

UNIVERSIDAD TECNICA DE BABAHOYO

FACULTAD DE ADMINISTRACION FINANZAS E INFORMATICA

ESCUELA DE CONTADURIA, AUDITORIA Y FINANZAS

TESIS DE GRADO

PREVIO A LA OBTENCION DEL TITULO DE CONTADOR PUBLICO

AUDITOR

TEMA:

**IMPLEMENTACION DE UN MODELO CONTABLE Y ADMINISTRATIVO
PARA EL RESTAURANTE CABU DE LA CIUDAD DE BABAHOYO
PROVINCIA DE LOS RIOS.**

EGRESADO:

GIORVEN RUBEN RODRIGUEZ ALTAMIRANO

DIRECTOR

Ing. Com. Kleber Murillo Torres MAE.

AÑO: 2012

DECLARACION DE RESPONSABILIDAD

Declaro que la presente investigación es inédita, y que todos los contenidos son responsabilidad del autor.

GIORVEN RUBEN RODRIGUEZ ALTAMIRANO

AGRADECIMIENTO

DEDICATORIA

INDICE

Introducción.....	1
CAPITULO I	
1.- El problema.....	2
1.1 Problematización.....	2
1.1.2 Situación problemática.....	2
1.2 Formulación del problema.....	3
1.3 Justificación.....	4
1.4 Objetivo general.....	4
1.4.1 Objetivo específico.....	4
Capitulo II	
2.1 Marco teórico.....	5
2.1.1 Análisis del modelo administrativo – contable de la empresa.....	5
2.2 De la contabilidad.....	8
2.2.1 Concepto de contabilidad.....	8
2.2.2 Estructura de un sistema contable	10
2.2.3 Utilización De La Información Contable.....	11
2.3 Características de un sistema de información contable efectivo.....	12
2.3.1 Objetivos de la información contable.....	13

2.3.2 Cualidades De La Información Contable.....	13
2.3.3 Requerimientos de información y su entorno.....	15
2.4 La finalidad de toda empresa puede plantearse en tres planos diferentes.	15
2.4.1 Limitaciones De La Información Contable.....	18
2.4.2 Costos Unitarios.....	18
2.4.3 Costos Estándares.....	19
2.4.5 Las limitaciones de estos costos serian.....	19
2.5 Hipótesis.....	20
2.5.1 Hipótesis específica.....	20
2.6 Variables.....	20
2.6.1 Variables Dependientes.....	20
2.6.2 Variables Independientes.....	21
Capitulo III	
3.- Metodología.....	22
3.1 Diseño de la investigación	22
3.1.1 Métodos de la investigación.....	23
3.2 Población y muestra	24
3.3 Técnicas y elementos para la recolección de datos.....	25
3.3.1 Técnicas de Recopilación de Datos.....	25

3.3.2 Elementos de Recopilación de Datos.....	26
3.3 Tratamiento de la información.....	26
3.3.1 Organización de la investigación.....	26
3.3.2 Procesamiento de datos.....	27

Capitulo IV

4.- Marco propositivo.....	40
4.1 Titulo.....	40
4.2 Desarrollo de la propuesta.....	40
4.2.1 Cocina.....	40
4.2.2 En el área de Clientes.....	41
4.2.3 En Caja.....	41
4.2.4 Servicios Generales.....	41
4.3 La administración de un restaurante.....	42
4.3.1 Para administrar un restaurante se requiere más.....	43
4.3.2 Es un restaurante un negocio rentable.....	44
4.3.3 El propósito de un negocio rentable.....	44.

4.3.4 Estudio de mercado de nuestro Restaurante.....	46
4.3.5 El Producto ideal de un restaurante.....	47
4.3.6 Selección de personal para un restaurante.....	48
4.3.7 La capacitación de los meseros en mi restaurante.....	49
4.4 Consumo promedio mensual.....	53
4.4.1 Comanda.....	54
4.5 Constantemente revisión de la información financiera.....	55
4.6 Manual de funciones para el restaurante CABU.....	56
4.6.1 Adopción del manual.....	57
4.6.2 Campo de aplicación	57
4.6.3 Finalidades del manual.....	57
4.6.4 Definiciones.....	57
4.6.5 Estudios.....	58
4.6.6 Capacitación.....	58
4.6.7 Experiencia.....	58
4.6.8 Certificaciones.....	59
4.7 Actualización del manual.....	63

4.8	Modelo contable.....	67
4.8.1	Operaciones financieras.....	71
4.9	Administración de la contabilidad informática.....	76
4.10	Objetivo de la propuesta.....	76
4.10.1	Objetivos específicos.....	76
4.11	Justificación.....	78
4.12	Conclusiones.....	79
4.13	Recomendaciones.....	80

BIBLIOGRAFIA.