces sí, algunas veces no tienen una información confiable, suficiente y oportuna, así mismo los restaurantes del departamento de sucre afirmaron en 74,1% la mayoría de las veces sí y siempre proveen un sistema de información confiable, precisa y oportuna para la toma de decisiones teniendo estos en cuenta que necesitan tener el control de todos los movimientos que estas realizan conociendo el negocio y en marcha como están. Al analizar si la empresa emite estados financieros de periodos intermedios durante los primeros cinco días del mes siguiente al

que sucedieron los hechos económicos arrojó que 49,4% afirman que la mayoría de las veces no y nunca consideran hacerlo observando que son restaurante con no tanta capacidad para llevar unos estados financieros y presentarlo en esos lapsos de tiempo establecidos y que el 18,2% siempre tienen en cuenta de emitir estos estados financieros.

Tabla 1

Costos agrupados.

	Frecuencia	Porcentaje	Media	Desviación
BAJO	35	45,5		
Válidos BÁSICO	19	24,7	3,18	1,074
ALTO	23	29,9		
Total	77	100,0		

Fuente: Grupo de investigación.

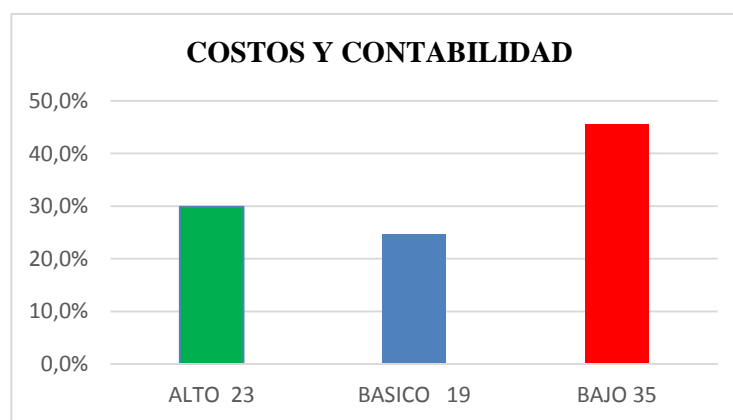


Figura 2: Monitoreo de costos y contabilidad agrupada.

Fuente: Grupo de investigación.

Al realizar el respectivo análisis de la variable de contabilidad y finanzas se realizó un estudio agrupado de los indicadores que conforman esta variable, primeramente, se analizó el indicador monitoreo de costos y contabilidad donde este indicador es el eje fundamental de la empresa porque aquí se es donde se hace uso del sistema contable el cual va a proporcionar información y esta debe ser confiable, suficiente, oportuna y precisa donde esta información va a ser útil para las respectivas tomas de decisiones, además de esto se debe hacer la aplicación de los costos los cuales les van a ayudar a determinar cuánto le cuesta en realidad producir un producto, saber la utilidad y su rentabilidad real, por lo tanto el estudio realizado arrojó que el 70% de los restaurantes en el departamento de sucre escasamente tiene un sistema contable que les provea información confiable, suficiente, oportuna y precisa lo que indica que estas entidades se encuentran en un nivel medio-bajo, por lo que el porcentaje restante del 30% se puede evidenciar que algunas de las organizaciones sujetas a la aplicación del instrumento si cuentan con un sistema contable que les proporciona información confiable, suficiente, oportuna y precisa para la toma de decisiones, además, si considera y aplica la determinación de los costos.

6.1.2 Criterios de manera específica en cada uno de los respectivos municipios.

Tabla 2

Costo agrupados municipios

	Sincelejo	Corozal	Sampués	Coveñas	Tolú	Sucre
Bajo	36,0	50	12,5	85,7	100	45,5
Básico	28,0	50	37,5	0	0	24,7
Alto	36,0	0	50,0	14,3	0	29,9
Total	100,0	100	100,0	100	100	100,0
Media	3.43	2.88	3.83	3.18	1.5	3,18

Fuente: Grupo de investigación.

6.1.1.2 Costos y contabilidad agrupados por municipios.

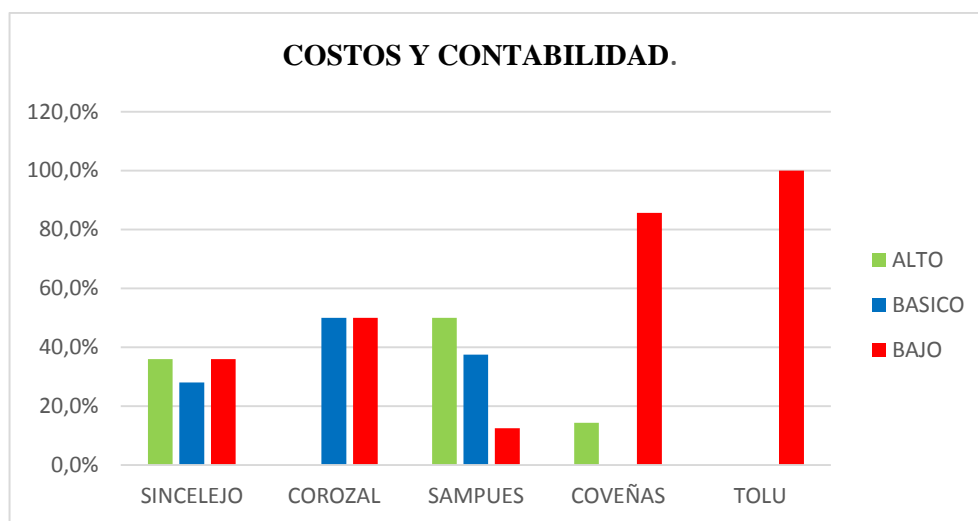


Figura 3: Costos y contabilidad agrupado municipios

Fuente: Grupo de investigación.

Al analizar este indicador agrupado teniendo en cuenta los restaurantes de los municipios tomados para la investigación, se evidencia que existe un bajo proceso en la mayoría de estos municipios al momento de cumplir con este indicador representado en 45,5% este nivel; Teniendo en cuenta que los restaurantes de estos municipios emiten unos estados financieros intermedios y tampoco llevan un subsistema especializado para administrar los costos de producción.

Se observa que el municipio de Sincelejo y Sampues este indicador se encuentra en un término medio alto al momento de cumplir con los ítem de este indicador, teniendo en cuenta que es donde se encuentran restaurantes grandes de los cuales son los que llevan unos estados financieros intermedios y llevando un subsistema para administrar los costos de producción todo esto para tener un mejor control sobre su negocio y llevar el orden formal de este mismo. Todo esto con la visión de ser restaurantes reconocidos pero que a la vez internamente funcione generando beneficios para este mismo.

Los demás municipios como corozal, Coveñas y tolú este indicador se encuentra en un término bajo, observando que se encuentran restaurante más pequeños y mediano todo esto incide al momento de cumplir este indicador, pero no obstante por ser pequeño no se preocupan por tener un orden más especializado de los controles en sus negocios. Donde es preocupante siendo estos municipios los más turísticos en el departamento

6.1.3 Discusión.

Evidenciando como Según Gonzalo, Polanco y Henao (2001) definen la “contabilidad como la manera de proporcionar información financiera de la organización a personas naturales y entes económicos interesados en sus resultados operacionales y situación económica”. Y Según Sinisterra (2006), define la “contabilidad de costos como aquella que genera información para uso interno y externo, y tiene que ver con la determinación del costo de un producto específico o actividad”. Se observa que la mayoría de los restaurantes del departamento de sucre no cuenta con un sistema de costo adecuado para monitorear los gastos que incurren al momento de elaborar un producto para sacarlo al mercado, no cuenta con una definición clara sobre cómo llevar una contabilidad, ya que ellos manifiestan que están sujetos al día día, basándose en su cuaderno de anotaciones que es lo que ellos denominan su “libro de contabilidad” donde especifican sus compras diarias de a como comprar para poder vender, quienes son sus deudores y sus proveedores. Cabe resaltar que la mayoría de los propietarios de estos restaurantes son personas humildes que no cuenta con una capacitación o asesoramiento adecuado que les brinde la información necesaria para llevar adecuadamente la información contable de su negocio.

En el departamento de sucre son pocos los restaurantes que llevan un debido control de su sistema de costo y una buena contabilidad, ya que estos se encuentran asesorados por personas expertas en el área de las finanzas capacitadas para llevar un mejor manejo de sus finanzas.

Capítulo III

6.2 Objetivo n° 2: Caracterizar el proceso de planeación financiera en las empresas de FOOD SERVICE en el departamento de Sucre

La planeación financiera es una herramienta de gran importancia en el funcionamiento de las empresas aportando pautas de dirección, coordinación y control de la misma en los diferentes objetivos, metas y planes que la empresa tenga planeado lograr, es por esto que se hace necesario establecer las diferentes actividades, pasos y guías a seguir para alcanzar y conseguir todo aquello que se ha proyectado, ya sea en la mejora de su rentabilidad, creación valor, supervivencia en el mercado, elaboración de presupuestos y proyección de estados financieros, todo esto apuntando a la maximización del valor de la empresa con miras hacia el futuro.

La planeación financiera se proyecta bajo los siguientes criterios:

1. Administración financiera, reside en la planeación de los recursos económicos que la empresa va a utilizar, para así poder determinar la viabilidad de los planes estratégicos establecidos, donde se puedan presupuestar y proyectar estados financieros de una manera óptima.
2. Normas legales y tributarias, consiste en la planificación económica que hace el contribuyente para cumplir con los diferentes requisitos legales y normativos expresamente contemplados en la ley en materia tributaria.

Para este objetivo se obtuvieron como resultado los siguientes aspectos teniendo en cuenta de la recaudación de la información al momento de implementar el instrumento, arrojados resultados:

Como inciden estos criterios de manera general en el departamento de sucre.

- 1) Como inciden estos criterios de manera específica en cada uno de los respectivos municipios.

6.2.1 Criterios de manera general en el departamento de sucre.

6.2.1.1 Administración financiera.

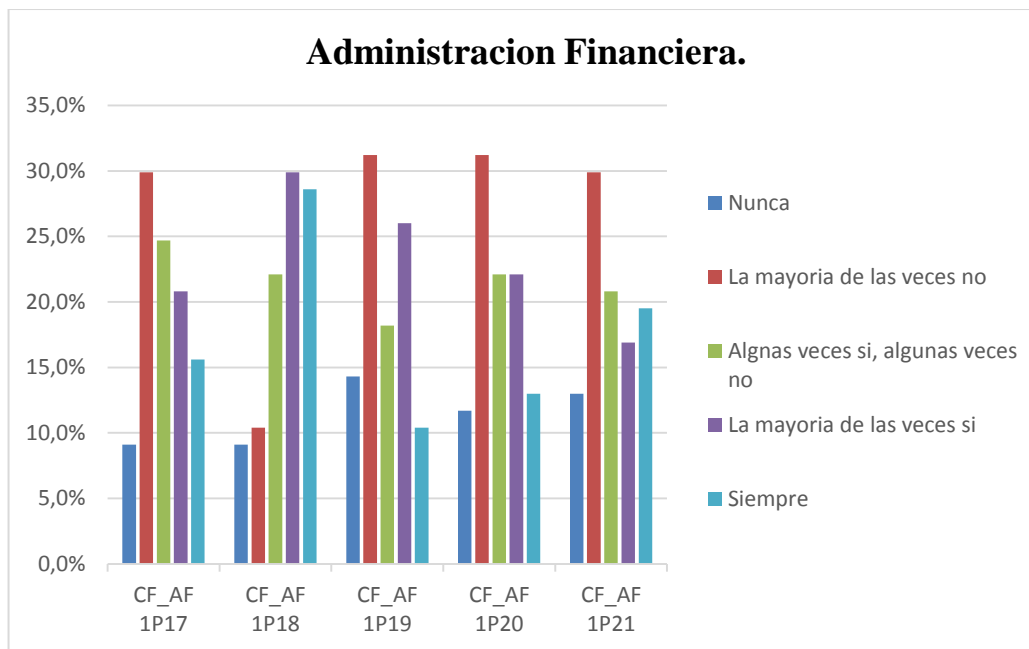


Figura 4: Administración financiera.

Fuente: Grupo de investigación.

Al empezar a analizar este indicador es importante para la planificación de los recursos económicos y así definir y determinar la maximización de las utilidades, en esta se evaluó si los restaurantes en el departamento de sucre desarrollan u proceso formal de planificación financiera , es decir, si elaboran estados financieros proyectados y presupuestos, donde se evidencia que 36,4% afirman que la mayoría de las veces sí y siempre desarrollan procesos formal de planificación financiera, y que el 39% afirmaron la mayoría de las veces no y nunca realizan esta planeación financiera por lo que no elaboran presupuestos y estados financieros proyectados.

Así mismo, tenemos que el 24,7% de los restaurantes encuestados algunas veces sí, algunas veces no, establecen la rentabilidad a cada producto o línea de producto, el 19,5% la mayoría de la veces no y nunca establecen el margen de rentabilidad mientras que el 58,6% siempre y la mayoría de las veces si establecen la rentabilidad a cada producto o línea de producto ofertado. También se puede evidenciar que el 63,7% la mayoría de la veces no, nunca y algunas veces sí, algunas veces no las empresas comparan los resultados operativos y financieros obtenidos en sus operaciones con la información contenida en los presupuestos, mientras que el 36,3% la mayoría de las veces sí y siempre realizan estas comparaciones.

Al evaluar a los restaurantes del departamento de sucre hacen el análisis de las variaciones que se generan al comparar las cifras reales con las presupuestadas y se toman las respectivas decisiones se demostró que el 35% la mayoría de la veces sí y siempre lo realizan mientras que el 65% la mayoría de las veces no, algunas veces sí, algunas veces no y nunca no realizan este análisis de comparaciones; finalmente se muestra que el 29,9% la mayoría de las veces no los restaurantes efectúan una evaluación general de los resultados financieros logrados en un periodo para determinar el rendimiento de la inversión en el negocio, el 20,8% y 13% algunas veces sí, algunas veces no y nunca, mientras que la mayoría de las veces 16,9% y siempre el 19,9% efectúan la respectiva evaluación general de los resultados.

Tabla 3

Administración financiera agrupada.

	Frecuencia	Porcentaje	Media	Desviación
BAJO	33	42,9		
BÁSICO	25	32,5	3,09	1,068
ALTO	19	24,7		
Total	77	100,0		

Fuente: Grupo de investigación.

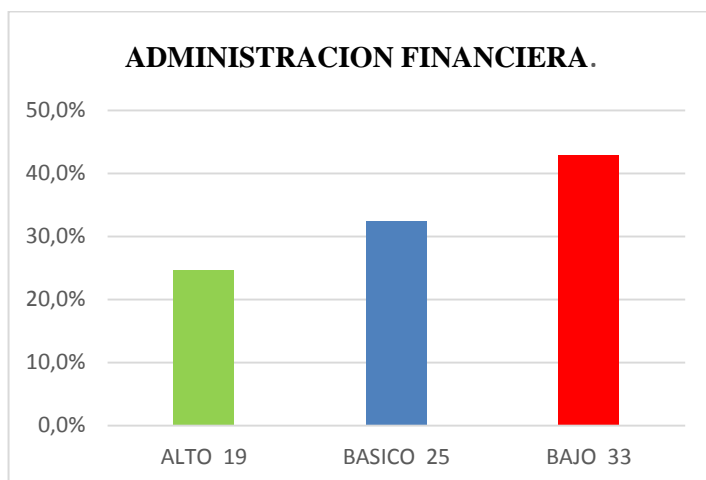


Figura 5: Administración financiera agrupada.

Fuente: Grupo de investigación.

Al efectuar el respectivo análisis de la variable de contabilidad y finanzas se realizó un estudio agrupado de los indicadores que conforman esta variable se analizó el indicador de la administración financiera, este indicador juega un papel fundamental en el buen funcionamiento de las empresas aportando sostenibilidad, crecimiento y a la vez competitividad a la empresa a través de la planificación de los recursos económicos, donde se evidencio que el 75,3% de los restaurantes en el departamento de sucre a los que se le aplico el instrumento se encuentran en un alto porcentaje en un nivel medio-bajo, esto se debe a que las empresas sujetas a estudio escasamente no realizan una elaboración de presupuestos y de estados financieros proyectados lo que impide a que se desarrolle formalmente una planeación financiera y obstaculizando el adecuado planeamiento de los presupuestos y la proyección la los estados financieros, por otro lado tenemos que el 24,7% de los restaurantes sometidos a la aplicación de la herramienta diagnostico se evidencia que en un bajo porcentaje se encuentran en un nivel alto, lo que significa que estas entidades si hacen la elaboración de presupuestos y de proyección de estados financieros y desarrollando de manera formal la planeación financiera.

6.2.1.2 Normas legales y tributarias.

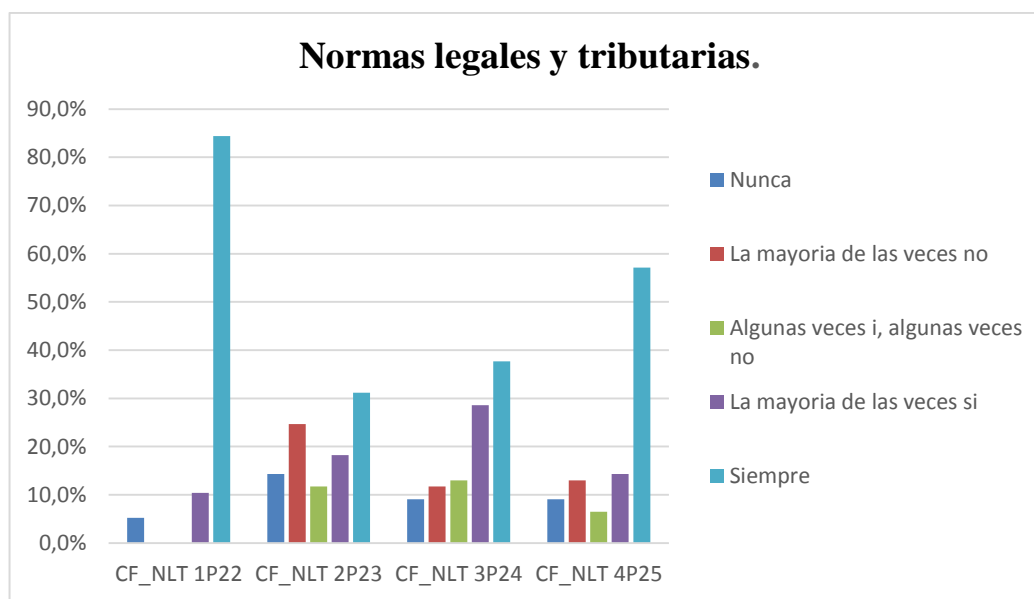


Figura 6: Normas legales y tributarias.

Fuente: Grupo de investigación.

Seguidamente en este indicador acerca las normas legales y tributarias, debido a su respectivo cumplimiento en el departamento de sucre se afirma que el 94,8% de los restaurantes en el departamento de sucre están formalmente registrado ante los diferentes órganos de control y vigilancia correspondiente del estado, mientras que tan solo el 5,2% de los restaurantes no cumplen con estos requerimientos. Además, se demostró que el 49,3% la mayoría de las veces sí y siempre los restaurantes efectúan procesos de planeación tributaria el cual permite conocer de manera anticipada los montos a pagar al estado por los diferentes impuestos, tasas y contribuciones mientras que el 50,7% la mayoría de la veces no, algunas veces sí, algunas veces no y nunca realizan estos procesos de planeación financiera.

Seguidamente se evidencia que el 33,8% la mayoría de las veces no, algunas veces sí, algunas veces no y nunca, mientras que el 66,2% la mayoría de las veces sí y siempre los restaurantes cumplen con las fechas y calendarios establecidas por las autoridades para el pago

de tributos municipales, departamentales y nacionales, y finalmente se registra que el 71,4% la mayoría de las veces sí y siempre realizan la liquidación de impuestos y declaraciones tributarias en los restaurantes son realizadas por personas expertas en la materia para establecer esta labor, mientras que el 28,6% la mayoría de las veces no, algunas veces sí, algunas veces no y nunca son elaboradas estas declaraciones por personal capacitado en la materia.

Tabla 4

Normas legales y tributarias agrupado

	Frecuencia	Porcentaje	Media	Desviación
BAJO	16	20,8		
BÁSICO	13	16,9	3,92	1,087
ALTO	48	62,3		
Total	77	100,0		

Fuente: Grupo de investigación.

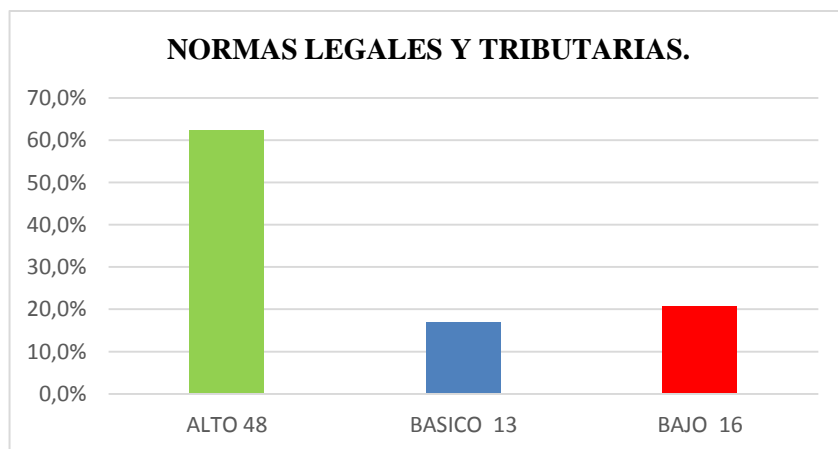


Figura 7: Normas legales y tributarias agrupada.

Fuente: Grupo de investigación.

El análisis de los resultados demuestran que el indicador normas legales y tributarias, son de mucha consideración ya que teniendo en cuenta la legalidad de este indicador y cumpliendo con cada una de las normas legales que rigen a esta actividad económica tenemos que un porcentaje del 62,3% de las entidades cumplen con los respectivos registros ante las diferentes entidades de control y vigilancia del estado efectuando la planeación tributaria, reconociendo anticipadamente las obligaciones a pagar con relación a los impuestos, asimismo, cumpliendo con las respectivas fechas y calendarios establecidos presentando un nivel alto; por lo tanto, el 37,7% de los restaurantes sujetos al análisis no cumplen con los requisitos tributarios en su efecto la planificación tributaria, cumplimiento de fechas y calendarios establecidos por los diferentes entes reguladores tanto municipales, departamentales y nacionales arrojando un nivel medio-bajo de los restaurantes sujetos de estudio en el departamento de sucre.

6.2.2 Criterios de manera específica en cada uno de los respectivos municipios.

Tabla 5

Administración financiera agrupada por municipios

	Sincelejo	Corozal	Sampué	Coveñas	Tolú	Sucre
Bajo	38,0	75	25,0	57.1	62,5	42,9
Básico	32,0	0	37,5	42.9	37,5	32,5
Alto	30,0	25	37,5	0	0	24,7
Total	100,0	100	100,0	100	100	100,0
Media	3.26	2.85	3.57	3.09	2.0	3,09

Fuente: Grupo de investigación.

6.2.2.1 Administración financiera agrupada por municipios.

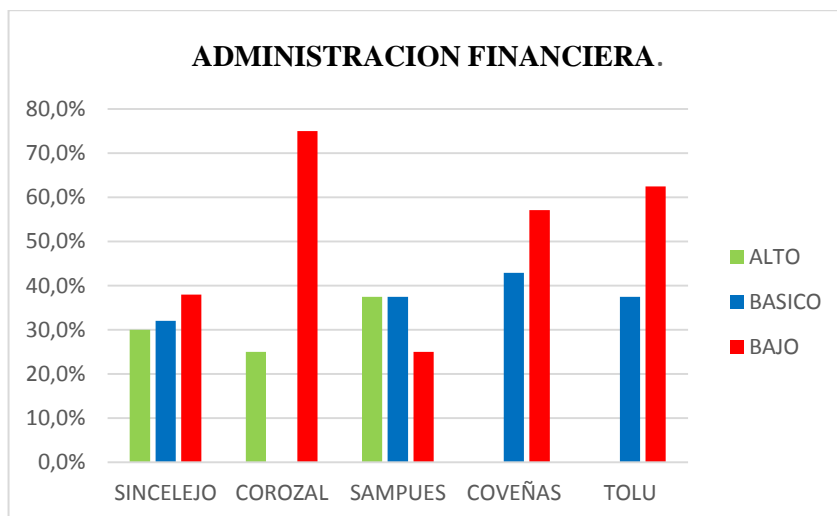


Figura 8: Administración financiera agrupado municipios

Fuente: Grupo de investigación.

Al examinar los resultados del indicador administración financiera en cada uno de los municipios sujetos a estudio se evidencia que la mayoría de los restaurantes en el departamento de sucre con relación al manejo de la planeación financiera, establecimiento de la rentabilidad de cada uno de sus productos y la elaboración presupuestos se observa que el municipio de Sampués muestra un nivel medio-alto; mientras que los municipios de Sincelejo, Corozal, Coveñas y Tolú se encuentran en un nivel medio-bajo y en su efecto apuntan a un nivel bajo lo que indica que al momento de poner en funcionamiento sus negocios no tienen en cuenta la planeación financiera que es uno de los pilares fundamentales para llevar de manera formal el buen funcionamiento de la empresa esto en referencia en términos contables.

Tabla 6

Normas legales y tributarias agrupado por municipios

	Sincelejo	Corozal	Sampués	Coveñas	Tolú	Sucre
Bajo	18,0	0	25,0	0	62,5	20,8
Básico	10,0	25	12,5	57.1	25,0	16,9
Alto	72,0	75	62,5	42.9	12,5	62,3
Total	100,0	100	100,0	100	100,0	100,0
Media	4.15	4.06	3.84	3.92	2.47	3,92

Fuente: Grupo de investigación.

6.2.2.2 Normas legales y tributarias agrupadas por municipios.

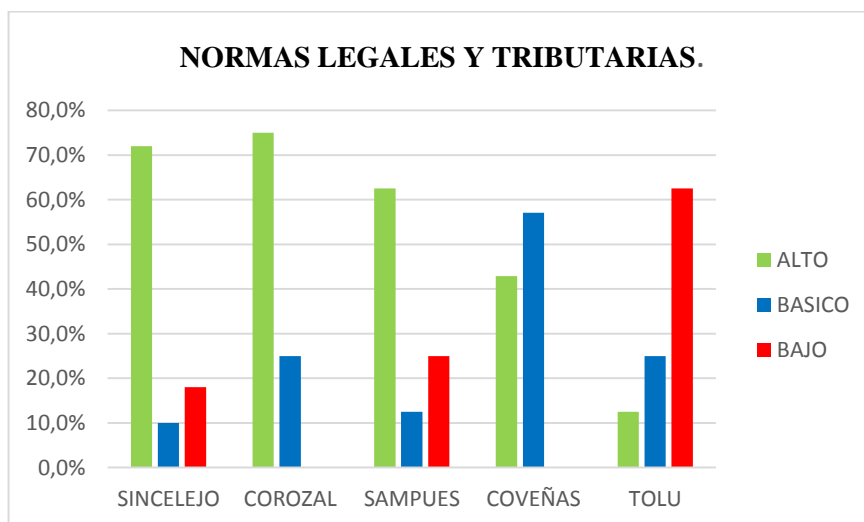


Figura 9: Normas legales y tributarias agrupado municipios.

Fuente: Grupo de investigación.

Al observar los resultados arrojados por este indicador se afirma que se encuentra en un nivel alto representado en 62,3%, evidenciando que la gran mayoría de cada uno de los restaurantes de estos municipios se encuentran legalmente registrado ante las entidades del estado, cumplen con los pagos de los tributos que les corresponden en las fechas establecidas y poseen personal con conocimientos para que realice estas declaraciones tributarias.

Estos municipios en su mayoría tienen en cuenta que la legalidad formal, el pago de tributos en las fechas establecidas y tener personal con capacidad en el tema les ayuda a tener un mejor desenvolvimiento de su negocio y evita pagar montos de dineros por no cumplir con estos requisitos.

Los municipios de Sincelejo, Corozal, Sampues y Coveñas la mayoría de las veces están atentas frente a estos ítem de los indicadores porque se refieren a que le temen a ser sancionados por estas entidades lo que les representaría unos gastos adicionales, mientras que el municipio de tolú específicamente se encuentra en su nivel bajo solo cumpliendo con estar registrado ante las entidades del estado, pero también incidiendo que en este municipio pequeño y los restaurantes son de pequeña magnitud, así mismo están empezando sus operaciones, es decir, que son restaurantes nuevos, por lo que al momento de realizarles la respectiva encuesta responden de esta manera.

6.2.3 Discusión.

La incidencia de la gestión financiera en el nivel de competitividad del foodservices en el departamento de sucre, se encuentra en un nivel medio-bajo apuntando en un nivel deficiente con relación a la variable de las finanzas en su criterio de administración financiera donde en su gran mayoría las empresas no desarrollan el proceso de manera formal la planeación financiera.

Según Gutiérrez y Gutiérrez (2018) afirman que la planeación financiera son “las actividades que deben realizar para asegurar la supervivencia de la empresa y garantizar a los propietarios que sus planes crearan valor en el futuro”. (p.11)

Según Morales y Morales (2014) dice que la planeación financiera “define el rumbo que sigue una empresa para alcanzar objetivos importantes, tiene como intención mejorar la renta, establecer la cantidad adecuada de efectivo, así como fuente de financiamiento, fijar nivel de ventas, ajustar gastos que correspondan a nivel de operación”. (p.7)

Por consiguiente, en el estudio se evidencio que la incidencia no ha sido significativa en las empresas del foodservices en el departamento para que tenga un nivel de competitividad eficiente, donde la gran mayoría de las empresas no desarrollan formalmente un proceso de planeación financiera, es decir, que ellos no realizan actividades y/o no establecen objetivos que les ayude a establecer la rentabilidad de cada producto o línea de producto que produce, además se evidencio en el estudio realizado que todo lo relacionado con la contabilidad de la empresa lo manejan de manera manual lo que dificulta establecer de manera correcta su utilidad o ganancia, todo esto con el fin de establecer una maximización de valor de la empresa, disminuyendo los posibles riesgos de perdida e insolvencia que se pueden presentar en la empresa.

Cabe resaltar que los municipios que presentan un nivel bajo son los municipios de Tolú y Coveñas siendo estos los más turísticos del departamento de sucre, presentan en todos los criterios de la variable de finanzas un deficiente nivel lo cual quiere decir que el funcionamiento y todo lo que tiene que ver con la variable de las finanzas lo llevan de manera manual o en su efecto no llevan ningún registro o control de las operaciones que realizan en el día a día.

Capítulo IV

6.3 Objetivo n° 3; Describir la eficiencia de los sistemas de información gerencial en las empresas de FOOD SERVICE en el departamento de Sucre

Teniendo en cuenta que la eficiencia es la capacidad para realizar una acción optimizando los recursos disponibles, logrando los objetivos propuestos en el menor tiempo posible. Todo esto observando la manera como los restaurantes del departamento de sucre maneja esta eficiencia en sus procedimientos y optiman los recursos.

Los sistemas de información transforman los datos en bruto y los convierten en información útil a través actividades básicas: planeación, entrada, procesamiento y salida. Para este objetivo se obtuvo como resultado los consecuentes aspectos, teniendo en cuenta que el sistema de información gerencial está concebido bajo los siguientes criterios:

- A. Planeación del sistema, es la que se encarga de definir los objetivos y estrategia, teniendo el control de los sistemas organizacionales buscando incrementar la eficiencia y bienestar de la empresa.
- B. Entrada de información al sistema, que se encargada de recolectar toda información y datos brutos, tanto externa como interna de la empresa.
- C. Proceso de la información; la encargada de convertir la entrada de la información en una manera significativa de los datos recolectados.
- D. Salida de información; es la que transfiere la información procesada a los encargados de la toma de las decisiones.

Partiendo de la recaudación de la información al momento de implementar el instrumento presento dos resultados:

1. Como inciden estos criterios de manera general en el departamento de sucre.
2. Como inciden estos criterios de manera específica en cada uno de los respectivos municipios.

6.3.1 Criterios de manera general en el departamento de sucre.

6.3.1.1 Planeación del sistema.

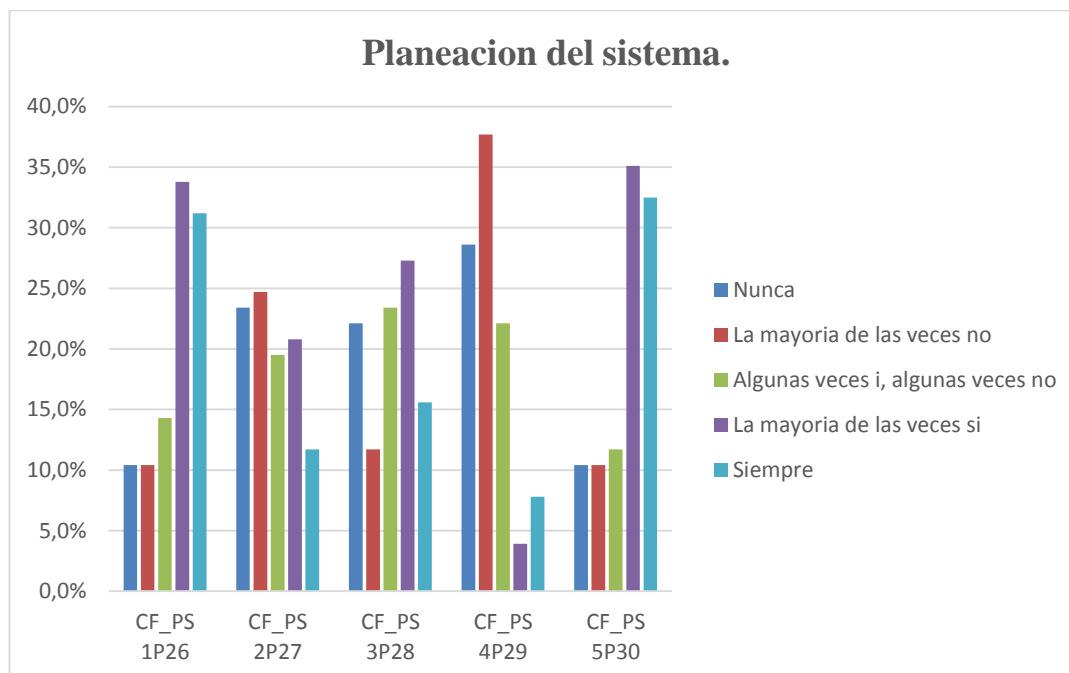


Figura 10: Planeación del sistema.

Fuente: Grupo de investigación.

Al analizar los resultados del instrumento aplicado a la muestra se puede confirmar que las empresas del departamento de sucre en el nivel de competitividad del foodservices con un alto porcentaje del (65%) representado este porcentaje entre la mayoría de las veces sí y siempre, las empresas poseen un sistema de información diseñado para satisfacer en forma oportuna y confiable los requerimientos de información de la gerencia y de todas las áreas funcionales, todo esto debido a que las empresas tienen conocimiento de la importancia de tener un buen sistema de información para la entidad, además, se encontró que el (35%) de las empresas no diseñan y no aplican este tipo de sistemas de información, es decir, que el resultado es muy variado, encontrándose alejados en los resultados.

Permaneciendo con el estudio de los resultados, se encontró que un porcentaje del (23,4%) de las empresas encuestadas nunca poseen un sistema de información soportado en tecnología de última generación, la mayoría de las veces no presenta un porcentaje del (24,6%) siendo este el porcentaje más alto y algunas veces sí y otras no presenta un porcentaje del (19,5%) donde hacen uso de un sistema de información soportado en tecnología, ratificando el manejo manual al que están acostumbrados a utilizar, por lo que no cuenta en su gran mayoría con el personal capacitado para su manejo. por otra parte, utilizan un sistema de información muy manual, asimismo con un (20,8%) por ciento la mayoría de la veces si poseen un sistema de información soportado en tecnología, apuntando a hacer uso de la tecnología de última generación y por ultimo las empresas tienen un sistema de información soportado en última generación en un bajo porcentaje del (11,7%), contando con el personal capacitado para su manejo.

Al estudiar si el diseño técnico y funcional del sistema de información responde a las necesidades de información de la empresa y es óptimo con relación al tiempo de proceso y seguridad se encontró que un porcentaje de (27,3%) afirma que la mayoría de las veces sí y el (15,6%) afirma que siempre su sistemas de información responde ante estas necesidades y esto se debe al conocimiento e implementación de nuevas formas y actualizaciones del sistema, asimismo, algunas veces sí y algunas veces no presenta un porcentaje del (23,4%) donde su sistemas de información responde ante estas necesidades, por la manera tradicional con que trabajan, igualmente las empresas afirman que la mayoría de las veces no representado en un (11,7%) y el (22%) nunca su sistema de información no responde ante estas necesidades debido a la falta de conocimiento e implementación de nuevas formas y actualizaciones del sistema.

Por consiguiente, se encontró que el sistema de información con un porcentaje del (37,7%) la mayoría de las veces no, el (28,6%) nunca es utilizado por el personal de la empresa, demostrando estos resultados que la falta de conocimiento y capacitación del personal sobre estos conceptos, asimismo, el (22%) de algunas veces sí y otras no el sistemas de información es utilizado por el personal de la empresa, la mayoría de las veces si con un (3,9%) y el (7,8%) siempre es utilizado el sistema de información por el personal de la empresa.

Finalmente la mayoría de las veces si se encontró que el (35%) y el (32,5%) siempre se está utilizando la información generada como herramienta para la toma de decisiones de las diferentes áreas de la empresa, para nunca y la mayoría de las veces no presentando el mismo porcentaje del (10,4%) no están utilizando la información para la toma de decisiones y en un (11,7%) algunas veces sí y otras no la utilizan para la toma de decisiones.

Tabla 7

planeación financiera

		Frecuencia	Porcentaje	Media	Desviación
Válidos	BAJO	31	40,3		
	BÁSICO	29	37,7	3,07	1,017
	ALTO	17	22,1		
	Total	77	100,0		

Fuente: Grupo de investigación.

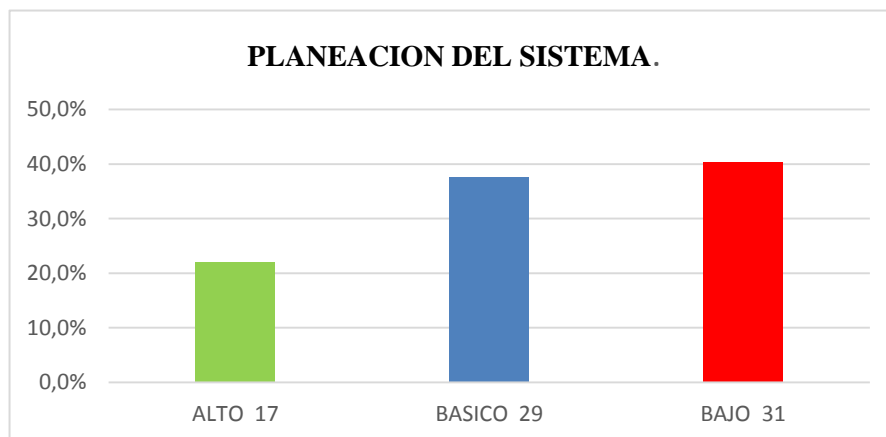


Figura 11: Planeación del sistema agrupada.

Fuente: Grupo de investigación.

El estudio realizado a los restaurantes sometidos a la aplicación del instrumento se evidencio que al efectuar el respectivo análisis del indicador planeación del sistema este indicador es importante en una organización debido a que es una herramienta útil para el buen funcionamiento de la entidad con el fin de facilitar su éxito debido la utilización de la tecnología, la investigación arrojó que el 78% de las entidades pese que en algunas cuentan con un sistema de información que les satisfaga los requerimientos de la gerencia y de más áreas funcionales de la misma, su sistema de información no está soportado en tecnología de última generación, ni el diseño técnico y funcional del sistema de información no responde a las necesidades de información ni tampoco es óptimo con el tiempo de proceso y seguridad debido a que en ocasiones llevan un sistema de información manual, además, el sistema de información no es utilizado por todo el personal de la empresa solo lo maneja una persona capacitada para su manejo, por lo que significa que estas entidades en un porcentaje considerable se encuentran en un nivel medio-bajo, por lo tanto, el porcentaje restante del 22% corresponde a los restaurantes que se encuentran en un nivel alto los cuales su sistema de información cumple con los requerimientos que ellos necesitan y esa información que genera el sistema de información le es útil como herramienta para tomar las respectivas decisiones en la empresa.

6.3.1.2 *Entrada de información al sistema.*

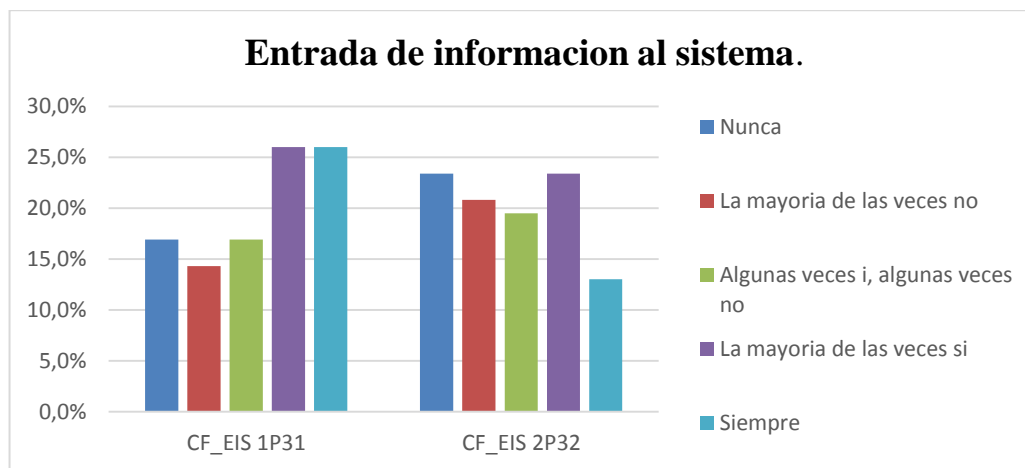


Figura 12: Entrada de información al sistema.

Fuente: Grupo de investigación.

Es de gran importancia que la entrada de información al sistema, en un definido momento suministre datos oportunos y exactos que permitan tomar decisiones apropiadas, garantizando información confiable, así como también, su almacenaje se haga de manera correcta que cuando se necesite la información esta debe estar disponible cuando sea requerida, con el propósito que sirva como instrumento para que los dirigentes los utilicen para la planeación, control y toma de decisiones dentro de la entidad.

Por lo tanto, se hizo necesario estudiar si los documentos que soportan las transacciones de la empresa se archivan adecuadamente para la toma de decisiones de las diferentes áreas de la empresa, a lo cual las empresas encuestadas respondieron respectivamente con un (26%) que la mayoría de las veces sí y siempre archivan de manera adecuada los documentos soportes de las transacciones, con un porcentaje del (16,9%) para nunca y (14,2%) para la mayoría de las veces no archivan los documentos soportes en cada área funcional, demostrando que existen empresas que están desorientadas sobre este tema y algunas veces sí y otras no presenta un porcentaje del

(16.9%) donde muchas veces no archivan de manera correcta los documentos soporte en cada área funcional de la empresa.

También, se examinó si la empresa evita la doble digitación de información se analizó que el (23,4%) la mayoría de la veces sí evita la doble digitación de información por parte de sus áreas funcionales, y el (13%) siempre evita la doble digitación cuando se presentan operaciones que son comunes a las mismas, pero el (23,4%) nunca evita la doble digitación y el (20,8%) la mayoría de las veces no evita este tipo de digitación doble y regularmente algunas veces sí y otras no evita la doble digitación por parte de sus áreas funcionales con un (19,4%).

Tabla 8

Entrada de información al sistema agrupado

		Frecuencia	Porcentaje	Media	Desviación
Válidos	BAJO	30	39,0		
	BÁSICO	17	22,1	3,06	1,310
	ALTO	30	39,0		
	Total	77	100,0		

Fuente: Grupo de investigación.

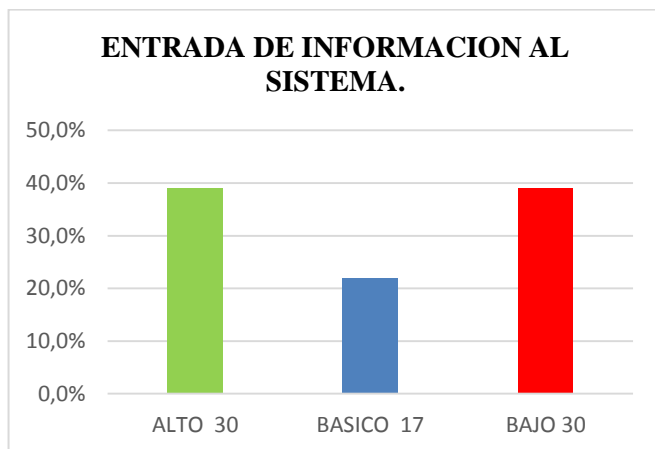


Figura 13: Entrada de información al sistema agrupada.

Fuente: Grupo de investigación.

Al analizar la respectiva grafica agrupada sobre la entrada de la información al sistema donde encontramos dos interrogantes que son; si se llevan los documentos que soportan las transacciones y se archivan en el lugar adecuado en cada área de la empresa y el otro interrogante es si el sistema de información de la empresa evita la doble digitación por parte de la áreas funcionales, en esto se evidencia que esta está en términos porcentuales alto 39%, básico 22% y bajo 39%. Donde podemos observar que existe una misma representación porcentual entre el nivel alto y el nivel bajo, esto porque los restaurantes son de tamaño pequeño, mediano y grande; mientras que los restaurantes grandes y medianos llevan los soportes de los documentos que soportan las transacciones y las archivan adecuadamente para así tener un control y cumplir con los requerimientos legales que estas están sometidas a cumplir y evitan la doble digitación los restaurantes pequeños no lo están realizando por la misma razón, no cuentan con esa obligación y sus contabilidad no la llevan sistematizada, sino estos solo llevan un control de todos los movimientos que realizan y de lo cual se basan para tomar sus decisiones.

Por esta razón se ve estos niveles se encuentran en un punto porcentuales iguales, mientras que las empresas medianas tienden a soportar los documentos y evitar la doble digitación teniendo en cuentas las proyecciones que poseen, siendo que no todas están teniendo estas proyecciones a seguir creciendo.

6.3.1.3 Proceso de la información.

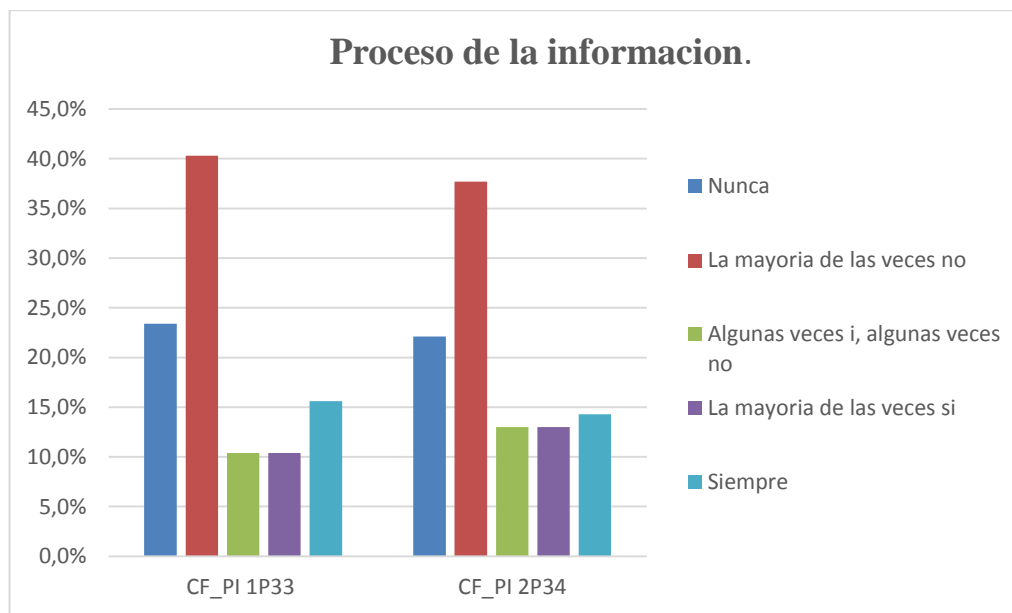


Figura 14: Proceso de la información.

Fuente: Grupo de investigación.

En el siguiente indicador afrontamos el proceso de la información de las empresas, con la información disponible les ayuda a la buena toma de decisiones, cabe resaltar que es de vital importancia que las empresas manejen un sistema de copia de seguridad de todos los procesos que se realizan en medio de su actividad laboral, con el fin de evitar la pérdida de todos los procesos realizados por la empresa, en que caso tal de una ocurrencia o hechos fortuitos que llegara a causar daños en el sistema de la empresa y ocasionar la perdida de toda la información.

En el indicador analizado observamos que un 26% de los restaurantes siempre y la mayoría de las veces si realizan copias de seguridad de su información y son almacenados en sitios seguros, además el 10,4% alguna vez sí, algunas veces no, realizan copias de seguridad y las almacenan en sitios seguros, el 23,4% los restaurantes nunca realizan copias de seguridad de

la información, pero el 40,3% de los restaurantes la mayoría de las veces no realizan copias de seguridad.

Siguiendo con lo establecido en el instrumento se les pregunto a los administradores de los restaurantes si dentro de su proceso de información incluían planes de contingencia para afrontar problemas en el proceso de la información, debido a la ocurrencia de hechos fortuitos, para afrontarlos en un determinado momento si se les llegara a presentar. Analizamos que el 37,7% de los restaurantes la mayoría de las veces no tienen incluido un plan de contingencia para afrontar problemas fortuitos, de la misma manera el 27,3% siempre y la mayoría de las veces si tienen incluido su plan de contingencia en su proceso de información, mientras que el 13% algunas veces si, algunas veces no, lo incluyen en su proceso de información, y el 22,1% de los restaurantes nunca incluyen un plan de contingencia.

Se puede decir que el sistema de información, es de gran importancia para la toma de decisiones en las empresas, es un sistema que se compone por varios elementos que se interrelacionan entre sí, con el fin de apoyar a las empresas, para suministrar una buena planeación, entrada y salida de información que ayude a la buena toma de decisiones de las empresas.

Tabla 9

Proceso de la información agrupado

	Frecuencia	Porcentaje	Media	Desviación	
Válidos	BAJO	49	63,6		
	BÁSICO	8	10,4		
	ALTO	20	26,0	2,57	1,295
	Total	77	100,0		

Fuente: Grupo de investigación.

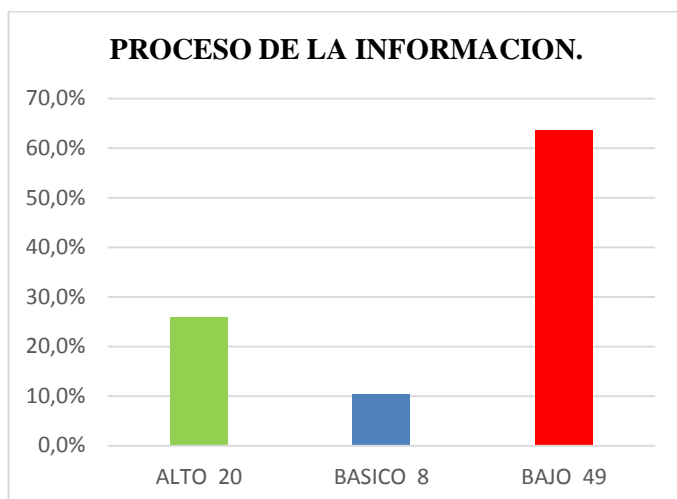


Figura 15: Proceso de la información agrupada.

Fuente: Grupo de investigación.

Al analizar la anterior grafica sobre el proceso de la información agrupada se afirma que este se encuentra en un nivel bajo con un 63,4%, esto porque la mayoría de los restaurantes no cumplen con los interrogantes acerca de realizar copias de seguridad de la información y almacenarlos en sitios seguros y de establecer procesos de contingencia para afrontar problemas en el proceso de la información debido a daños en equipos o fallas en fluido eléctrico, esto se presenta porque los restaurantes encuestados su tamaño y economía no cuentan con la capacidad de poseer computadores o equipos para soportar y guardar la información que arrojan sus negocios, debidamente por tal motivo no realizan copias de seguridad acerca de la información y evidenciando que esta información en su mayoría la llevan de una manera manual a gusto de satisfacer las necesidades de estos mismos negocios.

6.3.1.4 Salida de información.

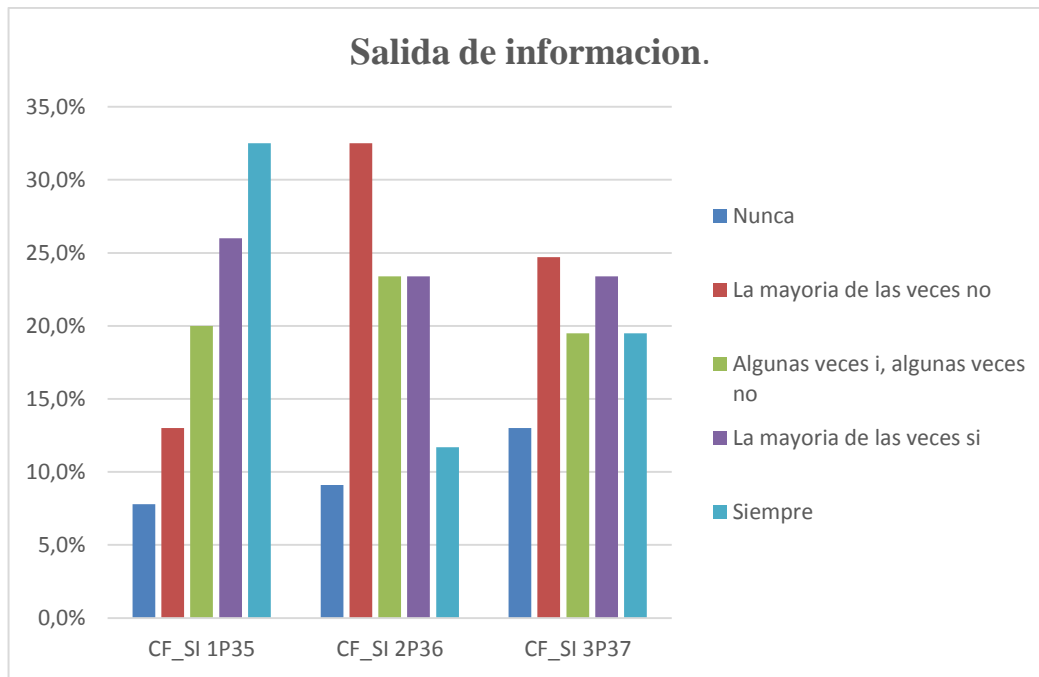


Figura 16: Salida de información.

Fuente: Grupo de investigación.

De lo planteado en el instrumento se les pregunto a los administradores de los restaurantes que si la información generada por el sistema es confiable, oportuna, clara y útil para la toma de decisiones, donde el 20,8% de los restaurantes la información suministrada nunca es clara y útil para la toma de decisiones, en cambio que el 20,7% algunas veces sí, algunas veces no, tiene una información útil para su toma de decisiones, mientras que el 58,5% la información obtenida es oportuna, clara y útil para la toma de decisiones.

Siguiendo con las series de preguntas a los administradores se les pregunto que si la empresa define los diferentes tipos de reportes que se requiere genere el sistema de información, encontramos en el análisis realizado que el 41,6% de las empresas encuestadas nunca definen sus

diferentes tipos de reportes, un 23,4% que algunas veces si, algunas veces no, hacen el uso de estos reportes, en cuanto al 35,1% restante demostró el buen uso de los sistemas de información y sus diferentes utilidades, encaminando en la preguntas se les pregunto que si las empresas utilizaban las tecnologías de la información y comunicación para su promoción y las de sus productos, el cual al hacer su análisis demostraron que 42,9% hace un buen uso de estas herramientas para promocionar su establecimiento y productos a ofrecer, en cambio el 37,7% no hacen usos de estas herramientas y se dedican al día día, además que 19,5% algunas veces si. Algunas veces no, utilizan este tipo de herramientas para promover sus productos.

Tabla 10

Salida de información agrupado

	Frecuencia	Porcentaje	Media	Desviación
Válidos				
BAJO	29	37,7		
BÁSICO	21	27,3	3,23	1,128
ALTO	27	35,1		
Total	77	100,0		

Fuente: Grupo de investigación.

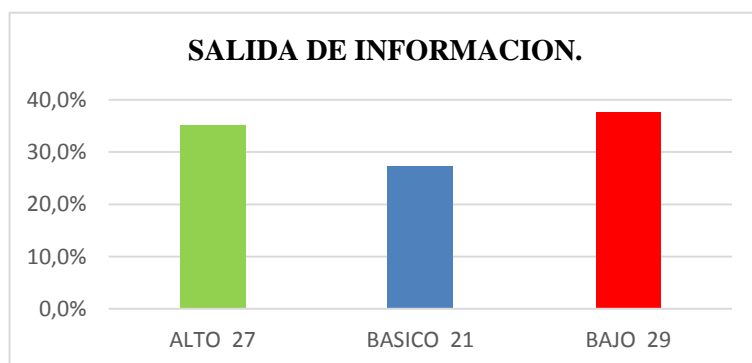


Figura 17: Salida de información agrupada.

Fuente: Grupo de investigación.

Al observar el análisis de los resultados del indicador salida de información se puede evidenciar que aquí es donde termina el ciclo de la información debido a que primeramente entra la información, seguidamente es procesada y por último se le da salida a la información, es por esto que es de gran importancia este indicador porque aquí es donde se generan los reportes o los diferentes documentos o datos que se requieran, por tanto se evidencia que el 35% muestran un nivel alto porque si hacen uso adecuado del sistema de información para que así les proporcione una información veraz también, se presenta que el 65% de los entes sujetos de estudio se encuentran en un nivel medio-bajo lo cual quiere decir que aunque la información generada por el sistema le sea confiable, oportuna, clara y útil para la toma de decisiones, no definen que reportes les va a generar el sistema de información, de igual manera, en algunas entidades no hacen uso de las tecnologías de la información y de comunicación (TIC) lo cual estas herramientas son de gran ayuda para cualquier empresa.

6.3.2 Criterios de manera específica en cada uno de los respectivos municipios.

Tabla 11

Planeación del sistema agrupado por municipios

	Sincelejo	Corozal	Sampué	Coveñas	Tolú	Sucre
Bajo	24,0	50,0	75,0	42,9	100	40,3
Básico	44,0	25,0	25,0	57,1	0	37,7
Alto	32,0	25,0	0	0	0	22,1
Total	100,0	100,0	100	100	100	100,0
Media	3.46	2.7	2.55	3.07	1.73	3,07

Fuente: Grupo de investigación.

6.3.2.1 Planeación del sistema agrupado por municipios.

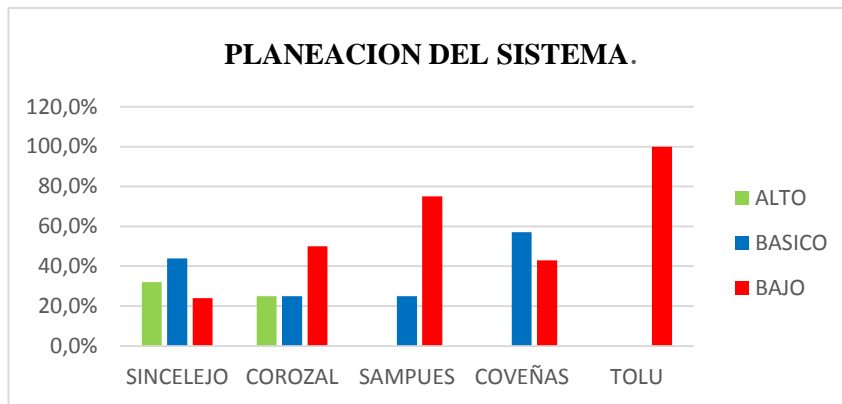


Figura 18: Planeación del sistema agrupado municipios

Fuente: Grupo de investigación.

Al realizar el respectivo análisis de los resultados se encontró que el indicador planeación del sistema arrojó que en el municipio de Sincelejo se encuentra en un nivel medio-alto; a diferencia de los municipios de Corozal, Coveñas, Sampues y Tolú que se ubican en un nivel medio-bajo apuntando a un nivel bajo, lo que indica que estos municipios no tienen en cuenta la importancia de aplicar a sus negocios la planeación del sistema haciendo uso de un sistema de información diseñado para satisfacer sus requerimientos, además en su mayoría no cuentan con tecnología de última generación por lo que utilizan un sistema muy manual, cabe resaltar que existe un porcentaje bajo que si hace uso y si aplica lo anterior dicho.

Tabla 12

Entrada de información al sistema agrupado por municipios

	Sincelejo	Corozal	Sampué	Coveñas	Tolú	Sucre
Bajo	26,0	75	62,5	42,9	75,0	39,0
Básico	20,0	25	12,5	42,9	25,0	22,1
Alto	54,0	0	25,0	14,3	0	39,0
Total	100,0	100	100,0	100,0	100	100,0
Media	3.49	2.0	2.56	3.06	1.75	3,06

Fuente: Grupo de investigación.

6.3.2.2 Entrada de la información agrupada por municipios.

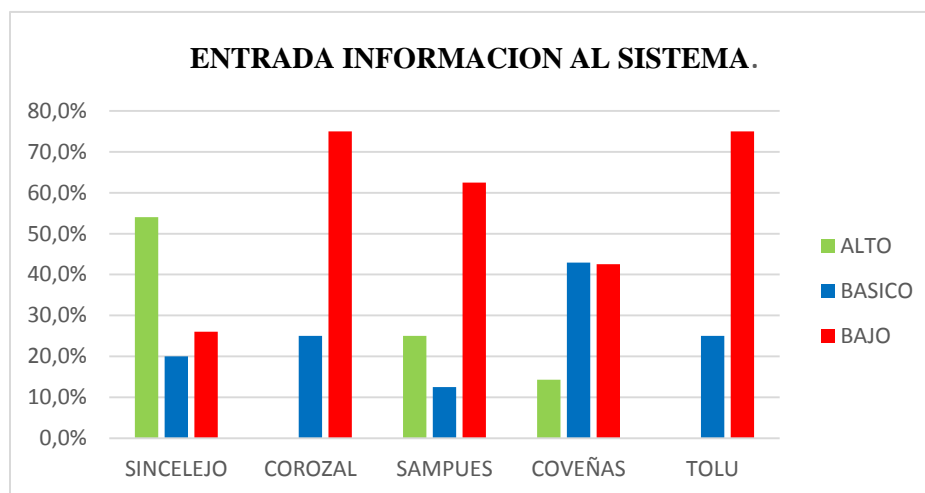


Figura 19: Entrada de información al sistema agrupado municipios

Fuente: Grupo de investigación.

Al analizar el indicador entrada de información al sistema observamos que los distintos municipios se encuentra en un nivel bajo representado en un 39% demostrando que estos restaurantes no cuenta con un apropiado sistema para llevar un debido registro y control de lo que ingresa al sistema, no cuentan con soportes de las transacciones que realizan durante la prestación de sus servicio. A excepción del municipio de Sincelejo que se encuentra en un nivel medio-alto con respecto a la entrada de información al sistema, la mayoría de estos restaurantes se preocupan por llevar un buen control de lo que realizan en su labor para así tener información oportuna y toma de decisiones.

Tabla 13

Proceso de la información agrupado por municipios

	Sincelejo	Corozal	Sampués	Coveñas	Tolú	Sucre
Bajo	54,0	100	62.5	71,4	100	63,6
Básico	14,0	0	0	14,3	0	10,4
Alto	32,0	0	37.5	14,3	0	26,0
Total	100,0	100	100	100,0	100	100,0
Media	2.92	1.63	2.44	2.57	1.25	2,57

Fuente: Grupo de investigación.

6.3.2.3 Proceso de la información agrupada por municipios.

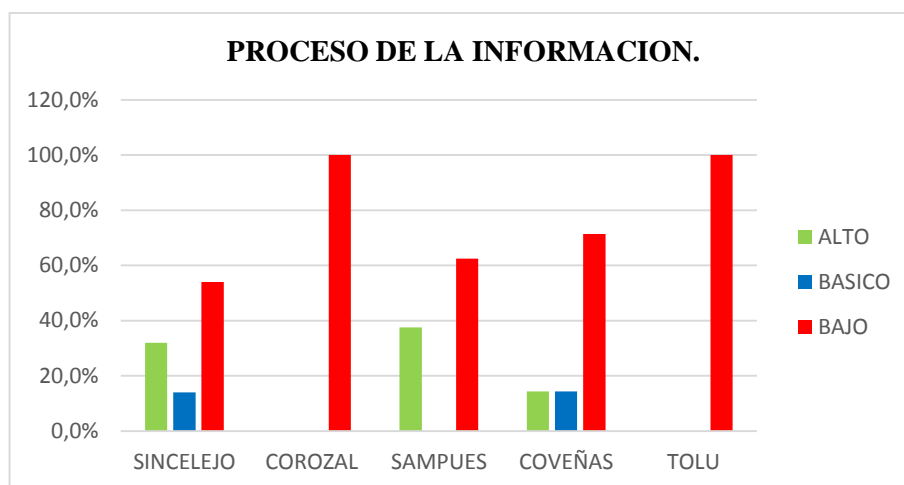


Figura 20: Proceso de la información agrupado municipios

Fuente: Grupo de investigación.

En la variable procesos de la información, al examinar los resultados nos encontramos que estos municipios sin excepción alguno se encuentra en un nivel bajo, ya que la mayoría de estos restaurantes no se preocupan por llevar copias de seguridad de lo que realizan en su labor diaria, no tiene como afrontar algún tipo de contingencia por si llegara a ocurrir un hecho fortuito.

Tabla 14

Salida de información agrupado por municipios

	Sincelejo	Corozal	Sampués	Coveñas	Tolú	Sucre
Bajo	26,0	75	50,0	28,6	87,5	37,7
Básico	26,0	25	25,0	57,1	12,5	27,3
Alto	48,0	0	25,0	14,3	0	35,1
Total	100,0	100	100,0	100,0	100	100,0
Media	3.57	2.42	3.04	3.23	1.96	3,23

Fuente: Grupo de investigación.

6.3.2.4 Salida de la información agrupada por municipios.

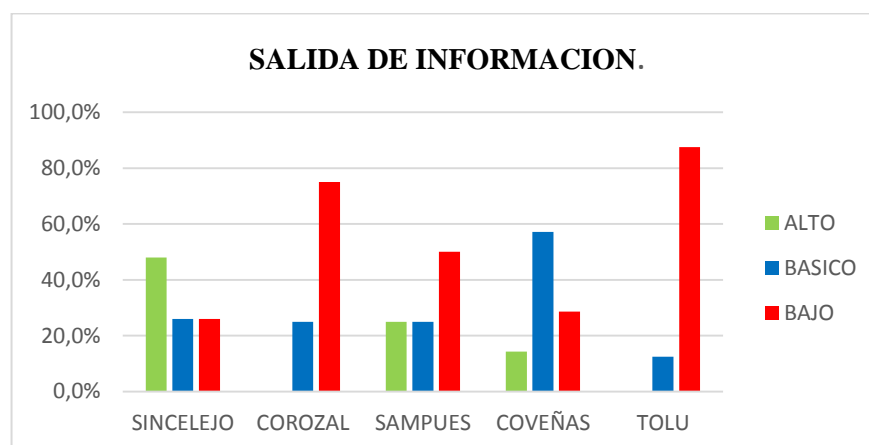


Figura 21: Salida de la información agrupado municipios.

Fuente: Grupo de investigación.

Al efectuar el análisis de los restados arrojado en el indicador salida de información se puede observar que el municipio de Sincelejo se encuentra en un nivel medio-alto; por el contrario se evidencia que en los municipios de Sampues, Coveñas, Corozal y Tolú se ubican en un nivel medio-bajo apuntando a un nivel bajo lo que significa que la información generada por el sistema no es confiable, oportuna, clara y útil para las respectivas toma de decisiones, ni hacen uso de las tecnologías de la información y la comunicación (TIC), cabe destacar que en bajos porcentajes existen empresas que su salida de información si le es útil para la toma de decisiones debido a que al entrar, procesar la información la hacen de una manera formal haciendo uso de herramientas que les ayudan a generar una información útil.

6.3.3 Discusión.

Observando lo que afirman sobre sistemas de información los autores Laudon Y Laudon (1996), diciendo que “un sistema de información recolecta, almacena y esparce la

información proveniente del entorno de la empresa y sus operaciones internas, para apoyar las funciones organizacionales, toma de decisiones, comunicación, coordinación, vigilancia, estudio y visualización”.

Teniendo en cuenta lo anteriormente se evidencia que los restaurantes del departamento de sucre no tienen la manera más adecuada de planeación del sistema para poder tener una información eficiente, Así mismo, la mayoría de los restaurantes optan llevar su sistema de información de manera manual, es decir, en cuadernos y/o libretas donde apuntan cada una de los movimientos que realizan en su diario productivo, lo que les sirve para recolectar la información, procesarla y tomarla para la toma de decisiones. Aunque tienen la forma de llevar su sistema de información, no están optando por tener la eficiencia para lograr tener una información óptima, clara y precisa para entrar en la competitividad que el mercado genera tomando las decisiones más asertivas.

No obstante a esto refleja que la mayoría de estos restaurantes no manejan su información soportada en tecnología, ya que en la puesta en marcha de su actividad económica no generan la rentabilidad adecuada para integrar la tecnología a sus negocios, pero tampoco tienen la intención de fortalecer su sistema de información adaptando la tecnología a sus procesos productivo.

Es de importancia decir que los municipios de tolú y Coveñas son los que más inciden de manera general se vea reflejada que la se utilicen con eficiencia los sistemas de información, cierto que estos restaurante no apuntan a sus negocios con visiones a crecer, sino estar en un estado de confort.

6.4 Variable de contabilidad y finanzas en general departamento de sucre

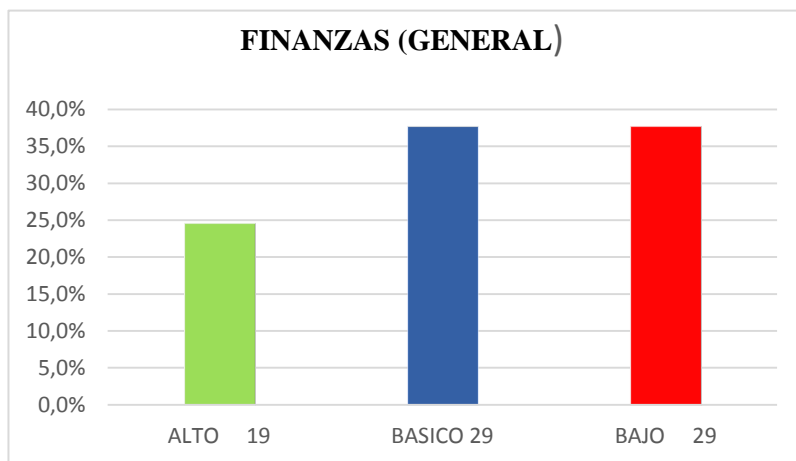


Figura 22: Finanzas general agrupada.

Fuente: Grupo de investigación.

En general se puede decir que la variable de finanzas se encuentra en un nivel medio-bajo con un porcentaje significativo del 75,3% lo que indica que en su gran mayoría los restaurantes que se les aplico el instrumento están fallando en una variable que es indispensable para el buen desarrollo y funcionamiento de un negocio lo cual significa que no tienen en cuenta de manera formal esta variable debido a que manejan de manera manual o simplemente en su mayoría no los utilizan o aplican los indicadores que conforman esta variable, así mismo, se puede decir que las finanzas son necesarias en cualquier empresa no importando su tamaño o actividad a la que se dedique, el objetivo de las finanzas es generar valor a la empresa indicando como maximizar la inversión que se hizo dando como resultado utilidades que ayuden a maximizar el valor de la empresa.

No obstante, los resultados arrojan una situación no conveniente para estas empresas lo que se puede observar es que la falta de conocimiento por parte de los empresarios acerca de la gestión financiera, donde muchos negocios son constituidos y administrados por personas que no están capacitadas sino que llevan el negocio de manera empirica o en efecto no realizan contratación de personal capacitado, por lo tanto se presenta mucho conformismo con solo producir y no tener claro que su empresa puede ser competitiva y generar valor. Por lo que estas

empresas apuntan a llevar un modelo de sistema contable mas no apuntan a un modelo contable con fines financieros, es decir que solo se basan en las finanzas operativas que son las que operan el día a día y solo miran su futuro a corto plazo mientras que las finanzas estratégicas estas enfatizan en generar valor y depende de la visión que tenga el propietario con fines a largo plazo lo que es necesario que construyan un plan financiero para sobrellevar la toma de decisiones.

6.4.1 Finanzas y contabilidad en general agrupada departamento de sucre.

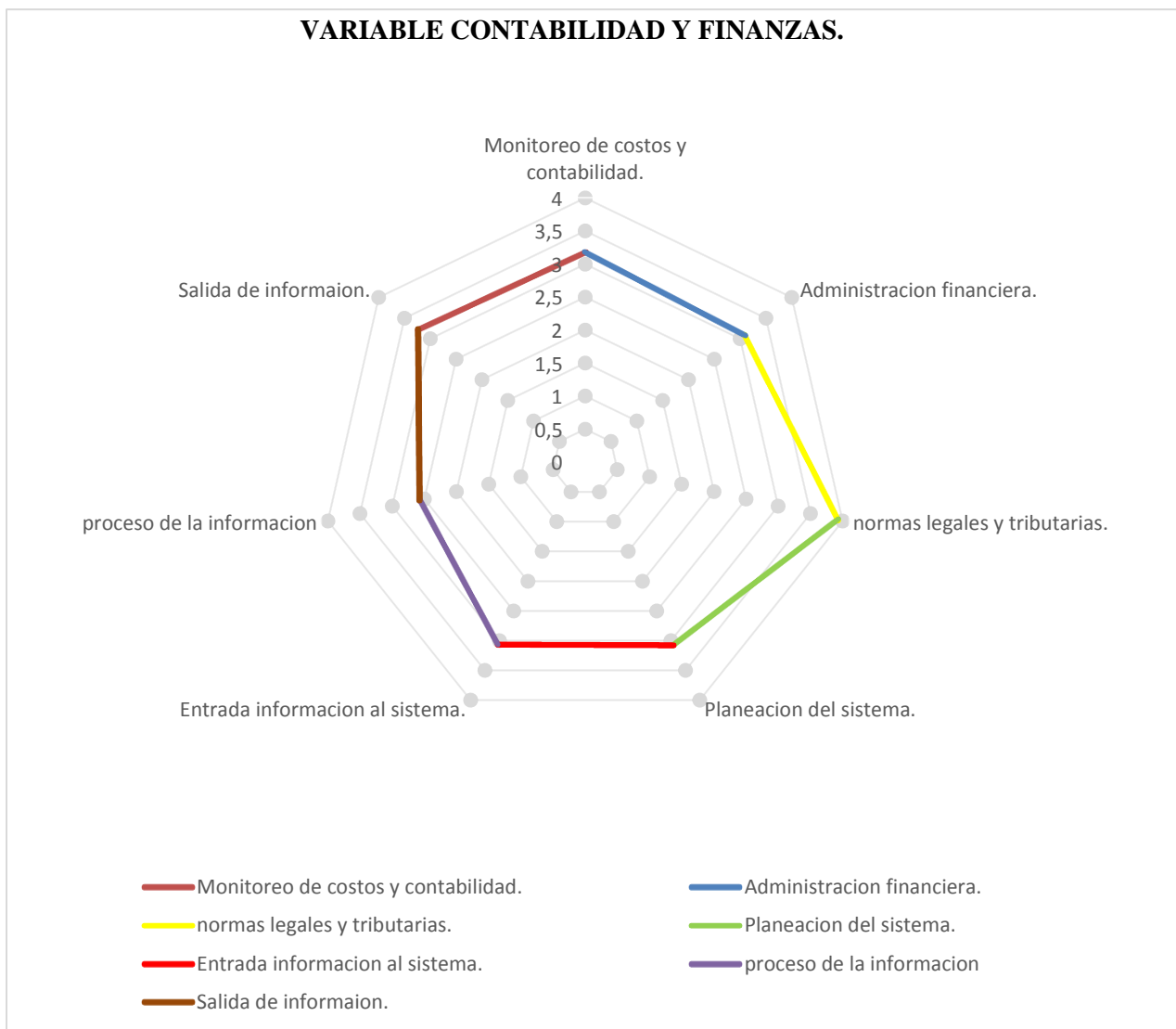


Figura 23: Variable de contabilidad y finanzas general agrupada

Fuente: Grupo de investigación.

6.4.2 Finanzas y contabilidad agrupada por municipios del departamento de sucre.

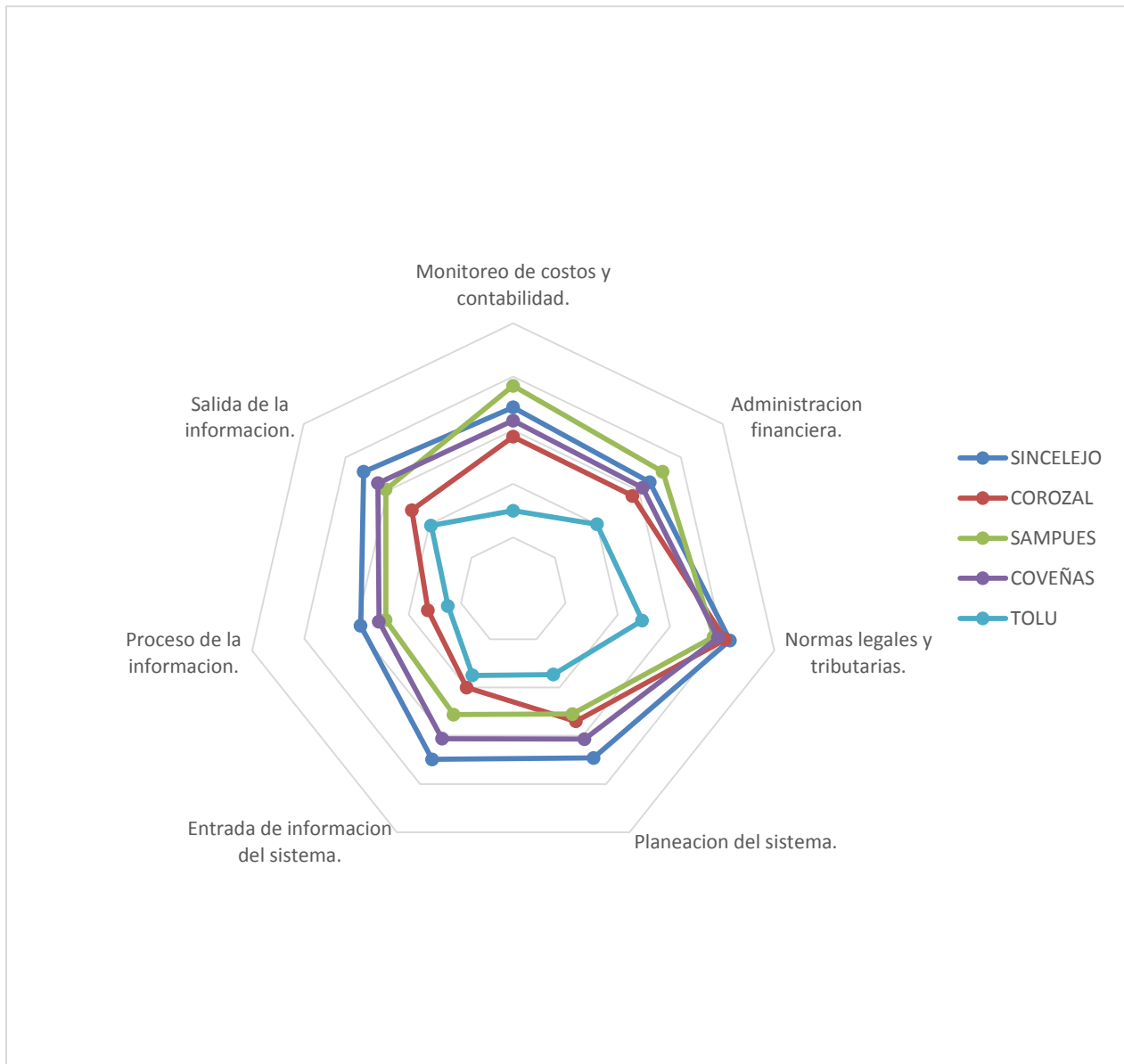


Figura 24: Variable de contabilidad y finanzas general agrupada municipios.

Fuente: Grupo de investigación.

7. Conclusiones

Una vez desarrollado el anterior trabajo, se exponen las siguientes conclusiones, con base a los resultados obtenidos y al análisis a nivel general:

Con relación al primer objetivo de caracterizar el sistema contable (contabilidad general y contabilidad de costos) de las empresas del FOOD SERVICE del departamento de sucre, se evidencio que la mayoría de las empresas del departamento de sucre no llevan un debido proceso en el registro de su contabilidad y manejo de los costos al momento en el que incurren al comprar y/o vender un producto de la empresa, esto conlleva al mal manejo de sus finanzas y no proveen información confiable, suficiente, oportuna y precisa para la toma de decisiones en la empresa, de igual forma el no emitir estados financieros de periodos intermedios ya que no cuenta con un buen asesoramiento por entes especializados en el área.

También se concluyó que gran parte de estas empresas no emiten estados financieros de periodos intermedios ya que no se encuentran obligadas a emitir dichos estados. Así mismo la mayoría de estas empresas no cuenta con un subsistema para la administración de sus costos, ya que ellos manifestaron que se encuentran sujetos al día día y se basan dependiendo el precio de la compra para poder estipular un precio de venta.

Para el segundo objetivo del estudio se caracterizo el proceso de planeación financiera donde se evidencia que las empresas del FOOD SERVICE en el departamento de sucre no cuentan con un desarrollo apropiado en el proceso formal de la planeación financiera que posibilite la elaboración de presupuestos y proyección de estados financieros, imposibilitando comparar los resultados operativos y financieros obtenidos y compararlos con lo presupuesto, de la misma manera impide realizar un análisis de las variaciones que se generen al comparar las cifras reales con las presupuestas, escasamente se pueden tomar decisiones adecuadas, por la obstaculización de la evaluación de los resultados del desempeño financiero y no se podrá determinar el rendimiento de la inversión en el negocio y las utilidades no serán las esperadas.

De igual manera, no efectúan el proceso de planeación tributaria lo cual no conocen de manera anticipada los montos a pagar, sin embargo también se presenta una situación en particular que algunas empresas no están obligadas a declarar por lo que en su mayoría son empresas micro y sus ingresos obtenidos durante el año no alcanzan a cumplir con el tope estipulado por la ley.

Para el tercer objetivo de estudio describir la eficiencia de los sistemas de información en las empresas del FOOD SERVICE en el departamento de sucre se concluye que estas empresas no llevan de manera eficiente los sistemas de información, no teniendo una información veraz para la toma de decisiones.

Las empresas no cuentan con tecnología adecuada para generar la información de sus negocios y tampoco cuenta con personal capacitado para procesar la información. Así mismo la información de las empresas solo es utilizado por los dueños y gerentes de estas empresas.

Gran parte de las empresas no maneja la comunicación y promoción de sus productos frente al mercado que están inmersos.

De manera general las empresas motivo de la investigación se encuentran en un nivel medio-bajo no teniendo estructurado la forma de llevar la contabilidad financiera y esto no teniendo un buen nivel de competitividad.

8. Recomendaciones

Capacitación y sensibilización de los dueños y gerentes de los restaurantes respecto a la gestión contable y financiera para que sean conscientes de lo importante que es integrarlas a sus negocios.

Solicitar por parte de los dueños de los diferentes negocios a los entes públicos capacitación o asesoramiento sobre cómo llevar una debida contabilidad general y contabilidad de costo de sus negocios.

Integrar al sistema de operaciones personal con el conocimiento necesario para brindar asesorías a los propietarios de la empresa.

Implementación de un subsistema de costos para saber en los costos que incurren al momento de elaborar un producto para sacarlo al mercado.

Implementar la planeación financiera en la empresa para garantizar que los objetivos o planes establecidos se lleven a cabo y la entidad pueda funcionar de una manera óptima, elaborando los respectivos presupuestos y proyección de estados financieros, comparando los resultados presupuestados con los reales y alcanzar las utilidades que se esperan obtener, asimismo desarrollando la planeación tributaria se conocerán los montos a cancelar al Estado por los diferentes impuestos, tasas y contribuciones.

Capacitar a los empresarios y coloquen en práctica lo aprendido para que estas empresas puedan tener una incidencia en el nivel de competitividad del departamento de sucre y puedan perdurar en el tiempo y ser competitivas eficientemente de tal manera que esto pueda contribuir al desarrollo económico de estas empresas y del departamento de sucre.

Adquirir tecnología para el proceso de su información sea más veraz, oportuna y se tomen decisiones acordes al crecimiento y evolución del negocio, así mismo contar con personal capacitado para el manejo de la tecnología y generación de la información.

Brindar información del negocio a los colaboradores para que estos conozcan al tanto de la funcionalidad y operación del negocio y adquieran un sentido de pertenencia por esta misma.

Establecer estrategias de comunicación y promoción de los productos ofertados, para que así los clientes consumidores conozcan y puedan acceder a sus productos.

Referencias bibliográficas

- Andreu, R., Ricart J. E. y Valor, J. (1991): *Estrategia y Sistemas de Información* (2da ed.). Barcelona: Mc Graw-Hill, Madrid.
- Arthur, H. Frank, J y Ralph S. (1994). *Contabilidad de Costos* (3a). Santa fe de Bogotá: Mc Graw-Hill.
- Backer J. Ramírez P. (1988). *Contabilidad de costos, un enfoque administrativo para la toma de decisiones* (2da ed.) Naucalpan de Juárez México: Mc Graw-Hill.
- Barreto, M, Méndez, E & Vergara, A (2017). *Diseño De Un Sistema Contable Y Financiero En Las Empresas Apícolas En El Departamento De Sucre*. (Tesis de grado). Corporación universitaria del caribe CECAR. Sincelejo Sucre.
- DANE (2015). Informe de coyuntura económica regional. *DANE*. Sincelejo, Sucre: DANE banco de la Republica. Recuperado de https://www.dane.gov.co/files/icer/2015/ICER_Sucre2015.pdf
- Dinero (2018). El negocio de la comida se reinventa en Colombia tras un mal 2017: Recuperado de <https://www.dinero.com/edicion-impres/negocios/articulo/como-van-los-restaurantes-en-colombia-2018/255322>.
- Flórez, J. (2016). Que es el food service y porque tienes que saber de él. *Style by shockvisual*. Colombia. Recuperado de <https://style.shockvisual.net/food-service-tienes-saber/>.
- García, O (2015). Competitividad, concepto e importancia. *Milenio*. México. Recuperado de <https://www.milenio.com/opinion/varios-autores/universidad-tecnologica-del-valle-del-mezquital/competitividad-concepto-e-importancia>.
- Gonzalo S, Polanco, L y Henao, H (2001). *Contabilidad, Sistema de información para las organizaciones* (4ta ed.). Bogotá D.C: Mc Graw-Hill.
- Gutiérrez, D y Gutiérrez, F (2018). *Planeación financiera y gestión del valor* (1a ed.). Bogotá, Colombia: Ecoe ediciones Ltda.

- Heredia, M & Quintero, N (2014). *Nivel de formalización de restaurantes de compra media en el mercado de FOOD SERVICE en Colombia*. (Tesis de magister en mercadeo). Universidad EAFIT. Colombia. Recuperado de https://repository.eafit.edu.co/bitstream/handle/10784/5390/Mar%C3%ADaHeredia_NatalieQuintero_2014.pdf?sequence=2&isAllowed=y.
- Hurtado, I & Toro, J (2005). *Paradigmas y métodos de investigación en tiempos de cambio*. (5a.) Venezuela: Epistema consultores asociados C,A. Recuperado de <https://epinvestsite.files.wordpress.com/2017/09/paradigmas-libro.pdf>.
- Laudon, K.C. Y Laudon, J.P. (1996): *Administración de los Sistemas de Información* (3a ed.). Naucalpan de Juárez: Prentice Hall, México.
- Laudon, K.C. Y Laudon, J.P. (2012). *Sistema de información gerencial* (12a). México: Pearson educación.
- Martinez, P (2006). *Estrategia metodológica de la investigación científica*. (Método de estudio). Recuperado de <http://jbposgrado.org/icuali/Estudio%20de%20caso.pdf>.
- Morales, A y Morales, J (2014) *Planeación financiera* (1a .). México D.F: Grupo editorial patria.
- Ortiz, A (julio 1994) *Gerencia financiera un enfoque estratégica*. Santa fe de Bogotá. Mc Graw-Hill.
- Padilla, M (2012) *gestión financiera*. Bogotá Colombia: imagen editorial.
- Peña, A (2006). *Una guía para crear sistemas de información* (1a.). México D.F: Printed in México.
- Porter, M (2008). *Las cinco fuerzas competitivas que le dan forma la estrategia*. Harvard Business Review. Recuperado de https://utecno.files.wordpress.com/2014/05/las_5_fuerzas_competitivas-_michael_porter-libre.pdf.
- Rosenberg, M (2000) *gestión financiera*. (2a.) México: eco ediciones.

- Sampieri (2014). *Metodología de la investigación*. (6a.) México: Interamericana editores.
Recuperado de <http://observatorio.epacartagena.gov.co/wp-content/uploads/2017/08/metodologia-de-la-investigacion-sexta-edicion.compressed.pdf>.
- Silva, M & Varon, P (2016). *Análisis del sector del FOOD SERVICE a partir del Modelo de competitividad de Michael Porter para determinar la viabilidad de incursión de la empresa Bakery Service Food*. (trabajo de grado). Universidad del Rosario. Bogotá D.C.
Recuperado de <http://repository.urosario.edu.co/bitstream/handle/10336/12154/1020791262-2016.pdf?sequence=7&isAllowed=y>.
- Siniesterra, G. (2006). *Contabilidad de costos*. Bogotá Colombia: Eco ediciones.
- Vega, G. (Septiembre de 2016), *Énfasis de alimentación, volumen 2* (numero 3) Oxaca México: Énfasis de alimentación México. Recuperado de <http://www.alimentacion.enfasis.com/articulos/75920-food-service-servicio-la-medida>.
- Weston, F y Brigham, E (1994) *fundamentos de administración financiera* (10a ed.). Naucalpan de Juárez: Mc Graw-Hill.

Anexo

DIAGNÓSTICO SITUACIONAL DEL FOOD SERVICE Y SU IMPACTO POTENCIAL EN EL DEPARTAMENTO DE SUCRE

INSTRUMENTO PARA LA RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN

Este instrumento se ha diseñado para obtener información necesaria que permita el desarrollo del proyecto de investigación “Diagnóstico situacional del FOOD SERVICE y su impacto potencial en el departamento de Sucre”, el cual fue estructurado de acuerdo a los elementos del sistema del FOOD SERVICE. Una vez compilada y analizada la información que se genere a partir de la aplicación de este instrumento, conjuntamente con la información obtenida a través de otras fuentes, se podrá diagnosticar la situación del FOOD SERVICE en el departamento de Sucre.

Municipio: _____

Nombre de la empresa: _____

Tamaño de la empresa:

Micro () **Pequeña** () **Mediana** () **Grande** ()

Fecha:

En una escala de 1 a 5, siendo:

5: Siempre; 4: La mayoría de las veces sí; 3: Algunas veces sí, algunas veces no; 2: La mayoría de las veces no y 1: Nunca, valore los siguientes enunciados.

VARIABLE 2: FINANZAS					
INDICADOR 1: MONITOREO DE COSTOS Y CONTABILIDAD					
PREGUNTAS (3)	DIMENSIÓN				
	1	2	3	4	5
El sistema contable de la empresa provee información confiable, suficiente, oportuna y precisa para la toma de decisiones.					
La empresa emite estados financieros de períodos intermedios durante los cinco primeros días del mes siguiente al que se sucedieron los hechos económicos.					

La empresa considera dentro de la contabilidad general, un subsistema especializado para registrar y administrar los costos de producción.					
INDICADOR 2: ADMINISTRACIÓN FINANCIERA					
PREGUNTAS (5)	DIMENSIÓN				
	1	2	3	4	5
La empresa desarrolla un proceso formal de planeación financiera (elaboración de presupuestos y estados financieros proyectados).					
La empresa establece la rentabilidad de cada producto o línea de productos.					
La empresa compara los resultados operativos y financieros obtenidos en sus operaciones con la información contenida en los presupuestos.					
Se hace un análisis de las variaciones que se generan al comparar las cifras reales de la empresa con las presupuestadas y se toman las respectivas decisiones.					
La empresa efectúa una evaluación general de los resultados financieros logrados en un período para determinar el rendimiento de la inversión en el negocio.					
INDICADOR 3: NORMAS LEGALES Y TRIBUTARIAS					
PREGUNTAS (4)	DIMENSIÓN				
	1	2	3	4	5
La empresa cumple con el requisito de registro ante las diferentes entidades de control y vigilancia del Estado.					
La empresa efectúa un proceso de planeación tributaria el cual le permite conocer de manera anticipada los montos a pagar al Estado por los diferentes impuestos, tasas y contribuciones.					
La empresa cumple con las fechas y calendarios establecidos por las autoridades para el pago de tributos					

municipales, departamentales y nacionales.					
La liquidación de los impuestos y la elaboración de las declaraciones tributarias de la empresa son realizadas por personas con los conocimientos necesarios para desarrollar esta labor.					
INDICADOR 4: PLANEACIÓN DEL SISTEMA					
PREGUNTAS (5)	DIMENSIÓN				
	1	2	3	4	5
El sistema de información de la empresa está diseñado para satisfacer los requerimientos de información de la gerencia y de todas las áreas funcionales de la misma en forma oportuna y confiable.					
El sistema de información de la empresa está soportado en tecnología de última generación, contando con el personal capacitado para su manejo.					
El diseño técnico y funcional del sistema de información responde a las necesidades de información de la empresa y es óptimo con relación al tiempo de proceso y seguridad.					
El sistema de información es utilizado por todo el personal de la empresa.					
La información que genera el sistema de información es utilizada como herramienta para la toma de decisiones de las diferentes áreas de la empresa.					
INDICADOR 5: ENTRADA DE INFORMACIÓN AL SISTEMA					
PREGUNTAS (2)	DIMENSIÓN				
	1	2	3	4	5
Los documentos que soportan las transacciones de la empresa se archivan adecuadamente en cada una de las áreas funcionales de la empresa.					
El sistema de información de la empresa evita la doble digitación de información por parte de sus áreas funcionales, cuando se presentan operaciones que son comunes a las mismas.					

INDICADOR 6: PROCESO DE LA INFORMACIÓN					
PREGUNTAS (2)	DIMENSIÓN				
	1	2	3	4	5
La empresa realiza copias de seguridad de su información y son almacenados en sitios seguros.					
La empresa establece planes de contingencia para afrontar problemas en el proceso de la información, debido a la ocurrencia de hechos fortuitos (daños en los equipos de proceso y fallas en el fluido eléctrico).					
INDICADOR 7: SALIDA DE INFORMACIÓN					
PREGUNTAS (3)	DIMENSIÓN				
	1	2	3	4	5
La información generada por el sistema es confiable, oportuna, clara y útil para la toma de decisiones.					
La empresa define los diferentes tipos de reportes que se requiere genere el sistema de información.					
La empresa utiliza las tecnologías de la información y la comunicación para su promoción y la de sus productos.					