

INCIDENCIA DE LA FORMALIZACIÓN CONTABLE-ADMINISTRATIVA EN LOS RESULTADOS FINANCIEROS DE LAS MIPYMES DEL SECTOR GASTRONÓMICO DE LA CIUDAD DE ESTELÍ DURANTE EL AÑO 2018¹

Mercedes Martínez T.²

Jeyling Alfaro M.³

RESUMEN

En el presente estudio se analizó la incidencia de la formalización contable-administrativa en los resultados financieros de las MIPYMES del sector gastronómico de la ciudad de Estelí durante el año 2018. En su primera etapa se realizó la descripción del sector gastronómico como tal y todo su funcionamiento a través de diferentes instrumentos como encuestas, guías de observación y entrevistas a especialista en el área contable y de PYMES.

Este estudio tiene un enfoque mixto, el tipo de investigación se clasifica según su profundidad como descriptiva ya que se especificó cada una de las particularidades a la hora de llevar a cabo los registros en las operaciones, identificando a la vez los problemas o dificultades que enfrenta el sector en materia administrativa y contable. Se trabajó con una muestra de 49 MIPYMES del sector gastronómico de la ciudad de Estelí que se encuentran bajo la categoría de un tenedor, la cual se determinó a través de la base de datos facilitada por el Instituto Nicaragüense de Turismo (INTUR).

Se concluyó que la hipótesis planteada “La falta de organización contable y administrativa en las MIPYMES del sector gastronómico de Estelí no permite tener registros claros de sus operaciones en las áreas fundamentales, afectando directamente la determinación de los resultados financieros.”, se acepta positivamente considerando los datos obtenidos, pero sobre todo en el proceso de validación de la propuesta presentada.

Palabras Clave: Contabilidad, administración, MIPYMES, resultados financieros.

¹ Este artículo hace referencia a la investigación titulada Incidencia de la formalización contable – administrativa en los resultados financieros de las MIPYMES del sector gastronómico de la ciudad de Estelí durante el año 2018, para optar al Título de Máster en Gerencia Empresarial por la UNAN Managua, FAREM Estelí.

² Lic. Mercedes Denisse Martínez Talavera. Máster en Gerencia Empresarial

³ Jeyling María Alfaro Manzanares / Tutora de Tesis / Máster en Contabilidad con énfasis en Auditoría

ABSTRACT

In the present study the incidence of the accounting-administrative formalization in the financial results of the MIPYMES of the gastronomic sector of the city of Estelí during the year 2018 was analyzed. In its first stage the description of the gastronomic sector as such and all its operation through different instruments such as surveys, observation guides and interviews with specialists in the accounting area and PYMES.

This study has a mixed approach, the type of research is classified according to its depth as descriptive since each of the particularities was specified when carrying out the records in the operations, identifying at the same time the problems or difficulties that face to the sector in administrative and accounting matters. We worked with a sample of 49 MIPYMES from the gastronomic sector of the city of Estelí that are under the category of a fork, which was determined through the database provided by the Nicaraguan Institute of Tourism (INTUR).

It was concluded that the hypothesis stated "The lack of accounting and administrative organization in MIPYMES of the gastronomic sector of Estelí does not allow to have clear records of their operations in the fundamental areas, directly affected the determination of financial results.", It is accepted positively the data obtained, but especially in the validation process of the proposal presented.

Keywords: Accounting, administration, MIPYMES, financial results.

I. INTRODUCCIÓN

Actualmente la economía nacional e internacional experimenta diferentes cambios tanto en la diversidad de las nuevas maneras de establecer negocios, así como la capacidad de establecer diferentes alternativas a través de diferentes plataformas, sin embargo, hay empresas milenarias que se mantienen a través del tiempo y los cambios que sufran las economías, es ahí donde encontramos al sector gastronómico como base principal de muchas economías a nivel mundial y sobre todo las latinoamericanas.

La contribución de las micro, pequeñas y medianas empresas en la actividad económica de los países en desarrollo es muy importante, aunque la mayoría de las pequeñas y medianas empresas (PYMES), por las limitaciones inherentes a su condición no participan activamente en el comercio internacional. La mayoría de las PYMES operan en un ambiente local y

comúnmente sus clientes están al alcance de su ciudad. (BANCO CENTRAL DE NICARAGUA - Rodrigo Urcuyo, 2012)

Las MIPYMES no necesariamente poseen elementos comunes, pero si características similares. Sus actividades requieren de mano de obra intensiva, la gran mayoría pertenece a un solo propietario, que en muchos casos se trata de un negocio familiar, por lo que es habitual que no exista una separación entre el presupuesto familiar y el de la microempresa; lo que convierte este aspecto a la vez en un factor determinante para la adecuada o inadecuada administración de dichos negocios.

Su volumen de operaciones es sumamente reducido y los conocimientos de gestión son escasos, con un muy limitado o nulo acceso al sector financiero formal. En la mayoría de ellas no hay empleados formales y casi siempre son los mismos miembros de la familia.

Es tomando todo este preámbulo de antecedentes que se desarrolla esta investigación titulada “Incidencia de la formalización contable-administrativa en los resultados financieros de las MIPYMES del sector gastronómico de la ciudad de Estelí durante el año 2018”; con la finalidad de analizar la incidencia de la formalización contable-administrativa en los resultados financieros de las MIPYMES del sector gastronómico. Dicha investigación se ha desarrollado en el marco formativo de la Maestría en Gerencia Empresarial de la Facultad Regional Multidisciplinaria (UNAN-Managua, FAREM-Estelí).

Contemplando que la formalización contable y administrativa es uno de los factores de éxito de estas empresas, es necesario realizar un amplio estudio que pueda ver a detalle cada una de las áreas fundamentales, los registros que se realizan por cada operación, y la determinación de los resultados financieros.

La necesidad de realizar este estudio es pertinente, ya que provee a los propietarios información de su situación actual, sus fortalezas y debilidades respecto a los procedimientos contables y administrativos llevados a cabo; todo esto con el firme propósito de brindar alternativas de solución a la problemática actual que enfrentan respecto a dicha formalización.

Las conclusiones dan respuesta a la hipótesis y objetivos planteados, desde lo general a lo particular. Las recomendaciones en primer lugar se plantearon para que los propietarios de las MIPYMES del sector gastronómico conozcan a fondo los procedimientos contables y administrativos que llevan a cabo actualmente y a la vez se apropien de las herramientas y sistemas propuestos; así mismo se realizan otras recomendaciones a instituciones relacionadas.

II. MATERIALES Y MÉTODOS

La presente investigación se desarrolla dentro del paradigma pragmático, teniendo en cuenta que las posiciones pragmatistas, funcionalistas o instrumentalistas, se caracterizan por considerar la ciencia un instrumento cuyo objetivo es producir teorías capaces de superar contrastes empíricos más exigentes, lo que las hace más fiables.

La investigación responde a un enfoque mixto pues se presenta un conjunto de procesos sistemáticos, empíricos y críticos de investigación e implican la recolección y el análisis de datos cuantitativos y cualitativos, así como su integración y discusión conjunta, para realizar inferencias producto de toda la información recabada a través de las fuentes primarias y secundarias; a nivel de detalle, la información que surge del trabajo de campo en discusión directa con los propietarios de los negocios del sector gastronómico, los especialistas en el área contable-administrativa; así como las fuentes documentales.

La investigación se considera descriptiva, citando una definición sencilla comprende la descripción, registro, análisis e interpretación de la naturaleza actual, y la composición o procesos de los fenómenos. El enfoque se hace sobre conclusiones dominantes o sobre como una persona, grupo o cosa se conduce o funciona en el presente.

La población de la presente investigación está representada por las MIPYMES del sector gastronómico que brindan el servicio de comedor en la ciudad de Estelí y se encuentran registradas en el Instituto de Turismo (INTUR) de Estelí, dado que esas MIPYMES se encuentran dentro de la categoría de Micro y Pequeña Industria Artesanal de producción y turística nacional siendo estas 75 de las 136 MIPYMES registradas.

Para la recolección de los datos se aplicaron 49 encuestas a los propietarios de las MIPYMES del sector gastronómico de la ciudad de Estelí, de manera paralela se aplicaron guías de observación para constatar la información obtenida; finalmente se aplicaron entrevistas a especialistas tanto en la rama contable como la sostenibilidad de las MIYMES. Dichos datos se procesaron en la herramienta SPSS y los gráficos se exportaron a Excel.

III. RESULTADOS

En el presente capítulo se muestra un análisis de los resultados de la información obtenida producto de los instrumentos aplicados, tales como, entrevista a los especialistas, encuesta a los propietarios y guía de observación en los establecimientos para corroborar la información proporcionada por las fuentes anteriores.

El objetivo principal de esta investigación es analizar la incidencia de la formalización contable-administrativa en los resultados financieros de las MIPYMES del sector gastronómico de la ciudad de Estelí durante el año 2018. Para lograr alcanzar este objetivo, inicialmente se describió el funcionamiento de estas MIPYMES a través de la aplicación de encuestas a los propietarios de las mismas con el fin de conocer información general de los negocios, sus procedimientos administrativos y contables, así como sus resultados al final de cada período.

Cabe destacar que se organizó este primer resultado de acuerdo al proceso de administración: planeación, organización, dirección y control. Se tomó esta consideración ya que el proceso administrativo es el flujo continuo e interrelacionado que permite valorar cada una de las áreas o momentos empresariales, para optimizar los recursos, tanto humanos como materiales; para alcanzar los objetivos propuestos.

3.1 Funcionamiento de las MIPYMES del sector gastronómico en la ciudad de Estelí.

La gestión operativa en el ámbito empresarial se refiere al día a día, esto quiere decir que son acciones realizadas para que la empresa siga existiendo y pueda sobrevivir al siguiente día. Se puede decir que sin el nivel operativo la organización no avanza, no se mueve, no crece, es decir, es como la gasolina para el auto, sin ella no funciona el motor y no camina.

La primera parte de gestión operativa se analizó desde diferentes ángulos; siendo el primero la descripción de los servicios ofertados en las MIPYMES del sector gastronómico, estos se muestran a continuación.



Ilustración 1. Servicios ofertados por las MIPYMES

Como se puede observar, una de las características principales de este sector es que es muy dinámico en cuanto a los servicios ofrecidos, lo que a la vez les brinda versatilidad a los propietarios de adaptar diferentes conceptos para posicionarse en un nicho de mercado seleccionado.

En este resultado es apropiado reconocer que existen diferentes razones por las cuales los propietarios optan por emprender en este tipo de negocios, una de las más importantes es el hecho de que para iniciar el negocio la mayor parte del tiempo no es necesaria una gran inversión en mobiliario; tal es el caso de las fritangas o asados representados en el gráfico, pues los propietarios comentan que iniciaron sus negocios con una pequeña parrilla o una mesa con los productos en la acera de su casa, y con el tiempo y el incremento de la demanda fueron realizando inversiones, tal es el caso de El Maná y El Parrillón.

Para una mayor comprensión del funcionamiento de las MIYMES de este sector, se ha construido un pequeño flujograma del proceso de operación para identificar mejor cuáles son las áreas críticas que requieren mayor atención por parte de los propietarios.



Ilustración 2. Flujograma del Proceso de Venta – Fuente: Creación propia a través de la guía de observación.

Como se puede observar, el primer momento crítico es la llegada del cliente al establecimiento, ya que de eso depende que ocurran todas las otras operaciones. Es necesario hacer una pausa para recalcar que la atención al cliente es en gran medida un factor de éxito para estos negocios.

Luego de presentar la primera etapa de resultados desde el punto de vista de la planeación, en un segundo momento se contempla la etapa de organización, tomando en cuenta que esta como tal es la parte de la administración que supone es establecimiento de una estructura intencionada de los papeles que los individuos deberán desempeñar en una empresa.

La estructura es intencionada en el sentido de que debe garantizar la asignación de todas las tareas necesarias para los cumplimientos de las metas, asignación que debe hacerse a las personas mejor capacitadas para realizar esa tarea. A continuación, los resultados concernientes a la organización de las MIPYMES del sector gastronómico, donde inicialmente se abordará el número de colaboradores en estos negocios.

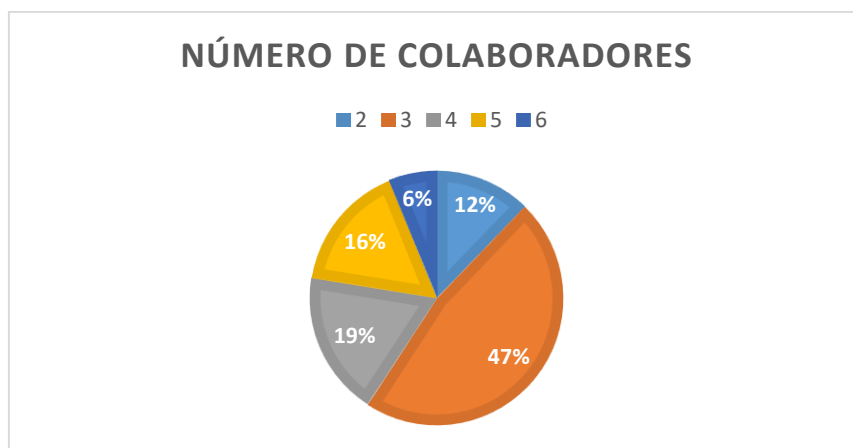


Ilustración 3. Número de colaboradores en las MIPYMES

Este es un dato importante ya que presenta que 46 de los 49 negocios encuestados se encuentran bajo la clasificación de micro empresa ya que cuentan de 1 a 5 colaboradores; siendo el valor predominante el de tres colaboradores por negocio.

Tomando en cuenta que las empresas que cuentan con tres colaboradores representan el 47%; es decir casi la mitad de los negocios encuestados se debe destacar que en estos casos el propietario como tal es un colaborador más; sin embargo, termina bajo la figura del autoempleo.

La definición del autoempleo es la que popularmente llegan a calificar como la más cercana a la libertad laboral, pero con muchos matices. Si dejásemos de lado regímenes y condiciones especiales, el autoempleo es aquella persona que ha decidido convertirse también en su propio jefe, es decir, cobra por lo que trabaja, ni más ni menos. Sus ingresos van directamente

a sus bolsillos, no hay intermediarios ni empresas de por medio, omitiendo los impuestos y porcentajes que se lleva el Estado.

Es precisamente que se menciona lo anterior ya que en Nicaragua hay dos razones muy comunes por las que las personas optan por emprender una MIPYME del sector gastronómico:

- Se trata de una empresa familiar que le ha brindado cierta estabilidad y estatus a los propietarios.
- Es una persona que anteriormente era colaborador en otra empresa y decidió operar de manera independiente.

En cualquiera de los casos, los propietarios se involucran en todo el proceso de producción ya sea porque el negocio no cuenta con suficiente presupuesto para contratar más personal o porque así lo han decidido, denotando a la vez que presentan un enorme problema con delegar funciones al resto de colaboradores.

Ahora con el conocimiento del número de colaboradores, se consultó a los propietarios si había una estructura organizativa definida a través de un organigrama, los resultados se muestran a continuación.

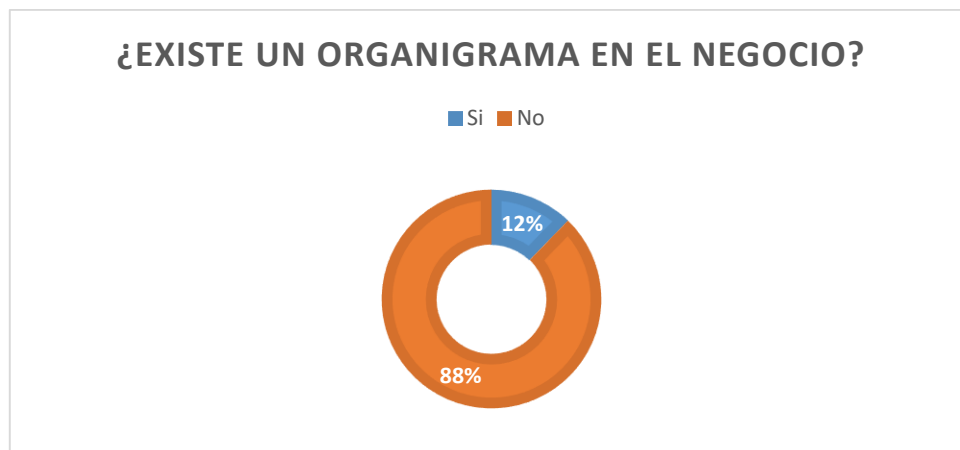


Ilustración 4. Establecimiento del organigrama en las MIPYMES

Antes de empezar el análisis de este componente es necesario aclarar que un organigrama es un esquema donde se representa gráficamente la estructura organizacional de un ente, empresa u organismo público. Como tal, el término organigrama es un acrónimo compuesto por la palabra 'organización' y el elemento '-grama', que significa 'escrito', gráfico'.

El organigrama de una empresa muestra gráficamente las jerarquías, relaciones y a veces hasta las funciones de los departamentos, equipos y personas que trabajan en la empresa.

En este sentido, el organigrama es una herramienta informativa y administrativa, pues en él se encuentran representadas las unidades departamentales, su distribución, facultades, funciones y competencias, así como información relativa a las atribuciones relacionales y las estructuras jerárquicas de la empresa. En cierto modo, el organigrama también simboliza los principios filosóficos sobre los que se sustenta la estructura organizativa de la compañía. (Significados, 2015)

Para esta seis empresas que poseen un organigrama se muestran ventajas significativas como la correcta delimitación de autoridad; esto es primordial sobre todo para saber a qué instancias deben remitirse los colaboradores en caso de algún conflicto o duda respecto a algún procedimiento dentro del negocio.

En el caso de las 43 empresas restantes que no poseen un organigrama definido, se debe destacar que en la mayoría de los casos no habían escuchado el término como tal. A nivel de administración aplicada a este tipo de empresas, lo importante no es como tal realizar un esquema a mano o en computadora para luego pegarlo en algún lugar del negocio; más que eso, el organigrama representa el poder dar una estructura clara y definida de los puestos existente en el lugar lo que a la vez permite delimitar funciones y responsabilidades de cada uno de los colaboradores.

Teniendo la percepción clara de la organización de las MIPYME del sector gastronómico, se procede a la siguiente etapa en el proceso administrativo que es la dirección.

La dirección en el proceso administrativo es la fase más dinámica de todo el proceso, debido a la interactividad que existe entre las personas miembros de un equipo de trabajo y su gerente. Entender el concepto de la dirección en el proceso administrativo y sus funciones es fundamental para avanzar en las otras fases del proceso.

Para dirigir un conjunto de actividades se requiere que el gerente tenga capacidad de persuasión y la habilidad de liderar. Un líder, además, debe tomar decisiones lógicas, aunque también existirán algunas basadas en la intuición; por lo que su experiencia es fundamental. A través del siguiente análisis de resultados, se podrán describir claramente aspectos relacionados a sus propietarios.



Ilustración 5. Nivel de Escolaridad de los Propietarios

Este aspecto es de gran importancia ya que a pesar de que ciertas habilidades administrativas como el liderar un grupo de trabajo u organizar las compras pueden desarrollarse de manera empírica, sin embargo, hay funciones administrativas que definitivamente requieren de cierto grado de instrucción como las siguientes:

- Trámites legales de inscripción y registro del negocio en diferentes instituciones.
- Evaluación de alternativas de inversión o financiamiento.
- Capacitación del personal.
- Diversificación del menú tomando en cuenta los costos; entre otros.

Por tanto, este tipo de tareas presenta mayor dificultad para los propietarios que tienen grados de escolaridad de primaria y secundaria, pues en teoría tienen una base de ciencias básicas y no de conocimientos administrativos que pueden adquirirse en un nivel universitario.

El tener un título universitario no garantiza al 100% que los propietarios van a tener manejo de todo lo que se requiere para llevar una buena administración; sin embargo, técnicamente cuentan con las herramientas y conocimientos que les permitan ver la empresa como el agente económico que es; pues en el caso de aquellos propietarios que cuentan con la primaria aprobada solamente, pueden tener conocimiento pleno del oficio que ejercen como tal (en este caso sobre servicios de algún tipo de comida en especial); pero no han desarrollado más que conocimientos básicos referentes a comunicación y ciencias básicas.

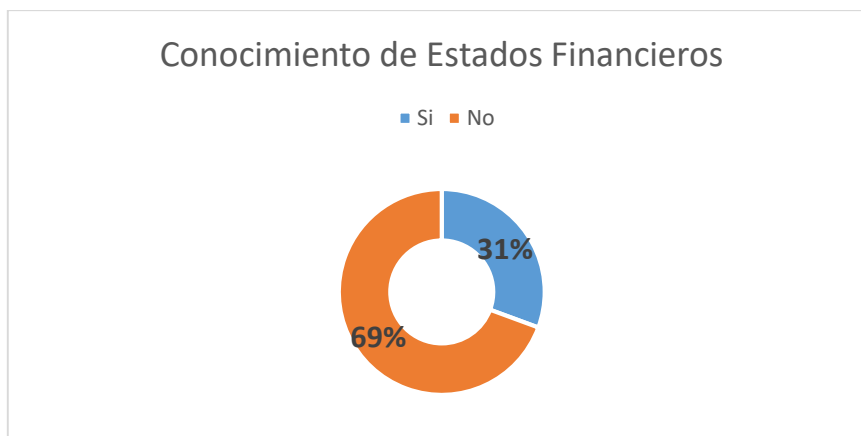


Ilustración 6. Conocimiento de Estados Financieros

Es de esperar este tipo de resultado en el caso de los Estados Financieros y el conocimiento que tengan los propietarios de los mismos, ya que, al ver el comportamiento de los gráficos anteriores, se puede apreciar que la mayoría de los negocios no tienen una base contable establecida; sino que han adaptado algunos conceptos procedentes de la contabilidad a sus necesidades de información.

Al respecto Arlen Picado reitera que dentro de los factores que determinan la adecuada o inadecuada administración de estas MIPYMES están en relación varios elementos, uno de ellos es la visión empresarial de los propietarios; de igual manera esta la administración y contabilidad llevada a cabo en estos negocios; siendo elementos importantes dentro de esta cadena los insumos, los proveedores y las estrategias aplicadas como servicios complementarios para posicionarse en nuevos nichos de mercado.

Al retomar el gráfico sobre los resultados se aprecia que el 31% de los encuestados, es decir, 15 de los propietarios conocen de algún modo los Estados Financieros, ya sea porque tienen estudios universitarios donde vieron alguna asignatura contable, o porque tienen alguna experiencia laboral donde se mencionaban los términos.

Referente al 69% restante que no tiene conocimiento de los Estados Financieros, son las MIPYMES que llevan registros financieros básicos, como explica Leonel Montenegro, normalmente estos negocios lo que llevan es un control de ingresos y egresos, que son anotaciones en algún libro o cuaderno sobre lo que venden, en caso de que lo lleven, lo que representa el control mínimo, anotando también en algunos casos los pagos que realizan con el efectivo del día. (Montenegro Rodríguez, 2018)

Para finalizar el análisis de resultados desde el punto de vista del proceso administrativo se procede a abordar la fase de control, siempre desde el marco de la descripción del funcionamiento de las MIPYMES del sector gastronómico de la ciudad de Estelí.

Tomando como base lo anterior se describen los procedimientos o mecanismos de control presentes en estas micro y pequeñas empresas.

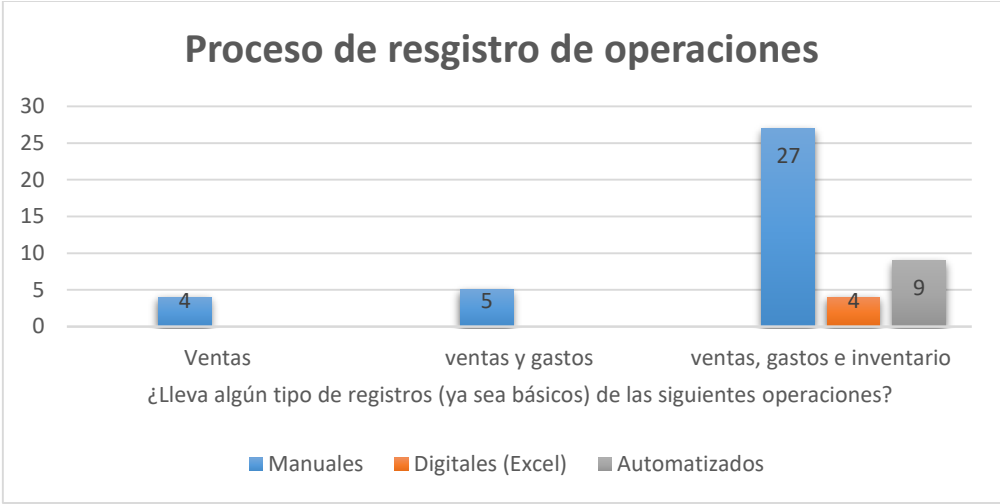


Ilustración 7. Tipos de registros llevados en las MIPYMES

El gráfico presentado hace referencia a un cruce de variables donde se especifica qué tipo de registros llevan al momento de efectuar ventas o gastos, así como el método utilizado para registrar los mismos. Este es de gran importancia y que denota que la gran mayoría de los negocios llevan sus registros de manera manual.

Al hacer referencia de que llevan los registros de manera manual se evidencia el uso de facturas comerciales en algunos casos y solo cuando el cliente lo solicita, en otros casos se encontraron facturas membretadas, que según los propietarios solo se utilizan cuando le venden a empresas grandes para actividades recreativas o celebraciones de cumpleaños; sin embargo mencionan que no obtienen las ganancias esperadas ya que les quitan una parte.

Este apartado tiene que ver con las obligaciones del o los propietarios de informarse de las legislaciones aplicables a las operaciones económicas que realizan diariamente ya que no se puede alegar desconocimiento de la ley en estos casos.

Regresando al gráfico, se presenta una menor cantidad de negocios que llevan sus registros a través de sistemas automatizados, destacando que estos sistemas se basan en el ingreso de todos

los elementos que componen el inventario, su costo y el precio de venta, de modo que al realizar cada venta se emiten dos facturas, una para el cliente y una para control de la empresa.

Dentro de las empresas encuestadas que utilizan se encuentran restaurantes como El Fogón, Guapollón, Deluxe, Subway, entre otros. Cabe destacar que en estos casos los colaboradores deben tener un conocimiento básico sobre herramientas informáticas, dado que las áreas principales como son caja e inventarios están vinculadas dentro del sistema; recordando que estos sistemas solo procesan la información que ingresamos en los mismos sin determinar si está bien o mal.

3.2 Validación de la aplicación del sistema contable-administrativo básico diseñado para las MIPYMES del sector gastronómico a través de acompañamiento y asesoría.

Ahora que ya se tiene una percepción más amplia sobre el funcionamiento de estas MIPYMES, es necesario realizar una reflexión sobre el hecho de que tienen muchas debilidades en cuanto a la parte administrativa y contable, y para esto existen muchas alternativas de mejora, ya que Arlen Picado indica que una de las oportunidades que se deben aprovechar es asistencia a las capacitaciones que brindan las diferentes instituciones para que tengan acceso a información y puedan aplicarla a sus negocios de igual manera aprovechar el factor humano de los estudiantes que realizan prácticas para que pongan en práctica elementos administrativos y contables en estos negocios. (Picado Juárez A. M., 2018)

De igual manera Leonel Montenegro sugiere que una opción viable es que se apoyen con la consultoría o asesoría de un contador, ya que se tiene el concepto erróneo de que los servicios contables son costosos económicamente y que no son opción para estas MIPYMES, cuando realmente son una opción para establecer un control específico en estas empresas y así lograr determinar con éxito los resultados financieros. (Montenegro Rodríguez, 2018)

Al respecto se les consultó a los propietarios su opinión sobre la necesidad de contratar o no los servicios profesionales de un contador para poder establecer una contabilidad formal en sus negocios, los resultados fueron los siguientes.

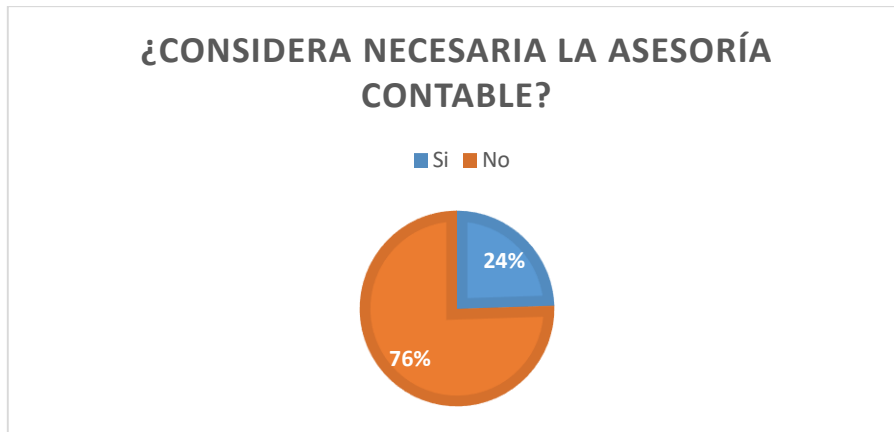


Ilustración 8. Necesidad de asesoría contable en las MIPYMES

Como se evidencia en el gráfico es notoria la aversión que tienen los propietarios de estas MIPYMES contratar la asesoría financiera de un contador o alguien más experimentado en la parte administrativa. Es necesario presentar las opiniones de los encuestados, siendo el 76%, es decir, 37 de los propietarios los que piensan de la siguiente manera: “eso es muy caro”, “mi negocio es pequeño así que no hace falta”, “un contador solo lo necesitan las empresas más grandes”, “yo manejo bien mi negocio”, etcétera.

En una segunda etapa fue necesario determinar qué tipo de sistema podría adaptarse a los conocimientos y necesidades de información tanto contable y administrativa; pero en esencia se necesitaba determinar cómo debía ser este sistema al momento de su ejecución, por lo cual se consultó a los propietarios obteniendo los siguientes resultados.

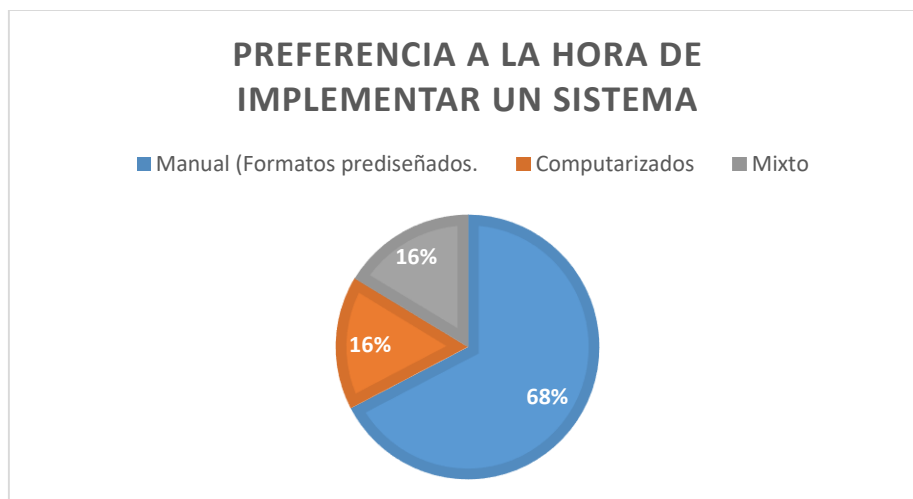


Ilustración 9. Preferencias referentes a un sistema contable en las MIPYMES

Este resultado es crucial, dado que de eso dependerá en gran manera el diseño del sistema propuesto para luego proceder a la validación del mismo. Si se observa la gran mayoría que

corresponde al 68% de los encuestados, es decir, 33 de los 49 propietarios indicaron que desean implementar un sistema básico que sea manual y contenga formatos pre diseñados que sirvan de guía a la hora de llevar a cabo las operaciones y los registros.

Bajo esta premisa se procedió a proponer un sistema o conjunto de pasos y procedimientos denominado Sistema Básico Administrativo y Contable – SIBCA, y sus generalidades se muestran a continuación.

El SIBCA es una herramienta de control financiero y administrativo que permite tener un panorama más claro de las operaciones que realizan día a día las MIPYMES del sector gastronómico en la ciudad de Estelí; este a la vez funciona a través de la implementación de ciertos procesos en las áreas fundamentales dentro del negocio, dentro de las cuales se destacan: ingresos, control de inventario, gastos, gestión del personal y resultados financieros.

Este pequeño sistema básico de procedimientos es una adaptación propia de elementos contables y administrativos, encaminados a contribuir favorablemente en el proceso de formalización contable y administrativa de las MIPYMES del sector gastronómico de la ciudad de Estelí para que puedan determinar de manera acertada sus resultados financieros, que en términos más sencillos refieren a saber si obtuvieron ganancia o pérdida en un período.

Para realizar la validación del mismo se consultó de manera inicial a 10 MIPYMES de las encuestadas que, si estarían dispuestos a implementar de manera piloto el sistema, estando de acuerdo las 10. Sin embargo, al transcurrir los días la validación pudo realizarse de manera efectiva en 5 de los negocios, siendo estos:

- Pollos el Norteño
- Wekito La Pelota
- Comedor Mary
- Wekito Hospital Viejo
- Comedor Digna

Para ello se realizó visita a los locales durante tres días inicialmente para recolectar información necesaria, conocer el tipo de inventario, los servicios ofrecidos, algún tipo de control existente, entre otros.

Finalmente se procedió a implementar durante una semana el SIBCA en los cinco establecimientos. Se decidió esta frecuencia semanal de acuerdo a datos consultados anteriormente, ya al evaluar una semana de operaciones y obtener resultados provechosos, se puede ir realizando de manera quincenal y luego mensual, pero lo importante como en todo proceso es empezar.

La prueba piloto se llevó un total de dos semanas, trabajando de manera simultánea en todos los negocios, es decir, se realizaban visitas durante diferentes horas del día, pues el asesoramiento en este tipo de casos es indispensable para lograr los objetivos propuestos en el sistema.

A continuación, se muestra uno de los resultados más importantes, que consiste en la elaboración de un estado financiero básico como es el Estado de Resultados, basados primeramente en los datos que ellos obtenían.

Para poder valorar la verdadera incidencia, se solicitó a la propietaria que realizara un reporte de manera independiente referente a la misma semana de operaciones, el reporte realizado por ella se basó en los datos y registros que venía trabajando cotidianamente. Los datos se aprecian a continuación.



POLLOS AL PASTOR EL NORTEÑO
ESTADO DE RESULTADOS
SEMANA DEL 17 AL 23 DE DICIEMBRE 2018

INGRESOS POR VENTAS		21698
VENTA DE POLLO ASADO	16220	
VENTA DE TAJADAS	1275	
VENTA DE BEBIDAS	4203	
COSTO DE VENTA		12121
COSTO DE POLLO ASADO	8347,5	
COSTO DE TAJADAS	850	
COSTO DE BEBIDAS	2923,5	
UTILIDAD BRUTA		9577
GASTOS DE OPERACIÓN		
GASTOS DE INSUMOS	1130	
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	0	
GASTOS DEL PERSONAL	5900	
UTILIDAD NETA / PÉRDIDA NETA		2547

Tabla 1. ESTADO DE RESULTADOS POLLOS EL NORTEÑO

Este Estado de Resultados fue elaborado con la información recopilada cuidadosamente durante la semana. Para poder comparar se compiló la información suministrada por la propietaria resumida en la siguiente tabla.

VENTAS TOTALES	19580
COSTOS Y GASTOS DEL SERVICIO	12350
PLANILLA SEMANAL	2400
GANANCIA	4830

Tabla 2. Utilidades registradas por propietaria de Pollos El Norteño

Como se puede ver, la diferencia en ambos casos es abismal, por lo cual se destacan las principales diferencias.

Ingresos por ventas: Como se puede observar hay una diferencia de ventas dado que en la semana de validación no solo se procuró llevar el registro de todas las ventas; sino que se corroboró a través del inventario físico lo que representó el inventario utilizado.

Costos del inventario: Al momento de ver a detalle lo que es inventario y lo que son los gastos de insumos, al hacer la separación se puede especificar el costo unitario y determinar como tal la utilidad, mientras que si se contempla como un todo no se podrá tener certeza de las áreas que pueden estar teniendo fugas de recursos por falta de control.

Planilla: En el caso de los datos proporcionados por la propietaria, se contemplan solamente C\$ 2,400.00 que corresponde el pago semanal de las dos encargadas de cocina por turnos; sin embargo, a través de los arqueos de efectivo se pudo verificar que la propietaria realizó retiros de efectivo que en primera instancia expresó que eran para compras; luego al solicitar los soportes correspondientes indicó que era lo que ella retiraba como pago. Por lo tanto, en el reporte a través del SIBCA si se incluye como parte de la planilla.

A manera de conclusión se puede ver claramente que la aplicación del SIBCA en las MIPYMES del sector gastronómico, de manera específica en Pollos El Norteño, incide en la determinación de los resultados financieros obtenidos durante la semana del 17 al 23 de diciembre del 2018; a pesar de que se ve un decremento relacionado a la utilidad determinada por la propietaria, los datos obtenidos a través del sistema básico son acertados y verídicos; lo que es crucial para que la gerencia pueda tomar decisiones respecto a la producción y los servicios ofertados.

3.3 Proponer acciones de mejora que se acompañe de un programa de capacitaciones a los propietarios de dichos negocios.

En esta parte conclusiva del trabajo investigativo se crea el espacio para amplificar los resultados obtenidos a través de todo este proceso. Siguiendo las recomendaciones de Leonel Montenegro, se considera que la decisión personal de cada propietario en tener o no una cultura de cambio es importante y debe de respetarse, pero con la adecuada instrucción y seguimiento por parte de las autoridades se podría lograrse algo muy productivo para que estos negocios puedan realmente ser rentables y tener el crecimiento que se espera tanto a nivel individual como empresa así como el sector dentro de la economía ya que son fuentes de empleo y atraen turismo, dinamizando así la economía.

Por eso al contactar a las autoridades del INTUR, se ideó inicialmente una capacitación dirigida a los propietarios de las MIPYMES del sector gastronómico a la que todos confirmaron interés y disponibilidad de asistencia, sin embargo, al acudir nuevamente a los negocios para consultar las horas de mayor disponibilidad, la mayoría de los propietarios expresaron que por ahora preferían no asistir por motivos personales.

Pero lo importante en todo proceso es centrarse en las oportunidades u no en las limitaciones, por lo que se desarrolló un plan de mini capacitaciones a realizarse en los negocios por pequeños lapsos de tiempo para no afectar la operación del negocio, pero a la vez brindarle herramientas contables y administrativas que abonen a una mejor organización y crecimiento en el negocio.

Como se menciona anteriormente, las micro capacitaciones se realizaron en cada establecimiento, para lo que se planificó que cada micro capacitación tuviera una duración de hora y media como máximo en la cual se pudieran abordar diferentes temáticas relacionadas a la importancia de la formalización contable y administrativa, tomando como base los conceptos y elementos contenidos en el SIBCA.

IV. CONCLUSIONES

El tema analizado en esta tesis es de gran relevancia tanto social como académicamente, ya que permite traer a colación un sector que según las estadísticas representa el 90% de la economía nacional. Primeramente, es necesario destacar que se acepta de manera positiva la hipótesis planteada y que cita que la falta de organización contable y administrativa en las MIPYMES del sector gastronómico de Estelí no permite tener registros claros de sus operaciones en las áreas fundamentales, afectado directamente la determinación de los resultados financieros.

Esto pudo apreciarse de manera clara a través de la discusión de los resultados donde se evidenció la debilidad contable y administrativa de la mayoría de estas MIPYMES, el tipo de registros que llevan y la falta de una estructura organizativa definida; todo esto mediante el proceso de descripción inicial del funcionamiento en estos negocios.

Sin embargo, al aplicar el SIBCA previamente diseñado para las MIPYMES de este sector, tomando en cuenta las operaciones, los inventarios y sus gastos; se pudo determinar con una mayor precisión el resultado financiero; siendo ejemplificado a través de la implementación del sistema en el negocio ¡Pollos El Norteño”, comprendiendo que el Estado de Resultados obtenido más que un reporte financiero especializado, se convierte en un reporte fiable y que muestra la ganancia o pérdida del periodo estudiado, que a la vez es de gran utilidad para aplicar medida correctivas y de mejora continua.

Es importante destacar que toda esta investigación se realizó con el propósito primordial de brindar oportunidades y herramientas tanto contables como administrativas para que en el paso del tiempo pasen de ser micro a pequeñas y luego a grandes empresas, tomando conciencia que la formalización contable y administrativa es un factor clave no solo para que se tenga un eficiente control de las áreas fundamentales, sino para que puedan optar a diferentes programas de financiamiento, teniendo una visión más empresarial a largo plazo.

V. RECOMENDACIONES

Se recomienda a las MIPYMES, tener una mayor disposición a la hora de asistir a capacitaciones que brindan las diferentes instituciones que les apoyan como el INTUR, el MEFCA, entre otros; no solo para cumplir con los requisitos de permisos, sino para formar cada día una estructura organizativa más sólida y sostenible a largo plazo.

De igual manera, se les recomienda retomar y seguir aplicando las herramientas facilitadas a través de esta investigación para que puedan considerar la asesoría contable externa como una alternativa de reorganizar sus negocios y no como un gasto.

Se recomienda al INTUR seguir apoyando a las MIPYMES del sector gastronómico con su programa de capacitaciones, que además de prepararles en temas de atención al cliente e higiene y seguridad, incluyan temas formativos en materia contable y administrativa; ya que el desarrollo de estos dos grandes temas les permitirá diversificar el negocio y brindar una mejor oferta turística.

A la Universidad, se recomienda tomar en cuenta a las MIPYMES del sector gastronómico a la hora de sugerir empresas para que los estudiantes de las áreas económicas realicen sus prácticas de profesionalización, ya que estos podrán ayudar a fortalecer eficientemente la gestión operativa.

A la sociedad en general, se le recomienda indagar y realizar los estudios previos antes de emprender un nuevo negocio, ya que dependiendo del tipo de empresa que se desee crear, deben estar sujetos a un marco jurídico establecido y una legislación aplicable. Esta recomendación permitirá aplicar controles efectivos que contribuyan a un desarrollo económico integral no solo a nivel de empresa sino a nivel de país.

VI. BIBLIOGRAFÍA

- BANCO CENTRAL DE NICARAGUA - Rodrigo Urcuyo. (21 de Febrero de 2012). MICROFINANZAS Y PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS EN NICARAGUA. Managua.
- Jáuregui Aguayo, P. (14 de Diciembre de 2013). Grandes Pymes. Obtenido de Los manuales administrativos como herramienta clave: <https://www.grandespymes.com.ar/2013/12/14/los-manuales-administrativos-como-herramienta-clave/>
- Montenegro Rodríguez, L. (22 de Diciembre de 2018). Entrevista a especialista del área contable. (M. Martínez Talavera, Entrevistador)
- Pereira Vivas, E. (2017). La Voz de Houston. Obtenido de Las ventajas de la contabilidad manual vs. la contabilidad computarizada: <https://pyme.lavoztx.com/las-ventajas-de-la-contabilidad-manual-vs-la-contabilidad-computarizada-4587.html>
- Picado Juárez, A. M. (18 de Diciembre de 2018). Situación de las MIPYMES del sector gastronómico en la ciudad de Estelí. (M. D. Martínez Talavera, Entrevistador)
- Significados. (29 de Diciembre de 2015). Significado de Organigrama. Obtenido de <https://www.significados.com/organigrama/>