I.E.T.C JOSE MARIA VIVAS BALCAZAR

En convenio con el Sena regional valle

Técnico en contabilización de operaciones comercial y financieras

Santiago de Cali

2021

- Nicol Valeria antury
- María Fernanda Pérez
- Christina torres
- Miguel ángel cárdenas
- Carlos Alberto valencia

Instructor: Hernán dorado y Ariadna Barrera

Esta portada no está bien hecha, no está en el orden en que se debe hacer y no tiene título del trabajo

11-2

Tabla de contenido

Pag

Introducción…… 1

INTRODUCCIÓN

1. CARACTERIZACIÓN DE LA EMPRESA…….

2. EQUIPO DE ASESORES……

3. OBJETIVOS DEL PLAN DE ASESORAMIENTO……

3.1. GENERAL……..

3.2. ESPECÍFICOS…….

4. DIAGNÓSTICO……..

4.1. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN UTILIZADOS……

4.2. HALLAZGOS……..

4.2.1.Estructura administrativa……

4.2.2.Direccionamiento estratégico……..

4.2.2.1. Visión…….

4.2.2.2. Misión……

4.2.2.3. Objetivos corporativos……

4.2.2.4. Valores corporativos……

4.2.2.5. Políticas corporativas……..

4.2.3.Registro de operaciones contables y financieras…….

4.2.4.Manejo de inventarios……...

4.2.5.Producción de nómina……

5.CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES……

Introducción

Primero que todo, nada de lo que han escrito está justificado por la derecha y yo hice mucho hincapié en esto en la clase… corregir todo… el título Introducción es en mayúsculas o mejor dicho no han seguido el modelo de trabajo que se les entregó en la guía de aprendizaje, ni tampoco siguieron mis recomendaciones sobre cómo hacer para escribir el trabajo sin cometer errores de presentación, o no estuvieron en clase o estuvieron pero no atentos o no hacen caso. Les voy a revisar, pero si la próxima vez que envíen no viene con todas las normas de escritura, no les reviso, sino que les devuelvo de inmediato.

El restaurante sabrosuras vallunas, se dedica a la preparación de comidas más reconocidas y exquisitas de todo el valle del cauca. Es por esto que surgió la idea de que el restaurante tuviera factores que lo distinguen (será distinguen o distingan) de los demás establecimientos que ya se encuentran en el mercado. Están escribiendo sin volver a leer lo que escriben… este párrafo no tiene el sentido que quieren darle, mejorarlo por completo…

El restaurante fue creado hace 2 años (y en la encuesta de diagnóstico dice que hace 5 años) y gracias a esos factores que lo distinguen hemos podido tener una buena acogida entre nuestros clientes. Este restaurante no es de ustedes, porque los han contratado es como asesores externos; entonces, por qué hablan de hemos, nuestros, nuestro, podemos, nuestra, llevamos, etc…. Adicional, en trabajos escritos no se pueden usar términos en primera persona, deben ser en tercera o de manera impersonal…. Corregir, yo los voy a señalar con verde y ustedes los cambian.

Gracias a un buen plan de asesoramiento podemos decir que nuestro restaurante en tan poco tiempo ha avanzado como lo hemos podido organizar

1- También hemos podido hacer pequeñas encuestas de nuestra administración

2- 2-tambien sabemos llevar nuestra administración financiera y contable de nuestro restaurante

3- También hemos podido llevar un buen registro de platos que se han vendido diariamente y también llevamos u registro de los nuevos clientes que han ingresado a nuestro restaurante

Esta introducción no sirve para nada, están diciendo un poco de cosas que nada tienen que ver con el trabajo que van a hacer de asesoría; por lo tanto, la deben de rehacer toda y nada de lo que escribieron sirve…. Me parece muy extraña esta introducción, si en clase se hizo ejemplos de introducción…

De otra parte, están rompiendo página a punta de espacios; es decir, llenando el archivo de basura, no saben utilizar Word y esto lo expliqué en clase…

Caracterización de la empresa…no está técnicamente este título, porque no están siguiendo el modelo de trabajo que se les entregó

El restaurante sabrosuras vallunas (este es nombre propio; por lo tanto, las primeras letras deben ser con mayúsculas) Lleva 2 años (en la encuesta dice 5) de fundada (será fundada o fundado) y está legalizada y al día en todos los entes reguladoras de las actividades económicas en Colombia y aquí no será que va un punto y coma o punto seguido??? está ubicado en Pance, valle del cauca. Carrera 125 calle 18 esquina

El restaurante Cuenta con 18 empleados, administrador diurno y nocturno, contador, recepcionista, cajera, 4 meseros, servicios generales, jefe de cocina, 4 ayudantes y 2 lavalozas y un administrador y propietario que es Carlos Alberto valencia Estos cargos no concuerdan con lo que dice la encuesta o la información colocada antes de la encuesta…. Que mal trabajo hasta el momento, lo están haciendo por cumplir y ya saben que no les voy a pasar una… este trabajo debe ser excelente en todo sentido…. Adicional, la caracterización está incompleta.





Por lo que está pasando en estos momentos en el país tanto, con la pandemia como en los bloqueos por parte de las personas de primera línea. no podemos salir y tomar fotos de un buen restaurante nos tocó por medio de internet sacar algunas imágenes del que podría ser nuestro restaurante sabrosuras vallunas… Esto para qué lo colocan, si ya se les envió las fotos del restaurante; de todas maneras, dejen esas fotos que están buenas, pero no hagan pendejadas muchachos, escribiendo cosas innecesarias… ustedes están haciendo un trabajo serio de asesoría y aunque se les dio la encuesta de diagnóstico, deben considerar como si fuera real.

Aquí y en todas partes donde deben romper página, lo están haciendo a punta de espacios, lo cual no es correcto, deben aprender a manejar técnicamente el Word y yo lo expliqué en clase…. Por eso es que pasa que el siguiente título está aquí y no en una página nueva..

Equipo de asesores

En nuestro grupo de asesores del restaurante sabrosuras vallunas hemos designado un grupo de personas, las cuales a su vez son accionistas y trabajadores del restaurante los cuales son los siguientes: no, qué pena con Ustedes, pero no tienen ni idea de lo que escriben, dicen esto las cuales a su vez son accionistas y trabajadores del restaurante, y yo les pregunto, ustedes son accionistas y trabajadores del restaurante?

- Nicol Valeria antury: **recepcionista**
- María Fernanda Pérez: **administradora nocturna**
- Christina torres: **administradora diurna**
- Miguel ángel cardes: **contador**
- Carlos Alberto valencia: **propietario/gerente**

Ahora si remataron, hasta tienen cargos en el restaurante, dónde estaban cuando se dio la clase, indicando cuál era el trabajo que tenían que hacer… medio leí el trabajo en adelante y no tienen ni idea qué es lo que hay que hacer… por favor, lean la guía de aprendizaje y pregunten a sus compañeros qué es lo que deben hacer, porque yo ya expliqué y no es justo que manden un trabajo totalmente desenfocado…más abajo han escrito cosas sin sentido y que no son como dice la encuesta…. Por favor, repito, si no han leído la guía de aprendizaje, ni formas, no podrán hacer el trabajo y adicional, si tampoco leen la encuesta, pues menos…. para qué sigo revisando

Objetivo de plan de asesoramiento

General

En nuestro restaurante sabrosuras vallunas manejamos una buena atentación y un buen manejo de nuestros meseros en caso de que alguno de estos puntos llega a fallar se verán a un llamado de atención y un buen estudio de como saber atender y tratar a nuestros clientes de el restáurate sabrosuras vallunas

Específicos

- Diseñar una encuesta estructurada para hacer el diagnostico administrativo y financiero del restaurante
- Diseñar un sistema para poder hacer una buena administración contable y financiera
- Crear un sistema que lleve un registro de cuantos platos de comida se vendieron tanto en el día como en la noche

Diagnostico

4.1. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN UTILIZADOS

DATOS IMPORTANTES SOBRE EL RESTAURANTE ´´SABROSURAS VALLUNAS´´

1.Es un restaurante que brinda la comida más deliciosa y típica del valle del cauca.

2.Cuenta con 18 empleados propietario/gerente, administrador diurno y nocturno, contador, recepcionista, cajera, 4 meseros, servicios generales, jefe de cocina, 4 ayudantes y 2 lavalozas.

3.El restaurante tiene su instalación a las afueras de Cali.

4.Lleva 2 años de fundada y está legalizada y al día tanto en la Cámara de Comercio como en Dian, Uso de suelos, Bomberos, etc.







CONSULTORÍAS ASESORÍAS Y EMPRENDIMIENTO - EASY CONTAF S.AS..

NIT 900207197-3

Calle 14 entre carrera 47-50

easycontaf2021@gmail.com

Fecha: DD 17 MM 06 AAAA 2021

Asesores: Carlos Valencia propietario/gerente

Christina Torres: **administradora diurna**

María Fernanda Pérez: **administradora nocturna**

Miguel Ángel Cárdenas: **contador**

Nicol Antury: **recepcionista**

Nombre del negocio: **sabrosuras vallunas**

Dirección: **Pance, valle del cauca. Carrera 125 calle 18 esquina**

Nombre del administrador/propietario: CARLOS ALBERTO VALENCIA ARIAS
No. Celular 3182441165

INSTRUCCIONES: Coloque una X en la opción u opciones de respuesta que más se ajuste a su opinión o realidad.

MÓDULO I: ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL:

P1. ¿La empresa tiene definido e impreso un organigrama?

1. Si _X__
2. No __ (PP3)

P2. ¿Los empleados conocen el organigrama?

1. Si ___
2. No _X__

MÓDULO II: DIRECCIONAMIENTO ESTRATÉGICO:

P3. ¿La empresa tiene definida la visión organizacional?

1. Si _X__,
2. NO

¿La tiene impresa y a la vista de los trabajadores?

a) Si _X__

2. No __

P4. ¿La empresa tiene definida la misión organizacional?

¿La tiene impresa y a la vista de los trabajadores?

1. Si _X__, no-----
2. Si _X__ no ----

P5. **¿La empresa tiene definidos los valores organizacionales?**

1. Si __X_, ¿Los tiene impresos y a la vista de los trabajadores? a) Si _X__ b) No ___
2. No __

P6. **¿La empresa tiene definidos los objetivos organizacionales?**

1. Si _X__, ¿Los empleados los conocen? a) Si _X__ b) No ___

2. No __

P7. ¿La empresa tiene definidas las políticas corporativas?

1. Si _X__, ¿Los empleados las conocen? a) Si _X__
   b) No ___
2. No __

MÓDULO III: REGISTRO DE OPERACIONES CONTABLES Y FINANCIERAS:

P8. ¿La empresa tiene un sistema contable para registrar sus operaciones comerciales?

1. Si __ Cuál?
2. No _X_

4.2. HALLAZGOS

4.2.1. Estructura administrativa – Organigrama.

La empresa restaurante sabrosuras vallunas si tiene organigrama.

4.2.2. Direccionamiento estratégico.

La empresa restaurante sabrosuras vallunas no tiene este concepto.

4.2.2.1. Visión: queremos ofrecer a nuestros compradores la mejor atención, promover una calidad excepcional y una increíble variedad que le sacará una sonrisa

4.2.2.2. Misión: ofrecer unos excepcionales productos al mejor precio en un ambiente limpio y agradable con valores y respeto

4.2.2.3. Objetivos corporativos:

- mejorar nuestro control en las redes ayudando a publicitarios
- alcanzar una tasa de crecimiento de 5% anual en ventas

4.2. HALLAZGOS

4.2.1. Estructura administrativa – Organigrama.

La empresa restaurante sabrosuras vallunas si tiene organigrama.

4.2.2. Direccionamiento estratego.

La empresa restaurante sabrosuras vallunas no tiene este concepto.

4.2.2.1. Visión: queremos ofrecer a nuestros compradores la mejor atención, promover una calidad excepcional y una increíble variedad que le sacará una sonrisa

4.2.2.2. Misión: ofrecer unos excepcionales productos al mejor precio en un ambiente limpio y agradable con valores y respeto

4.2.2.3. Objetivos corporativos:

- mejorar nuestro control en las redes ayudando a publicitarios
- alcanzar una tasa de crecimiento de 5% anual en ventas
- proporcionar a todos nuestros trabajadores un trabajo desafiante y remunerado correctamente
- deshacernos de las partes de nuestros negocios que no funcionen correctamente

4.2.2.4. Valores corporativos:

- calidad: ofrecer calidad en nuestros alimentos
- honestidad: ser trasparente con nuestros clientes y nuestras intenciones
- empatía: con nuestros clientes para poder proporcionarles la mejor atención:
- Respeto: respetaremos a cada cliente sin importar que.

4.2.2.5. innovación y competitividad en productos

- seguridad del medio ambiente
- código de conducta de proveedores
- manejo correcto de los productos que nos llegan

4.2.3. Registro de operaciones contables y financieras.

La empresa restaurante sabrosuras vallunas no tiene un sistema contable para registrar sus transacciones financieras.

4.2.4. Manejo de inventarios.

No la empresa restaurante sabrosuras vallunas no cuenta con inventario.

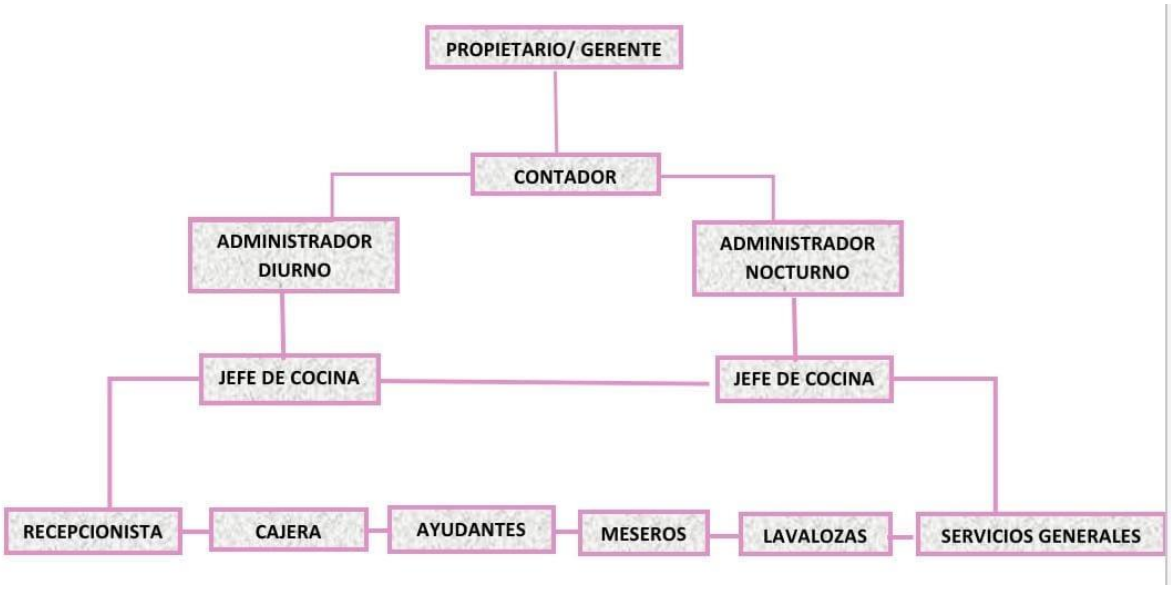
4.2.5. Producción de nómina.

El contrato de nuestros trabajadores es laboral definido. Nuestra empresa no tiene un paquete sistematizado para producir nómina.

Cronograma de actividades

Actividades	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov
Aplicación encuesta de diagnóstico a la mipyme		x							
Análisis de información recolectada		x							
Diseño del cronograma de actividades			x						
Escritura de introducción y diagnóstico			x						
Propuesta de estructura administrativa y direccionamiento estratégico de la mipyme			x						
Capacitación al personal para que pueda ofrecer un buen servicio al cliente junio				x					
Distribución del restaurante mapa julio					x				
Inventario del montaje del restaurante agosto						x			
Estrategia de ventas y conocer competencia						x			

ORGANIGRAMA



6. PLAN DE ASESORAMIENTO

En la empresa se puede analizar que no cuentan con la estructura administrativa por lo que nosotros como Asesores le damos la siguiente solución

6.1. ESTRUCTURA ADMINISTRATIVA – ORGANIGRAMA

Tener claro los cargos de cada uno y así poder desempeñarse solo en ese.

6.2. DIRECCIONAMIENTO ESTRATÉGICO

manejar capacitaciones para cada cargo.

Visión lograr que nuestra empresa sea conocida por brindar la mejor comida típica de la ciudad, por otro lado, ser reconocidos por nuestros Excelentes servicios y dar la mejor atención al cliente y hacer que él se sienta como en casa

6.2.1. **Visión:** Ofrecer a los compradores la mejor atención, promover una calidad excepcional y una increíble variedad que le sacará una sonrisa.

6.2.2. **Misión:** Ofrecer unos excepcionales productos al mejor precio en un ambiente limpio y agradable con valores y respeto.

6.2.3. Objetivos corporativos: Mejorar el control en las redes ayudando a la vez en publicidad.

- Alcanzar una tasa de crecimiento de 5% anual en ventas.
- Proporcionar a todos los empleados un trabajo desafiante y remunerado correctamente.
- Deshacernos de las partes del negocio que no funcionen correctamente.
- Valores corporativos:
- calidad: se ofrecerá la mayor calidad de productos a los clientes.
- Honestidad: ser trasparente con los clientes e intenciones.
- Empatía: con los clientes para poder proporcionarles la mejor atención.
- Respeto: respetar a cada cliente sin importar que.

6.2.4. Valores corporativos:

calidad: ofrecer calidad en nuestros alimentos

honestidad: ser trasparente con nuestros clientes y nuestras intenciones

empatía: con nuestros clientes para poder proporcionarles la mejor atención:

Respeto: respetaremos a cada cliente sin importar que

6.2.5. Políticas corporativaS

- Si se acumulan 4 horas de retrasos sin recuperar se descontarán del salario del empleado.
- La entrada, salida, hora de almuerzo y descanso deben ser registradas por el supervisor.
- La basura debe se manejada correctamente y desechada a tiempo.
- Empleados no pueden abandonar su labor antes de terminar su jornada diaria.
- El total de horas de permisos laborales y atrasos se pueden recuperar con horas de trabajo.
- Las relaciones de amor odio entre empleados están prohibida excepto mediante unas pautas preestablecidas.
- Comportamiento ético de lo contrario se realizará una sanción.
- Pasar todos los estándares de calidad y todo en regla.
- Seguridad y cuidado del medio ambiente.
- Código de conducta de proveedores.
- Manejo correcto de los productos que se obtienen.
- Todos los empleados deben portar el uniforme correctamente.

Se otorgará permisos especiales por situaciones de:

-Fallecimiento de conyugue hijos 3 días vigentes.

-Calamidad doméstica o fuerza mayor debidamente comprobada 2 días.

-Matrícula escolar de sus hijos 1 día.