

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR -
MATRIZ**

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

**TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIA LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE INGENIERÍA EN CONTABILIDAD
Y AUDITORÍA – CPA**

**PROPUESTA DE MEJORAS EN LA ESTRUCTURA
ADMINISTRATIVA Y CONTABLE DEL NEGOCIO FAMILIAR
“PANIFICADORA JESSICA” UBICADO EN LA CIUDAD DE
QUITO.**

GISSELA MARIVÍ ALOMOTO MORALES

DIRECTOR: DR.EFRAÍN BECERRA PAGUAY

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: CONTABILIDAD FINANCIERA
QUITO, JUNIO 2019**

DEDICATORIA

A mis padres Oswaldo y Patricia, por qué este logro es de ellos, porque nunca me dejaron sola, por su amor y paciencia incondicional y por la enseñanza de que todo esfuerzo que hagas tendrá sus frutos.

A mi hermana Jessica, porque me veo reflejada en ella y siempre será mi ejemplo a seguir, porque desde el día uno que comencé esta etapa siempre me alentó y me animo a llegar a este día.

A mi gran familia, quienes siempre están y me han enseñado que hay que esforzarse, salir de tu zona de confort y luchar hasta cumplir con lo que quieres.

¡Soñé mucho con este día y al fin llego! Estoy convencida de que se vendrán mil metas más que cumpliré y estoy segura que mi familia siempre estará aplaudiendo cada logro que tenga.

AGRADECIMIENTO

A Dios por bendecirme y permitirme llegar a este día, por ser el que guía mi camino y me entrega toda la fortaleza, fuerza y constancia para lograr cada cosa que hago.

Me faltan líneas para agradecer infinitamente a mis padres por su apoyo, por su esfuerzo diario, su paciencia, su confianza y cada palabra de aliento que me dieron, pero sobre todo por su inmenso amor. A mi hermana por su preocupación, por su ayuda constante, por transmitirme sus experiencias, por siempre querer lo mejor para mí. Gracias, por tanto.

A ti Luis, por caminar junto a mi durante toda esta etapa tan bonita que hoy culmina, gracias por ser siempre incondicional, por tu apoyo, tu paciencia, tus palabras, pero sobre todo gracias por todo tu amor.

A mi director de tesis Efraín Becerra por todo su tiempo invertido, por su colaboración, sus enseñanzas y guías.

A cada una de las personas que pude conocer en este proceso de formación académica, por cada vivencia y momento compartido.

Lo logramos.

ÍNDICE

DEDICATORIA	II
AGRADECIMIENTO	III
INTRODUCCIÓN	1
1. MARCO TEÓRICO	3
1.1 Introducción	3
1.2 Conceptos generales	3
1.2.1 Definición de empresa	3
1.2.2 Importancia de la empresa	4
1.2.3 Clasificación de las empresas	5
1.2.3.1 Según el destino de los beneficios	6
1.2.3.2 Según su naturaleza o actividad	6
1.2.3.3 Según la integración del capital	7
1.2.3.4 Según la forma jurídica	7
1.2.3.5 Según la propiedad del capital o el sector al que pertenecen	9
1.2.3.6 Según el tamaño	9
1.2.4 Definición de una PYME	10
1.2.5 Importancia de las PYMES en el Ecuador	11
1.2.6 Requisitos legales para la creación de una PYME	13
1.2.7 Normas, leyes y reglamentos que regulan a las PYMES	15
1.2.8 Entidades de Control	16
1.3 Aspectos administrativos de la empresa	17
1.3.1 Teorías de la Administración	17
1.3.1.1 Frederick Taylor	17
1.3.1.2 Henry Fayol	18
1.3.2 Proceso administrativo	20
1.3.2.1 Planificar	21
1.3.2.2 Organizar	24
1.3.2.3 Dirigir	28

1.3.2.4 Controlar	29
1.4 Aspectos contables de la empresa	30
1.4.1 Contabilidad	30
1.4.1.1 Definición	30
1.4.1.2 Clasificación	31
1.4.1.3 Importancia de la contabilidad	31
1.4.2 Proceso o Sistema Contable	32
1.4.2.1 Definición	32
1.4.2.2 Importancia	33
1.4.3 NIIF's	34
1.4.3.1 Definición	34
1.4.3.2 NIIF's para PYMES	34
1.4.4 Políticas Contables	35
1.4.5 Cuenta Contable	36
1.4.5.1 Elementos de la cuenta contable	36
1.4.5.2 Caja	37
1.4.5.3 Bancos	37
1.4.5.4 Clientes	37
1.4.5.5 Inventarios	38
1.4.5.6 Proveedores	41
1.4.5.7 Cuentas por pagar	41
1.4.5.8 Sueldos y Beneficios Sociales por pagar	41
1.4.5.9 Obligaciones Financieras	43
1.4.5.10 Capital	43
1.4.5.11 Costo de Ventas	43
1.4.6 Plan de cuentas	44
1.4.6.1 Definición	44
1.4.6.2 Características	44
1.4.6.3 Estructura y Codificación	45
1.4.7 Ecuación Contable	47
1.4.7.1 Definición	47

1.4.8 Estados Financieros	47
1.4.8.1 Definición	47
1.4.8.2 Elementos que conforman los Estados Financieros	47
1.4.8.3 Características cualitativas de la información financiera	49
1.4.8.4 Hipótesis Fundamentales	51
1.4.8.5 Conjunto completo de Estados Financieros	52
1.4.8.6 Identificación de los Estados Financieros	55
1.4.9 Control Interno	55
1.4.9.1 Definición	55
1.4.9.2 Clases de controles	56
2. ENTORNO Y SITUACIÓN ACTUAL DEL NEGOCIO	57
2.1 INTRODUCCIÓN	57
2.2 SITUACIÓN ACTUAL DE LA EMPRESA	57
2.2.1 Antecedentes	57
2.2.2 Situación Legal Actual	58
2.2.3 Información Administrativa	59
2.2.3.1 Estructura Organizacional Actual	60
2.2.4 Principales Productos	61
2.2.5 Análisis FODA	62
2.2.6 Proceso de Compra	66
2.2.6.1 Principales Proveedores	66
2.2.7 Proceso de Producción	68
2.2.8 Proceso de Venta	68
2.2.8.1 Principales Clientes	69
2.2.8.2 Políticas Contables	69
2.2.9 Principales competidores	69
2.2.10 Proceso de Nómina	70
2.2.11 Deudas actuales	72
2.2.12 Situación Financiera Actual	72
2.2.13 Ingresos, Costo de Ventas y Gastos Actuales	74
2.2.13.1 Ingresos y Gastos	74

2.2.13.2 Costo del Producto	78
2.3 ENTORNO DE LA EMPRESA	78
2.3.1 Análisis del Sector	78
3. PROPUESTA DE MEJORAS	82
3.1 INTRODUCCIÓN	82
3.2 ESTRUCTURA LEGAL	82
3.2.1 Requisitos Legales para “Panificadora Jessica”	82
3.2.2 Normas y leyes que debe cumplir “Panificadora Jessica”	82
3.3 ESTRUCTURA ADMINISTRATIVA	83
3.3.1 Proceso Administrativo	83
3.3.1.1 Planificación Estratégica	83
3.3.1.2 Organizar	89
3.3.1.3 Dirigir	92
3.3.1.4 Controlar	93
3.4 ESTRUCTURA CONTABLE	93
3.4.1 Definición de Procesos para el registro Contable a ser aplicado en la entidad	93
3.4.1.1 Proceso de Compras	94
3.4.1.2 Proceso de Producción	96
3.4.1.3 Proceso de Ventas	98
3.4.1.4 Proceso de Pagos	99
3.4.2 Plan de Cuentas Propuesto	100
3.4.3 Instructivo del Plan de Cuentas	104
3.4.3.1 Caja General	105
3.4.3.2 Caja Chica	107
3.4.3.3 Bancos	108
3.4.3.4 Cuentas por Cobrar Clientes	111
3.4.3.5 Cuentas por Cobrar empleados	112
3.4.3.6 Inventario Mercadería	114
3.4.3.7 Inventario Materia Prima	116
3.4.3.8 Inventario Productos en Proceso	119

3.4.3.9 Inventario Productos Terminados	121
3.4.3.10 IVA en Compras	122
3.4.3.11 IVA retenido por cobrar	124
3.4.3.12 Impuesto a la Renta en la Fuente (IRF) Retenido por Cobrar	127
3.4.3.13 Propiedades, Plantas y Equipos	128
3.4.3.14 Proveedores	134
3.4.3.15 Sueldos por Pagar	135
3.4.3.16 Beneficios Sociales por pagar	137
3.4.3.17 IESS personal por pagar	138
3.4.3.18 IESS Patronal por Pagar	140
3.4.3.19 IVA en Ventas	141
3.4.3.20 Impuesto a la renta por pagar	143
3.4.3.21 Préstamos Bancarios por Pagar	144
3.4.3.22 Capital	146
3.4.3.23 Resultado del Ejercicio	147
3.4.3.24 Ingresos por actividades ordinarias	149
3.4.3.25 Costo de Ventas	150
3.4.3.26 Gastos Generales	152
3.4.4 Valoración de las cuentas contables que intervienen en los procesos	153
3.4.5 Estados Financieros Proyectados	162
4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	167
4.1 CONCLUSIONES	167
4.2 RECOMENDACIONES	170
5. BIBLIOGRAFÍA	172

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Clasificación de las empresa.	5
Figura 2. Distribución regional de Pymes	12
Figura 3. Distribución de las Pymes de acuerdo a actividades	13
Figura 4. Pasos y Requisitos para la creación de una Pyme	14
Figura 5. Proceso administrativo	20
Figura 6. Tipos de Planes.....	22
Figura 7. Tipos de Planeación.....	22
Figura 8. Clasificación de la Contabilidad.....	31
Figura 9. Proceso Contable.....	33
Figura 10. Composición de la industria de alimentos.....	79
Figura 11. Organigrama Propuesto	89
Figura 12. Kárdex Propuesto	116
Figura 13. Documento de Requerimiento de Materiales	119
Figura 14. Liquidación del IVA.....	123
Figura 15. Retenciones del IVA	124

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Superintendencia de Compañías.....	10
Tabla 2: Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones.....	10
Tabla 3. Beneficios Sociales por pagar.....	42
Tabla 4. Matriz FODA.....	65
Tabla 5. Proveedores.....	67
Tabla 6. Competidores	70
Tabla 7. Proceso de Nómina	71
Tabla 8: Bienes y Valores propiedad de los socios Expresado en Dólares Americanos	73
Tabla 9. Insumos del negocio Expresado en Dólares Americanos.....	74
Tabla 10. Gastos Mensuales	75
Tabla 11. Gasto de Nómina	76

Tabla 12. Depreciación de Muebles, Enseres, Equipo de Computación	77
Tabla 13. Estrategias.....	85
Tabla 14. Proceso de compras	94
Tabla 15. Proceso de Producción.....	97
Tabla 16. Proceso de Ventas.....	98
Tabla 17. Proceso de Pagos	100
Tabla 18. Plan de Cuentas Propuesto.....	101
Tabla 19. Instructivo Caja General	105
Tabla 20. Instructivo Cuentas por Cobrar Clientes.....	111
Tabla 21. Instructivo Cuentas por Cobrar Empleados.....	112
Tabla 22. Instructivo Inventario Mercadería	114
Tabla 23. Instructivo Inventario Materia Prima.....	117
Tabla 24. Documento de Requerimiento de Materiales	119
Tabla 25. Instructivo Inventario Productos en Proceso	119
Tabla 26. Instructivo Inventario Productos en Proceso	121
Tabla 27. Instructivo IVA en Compras.....	122
Tabla 28. Instructivo IVA Retenido por Cobrar	125
Tabla 29. Instructivo IRF Retenido por Cobrar.....	127
Tabla 30. Depreciación de Activos Fijos.....	128
Tabla 31. Instructivo Propiedades, Planta y Equipo	129
Tabla 32: Instructivo Proveedores	134
Tabla 33. Instructivo Sueldos por Pagar	136
Tabla 34. Instructivo Beneficios Sociales por Pagar	137
Tabla 35. Instructivo Beneficios Sociales por Pagar	139
Tabla 40. Instructivo IESS Patronal por Pagar	140
Tabla 41. Instructivo IVA en Ventas	141
Tabla 38. Instructivo Impuesto a la Renta por Pagar.....	143
Tabla 39. Instructivo Obligaciones Bancarias	145
Tabla 40. Instructivo Capital	146
Tabla 41. Instructivo Resultados del Ejercicio	148
Tabla 42. Instructivo Ventas.....	149
Tabla 47. Instructivo Costo de Ventas.....	151
Tabla 44. Instructivo Gastos Generales	152
Tabla 45. Vida Útil de los Activos	162

Tabla 46. Depreciación de maquinaria y equipo, muebles de producción	162
Tabla 62. Estado de Situación Inicial Proyectado	164
Tabla 63. Estado de Resultados Proyectado	165
Tabla 64. Estado de Situación Financiera Proyectado.....	166

RESUMEN EJECUTIVO

El presente Trabajo de Titulación tiene como principal objetivo proponer mejoras en la estructura administrativa y contable de un negocio familiar dedicado a la elaboración de productos de panadería, galletería y pastelería, comercialización de líneas de embutidos, lácteos, bebidas, entre otros cuyo nombre es “Panificadora Jessica”. Con el fin de que el negocio logre establecer bases sólidas en estas áreas que permitan un desarrollo óptimo del mismo.

Para conseguir dicho propósito se realizó una investigación que se encuentra plasmada en cuatro capítulos, en los cuales se puede evidenciar el proceso que se ha llevado a cabo en el desarrollo del mismo. A continuación, se detalla cada uno de ellos. En el primer capítulo se expone conceptos básicos, fundamentos teóricos y distintas aportaciones relevantes de autores en temas administrativos y contables que permiten un mejor entendimiento de la investigación para los lectores.

El segundo capítulo abarca un estudio de la situación actual administrativa y financiera del ente de investigación así como del entorno en que se desarrolla, primero se estudia el proceso administrativo, y en la parte contable se detalla cada uno de los procesos que intervienen en el negocio, tales como compras, producción, ventas y pagos.

En el tercer capítulo, se presenta la propuesta de mejoras en la estructura administrativa y contable, en la cual se observa un plan estratégico compuesto por misión, visión, objetivos, valores y estrategias, así también se propone los procesos básicos de su actividad económica con sus controles y evidencias contables, un plan de cuentas con su respectivo instructivo, formatos a utilizarse, y finalmente una simulación práctica en la que se establece una proyección de estados financieros.

En el cuarto y último capítulo se expone las conclusiones y recomendaciones que se obtuvo en el proceso de investigación. Las cuáles ayudarán a los propietarios a cubrir falencias, a tomar acciones correctivas y acertar en la toma de decisiones y en el desarrollo del negocio.

INTRODUCCIÓN

En la actualidad, las personas sienten la necesidad de mantener un orden, control y manejo adecuado de cada aspecto en su vida diaria, es así que aun más en toda empresa o negocio independientemente de su tamaño o estructura, es de vital importancia el correcto manejo administrativo y contable, por cuanto permite tomar decisiones con precisión para el cumplimiento de objetivos, el crecimiento constante en el mercado, la permanencia en el mismo, y conocer la realidad financiera y administrativa de la empresa; esto a la final puede llegar a ser un factor que incida fundamentalmente en el éxito o fracaso al largo plazo de las microempresas.

En el Ecuador, existe una cantidad representativa de empresas familiares pequeñas que por su enorme potencial ayudan al dinamismo y desarrollo del país, sin embargo, con el pasar del tiempo se ven afectadas como consecuencia de la identificación de falencias en el manejo de las mismas, provocando inconvenientes varios. Esto se debe a que las personas que integran la empresa no cuentan con conocimientos o información relacionada con parámetros administrativos y contables que necesariamente se deben cumplir, o simplemente porque pretenden que el funcionamiento de su negocio se lo lleve de manera informal.

El ente de investigación para el presente trabajo es “Panificadora Jessica” el cual es un negocio familiar que se dedica a la elaboración de productos de panadería, galletería y pastelería, comercialización de líneas de embutidos, lácteos, bebidas, entre otros. Durante toda su trayectoria, este negocio familiar presenta una serie de falencias, dificultades e incluso carencias en aspectos relacionados con la estructura administrativa y contable, ya que durante este tiempo el negocio se ha llevado mediante procesos empíricos, y en base a experiencia que poco a poco han ido ganando los propietarios por estar en el diario transcurso de las actividades del negocio, sin embargo, esto no se acerca a la realidad que presenta el mismo.

Por este motivo, existe la necesidad de proponer mejoras en la estructura administrativa y contable del negocio a través de un diagnóstico de la situación actual, de forma que se pueda determinar las debilidades existentes; ya que su importancia radica en que se podrá

reestructurar, parametrizar y regular cada una de las actividades contables y operativas de la empresa, de tal manera que se logre establecer bases sólidas que aseguren una conducción oportuna hacia las metas propuestas en una época extremadamente competitiva y cambiante, donde los riesgos de quedarse rezagado y desaparecer son cada vez mayores.

Para la elaboración del trabajo de investigación los tipos de estudio que se desarrollaron fueron: descriptivo y exploratorio, del mismo modo se requirió de una investigación basada principalmente en el uso de métodos como el de observación, analítico y deductivo; los cuáles han permitido conocer la naturaleza del problema que este negocio enfrenta, recopilar información necesaria y dar soluciones que sean de utilidad para los propietarios.

1. MARCO TEÓRICO

1.1 Introducción

El marco teórico tiene la finalidad de proporcionar bases sólidas para el desarrollo de la investigación, mediante la exposición de conceptos, fundamentos teóricos, y distintas aportaciones de autores que permitirán un mejor entendimiento de la investigación para los lectores.

Se abordará temas relacionados con la empresa su clasificación y requisitos para la constitución de la misma, proceso administrativo, proceso o sistema contable, normas y leyes vigentes, y otros elementos que se irán presentando conforme vaya avanzando el trabajo de investigación.

Es importante mencionar que esto aplica a cualquier tipo de empresa sin importar su tamaño, y con el fin de plantear la propuesta de mejoras de forma correcta, es necesario entender los distintos conceptos y fundamentos teóricos.

1.2 Conceptos generales

1.2.1 Definición de empresa

La empresa según Warren, Reeve, y Jonathan (2016) “es una organización en la cual los recursos básicos (factores productivos), como materiales y mano de obra, se integran y procesan para ofrecer bienes o servicios (productos) a los clientes” (p.2). Guajardo y Andrade manifiestan que la empresa “es una combinación de recursos humanos, financieros y tecnológicos que son administrados con el objetivo de generar algún bien o servicio a la sociedad” (Guajardo & Andrade, 2014, p. 2).

Ante lo expuesto, la empresa es un ente económico cuyo objetivo es servir a segmentos importantes de la sociedad ofreciendo bienes o servicios, a partir de la integración de talento humano, recursos materiales, tecnológicos y económicos, encaminada al cumplimiento del fin específico por el cual fue creada.

1.2.2 Importancia de la empresa

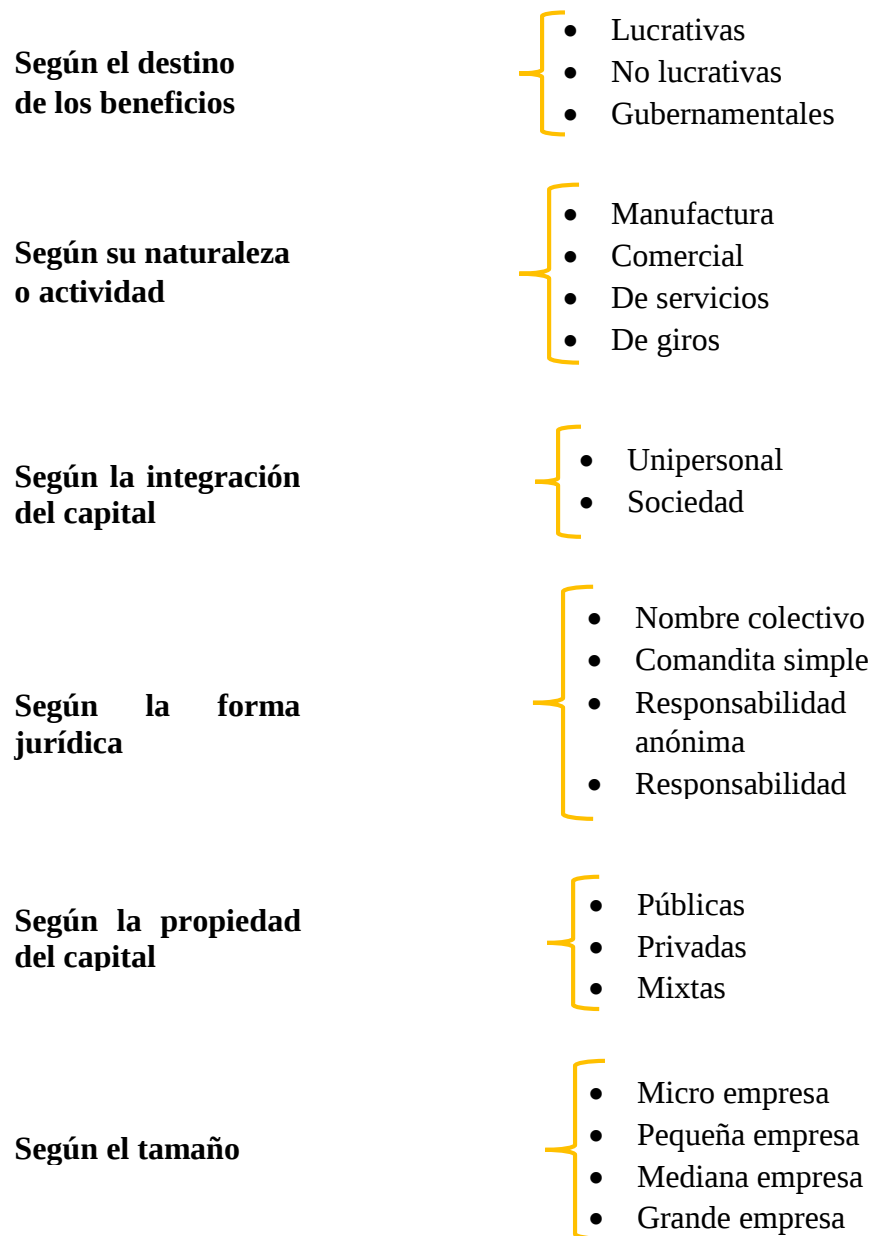
Su importancia radica en el dinamismo continuo y desarrollo económico, social, laboral y tecnológico del país en que se encuentra, ya que provee a la sociedad bienes o servicios, satisfaciendo así las necesidades de los demandantes, además crea fuentes de trabajo, otorgando la posibilidad de que las personas obtengan ingresos que a la final desembocaran en la economía misma y por otro lado genera rentas para el estado a través del pago de tributos.

Sin embargo, en la actualidad su rol va más allá de la producción y comercialización de bienes y servicios, ya que tiene una responsabilidad con la sociedad, asumiendo compromisos con los distintos grupos de interés que posee, y es que hoy en día se intenta reforzar el vínculo entre ambas como garantía final de una buena convivencia.

Finalmente se puede decir que la empresa es el motor de una sociedad que puede generar un impacto social, laboral, económico e incluso ambiental, y depende de ella misma si este impacto será negativo o positivo, en función de su nivel de responsabilidad.

1.2.3 Clasificación de las empresas

Figura 1: Clasificación de las empresas.



Fuente: (Guajardo & Andrade, 2014)

Elaboración: La autora

De acuerdo a la figura se puede apreciar que existe una amplia clasificación de las empresas, las mismas que se desarrollarán a continuación.

Según el destino de los beneficios

Guajardo y Andrade (2014) hacen mención a lo siguiente:

- Organizaciones lucrativas: Entidades económicas que realizan actividades de producción y comercialización de productos o prestación de servicios, con el objetivo de obtener una utilidad o beneficio a causa de las mismas para poder ser repartida entre sus socios.
- Organizaciones no lucrativas: La conforman las entidades que no persiguen fines de lucro, pueden obtener utilidades que se reinvierten en la misma organización con el fin de cumplir el objetivo por la cual fueron creadas.
- Organizaciones gubernamentales: Se refiere a gobiernos en el ámbito federal, estatal y municipal.

1.2.3.1 Según su naturaleza o actividad

- Empresas Manufactureras o industriales:

Son aquellas que se dedican a la transformación (proceso que incluye mano de obra y tecnología) de la materia prima previamente comprada, en productos terminados para su venta posterior. Deben determinar el costo de producción de sus artículos.

- Empresa Comerciales

Se dedican a la compra de bienes o mercancías para posteriormente revenderlas a un valor mayor al de compra, es decir que se convierten en intermediarios entre productores y consumidores. Deben determinar el costo de la mercancía vendida.

- Empresa de Servicios

Se dedican a la venta de una actividad intangible a la colectividad, es decir a la prestación de un servicio, este puede ser profesional y de oficios diversos

- Empresas de giros especializados

Pueden tener como actividad principal la producción, comercialización de un producto, prestación de un servicio o la combinación de las tres y se encuentran dentro de sectores muy variados de la economía, como el financiero, agrícola, minero, de construcción, etc.

1.2.3.2 Según la integración del capital

- Empresa Unipersonal

El aporte de capital es de una sola persona, tiene responsabilidad ilimitada sobre el patrimonio que posee.

- Sociedades

El capital pertenece a dos o más personas naturales o jurídicas, que se reúnen como copropietarios o socios para obtener utilidades mediante la comercialización de un producto o prestación del servicio.

1.2.3.3 Según la forma jurídica

De acuerdo a la Ley de Compañías (2014)

- Nombre colectivo

Se forman entre dos o más personas naturales que hacen el comercio bajo una razón social.

- Comandita simple

Existe bajo una razón social y se compone de uno o varios socios comanditarios que son simples suministradores de los fondos sin participar en la gestión y están obligados solo al pago de sus aportaciones; y de uno o varios socios que son solidaria e ilimitadamente responsables.

- Responsabilidad Limitada

Está constituido entre socios que solo responden y tienen una responsabilidad hasta el monto de sus contribuciones individuales dentro de la compañía, el nombre corporativo debe ir seguido de la palabra "Compañía Limitada" o su abreviatura "Ltda".

- Responsabilidad anónima

Se le conoce bajo la designación que debe contener la indicación de "compañía anónima" o "sociedad anónima", o en su defecto la abreviación correspondiente, su capital se divide en acciones vendibles que están formadas por las contribuciones de los accionistas, los cuales solo se hacen responsables se las acciones propias.

- Comandita por acciones

El capital se dividirá en acciones nominativas de un valor nominal igual. La décima parte del capital social, por lo menos, debe ser aportada por los socios solidariamente responsables (comanditados), a quienes por sus acciones se entregarán certificados nominativos intransferibles.

El capital se fraccionará en operaciones reglamentarias con un valor nominal igual. El décimo segmento del capital social, al menos, deberá de ser colaborada por los socios comprometidos (comandados), quienes por sus acciones absorberán papeles intransferibles de carácter normativos.

1.2.3.4 Según la propiedad del capital o el sector al que pertenecen

De acuerdo a la procedencia de capital Cúellar y Vargas (2016) exponen que las empresas pueden clasificarse en:

- Empresas Públicas

El capital pertenece al sector público, es decir que han sido creadas o aportadas con dinero que en su totalidad es del estado.

- Empresas Privadas

El capital pertenece a personas naturales o jurídicas que son diferentes del estado.

- Empresas Mixtas

Las aportaciones de capital de estas empresas provienen tanto del sector público como privado.

1.2.3.5 Según el tamaño

La Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros, mediante resolución No SC-INPA-UA-G-10-005 divulgada en el Registro Oficial No. 335 de 7 de diciembre de 2010, acogió la clasificación de las empresas, de acuerdo a la normativa implantada por la Comunidad Andina de Naciones en su Resolución 1260 y la legislación interna (Superintendencia de Compañías, 2010).

Por otro lado, en el Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones y su reglamento a la estructura e institucionalidad de Desarrollo Productivo, de la Inversión y de los Mecanismos e instrumentos de fomento productivo por Decreto Ejecutivo No. 757 anunciado en el Anexo perteneciente al Registro Oficial No 450 del 17 de mayo de 2011,

se encuentra la clasificación de las MYPIMES (micro, pequeñas y medianas empresas,). (Registro Oficial, 2011).

Tabla 1: Superintendencia de Compañías

Variables	Micro Empresa	Pequeña Empresa	Mediana Empresa	Grandes Empresas
Personal Ocupado	De 1 a 9	De 10 a 49	De 50 a 199	≥200
Valor bruto de ventas anuales	≥ 100.000	100.001-1.000.000	1.000.001-5.000.000	>5.000.000
Monto de activos	Hasta US \$ 100.000	De US \$ 100.001 hasta US \$ 750.000	De US \$ 750.001 hasta US \$ 3.999.999	≥US \$ 4.000.000

Fuente: (Superintendencia de Compañías, 2010)

Elaborador por: La autora

Tabla 2: Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones

Variables	Micro Empresa	Pequeña Empresa	Mediana Empresa
Personal Ocupado	De 1 a 9	De 10 a 49	De 50 a 199
Valor bruto de ventas anuales	≥ \$100.000	\$100.001-\$1.000.000	\$1.000.001-\$5.000.000

Fuente: (Superintendencia de Compañías, 2010)

Elaborador por: La autora

1.2.4 Definición de una PYME

Según la NIIF para PYMES establece que las pequeñas y medianas entidades son aquellas que no tienen obligación pública de rendir cuentas, y publican sus estados financieros

únicamente con el propósito de información general para usuarios externos como los propietarios, acreedores actuales y potenciales etc. (IASB, 2015).

De acuerdo al SRI y a la Resolución de la Superintendencia de Compañías, PYMES es el conjunto de pequeñas y medianas empresas que tienen características propias y similares en sus procesos de crecimiento, como volumen de ventas, cantidad de trabajadores, nivel de producción o activos, en este caso tiene menos de 200 trabajadores, el valor bruto de ventas anuales está entre \$100.000 y \$5.000.000, y el monto de activos es menor de \$4.000.000.

Finalmente se puede definir a las Pymes como empresas independientes que tienen características particulares en cuanto al personal ocupado, valor de ventas y el monto de activos, generalmente tienen actividades a pequeña escala, un número limitado de trabajadores y márgenes de utilidades menores en comparación con empresas de mayor magnitud, y por su naturaleza rinden cuentas y presentan información únicamente en beneficio de los usuarios externos.

1.2.5 Importancia de las PYMES en el Ecuador

A nivel latinoamericano, las Pequeñas y medianas empresas tienen un rol trascendental como motor de la economía, en Latinoamérica representan un 90% de las unidades productivas, en cuanto a la generación de fuentes de empleo, según la Organización Internacional del Trabajo (2017) hay diferencias de acuerdo al tipo de economía, en los países en desarrollo, las Pymes representan el 52% del empleo total, frente a 34% y 41% en países emergentes y en desarrollo respectivamente.

Las Pequeñas y medianas empresas en la región se han convertido en actores fundamentales desde el punto de vista económico y social, ya que contribuyen a la generación de empleo y de ingresos a la población.

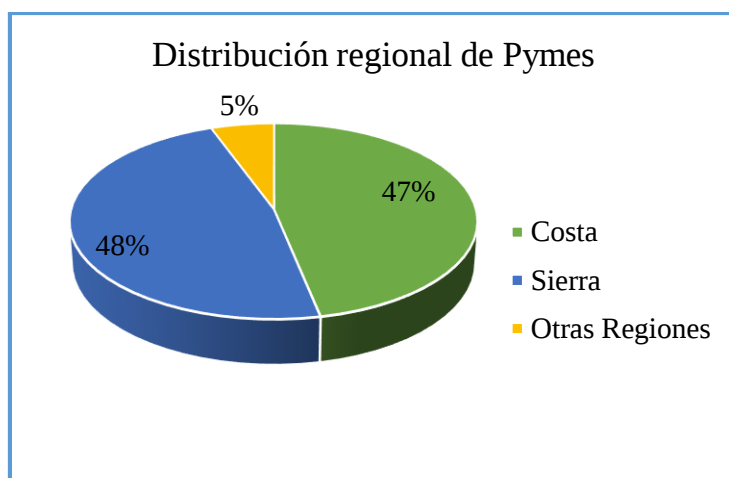
A pesar que presentan desventajas propias de ellas como el tamaño, limitantes para el acceso a financiamiento, información, maquinaria y tecnología, y en muchos casos son consideradas como los principales nichos de informalidad y baja productividad, presentan

una gran oportunidad para el crecimiento futuro de cada una de las naciones que conforman América Latina, el asunto está en reestructuraciones que ayuden al dinamismo y progreso de estas entidades.

En Ecuador la Pequeña y Mediana empresa también es un sector significativo para el desarrollo productivo del país, pues aportan a la generación de empleo y a la oferta y demanda de productos y servicios básicos. En el Ecuador las Pymes, son originadas en su gran mayoría del patrimonio familiar, o por emprendimiento, con la finalidad de ser independiente y manejar su propia empresa.

De acuerdo a información de la Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros (2017) en el Ecuador existen 24.494 Pymes activas, representando un 32.5% del total de las empresas en el país, las cuáles se encuentran distribuidos de la siguiente manera. Ver figura 2.

Figura 2. Distribución regional de Pymes



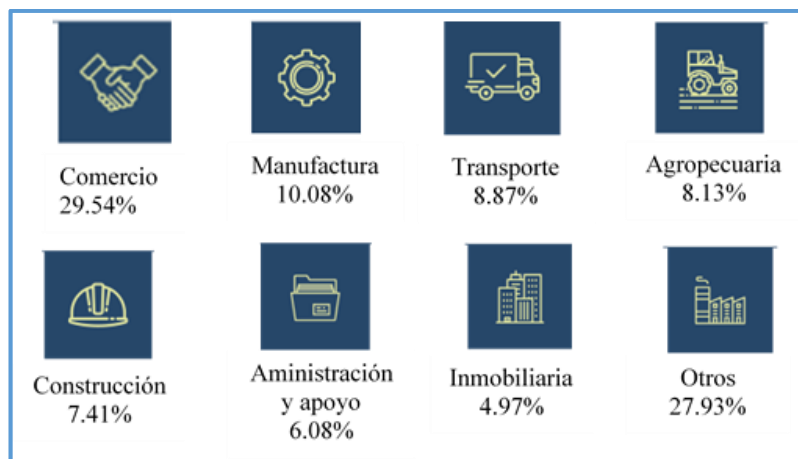
Fuente: (Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros, 2017)

Elaborado por: La autora

A nivel de provincias, en Guayas y en Pichincha se concentran la mayor parte de este tipo de empresas con un 42% y 40% respectivamente. Por otra parte, las Pymes se encuentran inmersas en actividades como comercio al por mayor y al por menor, agricultura, industrias manufactureras, construcción, transporte, inmobiliaria, información y comunicación entre otras, sin embargo la parte del comercio es la que concentra el mayor

número de empresa, seguido por el sector manufacturero y en transporte, como se puede observar en la figura 3.

Figura 3. Distribución de las Pymes de acuerdo a actividades



Fuente: (Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros, 2017)

Elaborador por: La autora

En conclusión, las Pymes en el Ecuador son empresas con dinamismo, con miras a la innovación y a la creatividad. En la actualidad forman parte del motor de la economía porque influyen directamente en la generación de riqueza y de empleo, dando como resultado aumento de productividad, ingresos y con ello, un alto beneficio para la sociedad.

Sin embargo este tipo de empresas enfrentan un desafío constante debido a sus características propias; en este aspecto la visión se debe enmarcar en la capacidad de emprender, sostener, afrontar con éxito los desafíos que van surgiendo, y centrarse en la búsqueda de maneras de seguir creciendo en tamaño y cobertura, dejando sobre todo el miedo al fracaso; y por parte de las autoridades el desafío se hace aún más grande al otorgar la oportunidad de que este tipos de negocios se sigan fortaleciéndose en beneficio del país.

1.2.6 Requisitos legales para la creación de una PYME

Las Pymes como cualquier otra empresa en el Ecuador deben cumplir con algunos requisitos para su creación que se explican a continuación.

Figura 4. Pasos y Requisitos para la creación de una Pyme



Elaborador por: La autora

Como se observa existe una serie de pasos a seguir para la puesta en marcha de un negocio, así mismo los permisos municipales y propios del negocio que se ha hecho mención son imprescindibles para funcionar, entre los cuales tenemos: (ZEUS, 2018)

- Patente municipal: toda persona natural o jurídica que realice cualquier tipo de actividad económica en el Distrito Metropolitano de Quito debe cumplir con este permiso.
- Licencia Única de actividades económica (LUAE): que es el documento habilitante indispensable para el funcionamiento de cualquier actividad económica dentro del Distrito.
- Permiso de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos.
- Permiso para el ejercicio de actividades otorgado por la ARCSA (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria).
- Obtener la Calificación Artesanal Autónoma, esto es opcional para los que deseen registrarse como artesanos calificados.

- Igualmente, en materia tributaria, toda persona natural o jurídica, desde el momento del inicio de sus actividades se convierte en sujeto pasivo para presentar y declarar los impuestos en las fechas establecidas por el ente administrador.

1.2.7 Normas, leyes y reglamentos que regulan a las PYMES

Las pequeñas y medianas empresas de acuerdo a la actividad que desempeñan se encuentran reguladas por una serie de normas, leyes y reglamentos, por las cuales deben regirse, entre las principales, se puede mencionar las siguientes:

- Constitución de la República del Ecuador

Es la norma suprema de mayor jerarquía dentro del ordenamiento jurídico vigente en el Ecuador, donde se establecen las normas fundamentales, que amparan derechos, deberes, obligaciones de ciudadanos, y funciones del Estado y de las instituciones que conforman el mismo, produciendo así un orden social y constitucional.

- Ley de Compañías

Es el marco jurídico en donde se norma y regula la actividad empresarial en el país, y proporciona información acerca de la constitución de compañías en el ámbito legal, financiero y administrativo.

- Ley Régimen Tributario Interno y el Reglamento del mismo

Es la ley creada con el fin de controlar y regular las obligaciones tributarias atribuibles al sujeto pasivo, además que brinda información acerca de los diferentes impuestos que están vigentes en el Ecuador

- Código de Trabajo

Tiene como finalidad principal regular la relación de trabajo entre empleadores y trabajadores, estableciendo derechos y obligaciones de cada una de las partes, de la misma manera se determinan las diversas modalidades y condiciones de trabajo.

- Ley de Seguridad Social

Establece su aplicación en los trabajadores del sector público y privado, en cuanto a derechos y obligaciones que tienen las personas afiliadas al Instituto de Seguridad Social, en temas como salud, seguro de trabajo, planes de pensiones y jubilaciones, con el fin de asegurar una vida digna de los ciudadanos

- NIIF para Pymes

Constituye los estándares internacionales para el desarrollo de la actividad contable, de las pequeñas y medianas empresas (PYME), así como los requerimientos de reconocimiento, medición, presentación e información a revelar en las transacciones realizadas por estas empresas, en esta norma se menciona además que las PYMES no tienen la obligación pública de rendir cuentas, y sus estados financieros son únicamente con propósito de información general para sus distintos usuarios tanto internos como externos.

1.2.8 Entidades de Control

Para un correcto desempeño de las empresas es necesario que las mismas se encuentren bajo la dirección y control de Entidades y Organismos públicos que definen guías y directrices en cuanto a un adecuado funcionamiento. Entre ellas tenemos:

- Superintendencia de Compañías
- Servicio de Rentas Internas

- Instituto de Seguridad Social
- Municipio Metropolitano de Quito

1.3 Aspectos administrativos de la empresa

1.3.1 Teorías de la Administración

1.3.1.1 Frederick Taylor

Como ciencia la administración surgió a principios del siglo XX, su primer enfoque fue la teoría de la administración científica, la que tenía por objetivo la resolución de problemas administrativos con la utilización de la ciencia. Fue creada por Frederick Wilson Taylor, y la misma se caracterizaba por la importancia atribuida a la tarea del obrero (Chiavenato, 2014).

El padre de la administración Científica como lo consideraban a Taylor, durante su primer periodo se centró en la racionalización del trabajo del obrero a través de un análisis y estudio del trabajo, tiempos y movimientos, división del trabajo y especialización, eliminación de desperdicio, incentivos salariales, diseño de puestos y tareas, todo esto con el objetivo de elevar la productividad mediante mayor evidencia al aplicar el métodos y técnicas científicas.

Durante su segundo periodo concluye que no basta solo con la racionalización del trabajo, sino que este debe ir acompañada de principios de administración aplicables a todas las situaciones de la empresa, entre ellos se destaca la creación de armonía, cooperación, el logro de un rendimiento máximo, y el desarrollo individual de los trabajadores para alcanzar una mayor eficiencia.

En conclusión, la administración científica fue el primer paso en busca de una teoría de administración, la cual es una combinación de ciencia en lugar de empirismo que hace hincapié en el máximo aprovechamiento de las tareas de los trabajadores, con el objetivo de incrementar la eficiencia de la empresa a través del aumento de la eficiencia del nivel

operativo. Sin duda el aporte de este personaje continúa siendo fundamental, a pesar de que en la actualidad su enfoque ha sido modificado, el mismo sigue presente.

1.3.1.2 Henry Fayol

Robbins y Decenzo (2013) manifiestan que aproximadamente en 1916 surgió la Teoría clásica de la administración, o también llamada teoría administrativa general, la misma daba importancia a la estructura que debe tener la empresa para lograr la eficiencia de las partes involucradas, fueran estos órganos (divisiones o departamentos) o persona como ocupantes de un puesto.

Su precursor fue Henry Fayol, quien partía de la organización como un todo, exponiendo su teoría en el libro “Administration Industrielle et Générale”, comienza determinando que cualquier empresa realiza seis funciones técnicas, comerciales, financieras, de seguridad, contables y administrativas.

De igual forma ya define el acto de administrar a través de 5 funciones gerenciales del administrador que son prever, organizar, dirigir y controlar, y las complemento con catorce reglas fundamentales para la administración que las definió como “principios generales”, los mismos son universales es decir que pueden ser aplicados en cualquier organización, y se adaptan a cualquier tiempo o circunstancia.

Los 14 principios generales de la administración según Fayol son :

- División del trabajo.
- Autoridad y responsabilidad.
- Disciplina.
- Unidad de mando.
- Unidad de dirección.

- Interés general sobre el individual.
- Justa remuneración al personal.
- Delegación vs. Centralización.
- Jerarquías.
- Orden.
- Equidad.
- Estabilidad del personal.
- Iniciativa.
- Espíritu de equipo.

De esto también surge una diferencia del concepto de organización, Fayol manifiesta que esta palabra puede tener dos significados, por una parte la organización como entidad social, y por otra organización como función administrativa.

Finalmente, se puede decir que la Teoría Administrativa tuvo la finalidad de aumentar la eficiencia de la empresa por medio de la forma y disposición de los órganos competentes de la organización y sus interrelaciones estructurales, además que Henry Fayol conocido como el padre de la administración moderna hizo un gran aporte en cuanto las funciones de la administración, sus principios generales, la necesidad de enseñar administración, áreas funcionales en la organización y niveles gerenciales.

Ambos personajes Taylor y Fayol son pilares fundamentales de la teoría moderna, el primero tiene una visión clara del proceso productivo y el segundo se enfoca en el proceso administrativo, el cual sigue vigente hasta la actualidad, tomando en cuenta que a pesar

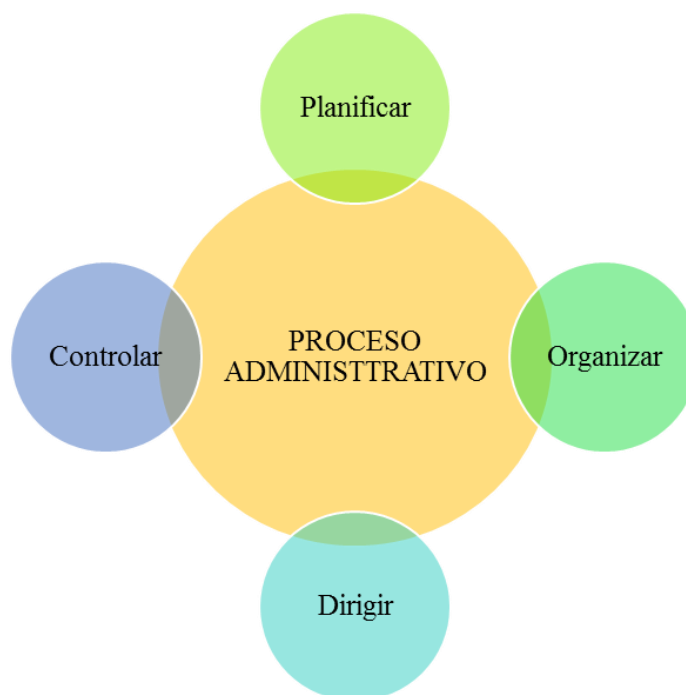
de que existen distintos puntos de vistas de algunos autores en cuanto al orden las etapas, la esencia sigue siendo la misma.

1.3.2 Proceso administrativo

Es el flujo continuo e interrelacionado de las actividades de planeación, organización, dirección y control, con la finalidad de lograr un objetivo común y potenciar la eficiencia y eficacia (Griffin, 2011).

Henry Fayol creó la teoría sobre el proceso administrativo, o de la administración moderna, en la cual establece las cuatro funciones que cualquier empresa sin importar el tamaño o estructura deberían tener como se muestra a continuación en la figura:

Figura 5. Proceso administrativo



Fuente: (Hellriegel, Jackson, & Slocum, 2017)

Elaborador por: La autora

Cada una de las fases que integran el proceso administrativo se explicará a detalle a continuación.

1.3.2.1 Planificar

Según Robbins y Coulter “Planeación es la función administrativa que involucra la definición de objetivos, el establecimiento de estrategias para lograrlos y el desarrollo de planes para integrar y coordinar las actividades” (Robbins & Mary, 2014, pág. 220).

Las organizaciones no realizan sus actividades por mera imprevisión y con incertidumbre de saber qué pasará en el futuro, casi todo en realidad es planeado con anticipación. La planificación o planeación es la primera fase del proceso administrativo y será la base para las demás.

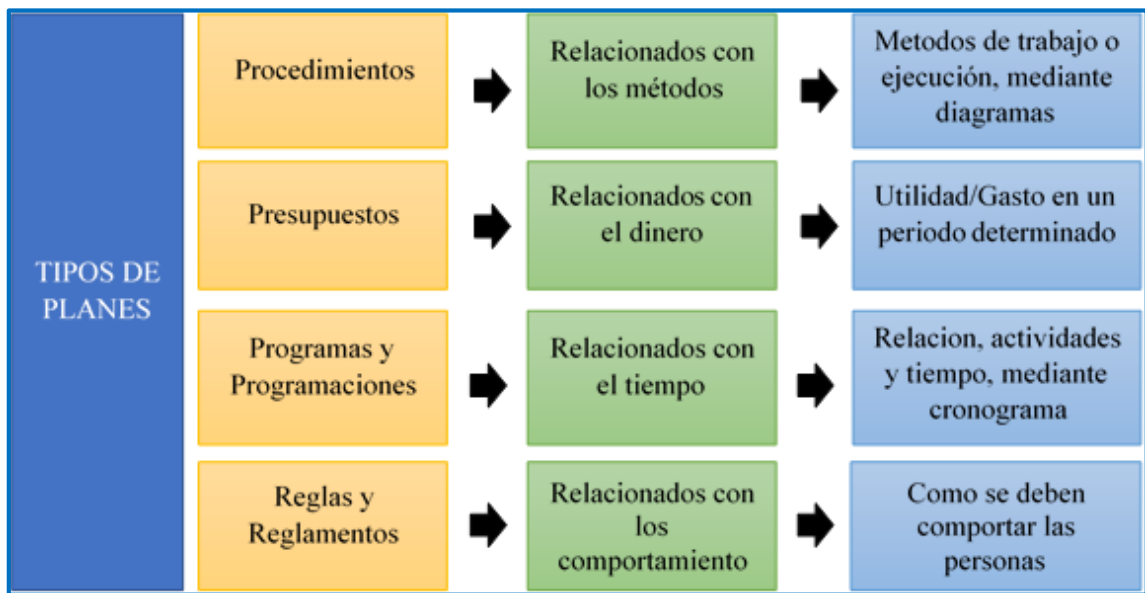
Su importancia radica primero en que permite saber a todos los integrantes de la organización hacia donde se dirige la empresa, y que hacer de manera individual para cumplir con la meta deseada de la organización, a través de la unión de esfuerzos, coordinación de actividades, trabajo de equipo y cooperación, segundo permite a los gerentes dar respuestas adecuadas a eventos futuros y a los efectos de posibles cambios que se pueden generar, también ayuda a eliminar desperdicios y redundancia por duplicación de acciones, y por último la planeación contribuye a realizar una correcta evaluación, ya que si no se encuentra nada planeado, no se podrá medir si eso se ha logrado y en qué medida se lo está haciendo.

Finalmente, la planeación define algunos aspectos claves tales como a donde se quiere llegar, lo que se debe hacer, cuando, cómo y en qué secuencia se lo hará.

1.3.2.1.1 Clasificación de los tipos de planes

Robbins (2014) establece que los planes son los documentos en donde se especifica de qué manera se lograrán los objetivos; en la figura 6 se muestra los tipos de planes de acuerdo al elemento con que tienen relación.

Figura 6. Tipos de Planes



Fuente: (Chiavenato, 2014)

Elaborador por: La autora

1.3.2.1.2 Amplitud de la planeación

Por otra parte existe una jerarquía de la planeación, es decir tipos de planeación de acuerdo a las actividades, funciones o áreas que incluyen.

Figura 7. Tipos de Planeación



Fuente: (Robbins & Mary, 2014)

Elaborador por: La autora

- Planeación estratégica

Aquella aplicable a toda la organización pues abarcan todo el recurso y las áreas de actividades, usualmente son a largo plazo y son definidos por la alta dirección.

- Planeación Táctica

Es más detallada, se proyecta a mediano plazo y se ocupa de cada unidad o departamento de la organización.

- Planeación Operativa

Abarca cada tarea o actividad por separado, se proyecta a corto plazo, contribuyen al desarrollo e implementación de los planes tácticos y por ende al plan estratégico.

- Planeación Contingente

Es aquella que ayuda a la organización a prepararse a cambios que requieren una respuesta inmediata, o a eventos inesperados.

1.3.2.1.3 Pasos del Proceso de Planificación

- Establecer la misión y visión: La primera expresa el propósito o las tareas básicas de una empresa, y la segunda el objetivo y las aspiraciones de la misma.
- Definición de objetivos a corto, mediano y largo plazo.
- Definición de políticas generales para planes específicos por área.
- Definir la estrategia, a través de un análisis interno y externo.
- Planes tácticos y operativos.

1.3.2.1.4 Herramientas de Planeación

Para que una empresa tenga una guía clara del rumbo al que quiere ir, se puede ayudar de algunas herramientas clave en la planeación:

- Estrategias
- Políticas
- Procedimientos
- Presupuestos
- Programas
- Normas
- Proyectos
- FODA

1.3.2.2 Organizar

Según Chiavenato organizar es la segunda función administrativa, que “significa el acto de estructurar e integrar los recursos y los órganos implicados en su administración, así como en establecer sus atribuciones y relaciones entre ellos” (Chiavenato, 2014, pág. 129).

Manifiesta entonces que organizar implica las siguientes actividades:

- Determinar las actividades necesarias para alcanzar los objetivos organizacionales.
- Agrupar las actividades en una estructura que sea lógica.
- Encargar las actividades a puestos y personas específicos.
- Asignar los recursos
- Coordinar esfuerzos

En una empresa es de vital importancia que se organice las personas, actividades y recursos que la misma tiene, ya que se obtendrá mejores resultados cuando los

trabajadores están conscientes de las labores a realizar, sus responsabilidades, su posición en el nivel jerárquico, el poder para tomar decisiones y sus líneas de comunicación.

1.3.2.2.1 Amplitud de la organización

Chiavenato expone que la organización se puede estructurar en tres niveles diferentes:

- Organización a nivel Global

Es aquella organización que abarca a la empresa como un todo, es llamado diseño organizacional.

- Organización a nivel departamental

Es llamado diseño departamental y abarca únicamente cada departamento de la empresa

- Organización a nivel de tareas y operaciones

Es la organización que se enfoca específicamente en cada actividad, operación o tarea, y el mismo se lo realiza con la ayuda de la descripción y análisis del puesto.

1.3.2.2.2 Tipos de la estructura de la organización

Debido a que cada empresa es diferente, aplicara la estructura que más se adapte a ella, y que se acomode a sus necesidades. El mismo autor hace regencia a los tipos que existen.

- Lineal

Esto significa que existen líneas directas y únicas de autoridad y responsabilidad entre el superior y el subordinado. Sus principales características es que la autoridad es única y absoluta, es decir hay una centralización de la toma de decisiones.

- Funcional

Aplica el tipo de especialización por funciones, es decir los subordinados pueden reportar a muchas personas de forma simultánea, por lo que las decisiones son delegadas en un puesto especializado, en otras palabras, los empleados que realizan una misma actividad o similar se los ubica en las diferentes áreas de la empresa.

- Staff

Apoyan a la dirección al brindar asesoría en temas específicos. Generalmente estos asesores son personas externas, existe una separación entre áreas operaciones y de apoyo.

Por otra parte, también se puede dar la departamentalización, que es el proceso mediante el cual se puede agrupar las actividades laborales en un área de trabajo delimitada, este puede ser de la siguiente manera (Robbins & Decenzo, 2013).

- Funcional: Agrupación de actividades en base a las funciones realizadas.
- Geográfica: Agrupación de puestos por región geográfica
- Por productos: Se agrupa en función de las principales líneas de producto
- Por procesos: Agrupación de los puestos de trabajo en función del flujo de trabajo
- Por clientes: Se da de acuerdo a clientes específicos y únicos que tengan necesidades comunes, como minoristas y mayoristas.

1.3.2.2.3 Organigrama

La mayoría de las empresas describen la estructura de la organización a través de un organigrama, el cuál es un diagrama que ilustra las dependencias que existen entre las diferentes unidades de las empresas (departamentos, equipos o divisiones) y las personas (Hellriegel, Jackson, & Slocum, 2017).

De acuerdo al autor, el esqueleto de la empresa que es el organigrama presenta cuatro tipos de información:

- Las diferentes unidades que están representados por los cuadros, ejemplo de esto (área de contabilidad, recurso humano, ventas entre otros).
- Los títulos que se encuentran dentro de cada cuadro muestran el trabajo que desempeña la persona.
- Las líneas son los conectores que unen a los superiores con sus respectivos subordinados, mostrando la relación de dependencia y reporte.
- El número de estratos verticales del organigrama indica la cantidad de niveles que hay en la organización.

Es importante que las empresas tengan bien definido esta estructura ya que ayudará primero a encajar todos los puestos y funciones de la organización, del mismo modo permitirá tener un panorama claro de a qué persona debe reportar cada colaborador, evitará que la empresa duplique actividades, o cargue varias de éstas a una sola persona, y en sí la empresa podrá contar con una representación visual de la estructura organizacional.

1.3.2.2.4 Cadena de Mando

Robbins (2014) menciona que la cadena de mando es la línea de autoridad que va desde los niveles más altos de la organización hasta los más bajos, y su función principal es mostrar a que persona reporta cada colaborador y a quien acudir en caso de que se presente algún problema.

La Cadena de Mando está relacionado con tres conceptos relevantes que son la autoridad, responsabilidad y unidad de mando. La primera se refiere al derecho que tiene una persona de tomar una decisión, a su vez que le faculta designar actividades a sus subordinados, los cuáles en ese momento adoptan la obligación y el compromiso de desempeñar dichas acciones de la mejor manera, a esto se lo llama responsabilidad. Finalmente, por otro lado, el principio de unidad de mando determina que cada empleado debe reportar únicamente a un solo gerente.

1.3.2.3 Dirigir

“Dirigir se define como el proceso de influir en las personas para que contribuyan a las metas organizacionales y de grupo” (Koont & Weihrich, 2012, pág. 386).

Dirigir es la tercera función administrativa y algunas personas la consideran la más importante, ya que integra una serie de actividades para lograr que los integrantes trabajen juntos para promover los intereses empresariales, esta función le otorga a la empresa acción, puesta en marcha y dinamismo.

Esta etapa también debe prestar atención a que los empleados sean capacitados, guiados, y motivados para que puedan alcanzar los resultados esperados. Y es que la motivación incide directamente en la energía y muchas veces en el esfuerzo y persistencia que ponen los colaboradores para alcanzar los objetivos.

En este sentido, se puede decir que la dirección hace referencia a la manera en que se alcanzan los objetivos por medio de las actividades que realizan las personas, y para ello es necesario que se oriente a las mismas con una comunicación eficaz, con habilidad de liderazgo y motivación para complementarlas.

1.3.2.3.1 Alcance de la dirección

Chiavenato (2014) manifiesta que la dirección se puede presentar a diferentes niveles, los directores dirigen a los gerentes, estos a los supervisores, y los supervisores a su vez a los trabajadores del último nivel.

- Dirección a nivel Global

Es la dirección que se encuentra en el nivel superior, es decir en el presidente de la organización y en el directo de cada área. Conceptualiza a la empresa como un todo, y representa el nivel estratégico.

- Dirección a nivel departamental

Es la dirección conocida como gerencia, abarca a cada departamento o unidad de la empresa, corresponde al nivel táctico de la organización y los representantes se encuentran en el plano medio del organigrama.

- Dirección a nivel de operaciones

Se la conoce como supervisión, corresponde al nivel operacional de la organización y se encuentra en la base del organigrama. Y engloba al grupo de personas o tareas.

1.3.2.4 Controlar

El control es la cuarta función del proceso administrativo que abarca el monitoreo de las actividades para asegurarse que se esté llevando a cabo según lo planeado, y si existen deficiencias estas puedan ser corregidas a tiempo. Un control eficaz asegura que se realicen las actividades de tal forma que se alcancen las metas de la organización (Robbins & Decenzo, 2013).

El control es fundamental en el proceso administrativo ya que permite asegurar que los resultados de lo que ha sido planeado, organizado y dirigido se sujeten a los objetivos establecidos. Es la única forma en que se puede dar cuenta si las metas de la empresa se están alcanzando y de no ser el caso, saber las razones que han causado esto para que no vuelvan a existir las mismas deficiencias. Además, a través de esta función permite ofrecer retroalimentación al desempeño de los empleados.

1.3.2.4.1 Fases del control

De acuerdo a Chiavenato (2014), el control es un proceso compuesto por cuatro fases.

1. Establecer estándares o criterios: El primer paso es establecer el desempeño deseado, y esté estándar puede ser de cantidad, calidad, tiempo y costo, y los criterios son las normas que guían las decisiones.

2. Observar el desempeño: Se debe saber todo sobre el desempeño, buscar información precisa, para poder controlarlo.

3. Comparar el desempeño con el estándar establecido: Al comparar el desempeño real con el estándar puede suceder que exista algún rango de variación, error o desviación, y es importante determinar cuál es el límite de estos que será aceptado, ya que las exceden este límite son las que debe ser corregidas.

4. Acción correctiva: Finalmente las variaciones, errores y desviaciones deben ser corregidas para que el proceso se normalice, y evitar deficiencias futuras.

1.4 ASPECTOS CONTABLES DE LA EMPRESA

1.4.1 Contabilidad

1.4.1.1 Definición

“Es la ciencia, el arte y técnica que permite el análisis, clasificación, registro, control e interpretación de las transacciones que se realizan en una empresa con el objeto de conocer su situación económica y financiera de un ejercicio económico” (Bravo, 2015, pág. 21).

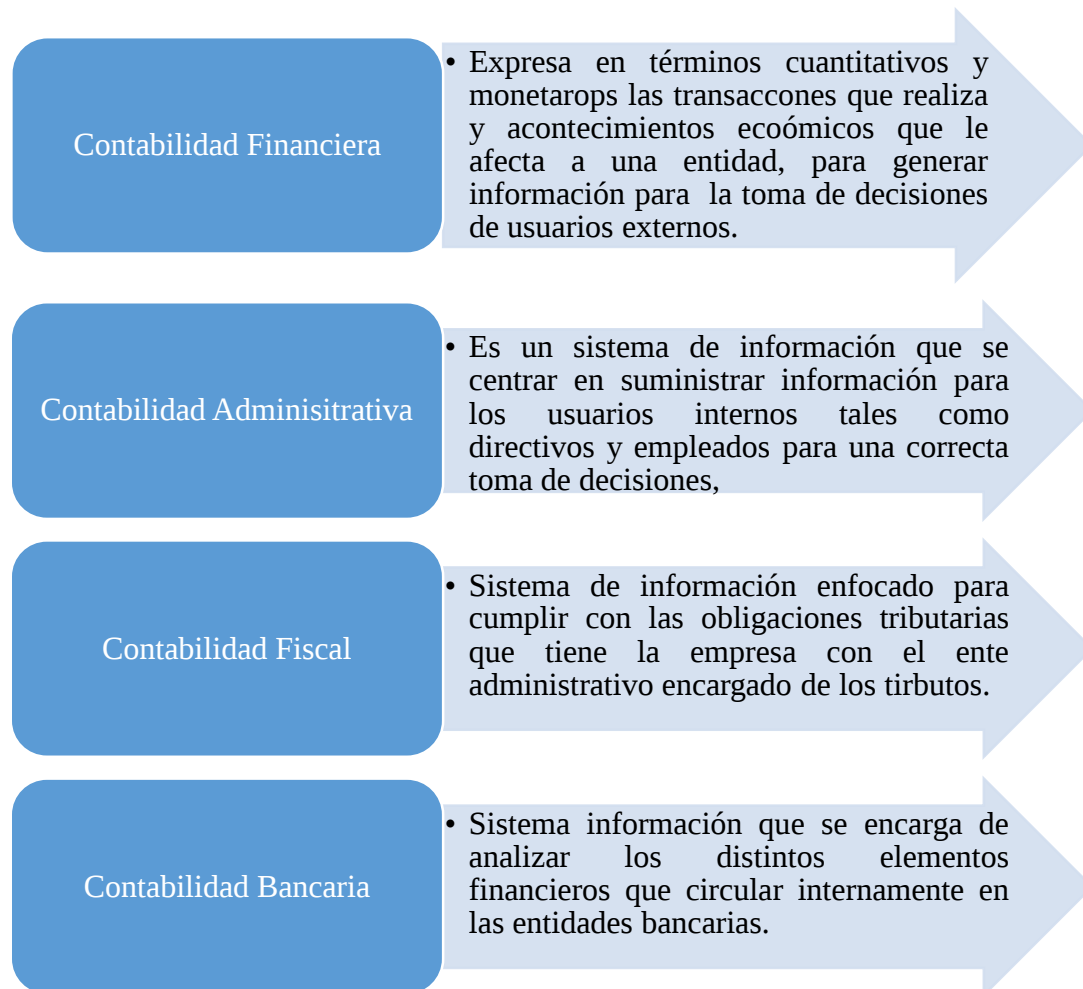
“La contabilidad es un sistema de información que genera reportes para los usuarios acerca de las actividades económicas y las condiciones de un negocio o empresa” (Warren, Reeve, & Duchac, 2016, pág. 3).

En bases a las definiciones de los autores, se puede decir que la contabilidad es un sistema que abarca funciones como recolectar, idéntica, clasificar, registrar, controlar, analizar, y presentar todas las actividades económicas y financieras en un periodo contable determinando con el objetivo de generar reportes para una toma de decisiones adecuada.

1.4.1.2 Clasificación

De acuerdo a Guajardo y Andrade (2014), la contabilidad puede tener una clasificación que originan diversas ramas de acuerdo a las necesidades de los distintos usuarios, de las cuales se pueden evidenciar en la figura 8 las más importantes.

Figura 8. Clasificación de la Contabilidad



Fuente: (Guajardo & Andrade, 2014)

Elaborador por: La autora

1.4.1.3 Importancia de la contabilidad

La contabilidad en la actualidad es una herramienta gerencial que ha ido tomando un valor fundamental dentro de los negocios, ya que es un factor que incide en el éxito o fracaso de los mismos, e incluso muchas veces aseguran la permanencia a largo en el mercado.

Además que proporciona un panorama amplio acerca de las fortalezas y puntos a mejorar en la parte económica y financiera de la empresa.

De igual forma la contabilidad proporciona información relevante, oportuna, confiable, completa y razonable a los usuarios que les permitirá evaluar el desempeño y condiciones de los negocios, así también ayudará a una correcta toma de decisiones, y enfrentar los retos que se presentan en esta época extremadamente competitiva en la cual nos encontramos.

Razón por la cual, se ha visto la necesidad de que los negocios sean grandes o pequeños, apliquen la contabilidad, para posibilitar un control adecuado de todas las partidas que intervienen en las transacciones comerciales diarias, tanto de ingresos y egresos, que permitirán conocer el grado de utilidad o pérdida de la empresa, y así establecer la rentabilidad de la misma, además que otorgara una idea clara de los sucesos pasados del negocio, para ser corregidos en el presente y planificar lo que podría suceder en el futuro.

1.4.2 Proceso o Sistema Contable

1.4.2.1 Definición

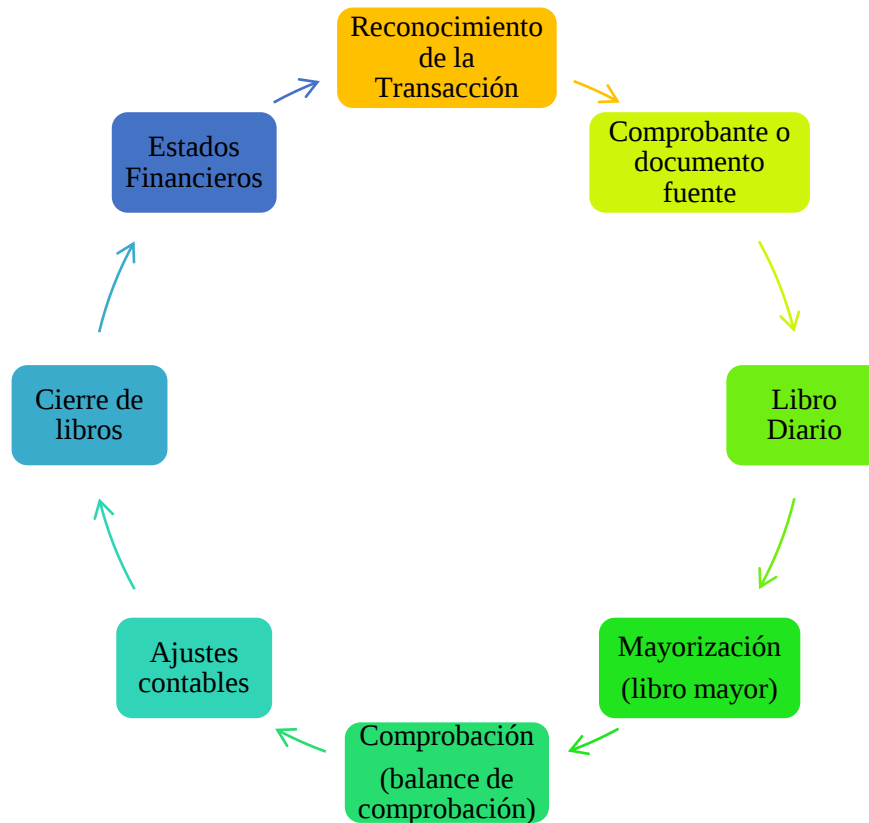
Es un proceso coherente, simple y práctico que asegura que todas las transacciones en cualquier momento sean objeto del escrutinio necesario, del registro oportuno y seguro, hasta llegar a obtener un grupo de informes llamados estados financieros (Zapata, 2017).

En otras palabras, varios autores manifiestan que es el conjunto de pasos lógicos y ordenados que se desarrolla de manera repetitiva cada vez que se presente y se reconozca un acto o hecho económico en la empresa, que afecta a su patrimonio, al movimiento del efectivo o a la estructura financiera, este procedimiento se lo debe seguir desde que la empresa se pone en marcha y durante toda su existencia.

El proceso contable comienza con un reconocimiento de la transacción mediante comprobantes o documentos fuentes, su registro inmediato en los libros principales y auxiliares, su permanente comprobación, y finalmente otros procesos hasta la generación

de los estados financieros con sus notas explicativas si fueran necesarios, esto para un periodo determinado, generalmente año calendario o ejercicio económico.

Figura 9. Proceso Contable



Fuente: (Zapata, 2017)

Elaborador por: La autora

1.4.2.2 Importancia

La importancia de un proceso contable radica en que permitirá reconocer, valorar y presentar todas las transacciones que afectan a la economía y finanzas de la empresa, también facilita el control de los recursos, y proporciona a los usuarios un flujo de información contable permanente.

Además, ayudará a que la empresa tenga datos para tomar decisiones acertadas, y para determinar la rentabilidad real, ya que con contando con un sistema contable bien estructurado, se podrá respaldar que toda la información ingresada en los libros es verdadera, transparente, e está registrada correctamente y de manera completa, para

posteriormente obtener la situación verdadera de la empresa plasmada en los estados financieros que se generan.

1.4.3 NIIF's

1.4.3.1 Definición

Las Normas Internacionales de información financieras también conocidas por sus siglas en inglés como IFRS (International Financial Reporting Standards) son estándares aceptados a nivel internacional, que abarcan un conjunto de normas de alta calidad, comprensibles, exigibles, que son creadas por el Junta de Normas Internacionales de Contabilidad (IASB por sus siglas en inglés) (Deloitte, 2017).

El objetivo principal de éstas normas es establecer los lineamientos para el desarrollo de la actividad contable en los distintos países, además de exponer los requisitos específicos en el reconocimiento, medición, y presentación de información a revelar sobre las distintas transacciones y hechos económicos que afectan a una empresa y que se ven reflejado en los estados financieros (Deloitte, 2017).

La adopción de las NIIF ofrece una oportunidad para mejorar la función financiera en cada país ya que se tendrá un punto en común y congruencia en temas contables con las demás naciones, igualmente existirá una mejor consistencia, informalización en las políticas contables, mayor transparencia e incremento en la comparabilidad de los estados financieros.

1.4.3.2 NIIF's para PYMES

Éstas normas constituyen estándares internacionales de la actividad contables de las Pequeñas y Medianas Empresas, las cuales no tienen la obligación pública de rendir cuentas, y sus estados financieros son únicamente con propósito de información general para sus distintos usuarios tanto internos como externos, básicamente se centra en las necesidades que de información que tienen los propietarios, acreedores actuales y

potenciales y otros usuarios de los estados financieros de las PYMES, para tomar decisiones eficientes (IASB, 2015)

De igual forma, las NIIF para Pymes establecen los lineamientos de reconocimiento, medición, presentación e información a revelar de las transacciones y demás hechos económicos dentro de las pequeñas y medianas empresas.

1.4.4 Políticas Contables

Cuellar y Vargas (2016) manifiesta que una política contable tiene que ver con principios, bases, reglas o parámetros adoptados por las entidades para la elaboración y presentación de estados financieros, basados en las NIIF completas o NIIF para PYMES según corresponda, ejemplo de éstas es el método de depreciación de línea recta para propiedad planta y equipo o el método promedio para los inventarios (Cuellar, Vargas, & Castro, 2016).

De acuerdo a la NIC 8 Políticas Contables, Cambios en las Estimaciones Contables y Errores, una entidad podrá cambiar unas políticas contables únicamente en las siguientes circunstancias:

Según establece la NIC 8 Políticas contables, los ajustes en las evaluaciones clasificables o errores en una entidad pueden ser cambiadas las políticas contables solo en las circunstancias a continuación:

- El cambio es requerido por alguna NIIF
- Si los cambios en los estados financieros o los distribuidores de los exámenes, son más confiables y relevantes sobre los enseres de las transacciones, otros eventos o condiciones que afectan la situación financiera, el desempeño financiero o el positivo de la entidad.
- Tales cambios deben ser revelados en las notas explicativas a los Estados Financieros (IASB, 2014).

1.4.5 Cuenta Contable

Es la personificación o el nombre que se asigna a un grupo de bienes, valores, derechos u obligaciones que tienen características similares entre sí, o cumplen una misma función, además, es una herramienta que utiliza la contabilidad para identificar hechos mercantiles y cuantificarlos. (Zapata, 2017, pág. 45)

1.4.5.1 Elementos de la cuenta contable

La cuenta contable tiene algunos elementos importantes que se deben tomar en cuenta, y en los cuáles Zapata (2017) pone énfasis:

- Codificación de la cuenta

Es la personificación de la cuenta mediante la utilización de números, letras o símbolos, en general este código debe tener la capacidad de remplazar al nombre de la cuenta.

- Denominación de la cuenta

Es el nombre que identificara al grupo de bienes, valores, derechos u obligaciones, el mismo que debe ser claro, completo, no debe confundirse con cuentas similares.

- Partes de la cuenta

La cuenta tiene dos partes, el lado izquierdo se lo denomina debe, en cual se registran los débitos o cargos de la cuenta, es decir todos lo que ingresa, en el sector derecho denominado haber se cargan todos los créditos o abonos de la cuenta, pasivos contraídos, disminución de activos y ganancias en caso de haberlas.

- Saldo de la cuenta

Es la diferencia entre las columnas del debe y el haber y la cuenta puede presentar tres tipos de saldos:

-Deudor: Este saldo se obtiene cuando la sumatoria total del debe es mayor que la del haber.

-Acreedor: A diferencia del anterior esto se da cuando el haber es mayor que el debe.

-Nulo: Cuando las sumatoria de ambos lados son iguales.

A continuación, se presentarán con su respectiva descripción las cuentas contables más relevantes.

1.4.5.2 Caja

Es el activo corriente más líquido representado por billetes, monedas, divisas del exterior y cheques recibidos; la cual se debita por recaudos en efectivo por ventas de contado y cheques a la vista, y se acredita por pagos en efectivo. (Zapata, 2017)

1.4.5.3 Bancos

Corresponde a una cuenta del activo corriente que represente el dinero que tiene la compañía depositado en una cuenta de una institución bancaria sea esta de ahorros o corriente La dinámica es que se debita por apertura de cuentas, depósitos realizados en moneda nacional o extranjera, emisión de notas de crédito entre otras, y se acredita por retiros vía ventanilla, giro de cheques o transferencias bancarias. (Zapata, 2017)

1.4.5.4 Clientes

Constituyen los derechos que tiene la compañía a recibir un pago que está pendiente sobre terceros, que se derivan de la actividad normal de la empresa por venta de mercaderías o a la presentación de servicios a crédito, esta cuenta se debita al momento de facturar las mercaderías o el servicio, y se acredita generalmente cuando se abona o se cancela totalmente la factura pendiente. (Guajardo & Andrade, 2014)

En concordancia de la NIIF para PYMES, las cuentas por cobrar de origen comercial son consideradas un instrumento financiero, y se expone que su medición inicial por parte de la entidad será al precio de la transacción, excepto si el acuerdo constituye una transacción de financiación, ya que en ese caso la entidad medirá al constituye una transacción de financiación, la entidad medirá el activo financiero o pasivo financiero al valor presente de los pagos futuros descontados a una tasa de interés de mercado. (IASB, 2015)

Por otra parte, en esta cuenta es importante considerar la provisión que se debe realizar para probables incobrables que se pudieran generar por retrasos y dudas que conlleva ya el cliente, por ello se debe provisionar ciertos valores para cubrir las bajas que se puede tener de las cuentas difícil de cobro y para esto existe dos métodos, el primero por antigüedad de saldos y un segundo método estadístico.

Finalmente, las cuentas por cobrar pueden clasificarse de acuerdo a su plazo, serán de corto plazo cuando se espera recuperar dentro del periodo contable, normalmente un año, y será de largo plazo cuando excedan un año es decir en periodos superiores a un ciclo normal de operación.

1.4.5.5 Inventarios

Según establecen las Normas Internacionales de Información Financiera –NIC 20 los registros son activos que:

- a) Mantenedos para ser vendidos en el curso normal de la operación.
- (b) Se encuentran en proceso de producción con vistas a ser vendidos.
- (c) Mantenedos en forma de materiales o suministros que serán consumidos en el proceso de producción o en la prestación de servicios conforme se necesite. (IASB, 2011)

La dinámica de esta cuenta en general consiste en débitos por registro de compras de mercadería, materia prima u otros insumos, y créditos por registro de mercadería o requisición de materia prima o consumo de materiales o suministros.

Por otra parte, la NIC 2 establece de igual forma que una entidad debe medir los inventarios de acuerdo a cuál sea menor entre el costo y el valor neto realizable. Además, que el costo del inventario incluye tanto los costos de adquisición y transformación, y otro costo necesario para darle su condición y su ubicación actuales, dentro de los costos necesarios para la adquisición se encuentra el precio de venta, aranceles e impuestos no recuperables, transporte, seguros, entre otros. (IASB, 2011)

De la misma forma expone que los inventarios pueden deteriorarse debido a diversas razones como son daños, obsolescencia del inventario, sus precios de mercado han disminuido, deterioro y cambios adversos en el entorno del inventario.

Para registrar y controlar el inventario Zapata (2017) enuncia que existe dos sistemas, el sistema de cuenta múltiple o periódico que de apoco su vigencia se va perdiendo, ya que no permite tener actualizado la cuenta de inventarios, y el sistema permanente o inventario perpetuo que se basa en un movimiento constante de la cuenta inventarios, el mismo que se ha venido posicionando debido a la presencia de las NIIF, este sistema utilizado do métodos de valoración de kardex que son tipo y promedio el cual dependerá de las necesidades y control de cada empresa.

Propiedades Plantas y Equipos

Son activos fijos que se adquieren en una empresa para la operación y la producción, con la finalidad de obtener ingresos (Guajardo & Andrade, 2014).

De acuerdo a la NIC 16 las propiedades planta y equipo son activos tangibles que debe cumplir con las siguientes condiciones:

- La entidad debe mantenerlos con el objetivo de usarlo en la producción, para suministrar de bienes o servicios, para alquileres a terceros o propósitos administrativos.
- Se espera utilizar el bien más de un periodo contable. (IASB, 2014)

De igual manera en la norma, se expresa que un elemento de propiedad planta se reconocerá como tal únicamente si del bien se espera que la entidad pueda recibir beneficios económicos futuros, y su costo puede ser medido con fiabilidad. Además, los elementos de propiedades, planta y equipo, debe ser medido inicialmente al costo, el cual incluye su precio de adquisición, otros necesarios para su ubicación y funcionamiento, e incluso los costos de desmantelamiento.

Posteriormente a que elemento haya sido reconocido como un activo, el mismo debe ser registrados a su coste menos su correspondiente depreciación acumulada, la misma norma define a la depreciación como:

Una vez que el elemento ha sido registrado como un activo, debe ser sometido a la disminución acumulada proporcionada, la normativa definirá a la depreciación de la siguiente manera:

“La distribución sistemática del importe depreciable de un activo a lo largo de su vida útil” (IASB, 2014, pág. 6).

Por tal razón, la cuenta depreciación acumulada es una cuenta denominada como un contra activo, la misma presenta saldo acreedor, y debe ser presentada justo debajo del activo fijo, ya que disminuye su valor.

Para los elementos de propiedades plante y equipo existen 3 métodos de depreciación, método de línea recta que es el más común y para esto es necesario tener en cuenta tres elementos, el costo del activo, su vida útil y el valor residual, el otro método es la

depreciación por unidades de producción o unidades producidas, el método de suma de dígitos, y finalmente método de reducción de saldos (Cuellar, Vargas, & Castro, 2016)

1.4.5.6 Proveedores

Según Cuellar, Vargas, & Castro (2016) esta cuenta engloba todas las obligaciones que a adquirido la entidad por adquirir bienes o servicios a crédito, los mismos que son necesarios para la fabricación, comercialización de un producto o la prestación como tal del servicio, también se establece que debe separarse de acuerdo a la procedencia, sean estos proveedores nacionales o extranjeros.

Así mismo, ésta cuenta cargará un débito por el abono o cancelación total de la factura a proveedores y por notas de débito que se envíe a los mismos, y se acreditará por el monto de las facturas recibidos de proveedor y por el valor de notas de crédito enviadas a ellos. Proveedores también puede ser clasificado por corto y largo plazo, dependiendo si es mayor o menor a los 12 meses respectivamente.

1.4.5.7 Cuentas por pagar

En ésta se registrarán las obligaciones que ha adquirido la empresa por conceptos varios que no se pueda incluir en proveedores, tales como servicios básicos, agua, luz, teléfono, y valores cobrados por anticipado.

1.4.5.8 Sueldos y Beneficios Sociales por pagar

Zapata (2017) refiere a esta cuenta como todas las obligaciones laborales pendiente de pago con los trabajadores en contraprestación al servicio sea este físico o intelectual a la empresa, tales como:

- Salarios y sueldos
- Horas extras comisiones y bonos
- Beneficios y prestaciones sociales (décimo tercero y cuarto sueldo, vacaciones, fondos de reserva)

- Otros beneficios como seguros de vida, alimentación, uniformes etc.
- Retenciones realizadas por orden de terceros

A continuación en la tabla 3 se describe los distintos beneficios de ley que reciben los trabajadores de forma mensual o acumulada.

Tabla 3. Beneficios Sociales por pagar

Beneficios Propios De Ley			
Beneficios	Fecha De Pago	Forma De Cálculo	Fecha De Cálculo
Decimotercera Remuneración	Hasta el 24 de diciembre del año en curso	Total, de remuneraciones percibidas en el año/12	Desde el 1 de diciembre hasta el 31 de noviembre del siguiente año
Decimocuarta Remuneración	<u>Costa y Galápagos:</u> Hasta el 15 de marzo del año en curso	Un salario básico unificado vigente a la fecha de cálculo	Desde el 1 de marzo hasta el 28 de febrero del siguiente año
	<u>Sierra y Oriente:</u> Hasta el 15 de agosto del año en curso		Desde el 1 de agosto del año anterior hasta el 31 de julio de año siguiente o de pago
Vacaciones	Todos los empleados después que hayan laborado un año para el mismo empleador tienen derecho de gozar 15 días de vacaciones, si el mismo llevará 5 años con el mismo empleador tendrá derecho a gozar de un día adicional de vacaciones por cada año, al momento de cumplir cualquiera de estas condiciones se procede al pago si el caso.	Remuneración recibida durante el año/ 24	Depende la fecha que el trabajador cumpla un año de aniversario de ingreso a la empresa

Fondo de Reserva	De manera mensualizada conjuntamente con el salario o remuneración o de manera directa al IESS, dentro de los primeros quince días del año en curso.	Remuneración de aportación X 8,33%	Todo trabajador después que haya laborado más de 1 año en la misma empresa
------------------	--	------------------------------------	--

Fuente: (Zapata, 2017)

Elaborador por: La autora

1.4.5.9 Obligaciones Financieras

Las obligaciones financieras engloban el monto de las obligaciones contraídas por la empresa mediante la obtención de recursos monetarios provenientes de las instituciones financieras y u otros establecimientos de crédito, por lo general estos generan interés y gastos, los cuales deben registrarse por separada. La entidad inicialmente reconocerá las obligaciones financieras por su valor de transacción, y a partir de ahí se tomará en cuenta la medición a costos amortizado de las obligaciones. (Cuellar, Vargas, & Castro, 2016)

1.4.5.10 Capital

Representa los recursos que disponen realmente la entidad, y refleja la inversión total en dinero o en especie que han hecho los propietarios, accionistas o socios de la empresa, además este puede estar constituido los propios aportes, donaciones entre otros.

El porcentaje invertido en el capital le da derecho de la empresa, y le otorga la potestad de participar en la toma de decisiones de aspectos importantes de la entidad. (Guajardo & Andrade, 2014)

1.4.5.11 Costo de Ventas

Representa el costo de producir los productos que son vendidos durante un periodo contable, el costo es la contrapartida de venta, por tanto, se reconocer y se registrar cuando se encuentra vinculado directamente con una venta. Se resta de ésta para conocer cuándo se ha ganado inicialmente en unas transacciones. El costo en términos generales está

compuesto por materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación. (Zapata, 2017)

1.4.6 Plan de cuentas

1.4.6.1 Definición

También denominado catálogo de cuentas, es la lista que contiene el código y el nombre respectivo de cada cuenta que se usa en el sistema de contabilidad de una empresa, dicho listado relacionan los números y nombres o títulos de las diferentes cuentas que son ordenadas metódicamente de acuerdo como aparecen en los estados financieros, es decir activo, pasivo, patrimonio, ingresos y gasto. (Warren, Reeve, & Duchac, 2016)

Además, el plan de cuentas debe satisfacer las necesidades de los directivos de la empresa y de otros usuarios de los estados financieros, como un instrumento de consulta, las cuentas que integrarán ya dependerán de las necesidades y del giro de cada negocio.

1.4.6.2 Características

El plan de cuentas según Zapata (2017) debe cumplir con algunas características.

- Debe ser sistemático en cuanto al orden y presentación de los grupos y subgrupos.
- Flexible y capaz de permitir la agregación de nuevas cuentas sin afectar a otras.
- Claro en la descripción y denominación de las cuentas para relacionar con facilidad con las transacciones.
- Homogéneo en cuanto a los agrupamientos practicados.

1.4.6.3 Estructura y Codificación

La estructura del plan de cuentas se basa en agrupamientos, los que se presentan en niveles al ser jerarquizados. Por otro lado la codificación del plan de cuenta puede ser numéricos, alfabéticos y mixto, existen varios métodos para la codificación sin embargo el más fácil y el más usado del método decimal puntuado que jerarquiza a los datos, como se presenta a continuación. (Zapata, 2017)

Primer Nivel o Grupo, el cual está dado por los términos de la situación financiera y económica:

1. Activo
2. Pasivo
3. Patrimonio
4. Gastos
5. Ingresos

Segundo Nivel o Subgrupo, este está dado por la división del grupo de acuerdo a un criterio específico:

- El activo se puede descomponer de acuerdo a su disponibilidad o liquidez.

1.1 Activo Corriente

1.2 Activos fijos o propiedades, plantas y equipos

1.3 Diferidos y otros activos

- El pasivo se puede dividir de acuerdo al criterio de exigibilidad.

2.1 Pasivo corriente, es decir a corto plazo

2.2 Pasivo no corriente, largo plazo

2.3 Diferidos y otros pasivos

- El patrimonio se degradará en relación al criterio de inmovilidad.

3.1 Capital

3.2 Reservas

3.3 Superávit de capital

3.4 Resultados

- Los ingresos de acuerdo a la fuente del cuál provienen.

4.1 Ingresos operacionales

4.2 Ingreso no operacionales

- Los gastos de acuerdo a su naturaleza

5.1 Gastos operacionales

5.2 Gastos no operacionales

- Los gastos de acuerdo a su función

5.1 Gastos de Administración

5.2 Gastos de Venta

5.3 Gastos Financieros

De igual manera los subgrupos a su vez pueden desagregarse en cuenta de mayor general y cuenta de mayor auxiliar, por ejemplo:

1. Grupos

1.1 Subgrupo

1.1.01 Cuenta mayor general

1.1.01.01 Cuenta de mayor auxiliar

1.4.7 Ecuación Contable

1.4.7.1 Definición

Representa la relación que guardan entre activos, pasivos y patrimonio, los mismos que deben guardar un equilibrio constante que es expresado en la ecuación contable, la cual es denominada la formula básica de la contabilidad, ya que ésta igualdad matemática debe estar presente durante todo el proceso contable, ya que siempre se debe cumplir el principio de partida doble que anuncia que una transacción afectara por lo menos a dos partidas y básicamente tiene con ver la regla de que no hay deudor, sin acreedor y viceversa.

La Ecuación Contable se encuentra definida de la siguiente manera:

Activos: Pasivos + Patrimonios

Pasivo: Activo-Patrimonio

Patrimonio: Activo-Pasivo (Bravo, 2015)

1.4.8 Estados Financieros

1.4.8.1 Definición

Los estados financieros son reportes que suministran información acerca de la situación financiera y económica de una entidad, los mismos son elaborados al finalizar un periodo contable, y su finalidad es que dicha información sea de utilidad para los usuarios al momento de la toma de decisiones. (IASB, 2014)

1.4.8.2 Elementos que conforman los Estados Financieros

El Marco conceptual de las Normas Internacionales de Información Financiera definirá a los componentes de Estado Financiero de la siguiente forma:

1.4.8.2.1 Activo

“Un activo es un elemento que requerirá el control de las entidades responsables como resultado eventos pasados, de los cuales la entidad espera obtener beneficios económicos en el futuro” (IASB, 2015, pág. Párrafo 49).

En la empresa independiente de sus actividades económicas, los activos son todos los recursos económicos, bienes, valores y derechos que tiene para realizar sus operaciones, y de su utilización se espera que en el futuro rindan beneficios de tipo económicos para la entidad.

1.4.8.2.2 Pasivo

“Un pasivo es una obligación presente de la entidad, surgida a raíz de sucesos pasados, al vencimiento de la cual, y para cancelarla, la entidad espera desprenderse de recursos que incorporan beneficios económicos” (IASB, 2015, pág. Párrafo 49).

Los pasivos representan todos aquellos valores que actualmente adeuda la empresa con terceras personas, que se dieron porque la empresa recibió bienes o servicios, pero el pago por ello no lo hará de manera inmediata sino más bien en el futuro de acuerdo a condiciones pactadas.

1.4.8.2.3 Patrimonio

“Es la parte residual de los activos de la entidad, una vez deducidos todos sus pasivos” (IASB, 2015, pág. Párrafo 49).

En otras palabras, el patrimonio es la participación o inversión que los socios, dueños o accionista tienen o han hecho en la empresa respectivamente. El mismo con el pasar del tiempo puede sufrir cambios por diferentes factores tales como aportes, reservas o resultados.

1.4.8.2.4 Ingreso

Ingresos son los incrementos en los beneficios económicos, producidos a lo largo del periodo contable, en forma de entradas o incrementos de valor de los activos, o bien como decrementos de las obligaciones, que dan como resultado aumentos en el patrimonio, y no están relacionados con las aportaciones de los propietarios a este patrimonio. (IASB, Marco Conceptual para la Preparación y Presentación de Estados Financieros, 2015, pág. Párrafo 70)

Lo ingresos representan incrementos en el patrimonio, como consecuencia de una mayor producción, comercialización y presentación de servicios, también este aumento se da por aumentos en activos o disminución de pasivos.

1.4.8.2.5 Gasto

Gastos son los decrementos en los beneficios económicos, producidos a lo largo del periodo contable, en forma de salidas o disminuciones del valor de los activos, o bien de por la generación o aumento de los pasivos, que dan como resultado decrementos en el patrimonio, y no están relacionado con las distribuciones realizadas a los propietarios de este patrimonio. (IASB, Marco Conceptual para la Preparación y Presentación de Estados Financieros, 2015, pág. Párrafo 70)

Los gastos son básicamente el desembolso de recursos, o representa la utilización, uso o consumo de bienes y servicios en un proceso de obtener los ingresos, es decir que son indispensables para que la entidad realice sus actividades, resultado de esto el patrimonio se incrementa, por aumento de pasivos, o disminuciones de activos.

1.4.8.3 Características cualitativas de la información financiera

De acuerdo al Marco Conceptual para la Preparación y Presentación de Estados Financieros de las Normas Internacionales de Información Financiera (2015) para que la información de los estados financieros que es suministrado a los distintos usuarios sea útil, debe cumplir con ciertos atributos, algunas de estas características se detallan a continuación.

- Comprensibilidad

Es una cualidad esencial que expone que la información que se presenta en los estados financieros debe ser comprensible sin ninguna dificultad para los usuarios, sin embargo, es necesario que los usuarios por lo menos tengan un conocimiento general de la actividad económica del negocio.

- Relevancia

La información es notable cuando puede ocasionar una influencia al momento de tomar decisiones por parte de los usuarios de los estados financieros, lo cual permitirá identificar los datos más importantes para poder evaluar tanto suceso pasado, presentes y futuros y hacer correcciones en caso de falencias.

- Materialidad o Importancia relativa

La información es material cuando una omisión o incorrección, afectará de forma significativa a las decisiones económicas tomadas por los usuarios. Los materiales en otras palabras es el grado de influencia que tiene una cuenta o grupo de cuentas en la toma de decisiones.

- Fiabilidad

Una información para que sea útil debe presentar fielmente los sucesos y transacciones, deben estar libre de error o sesgo, para que así los usuarios de los estados financieros puedan confiar fielmente en lo que se ésta presentando.

- Comparabilidad

Con esta cualidad, los usuarios deben tener la capacidad de comparar los estados financieros tanto de un periodo a otro, como con otras empresas diferentes para así evaluar los cambios en la situación financiera y económica de la entidad.

- Oportunidad

Significa que la información debe estar disponible a tiempo para una adecuada toma de decisiones por parte de los usuarios, esta característica busca un equilibrio constante entre fiabilidad y relevancia.

1.4.8.4 Hipótesis Fundamentales

Según se encuentra establecido en el Marco Conceptual para la Preparación y Presentación de Estados Financieros (2015) se expondrán las siguientes suposiciones primordiales.

- Base de acumulaciones o retribución

Este es un postulado importante en la contabilidad que expone que todos los efectos de las transacciones y demás eventos deben reflejarse en la contabilidad en el momento que se producen, independientemente de la fecha en el cobro o pago del dinero o equivalentes se materialice, esto permitirá que los usuarios cuenten con información de cobros y pagos pasados y futuros que incidirá de manera fundamental en el proceso de toma de decisiones.

- Hipótesis de negocio en marcha

Este principio consiste en asumir que la permanencia de la empresa no tendrá límite, por tanto, se supone que no hay la intención de liquidar o recortar sus operaciones, tomando en cuenta esto, los estados financieros se preparan en función de una base de continuidad del negocio, es decir que la entidad se encuentra en funcionamiento, y en el futuro desarrolla normalmente sus actividades.

Es importante que la entidad evalúe constantemente esta capacidad teniendo en cuenta eventos, sucesos y condiciones que puedan afectar o genera incertidumbre para que la entidad continúe de forma regular con sus operaciones.

1.4.8.5 Conjunto completo de Estados Financieros

La NIC 1 de las Normas Internacionales de Información Financiera (2014) establece que el conjunto completo de los estados financieros los compone los siguientes:

- Estado de Situación Financiera
- Estado de Resultados del periodo y otro resultado integral del periodo
- Estado de Cambios en el Patrimonio
- Estado de Flujos de Efectivo
- Notas y Otra Información explicativa

Cada uno de los estados financieros que se deben presentar al término del periodo contable se describirá más a detalle a continuación.

1.4.8.5.1 Estado de Situación Financiera

Es un informe contable que se lo presenta a una fecha de corte específica, cuyo objetivo es mostrar la situación financiera que tiene la entidad, además que expone de forma ordenada y sistemática los elementos que lo integran que son el activo pasivo y patrimonio. Este puede ser presentado de dos maneras en forma horizontal o de T, o de forma vertical como un reporte. (Montesinos, 2015)

1.4.8.5.2 Estado de Resultados

Denominado también por algunos autores el Estado de situación económico, el mismo es un informe que muestra la situación económica de la entidad, presenta el resultado obtenido sea ésta una ganancia o pérdida en un periodo de tiempo, dicho resultado afectará directamente al patrimonio. Así también este estado financiero incorpora los ingresos obtenidos como los gastos y costos que se han hecho. (Montesinos, 2015)

1.4.8.5.3 Estado de Cambios en el patrimonio

Es el cuarto informe que explica las variaciones que han tenido las cuentas patrimoniales, explicando su origen, de una entidad durante un periodo determinado, el mismo que se encuentra estructurado por capital pagado, aportes a futuras capitalizaciones, reservas, resultados, cambios de políticas y variaciones que pueden ser cualitativas y cuantitativas, este estado también se lo puede presentar de forma vertical u horizontal, esto ya depende de la propia empresa. (Bravo, 2015)

1.4.8.5.4 Estado de flujo de efectivo

Este es un estado básico que se debe presentar al menos una vez al año, y tiene la finalidad suministrar información de los cambios y variaciones que ha sufrido el efectivo y equivalentes de efectivo, además el efectivo generado por cada una de las tres actividades que conforma este estado financiero, actividades de operación, inversión y financiamiento, este estado se lo puede presentar por dos métodos el directo y el método indirecto. (Cuellar, Vargas, & Castro, 2016)

Su importancia radica en que permite evaluar los cambios que ha sufrido el efectivo, la liquidez y solvencia, y la capacidad que tiene para generar efectivo una determinada entidad, lo que aportara a una mejor toma de decisiones por parte de los usuarios.

De acuerdo a la NIC 7 que trata del Estado de Flujos de Efectivo, establece que el estado de flujos de efectivo informará acerca de los flujos de efectivo, clasificándolos por actividades de operación. (IASB, 2012)

- Actividades de operación

Son las actividades que están relacionadas con el giro del negocio, sean estas para poder mantener o mejorar los ingresos que constituyen la principal fuente de la entidad.

- Actividades de Inversión

Cualquier actividad que se genere o destine recursos para apoyar la operación del negocio, en esta puede estar la adquisición o venta de activos a largo plazo, así como otras inversiones.

- Actividades de financiamiento

Aquí se incluyen las paridades que no se encuentran ni en operación ni en financiamiento, pero básicamente se trata de los recursos que se necesita para financiar la actividad generadora del negocio como prestamos, y por otra parte lo que esperan los propietarios que están relacionado con el patrimonio.

1.4.8.5.5 Notas aclaratorias

Las notas aclaratorias presentan información adicional descrita de diferentes partidas presentadas en los estados financieros, o de puntos que son necesarios conocer para complementar la disponibilidad de información, y así facilitar la comprensión de las cifras incluidas en los estados financieros, por parte de los usuarios de los mismos.

De acuerdo a la NIC 1-Presentación de Estados Financieros (2014) el orden de las notas debe incluir lo siguiente:

- Manifestación del cumplimiento de las NIIF.
- Declaración de las políticas contables relevantes aplicadas.
- Información para el soporte de distintas partidas y dígitos presentados en las fases financieras
- Otra información a revelar que no conste en otra parte de los Estados Financieros. (IASB, 2014)

1.4.8.6 Identificación de los Estados Financieros

Una entidad al momento de elaborar y presentar los estados financieros debe identificar de manera los siguientes puntos.

- Nombre de la empresa o razón social
- Título del Estado Financiero
- Fecha o periodo al cuando se informa la información
- Moneda en la cual esta expresado las cifras
- Grado de redondeo de las cifras (Zapata, 2017)

1.4.9 Control Interno

1.4.9.1 Definición

Es un proceso que incluye medidas, políticas, normas y reglas llevado a cabo por la dirección y el resto del personal de una entidad, diseñado con el objeto de proporcionar seguridad razonable, cumpliendo los objetivos básicos de control interno. (Estupiñán, Administración de riesgos E.R.M y la auditoría intera, 2015)

Así también se manifiesta que los objetivos que persigue el control interno son lo siguientes:

- Salvaguardar activos
- Información financiera confiable, oportuna y exacta
- Eficiencia y efectividad en las operaciones del negocio
- Adhesión a las políticas, leyes y regulaciones

Y es que el control interno es importante en cualquier tipo de empresa ya que permite tener mayor seguridad y tranquilidad, en relación con las actividades que tiene la entidad, sus recursos, y la responsabilidad de los propietarios o terceros interesados.

1.4.9.2 Clases de controles

1.4.9.2.1 Administrativos

Los controles administrativos comprenden aquellas medidas relacionadas con la eficiencia de las operaciones y con el cumplimiento de las políticas de todas las áreas de la empresa. (Rubio, 2014)

1.4.9.2.2 Contables

Los controles contables relacionan todos los métodos y procedimientos para proteger los activos, que las operaciones se registre oportunamente, que todo lo contabilizado exista, y en otras palabras se relacionado con la confiabilidad de informes y registros contables y financieros, para así evitar y eliminar por completo el fraude. (Estupiñán, Control Interno y fraudes, 2015)

2. ENTORNO Y SITUACIÓN ACTUAL DEL NEGOCIO

2.1 INTRODUCCIÓN

Este capítulo tiene como objetivo principal proporcionar información acerca de los diferentes aspectos que engloba el entorno y situación actual del negocio. Se tratará temas relacionado a antecedentes, situación legal, información administrativa y contable, así también se proporcionará información sobre sus principales productos, proveedores, competidores, principales procesos y otros temas relevantes propios y actuales del negocio “Panificadora Jessica”, esto con el fin de facilitar un mejor entendimiento del negocio en beneficio del desarrollo de la investigación.

2.2 SITUACIÓN ACTUAL DE LA EMPRESA

2.2.1 Antecedentes

“Panificadora Jessica” es un negocio familiar que inició sus actividades en el año de 1992, es así que actualmente ya se encuentra 26 años en el mercado. Su actividad principal es la elaboración de productos de panadería, galletería y pastelería, con venta al por mayor y menor de acuerdo a las necesidades de sus asiduos clientes, así también se dedica a la comercialización de líneas de embutidos, lácteos, bebidas, entre otros; “Panificadora Jessica” está comprometida con la calidad del producto y la excelencia del servicio que ofrece.

Su local se encuentra ubicado en el norte de la ciudad, en el sector Mena del Hierro, en la Avenida Occidental y Machala. Desde su constitución el negocio ha sido manejado por una pareja de esposos, quiénes empezaron esta actividad en un local pequeño, sin empleados e incluso sin máquinas que hoy en día facilitan la elaboración del producto.

De igual forma, los dueños manifiestan que el sector en donde se ha encontrado ubicado todo este tiempo el negocio, es un lugar estratégico, recalcando que en un inicio eran los únicos en el sector, sin embargo hoy en día en el mismo se encuentran tres locales

similares; no obstante, este lugar ha tenido varios adelantos en obras públicas que ha ocasionado que un sin número de domicilios, condominios y conjuntos se ubiquen y se sigan construyendo en esta zona , lo que permite a “Panificadora Jessica” incrementar la cantidad de clientes.

A pesar de algunas falencias y dificultades que se han presentado para sacar el negocio adelante, con el pasar del tiempo este se ha vuelto cada vez más rentable, y los propietarios vieron en él una oportunidad de tener un negocio propio y que éste a su vez pueda seguir creciendo en el mercado.

2.2.2 Situación Legal Actual

“Panificadora Jesica” funciona como una persona natural no obligada a llevar contabilidad de conformidad a los lineamientos establecidos en la ley correspondiente, además, mantiene la calificación artesanal otorgado por la Junta Nacional de Defensa del Artesano.

El negocio tiene todos los documentos necesarios para continuar con su correcto funcionamiento, los cuales han sido adquiridos y tramitados al momento de su constitución, y algunos de ellos se han ido actualizando constantemente de acuerdo a disposiciones de los entes reguladores.

Estos documentos hacen referencia al RUC, emitido por el Servicio de Rentas Internas para identificar al contribuyente con fines tributarios, por otro lado, se encuentran los entregados por el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, los cuales son la Patente, la Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE), conjuntamente con el Permiso de Funcionamiento de Bomberos, para realizar sus actividades normalmente. Además, el negocio posee los permisos para el funcionamiento concedido por la ARCSA (Agencia Nacional de Regulación, Control, y Vigilancia Sanitaria).

2.2.3 Información Administrativa

El negocio no cuenta con una debida planificación estratégica formal, esto referente a misión, visión, objetivos, estrategias y valores, ya que los propietarios manifiestan tener muy claro cuál es el propósito, fin o razón de ser de la existencia de la empresa, así como a donde quieren llevar al negocio a largo plazo, sin embargo, todo esto no se encuentra redactado en ningún documento, ya que creen que no es necesario tener toda esta información de forma escrita.

Poseen siete empleados, tres de ellos se encuentran en atención al público, dos son panaderos, uno es pastelero, y finalmente hay un ayudante de panadería, todos ellos conjuntamente con los dueños son los encargados de hacer funcionar el negocio, los mismos que cumplen una jornada laboral de 8 horas, especificadas de la manera siguiente:

- Vendedoras

- En la mañana: Lunes a sábado: Desde las 6:00 am hasta las 14:00 pm
- En la tarde: lunes a sábado: Desde las 14:00 pm hasta las 22:00 pm
- Domingo: Desde las 6:00 am hasta las 20:00 pm

- Panaderos

- En la mañana: Domingo a viernes: Desde las 9:00 hasta las 17:00 pm
- En la noche: Domingo a viernes: Desde las 22:00pm hasta las 6:00 am

- Ayudante de panadería

- En la noche: Domingo a viernes: Desde las 22:00pm hasta las 6:00 am

- Pastelero

- En la mañana: lunes a sábado: Desde las 8:00 am hasta las 14:00 pm

De acuerdo a entrevista realizada a propietarios, las actividades la realizan juntos, en un trabajo en equipo, con una cooperación uno con el otro.

2.2.3.1 Estructura Organizacional Actual

En el negocio no se evidencia un organigrama, sin embargo, empíricamente se tienen establecido las funciones que cumplen cada uno de los empleados, de la siguiente forma:

- Administrador 1: Encargado de ventas, pedidos, administración, control de calidad de producción.
- Administrador 2: Encargado de la administración y parte financiera.
- Vendedora 1: Encargada de la caja y atención al público (Turno en la mañana).
- Vendedora 2: Encargada de la caja y atención al público (Turno en la tarde).
- Vendedora 3: Encargada de perchar el producto, y atención al público (Turno en la tarde).
- Panaderos: Encargados de la elaboración de los productos de panadería.
- Ayudante de panadería: Actividades secundarias en la elaboración de los productos de panadería.
- Pastelero: Encargado de la elaboración de los productos de pastelería y galletería.

Las funciones de los dueños y empleados no se encuentran formalizados ni normadas en un documento, para que cada uno de ellos realice sus actividades de manera óptima en el desarrollo de sus operaciones en el negocio.

Esta situación muchas veces ocasiona duplicación de actividades, relaciones conflictivas entre empleados, e incluso a veces las actividades no son realizadas por ninguno de los

integrantes del negocio, ya que existe confusión por el desconocimiento de las funciones exactas que deben desempeñar.

2.2.4 Principales Productos

En esta parte se enuncia una lista de los principales productos que oferta Panificadora Jessica a sus clientes en general:

1. Pan

- Pan de 0.12 ctvs.
- Pan de 0.14 ctvs.
- Pan de 0.15 ctvs.
- Pan de 0.16 ctvs.
- Pan de 0.18 ctvs.
- Pan de 0.20 ctvs.

2. Otros productos de panadería

- Empanadas
- Moldes de queso, cereales y dulce
- Pan de chocolate y piña

3. Productos de Galletería

- Melvas
- Mancabais
- Galleta manguada

4. Productos de pastelería

- Pasteles

- Pastas
- Postres

5. Lácteos

- Leche
- Queso
- Yogurt
- Mantequilla

6. Embutidos

7. Bebidas

- Aguas
- Gaseosas
- Hidratante y Energizante

8. Otros

- Huevos
- Café y Chocolate
- Azúcar
- Cereales
- Galletas
- Pan cortado y Tostadas

2.2.5 Análisis FODA

En el negocio se debe analizar los factores a los que está expuesto el mismo, desde un punto de vista interno que son las fortalezas y debilidades que se generan en el negocio, y desde un punto externo que son oportunidades y amenazas que vienen del entorno en el

que se encuentra, esto con la finalidad de anticiparse a problemas, posibles cambios y eventos, como también para trabajar en mejoras necesarias, ayudar a la toma de decisiones y desarrollar estrategias y objetivos.

Analizamos cada punto de la matriz FODA.

F. Fortalezas

El sitio donde se encuentra ‘Panificadora Jessica’ es un lugar estratégico debido a varios motivos, primero porque existe una gran afluencia de personas, segundo el acceso a la zona a través de varias vías principales es fácil, y finalmente el nivel económico de los individuos es bueno. Pese a que en el sector existen otros tres negocios similares, la calidad de producto, la variedad en el mismo y la excelente atención que es muy valorado por los clientes ha hecho que se siga consolidando en el mercado.

Por otra parte, tiene una ventaja por la antigüedad y prestigio que ha ganado, por la experiencia que poseen los propietarios en este negocio, y por el conocimiento que tienen del oficio, ya que como se mencionó anteriormente ya se encuentran veintiséis años en el desarrollo de esta actividad; permitiendo identificar rápidamente fallos en la calidad del producto, así como en otros aspectos propios de este negocio.

Además, el negocio cuenta con alianzas estratégicas para conseguir descuentos con proveedores, esto se trata de un grupo de familiares que tienen panificadoras que se unieron con el objetivo de conseguir rebajas y mejores precios al realizar pedidos al por mayor a los principales proveedores esto en cuanto harina, grasas y levadura, esto ha posibilitado ofertar el producto en precios accesibles para todo público.

Por último, se debe enunciar que la situación financiera del negocio es considerablemente buena, los propietarios expresan que el negocio es rentable, y que mantienen recursos financieros necesarios para seguir con el desarrollo del mismo, es por ello también que la posibilidad de acceder a créditos ésta abierta.

D. Debilidades

Lamentablemente “Panificadora Jessica” no cuenta con políticas de compras, ventas, nómina, inventarios entre otros. Conjuntamente con esto el negocio no posee un sistema contable definido, lo que ha afectado al control de los inventarios tanto de los insumos de producción como de la mercadería que se comercializa, por lo tanto, no se puede controlar el ingreso y salida de los mismos. Otras debilidades que les afecta son la falta de publicidad, de planificación en sus actividades generales, y la alta dependencia de los trabajadores específicamente de los maestros panaderos.

O. Oportunidades

Por otro lado, cuenta con la oportunidad de crear nuevas sucursales en otros sectores de Quito, con el fin de abarcar mayor mercado, e ir expandiéndose poco a poco, de la misma manera se puede llevar a cabo una ampliación de las instalaciones pudiendo agregar en un futuro una zona para cafetería, de igual forma se puede ampliar la variedad de productos para otro tipo de segmento de mercado. Otros aspectos dentro de oportunidades son también el incremento de demanda del producto, por el crecimiento del sector en donde se encuentra ubicado el negocio, y el contacto con proveedores nuevos que ofrezcan sus productos con mejores precios.

A. Amenazas

Las principales amenazas que se evidencian son la inestabilidad económica que atraviesa el país debido a deudas considerables que mantiene el Ecuador, así como el incorrecto manejo político que ha tenido en los últimos años. Esto ha repercutido en medidas como el alza de aranceles e impuestos, disminución del cupo de importación, entre otras.

Otro aspecto que afecta es la competencia que existe, ya que hay negocios que ofrecen el mismo producto con la misma calidad, tratando de abarcar la mayor clientela posible. Por último, los posibles precios altos en la materia prima e insumos que se utilizan para la elaboración de los productos que vende “Panificadora Jessica”.

A continuación, se presenta de manera consolidada en la herramienta FODA los puntos de “Panificadora Jessica que han sido ya expuestos.

Tabla 4. Matriz FODA

Fortalezas	Debilidades
• Antigüedad y reputación del negocio	• Falta de políticas y procesos bien establecidas
• Experiencia en el mercado	• Falta de control inventarios
• Propietarios con conocimiento en el oficio	• No llevan contabilidad
• Ubicación estratégica	• Falta de publicidad
• Calidad de los productos	• Falta de planificación general
• Rentabilidad del negocio	• Alta dependencia alta de trabajadores (panaderos)
• Excelente atención al cliente	
• Buena situación financiera	
• Alianzas estratégicas con otros negocios similares	
• Precios accesibles	
• Posibilidad de acceder a créditos	
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
• Apertura de nuevas sucursales	• Inestabilidad económica del país
• Ampliación de instalaciones para incorporar nuevas zonas (cafetería)	• Competencia
• Ampliar la variedad de productos	• Precios altos en la materia prima e insumos
• Nuevos proveedores con precios más bajos	

Elaborador por: La autora

2.2.6 Proceso de Compra

Para la compra de materia prima, insumos y mercadería, el proceso comienza con la revisión física del stock de cada uno de los ítems para saber qué es lo que hace falta, puesto a que no cuenta con un sistema que permita saber cuántas unidades tienen por cada producto, esta actividad es hecha por el propietario en el caso de los materiales para la producción, y por la vendedora en la mercadería que se comercializa.

Con esta información acerca de lo que se necesita adquirir en el negocio, se procede a realizar el pedido correspondiente, por lo general el pedido para los materiales de producción es hecho por el propietario mismo, ya que se solicita en grandes cantidades, en cuanto al pedido de la mercadería la mayoría de veces lo realiza la vendedora con la autorización de la propietaria. Se realiza selección de proveedores en los casos en que el precio u otras condiciones que ofertan los proveedores específicos hayan cambiado.

Seguidamente se da la recepción de los productos, en este momento se procede a revisar uno por uno que se cumpla con las especificaciones del pedido, en cantidad, calidad, precio y estado de los artículos.

Los pagos son realizados en efectivo si son montos pequeños, y vía transferencia bancaria los valores representativos, que simultáneamente son registrados en un documento en el cual se lleva los egresos del día.

2.2.6.1 Principales Proveedores

“Panificadora Jessica” cuenta con varios proveedores que entregan productos de calidad y a precios adecuados, la mayoría se encuentra en Quito, sin embargo, otros están en diferentes ciudades del país. En la tabla a continuación los proveedores más frecuentes del negocio:

Tabla 5. Proveedores

Producción	
Proveedores	Productos
La Moderna Alimentos	Harina, Manteca, Mantequilla
Fleischman	Levadura, Esencias, Azúcar Impalpable
Bety Morales	Huevos
Gabriel Montenegro	Azúcar
Tonicorp	Sal
Disgarta	Otros Insumos De Panadería Y Pastelería
Comercialización	
Productos	Proveedores
Leche	VITA, REYLECHE
Yogurt, Quesos, Mantequilla	Tonicorp, Inleche Cia. Ltda, Alpina, Equadis S.A, Alimec S.A, Dipor S.A,
Embutidos	JURIS, PRONACA, DON DIEGO
Bebidas	TESALIA CBC, ARCA CONTINENTAL, PEPSICO, DISTRI G.P, DE LA CRUZ C.C, AJECUADOR , QUALA
Café, Chocolate, Cereales, Galletas	Nestlé, Cordialsa, Lupitos, Pydaco Cia Ltda, Bimbo, Toscana, Pydaco

Fuente: “Panificadora Jessica”

Elaborado por: La autora

2.2.6.2 Políticas Contables

- Para el pago a proveedores no existe un día específico de la semana, sin embargo, los pagos en efectivo son realizados en la mañana, y las transferencias bancarias únicamente en la tarde, de acuerdo al convenio que se ha quedado con cada uno.
- La aceptación de descuentos, promociones u otras bonificaciones por parte del proveedor debe estar autorizado por el propietario.

- La recepción de los pedidos se hará únicamente en el horario de la mañana.
- La revisión de la mercadería se realiza en el instante en el que llega.
- El cambio de proveedor será correctamente analizado, tomando en cuenta cuatro factores: calidad, precio, disponibilidad inmediata y el crédito que otorgan.

2.2.7 Proceso de Producción

La producción del producto comienza con el pesaje de todos los ingredientes entre los cuales tenemos, harina, grasas, azúcar, sal, huevos y levadura. Una vez que se encuentre en la proporción adecuada cada uno de los elementos antes mencionados, se proceden a mezclar junto con la cantidad de agua necesaria en la amasadora aproximadamente por unos quince minutos, esta etapa es el amasado del pan, y es una de las fases claves y decisorias que inciden en la calidad del pan.

Seguidamente se extrae la masa del equipo y se la coloca en la mesa de trabajo si va a ser cortado manualmente, o en la divisora para obtener piezas de masa de igual peso. Después de ello, se procede a elaborar los diferentes modelos que oferta la panificadora, se los pinta con huevo dependiendo del tipo de pan que se va a producto y se les da el acabo deseado, ya sea con ajonjolí, semillas, cereales, etc. Luego, se los lleva a una cámara de leude para que reposen por media hora, esto ayudará a que los panes tomen el tamaño requerido, y finalmente como última fase, los panes que ya se encuentran listos, se los hornea por 30 minutos y se los deja enfriar para que puedan ser consumidos.

2.2.8 Proceso de Venta

El cliente se acerca al punto de venta, en donde será atendido por la vendedora de turno, en el caso de productos de panadería y pastelería, el cliente manifiesta su requerimiento, y el vendedor verifica la existencia tanto en la paneras y vitrinas, como en la habitación interior de producción, si se cuenta con el producto, se procede a despacharlo inmediatamente. Por otra parte, la mercadería tiene otro tratamiento ya que en su mayoría

se encuentra en perchas y pueden ser tomados fácilmente por el cliente, a menos que no se encuentre en ese momento en la vitrina, una vendedora le brindará ayuda.

A continuación, el cliente se dirige a caja para que sus productos sean facturados y cobrados, la vendedora simultáneamente registra la venta en el documento respectivo, para evidenciar la salida del producto.

2.2.8.1 Principales Clientes

El segmento de clientes el cual es satisfecho por “Panificadora Jessica” es muy amplio y variado, personas en general, hombres, mujeres y niños que residen en el sector y en barrios aledaños, estudiantes de unidades educativas y trabajadores de empresas cercanas, entre otros.

Por otro lado, el negocio también cuenta con clientes, a los cuales vende al por mayor, tales como tiendas pequeñas, supermarkets y bares de establecimientos educativos.

2.2.8.2 Políticas Contables

- La facturación debe ser inmediata en el momento de la entrega del producto.
- No se acepta devolución de los productos.
- El dinero de las ventas del día, se deposita semanalmente.
- Se mantiene un fondo de caja chica de \$250,00.

2.2.9 Principales competidores

La competencia en la elaboración de pan y otros productos similares es difícil ya que la mayoría de negocios buscan los mismos objetivos, como son permanecer y crecer en el mercado y obtener rentabilidad, sin embargo, a veces es difícil debido a la situación económica que atraviesa el país. Razón por la cual, la mayoría de éstos ha visto la necesidad de plantear estrategias, que les facilite cumplir con los objetivos y planificación establecida.

“Panificadora Jessica” actualmente en el sector compite directamente con tres negocios que ofertan productos similares, recalcando que uno de ellos tiene recién un año en el sector, mientras que los otros se establecieron años después del ente de investigación.

Por otro lado, “Panificadora Jessica” también compite con panificadoras reconocidas, que a pesar que no se encuentran en la zona, en un futuro con miras a expandirse podrían convertirse en competidores directos.

A continuación, se muestra los competidores principales:

Tabla 6. Competidores

En El Sector	Otros
Panificadora "Overpani"	Panificadora "Ambato"
Panadería "Nuevo Amanecer"	Panificadora "Ambateñita"
Panadería “Sabor Especial"	Panificadora "Loja"
	Panificadora "Bonipan"
	Panadería "Arenas"

Fuente: “Panificadora Jessica”

Elaborado por: La autora

2.2.10 Proceso de Nómina

“Panificadora Jessica” cuenta con la cooperación en las actividades del negocio de nueve trabajadores, incluido en esta cifra los propietarios que también cumplen funciones.

Seguidamente se presentan con el detalle de sus ingresos, egresos, y sus valores líquidos a recibir por las tareas que realizan:

Tabla 7. Proceso de Nómina

Empleado	Sueldo	Total Ingresos	Aporte Al Iess	Total Egresos	Liquidado A Recibir
Administrador 1	1,000.00	1,000.00	94.50	94.50	905.50
Administrador 2	1,000.00	1,000.00	94.50	94.50	905.50
Vendedora 1	426.00	426.00	40.26	40.26	385.74
Vendedora 2	426.00	426.00	40.26	40.26	385.74
Vendedora 3	386.00	386.00	36.48	36.48	349.52
Panadero 1	840.00	840.00	79.38	79.38	760.62
Panadero 2	800.00	800.00	75.60	75.60	724.40
Ayudante De Panadería	560.00	560.00	52.92	52.92	507.08
Pastelero	600.00	600.00	56.70	56.70	543.30

Fuente: “Panificadora Jessica”

Elaborado por: La autora

En la tabla anterior, se puede evidenciar que el sueldo de los empleados va en un rango desde el sueldo básico unificado que para el 2018 es \$386 hasta \$1000 dólares. Además, todos los empleados se encuentran afiliados al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS), y así mismo todos los empleados reciben los beneficios sociales que por ley se les debe entregar. Finalmente, los dueños manifiestan que el valor correspondiente al rol de pagos es entregado a cada uno de ellos en los primeros cinco días de cada mes.

2.2.11 Deudas actuales

En la actualidad Panificadora Jessica cuenta con una deuda con Moderna Alimentos S.A ya que este proveedor de harina y manteca, otorga un crédito de quince días y a veces hasta un mes para el pago por sus productos, por lo que mantienen un valor pendiente hoy en día de \$4774.00 en harina y \$3607.50 dólares en manteca, dando un total pendiente por pagar a este proveedor de \$9270 dólares. A los demás proveedores se les cancela de contado al momento de la entrega de los insumos y productos, por lo que el negocio actualmente no mantiene más deudas.

En cuanto a préstamos con el banco, por el momento no cuentan con valores a pagar con este tipo de instituciones, sin embargo, los propietarios manifiestan que tienen proyectos para los próximos años, que consiste en realizar un remplazo de vitrinas y equipos de la panadería, así como una remodelación completa de la infraestructura, razón por cuál pensarían pedir un crédito.

2.2.12 Situación Financiera Actual

Panificadora Jessica no cuenta con un sistema contable que les permita llevar de manera sistemática, metódica y cronológica las transacciones comerciales que se originan diariamente en el negocio. Por consiguiente, utilizan la herramienta informática Excel y en algunos casos libros físicos, para registrar los gastos e ingresos de la caja, de forma diaria y semanal, del mismo modo mantiene la lista de sus proveedores.

Por ésta razón, no dispone de un control de los materiales que utilizan para la elaboración de los productos, ni de la mercadería que vende, esto debido a que no existe una base de datos que respalde con exactitud la cantidad que se va consumiendo , y la cantidad que se tiene al momento de las mismas, de igual forma pasa con el resto de partidas que tienen parte en las transacciones comerciales, razón por la cual no tiene información actualizada y necesaria para la elaboración de estados financieros, por consiguiente tampoco pueden proporcionar a los usuarios interesados un conocimiento permanente del flujo de la información contable.

En efecto, en los últimos tiempos se ha visto la necesidad de que los negocios lleven registros contables en todas sus operaciones , y un sistema contable que posibilite un control adecuado de todas las partidas que intervienen en las transacciones, ya que permitirán conocer el grado de utilidad o pérdida de la empresa, y así establecer la rentabilidad de la misma, permitirán también obtener información de su patrimonio y saber si cuentan o no con la liquidez para cubrir las obligaciones pendientes, además que ayudará a proporcionar información financiera necesaria para la correcta toma de decisiones.

Con los precedentes descritos, los propietarios no conocen con certeza el valor total de los bienes y valores que poseen, no obstante, ellos consideran que aproximadamente la cifra asciende \$204.613 dólares, el cuál comprende los siguientes rubros que se presentan de la siguiente manera:

Tabla 8: Bienes y Valores propiedad de los socios Expresado en Dólares Americanos

Cuenta	Valor
Bancos	\$40,000.00
Caja	\$1,000.00
Inventario De Materia Prima	\$12,313.00
Inventario De Mercadería	\$10,000.00
Edificio	\$100,000.00
Vehículo	\$15,000.00
Equipo De Computación	\$1,500.00
Muebles Y Enseres	\$15,800.00
Maquinaria Y Equipo	\$9,000.00
Total	\$204,613.00

Fuente: “Panificadora Jessica”

Elaborado por: La autora

“Panificadora Jessica” posee una cuenta de ahorros y otra cuenta corriente en el Banco Procredit, en las cuáles en total mantienen el valor depositado de 40.000, así también cuentan con un inventario de materia prima directa como indirecta de \$12.313 dólares y

de mercadería de \$10.000 dólares, sin embargo, no cuenta con documentos que respalden los consumos y salidas del stock.

Para desarrollar las actividades del negocio, los dueños compraron algunos muebles, enseres y equipos, los mismos nos comentan que están conformados de la siguiente manera:

Tabla 9. Insumos del negocio Expresado en Dólares Americanos

Cantidad	Insumo	Valor
1	Vitrina Para Pasta Seca	\$2,000.00
1	Vitrina Para Pastelería	\$2,300.00
2	Panera	\$3,600.00
1	Caja De Madera	\$500.00
2	Frigoríficos	\$5,000.00
2	Mesas De Trabajo	\$2,000.00
3	Repisas De Madera	\$300.00
1	Escritorio	\$100.00
1	Horno Giratorio	\$6,000.00
1	Amasadora	\$2,000.00
1	Batidora Industrial	\$1,000.00
1	Laptop	\$900.00
1	Impresora Lexmar	\$600.00
Total		\$26,300.00

Fuente: “Panificadora Jessica”

Elaborado por: La autora

2.2.13 Ingresos, Costo de Ventas y Gastos Actuales

2.2.13.1 Ingresos y Gastos

Las actividades mercantiles de “Panificadora Jessica” generan aproximadamente ventas mensuales de \$20.000 dólares, eso quiere decir que el negocio anualmente arroja ventas de \$240.000 dólares.

Por otra parte, el negocio para funcionar, necesita realizar desembolsos destinados a cubrir los gastos operacionales y financieros, los cuales necesitan ser analizados y controlados, para no realizar desembolsos excedentes o innecesarios, los mismos ascienden a \$5153,97

Los gastos principales en los que se incurren son los siguientes:

Tabla 10. Gastos Mensuales

Gastos	Valor
Agua Potable	\$ 4.00
Luz Eléctrica	\$ 100.00
Telefonía	\$ 15.00
Mantenimiento Equipos	\$ 30.00
Gastos Serv. Prof	\$ 50.00
Gasto De Nómina	\$ 4,183.58
Depreciación	\$ 771.39
Total	\$ 5,153.97

Fuente: “Panificadora Jessica”

Elaborado por: La autora

A estos desembolsos hay que agregar los gastos del personal administrativo y de ventas, el mismo que asciende a \$4.183,58 dólares para el cálculo del gasto de nómina se consideró los valores del IESS Patronal, Beneficios Sociales como son: Décimo Tercero, Décimo Cuarto, Vacaciones en los casos que los empleados no desean tomar los días de descanso y Fondos de Reserva; como se detallará a continuación.

Tabla 11. Gasto de Nómina

Empleado	Sueldo	Décimo Tercer Sueldo	Décimo Cuarto Sueldo	Vacaciones	Fondos De Reserva	Aporte Patronal	Total
Dueño 1	900.00	75.00	32.17	37.50	74.97	100.35	1,219.99
Dueño 2	900.00	75.00	32.17	37.50	74.97	100.35	1,219.99
Vendedora 1	426.00	35.50	32.17	17.75	35.49	47.50	594.40
Vendedora 2	426.00	35.50	32.17	17.75	35.49	47.50	594.40
Vendedora 3	396.00	33.00	32.17	16.50	32.99	44.15	554.81
Total	3,048.00	254.00	160.83	127.00	253.90	339.85	4,183.58

Fuente: “Panificadora Jessica”

Elaborado por: La autora

Así también dentro de los gastos hay que tomar en cuenta la depreciación de los muebles y enseres, 3quipo de computación y vehículo como se da en el siguiente detalle:

Tabla 12. Depreciación de Muebles, Enseres, Equipo de Computación

Cantidad	Nombre Del Activo	Valor	Vida Útil	Depreciación Anual	Depreciación Mensual
1	Vitrina para pasta seca	\$2,000.00	10 años	\$200.00	\$16.67
1	Vitrina para pastelería	\$2,300.00	9 años	\$255.56	\$21.30
2	Panera	\$3,600.00	8 años	\$450.00	\$37.50
1	Caja de madera	\$500.00	7 años	\$71.43	\$5.95
2	Frigoríficos	\$5,000.00	7 años	\$714.29	\$59.52
3	Repisas de madera	\$300.00	8 años	\$37.50	\$3.13
1	Escritorio	\$100.00	10 años	\$10.00	\$0.83
1	Laptop	\$900.00	4 años	\$225.00	\$18.75
1	Impresora Lexmar	\$600.00	4 años	\$150.00	\$12.50
1	Edificio	\$100,000.00	20 años	\$5,000.00	\$416.67
1	Vehículo	\$15,000.00	7 años	\$2,142.86	\$178.57
Total Depreciación					\$771.39

Fuente: “Panificadora Jessica”

Elaborado por: La autora

2.2.13.2 Costo del Producto

El costo de los productos en “Panificadora Jessica está compuesto por materiales que se utiliza en la elaboración de los productos de panadería y pastelería, lo sueldos que se paga a los trabajadores y otros gastos extras necesarios para la fabricación.

El propietario manifiesta que aproximadamente gasta mensualmente en los materiales \$ 12.000, esto comprende ingredientes como la harina, grasas, levadura, azúcar, sal, ajonjolí entre otros.

Por otro lado, el valor a pagar a los trabajadores en los que se incluye los dos panaderos, el ayudante y el pastelero, asciende alrededor de \$3500. Finalmente, en servicios básicos del lugar de producción y en mantenimiento que se les hace a los equipos considera que desembolsa \$800.

2.3 ENTORNO DE LA EMPRESA

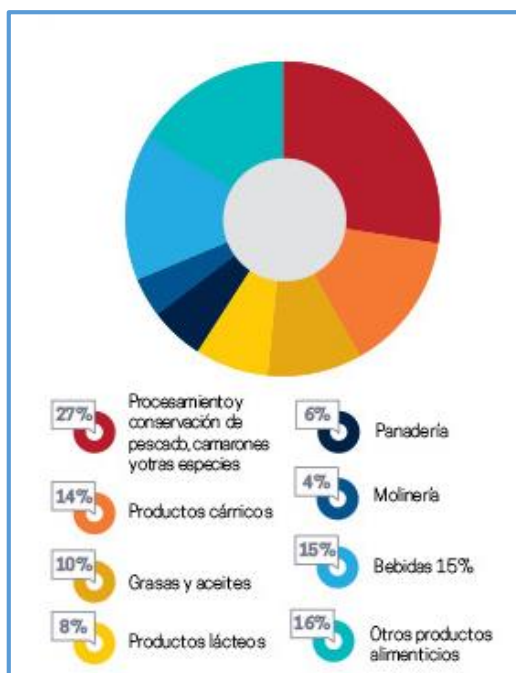
2.3.1 Análisis del Sector

De acuerdo a la revista Ekos, la Industria de alimentos y bebidas es considerada como una de las mayores industrias en el país que aporta al dinamismo de la economía. En 2017, tuvo un peso dentro de la manufactura de un 38%, ocupando el mayor porcentaje dentro de ella, esto debido a que Ecuador produce y genera una gran cantidad de alimentos. Su evolución es muy dependiente de la demanda interna, sin embargo, con el pasar de los años, su desarrollo ha sido positivo.

En el 2018, con proyecciones al término del año, su crecimiento será de 5%, con una participación de 6.7% en el Producto Interno Bruto, en lo que se refiere a su composición, la producción más grande alimentos es la de procesamiento y de conservación de pescado, camarones y otras especies, seguida por productos cárnicos, cada una de éstas con una participación de 27% y 14% respectivamente (EKOS, 2018).

En cuanto a panadería dentro de la composición de la industria de alimentos y bebidas, representa el 6% de acuerdo a datos del 2017, como se puede observar en el siguiente gráfico:

Figura 10. Composición de la industria de alimentos



Fuente: Banco Central del Ecuador, 2017

Elaborado por: Revista EKOS

La industria de la elaboración del pan comenzó alrededor de 1950 cuando se fabricaba el pan y se los cocía en horno de leña, así también en esa época, no existía una gran cantidad de negocios dedicados a esta actividad. El sector tuvo su evolución con el horno de gavetas, y finalmente en la actualidad con el horno giratorio. El proceso de producción del pan es de manera continua, ya que la panadería usualmente trabaja las 24 horas en dos turnos.

Una de las fortalezas del sector es el uso de materia prima de alta calidad, sin embargo, la volatilidad de los precios en cuanto al incremento constante del valor de la harina y de la manteca que son los ingredientes principales, así como de los arriendos de los locales, son dificultades que atraviesan de manera constante.

La Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares 2011- 2012 del INEC revela que el pan es considerado como un alimento básico, y uno de los que más se consume a nivel nacional ya que es de consumo popular; una persona consume en promedio 4 panes al día, dos en la mañana y dos en la noche, de igual forma los ecuatorianos gastan alrededor 34 millones en la compra de pan; los demandantes se inclinan cada vez más por panes integrales, de cereales y de dieta, esto como resultado a que la mayoría de personas han adoptado una cultura que se enfoca en el cuidado de su salud (Líderes, 2017).

De acuerdo a los datos del último censo realizado en el Ecuador en el 2010, por el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), existen 7.957 establecimientos que elaboran pan y pasteles en el país, por otro lado, en relación a la generación de empleo de estos negocios, se registró 21.698 personas trabajando en establecimientos que elaboran este producto, ya que por cada quintal de harina que se utiliza, se necesita contar con aproximadamente 3 personas, el panadero, el ayudante y el vendedor, para finalizar esta información, estos negocios generan ventas anuales que llegan 769.6 millones de dólares (INEC, 2010).

Así también según el Gremio de Panaderos de Pichincha en esta provincia existen 2.500 establecimientos, de los cuales 1.500 están en Quito y el predominio de panaderías está en el Sur con un 60% de concentración en este sector (Comercio, 2011).

Por otra parte, el sector todavía siente las secuelas de medidas que se tomaron debido a la situación económica que atravesaba y sigue en la actualidad atravesando el país, una de estas fue la implementación de salvaguardias, que afectaron a la materia prima y a herramientas necesarias para la reparación de los equipos, las mismas fueron gravadas con porcentajes más elevados de aranceles, lo que desencadenó el alza de precios en los panes, a pesar de ello se realizó ajustes en los negocios, para seguir ofertando por lo menos una clase de pan popular.

En conclusión, se puede exponer que el sector de Alimentos y Bebidas dentro de estas panaderías, son de vital importancia para el país, ya que generan una gran contribución con la generación de empleo, dinamismo de la economía y producción de alimentos

básicos. Con altos y bajos, los negocios siguen teniendo la convicción de seguir creciendo a través de estrategias de mercado que permitan fortalecer y consolidar esta profesión. A pesar de que la competencia cada vez es mayor, las ventas siguen creciendo gracias a la diversificación del producto, al mejoramiento continuo del sistema de producción, y la tecnificación que han ido adoptando las panaderías.

3. PROPUESTA DE MEJORAS

3.1 INTRODUCCIÓN

Este capítulo tiene como objetivo la propuesta de mejoras en la estructura legal, administrativa y contable para “Panificadora Jessica”. Para la elaboración de estas propuestas se tomó en cuenta la información de los capítulos anteriores, esto referente a fundamentos teóricos y contribuciones de distintos autores en cuanto a los temas de estudio, así como la información actual del negocio y documentos proporcionados por propietarios del mismo.

3.2 ESTRUCTURA LEGAL

3.2.1 Requisitos Legales para “Panificadora Jessica”

“Panificadora Jessica” de acuerdo al Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones y a la Superintendencia de Compañía es considerada una pequeña empresa ya que el valor de ventas anuales se encuentra entre \$100.001 y \$1.000.00.

El negocio cumple con los documentos necesarios para el funcionamiento, que son la patente municipal, el permiso de los bomberos, el permiso otorgado por el ARCSA, y el RUC, la mayoría de estos, deben ser actualizados y renovados cada año, de manera oportuna.

3.2.2 Normas y leyes que debe cumplir “Panificadora Jessica”

El negocio debe cumplir algunas normas y leyes, que contienen lineamientos y parámetros importantes, para el normal funcionamiento y el desarrollo de actividades de forma lícita, las mismas son las siguientes:

- Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno y su Reglamento respectivo
- Ley de Seguridad Social
- Código de Trabajo

- NIIF para PYMES

3.3 ESTRUCTURA ADMINISTRATIVA

3.3.1 Proceso Administrativo

3.3.1.1 Planificación Estratégica

Las mejoras en la estructura administrativa, se ha realizado en base a la teoría administrativa, la situación real del negocio, y la opinión de los dueños, con el objetivo de que todo lo que se tiene y se lleva de manera empírica se encuentre formalizada y redactada en un documento. Esto comprende componentes básicos de una planificación estratégica, como misión, visión, objetivos, estrategias, políticas y valores.

3.3.1.1.1 Misión

Somos un negocio dedicado a la producción y comercialización de productos de panadería y pastelería, utilizamos materia prima de calidad y contamos con personal calificado y comprometido. Para satisfacer así, las necesidades y exigencias de nuestra distinguida clientela.

3.3.1.1.2 Visión

Ser la mejor opción en panadería y pastelería en la ciudad, proporcionando una variedad de productos frescos con altos estándares de calidad, que se adapten a los requerimientos y expectativas de los clientes, trabajando siempre con responsabilidad y creando un ambiente apropiado hacia clientes y trabajadores.

3.3.1.1.3 Objetivos Empresariales

Dentro de su Planificación estratégica los objetivos tanto a corto como largo plazo son los siguientes:

- Corto plazo

- Incrementar la demanda de clientes, ofertando productos nuevos y novedosos, que estén acorde a las preferencias y requerimientos del mercado, y se encuentren a precios accesibles.
- Mejorar la atención a los clientes, realizando encuestas periódicas, que permitan conocer el grado de complacencia del servicio, y de esa manera mantener una retroalimentación continua para afianzar la relación con ellos.
- Recursos y capacitaciones continuas para los colaboradores, en temas relacionados a las actividades principales del negocio.
- Llevar a cabo campañas de publicidad y propaganda sobre los productos que se ofrece en el negocio.

- Largo plazo

- Establecer la apertura de sucursales en la ciudad, y posteriormente en el país, para contribuir con el crecimiento del negocio y satisfacer necesidades de segmentos nuevos.
- Ser un negocio totalmente reconocido en la zona, en panadería y pastelería, logrando que los clientes se sientan totalmente identificados.
- Implementar área de cafetería y desayunos dentro del local.

3.3.1.1.4 Estrategias

Se han planteado estrategias a partir de la herramienta FODA en la cual anteriormente se analizó aspectos internos y externo

Tabla 13. Estrategias

	Fortalezas	Debilidades
Oportunidades	FO	DO
	• Buscar proveedores con mejores precios	• Implementar políticas en el negocio
	• Investigar sobre nuevos sabores y modelos de los productos	• Implementar un sistema que permita controlar el inventario
	• Realizar charlas impartidas por los dueños hacia los trabajadores	• Realizar planificaciones mensuales junto con colaboradores
		• Mantener una base de datos con información de panaderos para poder contactarlos • Ampliarse en el mercado en otras ciudades.
Amenazas	FA	DA
	• Realizar promociones y descuentos	• Implementar un sistema contable que nos permita registrar todas las transacciones comerciales
	• Seguir consolidando alianzas estratégicas con otros negocios	• Entregar muestras de panes gratis con flyers que tengan información del negocio
	• Evaluar cómo crece la demanda en el sector	• Identificar como va evolucionando la calidad de la materia prima de cada uno de los proveedores que las ofertan
	• Elaborar comparaciones de los precios de la competencia	

3.3.1.1.5 Políticas Organizacionales

Las políticas del negocio, proporcionaran lineamientos, y una guía necesaria a todas las personas que guardan relación con “Panificadora Jessica”, para hacer lo correcto y lo adecuado en cada actividad que se desarrolla dentro del negocio. Las mismas deben ser comunicadas y comprendidas por todos.

-Políticas para empleados

Las políticas para trabajadores están en función de la filosofía general del negocio, y son una base para una gestión eficiente y eficaz de todas las personas que ocupan una función en “Panificadora Jessica”.

- Los empleados deben respetar y cumplir su horario establecido, sea en el turno de la mañana, tarde o noche.
- Asistir al trabajo con el uniforme adecuado e impecable, según el área en que se encuentren.
- Cuidar las herramientas, utensilios, instrumentos y equipos entregados por los propietarios para el desarrollo de sus labores.
- Preservar la mercadería y materiales del negocio, y en los últimos mencionados evitar el desperdicio.
- Seguir normas de higiene y cuidar el aseo y el orden de las instalaciones del negocio.
- Mantener una conducta apropiada durante el trabajo.
- Informar cualquier evento irregular que pueda afectar al negocio.

-Políticas para clientes

- Se recibe pagos en efectivo, y en cheque únicamente de clientes continuos y de montos considerables.
- Debido a la naturaleza de los productos, no se aceptan devoluciones.
- Las retenciones se las debe entregar hasta 5 días después de la venta, caso contrario el cliente asumirá el valor.
- Los clientes que tienen crédito, deben pagar cada mes, el saldo completo de la deuda o abonar más del 50% para seguir manteniendo este beneficio.

-Políticas para proveedores

Para Panificadora Jessica, los proveedores son una parte fundamental para el negocio, en cuanto a consecución de objetivos y metas, por lo que espera que la relación comercial sea basada en respeto, responsabilidad, eficiencia, transparencia y altos estándares de calidad; por ello se ha definido la política de proveedores.

- Los pagos a proveedores se van a realizar los días martes y jueves en la mañana, y las transferencias bancarias se harán los viernes en la tarde de 15:00 a 18:00 horas.
- La verificación y revisión de la mercadería, se la realiza inmediatamente que llega el pedido.
- Solicitar a los proveedores las respectivas facturas, al momento de la recepción del producto.
- Si el proveedor no cumple con los compromisos u obligaciones acordados, será causas suficientes para terminar el acuerdo comercial.

- Para la selección de un nuevo proveedor, se hará un análisis minucioso con total objetividad e imparcialidad, tomando en cuenta distintas variables como: precio, calidad, crédito, puntualidad y entrega.

3.3.1.1.6 Valores y Principios

“Panificadora Jessica” desarrolla sus actividades, en base a sus valores y principios que son los pilares fundamentales y representan la identidad del negocio, a continuación, se presentan los valores corporativos.

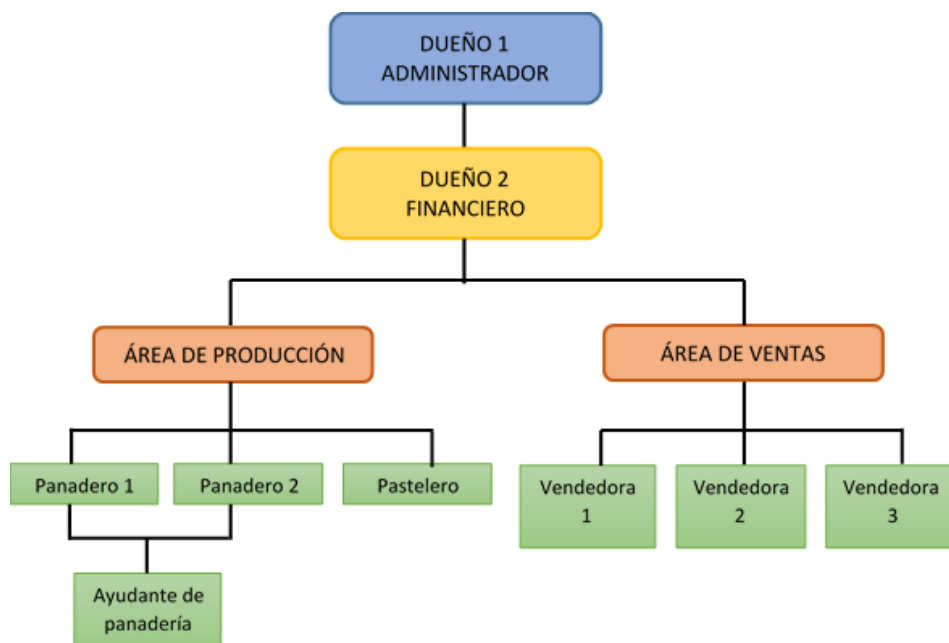
- Respeto: Consideración mutuo entre todos los participantes del negocio, empleados, clientes y proveedores, apreciando la diferencia de la individualidad.
- Calidad: El producto y servicio que se ofrece en el negocio, siempre mantiene altos estándares de calidad.
- Compromiso y orientación al cliente: Comprometidos con los clientes, con el trabajo bien realizado, satisfaciendo sus necesidades y cumpliendo y superando sus expectativas.
- Innovación: Incorporar nuevas técnicas y mecanismos en la elaboración del producto, ofertando continuamente nuevos modelos de pan, alineado con la demanda de los clientes, manteniendo siempre el sabor y receta tradicional.
- Trabajo en equipo: Orientados al esfuerzo colectivo para el cumplimiento de metas comunes, compartiendo conocimientos y experiencias para promover mejores resultados en eficiencia y eficacia.
- Responsabilidad: Cumplimos con todas las obligaciones que se derivan del negocio, en cuanto a los grupos de interés, trabajadores, clientes, proveedores, medio ambiente y el estado.

3.3.1.2 Organizar

Se propone la organización a través un diagrama básico, en el cual se evidencia claramente los niveles y áreas jerárquicas del negocio, canales de comunicación, líneas de reporte, y se lo complementa con las funcionales principales de cada integrante, con el objetivo de que administradores y empleados conozcan la estructura organizacional de “Panificadora Jessica”

3.3.1.2.1 Organigrama Propuesto

Figura 11. Organigrama Propuesto



Fuente: “Panificadora Jessica”

Elaborado por: La autora

En este diseño se propone que los propietarios tomen los roles de administrador y financiero, ya que son ellos quienes deben apoyar en el manejo integral de todo el negocio enfocándose en los dos ámbitos, además se diferencié dos áreas, producción y ventas, ya que cada una tiene sus especificaciones, y la una es distinta de la otra.

3.3.1.2.2 Principales funciones del organigrama propuesto

Dueño 1 – Administrador

- Liderar las diferentes áreas del negocio.
- Cumplir las funciones básicas de la administración, planificar, dirigir, organizar y controlar las diferentes actividades.
- Supervisar las operaciones y personal que integran las mismas: áreas de producción, despacho y ventas.
- Analizar las promociones y descuentos que ofrecen proveedores.
- Atender requerimientos especiales de clientes.
- Tomar decisiones y solucionar de problemas.
- Administración de recursos humanos: selección y contratación, formación y desvinculación del personal.
- Controlar el cumplimiento de las condiciones de higiene, seguridad y calidad.
- Definir y aprobar recetas de productos nuevos.

Dueño 2 – Financiero

- Realizar pedidos de la materia prima: harina, grasas, sal, azúcar, levadura.
- Aprobar los pedidos realizados de la mercadería.
- Aprobar los requerimientos de los materiales de bodega.
- Control de inventarios.
- Pago a proveedores.
- Pago mensual del sueldo de trabajadores.
- Recepción del dinero y cierre de caja diario.
- Fijar el presupuesto para los gastos semanales.
- Llevar un registro de las transacciones del día.
- Realizar arqueos de caja sorpresivos.
- Aprobación créditos a clientes.
- Coordinar junto a la contadora, el tema de declaraciones y otros temas tributarios.

Vendedoras 1 y 2

- Recibir pagos en la caja.
- Entregar el comprobante de venta a clientes.
- Realizar pedidos de mercadería a proveedores con aprobación del superior.
- Recepción de pedidos y revisión del mismo.
- Ingresar en el sistema los productos.
- Ordenar los documentos de forma cronológica (facturas).
- Perchar la mercadería en sus vitrinas o estanterías correspondientes (en tiempo de poca afluencia de clientes), turnado con la otra vendedora.

Vendedora 3

- Atención al cliente de forma cortes.
- Colocar los productos (panes, galletería y pastelería) en canastas, bandejas u otros recipientes específicos.
- Realizar el aseo del local, y limpieza de vitrinas.

Panaderos 1 y 2

- Amasar, elaborar y hornear los diferentes modelos de pan.
- Salvaguardar, limpiar y mantener los utensilios de trabajo, así como las máquinas de la panadería.
- Supervisar al ayudante de panadería.

Pastelero

- Preparar, la masa, elaborar, hornear y decorar, todo lo referente a pastelería y galletería.
- Salvaguardar, limpiar y mantener los utensilios de trabajo, así como las máquinas de la panadería.
- Limpieza de su área de trabajo.

Ayudante de panadería

- Realizar el requerimiento de los materiales que se van a utilizar a la administración, y sacarlos de bodega con la aprobación respectiva.
- Limpiar las latas de ambos turnos.
- Pesar los ingredientes para cada parada de pan.
- Limpieza del área de trabajo.
- Colocación de diésel para el horno dos veces a la semana.
- Contar el pan para las entregas a tiendas y supermercados.
- Dar soporte al panadero de turno.

3.3.1.3 Dirigir

“Panificadora Jessica” influirá en los integrantes del negocio y los guiará con el objetivo de contribuir al cumplimiento de las metas organizacionales. El administrador, adoptará la figura de líder en el negocio, coordinando todas las actividades, e impulsando al equipo de trabajo a tener una misma visión que los lleve a los objetivos determinados. Por otra parte, tanto empleados nuevos como antiguos mantendrán una supervisión y acompañamiento constante durante el desarrollo de sus funciones, aportando a la eficiencia y eficacia de sus labores.

El administrador motivará e inspirará a los empleados a través de incentivos, crecimiento personal y laboral en el negocio, formación en temas de interés, flexibilidad en horario, etc. Logrando así, que los colaboradores trabajen con entusiasmo y no tengan dificultad en comprometerse con el negocio. Además, se implementará una vía de comunicación directa de forma individual y en grupo, para conocer sus necesidades o requerimientos, e identificar sus habilidad y destrezas, las mismas que serán explotadas y valoradas.

De igual manera, se comunicará a los empleados, los objetivos, políticas y decisiones importantes, se tomará en cuenta sus puntos de vista y aportaciones que sean de beneficio mutuo, creando un ambiente participativo, interactivo y una confianza recíproca.

3.3.1.4 Controlar

Esta última fase de la administración, es muy importante en “Panificadora Jessica” para vigilar y evaluar el desempeño individual y organizacional, en relación a las metas, objetivos y planes. Detectando errores o desviaciones que evitan el progreso y crecimiento del negocio.

Aunque el control, se lo puede realizar desde diferentes áreas, por varias personas, el control es una actividad inherente a la dirección, por lo que uno de los dueños, debe implementar un mecanismo u herramienta de control y supervisión de los resultados, monitoreando que las actividades que se realizan estén alineadas a políticas, planes y objetivos en general, respetando reglas estipuladas, órdenes y directrices impartidas. Esto permitirá, coordinar tareas y actividades para corregir los errores y desviaciones que se pueden dar, en perspectiva de cumplir con todo lo planeado.

En cada proceso, se deben establecer controles específicos, que ayuden a identificar actividades que no estén agregando valor al proceso, y que permitan también prevenir errores, desviaciones y posibles falencias. Dichos controles se los tratara más adelante, en cada proceso que interviene en el ciclo contable del negocio.

3.4 ESTRUCTURA CONTABLE

3.4.1 Definición de Procesos para el registro Contable a ser aplicado en la entidad

Para un mejor registro contable de las transacciones comerciales de “Panificadora Jessica”, tomando en cuenta el análisis de la situación actual real de la empresa y los fundamentos teóricos, se ha identificado los procesos básicos del negocio, los cuales comprenden: compras, producción, ventas y pagos, los mismo se detallan a continuación junto con el objetivo, resultados, actividades, responsable, evidencias y controles para uno de los procesos mencionados.

3.4.1.1 Proceso de Compras

- Objetivo: Realizar la compra de la materia prima para elaborar los productos y la mercadería que se va a comercializar en el negocio.
- Resultados: Tener disponibilidad y abastecimiento adecuado de materia prima y mercadería.

Tabla 14. Proceso de compras

Actividades	Responsables	Evidencias
Establecer las cantidades existentes de cada ítem y determinar los productos que faltan en el stock	Vendedor 1 ó 2	-Informe emitido por vendedor -Kardex
Establecer la cantidad de productos a comprar	Vendedor 1 ó 2	-Kardex
Análisis del requerimiento de compra de los productos	Dueño 2 Financiero	-Informe de aprobación de la compra
Consulta de proveedores del producto, y pedir cotizaciones a los proveedores específicos	Dueño 1 Administrativo	-Cotizaciones de proveedores
Analizar las opciones y elegir el proveedor	Dueño 2 Financiero	-Informe de aprobación de la elección
Realizar pedido de los productos	Vendedor 1 ó 2 , Dueño 2 Financiero	-Orden de compra - Informe de pedido
Recibir y revisar los productos comprados, de acuerdo a las especificaciones	Vendedor 1 ó 2	-Comprobante de venta entregada por el proveedor

Pago de los productos de acuerdo a las condiciones	Dueño 2 Financiero	-Informe de transferencia bancaria -Recibo de depósito - Documento con firma en caso de crédito
Ingreso de los productos en el sistema	Dueño 2 Financiero	-Comprobante de venta entregada por el proveedor
Registro contable de la compra realizada de los productos	Dueño 2 Financiero	-Kardex -Registro contable

Fuente: “Panificadora Jessica”

Elaborado por: La autora

3.4.1.1.1 Controles para el proceso de Compras

- Segregación de funciones entre quien realiza, aprueba, recibe y paga los productos del pedido.
- Realizar continuamente análisis de precios, calidad y servicio que ofrecen los distintos proveedores de cada producto.
- Establecer investigaciones sobre la rotación de los productos.
- Elaborar informes mensuales o trimestrales sobre estadísticas de las compras.
- Esperar siempre de la aprobación del responsable encargado: Dueño 2, Financiero, para ejecutar la compra.
- Verificar en cada pedido sin excepción, que los productos coincidan en la cantidad, calidad, y precio, condiciones de entrega, de acuerdo a lo acordado.

- Las órdenes de compra, notas de entrega, registros contables y demás documentos deben estar pre enumerados.
- Mantener una base datos de los proveedores autorizados por cada producto, con información significativa, tales como datos identificativos, condiciones comerciales, entre otros.
- En el caso de proveedores nuevos, revisar que sean acreditados en el mercado, que la proveniencia de la mercadería sea de forma licita, que tenga la capacidad suficiente para atender los requerimientos del negocio.
- Verificar mensualmente que los registros del Kardex se encuentren correctos.
- Realizar una toma física de inventarios 3 veces en el año.

3.4.1.2 Proceso de Producción

- Objetivo: Realizar la transformación de materias primas en productos terminados de panadería con altos estándares de calidad.
- Resultados: Satisfacción de las necesidades de la demanda mediante la elaboración del pan y otros productos de panadería.

Tabla 15. Proceso de Producción

ACTIVIDADES	RESPONSABLES	EVIDENCIAS
Adquisición de Insumos y materias primas de bodega	Ayudante de panadería	-Hoja de requerimiento de insumos -Kardex de materiales
Pesado de materias primas y demás ingredientes.	Ayudante de panadería	-Documento de receta
Mezclado y amasado de todos los ingredientes	Ayudante de panadería	
División de la masa para obtener piezas iguales	Panadero	
Formado de cada modelo de pan	Panadero	
Pintado cada pieza de pan con huevo, y acabo respectivo.	Panadero	
Reposo de las piezas en la cámara de leude	Panadero	
Horneado de los panes	Panadero	
Enfriado del producto	Panadero	
Contabilización del número de paradas de pan producidas	Dueño 2 Financiero	-Registro contable -Kardex

Fuente: “Panificadora Jessica”

Elaborado por: La autora

3.4.1.2.1 Controles para el proceso de Producción

- Las hojas de requerimientos o de requisición deben estar pre enumeradas.
- La obtención de materiales de la bodega, será realizada con la aprobación del Dueño 2, Financiero.

- Revisión del Kardex de los productos terminados de manera mensual, para verificar su correcto registro.
- Implementación de cámara de seguridad en el en el área de producción del negocio.

3.4.1.3 Proceso de Ventas

- Objetivo: Comercializar los productos terminados y la mercadería adquirida.
- Resultados: Desprendimiento de los productos para obtener un margen de ganancia.

Tabla 16. Proceso de Ventas

Actividades	Responsables	Evidencias
Atención al cliente en mostrador	Vendedor 3	
Determinación de productos que requiere	Vendedor 3	
Consultar disponibilidad del producto	Vendedor 3	-Kardex de productos terminados
Entrega del producto en funda plástica	Vendedor 3	
Cobro de la venta en caja	Vendedor 1 o 2	-Kardex actualizado
Facturación de los productos	Vendedor 1 o 2	-Copia de la factura
Empacado y despacho	Vendedor 1 o 2	
Registro de ventas diarias	Dueño 2 Financiero	-Registro contable

Fuente: “Panificadora Jessica”

Elaborado por: La autora

3.4.1.3.1 Controles para el proceso de Ventas

- Archivo cronológico de la copia de las facturas de venta.
- Facturas pre enumerado.
- Arqueo de caja sorpresivo tres veces al mes.
- El crédito a clientes requiere aprobación del Financiero, y se lo hace únicamente a clientes frecuentes.
- La recepción de cheques debe ser aprobado por uno de los dueños, y este debe ser de un monto considerable, caso contrario el pago debe ser realizado en efectivo.
- En caso de devolución del producto, investigar y analizar el motivo por el cual sucedió esto.

3.4.1.4 Proceso de Pagos

- Objetivo: Realizar el pago respectivo por los productos recibos de los proveedores, respetando los acuerdos pactados.
- Resultados: Cumplimiento con proveedores afianzando la relación con los mismos.

Tabla 17. Proceso de Pagos

Actividades	Responsables	Evidencias
Recepción y archivo de facturas entregadas por el proveedor	Vendedor 1 o 2	-Factura original de compra
Revisión del acuerdo y políticas de pago a proveedores	Dueño 2 Financiero	-Documento de acuerdos con el proveedor -Documento con políticas
Pago al proveedor en efectivo o mediante transferencia.	Dueño 2 Financiero	- Sello cancelado con firma de proveedor -Documento de transferencia bancaria -Registro contable

Fuente: “Panificadora Jessica”

Elaborado por: La autora

3.4.1.4.1 Controles para el proceso de pagos

- Verificar que el monto de la factura coincida con el monto de la transferencia bancaria.
- Archivo cronológico de las facturas entregadas por el proveedor.
- Revisar continuamente los acuerdos con los proveedores, para evitar retrasos y valores incorrectos.

3.4.2 Plan de Cuentas Propuesto

El plan de cuentas que se propone, ésta elaborado en base a la necesidad, naturaleza y giro de “Panificadora Jessica”, el mismo es un listado sistemático de las cuentas con sus respectivos códigos, que conforman los cinco grupos, activo, pasivo, patrimonio, ingresos

y gastos. Esto con el objetivo de facilitar la contabilización de las distintas transacciones y operaciones del negocio, y servir como un instrumento de consulta para los usuarios, a continuación, se presenta el listado:

Tabla 18. Plan de Cuentas Propuesto

"Panificadora Jessica"	
Plan General De Cuentas	
Código	Nombre De La Cuenta
1.	Activo
1.01.	Activo Corriente
1.01.01.	Efectivo Y Equivalentes De Efectivo
1.01.01.01	Caja General
1.01.01.02	Caja Chica
1.01.01.03	Bancos
1.01.01.03.01	Banco Procredit
1.01.02.	Cuentas Y Documentos Por Cobrar
1.01.02.01	Cuentas Por Cobrar Clientes
1.01.02.02	Cuentas Por Cobrar Empleados
1.01.03.	Inventarios
1.01.03.01	Inventario Mercadería
1.01.03.02	Inventario Materia Prima
1.01.03.03	Inventario Productos En Proceso
1.01.03.04	Inventario Productos Terminados
1.01.04.	Impuestos
1.01.04.01	IVA en Compras
1.01.04.02	IRF Retenido Por Cobrar 1%
1.01.04.03	IVA Retenido Por Cobrar 30%
1.02.	Activo No Corriente
1.02.01.	Propiedades, Planta Y Equipo
1.02.01.01	Edificio

1.02.01.01.01	Depreciación Acumulada Edificio (-)
1.02.01.02	Vehículos
1.02.01.02.01	Depreciación Acumulada Vehículos (-)
1.02.01.03	Muebles Y Enseres
1.02.01.03.01	Depreciación Acumulada Muebles Y Enseres (-)
1.02.01.04	Maquinaria Y Equipo
1.02.01.04.01	Depreciación Acumulada Maquinaria Y Equipo (-)
1.02.01.05	Equipo De Computación
1.02.01.05.01	Depreciación Acumulada Equipo De Computación (-)
2.	Pasivo
2.01.	Pasivo Corriente
2.01.01.	Cuentas Y Documentos Por Pagar
2.01.01.01	Proveedores

"Panificadora Jessica"	
Plan general de cuentas	
CÓDIGO	Nombre de la cuenta
2.01.02.	Obligaciones sociales por pagar
2.01.02.01	Sueldos por pagar
2.01.02.02	Beneficios Sociales por pagar
2.01.02.03	IESS Personal por Pagar
2.01.02.04	IESS Patronal por Pagar
2.01.03.	OBLIGACIONES FISCALES POR PAGAR
2.01.03.01	IVA en Ventas
2.01.03.02	Impuesto a la Renta por pagar
2.01.04.	OTROS PASIVOS CORRIENTE
2.01.04.01	Interés por pagar
2.02.	PASIVO NO CORRIENTE
2.02.01.	OBLIGACIONES CON INSTITUCIONES FINANCIERAS
2.02.01.01	Préstamos Bancarios por pagar

3.	PATRIMONIO
3.01	CAPITAL
3.01.01	CAPITAL SOCIAL
3.01.01.01	Capital Social
3.02	RESULTADOS DEL EJERCICIO
3.02.01	UTILIDAD O PERIDAD DEL EJERCICIO
3.02.01.01	Utilidad del Ejercicio
3.02.01.02	Pérdida del Ejercicio
4.	INGRESOS
4.01.	INGRESOS DE ACTIVIDADES ORDINARIAS
4.01.01.	VENTAS
4.01.01.01	Ventas
5.	COSTOS Y GASTOS
5.01.	COSTOS
5.01.01.	COSTO DE VENTAS
5.01.01.01	Costo de Ventas
5.02.	GASTOS OPERACIONALES
5.02.01.	ORDINARIOS
5.02.01.01	Sueldos y salarios
5.02.01.02	Beneficios y prestaciones laborales
5.02.01.03	Aporte Patronal IESS

Fuente: "Panificadora Jessica"

Elaborado por: La autora

"Panificadora Jessica"	
Plan general de cuentas	
Código	Nombre de la cuenta
5.02.01.04	Servicios Básicos
5.02.01.05	Publicidad
5.02.01.06	Depreciación Edificio

5.02.01.07	Depreciación Vehículo
5.02.01.08	Depreciación Muebles y Enseres
5.02.01.09	Depreciación Maquinaria y Equipo
5.02.01.10	Depreciación Equipo de computación
5.02.01.11	Agasajos a empleados y clientes
5.02.01.12	Alimentación empleados
5.02.	GASTOS NO OPERACIONALES
5.02.01.	GASTO FINANCIEROS
5.02.01.01	Gasto Interés
5.02.02.	OTROS GASTOS
5.02.02.01	Otros gastos no específicos

Fuente: “Panificadora Jessica”

Elaborado por: La autora

3.4.3 Instructivo del Plan de Cuentas

El presente manual es un instrumento que servirá para orientar a los usuarios sobre el manejo del plan de cuentas, explicando lineamientos y parámetros sobre el concepto de cada una de ellas, la naturaleza, los motivos de sus movimientos tanto de sus débitos y créditos, y otros datos importantes para el funcionamiento del sistema contable.

Los propietarios del negocio podrán contar con un medio adecuado para un correcto registro y reconocimiento de las transacciones comerciales que se originan en la actividad diaria de “Panificadora Jessica”, lo que resultará en un eficiente resultado financiero que permita controlar las entradas y salidas de dinero, obligaciones, recursos propios, ingresos y gastos que mantiene el mismo.

A continuación, se presenta la aplicación y tratamiento de las principales cuentas que integra el plan de cuentas propuesto mencionado anteriormente, detallando las causas por la cual aumentará y disminuirá la cuenta, algunos asientos base que servirán de guía, y ejemplos de transacciones más usuales.

3.4.3.1 Caja General

En esta cuenta se registra el dinero en efectivo, monedas y billetes que se encuentren en la caja y en manos de los propietarios, así como cheques recibidos que aún no han sido depositados.

Tabla 19. Instructivo Caja General

Código:1.01.01.01		
SE DEBITA	SE ACREDITA	SALDO
• Con ventas diarias de los productos • Con cobro o abono de cuentas pendientes con clientes • Con préstamos de terceros recibidos en efectivo	• Por depósito del efectivo en el banco • Pago de proveedores en efectivo • Pago a los empleados en efectivo • Pago de servicios básicos en efectivo	Deudor: Representa el efectivo disponible en un momento determinado para el negocio

Fuente: “Panificadora Jessica”
Elaborado por: La autora

Ejemplo de asientos base:

Asientos para Caja-Débito

Transacciones

- Se vende 25 panes a 15 ctv. cada uno junto con una gaseosa de 2 dólares a Empresa Pazmiño Obligada a llevar Contabilidad.
- Se cobra 20 dólares a cliente se le fío por dos días.
- Se recibe préstamo en efectivo de 2000 dólares.

VENTA DE PRODUCTOS			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Caja	5.86	
	IRF retenido por cobrar 1%	0.06	
	IVA retenido por cobrar 30%	0.07	
	Ventas		5.75
	IVA en Ventas		0.24
COBRO DE CLIENTES			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Caja	50.00	
	Cuentas por cobrar		50.00
PRESTAMO BANCARIO RECIBIDO			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Caja	1990.00	
	Gastos bancarios	10.00	
	Préstamo bancario		2000.00

Asientos para Caja-Crédito

Transacciones

- Se depositó en el banco \$1.500 correspondientes a las ventas del día
- Se pagó al proveedor de la leche \$55.00

DEPOSITO DEL EFECTIVO			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Bancos	1500.00	
	Caja		1500.00

PAGO A PROVEEDORES			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Proveedores	55.00	
	Caja		55.00

3.4.3.2 Caja Chica

La cuenta caja chica en “Panificadora Jessica” representa un monto de dinero mantenido para desembolsos pequeños o menores, y para gastos urgentes, en los que no sea necesario el uso de cheque o transferencia bancaria.

Instructivo Caja Chica

CAJA CHICA		
Código:1.01.01.02		
SE DEBITA	SE ACREDITA	SALDO
• Creación del fondo	• Disminución del fondo	Deudor: Representa el efectivo disponible en caja chica en una fecha determinada para el negocio
• Aumento del fondo	• Liquidación del fondo	

Ejemplo de asientos base:

Asientos para Caja Chica-Débito

Transacciones

- Se apertura Caja Chica en la Panificadora de \$75.00

Creación O Aumento Del Fondo			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Caja Chica	75.00	
	Bancos		75.00

Asientos para Caja Chica-Crédito

Transacciones

- Se paga con caja chica un rollo de fundas para los panes que costó \$5.50

Eliminación O Disminución Del Fondo			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Proveedores	5.50	
	Caja Chica		5.50

3.4.3.3 Bancos

Es todo el dinero que “Panificadora Jessica” mantiene en su cuenta de ahorros y en su cuenta corriente del Banco Procredit.

BANCOS		
Código:1.01.01.03		
SE DEBITA	SE ACREDITA	SALDO
• Depósito en el banco, del dinero de las ventas, o transferencias bancarias recibidas de clientes. • Transferencia bancaria o deposito por cuentas pendiente de cobro • Préstamo bancario depositado en las cuentas del banco.	• Transferencias bancarias a proveedores, empleados. • Salida de dinero por emisión de cheque, por compra de insumos, pagos entre otros.	Deudor: Representa el monto a favor en las cuentas del negocio que mantiene en el banco.

Ejemplo de asientos base:

Asientos para Bancos-Débito

Transacciones

- Se deposita \$1000 dólares correspondientes a las ventas del día.
- El banco Procredit nos otorga un prestamos de \$10.000
- El cliente Pedro Jiménez nos transfiere a la cuenta del negocio por \$50 que debía.

DEPOSITO BANCARIO			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Bancos	1000.00	
	Caja		1000.00

PRESTAMO BANCARIO RECIBIDO			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Bancos	10.000.00	
	Gastos bancarios	50.00	
	Préstamo Bancario		10050.00
COBRO DE CLIENTES			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Bancos	50.00	
	Cuentas por cobrar		50.00

Asientos para Bancos-Crédito

Transacciones

- Se realiza transferencia Bancaria a Moderna Alimentos por 100 quintales de harina que valen \$33.5 cada uno.
- Se paga servicios básicos que suman \$100 mediante el banco.

PAGO A PROVEEDORES			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Proveedores	3350.00	
	Bancos		3350.00
PAGO SERVICIOS BÁSICOS			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Gastos servicios básicos	100.00	
	Bancos		100.00

3.4.3.4 Cuentas por Cobrar Clientes

Tabla 20. Instructivo Cuentas por Cobrar Clientes

CUENTAS POR COBRAR CLIENTES		
Código:1.01.02.01		
SE DEBITA	SE ACREDITA	SALDO
• Ventas de productos a crédito	• Cancelación o abono de las cuentas pendientes de cobrar	Deudor: Representa el monto total que se encuentra pendiente de cobro

Ejemplo de asientos base:

Asientos para Cuentas por Cobrar-Débito

Transacciones

- Se vende 500 panes a 0.12 c/u a la empresa “Vista para Todos” a crédito.

VENTA A CREDITO			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Cuentas por cobrar	59.40	
	IRF retenido por cobrar 1%	0.6	
	IVA retenido por cobrar 30%	-----	
	Ventas		60.00
	IVA en Ventas		-----

Asientos para Cuentas por Cobrar-Crédito

Transacciones

- La empresa “Vista para Todos” nos cancela la deuda pendiente.

CANCELACIÓN O ABONO DE LA CUENTA PENDIENTE			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Bancos	59.40	
	Cuentas por cobrar		59.40

3.4.3.5 Cuentas por Cobrar empleados

En esta partida se registra las cuentas pendientes de cobro al personal generalmente por tres motivos, primero por falta de dinero al momento del cierre de caja diario, segundo por pedida de materiales, insumos o mercadería a cargo del empleado respectivo, y finalmente por adelantos eventuales de sueldo o préstamos que se les otorga a los trabajadores.

Tabla 21. Instructivo Cuentas por Cobrar Empleados

CUENTAS POR COBRAR EMPLEADOS		
Código:1.01.02.02		
SE DEBITA	SE ACREDITA	SALDO
• Faltantes en la caja • Faltantes de materiales, insumo, o materia prima • Préstamos o anticipos a empleados	• Cancelación de los valores • Descuentos en el rol de pagos mensual.	Deudor: Representa el monto total que se encuentra por cobrar al personal

Ejemplo de asientos base:

Asientos para Cuentas por Cobrar Empleados –Débito

Transacciones

- Se detectó que en la caja del día faltan \$20.00, además que en el área de producción ha desaparecido la espátula valorada en \$5.00
- Juanito Pérez pide el adelanto del 50% de su sueldo por una calamidad doméstica.

FALTANTE EN CAJA			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Cuentas por cobrar empleados	20.00	
	Caja		20.00
PERIDA DE INVENTARIO O INSUMOS			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Cuentas por cobrar empleados	5.00	
	Inventario mercadería/materia p.		5.00
ANTICIPO DE SUELDOS / PRÉSTAMOS			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Cuentas por cobrar empleados	200.00	
	Bancos		200.00

Asientos para Cuentas por Cobrar Empleados –Crédito

Transacciones

- El empleado entrega dinero para la reposición de la espátula.
- Juanito Pérez pide que se le descuente del rol su anticipo.

CANCELACION DE LA CUENTA PENDIENTE DE EMPLEADOS			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Bancos	5.00	
	Cuentas por cobrar Empleados		5.00
DESCUENTO EN ROL			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Gasto Sueldos y Salarios	400.00	
	Gasto Beneficios Sociales	50.00	
	Gasto Aporte Patronal	48.6	
	IESS por pagar		37.98
	Cuentas por cobrar Empleados		200.00
	Bancos		260.62

3.4.3.6 Inventario Mercadería

Esta cuenta alberga el valor de toda la mercadería (bebidas, lácteos, embutidos, huevos, entre otros.) que se encuentran disponible para la venta en el curso normal de la operación.

Tabla 22. Instructivo Inventario Mercadería

INVENTARIO MERCADERÍA		
Código:1.01.03.01		
SE DEBITA	SE ACREDITA	SALDO
• Compra de mercadería	• Registro de la venta, al costo (costo ventas)	Deudor: Representa el monto total de
• Devolución de venta (no hay devoluciones en "Panificadora Jessica")	• Devolución de compra de mercadería a los proveedores	inventarios en una fecha determinada
Fuente: "Panificadora Jessica"		
Elaborado por: La autora		

Ejemplo de asientos base:

Asientos para Inventario –Débito

Transacciones

- Se compra 100 gaseosas a Arca Continental \$1.00 c/u

COMPRA DE MERCADERÍA			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Inventario Mercadería	100.00	
	IVA en Compras	12.00	
	Bancos		112.00

Asientos para Inventario –Crédito

Transacciones

- Se vende 5 gaseosas la cuál compramos en \$1.00 y el precio de venta es \$1.25
- Devolvemos al proveedor 25 gaseosas porque se encontraban caducadas

VENTA AL COSTO			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Costo de ventas	5.00	
	Inventario Mercadería		5.00
DEVOLUCIÓN DE MERCADERÍA A PROVEEDORES			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Caja/ Cuentas por pagar	56.00	
	Inventario Mercadería		50.00
	IVA en Compras		6.00

Debido a que se maneja una gran cantidad de productos dentro de las categorías ya mencionadas, se propone un modelo de Kárdex que puede ser modificado de acuerdo a las necesidades de los artículos del negocio

[illegible]

Elaborado por: La autora

Comprende el valor total de los materiales considerados materia prima, que van a ser transformados en el proceso de producción para obtener los productos finales. Estos como harina, grasas, levadura, azúcar, sal, huevos, esencias, entre otros.

Tabla 23. Instructivo Inventario Materia Prima

INVENTARIO MATERIA PRIMA		
Código:1.01.03.02		
SE DEBITA	SE ACREDITA	SALDO
• Compra de materia prima	• Consumo de la materia prima mediante, requisición	Deudor: Representa las existencias de materia prima en bodega a la fecha del informe respectivo.
	• Devolución de compra de materia prima a los proveedores	

Fuente: “Panificadora Jessica”

Elaborado por: La autora

Ejemplo de asientos base:

Asientos para Inventario Materia Prima-Débito

Transacciones

- Se compra 50 Quintales de harina a Moderna Alimentos a un valor de \$31.50 c/u y se paga mediante transferencia.

COMPRA DE MATERIA PRIMA			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Inventario Mercadería	1764.00	
	IVA en Compras	-----	
	Bancos		1764.00

Asientos para Inventario Materia Prima-Crédito

Transacciones

- Se utiliza 10 quintales de materia prima para la producción mediante requisición de materiales.
- Se devuelve 1 quintal de harina debido a que se encontró que el peso era menor de lo normal.

CONSUMO DE MATERIA PRIMA			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Inventario productos en proceso	335.00	
	Inventario Materia Prima		335.00
DEVOLUCIÓN DE MATERIA PRIMA A PROVEEDORES			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Caja/ Cuentas por pagar	33.50	
	Inventario Mercadería		33.50
	IVA en Compras		-----

La salida de la materia prima de bodega, para que la misma pueda ser utilizada en el proceso productivo, se lo realizará mediante un requerimiento de materiales que será autorizada por el administrador 2. Para ello se propone el uso del documento que se muestra a continuación:

Tabla 24. Documento de Requerimiento de Materiales

"PANIFICADORA JESSICA"			
REQUERIMIENTO DE MATERIALES			
Requerimiento No. _____	Fecha de Solicitud:		
	Fecha de Despacho:		
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Entregado por: _____		Firmas autorizadas	
Recibido por: _____			

Fuente: "Panificadora Jessica"

Elaborado por: La autora

3.4.3.8 Inventario Productos en Proceso

Esta cuenta evidencia el valor de los productos que todavía se encuentran en alguna etapa del proceso de elaboración, el mismo que no puede considerarse aún como terminado.

Tabla 25. Instructivo Inventario Productos en Proceso

INVENTARIO PRODUCTOS EN PROCESO		
Código:1.01.03.03		
SE DEBITA	SE ACREDITA	SALDO
• Con el comienzo de la producción, por el cargo de los demás costos. • Transferencia de los productos en proceso a otro departamento.	• Transferencia de los productos en proceso a otro departamento. • Termino de la producción, y el resultado es los productos terminados.	Deudor: Representa las existencias de productos en proceso a la fecha del informe respectivo.

Fuente: "Panificadora Jessica"

Elaborado por: La autora

Ejemplo de asientos base:

Asientos para Inventario Productos en Proceso-Débito

Transacciones

- Se utilizó en el proceso productivo 4 bloques de mantequilla, que de acuerdo al Kardex el valor unitario es \$19.61
- Se traslada en unidades monetarias \$150 del departamento de amasado al de formado.

CARGO DE COSTOS A LA PRODUCCIÓN			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Inv. Prod. en Proceso	78.44	
	Inventario materia prima		78.44
TRANSFERENCIA A OTRO PRODUCTO			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Inv. Prod. en Proceso Dpto. Formado	150.00	
	Inv. Prod. en Proceso Dpto. Amasado		150.00

Asientos para Inventario Productos en Proceso-Crédito

- Se traslada en unidades monetarias \$150 del departamento de amasado al de formado.
- Se traslada 1000 piezas de pan del departamento de Amasado que se encuentra con un costo de 0.12 a productos terminados.

TRANSFERENCIA A OTRO DEPARTAMENTO			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Inv. Prod. en Proceso Dpto. Formado	150.00	
	Inv. Prod. en Proceso Dpto. Amasado		150.00

TRANSFERENCIA A PRODUCTOS TERMINADOS			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Inv. Productos Terminados	120.00	
	Inv. Prod. en Proceso Dpto. Amasado		120.00

3.4.3.9 Inventario Productos Terminados

En este rubro se encuentran los productos ya fabricados por el negocio y disponible para la venta al consumidor, el mismo que está valorado al costo de producción.

Tabla 26. Instructivo Inventario Productos en Proceso

INVENTARIO PRODUCTOS EN PROCESO		
Código:1.01.03.04		
SE DEBITA	SE ACREDITA	SALDO
• Termino de la producción, y el resultado es la transferencia a productos terminados.	• Registro de la venta de productos terminados al costo	Deudor: Representa las existencias de productos en terminados a la fecha del informe respectivo

Fuente: “Panificadora Jessica”

Elaborado por: La autora

Ejemplo de asientos base:

Asientos para Inventario Productos Terminados –Débito

Transacciones

- Se terminaron 2000 piezas a un costo de 0.13 centavos cada uno.

Asientos para Inventario Productos Terminados –Crédito

Transacciones

- De las 2000 piezas se vendieron 50 panes.

3.4.3.10 IVA en Compras

Impuesto que grava en las compras de materiales, materia prima, y bienes en general, así como en el pago de servicios, como seguridad, servicio básico de teléfono, entre otros pagos.

Tabla 27. Instructivo IVA en Compras

IVA EN COMPRAS		
Código:1.01.04.01		
SE DEBITA	SE ACREDITA	SALDO
• Adquisiciones de bienes o servicios	• Liquidación del IVA, en la declaración semestral	Deudor: Representa el valor total del IVA a liquidar por las compras

Fuente: “Panificadora Jessica”

Elaborado por: La autora

Ejemplo de asientos base:

Asientos para IVA en Compras –Débito

Transacciones

- Se compra 100 gaseosas de 1.00 cada uno.
Se manda a realizar 100 volantes publicitarios para las promociones del día de la madre a 1.00 cada uno.

IVA EN COMPRAS			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Inventario Mercadería / Gasto Publicidad	100.00	
	IVA por cobrar	12.00	
	Bancos		112.00

Asientos para IVA en Compras -Crédito

Transacciones

- Al final del ejercicio enero -junio, se determina lo siguiente el total de Compras es de \$12000.00 y el total de ventas es \$24000.00 y se debe pagar el impuesto al valor agregado.
- Al final del ejercicio julio-diciembre se determinó que las compras fueron \$21000.00 y las ventas \$20000.00, por lo que se obtiene crédito tributario.

La liquidación del IVA se lo realiza comparando el IVA en Ventas y el IVA en Compras; cuando este último es mayor, se obtiene como resultado un crédito tributario, y de forma contraria cuando el IVA en ventas es mayor se tiene un impuesto a pagar a la Administración Tributaria, como se muestra a continuación:

Figura 13. Liquidación del IVA

IVA en Ventas	
(-) <u>IVA en compras e Importaciones</u>	
(=) IVA causado	
(-) Crédito Tributario E. Anteriores	
(-) <u>Retenciones de IVA</u>	
(=) IVA a Pagar o Crédito Tributario próximo mes	

Fuente: Servicio de Rentas Internas, 2018

Elaborado por: La autora

3.4.3.11 IVA retenido por cobrar

Esta cuenta comprende el valor que se le ha retenido a la empresa por concepto del IVA, el mismo que significa un prepago o anticipo de impuestos. Esta retención es un porcentaje que determina la ley sobre el impuesto, es decir sobre el IVA 12%.

El valor que se le retenga dependerá de qué tipo de transacción es, así como de qué tipo de contribuyente es el que está adquiriendo el bien o servicio. En este caso los agentes de retención de este impuesto son las entidades del sector público, contribuyentes especiales, sociedades y personas naturales obligadas a llevar contabilidad. A continuación, se presenta un gráfico que permite entender mejor la dinámica de retención del IVA, en la cual se quiere expresar que los contribuyentes que se encuentran en niveles superiores, retendrán a los que se encuentren en niveles inferiores a ellos, y a excepción del nivel de contribuyentes especiales, no se podrá retener a sujetos del mismo nivel.

Figura 14. Retenciones del IVA



Fuente: Servicio de Rentas Internas, 2018

Elaborado por: La autora

Así también es importante, exponer los porcentajes que se retendrá de IVA cuando los contribuyentes no son especiales, como se muestra seguidamente.

Retenciones del IVA

PORCENTAJE	TRANSACCIÓN
30%	Bienes
70%	Servicios
100%	Servicios Profesionales, salvo en consultoría
	Arrendamiento de Bienes inmuebles a personas naturales no obligadas a llevar contabilidad
	Liquidación de compras de bienes y prestación de servicios

Fuente: Servicio de Rentas Internas, 2017

Elaborado por: La autora

Adicional a ello, el porcentaje de retención entre contribuyentes especiales, será del 10% para bienes y el 20% para servicios.

En conclusión, a “Panificadora Jessica”, que es considerada una persona no obligada a llevar contabilidad de acuerdo al SRI, le podrá retener todos los contribuyentes (entidades del sector público, contribuyentes especiales, sociedades y personas naturales obligadas a llevar contabilidad), además el porcentaje que le retendrán será del 30% que pertenece a bienes.

Finalmente se presenta los movimientos y los asientos base de la cuenta.

Tabla 28. Instructivo IVA Retenido por Cobrar

IVA RETENIDO POR COBRAR		
Código:1.01.04.02		
SE DEBITA	SE ACREDITA	SALDO
• Retenciones realizadas por clientes, en las adquisiciones de bienes	• Compensación en la declaración del IVA semestral	Deudor: Representa el valor total de retenciones de IVA que los clientes han hecho al negocio

Fuente: Servicio de Rentas Internas, 2018

Elaborado por: La autora

Ejemplo de asientos base:

Asientos para IVA Retenido por cobrar – Débito

Transacciones

- La Fábrica “Confecciones Pazmiño” la cuál es denominada por el SRI sociedad compra 100 panes de \$0.15 centavos y 5 gaseosas de 3 litros de \$3.00.

VENTA (RETENCIÓN IVA)			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Cuentas por cobrar	30.96	
	IRF retenido por cobrar 1%	0.30	
	IVA retenido por cobrar 30%	0.54	
	Ventas		30.00
	IVA en Ventas		1.80

Asientos para IVA Retenido por Cobrar – Crédito

Transacciones

- Al final del ejercicio enero -junio, se determina lo siguiente el total de Compras es de \$12000.00 y el total de ventas es \$24000.00, así también se determina que el valor total de retenciones del IVA que se le han efectuado suma \$2000.00 que y se debe pagar el impuesto al valor agregado.

LIQUIDACIÓN DEL IVA (RETENCIÓN)			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	IVA en ventas	2880.00	
	IVA retenido por cobrar 30%		1000.00
	IVA en compras		1440.00
	Bancos		440.00

3.4.3.12 Impuesto a la Renta en la Fuente (IRF) Retenido por Cobrar

Representa las retenciones efectuadas por el pago o acreditación en cuenta, lo que suceda primero por la adquisición de bienes o servicios. Los agentes de retención son las entidades del sector público, personas jurídicas y personas naturales, la mismas que por la retención efectuada deben entregar el comprobante de retención dentro del término no mayor a 5 días de recibido el comprobante de venta.

Los compradores de “Panificadora Jessica”, siempre y cuando sean un agente de retención, retendrán el 1% correspondiente a la transferencia de bienes inmuebles de naturaleza corporal, sobre el valor la base imponible de la compra.

Tabla 29. Instructivo IRF Retenido por Cobrar

IVA RETENIDO POR COBRAR		
Código:1.01.04.03		
SE DEBITA	SE ACREDITA	SALDO
• Retenciones realizadas por clientes, en las adquisiciones de bienes	• Compensación en la declaración anual del Impuesto a la Renta	Deudor: Representa el valor total de retenciones en la fuente que los clientes han hecho al negocio

Fuente: Servicio de Rentas Internas, 2018

Elaborado por: La autora

Ejemplo de asientos base:

Asientos para IRF Retenido por cobrar – Débito

Transacciones

- La Fábrica “Confecciones Pazmiño” la cuál es denominada por el SRI sociedad compra 200 panes de \$0.15.

VENTA (RETENCIÓN IMP.RENTA)			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Cuentas por cobrar	29.70	
	IRF retenido por cobrar 1%	0.30	
	IVA retenido por cobrar 30%	-----	
	Ventas		30.00
	IVA en Ventas		-----

3.4.3.13 Propiedades, Plantas y Equipos

Son aquellos bienes tangibles que la panadería posee, para uso en el proceso productivo, o en la actividad de venta, los mismos que se esperan usarlos más de un año, o en un periodo económico, tales como las maquinarias y equipos, muebles y enseres, vehículo, equipo de computación, y el local donde funciona el negocio.

Esta clase de activo debido a su naturaleza sufre una pérdida de valor por el desgaste o deterioro por el uso, o por obsolescencia debido a avances tecnológicos. A esto se lo conoce como depreciación. Los porcentajes que estipula la Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno.

Tabla 30. Depreciación de Activos Fijos

PORCENTAJE	BIENES
5%	Inmuebles (excepto terrenos), naves, aeronaves, barcas y similares
10%	Instalaciones, maquinarias, equipos y muebles
20%	Vehículos, equipos de transporte y equipo caminero móvil
33%	Equipos de cómputo y software

Fuente: Servicio de Rentas Internas, 2017

Elaborado por: La autora

Ejemplo de asientos base:

Transacciones:

- El valor de la depreciación del horno giratorio del año si el mismo cuesta \$7000.00

DEPRECIACIÓN ACTIVO			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Gasto Depreciación	583.33	
	Depreciación Acumulada		583.33

Tabla 31. Instructivo Propiedades, Planta y Equipo

PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO		
Código:1.02.01		
SE DEBITA	SE ACREDITA	SALDO
• Compra o adquisición de un bien tangible, a su precio de adquisición, y otros costos atribuibles a la ubicación y consideraciones necesarias para el funcionamiento del bien	• Venta, y Baja de los bienes tangibles	Deudor: Representa el valor total de los bienes tangible para único uso en actividades de "Panificadora Jessica"
•Revaluación con incremento de valor	• Revaluación con decremento de valor	

Fuente: "Panificadora Jessica"

Elaborado por: La autora

Ejemplo de asientos base:

Asientos para las Propiedades, Plantas y Equipos y Débitos

Transacciones

- Se compra una batidora Industrial a \$2000.00 y se paga mediante transferencia.

ADQUISICIÓN ACTIVO DE PPE			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Activo de Propiedad, Planta y Equipo	2000.00	
	IVA en compras	240.00	
	Bancos		2240.00

- El valor actual de la batidora es 3000.00 y ha pasado un año de su compra.

Cálculo

		Nuevos Valores revaluados	Diferencias con respecto al valor revaluado		
Costo histórico	2,000.00	3,333.33	1,333.33		
(-) Dep. Acum	<u>200.00</u>	<u>333.33</u>	<u>133.33</u>		
Valor en libros	1,800.00	Nuevo valor en libros --> 3,000.00	1,200.00	1.67	Factor de proporcionalidad

REVALUACIÓN CON INCREMENTO DE VALOR			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Activo de Propiedad, Planta y Equipo	1333.33	
	Depreciación Acumulada PPE		133.33
	Superávit por revaluación PPE		1200.00

Asientos para las Propiedades, Plantas, Equipos y Créditos

- Al momento de la venta del activo se debe considerar lo siguiente, si el precio de venta es mayor al valor en libros se obtiene una utilidad, y si al contrario el valor en libros es mayor se obtiene una pérdida, así también se debe tener presente realizar la depreciación hasta un día antes de la venta.

Transacciones

- Se compró un horno en \$7000.00, han pasado 2 años exactos y se decide venderlo en \$6500.00 más IVA a Panificadora la Unión, que es obligado a llevar contabilidad.

Cálculo

Costo			
histórico	7000		
(-) Dep. Acum	1400		
Valor en libros	5600	Valor de venta	6500
		Ganancia	900

VENTA DE ACTIVO DE PPE CON UTILIDAD			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Bancos/ Cuentas por Cobrar	7215.00	
	IRF retenido por cobrar 1%	65.00	
	Depreciación acumulada PPE	1400.00	
	Utilidad en venta de activo		900.00
	Activo de Propiedad, Planta y Equipo		7000.00
	IVA en ventas		780.00

- Se compró un horno en \$7000.00, han pasado 2 años exactos y se decide venderlo en \$5000.00 más IVA a Panificadora la Unión, que es obligado a llevar contabilidad

Cálculo

Costo			
histórico	7000		
(-)Dep. Acum	1400		
Valor en libros	<u>5600</u>	Valor de Venta	5000
		Pérdida	-600

VENTA DE ACTIVO DE PPE CON PÉRDIDA			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Bancos/ Cuentas por Cobrar	5550.00	
	IRF retenido por cobrar 1%	50.00	
	Depreciación acumulada PPE	1400.00	
	Pérdida en Venta de Activo	600.00	
	Activo de Propiedad, Planta y Equipo		7000.00
	IVA en ventas		600.00

- La baja de un activo de propiedad, planta y equipo puede darse debido a que el bien ya no va a seguir funcionando en el negocio a causa de no estar en condiciones adecuadas, porque ha tenido algún daño, o por haber cumplido su vida útil. Si el activo aún no está completamente depreciado se debe efectuar la depreciación hasta un día antes de la baja para actualizarla, y si ya está totalmente depreciado se procede hacer el asiento y reconocer la pérdida.

Transacciones

- “Panificadora Jessica” procede a dar de baja a un equipo de computación por ya no estar en condiciones de uso, el saldo a la fecha es de \$1800.00 y su depreciación acumulada es de \$700.00

BAJA DE ACTIVO DE PPE			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Depreciación acumulada PPE	700.00	
	Pérdida por baja de activo	1100.00	
	Activo de Propiedad, Planta y Equipo		1800.00

- Cuando la causa de la reducción del importe en libro de un activo sea una revaluación, se deberá reconocer una pérdida por revaluación.

Transacciones

- Se compró una batidora a \$2000.00 ha pasado un año de su compra y el valor del bien ahora es \$1500.00

Cálculo

		Nuevos Valores revaluados	Diferencias con respecto al valor revaluado		
Costo histórico	2,000.00	1,666.67	333.33		
(-) Dep. Acum	200.00	166.67	33.33		
Valor en libros	1,800.00	Nuevo valor en libros --> 1,500.00	300.00	0.83	Factor de proporcionalidad

REVALUACIÓN CON DECREMENTO DE VALOR			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Depreciación acumulada PPE	33.33	
	Pérdida por revaluó de PPE	300.00	
	Activo de Propiedad, Planta y Equipo		333.33

3.4.3.14 Proveedores

Es el valor total de las deudas que el negocio ha contraído con los proveedores por las compras realizadas de bienes que hacen el giro de la panificadora.

Tabla 32: Instructivo Proveedores

PROVEEDORES		
Código:2.01.01.01		
SE DEBITA	SE ACREDITA	SALDO
• Compra de materiales a proveedores a crédito. • Devolución de compras a crédito	• Pago total o parcial a los proveedores por las deudas contraídas, en el tiempo establecido.	Acreedor: Total de la deuda existente no documentada con los proveedores'

Fuente: "Panificadora Jessica"

Elaborado por: La autora

Ejemplo de asientos base:

Asientos para Proveedores – Crédito

Transacciones

- Se compra 200 gaseosas a Arca Continental \$1.00 c/u, la cual nos otorga crédito de una semana.

COMPRA DE MERCADERÍA A CRÉDITO			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Inventario Mercadería	200.00	
	IVA en compras	24.00	
	Cuentas por pagar		224.00

Asientos para Proveedores – Débito

Transacciones

- Se le cancela el valor de \$224.00 a Arca Continental que se le estaba debiendo.
- Se devuelve a Arca Continental 10 gaseosas que se encontraban caducadas, las mismas se compraron a \$1.00 c/u.

PAGO TOTAL O PARCIAL A PROVEEDORES			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Cuentas por pagar	224.00	
	Bancos/Caja		224.00
DEVOLUCIÓN DE MERCADERÍA A CRÉDITO			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Cuentas por pagar	11.20	
	Inventario Mercadería		10.00
	IVA en compras		1.20

3.4.3.15 Sueldos por Pagar

Representa el sueldo que se les adeuda a los empleados que desempeñan actividades en el negocio.

Tabla 33. Instructivo Sueldos por Pagar

SUELDOS POR PAGAR		
Código: 2.01.02.01		
SE DEBITA	SE ACREDITA	SALDO
• Cancelación de los sueldos por pagar a los trabajadores del negocio	• Prestación del servicio del personal al negocio	Acreedor: Sueldos devengados que no han sido abonados por lo tanto están pendiente de pago

Fuente: “Panificadora Jessica”

Elaborado por: La autora

Ejemplo de asientos base:

Asientos para Sueldos por Pagar – Crédito

Transacciones

- El valor mensual correspondiente a sueldos del personal de Panificadora Jessica es de \$6038.00.

SUELDOS POR PAGAR			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Gastos sueldos y salarios	6038.00	
	Sueldos por pagar		6038.00

Asientos para Sueldos por Pagar – Débito

- El día 3 del mes se pagó el valor correspondiente al sueldo del personal mediante transferencia bancaria.

PAGO DE SUELDOS			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Sueldos por pagar	6038.00	
	Bancos		6038.00

3.4.3.16 Beneficios Sociales por pagar

Refleja el valor de los beneficios sociales que el negocio adeuda a los trabajadores por sus servicios, en el corto plazo. Estos beneficios comprenden décimo tercer sueldo, décimo cuarto sueldo, fondo de reserva por pagar, y vacaciones.

Tabla 34. Instructivo Beneficios Sociales por Pagar

BENEFICIOS SOCIALES POR PAGAR		
Código: 2.01.02.02		
SE DEBITA	SE ACREDITA	SALDO
Cancelación de los beneficios sociales a los trabajadores del negocio en las fechas correspondiente.	Acumulación de provisiones mensuales	Acreedor: Valor por beneficios sociales que la panadería le debe a sus trabajadores.

Fuente: IESS

Elaborado por: La autora

Ejemplo de asientos base:

Asientos para Beneficios Sociales por pagar– Crédito

Transacciones

- El valor mensual correspondiente a Beneficios Sociales es de : GDT: \$269.83, GDC: \$160.83, Vacaciones: 251.58 y Fondos de Reserva: 269.73

BENEFICIOS SOCIALES POR PAGAR			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Gasto décimo tercer sueldo	269.83	
	Gasto décimo cuarto sueldo	160.83	
	Gastos fondos de reserva	269.73	
	Gasto vacaciones	251.58	
	Beneficios sociales por pagar		951.97

Asientos para Beneficios Sociales por pagar– Débito

Transacciones

- El valor de beneficios sociales se pagó en las fechas correspondientes.

PAGO DE BENEFICIOS SOCIALES			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Beneficios sociales por pagar	951.97	
	Bancos		951.97

3.4.3.17 IESS personal por pagar

Es la obligación contraída del empleado con el Instituto Ecuatoriano de Seguridad social, el cual debe ser pagado por el negocio.

Tabla 35. Instructivo Beneficios Sociales por Pagar

IESS PERSONAL POR PAGAR		
Código: 2.01.02.03		
SE DEBITA	SE ACREDITA	SALDO
• Cancelación de la deuda con el IESS	• Provisión por pagar de aportes al IESS, descontada de la remuneración mensual del empleado	Acreedor: Valor por aportaciones adeudado al IESS.

Fuente: IESS

Elaborado por: La autora

Ejemplo de asientos base:

Asientos para IESS personal por pagar– Crédito

Transacciones

- El valor a pagar de sueldos es de \$6038.00, el valor correspondiente a aporte personal que corresponde al 9.45% es de \$570.59.

DESCUENTO EN ROL (IESS)			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Gasto Sueldos y Salarios	6038.00	
	IESS personal por pagar		570.59
	Bancos		5467.41

Asientos para IESS personal por pagar– Débito

Transacciones

- El día 14 del mes se proceder a pagar el valor correspondiente a IESS.

PAGO DE APOORTE PERSONAL			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	IESS personal por pagar	570.59	
	Bancos		570.59

3.4.3.18 IESS Patronal por Pagar

Refleja el valor total de la parte de las aportaciones que tiene la obligación el empleador pagar al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social.

Tabla 36. Instructivo IESS Patronal por Pagar

IESS PATRONAL POR PAGAR		
Código: 2.01.02.04		
SE DEBITA	SE ACREDITA	SALDO
• Cancelación de la deuda con el IESS	• Al finalizar el mes, la porción que debe ser pagada por parte del empleador al IESS	Acreedor: Valor que corresponde a los empleados por aportaciones adeudado al IESS.

Fuente: IESS

Elaborado por: La autora

Ejemplo de asientos base:

Asientos para IESS patronal por pagar– Crédito

Transacciones

- El aporte patronal de todos los empleados de Panificadora Jessica corresponde a \$673.24

IESS PATRONAL POR PAGAR			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Gasto aporte patronal	673.24	
	IESS patronal por pagar		673.24

Asientos para IESS patronal por pagar– Débito

Transacciones

- El día 14 del mes se proceder a pagar el valor correspondiente a IESS.

PAGO DE APOORTE PATRONAL			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	IESS patronal por pagar	673.24	
	Bancos		673.24

3.4.3.19 IVA en Ventas

Comprende todos los valores por concepto de impuesto al valor agregado en las ventas 12% que se realizaron en el negocio.

Tabla 37. Instructivo IVA en Ventas

IVA EN VENTAS		
Código: 2.01.03.01		
SE DEBITA	SE ACREDITA	SALDO
• Liquidación del IVA, en la declaración semestral	• Venta de la mercadería y los productos con tarifa 12%	Acreedor: Representa el valor total del IVA que se deben a la fecha de realización del balance.

Fuente: Servicio de Rentas Internas, 2018

Elaborado por: La autora

Ejemplo de asientos base:

Asientos para IVA en Ventas – Crédito

Transacciones:

- Se vende 25 gaseosas de \$1.75 y 500 panes de \$ 0.15a una empresa que es una sociedad, y pacta que va a pagar en 15 días.

IVA EN VENTAS			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Cuentas por cobrar	121.99	
	IRF retenido por cobrar 1%	0.43	
	IVA retenido por cobrar 30%	1.58	
	Ventas		118.75
	IVA en Ventas		5.25

Asientos para IVA en Ventas – Débito

Transacciones

- Al final del ejercicio enero -junio, se determina lo siguiente el total de Compras es de \$12000.00 y el total de ventas es \$24000.00 y se debe pagar el impuesto al valor agregado.
- Al final del ejercicio julio-diciembre se determinó que las compras fueron \$21000.00 y las ventas \$20000.00, por lo que se obtiene crédito tributario

LIQUIDACIÓN DEL IVA (IMPUESTO A PAGAR)			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	IVA en ventas	2280.00	
	IVA en compras		1440.00
	Bancos		840.00
LIQUIDACIÓN DEL IVA (CREDITO TRIBUTARIO)			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	IVA en ventas	2400.00	
	Crédito Tributario	120.00	
	IVA en compras		2520.00

3.4.3.20 Impuesto a la renta por pagar

Refleja la deuda que el negocio tiene con el fisco por concepto de impuesto a la renta.

Tabla 38. Instructivo Impuesto a la Renta por Pagar

IMPUESTO A LA RENTA POR PAGAR		
Código: 2.01.03.02		
SE DEBITA	SE ACREDITA	SALDO
Al momento de la cancelación en la declaración del impuesto a la renta cada año	Por ingresos gravados en el ejercicio fiscal.	Acreedor: Representa el valor total de impuesto a la renta que se deben a la fecha de realización del balance.

Fuente: Servicio de Rentas Internas, 2018

Elaborado por: La autora

Ejemplo de asientos base:

Asientos para Impuesto a la Renta – Crédito

Transacciones

- Los Ingresos Totales suman 300.000 y los gastos totales 240.000, con esto se hace el cierre fiscal.

IMPUESTO A LA RENTA POR PAGAR			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Ingresos	300000.00	
	Gastos		240000.00
	15% part. trabajadores por pagar		9000.00
	Impuesto a la Renta por pagar		12750.00
	Utilidad del Ejercicio		38250.00

Asientos para Impuesto a la Renta – Crédito

Transacciones

- Pago del Impuesto a la Renta.

PAGO DEL IMPUESTO A LA RENTA			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Impuesto a la renta por pagar	12750.00	
	Bancos		12750.00

3.4.3.21 Préstamos Bancarios por Pagar

Se registra en este rubro las obligaciones que se adquieren con las instituciones bancarias, por concepto de préstamos mayor a un año.

Tabla 39. Instructivo Obligaciones Bancarias

PRESTAMOS BANCARIOS		
Código: 2.02.01.01		
SE DEBITA	SE ACREDITA	SALDO
• Abonos totales o parciales de la deuda	• Con los financiamientos recibidos del banco	Acreedor: Representa las obligaciones adeudadas a los Bancos, con vencimiento mayor a un año

Fuente: "Panificadora Jessica"

Elaborado por: La autora

Ejemplo de asientos base:

A continuación, se presenta el tratamiento y todos los asientos generales que se utilizan al momento de registrar un préstamo bancario.

Transacciones

- Se solicitó un préstamo de 45.000 con una tasa de interés trimestral de 2.25% para dos años. Según los cálculos la primera cuota corresponde a \$1012.5 de interés y \$5196.81 de capital, dando un total de cuota de \$6209.31. Los gastos que cobra el banco son de \$15.

REGISTRO PRESTAMO BANCARIO			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Caja	44985.00	
	Gastos Bancarios	15.00	
	Préstamo Bancario		45000.00

DEVENGO MENSUAL DEL INTERESES			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Gastos financieros	1012.50	
	Interés por pagar		1012.50

PAGO DE INTERES			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Interés por pagar	1012.50	
	Banco		1012.50
PAGO DE PRÉSTAMO			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Préstamo Bancario	5196.81	
	Banco		5196.81

3.4.3.22 Capital

Aporte hecho por los propietarios del negocio para que el mismo desarrolle sus actividades.

Tabla 40. Instructivo Capital

CAPITAL		
Código: 3.01.01.01		
SE DEBITA	SE ACREDITA	SALDO
• Liquidación del negocio	• Aportaciones de los propietarios en efectivo o especie	Acreedor: Representa el valor total de capital que tiene el negocio

Fuente: “Panificadora Jessica”

Elaborado por: La autora

Ejemplo de asientos base:

Asientos para Capital – Crédito

Transacciones

- Para iniciar el negocio, el propietario tenía el local valorado en \$100000.00 y una cuenta bancaria con un valor de 5000.000

CAPITAL			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Bancos	5000.00	
	Edificio	100000.00	
	Capital		105000.00

3.4.3.23 Resultado del Ejercicio

Esta cuenta alberga la diferencia y la relación que se da al término del ejercicio económico entre ingresos y gastos. Si los ingresos son mayores a los gastos se obtiene una utilidad del ejercicio, y si los gastos sobrepasan a los ingresos el resultado es la pérdida del ejercicio.

Se debitará o acreditará al término del ejercicio, tendrá saldo deudor cuando el resultado del ejercicio es negativo, y saldo acreedor cuando el resultado es la utilidad.

Tabla 41. Instructivo Resultados del Ejercicio

RESULTADOS DEL EJERCICIO		
Código: 3.02.01		
SE DEBITA	SE ACREDITA	SALDO
• Se abona con el asiento de cierre de las cuentas de ingresos del periodo. En caso que los ingresos sean inferiores a los gastos	• Se carga con el asiento de cierre de las cuentas de gastos del periodo. En caso que los ingresos sean superiores a los gastos,	-Deudor: resultado del ejercicio es negativo -Acreedor: resultado del ejercicio positivo

Fuente: “Panificadora Jessica”

Elaborado por: La autora

Ejemplo de asientos base:

Asientos para Utilidad del Ejercicio – Crédito

Transacciones

- La utilidad del Ejercicio fue de \$5.000

UTILIDAD DEL EJERCICIO			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Pérdidas y ganancias	5000.00	
	Utilidad del Ejercicio		5000.00

Asientos para Pérdida del Ejercicio – Débito

Transacciones

- La pérdida del ejercicio fue de \$5000.00

PÉRDIDA DEL EJERCICIO			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Pérdida del ejercicio	5000.00	
	Pérdidas y ganancias		5000.00

3.4.3.24 Ingresos por actividades ordinarias

Bajo esta cuenta se encuentra los ingresos provenientes de la venta de los productos de la panadería, sea esta en efectivo o a crédito, durante el periodo que cubre el estado de resultados.

Tabla 42. Instructivo Ventas

VENTAS		
Código: 4.01.01		
SE DEBITA	SE ACREDITA	SALDO
• Cierre del ejercicio contable, regulación de las cuentas.	• Ventas realizadas de los productos, 12% o 0%	Acreedor: Monto total de los ingresos obtenidos por ventas

Fuente: “Panificadora Jessica”

Elaborado por: La autora

Ejemplo de asientos base:

Asientos para Ingresos – Crédito

Transacciones

- Se vende 300 panes de \$0.12 y 4 cubetas de huevos a \$4.50 c/u a la Fabrica “Confecciones Pazmiño”

INGRESO POR VENTA			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Caja	53.46	
	IRF retenido por cobrar 1%	0.54	
	IVA retenido por cobrar 30%	n/a	
	Ventas		54.00
	IVA en Ventas		n/a

Asientos para Ingresos – Débito

Transacciones

- Al final del ejercicio las ventas suman 300000.00

CIERRE DE INGRESOS			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Ventas	300000.00	
	Pérdidas y ganancias		300000.00

3.4.3.25 Costo de Ventas

Este rubro comprende el costo de producir todos los productos vendidos durante un período contable.

Tabla 43. Instructivo Costo de Ventas

COSTO DE VENTAS		
Código: 5.01.01.01		
SE DEBITA	SE ACREDITA	SALDO
• Venta de la mercadería y productos terminados al costo.	• Cierre del ejercicio contable, regulación de las cuentas.	Acreedor: Monto total de los ingresos obtenidos por ventas

Fuente: “Panificadora Jessica”

Elaborado por: La autora

Ejemplo de asientos base:

Asientos para Costo de Ventas – Débito

Transacciones

- Se vendieron 500 panes cuyo costo de producción fue de 0.10 ctv

VENTA AL COSTO			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Costo de ventas	50.00	
	Inv. Mercadería/ Inv. Prod. Terminados		50.00

Asientos para Costo de Ventas – Crédito

- Al final del ejercicio se determinó que las ventas fueron \$25000.00 y el costo de ventas \$12000.00

CIERRE COSTO DE VENTAS			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Ventas	25000.00	
	Costo de ventas		12000.00
	Utilidad Bruta en Ventas		13000.00

3.4.3.26 Gastos Generales

En esta cuenta se encuentran todos los desembolsos identificables para el desarrollo de las operaciones de la panadería.

Tabla 44. Instructivo Gastos Generales

GASTOS OPERACIONALES ORDINARIOS		
Código: 5.02.01		
SE DEBITA	SE ACREDITA	SALDO
- Gastos incurridos en la panadería en : - Sueldos y Salarios -Prestaciones Sociales -Publicidad -Servicios Básicos -Agasajos empleados y clientes -Alimentación empleados - Uniforme y ropa de trabajo	Cierre del ejercicio contable, regulación de las cuentas.	Deudor: Total de gastos incurridos de una fecha a otra

Fuente: "Panificadora Jessica"

Elaborado por: La autora

Ejemplo de asientos base:

Asientos para Gastos – Débito

Transacciones:

- Se manda a realizar 1000 tarjetas con información del negocio para entregar a los clientes, los mismos que costaron \$0,05 cada una.

GASTOS			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Gasto de Publicidad	50.00	
	IVA por cobrar	6.00	
	Bancos		56.00

Asientos para Gastos – Crédito

Transacciones

- Cierres de Gastos del ejercicio fiscal.

CIERRE DE GASTOS			
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	Perdida y Ganancias	6500.00	
	Gasto Publicidad		500.00
	Gasto Servicios Básicos		1000.00
	Gasto Sueldos y Salarios		5000.00

3.4.4 Valoración de las cuentas contables que intervienen en los procesos

Mediante un análisis exhaustivo de las cuentas más relevantes que intervienen en los procesos del negocio podemos determinar el valor correspondiente a cada una de ellas; de forma que conoceremos la situación actual de la misma basándonos en datos reales a la fecha.

- Caja

La caja cuenta con un valor equivalente a \$1000,00 dólares.

- Bancos

“Panificadora Jessica” posee una cuenta de ahorros y otra cuenta corriente en el Banco Procredit las cuales ascienden a 40.000 dólares.

- Inventario Mercadería

En esta cuenta, “Panificadora Jessica” mantiene invertido \$12,362.47, correspondiente a los diferentes productos que únicamente los comercializa tales como: lácteos, embutidos, bebidas, cereales, snack, confitería, entre otros. A continuación, se presenta un detalle del valor al que ascienda cada categoría para poder tener una idea de cuánto dinero se mantiene empleado en cada uno.

En el anexo 1 se especifica y se desglosa de mejor manera de que está compuesta cada categoría.

PRODUCTO	VALOR TOTAL
LECHE	\$3,210.14
QUESO	\$156.00
YOGURT Y OTROS LACTEOS	\$1,881.56
MANTEQUILLA	\$31.12
GELATINA	\$14.66
LECHE SABORIZADAS	\$172.48
SALCHICHAS	\$199.90
JAMON	\$177.90
MORTADELA	\$169.44
OTROS PRODUCTOS COMESTIBLES	\$211.02
HUEVOS	\$1,748.00
CAFÉ	\$228.34
GASEOSAS	\$1,788.00
OTRAS BEBIDAS	\$202.14
GALLETAS Y CEREALES	\$154.05
PAN CORTADO Y TOSTADAS	\$172.57
SNACKS VARIOS	\$285.09
HELADOS	\$176.35
JUGOS	\$620.06
DULCES Y GOLOSINAS VARIAS	\$154.83
PRODUCTOS DE ASEO	\$44.76
TABACOS	\$464.06
OTROS	\$100.00
TOTAL GENERAL	\$12,362.47

- Inventario Materia Prima

En esta cuenta se encuentra todos los materiales que van hacer transformados en el proceso de producción para obtener los productos finales de panadería, galletería y pastelería. La misma asciende a un valor de 11.429,10 dólares. Seguidamente se presenta una tabla en donde se detalla cada ítem del inventario.

ELEMENTO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
HARINA	155	\$30.80	\$4,774.00
GRASAS	185	\$19.50	\$3,607.50
LEVADURA	10	\$80.00	\$800.00
AZUCAR	35	\$33.00	\$1,155.00
SAL	4	\$18.00	\$72.00
HUEVOS	305	\$3.00	\$915.00
QUESOS	66	\$1.60	\$105.60
TOTAL			\$11,429.10

- Propiedad Planta y Equipo

“Panificadora Jessica” en la actualidad cuenta con algunos muebles, equipos y el local comercial para su actividad diaria equivalente a 129.750,00 dólares.

Se ha considerado el valor de mercado de cada uno de los bienes, seguidamente se presente un detalle de los mismos con su respectiva valoración.

Maquinaria y Equipo

CANTIDAD	INSUMO	VALOR
1	Horno giratorio	\$7,000.00
1	Amasadora	\$3,000.00
1	Batidora Industrial	\$1,500.00
	TOTAL	\$11,500.00

Equipo de Computación

CANTIDAD	INSUMO	VALOR
1	Laptop	\$600.00
1	Impresora Lexmar	\$300.00
	TOTAL	\$900.00

Muebles y Enseres

Se tomó datos directamente de la empresa Frigomaq Cia Ltda, la cual es una de las dos únicas empresas fabricantes de estos productos.

CANTIDA D	INSUMO	COSTO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Vitrina para pasta seca grande	\$1,600.00	\$1,600.00
1	Vitrina para pasta seca pequeña	\$1,200.00	\$1,200.00
1	Vitrina para pastelería	\$2,800.00	\$2,800.00
2	Paneras	\$1,500.00	\$3,000.00
1	Caja de madera	\$850.00	\$850.00
1	Frigoríficos 2 puertas	\$2,500.00	\$2,500.00
1	Frigoríficos 4 puertas	\$3,000.00	\$3,000.00
2	Mesas de trabajo	\$1,000.00	\$2,000.00
3	Repisas de madera	\$600.00	\$300.00
1	Escritorio	\$100.00	\$100.00
	TOTAL		\$17,350.00

A todos los equipos y muebles, que ayudan a la elaboración del producto, así como los de computación, se les realiza mantenimiento por lo general cada tres o cuatros meses

Edificio

CANTIDAD	INSUMO	VALOR
1	Local	\$100,000.00
	TOTAL	\$100,000.00

Vehículo

CANTIDAD	INSUMO	VALOR
1	Vehículo	15,000.00
	TOTAL	15,000.00

- Proveedores

Los valores a cancelar mensualmente por el crédito que les otorga Moderna alimentos ascienden a 8,130.00 dólares correspondientes a harina y manteca.

- Ventas

Para establecer las ventas mensuales promedio se ha tomado las ventas semanales de un trimestre, por lo que se puede señalar que “Panificadora Jessica” tiene de ventas mensuales aproximadamente por un valor de \$28,630.00

De acuerdo a algunos registros y análisis de los dueños se pudo identificar que del total de ventas, el 30% pertenece a los productos que únicamente comercializan, y el restante a ventas de los productos que producen.

Se presenta el detalle de las ventas de un trimestre.

Ventas

SEMANAS	MESES	MES 1	MES 2	MES 3
SEMANA 1		\$7,400.00	\$7,500.00	\$7,730.00
SEMANA 2		\$7,390.00	\$6,950.00	\$6,530.00
SEMANA 3		\$7,400.00	\$7,050.00	\$7,750.00
SEMANA 4		\$6,800.00	\$7,090.00	\$6,300.00
TOTAL		\$28,990.00	\$28,590.00	\$28,310.00
PROMEDIO			\$28,630.00	

- Costo de Ventas de los productos que únicamente se comercializan

Para efectos de la proyección se considera que el costo de ventas representa el 75% de las ventas que se identificó que se obtiene por los productos que únicamente se comercializa.

- Costo de Ventas de los productos que se producen

El costo de Ventas en “Panificadora Jessica de los productos de panadería, pastelería y galletería, está compuesto por Materia prima directa, Mano de obra directa y Costos indirectos de fabricación que se explicará a continuación. El valor del Costo de Ventas es de \$14.929.68

-Materia Prima Directa

En el negocio la materia prima directa para la elaboración del producto asciende a \$10.988,00 lo conforman todos los ingredientes necesarios de la receta de cada pan, como son harina, grasas, sal, azúcar, huevos, levadura el uso diario y mensual se detalla en seguida.

Materia Prima Directa

ELEMENTO	CANTIDAD DIARIA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL DIARIO	COSTO MENSUAL
Harina	5 Quintales	30.80	154.00	4,620.00
Grasas	6 bloques	19.50	117.00	3,510.00
TOTAL			271.00	8,130.00

ELEMENTO	CANTIDAD MENSUAL	COSTO UNITARIO	COSTO MENSUAL
Azúcar	33 Quintales	34.00	1,122.00
Sal	2 Quintales	18.00	36.00
Levadura	8 Cajas	100.00	800.00
Huevos	300 cubetas	3.00	900.00
TOTAL			2,858.00

-Mano de Obra Directa

La mano de obra directa representa \$3.228.87 mensuales, está cifra engloba el sueldo, y beneficios sociales de los trabajadores que está directamente en la producción del producto, que en este caso son los panaderos y pasteleros.

Mano de Obra directa

EMPLEADO	SUELDO	VACACIONES	APORTE PATRONAL	TOTAL
Panadero 1	840.00	35.00	93.66	968.66
Panadero 2	800.00	33.33	89.20	922.53
Ayudante de panadería	560.00	23.33	62.44	645.77
Pastelero	600.00	25.00	66.90	691.90
TOTAL	2800	116.67	312.20	3,228.87

Como se evidencia en la tabla, los panaderos y pasteleros no reciben décimo tercer sueldo y décimo cuarto sueldo, puesto que el propietario de “Panificadora Jessica” se encuentra calificado como artesano, y de acuerdo a la Ley de Fomento del Artesano, no están obligados a pagar este tipo de beneficios a sus empleados.

-Costos Indirectos de Fabricación

Los CIF en el negocio, está compuesto por materia prima indirecta que hace referencia, a los quesos ,ajonjolí, esencias, fruta confitada, grajeas, crema de pasteles y granulado, que representan un monto aproximado mensual de \$650. Así también, los otros costos indirectos, son los asociados a los servicios básicos de producción y mantenimiento de equipos. Por otro lado, dentro de este rubro está la depreciación de los equipos que se utiliza en la producción. En total los CIF mensuales son alrededor de \$712.81 dólares. Se presenta a continuación el detalle de ello.

Costos Indirectos de Fabricación

DETALLE	VALOR
Materia Prima Indirecta	500.00
OTROS CIF	
Agua potable	11.00
Luz eléctrica	75.00
Mantenimiento equipos	30.00
Depreciación	96.81
TOTAL	712.81

En cuanto a la depreciación de la maquinaria, equipo y los muebles que se utilizan en la producción, “Panificadora Jessica” ha decidido utilizar el método de línea recta por lo que se presenta la vida útil estimada de cada activo y seguidamente la depreciación correspondiente.

Tabla 45. Vida Útil de los Activos

Nombre del Activo	Vida Útil
Horno giratorio	17 Años
Amasadora	6 Años
Batidora Industrial	6 Años
Mesas de trabajo	10 Años

Fuente: “Panificadora Jessica”

Elaborado por: La autora

Tabla 46. Depreciación de maquinaria y equipo, muebles de producción

Nombre del Activo	Valor	Depreciación anual	Depreciación mensual
Horno giratorio	7,000.00	411.76	34.31
Amasadora	3,000.00	500.00	41.67
Batidora Industrial	1,500.00	250.00	20.83
Mesas de trabajo	2,000.00	200.00	16.67
TOTAL			96.81

Fuente: “Panificadora Jessica”

Elaborado por: La autora

3.4.5 Estados Financieros Proyectados

Después de haber culminado con el estudio de las cuentas que intervienen en las transacciones comerciales de “Panificadora Jessica” se realiza los Estados Financieros Proyectados con el fin de proporcionar una comprensión clara y precisa de cómo se encuentra el negocio en una fecha determinada. Con ello se podrá tomar decisiones acertadas y controlar los resultados obtenidos.

Se muestra el Estado de Situación Inicial el cual refleja el panorama inicial del negocio, con el que inicia sus actividades económicas sin considerar los sucesos del pasado, esto con el objetivo de dar a conocer la situación real partiendo desde cero.

Seguidamente, se presenta el Estado de Resultados en el cual se expone un resumen de las actividades operacionales del negocio, mostrando los ingresos obtenidos y los gastos que se produjeron durante un mes, dando como resultado la pérdida o el beneficio que ha generado “Panificadora Jessica”

Para culminar, se elaboró el Estado de Situación Financiera del negocio, para conocer la posición financiera a una fecha determinada.

Tabla 47. Estado de Situación Inicial Proyectado

“Panificadora Jessica”
Estado de Situación Inicial
Al 1 de Mayo del 2019

(Expresado en dólares de los Estados Unidos de América)

ACTIVO		PASIVO	
CORRIENTE		CORRIENTE	
Caja	\$1,000.00	Proveedores	<u>\$8,130.00</u>
Bancos	\$40,000.00	TOTAL PASIVO CORRIENTE	<u>\$8,130.00</u>
Inventario Mercadería	\$11,118.19		
Inventario Materia Prima	<u>\$11,429.10</u>	TOTAL PASIVO	\$8,130.00
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	\$63,547.29		
NO CORRIENTE		PATRIMONIO	
Edificio	\$100,000.00	Capital	<u>\$200,167.29</u>
Muebles y Enseres	\$17,350.00	TOTAL PATRIMONIO	<u>\$200,167.29</u>
Maquinaria y Equipo	\$11,500.00		
Equipo de Computación	\$900.00		
Vehículo	<u>\$15,000.00</u>		
TOTAL NO ACTIVO CORRIENTE	<u>\$144,750.00</u>		
TOTAL ACTIVO	<u>\$208,297.29</u>	TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	<u>\$208,297.29</u>

GERENTE GENERAL

CONTADOR GENERAL

Fuente: “Panificadora Jessica”

Elaborado por: La autora

Tabla 48. Estado de Resultados Proyectado

“Panificadora Jessica” Estado de Resultados Integral Del 1 al 31 de Mayo del 2019 (Expresado en dólares de los Estados Unidos de América)		
Ventas	\$28,630.00	
Costo de Ventas	<u>\$21,371.43</u>	
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		\$7,258.57
GASTOS ADMINISTRATIVOS		
Sueldos	\$3,048.00	
Beneficios Sociales	\$795.73	
Aporte Patronal	\$339.85	
Servicios Básicos	\$119.00	
Mantenimiento	\$30.00	
Servicios Profesionales	\$50.00	
Depreciación Edificio	\$416.67	
Depreciación Muebles y Enseres	\$144.90	
Depreciación Equipo de Computación	\$31.25	
Depreciación Vehículo	<u>\$178.57</u>	
TOTAL GASTOS		<u>\$5,153.97</u>
UTILIDAD ANTES DE PARTICIPACIÓN TRABAJADORES		\$2,104.60
15% Participación de trabajadores		<u>\$315.69</u>
UTILIDAD ANTE DE IMPUESTO A LA RENTA		\$1,788.91
22% Impuesto a la Renta		\$393.56
UTILIDAD DEL EJERCICIO		<u><u>\$1,395.35</u></u>
GERENTE GENERAL		CONTADOR GENERAL

Fuente: “Panificadora Jessica”

Elaborado por: La autora

Tabla 49. Estado de Situación Financiera Proyectado

“Panificadora Jessica”
Estado de Situación Financiera
Al 31 de Mayo del 2019
(Expresado en dólares de los Estados Unidos de América)

ACTIVO				PASIVO			
CORRIENTE				CORRIENTE			
Caja	\$1,000.00			Proveedores	\$	8,130.00	
Bancos	\$43,500.00			IESS Patronal por Pagar	\$	652.05	
Inventario Mercadería	\$4,676.44			IESS Personal por pagar	\$	552.64	
Inventario Materia Prima	\$441.10			IVA por pagar	\$	1,030.68	
IVA por cobrar	\$790.40			Impuesto a la renta por pagar	\$	393.56	
TOTAL ACTIVO CORRIENTE		\$50,407.94		15% Part. Trabajadores por paga	\$	315.69	
NO CORRIENTE				TOTAL PASIVO CORRIENTE		\$ 11,074.62	
Edificio	\$ 100,000.00			TOTAL PASIVO			\$ 11,074.62
(-) Depreciación Acum. Edificio	\$ (416.67)						
Muebles y Enseres	\$ 17,350.00			PATRIMONIO			
(-) Depreciación Acum. Muebles y Enseres	\$ (161.56)			Capital	\$	181,803.11	
Maquinaria y Equipo	\$ 11,500.00			Utilidad del Ejercicio	\$	1,395.35	
(-) Depreciación Acum. Maquinaria y Equipo	\$ (96.81)			TOTAL PATRIMONIO			183,198.46
Equipo de Computación	\$ 900.00						
(-) Depreciación Acum. Equipo de Computación	\$ (31.25)						
Vehículo	\$ 15,000.00						
(-) Depreciación Acum. Vehículo	\$ (178.57)						
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE		\$ 143,865.13					
TOTAL ACTIVO		\$ 194,273.07		TOTAL ACTIVO Y PATRIMONIO			194,273.07

GERENTE GENERAL

CONTADOR GENERAL

Fuente: “Panificadora Jessica”

Elaborado por: La autora

4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Para terminar el presente Trabajo de titulación, a continuación, en este capítulo se presentará las conclusiones y recomendaciones basadas en el desarrollo de los capítulos de la investigación.

4.1 CONCLUSIONES

- ✓ El origen de la investigación se basa en falencias, dificultades e incluso carencias en aspectos relacionados con la estructura administrativa y contable, ya que durante este tiempo el negocio se ha llevado mediante procesos empíricos, y en base a experiencia que poco a poca han ido ganando los propietarios por estar en el diario transcurso de las actividades del negocio, sin embargo esto no se acerca a la realidad que presenta el mismo, por lo cual fue necesario analizar la situación interna y externa del ente de investigación, con el fin de familiarizarse y así conocer sus necesidades y carencias en las áreas mencionadas. Algunos de los problemas más importantes que se debe dejar mencionado en el presente trabajo son los siguientes:
 - En relación al área administrativa, no cuenta con una debida planificación estratégica formal del negocio, esto referente a misión, visión, objetivos, estrategias y valores, así también no se evidencia un organigrama, además la dirección se lleva acabo de una manera empírica, y el control es rudimentario.
 - Panificadora Jessica no cuenta con un sistema contable que les permita llevar de manera ordenada y cronológica las transacciones diarias, por consiguiente no mantienen un control de los materiales que utilizan para la elaboración de los productos, ni de la mercadería que vende, esto debido a

que no existe una base de datos que respalde con exactitud la cantidad que se tiene de las mismas, lo mismo sucede con el resto de partidas que intervienen en las transacciones comerciales, razón por la cual no tiene información actualizada para la elaboración de estados financieros.

- Falta de controles en cada proceso del negocio, la implementación de estos permitirá corregir o eliminar procesos o actividades que no están aportando positivamente al desarrollo del mismo; es decir no están generando valor para el negocio y mucho menos para el cliente.
-
- ✓ Los empleados que trabajan en el negocio no conocen formalmente sus obligaciones, a pesar que verbalmente se tiene establecido las funciones, éstas no se encuentran normadas en algún documento para que cada uno de ellos realicen sus actividades de manera óptima en el desarrollo de sus operaciones.
 - ✓ El ente de investigación mantiene un valor elevado en Inventario de Mercaderías, lo cual es perjudicial, ya que al no tener un control específico sobre ellos, no se puede saber con exactitud cada que tiempo rotan, o por cuanto tiempo permanecen en perchas, así también se mantiene mercaderías que nada tienen que ver con el giro habitual del negocio, tales como tabacos, utensilios de limpieza, productos de cocina, los cuales desvían la razón de ser por la cual se creó la Panificadora, por último se tiene invertido dinero en una gama de productos que no generan una ganancia considerable por ejemplo el grupo de confitería.
 - ✓ A pesar de que Panificadora Jessica es un negocio familiar tiene grandes posibilidades de crecer en el mercado, ya que al ser pioneros ha logrado la fidelización de sus clientes, pudiendo llegar a expandirse abriendo sucursales en otros sectores de la ciudad y fuera de ella.

- ✓ Las alianzas realizadas con otras panaderías han constituido una gran ventaja frente al precio de materia prima, ya que el descuento que se les realiza es significativo comparado con el precio actual que se le vende a cualquier persona de la industria, esto ha permitido que los precios de los productos ofertados de panadería y pastelería mantengan precios competitivos, el ahorro mensual llega a ser aproximadamente de 1.271,00 dólares.

PRODUCTO	CANTIDAD	PRECIO PREFERENCIAL	PRECIO AL PÚBLICO	TOTAL PREFERENCIAL	TOTAL AL PÚBLICO	AHORRO MENSUAL
HARINA	155	\$30.80	\$35.00	\$4,774.00	5425	\$651.00
GRASAS	185	\$19.50	\$21.50	\$3,607.50	3977.5	\$370.00
LEVADURA	10	\$80.00	\$105.00	\$800.00	1050	\$250.00
			TOTAL	\$9,181.50	\$10,452.50	\$1,271.00

Fuente: “Panificadora Jessica”

Elaborado por: La autora

- ✓ Según el Art. 19 de la Ley Orgánica de Régimen Tributario, todas aquellas personas que realicen actividades económicas sin importar en este caso que sea artesano y obtengan ingresos brutos mayores a \$ 300.000,00 deben llevar contabilidad, partiendo de esto “Panificadora Jessica” con las ventas mensuales promedio analizadas de \$28.000 obtiene ingresos anuales de \$336.000 por lo que el ente de investigación supera la base legal establecida y está en la obligación de ello.
- ✓ El proceso de convertirse en una persona natural obligada a llevar contabilidad llevará tiempo, sin embargo, los resultados se verán reflejados en un negocio más ordenado, compacto, con registros reales de la situación económica y financiera, además con una preocupación menos en los propietarios, ya que su negocio se estará manejando de acuerdo a lo que rige en la ley y cumpliendo con las obligaciones tributarias correspondientes, referentes a deberes formales de los contribuyentes.

- ✓ El negocio a pesar de que obtiene una rentabilidad considerable, con un manejo administrativo y contable adecuado puede llegar a incrementar su utilidad de manera progresiva, y lograr un crecimiento sostenido.

4.2 RECOMENDACIONES

- ✓ Implementar la propuesta de la presente investigación sobre un sistema contable que facilite los registros de las transacciones comerciales diarias, para poder obtener estados financieros de datos reales, y que la toma de decisiones se la haga de mejor manera.
- ✓ Estructurar y ejecutar la planificación estratégica a todas las áreas que forman “Panificadora Jessica”, y que sea socializado a sus empleados esto en cuanto a misión, visión, valores y objetivos, plasmarlo en un documento y tenerlo visible, para que así todos trabajen en pro de metas comunes, se sientan involucrados, más comprometidos, responsables con su trabajo, y todos caminen hacia un mismo norte.
- ✓ Si bien es cierto existe una persona profesional en la rama contable que les de apoyo en todo el tema de declaraciones, es necesario que exista una persona que asista 2 o 3 días a la semana al negocio para que el control y registros de las transacciones económicas sean oportunos.
- ✓ Realizar un manual de funciones en el cual se evidencia la segregación de las mismas para evitar duplicar actividades, o el descuido de labores importantes por parte de los empleados.

- ✓ Los dueños del negocio deben analizar las propuestas realizadas en beneficio de la Panificadora, y considerar los instrumentos que se ha planteado.
- ✓ Aprovechar de manera óptimas las fortalezas y oportunidades que tenga el negocio para lograr alcanzar los objetivos.
- ✓ En cuanto a la mercadería se debe realizar un análisis de productos pequeños en el cual el margen de ganancia sea sustentable y no haya una rotación adecuada, además que no tengan que ver mucho con la actividad principal.
- ✓ Se recomienda elaborar e implementar un sistema de control interno de procedimientos administrativos y financieros para optimizar las actividades cotidianas del negocio, evitar fraudes y actividades anormales, y ejecutar de manera secuencial y ordenada tales procedimientos.
- ✓ Los propietarios deben actualizarse y mantener conocimientos administrativos y financieros, así como capacitarse de manera continua y capacitar a sus trabajadores en temas importantes y de relevancia del negocio.
- ✓ Procurar mantener y mejorar cada día la calidad de los productos de panadería y pastelería, así como el servicio brindado al cliente, para que así el negocio pueda ampliar su portafolio de clientes.

5. BIBLIOGRAFÍA

- Bravo, M. (2015). *Contabilidad General*. Quito: Ediciones MACRO.
- Chiavenato, I. (2014). *Introducción a la Teoría General de la Administración*. Mexico DF: McGraw-Hill Editores S.A.
- Comercio, E. (29 de Agosto de 2011). *EL Comercio*. Obtenido de <https://www.elcomercio.com/actualidad/quito/quitenos-se-abastecen-500-panaderias.html>
- Cuellar, L., Vargas, H., & Castro, C. (2016). *Contabilidad: Un enfoque práctico*. Bogotá: Alfaomega Colombiana S.A.
- Deloitte. (2017). *Deloitte*. Obtenido de <https://www2.deloitte.com/ni/es/pages/audit/articles/niif-bolsillo.html>
- EKOS. (6 de Febrero de 2018). *Industria de alimentos y bebidas: la mayor industria del país*. Ecuador.
- Empresas sujetas al control de la Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros . (2017). *Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros* . Obtenido de <https://appscvs.supercias.gob.ec/rankingCias/>
- Estupiñán, R. (2015). *Administración de riesgos E.R.M y la auditoría intera*. Bogotá: Ecoe Ediciones.
- Estupiñán, R. (2015). *Control Interno y fraudes*. Bogotá: Ecoe Ediciones.
- Griffin, R. (2011). *Administración*. Mexico DF: Cengage Learning Editorres,S.A.
- Guajardo, G., & Andrade, N. (2014). *Contabilidad Financiera*. México, D.F: McGraw-Hill Interamericana Editores S.A.
- Hellriegel, D., Jackson, S., & Slocum, J. (2017). *Administración: Un Enfoque basado en Competencias*. Mexico DF: Compañía de Cengage Learning,Inc.
- IASB. (2011). Normas Internacionales de Información Financiera. *NIC 2-Inventarios*.
- IASB. (2012). Normas Internacionales de Información Financiera. *NIC 7-Estado de Flujos de Efectivo*.
- IASB. (2014). Normas Internacionales de Información Financiera. *NIC 1- Presentación de Estados Financieros*.
- IASB. (2014). Normas Internacionales de Información Financiera. *NIC 8- Políticas Contables, Cambios en las Estimaciones Contables*.
- IASB. (2014). Normas Internacionales de Información Financiera. *NIC 16-Propiedades, Planta y Equipo*.
- IASB. (2015). Marco Conceptual para la Preparación y Presentación de Estados Financieros. *Normas Internacionales de Información Financiera*, Párrafo 70.
- IASB. (2015). Marco Conceptual para la Preparación y Presentación de Estados Financieros. *Normas Internacionales de Información Financiera*.
- IASB. (2015). Marco Conceptual para la Preparación y Presentación de Estados Financieros. *Normas Internacionales de Información Financiera*, Párrafo 49.
- IASB. (2015). NIIF PARA PYMES. *SECCIÓN 1*.
- IASB. (2015). NIIF PARA PYMES. *SECCIÓN 11*.

- INEC. (2010). *Instituto Nacional de Estadística y Censos*. Obtenido de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/base-de-datos-censo-de-poblacion-y-vivienda/>
- INEC. (2011-2012). Instituto Nacional de Estadística y Censos. *Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos*.
- Koont, H., & Weihrich. (2012). *Administración: Una Perspectiva Global y Empresarial*. Mexico D.F: McGraw-Hill Interamericana Editores S.A.
- Ley de Compañías . (20 de Mayo de 2014). Ecuador.
- Líderes, R. (2 de Mayo de 2017). *Líderes*. Obtenido de <https://www.revistalideres.ec/lideres/pan-preferido-consumo-economia-ecuador.html>
- Montesinos, V. (2015). *Fundamentos de Contabilidad Financiera*. Madrid: Ediciones Pirámide.
- Organización Internacional del trabajo. (Octubre de 2017). *Perspectivas sociales y del empleo en el mundo 2017: Empresas y empleos sostenibles* . Obtenido de http://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---dgreports/---dcomm/---publ/documents/publication/wcms_580127.pdf
- Registro Oficial. (2011). Código Orgánico de la la Producción, Comercio e Inversiones. *Reglamento a la estructura e institucionalidad del Desarrollo Productivo*. Ecuador: Decreto Ejecutivo No. 757 publicado en el Suplemento del Registro Oficial No.
- Robbins, S., & Decenzo, D. (2013). *Fundamentos de la Administración*. México DF: Pearson Education, Inc.
- Robbins, S., & Mary, C. (2014). *Administración*. México DF: Pearson Education de México, S.A.
- Rubio, M. (2014). *Valuación de Activos*. Quito: Caracola Editores.
- Superintendencia de Compañías. (2010). *Resolución No. SC-INPA-UA-G-10-005 del 5 de noviembre de 2010*. REGISTRO OFICIAL NO. 335 .
- Warren, C., Reeve, J., & Duchac, J. (2016). *Contabilidad Financiera*. México D.F: Cengage Learning Editores, S.A.
- Zapata, P. (2017). *Contabilidad General*. Bogotá: Alfaomega Colombiana S.A.
- ZEUS. (2018). Obtenido de <https://zeus.com.ec/permisos-de-funcionamiento-para-negocios-y-empresas-quito-2018/>

ANEXOS

ANEXO 1. Detalle del Inventario

LECHE

ITEM	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
VITA EN FUNDA	2100	\$0,77	\$1.617,00
REY LECHE EN FUNDA	525	\$0,77	\$404,25
PARMALAT EN FUNDA	530	\$0,77	\$408,10
ENTERA EN CARTON	90	\$1,31	\$117,90
SEMIDESCREMADA EN CARTON	80	\$1,20	\$96,00
DESLACTOSADA EN CARTON	37	\$1,67	\$61,79
LECHE SVELTY EN CARTON	5	\$1,69	\$8,45
		TOTAL	\$2.713,49

Fuente: "Panificadora Jessica"

Elaborado por: La autora

QUESO

ITEM	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
DE MESA GRANDE	20	\$2,20	\$44,00
DE MESA PEQUEÑO	20	\$1,70	\$34,00
DE COMIDA	23	\$1,60	\$78,00
		TOTAL	\$156,00

Fuente: "Panificadora Jessica"

Elaborado por: La autora

YOGURT Y OTROS LACTEOS

ITEM	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
ALIMEC MIRAFLORES			\$55,90

ALPINA			\$575,62
TONI CORP			\$740,40
PURA CREMA			\$300,00
		TOTAL	\$1.671,92

Fuente: "Panificadora Jessica"

Elaborado por: La autora

MANTEQUILLA

ITEM	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
EN BLOQUE	12	\$1,35	\$16,20
SACHET	20	\$0,26	\$5,20
TARRINAS	9	\$1,08	\$9,72
		TOTAL	\$31,12

Fuente: "Panificadora Jessica"

Elaborado por: La autora

GELATINA

ITEM	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
GELANITA TONY	6	\$0,61	\$3,66
GELATINA ALPINA	20	\$0,55	\$11,00
		TOTAL	\$14,66
LECHE SABORIZADAS			
ITEM	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
TONY PEQUEÑA	140	\$0,68	\$95,20
YOGUYPGU PEQUEÑAS	48	\$0,58	\$27,84
LECHE PEQUEÑA	24	\$0,49	\$11,76
LECHE DE SABORES			
CARTON GRANDE	12	\$2,30	\$27,60
NESQUIK	18	\$0,56	\$10,08

		TOTAL	\$172,48
--	--	--------------	-----------------

Fuente: "Panificadora Jessica"

Elaborado por: La autora

SALCHICHAS

ITEM	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
SALCHICHAS PAQUETE COMPLETO	20	\$2,10	\$42,00
SALCHICHAS LINEA DIARIA	155	\$0,57	\$88,35
SALCHICHAS HOTDOG	25	\$2,50	\$62,50
		TOTAL	\$192,85

Fuente: "Panificadora Jessica"

Elaborado por: La autora

JAMON

ITEM	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
JAMON PAQUETE COMPLETO	59	\$1,60	\$94,40
JAMON LINEA DIARIA	70	\$0,75	\$52,50
		TOTAL	\$146,90

Fuente: "Panificadora Jessica"

Elaborado por: La autora

MORTADELA

ITEM	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
MORTADELA PAQUETE COMPLETO	40	\$1,90	\$76,00
MORTADELA LINEA DIARIA	128	\$0,58	\$74,24
		TOTAL	\$150,24

Fuente: “Panificadora Jessica”

Elaborado por: La autora

OTROS PRODUCTOS

COMESTIBLES

ITEM	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
CHORIZO	31	\$0,69	\$21,39
TOCINO	18	\$1,19	\$21,42
NUGGETS	18	\$0,79	\$14,22
HAMBURGUESA	12	\$0,84	\$10,08
DUPLA SANDUCHERA	6	\$4,28	\$25,68
CHULETA AHUMADA	6	\$3,00	\$18,00
ATUN	33	\$1,05	\$34,65
ACEITE Y CONDIMENTOS			\$60,00
		TOTAL	\$205,44
HUEVOS			
ITEM	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
CUBETAS DE HUEVOS	460	\$3,80	\$1.748,00
		TOTAL	\$1.748,00

Fuente: “Panificadora Jessica”

Elaborado por: La autora

CAFÉ

ITEM	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
SOBRE PEQUEÑO TIRA	12	\$5,28	\$63,36
SOBRE MEDIANO	54	\$0,71	\$38,34
ENVASE DE VIDRIO	41	\$1,09	\$44,69
CHOCOLISTO TIRA	7	\$2,10	\$14,70

RICACAO	25	\$1,97	\$49,25
		TOTAL	\$210,34

Fuente: “Panificadora Jessica”

Elaborado por: La autora

GASEOSAS

ITEM	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
ARCA CONTINENTAL			\$1.240,00
AJE ECUADOR			\$348,00
		TOTAL	\$1.588,00

Fuente: “Panificadora Jessica”

Elaborado por: La autora

OTRAS BEBIDAS

ITEM	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
AGUAS PEQUEÑAS	138	\$0,22	\$30,36
AGUA 1LT	65	\$0,40	\$26,00
AGUA GALON	32	\$0,71	\$22,72
GUITIG PEQUEÑA	42	\$0,44	\$18,48
GUITIG 3LT	38	\$1,20	\$45,60
HIDRATANTES	32	\$0,69	\$22,08
ENERGIZANTES	30	\$0,65	\$19,50

PONY MALTA	10	\$0,42	\$4,20
		TOTAL	\$188,94

Fuente: “Panificadora Jessica”

Elaborado por: La autora

GALLETAS Y CEREALES

ITEM	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
PAQUETE OREO	42	\$0,30	\$12,60
DUCAL Y CLUB SOCIAL PEQUEÑA	55	\$0,18	\$9,90
RICAS	105	\$0,25	\$26,25
DUCAL GRANDE	25	\$0,29	\$7,25
CHIPS	22	\$0,39	\$8,58
FESTIVAL	165	\$0,11	\$18,15
AMOR PEQUEÑA	32	\$0,15	\$4,80
AMOR GRANDE	15	\$0,68	\$10,20
CEREALES PEQUEÑOS	56	\$0,30	\$16,80
CEREALES GRANDES	28	\$1,25	\$35,00
		TOTAL	\$149,53

Fuente: “Panificadora Jessica”

Elaborado por: La autora

PAN CORTADO Y TOSTADAS

ITEM	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
MOLDE BLANCO TRADICIONAL	36	\$1,43	\$51,48
MOLDE INTEGRAL CLASICO	28	\$1,67	\$46,76
MOLDE CEREALES	15	\$2,25	\$33,75
TOSTADAS INTEGRALES	12	\$0,92	\$11,04
TOSTADAS NATURALES	15	\$0,92	\$13,80
TOSTADAS DE MANTEQUILLA	14	\$0,92	\$12,88
		TOTAL	\$169,71

Fuente: "Panificadora Jessica"

Elaborado por: La autora

SNACKS

ITEM	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
FUNDA PEQUEÑA (papas rufles, doritos, jalapeños, riskos, tostitos , cheetos,tornaditos)	420	\$0,35	\$147,00
FUNDA GRANDE	123	\$1,08	\$132,84
		TOTAL	\$279,84

Fuente: "Panificadora Jessica"

Elaborado por: La autora

HELADOS

ITEM	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
BOMBOM CLASICO	45	\$0,50	\$22,50
LITRO SURTIDO	15	\$2,60	\$39,00
TOPSY CHOC	145	\$0,19	\$27,55
BUGY CHICLE	70	\$0,39	\$27,30
CONO	100	\$0,60	\$60,00
		TOTAL	\$176,35

Fuente: "Panificadora Jessica"

JUGOS

ITEM	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
NATURA PEQUEÑOS	102	\$0,51	\$52,02
NATURA GRANDES	25	\$1,78	\$44,50
PULP PEQUEÑOS	80	\$0,19	\$15,20
PULP MEDIANO	64	\$0,31	\$19,84
PULP GRANDE	40	\$0,99	\$39,60
AVENA PEQUEÑA	39	\$0,50	\$19,50
AVENA EN FUNDA 1LT	250	\$0,90	\$225,00
AVENA DE CARTON	30	\$1,60	\$48,00
SUNNY GRANDE	24	\$0,60	\$14,40
SUNNY PEQUEÑA	32	\$0,37	\$11,84
HUESITOS	28	\$0,45	\$12,60
		TOTAL	\$502,50

Fuente: "Panificadora Jessica"

Elaborado por: La autora

DULCES Y GOLOSINAS

VARIAS

ITEM	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
SERTIA COMERCIAL			\$32,83
CANDY MARKET			\$25,00
NESTLE ECUADOR			\$13,00
TUPITOS			\$10,00
DISTRIBUIDORA LM (Chupetes)			\$10,00
DISTRIBUIDORA GP (Chocolates)			\$24,00
		TOTAL	\$114,83

Fuente: "Panificadora Jessica"

Elaborado por: La autora

PRODUCTOS DE ASEO

ITEM	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
DETERGENTE	28	\$0,84	\$23,52
PAQUETE DE JABON	4	\$2,80	\$11,20
LAVATODO	6	\$0,54	\$3,24
COLORO	40	\$0,17	\$6,80
		TOTAL	\$44,76

Fuente: "Panificadora Jessica"

Elaborado por: La autora

TABACOS

ITEM	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
PAQUETE DE MALBORO	1	\$23,72	\$23,72
PAQUETE DE LARK	13	\$24,59	\$319,67
PAQUETE DE LIDER	2	\$23,45	\$46,90
		TOTAL	\$390,29

Fuente: "Panificadora Jessica"

Elaborado por: La autora

OTROS

ITEM	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
FUNDAS			\$80,00
TES Y AGUAS AROMATICAS			\$20,00
		TOTAL	\$100,00

Fuente: "Panificadora Jessica"

Elaborado por: La autora