



Pontificia Universidad Católica del Ecuador

Sede Ibarra

ESCUELA DE NEGOCIOS Y COMERCIO INTERNACIONAL

INFORME FINAL DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

TEMA:

**“DISEÑO DE UN SISTEMA CONTABLE DE COSTOS Y CONTROL INTERNO EN  
EL PARADERO TURÍSTICO LA JOSEFINA, SAN ANTONIO DE IBARRA,  
BELLAVISTA”.**

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE

DE INGENIERA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA CPA.

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Gestión Contable, Financiera y Tributaria E.2

AUTORA: Diana Carolina Cisneros Vásquez

ASESOR: Ing. Jorge Miguel Coello Avellaneda, MBA

IBARRA, Marzo – 2018

## CERTIFICACIÓN

Ibarra, 9 de Marzo del 2018

Ing. Jorge Miguel Coello Avellaneda

ASESOR

### CERTIFICA:

Haber revisado el presente informe final de investigación, el mismo que se ajusta a las normas vigentes en la Escuela de Negocios y Comercio Internacional (ENCI), de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI); en consecuencia, autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.

(f.) 

Ing. Jorge Miguel Coello Avellaneda, MBA

C.C.: 1001303674

## PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El jurado examinador, aprueba el presente informe de investigación en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI):



(f) .....

Ing. Jorge Miguel Coello Avellaneda

C.C.: 1001303674

(f): .....

.....

C.C.: .....

(f): .....

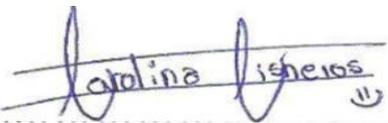
.....

C.C.: .....

## ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, Diana Carolina Cisneros Vásquez, declaro conocer y aceptar la disposición del Art.66 del Instructivo de Trabajo de Grado de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI), que en su parte pertinente manifiesta textualmente: “Forman parte del patrimonio de la universidad la propiedad intelectual de investigaciones, trabajos científicos o técnicos y tesis de grado que se realicen a través o con el apoyo financiero, académico o institucional de la universidad”

Ibarra, 09 de Marzo del 2018



Carolina Cisneros

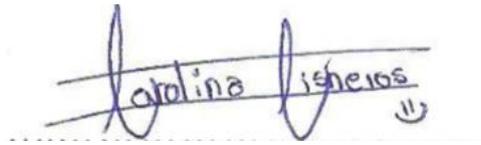
f): .....

Diana Carolina Cisneros Vásquez

C.C.: 1004844401

## AUTORÍA

Yo, Diana Carolina Cisneros Vásquez portador de la cédula de ciudadanía N°1004844401, declaro que la presente investigación es de total responsabilidad de la autora, y que se ha respetado las diferentes fuentes de información realizando las citas correspondientes.

A handwritten signature in blue ink that reads "Carolina Cisneros" with a small smiley face at the end. The signature is written over a horizontal line that has been crossed out with another line.

f): .....

Diana Carolina Cisneros Vásquez

C.C.: 1004844401

## RESUMEN

El Paradero Turístico “La Josefina” fue creado el 11 de mayo del 2004, siendo un emprendimiento familiar que ofrece productos típicos como el cuy de las tres pailas, chuleta a la plancha y caldo de gallina criolla; está ubicado en el Barrio Bellavista (San Antonio de Ibarra).

No cuenta con un sistema de control de costos; realiza únicamente información contable para cumplir con obligaciones tributarias, es decir registro de las ventas en facturas. Por otro lado; los precios de los productos se establecen con relación a la competencia ya que no cuenta con el análisis pertinente para obtener información efectiva. Además, no posee un control interno que permita el crecimiento adecuado del Paradero.

La propuesta del diseño de un sistema contable; de costos y control interno, es beneficioso para el paradero turístico ya que permitirá un crecimiento económico y financiero, además de un adecuado control que ayudará con la organización y desempeño de la misma logrando ofertar un mejor servicio a sus clientes.

**Palabras clave: control, contable, costos.**

## **ABSTRAC**

The Tourist Stop "La Josefina" was created on May 11, 2004, being a family business that offers typical products such as the guinea pig of the three pailas, grilled chop and Creole chicken broth; It is located in the Barrio Bellavista (San Antonio de Ibarra).

It does not have a cost control system; performs only accounting information to comply with tax obligations. On the other hand; the prices of the products are established in relation to the competition since it does not have the relevant analysis to obtain effective information. In addition, it does not have an internal control that allows the adequate growth of the Whereabouts.

The proposal of the design of an accounting system; of costs and internal control, it is productive for the tourist whereabouts since it will allow an economic and financial growth, in addition to an adequate control that will help with the organization and performance of the same managing to offer a better service to its clients.

## **DEDICATORIA**

A mi Dios por darme tantas bendiciones, por la salud y la familia; a los seres más maravillosos de mi vida mis padres Mery Vásquez y Luis Cisneros porque gracias a su amor, dedicación y esfuerzo pude llegar hasta este momento.

A mi mejor amigo y hermano David Cisneros que siempre estuvo para mí en los momentos más difíciles y alegres de mi vida, porque gracias a ti sé quién soy y lo que puedo llegar a ser.

A mi compañero y amigo Bladimir López, mi consejero, él que me ha demostrado que los esfuerzos son recompensados con gratos momentos.

A todos mis maestros, amigos y compañeros de clase que compartieron conmigo su conocimiento en todo este tiempo de universidad, y a cada una de las personas que permitieron que este momento tan anhelado se haga realidad.

Dios los colme de bendiciones.

**Diana Carolina Cisneros Vásquez**

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a Dios por darme salud y vida, por llenarme de fortaleza y dedicación para poder cumplir cada uno de mis anhelos.

A mis padres por enseñarme la importancia de la responsabilidad y dedicación, por sus palabras de aliento, por su amor y apoyo incondicional, por su ejemplo y sobre todo por ser parte de este sueño tan esperado.

A mi hermano adorado por compartir conmigo todas las etapas de la vida, por llenarme de amor y alegrías, por ser mi consejero en cada momento; Dios me dio la bendición de tenerlo.

A mi querida Anita Beltrán por ser la compañera de cada una de las batallas, por ser amiga, confidente y apoyo incondicional.

A esos compañeros de clase que se convirtieron en amigos, con los que he compartido momentos inolvidables a todo momento.

A la PUCE-SI por permitirme ser parte de tan grande institución y a mi asesor de tesis Ing. Miguel Coello quien compartió conmigo sus conocimientos y supo guiarme en el desarrollo de este proyecto de investigación.

**Diana Carolina Cisneros Vásquez**

## ÍNDICE GENERAL

CERTIFICACIÓN .....	II
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL .....	III
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS .....	IV
AUTORÍA.....	V
RESUMEN .....	VI
ABSTRAC .....	VII
DEDICATORIA .....	VIII
AGRADECIMIENTO .....	IX
ÍNDICE GENERAL .....	X
ÍNDICE DE FIGURAS.....	XIV
ÍNDICE SE TABLAS.....	XV
INTRODUCCIÓN .....	1
CAPÍTULO I .....	2
MARCO TEÓRICO.....	2
1.1. EMPRESA .....	2
1.1.1. Definición de empresa .....	2
1.1.2. Clasificación de empresa .....	2
1.2. CONTABILIDAD GENERAL .....	3
1.2.1. Definición de contabilidad.....	3
1.2.2. Funciones de contabilidad .....	3
1.2.3. Ecuación contable.....	4
1.2.4. Principios de la Contabilidad Generalmente Aceptados .....	4
1.2.5. Objetivos de contabilidad .....	7
1.2.6. Importancia de Contabilidad .....	7
1.3. SISTEMA DE CUENTAS .....	7
1.3.1. Cuentas .....	7
1.3.2. Tipos de cuentas .....	8
1.3.3. Clasificación de cuentas .....	8
1.3.4. Plan general de cuentas.....	9
1.3.5. Estructura de las cuentas.....	9
1.4. CICLO CONTABLE.....	10
1.4.1. Definición del ciclo contable.....	10

1.4.2. Comprobantes o documentos fuente.....	12
1.4.3. Estado de situación inicial .....	12
1.4.4. Libro diario .....	13
1.4.5. Libro mayor .....	14
1.4.6. Balance de comprobación.....	15
1.4.7. Ajustes .....	16
1.4.8. Cierre de libros .....	16
1.4.9. Estados financieros .....	17
1.5. CONTABILIDAD DE COSTOS .....	18
1.5.1. Definición de contabilidad de costos.....	18
1.5.2. Objetivos de la contabilidad de costos .....	18
1.5.3. Elementos del costo .....	18
1.5.4. Clasificación y tratamiento de los elementos del costo .....	19
1.5.5. Normas de producción y sistemas de costeo .....	20
1.5.6. Sistema de costos por órdenes de producción .....	20
1.6. CONTROL INTERNO .....	21
1.6.1. Definición de control interno.....	21
1.6.2. Componentes del Control interno.....	22
1.6.3. Objetivos del control interno .....	23
1.6.4. Principios del control interno .....	23
1.6.5. Control interno contable .....	24
1.7. PARADERO TURÍSTICO LA JOSEFINA.....	24
1.7.1. Historia .....	24
CAPÍTULO II.....	25
DIAGNÓSTICO .....	25
2.1. ANTECEDENTES.....	25
2.2. OBJETIVOS.....	25
2.2.1. Objetivo General.....	25
2.2.2. Objetivos Específicos .....	25
2.3. VARIABLES DIAGNÓSTICAS .....	26
2.4. INDICADORES.....	26
2.5. MATRIZ DE RELACIÓN DIAGNÓSTICA.....	28
2.6. DISEÑO DE INSTRUMENTOS .....	29
2.7. CONSTRUCCIÓN DEL FODA .....	37

2.8. EVALUACIÓN DE LA MATRIZ FODA .....	38
2.9. IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA DIAGNÓSTICO .....	39
CAPÍTULO III.....	41
PROPUESTA CONTABLE, DE COSTOS Y CONTROL INTERNO .....	41
3.1. ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL.....	41
3.2. DISEÑO DE DOCUMENTOS .....	41
3.2.1 Libro diario .....	41
3.2.2. Libro mayor .....	42
3.2.3. Balance de comprobación.....	42
3.2.4. Registro de la compra de materiales.....	44
3.2.5. Kárdex .....	45
3.2.6. Comanda.....	46
3.2.7. Registro de utilización: .....	47
3.2.8. Hoja de Costos.....	48
3.2.9. Construcción del Código .....	49
3.2.10. Plan de cuentas .....	50
3.3. CONTROL INTERNO .....	58
3.3.1. Procesos .....	58
3.3.2. Estructura funcional.....	66
3.3.3. Sistema de control interno contable financiero .....	73
3.4. EJERCICIO PRÁCTICO .....	79
3.4.1. Transacciones .....	79
3.4.2. Estado de Situación Financiera.....	84
3.4.3. Tasa Predeterminada.....	85
3.4.4. Libro Diario .....	88
3.4.5. Libro Mayor.....	110
3.4.6. Balance de Comprobación.....	155
3.4.7. Estado de Resultados .....	158
3.4.8. Balance General.....	159
3.4.9. Comandas .....	161
3.4.10. Registro del Consumo de los Insumos .....	173
3.4.11. Hojas de Costos .....	177
3.4.12. Tabla de Depreciaciones.....	189
3.4.13. Rol de Pagos .....	191

3.4.14. Tarjeta Kárdex .....	192
CONCLUSIONES .....	213
RECOMENDACIONES .....	214
BIBLIOGRAFÍA .....	215
ANEXOS .....	217
Anexo 1 Anteproyecto .....	218
Anexo 2. Entrevista.....	236

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Proceso Contable .....	11
Figura 2 Objetivos.....	21
Figura 3 Objetivos del Control interno .....	23
Figura 4 Organigrama estructural .....	41
Figura 5 Levantamiento del costo de los Productos .....	59
Figura 6 Adquisición de materia prima e insumos .....	61
Figura 7 Producción.....	63
Figura 8 Venta y atención al cliente .....	65

## ÍNDICE SE TABLAS

1.	Clasificación de Cuentas .....	9
2.	Modelo de Estado de Situación Inicial .....	13
3.	Modelo de Libro Diario .....	14
4.	Modelo de Libro Mayor .....	15
5.	Modelo de Libro Mayor Auxiliar .....	15
6.	Balance de Comprobación.....	16
7.	Matriz de Relación Diagnostica .....	28
8.	Ficha de observación .....	34
9.	Ficha de Procedimientos.....	36
10.	Evaluación de la Matriz FODA .....	37
11.	Fortalezas oportunidades .....	38
12.	Fortalezas amenazas .....	38
13.	Debilidades oportunidades .....	38
14.	Debilidades amenazas .....	39
15.	Libro Diario .....	42
16.	Libro mayor .....	42
17.	Balance de Comprobación.....	43
18.	Compra, entrega y recepción de materiales.....	44
19.	Kárdex .....	45
20.	Comanda.....	46
21.	Órdenes de Requisición .....	47
22.	Hoja de Costos.....	48
23.	Plan de cuentas .....	50
24.	Caja.....	53
25.	Bancos .....	54
26.	Documentos y Cuentas por Cobrar.....	54
27.	Inventario de Materia Prima .....	54
28.	Propiedad, Planta y Equipo .....	55
29.	Documentos y Cuentas por Pagar.....	55
30.	Préstamos Bancarios.....	55
31.	Capital Social.....	56
32.	Resultados.....	56

33.	Ventas .....	56
34.	Costo de Ventas .....	57
35.	Gastos del Personal.....	57
36.	Gastos Financieros.....	57
37.	Levantamiento del costo de los Productos .....	58
38.	Adquisición de Materia Prima.....	60
39.	Producción.....	62
40.	Ventas y Atención al Cliente .....	64
41.	Estado de Situación Financiera .....	84
42.	Tasa Predeterminada .....	85
43.	Plato: Cuy .....	85
44.	Plato: Caldo de gallina.....	85
45.	PLATO: Chuleta.....	86
46.	CIS Variable Total.....	86
47.	Costo por hora de mano de obra.....	86
48.	Costo de Producción por tiempo .....	87
49.	Libro Diario .....	88
50.	Libro Mayor.....	110
51.	Caja Chica .....	112
52.	Banco Pichincha .....	113
53.	Banco Produbanco.....	114
54.	Terreno .....	115
55.	Edificio .....	116
56.	Vehículo .....	117
57.	Muebles y Enseres .....	118
58.	Maquinaria y Equipo .....	119
59.	Depreciación acumulada de Equipos de computación .....	120
60.	Depreciación Acumulada Edificio .....	121
61.	Depreciación Acumulada Vehículo.....	122
62.	Depreciación acumulada Muebles y Enseres .....	123
63.	Depreciación acumulada de Maquinaria y Equipo.....	124
64.	Cuentas por Pagar.....	125
65.	Préstamo Bancario.....	126
66.	Intereses x Pagar.....	127

67.	Capital social .....	128
68.	Proveedores .....	129
69.	Inventario de Materia Prima Directa .....	130
70.	Producción en Proceso .....	132
71.	Costos de Producción .....	134
72.	Inventario de Materiales Indirectos .....	136
73.	Inventario No Perecible .....	137
74.	IVA en Compras .....	138
75.	Proveedores .....	139
76.	Sueldos y salarios por pagar .....	140
77.	IVA en ventas .....	141
78.	IESS por pagar.....	143
79.	Ventas .....	144
80.	Ingreso por eventos.....	146
81.	Nómina de servicio.....	147
82.	Costos Indirectos de Servicios Generales.....	148
83.	Costos Indirectos de Servicio Aplicados .....	149
84.	Costo de Ventas .....	150
85.	Gastos de Personal Administrativo .....	152
86.	Gasto Aporte Seguridad Social .....	153
87.	Gasto Servicios básicos .....	154
88.	Balance de Comprobación.....	155
89.	Estado de Resultados .....	158
90.	Balance General.....	159
91.	Comandas 1 .....	161
92.	Comandas 2 .....	162
93.	Comandas 3 .....	163
94.	Comandas 4 .....	164
95.	Comandas 5 .....	165
96.	Comandas 6 .....	166
97.	Comandas 7 .....	167
98.	Comandas 8 .....	168
99.	Comandas 9 .....	169
100.	Comandas 10 .....	170

101. Comandas 11 .....	171
102. Comandas 12 .....	172
103. Registro del Consumo de los Insumos 1 .....	173
104. Registro del Consumo de los Insumos 2 .....	174
105. Registro del Consumo de los Insumos 3 .....	175
106. Registro del Consumo de los Insumos 4 .....	176
107. Hojas de Costos 1 .....	177
108. Hojas de Costos 2 .....	178
109. Hojas de Costos 3 .....	179
110. Hojas de Costos 4 .....	180
111. Hojas de Costos 5 .....	181
112. Hojas de Costos 6 .....	182
113. Hojas de Costos 7 .....	183
114. Hojas de Costos 8 .....	184
115. Hojas de Costos 9 .....	185
116. Hojas de Costos 10 .....	186
117. Hojas de Costos 11 .....	187
118. Hojas de Costos 12 .....	188
119. Inventario de muebles y enseres .....	189
120. Maquinaria y equipo .....	190
121. Equipo de computación .....	190
122. Rol de Pagos .....	191
123. Tarjeta Kárdex 1 “Cuy” .....	192
124. Tarjeta Kárdex 2 “Gallina” .....	193
125. Tarjeta Kárdex 3 “Chuleta” .....	194
126. Tarjeta Kárdex 4 “Sal” .....	195
127. Tarjeta Kárdex 5 “Ajo” .....	196
128. Tarjeta Kárdex 6 “Aceite” .....	197
129. Tarjeta Kárdex 7 “ Papa Chola” .....	198
130. Tarjeta Kárdex 8 “Cilantro y Apio” .....	199
131. Tarjeta Kárdex 9 “Arrocillo” .....	200
132. Tarjeta Kárdex 10 “Zanahoria” .....	201
133. Tarjeta Kárdex 11 “Bainita” .....	202
134. Tarjeta Kárdex 12 “Arbeja” .....	203

135. Tarjeta Kárdex 13 “Choclo” .....	204
136. Tarjeta Kárdex 14 “Cebolla larga blanca” .....	205
137. Tarjeta Kárdex 15 “Tomate” .....	206
138. Tarjeta Kárdex 16 “Papanabo” .....	207
139. Tarjeta Kárdex 17 “Cebolla Paiteña” .....	208
140. Tarjeta Kárdex 18 “Lechuga” .....	209
141. Tarjeta Kárdex 19 “Agua mineral” .....	210
142. Tarjeta Kárdex 20 “Gaseosa personal 500ml” .....	211
143. Tarjeta Kárdex 21 “Gaseosa 2 litros” .....	212

## INTRODUCCIÓN

El presente trabajo es el diseño de un sistema contable, de costos y control interno para el Paradero Turístico “La Josefina” en el Barrio Bellavista San Antonio de Ibarra. Para la elaboración de esta propuesta se desarrolló varias etapas del proceso metodológico que está compuesto de tres capítulos: Marco Teórico, Diagnostico situacional y Propuesta.

En el capítulo uno se realiza una investigación que se sostiene en bases teóricas, científicas y bibliográficas que brindan apoyo al desarrollo de la propuesta.

En el capítulo dos se plasmó un diagnóstico situacional del paradero para recopilar información pertinente para la elaboración de la matriz FODA y la combinación estratégica con ayuda de herramientas de investigación como la entrevista, cuestionarios y la ficha de observación.

En el capítulo tres se desarrolla la propuesta contable, de costos y control interno reflejado en un ejercicio realizado al mes de enero del 2018 con información real y documentación necesaria.

Se llegó a determinar que el sistema de contable y de costo beneficiará al paradero porque podrá establecer los costos por producto real y la rentabilidad, facilitando el análisis y toma de decisiones.

# CAPÍTULO I

## MARCO TEÓRICO

### 1.1. EMPRESA

#### 1.1.1. Definición de empresa

Es una entidad u organización conformada por una o varias personas que buscan beneficios a través del cumplimiento de las necesidades de los consumidores. El cumplimiento de las necesidades que proponen los consumidores se sintetiza en la oferta de productos, con la exposición de precios.

#### 1.1.2. Clasificación de empresa

Existen algunos criterios para clasificar las empresas, para efectos contables se consideran más útiles la siguiente:

- **Por su naturaleza**

##### **Empresas industriales:**

Son todas las que realizan la transformación de materias primas en productos nuevos.

##### **Empresas comerciales:**

Son las que se encargan de la compra-venta de productos, siendo intermediarios entre productores y consumidores.

##### **Empresas de servicios:**

Son todas las empresas que se encargan de la venta de servicios.

- **Por el sector al que pertenece**

##### **Empresas públicas:**

Son constituidas con capital que concierne al Estado.

### **Empresas privadas:**

Son constituidas por capital que concierne al sector privado.

### **Empresas mixtas:**

Son las empresas que están constituidas por capital público y privado.

- **Por la integración del capital**

### **Unipersonales:**

Son las que su capital es de una persona natural.

### **Pluripersonales:**

Son las que su capital pertenece a dos o más personas naturales (Bravo M. V., 2011).

## **1.2. CONTABILIDAD GENERAL**

### **1.2.1. Definición de contabilidad**

“Es la ciencia, arte y la técnica que permite el análisis, clasificación, registro, control e interpretación de las transacciones que se realiza en una empresa con el objetivo de conocer su situación económica y financiera al término de un ejercicio económico o periodo contable”. (Bravo M. V., 2011, p. 1)

En la definición transcrita puede identificar claramente las metas de la contabilidad que son comunicar adecuada y oportunamente, representar y estudiar la información económica y fiscalizar el patrimonio empresarial para determinar la economía y finanzas de la empresa u organización.

### **1.2.2. Funciones de contabilidad**

Según (Bravo M. V., 2011) las funciones de contabilidad son:

**Función histórica.** Se manifiesta por el registro cronológico de los hechos que van apareciendo en la vida empresarial, como los cobros y pagos que se van realizando por orden de fecha.

**Función estadística.** Son hechos económicos que dan que dan una visión real de la situación del negocio.

**Función económica.** Asimila el proceso para la elaboración del producto es decir el examen de que a qué precios se debe hacer las compras y ventas y obtener ganancia.

**Función financiera.** Asimila la obtención de los recursos monetarios para afrontar las obligaciones de la empresa.

**Función fiscal.** Es la afectación que se da a las empresas por las medidas fiscales las cuales establecen el tributo de impuestos.

**Función legal.** Conocer los artículos del Código de comercio, Ley de Régimen Tributario Interno, Ley de Compañías y de otras leyes que puedan afectar a la empresa para que la contabilidad sea reflejada de manera legal (p.2).

### 1.2.3. Ecuación contable

**Bravo (2011) señala,** es la representación en igualdad de los tres elementos esenciales (Activo, Pasivo y Patrimonio). (Horgren, 2010)

**Activo:** Es todo aquello que sea parte de la empresa.

$$\text{Activo} = \text{Pasivo} + \text{Capital}$$

**Pasivo:** Son todas las obligaciones de la empresa con terceros.

$$\text{Pasivo} = \text{Activo} - \text{Pasivo}$$

**Patrimonio:** Es la capacidad que posee la empresa para autofinanciarse.

$$\text{Patrimonio} = \text{Activo} - \text{Pasivo}$$

### 1.2.4. Principios de la Contabilidad Generalmente Aceptados

Según (Bravo M. V., 2011) se expresa que los principios de Contabilidad Generalmente Aceptados son:

- **Equidad**

En toda entidad existen varios intereses que deben ser reflejados en los estados financieros, al crear los mismos, deben ser imparciales con razón a ambas partes.

- **Ente**

Los Estados Financieros se describen a un ente donde el elemento intrínseco o propietario es estimado como tercero.

- **Bienes económicos**

Son bienes materiales e inmateriales que tienen valor económico, pueden ser valorados en términos monetarios y reflejados en los Estados Financieros.

- **Unidad de medida (Moneda)**

Refleja el Patrimonio de una empresa a través de los estados financieros, teniendo que ser valorados por una misma moneda de preferencia la moneda local.

- **Empresa en marcha**

Se entiende que todos los estados financieros pertenecen a una empresa en marcha, afirmando que es una entidad económica en la que su existencia está vigente y tiene proyección futura.

- **Valuación al costo**

Fundamenta que todos los activos de la empresa deben ser valorados al costo de adquisición o producción, y reflejado en los estados financieros de situación tomando en cuenta los ajustes de la expansión monetaria.

- **Periodo (Ejercicio)**

Es fundamental medir el resultado de gestión en una empresa, cada cierto periodo de tiempo, ya sea por cuestiones administrativas, legales, fiscales o financieras en un periodo de tiempo no mayor a un año y esto se conoce como ejercicio.

- **Devengado**

Abarca las variaciones patrimoniales del resultado económico que se encuentran en un ejercicio sin considerarse si se han cobrado o se han pagado.

- **Objetividad**

Se debe reconocer de manera formal los registros contables rápidamente, medirlos objetivamente y expresar en moneda en cuenta en cuanto a los cambios de activos, pasivos y patrimonio.

- **Realización**

Los resultados económicos solo deben registrarse cuando hayan sido realizados, es decir cuando las operaciones que los causan quedan desarrolladas desde las prácticas comerciales aplicables y hayan sido equilibrados todos los riesgos innatos de la operación y su realización participa del concepto devengado.

- **Prudencia (Conservadurismo)**

Se puede expresar como el registro de todas las pérdidas cuando se conocen y las ganancias solamente cuando se hayan realizado.

- **Uniformidad**

Los estados financieros de una empresa deben ser aplicados idénticamente de un ejercicio a otro, en caso de un cambio importante en la aplicación de los principios y normas en los estados financieros debe señalarse una nota aclaratoria.

- **Materialidad (Significancia relativa)**

En ocasiones pueden realizarse operaciones que no correspondan, lo cual puede generar efectos que no son significativos para el cuadro general, por lo tanto debe aplicarse el mejor criterio para resolver lo que corresponda de acuerdo a las circunstancias tomando en cuenta el activo y pasivo en el resultado de las operaciones.

- **Exposición**

Los estados financieros deben tener la información y descripción básica que sea ineludible para la correcta interpretación de la situación financiera y económica de la empresa.

### **1.2.5. Objetivos de contabilidad**

Entre los objetivos que la contabilidad abarca según (Valencia, 2007, p. 83) tenemos:

- Obtener una información metódica y sistemática sobre el manejo económico- financiero de la empresa.
- Llevar un control de todos los ingresos y egresos.
- Establecer las utilidades o pérdidas conseguidas al finiquitar el ciclo contable.
- Examinar resultados para una buena toma de decisiones.
- Elaborar estados financieros
- Proporcionar la planeación, permitiendo pronosticar situaciones futuras.

Los objetivos de contabilidad son puntos muy importantes que nos permiten establecer las metas de la contabilidad para lograr el correcto manejo económico-financiero de una empresa permitiendo una buena toma de decisiones que determinen el crecimiento de la entidad.

### **1.2.6. Importancia de Contabilidad**

La Contabilidad es un elemento vital para una empresa o negocio, como lo expresa (Zapata P. S., Contabilidad General, 2011) la contabilidad permite conocer la realidad económica y financiera de la empresa, además de tener un control absoluto que ayuda de manera directa a la toma de decisiones. La contabilidad es mucho más que estados financieros.

## **1.3. SISTEMA DE CUENTAS**

### **1.3.1. Cuentas**

(Martínes, 2011) Dice que:

Cuenta es como una persona, con capacidad de dar y recibir, todo lo que recibe o entrega lo acumula en forma ordenada y muestra la diferencia en el saldo. Las operaciones comerciales se relacionan con una cuenta en particular la cual presenta movimientos de débito y crédito (p. 81).

Las cuentas nos permiten registrar, catalogar y minimizar de manera organizada los aumentos y disminuciones que se dan por las operaciones que se realiza con el Activo, Pasivo y Patrimonio, Rentas, Costos y gastos.

### **1.3.2. Tipos de cuentas**

Lo que nos expresa (Zapata P. S., 2011) se puede conocer los siguientes términos:

**Cuentas reales o de balance.** Como su nombre lo dice pertenecen al balance general y no se cierra al terminar el ejercicio económico, su saldo al final se convierte en saldo inicial para el siguiente ejercicio.

**Cuentas temporales, nominales o de resultado.** Son las cuentas de rentas, gastos y costos, que al final de un ejercicio económico se cierran con el propósito de incrementar o disminuir el patrimonio de la empresa.

**Cuentas mixtas.** Son las que están consentidas por una parte real y una temporal, como son los pagos y cobros por anticipos, su valor de inicio se modificara por los ajustes de gastos y rentas percibiendo al final del ejercicio (p. 27).

### **1.3.3. Clasificación de cuentas**

Existen varias maneras de clasificar las cuentas pero según (Zapata P. S., Contabilidad General, 2011) se expresan las siguientes:

**Tabla 1****Clasificación de Cuentas**

<b>Clasificación de Cuentas</b>			
<b>Según su Naturaleza</b>	<b>Según el grupo al cual pertenecen</b>	<b>Por el estado Financiero</b>	<b>Por el Saldo</b>
Personales	Activo	Balance General	Debito- Deudoras
Impersonales	Pasivo	Resultados	Crédito- Acreedoras
	Patrimonio		Cero o Nulo
	Gastos		
	Ingresos		

Fuente: (Zapata P. S., Contabilidad General, 2011)

Elaborado por: La Autora

**1.3.4. Plan general de cuentas**

El plan general de cuentas es también conocido como el catálogo de cuentas, en donde se enumeran las cuentas en orden sistemático, y se puede aplicar a un determinado negocio, con nombres y códigos a cada cuenta; en este listado de cuentas también se describe el uso y tratamiento de cada una en los libros contables con el fin de tomar decisiones y medidas correspondientes de control de la empresa. (Sarmiento, 2009).

**1.3.5. Estructura de las cuentas**

(Zapata P. S., Contabilidad General, 2011) Argumenta que:

Se debe diseñar las cuentas de acuerdo con las necesidades de la información presente y futura de la entidad y se expondrá en el estudio anticipado que permita conocer los objetivos, particularidades, políticas y debe reunir las siguientes características:

- Sistemático en el ordenamiento y presentación.
- Flexible y capaz de aceptar nuevas cuentas.
- Homogéneo en los agrupamientos prácticos.
- Claro en la denominación de las cuentas seleccionadas.

La entidad debe realizar la estructura de cuentas tomando en cuenta al nivel de sus necesidades haciéndolas conjunto con las que tenga su mismo fin, para que sea sencillo verificar y usar para la contabilización.

## **1.4. CICLO CONTABLE**

### **1.4.1. Definición del ciclo contable**

(Bravo M. V., 2011) El ciclo contable entiende las actividades importantes para dar a la administración la información considerada de las transacciones que se hayan realizado en cierto periodo.

El proceso contable se refiere a todas las operaciones y transacciones que registra la Contabilidad en un período determinado, regularmente el del año calendario o ejercicio económico, desde la apertura de libros hasta la preparación y elaboración de los estados financieros. (Maldonado, s.f) (Bravo M. , Contabilidad General , 2011)

El ciclo contable es la sucesión o procedimiento lógico de la operación con la que se empiezan a registrar las transacciones de la empresa en el libro diario y para finalizar en la exposición de Estados Financieros; es una obligación determinar periodos para mostrar la información, típicamente puede ser un periodo de 12 meses desde enero hasta diciembre, pero la empresa también puede fijar periodos de acuerdo a su conveniencia.

## Estructura de ciclo contable:



**Figura 1** Proceso Contable

Fuente: (Zapata P. S., Contabilidad General, 2011)

### **1.4.2. Comprobantes o documentos fuente**

(Jaramillo, Contabilidad General, 2007) Afirma que la documentación fuente consiste en la justificación de las transacciones que se han realizado por la empresa y también siendo un elemento importante para el registro contable; son pruebas integrales y verificables dada de terceras personas.

Los documentos fuente son la seguridad que da comienzo a las transacciones además de ser un soporte y justificación, es por eso que se realiza con las transacciones de la empresa documentos fuente.

### **1.4.3. Estado de situación inicial**

(Jaramillo, Contabilidad General, 2007) Menciona que:

El estado de situación inicial refleja la información financiera que dispone la empresa al comienzo del ejercicio económico, es decir muestra los activos, pasivos y patrimonio. En el caso de empresas que funcionan por varios periodos, la información financiera al 31 de diciembre da inicio al siguiente ejercicio contable. (p. 380).

El estado de situación financiera expone la situación económica- financiera de una empresa, en un determinado periodo, y está conformado por el Activo, Pasivo y Patrimonio. El activo es todo lo que pertenece a la empresa, pasivo son todas las obligaciones que tiene la empresa y patrimonio es la capacidad que tiene la empresa para autofinanciarse. La particularidad del estado de situación inicial es que permite acceder a un análisis con ejercicios contables anteriores.

**Tabla 2****Modelo de Estado de Situación Inicial**

EMPRESA COMERCIAL "DC"			
ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL			
EXPRESADO EN DÓLARES			
Fecha			
ACTIVO		PASIVO	
Caja	Xxx	Cuentas por Pagar	xxx
Mercadería	Xxx	<b>Total Pasivos</b>	xxx
Muebles y Enseres	xxx	<b>PATRIMONIO</b>	xxx
<b>Total Activos</b>	xxx	<b>Total Pasivos y Patrimonio</b>	xxx
<b>GERENTE</b>		<b>CONTADOR</b>	

Fuente: (Bravo M. , Contabilidad General , 2011)

Elaborado por: La Autora

**1.4.4. Libro diario**

(Jaramillo, Contabilidad General, 2007) Afirma que:

El libro diario es el primer registro contable que sirve para anotar en orden cronológico de fecha de las operaciones que ocurren en la empresa, en base a la documentación fuente. Para el registro de las transacciones se requiere el criterio por parte del profesional contable, de tal manera que la información que se refleja sea apropiada. (p. 381).

El libro diario es un documento numerado en el que se registran las transacciones diariamente de forma ordenada; es el documento en el que primero se registran las transacciones, en caso de que la empresa sea nueva el primer asiento será su constitución, en caso de ser una empresa ya constituida será el balance general del periodo anterior, se realiza por medio de asientos bajo el sistema de partida doble. El principal objetivo del libro diario es abreviar las transacciones que se realizan diariamente para trasladarlas al libro mayor.

**Tabla 3**

**Modelo de Libro Diario**

EMPRESA COMERCIAL "DC"				
LIBRO DIARIO				
Año:				Pág. 01
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber
Pasan....				

Fuente: (Jaramillo, Contabilidad General, 2007)

Elaborado por: La Autora

### 1.4.5. Libro mayor

Con el criterio de (Jaramillo, Contabilidad General, 2007) dice que el libro mayor es el registro contable en el que se desglosan los movimientos que se hacen en cada cuenta, como también el saldo de cada cuenta. Para realizar un Libro Mayor el procedimiento consiste en transportar los valores que se encuentren en él DEBE del libro diario al DEBE del libro mayor (p. 383).

#### Tipos de libro mayor

- **Libro mayor principal:** Para las cuentas de control general.
- **Libro mayor auxiliar:** Para las subcuentas y auxiliares.

**Tabla 4**

**Modelo de Libro Mayor**

---

EMPRESA COMERCIAL "DC"  
LIBRO MAYOR

Nombre de la cuenta:  
Código:  
Año: Pág. No. 01

---

Fecha	Detalle	Debe	Haber	Saldo
Suman....				

---

Fuente: (Jaramillo, Contabilidad General, 2007)

Elaborado por: La Autora

**Tabla 5**

**Modelo de Libro Mayor Auxiliar**

---

EMPRESA COMERCIAL "DC"  
LIBRO MAYOR AUXILIAR

Nombre de la cuenta: Código:  
Nombre de la subcuenta: Código:  
Año: Pág. No. 01

---

Fecha	Detalle	Debe	Haber	Saldo
Suman....				

---

Fuente: (Jaramillo, Contabilidad General, 2007)

Elaborado por: La Autora

**1.4.6. Balance de comprobación**

De acuerdo con el criterio de (Bravo M. , Contabilidad General , 2011) dice que el balance de comprobación proporciona la deducción de la información que se tiene por los registros en el libro diario y el libro mayor, así también permite controlar la precisión de los registros ya realizados.

El balance de comprobación es muy significativo ya que ayuda a la obtención de información sobresaliente que ayuda a ver la situación de la empresa, además asiste el registro de todas las transacciones con sus saldos correspondientes de cada cuenta de la empresa.

**Tabla 6**  
**Balance de Comprobación.**

EMPRESA "DC"						
BALANCE DE COMPROBACIÓN DE SUMAS Y SALDOS						
FECHA:						
No.	Cuentas	Código	Sumas		Saldos	
			Debe	Haber	Debe	Haber

Fuente: (Bravo M. , Contabilidad General , 2011)  
Elaborado por: La Autora

#### 1.4.7. Ajustes

Según (Bravo M. , Contabilidad General, 2011) dice que:

Los ajustes se elaboran al término de un periodo contable y ejercicio económico. Los ajustes contables son estrictamente necesarios para que las cuentas que han intervenido en la contabilidad de la empresa demuestren su saldo real o verdadero y faciliten la preparación de los estados financieros. (p. 55)

Los ajustes son registros que se hacen en el libro diario al final de cada periodo contable, su principal objetivo es corregir o modificar las cuentas que por alguna razón no presentan su saldo verdadero, los ajustes se realizaran en forma de asientos contables para poder conocer el saldo real de las cuentas que actúan en la empresa.

#### 1.4.8. Cierre de libros

El cierre del ciclo contable hace referencia a las cuentas de resultados (ingresos y gasto) que tienen aplicación y uso en cada ejercicio económico, por lo tanto, se procede al cierre de estas cuentas al final del período, permitiendo efectuar una evaluación precisa de la utilidad neta. (Jaramillo, Contabilidad General, 2007) (p. 425)

Los cierres contables son el proceso en el cual se cierra cuentas de resultados que son ingresos, gastos, costo de ventas y costos de producción, las cuales se llevan a balance, los cierres se realizan al final del ejercicio, además ayuda a determinar la utilidad o pérdida .

#### **1.4.9. Estados financieros**

Los estados financieros constituyen una representación estructurada de la situación financiera y del rendimiento financiero de una entidad. El objetivo de los estados financieros es suministrar información acerca de la situación financiera, del rendimiento financiero y de los flujos de efectivo de una entidad, que sea útil a una amplia variedad de usuarios a la hora de tomar sus decisiones económicas. Los estados financieros también muestran los resultados de la gestión realizada por los administradores con los recursos que les han sido confiados. (NIC1, 2016)

Los estados financieros son informes en los cuales se detalla la situación económica y financiera de la empresa, la información que estos brindan es muy útil puesto que es actualizada y permite contribuir con las mejoras de la empresa, como también a la toma de decisiones encargada por los altos mandos de la misma.

Los estados financieros se elaboran rígidos por una normativa correspondiente, la cual afirma que un conjunto de estados financieros con los siguientes:

- Un estado de situación financiera al final del ejercicio;
- Un estado del resultado global del ejercicio;
- Un estado de cambios en el patrimonio neto del ejercicio;
- Un estado de flujos de efectivo del ejercicio;
- Notas, que incluyen un resumen de las políticas contables más significativas y otra información explicativa; y
- Un estado de situación financiera al principio del ejercicio comparativo.

Toda empresa tiene la obligación de realizar estados financieros porque ayudan de manera relevante al crecimiento de la misma.

## **1.5. CONTABILIDAD DE COSTOS**

### **1.5.1. Definición de contabilidad de costos**

“Contabilidad de costos es la técnica especializada de la contabilidad que utiliza métodos y procedimientos apropiados para registrar, resumir e interpretar las operaciones relacionadas con actividades que fueran inherentes a su producción (Zapata P. S., Contabilidad de Costos, 2011).”

La contabilidad de costos es la encargada de los recursos que se involucran en la elaboración de un producto o servicio, su objetivo principal es que se permita conocer con exactitud el costo que incurre en los productos, para poder llegar al precio de venta y grado de utilidad.

### **1.5.2. Objetivos de la contabilidad de costos**

De acuerdo con el criterio de varios autores los fines de la contabilidad de costos son:

- Establecer el costo de los productos que se elaboran en la empresa por medio de un control pertinente y apropiado de los varios elementos del costo.
- Establecer los precios de venta convenientes a los productos elaborados para evitar precios inadecuados.
- Evaluar y controlar los inventarios de materia prima, productos en proceso y productos terminados.
- Crear la información elemental para la preparación de los presupuestos tanto en producción y ventas.
- Suministrar a la gerencia elementos necesarios para el planteamiento y la toma de decisiones, sobre los costos y la producción.

### **1.5.3. Elementos del costo**

Partiendo del criterio de (Zapata P. S., Contabilidad de Costos, 2011) para la fabricación de cualquier bien o servicio es muy importante obtener y poner a disposición para la producción tres elementos:

## **Materiales o materia prima**

Son todos los bienes, que se encuentren en estado natural o hayan tenido algún proceso de transformación, predeterminado para la elaboración de un bien.

## **Mano de obra**

Es la fuerza del hombre sea físico o intelectual solicitada para la transformación con ayuda de la maquinaria o tecnologías los materiales en productos terminados.

## **Costos indirectos de fabricación**

Son los materiales e inmateriales que complementan el proceso de producción de un bien o servicio.

### **1.5.4. Clasificación y tratamiento de los elementos del costo**

Los elementos del costo pueden clasificarse y ser tratados como los siguientes:

#### **Por su alcance**

Los costos se clasifican en:

**Totales.-** Inversión que se realiza en materiales, mano de obra y otros servicios para la elaboración de un conjunto de bienes o prestación de servicios.

**Unitarios.-** Es la división de los costos totales para el número de unidades producidas.

#### **Por la identidad**

En este grupo ayuda a identificar los elementos según la relación que se tiene con el bien o servicio, los costos son:

**Directos.-** Tienen aspecto indudable en el producto, su precio es importante en el producto, y la cantidad que se usa para la elaboración del producto es representativa.

**Indirectos.-** son difíciles de identificar en el producto, por ello conviene tratarlos como indirectos para impedir gratificaciones y confusiones injustas.

### **1.5.5. Normas de producción y sistemas de costeo**

Según la afirmación de (Horngren, Datar, & Foster, 2007) es el procedimiento contable que se utiliza para determinar el costo unitario de producción y el control de las operaciones realizadas por la empresa industrial.

La definición antes mencionada coincide considerablemente con la de (Bravo M. V., 2011) en la cual además de la definición nos presenta los siguientes sistemas de costeo:

- Costeo por Órdenes de producción
- Costeo por Procesos
- Costeo por Actividades ABC

#### **Costeo por órdenes de producción**

Es un sistema que facilita el registro de los costos por separado de cada producto que es fabricado. Tiene la particularidad de que a cada de producto se lo llama orden.

Es decir, que las operaciones se dan inicio a través de la emisión de una orden de producción en la cual todos los costos de fabricación se destinan para la cantidad de productos.

#### **Costeo por procesos**

Es uno más de los sistemas de la contabilidad de costos, que se adapta a la fabricación de uno o varios productos y desea tener el costo unitario más exacto, juntando los costos de la materia prima, mano de obra y costos generales de fabricación en el periodo contable.

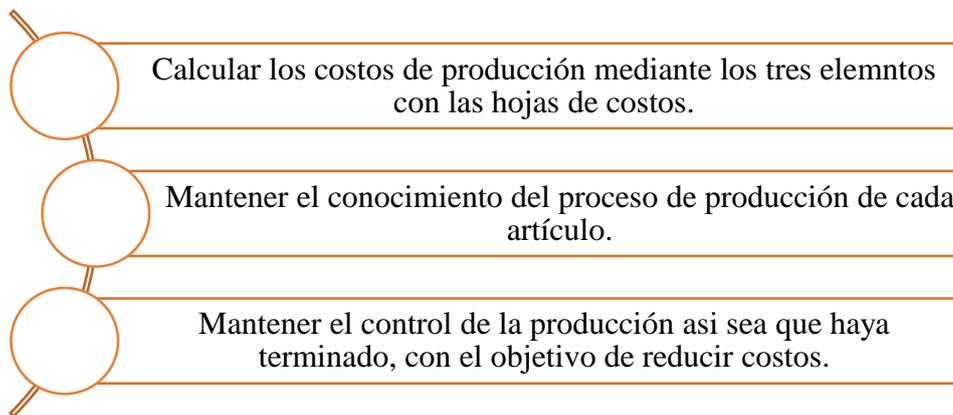
### **1.5.6. Sistema de costos por órdenes de producción**

Con el criterio de (Zapata P. S., Contabilidad de Costos, 2011) denomina al sistema de costos por Órdenes de Producción como:

Es propio de aquellas empresas cuyos costos se pueden identificar con el producto o lote en cada orden de trabajo en particular, a medida que se van realizando las operaciones de producción en esa orden específica (p. 6).

Es decir, que los costos por órdenes de producción se realizan por medio de una orden en donde se estima el valor de la materia prima, mano de obra y los costos generales de fabricación, además este sistema también puede ser usado por empresas de ensamblaje.

### Objetivos:



**Figura 2** Objetivos

Fuente: (Zapata P. S., Contabilidad de Costos, 2011)  
Elaborado por: La Autora

## 1.6. CONTROL INTERNO

### 1.6.1. Definición de control interno

(Gustavo, 1997) Indica que “El control interno es un conjunto de planes, métodos y procedimientos adoptados por una empresa u organización, con el fin de asegurar que los activos estén debidamente protegidos, que los registros contables sean fidedignos y que la actividad de la entidad se desarrolle eficazmente”.

(Mantilla, 2005) Indica que:

El Control Interno es proceso ejecutado por la alta dirección, la administración y por el demás personal de una entidad, diseñado para brindar seguridad razonable con el ideal de cumplir los siguientes objetivos:

- Eficacia y eficiencia en las operaciones.
- Fiabilidad de la información financiera y operativa.
- Salvaguarda recursos de la entidad.
- Cumplimiento de las leyes y normas aplicables.
- Prevenir errores e irregularidades.

El Control interno si bien se conoce es muy importante para una empresa, ya que son los procesos, procedimientos y operaciones que ayudan a detectar las la mala utilización de recursos y mal manejo de la entidad.

### **1.6.2. Componentes del Control interno**

De acuerdo al criterio de (Control Interno, 2014) se puede dar a conocer los siguientes elementos:

- **Ambiente de control**

Es muy importante que los trabajadores de la organización, sus consumidores y las personas relacionadas con la misma, reconozcan la integridad, ética, filosofía y valores que esta maneja dentro y fuera de la empresa.

- **Evaluación del riesgo**

Caracterización de elementos que hagan que la organización pueda cumplir con los objetivos que se han trazado; además cuando se encuentren riesgos se deben gestionar, analizar y controlar.

- **Procedimientos de control**

Son las políticas y procedimientos que garantizan el cumplimiento de los objetivos y también a afrontar el riesgo de la organización.

- **Supervisión y monitoreo**

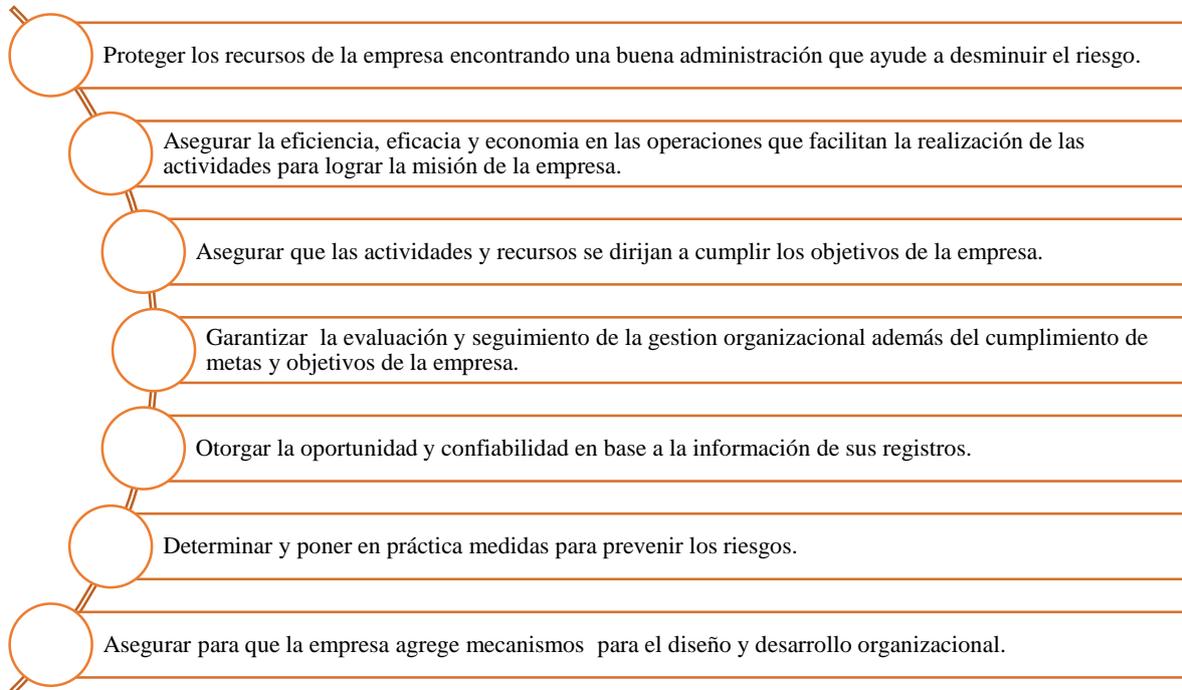
Es la evaluación de las tareas realizadas son las adecuadas o si se debe realizar cambios.

- **Información y comunicación**

Es la trasmisión de mensajes claros y precisos sobre las actividades de la entidad, de la gestión y control que son realizadas en cada una de ellas.

### 1.6.3. Objetivos del control interno

(Gómez, 2001) Y (Estupiñan, 2006) mencionan que los objetivos del Control Interno son:



**Figura 3** Objetivos del Control interno

Fuente: (Estupiñan, 2006)

Elaborado por: La Autora

### 1.6.4. Principios del control interno

Como principios del control interno con según las afirmaciones de (González, 2008) se consideran los siguientes:

- a) Se debe separar las funciones de recepción, autorización y pago.
- b) Ajustar diariamente los valores recibidos y aplazados de pago comparando los controles contables con el de suministros.
- c) Es necesario tener al día los registros de las cuentas dependientes de las cuentas por pagar.
- d) Las cuentas por pagar a proveedores deben registrarse por cada factura que sea recibida y por cada pago que se haya realizado.
- e) Las devoluciones y reclamaciones realizadas a abastecedores deben inspeccionarse para garantizar que los pagos sea por lo que se recibe.

### **1.6.5. Control interno contable**

(Espiñan Gaitán, 2006) Afirma que:

El control interno contable es el que se encarga de que todas las operaciones se registren oportunamente, por el importe correcto, en las cuentas apropiadas, y, que el periodo contable en que se lleva a cabo, con el objetivo de permitir la preparación de estados financieros y mantener el control contable de los activos (p.7).

## **1.7. PARADERO TURÍSTICO LA JOSEFINA**

### **1.7.1. Historia**

El Paradero Turístico La Josefina nació de la idea familiar del Sr. Luis Cisneros y la Sra. Mery Vásquez ahora propietarios de este negocio, en sus inicios tenían criadero de cuyes en el barrio Bellavista, con el conocimiento de la preparación artesanal del cuy dieron en marcha este proyecto pues esto sucedió en el año 2004.

El Paradero Turístico La Josefina ofrece productos como su especialidad el cuy elaborado en las tres pailas, además de cuartos de pollos brosterizados, chuletas de cerdo a la plancha, caldos de gallina criolla y platos a la carta.

El paradero es una empresa dedicada a la preparación y comercialización de cuyes y platos típicos de la zona, brindando un buen servicio a sus clientes, con sabores y productos únicos y de calidad, buscando la máxima satisfacción a sus consumidores.

Su ubicación es en el Parroquia San Antonio de Ibarra en el Barrio Bellavista que está ubicado a un kilómetro de la Parroquia de Chatura que es conocida como la “Tierra Mundial del Cuy”.

## **CAPÍTULO II**

### **DIAGNÓSTICO**

#### **2.1. ANTECEDENTES**

La Josefina es un restaurante dedicado a la producción y comercialización del cuy como especialidad; fue creado en mayo del año 2004, mediante la obtención del RUC y la patente municipal siendo el nombre comercial “PARADERO TURÍSTICO LA JOSEFINA” dirigida por su administrador Luis Cisneros hasta la actualidad.

En sus inicios el restaurante solo producía el cuy de las tres pailas como es conocido típicamente. Debido a la demanda y competencia su carta de productos se modificó, en la actualidad ofrece caldos de gallina, chuletas de cerdo entre otros platos típicos de la región.

El Paradero turístico La Josefina se ha mantenido como una sociedad de hecho familiar siendo los dueños el Sr. Luis Cisneros, su esposa Mery Vásquez y sus hijos, quienes pretenden modificar el manejo del negocio según a sus necesidades y cobertura de mercado.

La ubicación geográfica del restaurante es en la Provincia de Imbabura, Cantón Ibarra, Parroquia rural de San Antonio, Barrio Bellavista, en la Calle 8 de Octubre y Calle sin nombre.

#### **2.2. OBJETIVOS**

##### **2.2.1. Objetivo General**

Realizar un diagnóstico para identificar el manejo de la organización, administración financiera y control Interno, a través del análisis de las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas que tiene el paradero turístico La Josefina.

##### **2.2.2. Objetivos Específicos**

- Examinar el manejo contable, financiero; utilizando documentación que permita determinar la fiabilidad de la contabilidad del paradero turístico " LA JOSEFINA".
- Analizar la determinación del costo de la elaboración de los productos con mayor demanda que permitan conocer el establecimiento del precio y la utilidad.

- Verificar la aplicación de la normativa tributaria legal vigente, para conocer el manejo de las responsabilidades tributarias del paradero turístico " LA JOSEFINA".
- Evaluar el proceso de Control Interno Contable Financiero y Administrativo para analizar la calidad, eficiencia y eficacia del paradero turístico " LA JOSEFINA".

### **2.3. VARIABLES DIAGNÓSTICAS**

- Sistema contable
- Elementos del costo
- Tributación
- Control interno contable financiero
- Control interno administrativo

### **2.4. INDICADORES**

#### **Sistema Contable**

- Información financiera
- Registros contables
- Estados financieros

#### **Elementos del Costo**

- Materia prima
- Mano de obra
- Costos indirectos de producción

#### **Tributación**

- Declaraciones de impuestos
- Anexos transaccionales

#### **Control Interno Contable Financiero**

- Control interno del Activo
- Control Interno de Pasivo
- Control Interno del Patrimonio

- Control interno de ventas y costo de ventas
- Control interno gastos

### **Control Interno Administrativo**

- Estructura organizacional
- Estructura funcional
- Políticas administrativas
- Procedimientos

## 2.5. MATRIZ DE RELACIÓN DIAGNÓSTICA

Tabla 7

Matriz de Relación Diagnostica

OBJETIVOS DIAGNÓSTICOS	VARIABLE	INDICADORES	FUENTES DE INFORMACIÓN	TÉCNICAS
Examinar el manejo contable, financiero; utilizando documentación que permita determinar la fiabilidad de la contabilidad del paradero turístico " LA JOSEFINA".	<b>Sistema Contable</b>	Registros Contables Estados Financieros	Administrador – Contador	Observación
Analizar la determinación del costo de producción de los productos de mayor demanda que permitan conocer el establecimiento del precio y la utilidad.	<b>Elementos del Costo</b>	Materia Prima Mano de Obra Costos Indirectos de Producción	Administrador - Contador Cajero -Chef Asistente de Chef	Observación - Entrevista
Verificar la aplicación de la normativa tributaria legal vigente, para conocer el manejo de las responsabilidades tributarias del paradero turístico " LA JOSEFINA".	<b>Tributación</b>	Declaraciones de Impuestos Anexos Transaccionales	Administrador - Contador Cajero	Observación - Entrevista
Evaluar el proceso de Control Interno Contable Financiero y Administrativo para analizar la calidad, eficiencia y eficacia del paradero turístico " LA JOSEFINA".	<b>Control Interno Contable Financiero</b>	Control interno del Activo Control Interno de Pasivo Control Interno del Patrimonio Control Interno de Ventas y Costo de Ventas Control Interno Gastos	Administrador - Contador Cajero	Cuestionario de Control Interno
	<b>Control Interno Administrativo</b>	Estructura Organizacional Estructura Funcional Políticas Administrativas Procesos Procedimientos	Administrador - Contador Cajero -	Cuestionario de Control Interno

Fuente: Paradero Turístico "La Josefina"

Elaborado por: La Autora

## 2.6. DISEÑO DE INSTRUMENTOS

Una vez ya planteado e identificado los objetivos, variables e indicadores del diagnóstico, se realizará la investigación mediante técnicas e instrumentos que permitan recopilar la información, con los recursos materiales, económicos y humanos que estén en disposición.

Las técnicas aplicadas para la recopilación de información, son:

- Entrevista
- Ficha de observación
- Cuestionario de control interno

### **Población a investigar**

La población a investigar son los propietarios y trabajadores del paradero turístico “La Josefina”, debido a que son menores de 30 personas, se realizó un censo.

- **ENTREVISTA # 1** Dirigida al propietario y al Contador del Paradero Turístico La Josefina

Las respuestas de las entrevistas son un resumen de la opinión del propietario y del contador.

Cuestionario de Preguntas

#### **1. ¿Cuenta la empresa con un sistema contable?**

**Respuesta:** Actualmente el restaurante no cuenta con ningún sistema contable; se realizan registros diarios en un cuaderno en el que tomamos como libro diario. La compra de los insumos se realiza cuando ya no hay o cuando se han dañado.

#### **2. ¿La modalidad de contratación de los servicios del contador es de jornada completa de trabajo o vía servicios profesionales?**

**Respuesta:** El restaurante no cuenta con un contador fijo, el contador es contratado solo para la realización de las declaraciones mensuales y anexos en caso de que sea necesario, pagos patronales y roles de pago.

**3. ¿Con qué periodicidad se realizan las adquisiciones de materia prima?**

**Respuesta:** Las adquisiciones de la materia prima se realizan una vez a la semana, es comida y no tiene mucha duración ya que la mayoría son productos perecibles; se pueden mantener en refrigeración pero lo que se busca es dar un producto fresco.

**4. ¿Se han realizado constataciones físicas de materia prima?**

**Respuesta:** No, en realidad lo único que se hace es comprar cuando algo hace falta.

**5. ¿Cuáles son los principales productos que oferta el paradero?**

**Respuesta:** El paradero turístico como plato principal ofrece el cuy hecho en las 3 pailas, también ofrece chuleta a la plancha y caldos de gallina.

**6. ¿Qué tipos de productos considera Ud. son perecibles?**

**Respuesta:** se sabe que los productos perecibles son los que de dañan podría ser la carne, los cuyes ya faenados y la gallina además de los insumos que se utiliza para el producto final como las cebollas, tomates, choclo, arveja, zanahoria. etc.

**7. ¿La entidad cuenta con proveedores de materia prima?**

**Respuesta:** Si cuenta con proveedores: los proveedores de cuyes, de las bebidas o del gas entre otros.

**8. ¿Se efectúa control de la calidad de la materia prima?**

**Respuesta:** No hay un control minucioso de la materia prima, pero se controla que el producto este en buen estado; el tamaño y peso.

**9. ¿Se han identificado stocks máximos y mínimos de la materia prima directa e indirecta?**

**Respuesta:** El stock mínimo es lo que queda sin venderse en la semana no se tiene un stock preestablecido, el máximo sería el mismo, no se ha identificado un stock ni máximo ni mínimo.

**10. ¿Considera que el número de empleados es el adecuado para el cumplimiento de los objetivos institucionales?**

**Respuesta:** Considero que si son los necesarios pues son 4 personas que están de planta entre ellos el cocinero y auxiliar de cocina, el cajero y el mesero; en días en los que se

conoce que habrá mucha demanda se contrata a personas adicionales para las distintas áreas principalmente para ayudar en la cocina o meseros.

**11. ¿El personal contratado ha sido afiliado al seguro social?**

**Respuesta:** Se ha afiliado al personal que labora la jornada completa de trabajo, el personal ocasional para temporadas altas no se afilia, tampoco al contador que realiza las declaraciones de impuestos.

**12. ¿La organización cuenta con un manual de funciones?**

**Respuesta:** No, pero es muy necesario y hemos pensado en implementarlo.

**13. ¿Qué herramientas de administración de talento humano se ha diseñado en el restaurante?**

**Respuesta:** las actividades se encuentran definidas en los contratos de trabajo, no se ha elaborado un manual de funciones ni se ha realizado un organigrama.

**14. ¿Se mantiene registros de hora hombres trabajadas?**

**Respuesta:** No; solo se controla la hora de ingreso y salida, el registro es diario.

**15. ¿Los costos indirectos para la producción son cargados al costo del producto?**

**Respuesta:** Sí, así se determina el costo final del producto para poder determinar la ganancia.

**16. ¿Cómo establece el precio de los productos?**

**Respuesta:** El precio de cada producto se establece de acuerdo a la competencia, por el sector existen más de 13 establecimientos cuya especialidad es el cuy y su carta a ofertar es muy similar al igual que los precios, no nos hemos preocupado de analizar si se gana o se pierde ya que lo único que nos interesaba es ganar clientela.

**17. ¿La entidad realiza las declaraciones de impuestos?**

**Respuesta:** Las declaraciones del IVA se realizan mensualmente

**18. ¿Se ha presentado ante el SRI los anexos transaccionales?**

**Respuesta:** tengo conocimiento de que no se elabora esta información

- **ENTREVISTA # 2** Dirigida al Chef –Asistente de Chef Restaurante del Paradero Turístico la Josefina

Las respuestas de la entrevista son un resumen de la opinión del chef y asistente de chef debido a que realizan las operaciones de cocina conjuntamente.

**1. ¿Con qué periodicidad se realizan las adquisiciones de materia prima?**

**Respuesta:** La adquisición de la materia prima se realiza una vez cada semana, ya que son productos que no pueden estar mucho tiempo en congelación la idea es mantener productos frescos para que el sabor se conserve al igual que la calidad.

**2. ¿Se han realizado constataciones físicas de materia prima?**

**Respuesta:** No, las compras se hacen cuando se observa que ya no hay; cada lunes se hace una lista de todo lo que hay que comprar.

**3. ¿Cuáles son los principales productos que oferta el paradero?**

**Respuesta:** El cuy de las tres pailas, chuleta a la plancha y caldo de gallina

**4. ¿Los productos perecibles son controlados e identificados?**

**Respuesta:** La mayoría de los productos que se utilizan para la elaboración de estos platillos son perecibles es decir que tiene poca duración por lo general se mantiene en refrigeración no por más de una semana son identificados de una manera que no es minuciosa.

**5. ¿La entidad cuenta con proveedores de materia prima?**

**Respuesta:** Si cuenta con proveedores de materia prima como el cuy en pie, las gallinas vivas y la chuleta de cerdo; cada semana se pide de acuerdo a lo que quede de la semana anterior.

**6. ¿Se efectúa control de la calidad de la materia prima?**

**Respuesta:** Se revisa que no esté en mal estado o en estado de descomposición, también el tamaño y peso.

**7. ¿Se han identificado stocks máximos y mínimos de la materia prima directa e indirecta?**

**Respuesta:** El stock mínimo es lo que queda sin venderse en la semana no se tiene un stock preestablecido, el máximo sería el mismo, como ya está escrito no se ha identificado un stock ni máximo ni mínimo.

**8. ¿La organización cuenta con un manual de funciones?**

**Respuesta:** No, se espera implementar ya que cada uno sabe lo que tiene que hacer porque se les manifiesta de manera verbal.

**9. ¿Se mantienen registros de hora hombres trabajados?**

**Respuesta:** Se lleva un registro de entrada y salida en un cuaderno, el registro es diario.

**Análisis de las entrevistas:**

La tendencia de opinión obtenida luego de la aplicación de la entrevista a la Sra. Mery Vásquez gerente propietario, Anna Beltrán contadora, Bladimir López chef, Gerardo Arboleda auxiliar de cocina, fue identificar que la administración del paradero es realizada de manera tradicional sin contar con herramientas técnicas como organigrama, manual de funciones, sin embargo el conocimiento del negocio por parte de la gerente propietario ha permitido contar con los cargos necesarios permanentes que no carguen al costo del producto y contar con personal eventual para temporadas altas, las actividades del personal se formulan en el contrato de trabajo.

La contabilidad se lleva en registros manuales no se ha diseñado un sistema contable ni manual ni automatizado se ha listado el cumplimiento con las entidades de control en el ámbito tributario y de seguridad al talento humano.

Los productos que se ofertan son los demandados por los clientes que conocen el sector y la calidad de los productos se procura mantenerla en todo el tiempo con la materia prima fresca y control de productos perecibles.

Los controles internos que se aplican son básicos pero no los necesarios, no se han documentado los mismos para salvaguardar los recursos institucionales.

▪ **FICHA DE OBSERVACIÓN**

**Tabla 8**

**Ficha de observación**

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE IBARRA			
ESCUELA DE NEGOCIOS Y COMERCIO INTERNACIONAL			
FICHA DE OBSEVACIÓN			
LUGAR	Paradero Turístico "La Josefina"		
FECHA DE OBSERVACIÓN	2 de Octubre del 2017		
ASPECTOS OBSERVADOS	SÍ	NO	A VECES
Registros Contables			
Dispone actualmente de un sistema contable		X	
Existe libro diario de registro de transacciones		X	
Estados Financieros			
Elaboración de estados financieros		X	
Materia Prima			
Existe un inventario de materia prima directa	X		
Existe un inventario de materia prima indirecta		X	
Identificación de materiales perecibles	X		
Mano de Obra			
Elaboración de roles de pago		X	
Registro de horas de trabajo	X		
CIF			
Registro de costos indirectos como elemento del costo	X		
Identificación de la tasa predeterminada de los CIF		X	
Declaraciones de Impuestos			
Elaboración de las declaraciones mensuales del IVA	X		
Cumplimiento de las fechas de las declaraciones	X		
Anexos Transaccionales			
Elaboración de anexos transaccionales		X	

Fuente: Paradero Turístico "La Josefina"

Elaborado por: La Autora

**Análisis de la observación**

**Registros Contables:** Se constató que el registro contable se lo lleva de manera informal en un cuaderno de apuntes, no se cuenta con el libro diario, mayores auxiliares y

mayor general, que facilite la toma de decisiones. El contador es un profesional externo que orienta su accionar a la elaboración de las declaraciones de los impuestos.

**Estados Financieros:** No existen los estados financieros que debe tener todo negocio, debido a que el RUC del Paradero Turístico corresponde a una persona natural no obligada a llevar contabilidad, el monto de los activos y su rentabilidad tampoco lo exige.

**Materia Prima:** Por la naturaleza del negocio se mantiene un estricto control de los productos perecibles que constituyen la materia prima, las adquisiciones se las realiza diariamente para garantizar la calidad de los productos terminados con materia prima fresca, garantizando la salubridad y normas de higiene.

La materia prima directa se la adquiere directamente de los proveedores en el stock necesario según el volumen de ventas.

**Mano de Obra:** Se verificó el registro de ingreso del personal tanto en la hora de entrada como la hora de salida, para la cancelación de horas trabajadas, especialmente en temporadas altas como son: mayo, junio y feriados.

**CIF:** Los materiales indirectos se controlan en un registro administrado por el Gerente del restaurante en función de los requerimientos que realiza diariamente el Chef, las adquisiciones se las realiza con periodicidad semanal.

**Declaraciones de Impuestos:** Se constató la existencia física de los formularios de declaración mensual del IVA realizados por el Contador Profesional, dentro de los plazos legales estimulados en la Ley de Régimen Tributario y su Reglamento.

**Anexos Transaccionales:** La entidad investigada no presenta anexos transaccionales al SRI., en su lugar se mantiene un reporte detallado de compras, ventas.

▪ **EVALUACIÓN A LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL**

**Tabla 9**

**Ficha de Procedimientos**

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE IBARRA					
ESCUELA DE NEGOCIOS Y COMERCIO INTERNACIONAL					
FICHA PARA EVALUAR LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL EXISTENTES EN EL PARADERO TURISTICO LA JOSEFINA					
LUGAR	Paradero Turístico "La Josefina"				
FECHA DE OBSERVACIÓN	2 de Octubre del 2017				
CONTROL INTERNO FINANCIERO					
Dirigido a: Administrador – Contador – Cajero					
PREGUNTAS	SÍ	NO	N/A	OBSERVACIONES	
¿Se han definido procedimientos de control interno básicos de los recursos institucionales?		X		No están escritos	
¿Se monitorea el cumplimiento de los procedimientos de control interno establecidos?		X		Se hacen arqueos Eventuales	
¿Se han documentado los principales procedimientos para cada rubro contable?		X			
CONTROL INTERNO CONTABLE ADMINISTRATIVO					
Dirigido a : Administrador – Contador – Cajero – Chef – Asistente de Chef					
¿Se han definido procedimientos para la identificación de los elementos del costo?		X			
¿Cuenta la entidad con la identificación de procesos de producción?		X			
¿Cuenta la entidad con la identificación de los procedimientos de ventas y atención al cliente?		X			
¿Se han definido políticas administrativas para talento humano?		X			
¿El restaurante cuenta con la estructura organizacional básica que garantice su normal funcionamiento?	X			Los cargos son los necesarios, no hay organigrama	
¿Se ha diseñado un manual de funciones en el que se describan las principales actividades y responsabilidades de las diferentes áreas del negocio?		X		Las funciones están en los contratos	

Fuente: Paradero Turístico "La Josefina"

Elaborado por: La Autora

**Análisis:**

La entidad ejecuta procedimientos básicos de control interno por inercia, no se han documentado, como tampoco se realiza el seguimiento de los mismos para proteger los recursos, existen controles claves que si los han identificado como son los arqueos y el

control de productos perecibles. En el control de talento humano tampoco se cuenta con herramientas de planificación, las actividades se ejecutan conforme el contrato de trabajo.

## 2.7. CONSTRUCCIÓN DEL FODA

**Tabla 10**

**Evaluación de la Matriz FODA**

<b>FORTALEZAS</b>	<b>OPORTUNIDADES</b>
F1:Cumplimiento tributario	O1:Incentivos tributarios
F2:Aplicación de exigencias laborales	O2:Competencia
F3:Conocimiento del negocio por parte de los propietarios	O3:Alianzas estratégicas con el Municipio
F4:Elaboración de productos de calidad	O4:Ferias locales
F5:Adquisiciones permanentes de productos perecibles	O5:Cadena de cuy, proyectos gubernamentales
F6:Proveedores diversos de materia prima	O6:Fortalecimiento de las Pymes
F7:Cumplimiento de normas de seguridad y salud ocupacional	
F8:Instalaciones propias	
F9:Personal necesario para la prestación del servicio	
<b>DEBILIDADES</b>	<b>AMENAZAS</b>
D1:Carencia de un sistema contable	A1:Multas del SRI
D2:Los stock máximo y mínimo no se han definido	A2:Competencia desleal
D3:No se ha documentados los procedimientos de control interno administrativo ni financiero	A3:Proveedores de cuy no abastecen las necesidades de los restaurantes de la localidad
D4:Falta de definición de manuales de funciones	
D5:Ausencia de organigramas estructurales y funcional	
D6:Precio de los productos establecido por la competencia	
D7:No existe un sistema de costeo	

Fuente: Paradero Turístico “La Josefina”

Elaborado por: La Autora

## 2.8. EVALUACIÓN DE LA MATRIZ FODA

**Tabla 11**

**Fortalezas oportunidades**

---

<b>F1:O1</b>	El cumplimiento tributario de las obligaciones con el SRI permitirá aprovechar los incentivos tributarios que actualmente establece el gobierno nacional
<b>F4:O4</b>	La elaboración de productos de calidad permitirá al paradero poder ofertar sus servicios en ferias locales organizadas por la Junta Parroquial o por el Municipio de Antonio Ante
<b>F7:O3</b>	El cumplimiento de las normas de seguridad y salud ocupacional garantiza poder mantener alianzas estratégicas con el Municipio, ya que se está garantizando el cumplimiento de normas necesarias para la salud humana y cuidada al personal y por lo tanto la continuidad del negocio.
<b>F8:O2</b>	El paradero al contar con instalaciones propias permite competir con negocios que ofertan el mismo producto.

---

Elaborado por: La Autora

**Tabla 12**

**Fortalezas amenazas**

---

<b>F1:A1</b>	El cumplimiento tributario de la normativa emitida por el organismo de control en materia tributaria SRI permite disminuir los riesgos de clausuras del negocio así como de posibles multas.
<b>F4:A2</b>	La elaboración de productos de calidad garantiza mantener los clientes actuales y captar nuevos segmentos de mercado, para minimizar los riesgos que podrían generarse por la competencia desleal.

---

Elaborado por: La Autora

**Tabla 13**

**Debilidades oportunidades**

---

<b>D1:O1</b>	La carencia de un sistema contable que permita llevar el registro de las transacciones contables y el establecimiento del costo de cada producto permitirá realizar planificaciones tributarias y aprovechar posibles incentivos tributarios que establezca el gobierno de turno.
<b>D3:O6</b>	La falta de diseño de controles internos documentados permitirá el fortalecimiento de las Pymes en este caso los restaurantes y paraderos turísticos de la localidad
<b>D7:O6</b>	Los precios de los productos de los platos típicos establecidos por el mercado local , puede ser solucionada con convenios de fortalecimiento mediante vía capacitación para las pymes de la localidad

---

Elaborado por: La Autora

**Tabla 14**

**Debilidades amenazas**

---

<b>D1:A1</b>	La carencia de un sistema contable podría afectar con retrasos de entrega de información para declaraciones de impuestos y anexos transaccionales.
<b>D6:A2</b>	Los precios de los productos que son establecidos por la competencia podrían verse comprometidos en la rentabilidad debido a posible competencia desleal en donde solo existan los negocios para justificar los ingresos, afectando a los pequeños negocios.
<b>D6:A3</b>	Los precios fijados por la competencia no consideran posibles escenarios de desabastecimiento de la materia prima del producto estrella de mayor cotización, mismo que actualmente no abastece la demanda existente.

---

Elaborado por: La Autora

## **2.9. IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA DIAGNÓSTICO**

De los resultados obtenidos en la investigación, utilizando las técnicas de:

- A) La entrevista aplicadas a la gerente propietaria, contadora, chef y auxiliar de cocina,
- B) la ficha de observación
- C) la ficha de procedimientos de control interno ;
- D) así como del análisis de la matriz FODA.

Se pudo determinar la problemática en el manejo del sistema contable y de costeo así como las principales debilidades en los procedimientos de control interno, administrativo y financiero del paradero turístico La Josefina.

El problema en los registros contables se debe a que se manejan de manera tradicional, se registran las transacciones en cuadernos de apuntes, identificando el concepto de la transacción, pero no se efectúan asientos contables en base a dicha información identificando cuentas deudoras y acreedoras, tampoco se cuenta con una plan de cuentas que liste los principales rubros, cuentas y subcuentas. La profesional contable externa prepara las declaraciones mensuales del impuesto al valor agregado, lo que le ha permitido cumplir con las exigencias del SRI.

No se ha identificado los costos de los productos que se ofertan en la entidad investigada, no existen hojas de costos individualizadas para cada producto que resuma a todos los elementos del costo, el negocio no ha visto la necesidad de contar con un sistema contable, durante estos años de actividad económica se ha generado rentabilidad y el precio de los principales productos los ha fijado la competencia.

La entidad no cuenta con un sistema contable manual ni automatizado que permita registrar oportunamente cada transacción económica para conocer la realidad financiera y que facilite la toma de decisiones y estrategias. No existe un inventario de propiedad planta y equipo tampoco de bienes de control administrativo, no se cuenta con la información extra contable como son las tarjetas de depreciación, ordenes de requisición y kárdex.

Administrativamente no se cuenta con las herramientas para el manejo de talento humano ni se han documentado las políticas y procedimientos de control interno.

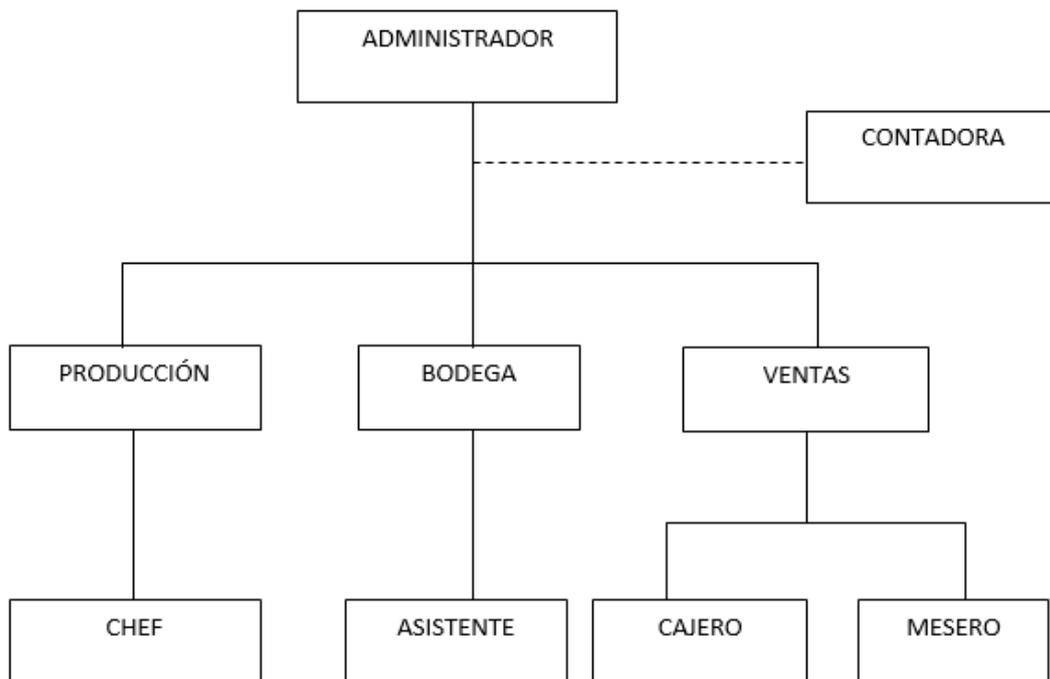
Este tipo de microempresa se gestiona sin una correcta asignación de costos ni herramientas técnicas administrativas ni de control interno.

Por lo expuesto anteriormente es necesario el **“DISEÑO DE UN SISTEMA CONTABLE DE COSTOS Y CONTROL INTERNO EN EL PARADERO TURÍSTICO LA JOSEFINA, SAN ANTONIO DE IBARRA, BELLAVISTA”**.

## CAPÍTULO III

### PROPUESTA CONTABLE, DE COSTOS Y CONTROL INTERNO

#### 3.1. ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL



**Figura 4** Organigrama estructural

Fuente: Paradero Turístico “La Josefina”, enero, 2018  
Elaborado por: La Autora

#### 3.2. DISEÑO DE DOCUMENTOS

El sistema contable y de costos se fundamenta en formatos de documentos donde se registran las transacciones y áreas, recopilando información oportuna y necesaria en un periodo contable. Documentos que se detallan a continuación.

##### 3.2.1 Libro diario

En este documento se registran cronológicamente todas las operaciones de la entidad, en el que se incorporan todos los asientos contables incluidos los ajustes correspondientes, el diseño es el siguiente:

**Tabla 15**

**Libro Diario**

---

<b>PARADERO JOSEFINA</b>					
<b>LIBRO DIARIO</b>					
<b>FECHA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PARCIAL</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>

---

---

Elaborado por: La Autora

**3.2.2. Libro mayor**

Documento que registra la mayorización con sus saldos deudores y acreedores de cada cuenta contable, el formato es el siguiente:

**Tabla 16**

**Libro mayor**

---

<b>PARADERO JOSEFINA</b>						
<b>LIBRO MAYOR</b>						
<b>Cuenta:</b>						
<b>Código:</b>						
<b>FECHA</b>	<b>REF</b>	<b>DETALLE</b>	<b>SUMA</b>		<b>SALDOS</b>	
			<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>

---

---

Elaborado por: La Autora

**3.2.3. Balance de comprobación**

Documento que permite resumir los registros del libro diario y libro mayor facilita la comprobación de los mayores y preparación de los estados financieros el formato es el siguiente:

**Tabla 17**

**Balance de Comprobación**

---

<b>PARADERO JOSEFINA</b>					
<b>BALANCE DE COMPROBACIÓN</b>					
<b>CODIGO</b>	<b>CUENTA</b>	<b>SUMAS</b>		<b>SALDOS</b>	
		<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>

---

---

Elaborado por: La Autora

### 3.2.4. Registro de la compra de materiales

Este documento permite realizar la compra de los materiales e insumos; es un listado en el que se establecen las cantidades que se necesita para una semana de producción.

**Tabla 18**

**Compra, entrega y recepción de materiales**

<b>PARADERO LA JOSEFINA</b>							
<b>COMPRA - ENTREGA Y RECEPCIÒN DE PRODUCTO</b>							
<b>DIAS DE LA SEMANA</b>	1	2	3	4	5	6	7
		X	x	x	X	X	x

**PEDIDO N°:** 1

**SEMANA:**

**ELABORADO POR:**

<b>COMPRAS</b>				<b>BODEGA</b>			<b>FIRMA DE DESCARGO</b>	<b>OBSERVACIÒN</b>
<b>TIPO</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO EN DÓLARES</b>	<b>DETALLE</b>		

Elaborado por: La Autor

### 3.2.5. Kárdex

Es información extracontable que permite organizar las existencias, entradas y salidas del material y de los productos terminados, el formato es el siguiente:

**Tabla 19**

**Kárdex**

<b>PARADERO LA JOSEFINA</b>									
<b>KARDEX</b>									
<b>Producto</b>				<b>Medida:</b>					
<b>Fecha</b>	<b>Entradas</b>			<b>Salidas</b>			<b>Saldos</b>		
	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>
						<b>SALDO</b>			

Elaborado por: La Autora

### 3.2.6. Comanda

Facilita el registro de requerimientos realizados por los clientes, facilita el control de cantidades a producir según requerimientos, el formato es el siguiente:

**Tabla 20**

**Comanda**

<b>COPIA 2</b>			
<b>COPIA 1</b>			
<b>PARADERO LA JOSEFINA</b>			
<b>COMANDA</b>			<b>N°000</b>
<b>FECHA</b>			
<b>NOMBRE</b>			
<b>No. MESA</b>			
<b>CANTIDAD</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>P.UNI</b>	<b>P. TOTAL</b>
	<b>ENTRADAS</b>		
	Porción de Chochos	<b>0,75</b>	
	Porción de tostado	<b>0,75</b>	
	Porción de choclo con queso	<b>1,50</b>	
	Consomé	<b>0,75</b>	
	<b>PLATOS FUERTES</b>		
	Cuy	<b>18,00</b>	
	1/2 Cuy	<b>9,00</b>	
	1/4 de Cuy	<b>5,00</b>	
	1/4 de Pollo	<b>5,00</b>	
	Chuleta a la Plancha	<b>5,00</b>	
	Caldo de Gallina Criolla	<b>4,50</b>	
	<b>EXTRAS</b>		
	Porción de ensalada	<b>1,50</b>	
	porción de papas	<b>1,50</b>	
	porción de Shungos del cuy	<b>1,50</b>	
	<b>BEBIDAS</b>		
	<b>JARRAS</b>		
	Limonada	<b>3,00</b>	
	Sangría	<b>7,00</b>	
	<b>Otras</b>		
	Gaseosas	<b>1,00</b>	
	Gaseosas 2 litros	<b>3,00</b>	
	Agua Natural	<b>1,00</b>	

Elaborado por: La Autora

### 3.2.7. Registro de utilización:

Este documento facilita el control de los materiales necesarios para ejecutar una orden de producción, facilita también el registro en los kárdex y en el libro diario, el formato es el siguiente:

**Tabla 21**  
**Órdenes de Requisición**

<b>PARADERO LA JOSEFINA</b>					
<b>UTILIZACIÓN COCINA</b>					
<b>SEMANA:</b>	1 – 7				
<b>ELABORADO</b>					
<b>POR:</b>	Bladimir López				
<b>INSUMOS</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>COSTO</b>	<b>BAJAS O CORTEŚÍAS</b>	<b>OBSERVACIONES</b>

Elaborado por: La Autora

### 3.2.8. Hoja de Costos

Documento en el que se resumen los tres elementos del costo como son la materia prima, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación, para cada producto facilitando la determinación del costo total del mismo, el formato es el siguiente:

**Tabla 22**  
**Hoja de Costos**

<b>PARADERO TURÍSTICO "LA JOSEFINA"</b>										
<b>HOJA DE COSTOS</b>										
									<b>Hoja de costos N°</b>	000
									<b>Semana N°</b>	000
<b>CLIENTE:</b>				<b>CANTIDAD:</b>				<b>COSTO UNITARIO:</b>		
<b>PRODUCTO:</b>								<b>COSTO TOTAL:</b>		
<b>FECHA DE PEDIDO:</b>				7/1/2018						
<b>FECHA DE ENTREGA:</b>				7/1/2018						
MATERIAS PRIMA DIRECTA					MANO DE OBRA DIRECTA		COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
FECHA	N° REQUERCIÓN	CANTIDAD	PRECIO	VALOR	COSTO MOD	VALOR	FECHA	HORAS	TASA	VALOR

**RESUMEN:**  
 Materia prima Directa:  
 Mano de Obra Directa:  
 Costos Indirectos Fabricación:

### **3.2.9. Construcción del Código**

Los rubros contables de activo, pasivo y patrimonio agrupan cuentas y subcuentas contables según su naturaleza, identifica rubros de saldos deudores y acreedores; así como las cuentas de ingresos y gastos con sus correspondientes cuentas y subcuentas.

#### **El 1 dígito representa el rubro del estado financiero:**

- 1 Activo
- 2 Pasivo
- 3 Patrimonio
- 4 Ingresos
- 5 Costos y Gastos

#### **El 2 dígito clasifica a los rubros de la siguiente manera:**

**ACTIVO:** Son los recursos que posee la entidad

- 1.1 Activo Corriente
- 1.2 Activo no Corriente

**PASIVO:** Son obligaciones que tiene el negocio con terceras personas

- 2.1 Pasivo Corriente
- 2.2 Pasivo no Corriente

**PATRIMONIO:** Son obligaciones de la entidad con sus socios y/o propietarios

- 3.1 Capital
- 3.2 Reservas
- 3.3 Resultados

**INGRESOS:** Son los aumentos de los recursos producto de las actividades operativas

- 4.1 Ingresos operacionales

## 4.2 Ganancia Bruta

**COSTOS Y GASTOS:** Son los egresos necesarios para la producción y giro del negocio:

### 5.1 Costos de Producción

### 5.2 Costos de venta

### 5.3 Gastos

**El tercer y cuarto dígito corresponde a cuentas y subcuentas analíticas, por ejemplo:**

1.1.01 Caja

1.1.02 Caja Chica

1.1.03 Banco Pichincha

1.1.04 2.1.01 Proveedores

1.1.05 2.1.02 Cuentas por pagar

1.1.06 2.1.03 Sueldos y Salarios

### 3.2.10. Plan de cuentas

El plan de cuentas se estructuró de manera que se pueda identificar fácilmente las cuentas, de acuerdo a las necesidades de registro del paradero turístico, el cual facilitará asociar e identificar cada operación y el registro contable en el libro diario, así como la presentación de los estados financieros.

**Tabla 23**

**Plan de cuentas**

<b>PLAN DE CUENTAS</b>	
<b>CÓDIGO</b>	<b>RUBRO-CUENTA-SUBCUENTA</b>
<b>1.</b>	<b>ACTIVO</b>
<b>1.1.</b>	<b>ACTIVO CORRIENTE</b>
1.1.01	EFFECTIVO
1.1.02	CAJA CHICA
1.1.03	BANCO PICHINCHA
1.1.04	BANCO PRODUBANCO
1.1.05	DOCUMENTOS POR COBRAR
1.1.06	CUENTAS POR COBRAR

1.1.07	PROVISIÓN CUENTAS INCOBRABLES
1.1.08	ANTICIPOS DE SUELDOS
1.1.09	ANTICIPOS A PROVEEDORES
1.1.10	INVENTARIOS
1.1.10.01	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA
1.1.10.02	PRODUCCIÓN EN PROCESO
1.1.10.03	COSTO DE PRODUCCIÓN
1.1.10.04	MATERIALES INDIRECTOS
1.1.11	INVENTARIO NO PERECIBLE
1.1.12	IVA EN COMPRAS
1.1.13	ANTICIPO IVA RETENIDO
1.1.14	ANTICIPO IMPUESTO A LA RENTA RETENIDO
1.1.15	ANTICIPO A PROVEEDORES
1.1.16	ANTICIPO DE SUELDOS
1.1.17	ARRIENDO PAGADO POR ADELANTADO
1.1.18	SEGURO PAGADO POR ADELANTADO
1.1.19	PUBLICIDAD PAGADA POR ADELANTADO
<b>1.2.</b>	<b>ACTIVO NO CORRIENTE</b>
<b>1.2.01</b>	<b>PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO</b>
1.2.01.01	MUEBLES Y ENSERES
1.2.01.02	EQUIPO DE OFICINA
1.2.01.03	EQUIPOS DE COMPUTACIÓN
1.2.01.04	EQUIPO INDUSTRIAL Y COCINA
1.2.01.05	VAJILLA
1.2.01.06	VEHÍCULO
1.2.01.07	EDIFICIO
1.2.01.08	TERRENO
<b>1.2.02.</b>	<b>DEPRECIACIÓN ACUMULADA DE PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO</b>
1.2.02.01	EQUIPO DE COMPUTACIÓN
1.2.02.02	EDIFICIO
1.2.02.03	VEHÍCULO
1.2.02.04	MUEBLES DE OFICINA
1.2.02.05	EQUIPOS DE OFICINA
<b>2</b>	<b>PASIVO</b>
<b>2.1.</b>	<b>PASIVO CORRIENTE</b>
2.1.1	PROVEEDORES
2.1.2	CUENTAS POR PAGAR
2.1.3	SUELDOS Y SALARIOS POR PAGAR
2.1.4	IVA EN VENTAS
2.1.5	PRÉSTAMO BANCARIO
2.1.6	IMPUESTO A LA RENTA POR PAGAR
2.1.7	IESS POR PAGAR
2.1.8	PARTICIPACIÓN LABORAL
2.1.9	INTERESES POR PAGAR

2.1.10	RETENCIÓN IR 1%
<b>2.2.</b>	<b>PASIVO NO CORRIENTE</b>
2.2.1	PRÉSTAMO BANCARIO POR PAGAR
2.2.2	HIPOTECA POR PAGAR
2.2.3	CRÉDITOS OTRAS INSTITUCIONES PERSONAL
<b>3</b>	<b>PATRIMONIO</b>
<b>3.1</b>	<b>CAPITAL SOCIAL</b>
3.1.01	CAPITAL
<b>3.2</b>	<b>RESERVAS LEGAL</b>
3.2.01	RESERVA LEGAL
3.2.02	RESERVA FACULTATIVA
<b>3.4</b>	<b>RESULTADOS</b>
3.4.01	UTILIDAD DEL EJERCICIO
3.4.02	PERDIDA DEL EJERCICIO
3.4.03	UTILIDADES ACUMULADAS
3.4.04	PÉRDIDAS ACUMULADAS
<b>3.4</b>	<b>RESULTADOS</b>
3.4.01	GANANCIA NETA DEL PERÍODO
3.4.02	PÉRDIDA NETA DEL PERÍODO
<b>4</b>	<b>INGRESOS</b>
<b>4.1</b>	<b>INGRESOS OPERACIONALES</b>
4.1.01	VENTA
4.1.01.01	CUY ASADO
4.1.01.02	CALDO DE GALLINA
4.1.01.03	CHULETA
4.2.01	INGRESO POR EVENTOS Y CORCHO
<b>4.2</b>	<b>GANANCIA BRUTA</b>
<b>5</b>	<b>COSTOS Y GASTOS</b>
<b>5.1</b>	<b>COSTOS DE PRODUCCION</b>
5.1.01	MATERIA PRIMA CUY ASADO
5.1.02	MATERIA PRIMA CALDO DE GALLINA
5.1.03	MATERIA PRIMA CHULETA
5.1.04	MATERIA PRIMA OTROS PRODUCTOS
5.1.05	NÓMINA DE SERVICIO
5.1.06	COSTOS INDIRECTOS DEL SERVICIO
5.1.07	CIF A
5.1.08	CIF REALES
5.1.09	VARIACIÓN DE CIF
<b>5.2</b>	<b>COSTO DE VENTAS</b>
5.2.01	COSTO DE VENTAS
5.2.01.01	COSTO DE VENTAS CUY ASADO
5.2.01.02	COSTO DE VENTAS CALDO DE GALLINA
5.2.01.03	COSTO DE VENTAS CHULETA
5.2.01.04	COSTO DE VENTAS OTROS PRODUCTOS

<b>5.3</b>	<b>GASTOS</b>
<b>5.3.1</b>	<b>GASTOS DE ADMINISTRACIÓN Y VENTA</b>
5.3.01	SUELDOS Y SALARIOS
5.3.02	APORTES A LA SEGURIDAD SOCIAL (INCLUIDO FONDO DE RESERVA)
5.3.03	BENEFICIOS SOCIALES E INDEMNIZACIONES
5.3.04	MANTENIMIENTO Y REPARACIONES
5.3.05	PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD
5.3.06	COMBUSTIBLE
5.3.07	SUMINISTROS DE OFICINA
5.3.08	SEGUROS
5.3.09	SERVICIOS BÁSICOS
5.3.10	IMPUESTOS Y CONTRIBUCIONES
5.3.11	DEPRECIACIONES
5.3.11.01	EQUIPO DE COMPUTACIÓN
5.3.11.02	EDIFICIO
5.3.11.03	VEHÍCULO
5.3.11.04	MUEBLES Y ENSERES
5.3.11.05	MAQUINARIA Y EQUIPO
5.3.12	AMORTIZACIONES
5.3.13	GASTO PUBLICIDAD
5.3.14	GASTO PROMOCIONES
<b>5.3.2</b>	<b>GASTOS FINANCIEROS</b>
5.3.2.01	INTERESES

Elaborado por: La Autora

## 1. Dinámica Contable de las principales Cuentas

### Activo

#### ➤ Caja

##### Tabla 24

##### Caja

**Naturaleza:** Esta cuenta de naturaleza deudora corresponde al activo corriente sus movimientos generan ingresos o egresos de dinero efectivo para el negocio.

**Debito:** por las entradas de efectivo.

**Crédito:** por las salidas del efectivo.

Elaborado por: La Autora

## ➤ Bancos

**Tabla 25**

### **Bancos**

**Naturaleza:** Cuenta de activo disponible sus movimientos generan ingresos o egresos en cuentas corriente y cuentas de ahorros del negocio.

**Debito:** por los depósitos recibidos de clientes, transferencias bancarias o préstamos.

**Crédito:** por giros de cheques, comisiones bancarias, costos financieros.

Elaborado por: La Autora

## ➤ Documentos y Cuentas por Cobrar

**Tabla 26**

### **Documentos y Cuentas por Cobrar**

**Naturaleza:** son valores exigibles a terceras personas por la venta de los productos del paradero, exigibles a corto plazo.

**Debito:** crédito a clientes.

**Crédito:** pagos por los clientes realizados.

Elaborado por: La Autora

## ➤ Inventario de Materia Prima

**Tabla 27**

### **Inventario de Materia Prima**

**Naturaleza:** Activo realizable, disponible para la elaboración de los productos, incluye productos perecibles.

**Debito:** por compra a proveedores o devolución de materiales a bodega.

**Crédito:** ajustes y reclasificaciones.

Elaborado por: La Autora

## ➤ **Propiedad, Planta y Equipo**

**Tabla 28**

### **Propiedad, Planta y Equipo**

**Naturaleza:** Considera a los activos depreciables y no depreciables, obtenidos por recursos propios o de terceros, necesarios para el giro del negocio.

**Debito:** adquisiciones y valoraciones de un perito.

**Crédito:** por baja del activo, remate, venta o valoración de un perito.

Elaborado por: La Autora

## **PASIVOS**

## ➤ **Documentos y Cuentas por Pagar**

**Tabla 29**

### **Documentos y Cuentas por Pagar**

**Naturaleza:** Pasivos corrientes que reflejan las obligaciones de corto plazo con proveedores o terceros.

**Debito:** por abonos de las deudas.

**Crédito:** por la deuda realizada.

Elaborado por: La Autora

## ➤ **Préstamos Bancarios**

**Tabla 30**

### **Préstamos Bancarios**

**Naturaleza:** registra a las obligaciones corrientes de los dividendos pendientes de pago con las instituciones financiera a una tasa de interés pactada.

**Debito:** pago de dividendos.

**Crédito:** obtención de la deuda con instituciones financieras.

Elaborado por: La Autora

## **PATRIMONIO**

### ➤ **Capital Social**

**Tabla 31**

#### **Capital Social**

**Naturaleza:** Es el aporte del propietario o socios que intervienen en el negocio.

**Debito:** por pérdidas, disminución de capital y retiro de aportes de socios.

**Crédito:** aumento de capital, aporte de nuevos socios.

Elaborado por: La Autora

### ➤ **Resultados**

**Tabla 32**

#### **Resultados**

**Naturaleza:** Representa las utilidades o pérdidas del negocio en un periodo contable o en resultados acumulados, su saldo deudor o acreedor dependerá si existe una ganancia o pérdida.

**Debito:** distribución de resultados acumulados o la utilidad del ejercicio.

**Crédito:** utilidades del ejercicio.

Elaborado por: La Autora

## **INGRESOS**

### ➤ **Ventas**

**Tabla 33**

#### **Ventas**

**Naturaleza:** corresponde a los cobros por la venta de los productos ofertados por el paradero.

**Debito:** cierre del ejercicio.

**Crédito:** por ventas de productos y servicios prestados por el paradero.

Elaborado por: La Autora

## **COSTOS Y GASTOS**

### ➤ **Costo de Ventas**

**Tabla 34**

#### **Costo de Ventas**

**Naturaleza:** acumula todos los elementos del costo y la transformación del producto para determinar la utilidad o pérdida en ventas.

**Debito:** por la venta de la mercadería, liquidación del inventario inicial.

**Crédito:** por la determinación del costo de ventas, por el inventario final.

Elaborado por: La Autora

### ➤ **Gastos del Personal**

**Tabla 35**

#### **Gastos del Personal**

**Naturaleza:** registra los pagos de la nómina del personal que elabora en la entidad

**Debito:** por los pagos realizados conforme roles de pago.

**Crédito:** por el cierre del ejercicio.

Elaborado por: La Autora

### ➤ **Gastos Financieros**

**Tabla 36**

#### **Gastos Financieros**

**Naturaleza:** corresponde al pago de los intereses producto de los préstamos bancarios recibidos conforme tablas de amortización.

**Debito:** por pagos de los intereses del préstamo bancario

**Crédito:** por cierre del ejercicio.

Elaborado por: La Autora

### 3.3. CONTROL INTERNO

#### 3.3.1. Procesos

##### 1. Levantamiento de costeo de productos ofertados a los clientes

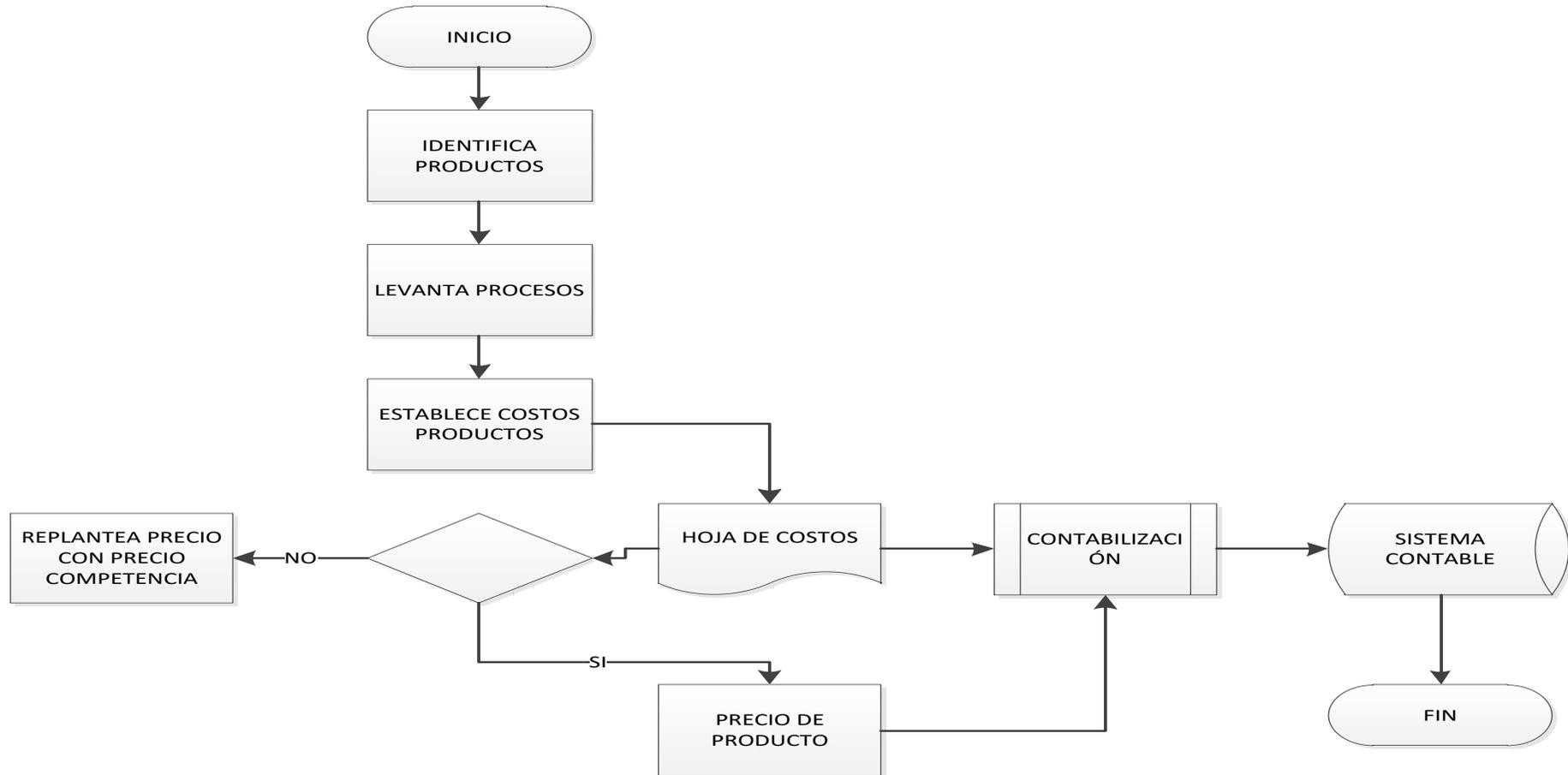
Tabla 37

Levantamiento del costo de los Productos

Responsable	Procedimientos
Administrador	1. Identifica los productos de servicio del paradero
Administrador	2. Levanta los procesos que intervienen en los productos
Contador	3. Identifica los costos a los procesos de cada producto
Contador	4. Asigna los costos unitarios de cada elemento del costo en cada ítem de los procesos
Contador	5. Verifica que los costos del producto y gastos administrativos y venta se recuperen en el precio de venta
Administrador	6. Analiza precios de venta que oferta la competencia
Administrador	7. Propone estrategias de optimización de costos, reducción de gastos manteniendo la calidad y cantidad del producto.

Elaborado por: La Autora

## Levantamiento de costeo de productos ofertados a los clientes



**Figura 5** Levantamiento del costo de los Productos

Elaborado por: La Autora

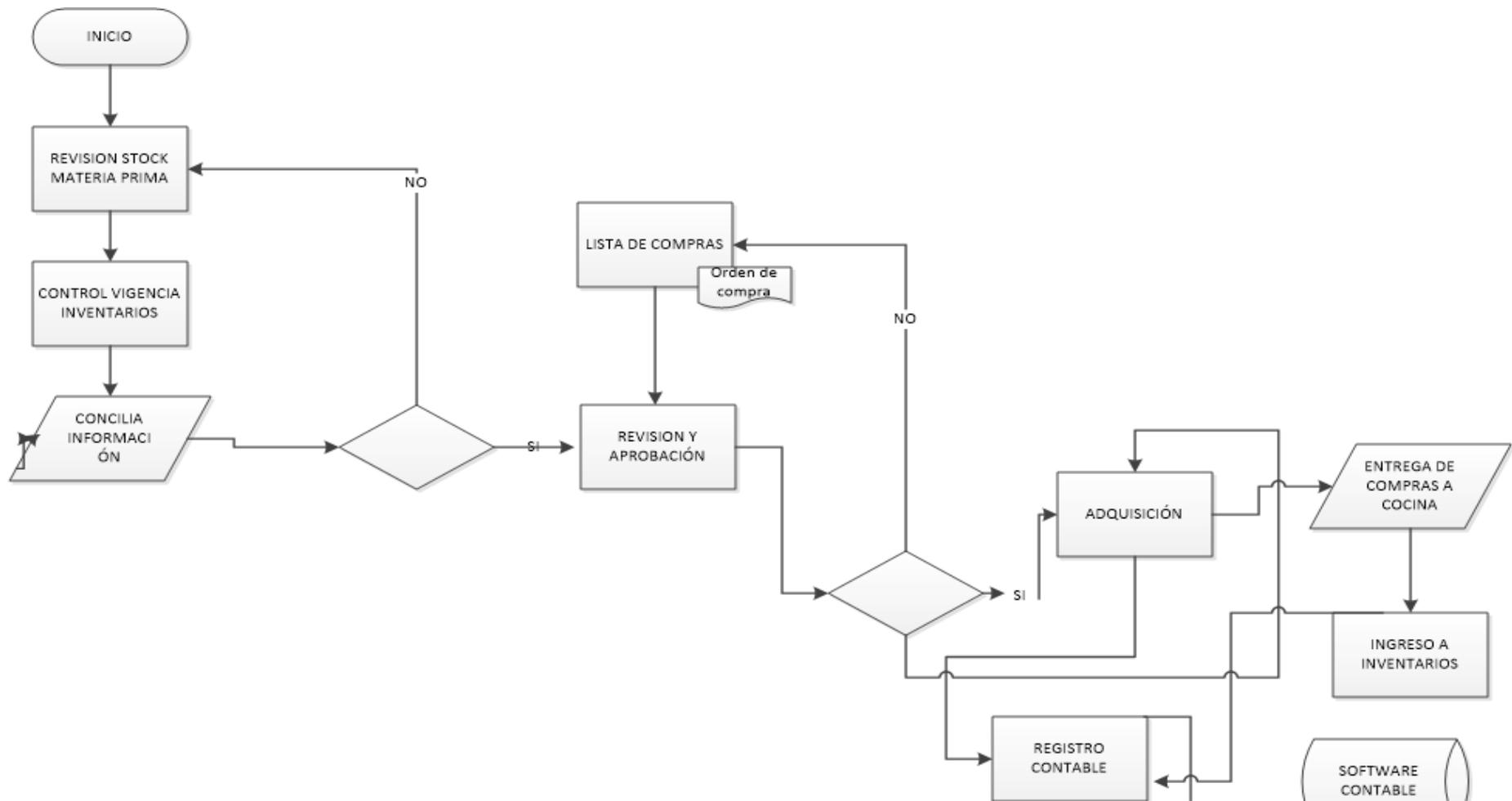
## 2. Adquisición de materia prima e insumos

Tabla 38

### Adquisición de Materia Prima

<b>Responsable</b>	<b>Procedimientos</b>
Chef	1. Elaboración de la lista de compras de la semana
Chef	2. entrega de la lista de compra al Administrador
Administrador	3. Realiza la compra con Proveedores - Mercado
Administrador	4. Entrega de compras al asistente del chef
Asistente de Chef	5. Ingresa materiales e insumos a los inventarios

Elaborado por: La Autora



**Figura 6** Adquisición de materia prima e insumos

Elaborado por: La Autora

### 3. Producción

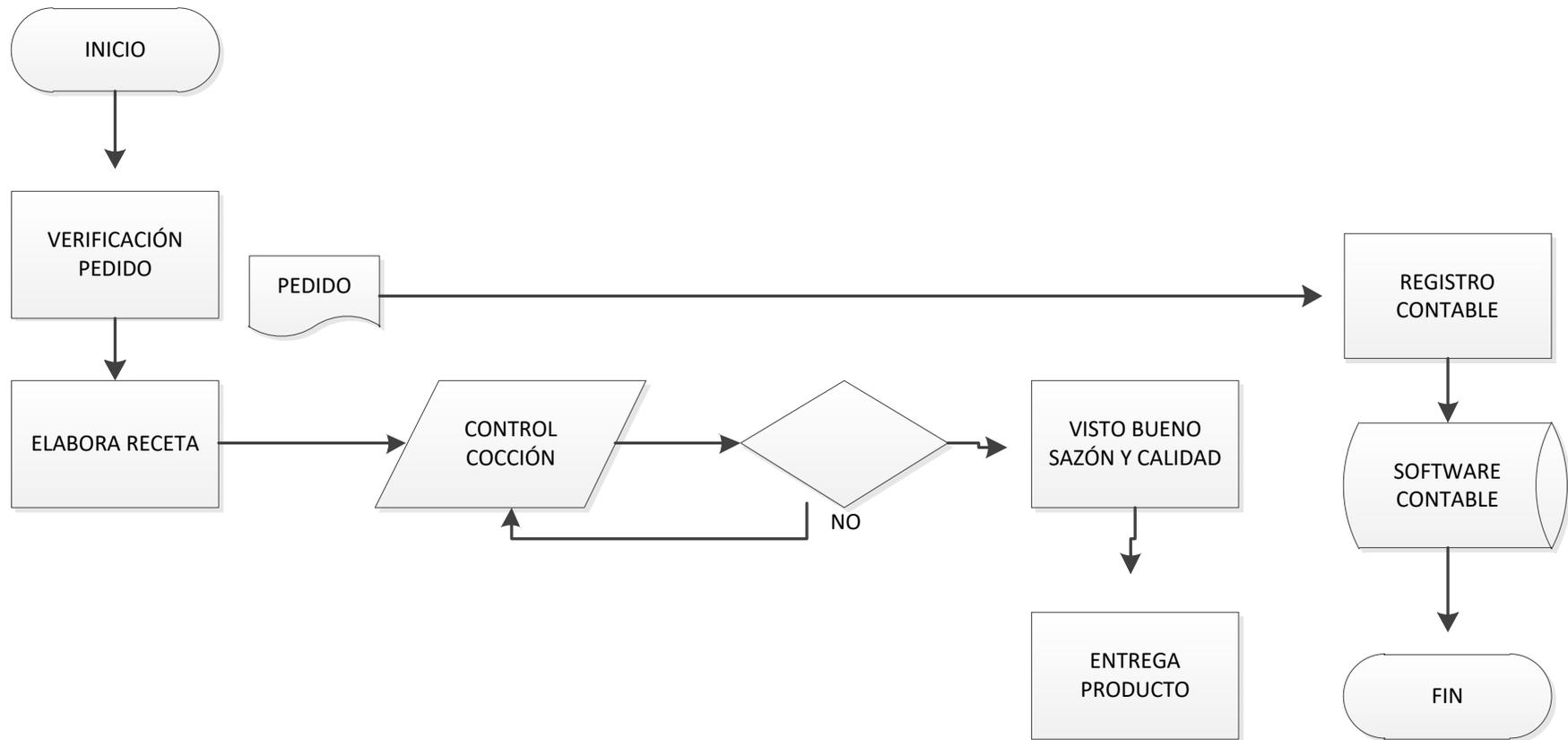
Tabla 39

#### Producción

Responsable	Procedimientos
Chef	1. Verifica pedidos previos, y el menú diario
Chef	2. Elabora la receta del plato típico
Asistente de Chef	3. Emite instrucciones al asistente de chef
Asistente de Chef	4. Alista y prepara los ingredientes necesarios para la preparación del producto.
Chef	5. Ejecuta la receta con los ingredientes listos.
Auxiliar de Chef	6. Controla el tiempo de cocción.
Chef	7. Da el visto bueno de la sazón y calidad del producto.
Chef	8. Sirve el pedido a los clientes
Administrador	9. Lleva un control de la salida de la materia prima y de las ventas con periodicidad diaria
Cajera	10. Efectúa el control y registro contable de los egresos de materia prima insumos y de las ventas diarias.

Elaborado por: La Autora

# Producción



**Figura 7** Producción

Elaborado por: La Autora

#### 4. Venta y atención al cliente

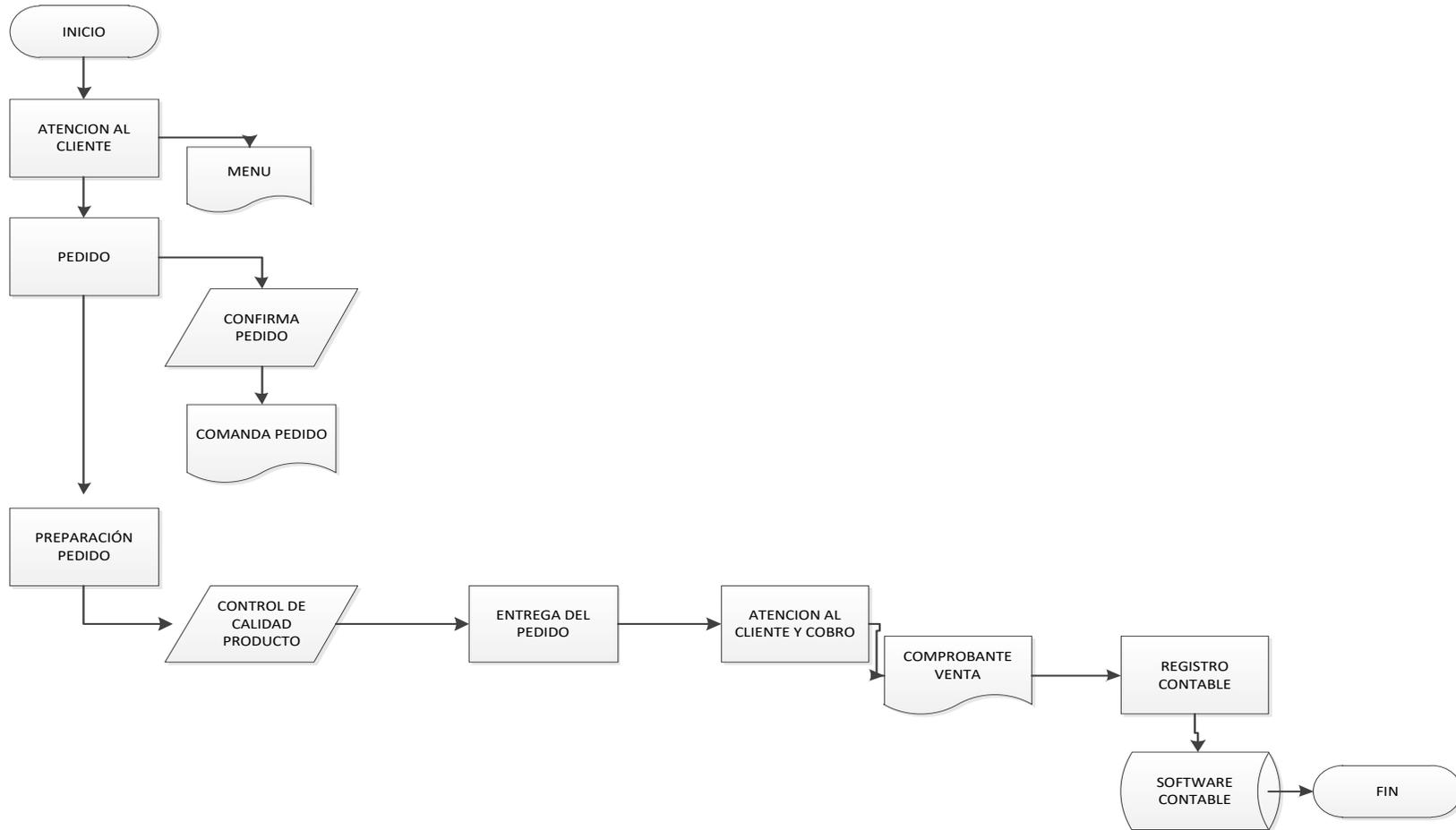
Tabla 40

Ventas y Atención al Cliente

Responsable	Procedimientos
Mesero	1. Atiende al cliente y presenta el menú
Mesero	2. Solicita el pedido
Mesero	3. Efectúa la comanda con el pedido y entrega en caja para la elaboración del comprobante de venta
Cajero	4. Efectúa el comprobante de venta y una copia pasa a la cocina
Asistente de Chef	5. Coordina pedido e instruye elaboración del plato típico.
Chef	6. Elabora el plato típico conforme directrices
Chef	7. Controla calidad y presentación del producto
Mesero	8. Saluda y entrega el pedido al cliente
Cliente	9. Cancela en caja y recibe el comprobante de venta y servicio
Contador	10. Elabora el registro contable

Elaborado por: La Autora

## Venta y atención al cliente



**Figura 8** Venta y atención al cliente

Elaborado por: La Autora

### **3.3.2. Estructura funcional**

#### **1. Manual de funciones**

##### **OBJETIVO**

Establecer las funciones del personal conforme la estructura orgánica del paradero, para fortalecer los canales de comunicación, la ejecución y continuidad de las actividades de los diferentes puestos de trabajo.

Mediante la aplicación del presente manual se pretende:

- El campo de acción, las funciones, atribuciones y responsabilidades de cada área del paradero Josefina.

##### **CONTENIDO**

El manual describe las actividades de las áreas operativas y administrativas del paradero, las mismas que se describen a continuación:

##### **ÁREA ADMINISTRATIVA**

###### **PARADERO LA JOSEFINA**

###### **MANUAL DE FUNCIONES**

**CARGO:** Administrador

**DESCRIPCIÓN DEL PUESTO:** Es un ámbito donde se planifica, organiza, coordina, dirige y controla las actividades de todo el personal que labora en el Paradero Turístico.

##### **RESPONSABILIDADES**

- Representa legal y extrajudicialmente a la entidad
- Garantiza la calidad permanente de los productos ofertados
- Implanta un adecuado ambiente de trabajo
- Ofrece cumplimiento de normas de salud e higiene

## **FUNCIONES**

- Supervisa la presentación del personal
- Verifica cumplimiento de normas de higiene
- Emite políticas de administración del local
- Administra el talento humano
- Realiza controles de calidad del producto en proceso y terminado
- Verifica cumplimiento de pagos de préstamos bancarios
- Aprueba productos a ofertar
- Elabora planes de mantenimiento de edificio y bienes
- Generar estrategias de posicionamiento de mercado, publicidad y promoción
- Realiza arqueos sorpresivos de caja
- Participa en las constataciones físicas de inventarios, de propiedad, planta y equipo

## **PERFIL**

- Estudios en administración de empresas, finanzas, economía, turismo o afines.
- Experiencia mínima de dos años en cargos similares.
- Cursos relacionados con atención al cliente, procesos, planificación, coaching.

## **COMPETENCIAS**

- Manejo de sistemas informáticos
- Manejo de redes sociales
- Análisis administrativo y financiero
- Capacidad de liderazgo

## **ÁREA DE PRUDUCCIÓN Y SERVICIOS**

### **PARADERO LA JOSEFINA**

#### **MANUAL DE FUNCIONES**

##### **CARGO: Chef**

**DESCRIPCIÓN DEL PUESTO:** Responsable de garantizar la calidad de la materia prima, de la preparación y cocción de productos, de la presentación y entrega de productos cliente y de servicios ofertado por el paradero turístico.

##### **RESPONSABILIDADES**

- Responsable de la calidad de la materia prima
- Responsable de la calidad del menú
- Responsable de cumplimiento de normas de higiene

##### **FUNCIONES**

- Controla la calidad de la materia prima
- Controla la calidad de cocción y preparación de los productos en proceso
- Controla la calidad del producto terminado
- Incorpora mejoras en montaje y presentación del producto
- Emite directrices al personal a su cargo
- Prepara presupuestos de productos y somete a aprobación del Administrador
- Optimiza recursos disminuyendo desperdicios
- Controla productos perecibles
- Supervisa normas de seguridad industrial y salud laboral
- Elabora lista de adquisiciones y presenta a Administrador
- Ejecuta disposiciones del Administrador

##### **PERFIL**

- Título de Chef
- Experiencia mínima de un año en cargos similares
- Cursos relacionados con atención al cliente, resolución de conflictos, computación

## **COMPETENCIAS**

- Técnicas de cocción, disposición, montaje y presentación
- Conocimientos de presupuestos de productos y servicios
- Reflejos y coordinación motriz
- Manejo de equipos de trabajo

## **ÁREA DE SERVICIO**

### **PARADERO LA JOSEFINA**

### **MANUAL DE FUNCIONES**

**CARGO:** Mesero

**DESCRIPCIÓN DEL PUESTO:** Atención personalizada con el cliente.

#### **RESPONSABILIDADES**

- Ofrecer servicio de calidad
- Trato cortés y amable a clientes
- Responde del cuidado de vajilla

#### **FUNCIONES**

- Recibe da la bienvenida y asigna mesa a los clientes
- Invita a degustar la cortesía de la casa
- Entrega el menú
- Recibe el pedido del cliente
- Confirma el pedido del cliente
- Coordina pedido con caja
- Sirve con cortesía los alimentos y bebidas solicitados por los clientes
- Verifica que todos los saleros, ajiceros estén llenos y limpios
- Confirma como se encuentran atendidos mientras se sirven los clientes los alimentos
- Agradece la visita e invita a deleitar los productos una próxima ocasión
- Limpia la mesa
- Ejecuta otras actividades dispuestas por el Administrador

#### **PERFIL**

- Bachiller
- Experiencia no indispensable

## **COMPETENCIAS**

- Disposición de trabajo y proactivo
- Buenas relaciones de comunicación
- Normas de etiqueta y protocolo
- Detallista, atento, confiable y equilibrado emocionalmente

## **PARADERO LA JOSEFINA**

### **MANUAL DE FUNCIONES**

#### **CARGO: Cajero**

**DESCRIPCIÓN DEL PUESTO:** efectúa el cobro de las ventas diarias.

#### **RESPONSABILIDADES**

- Prepara de manera eficiente y oportuna la información de las ventas Diarias
- Control del efectivo

#### **FUNCIONES**

- Efectúa constataciones físicas del efectivo
- Maneja el fondo de apertura diario
- Cobra las ventas
- Cruza la información de ventas con las comandas
- Efectúa planillas diarias de ventas
- Elabora papeletas de depósito al banco
- Participa en las actas de arqueo

#### **PERFIL**

- Bachiller

#### **COMPETENCIAS**

- Manejo del Office

### **3.3.3. Sistema de control interno contable financiero**

#### **➤ Efectivo y equivalente de efectivo**

#### **OBJETIVO**

- Establecer medidas del control del efectivo
- Comprobar la autenticidad de los fondos
- Verificar que el balance incluya a todos los fondos
- Determinar la disponibilidad o restricción de los fondos

#### **POLÍTICAS**

- Todos los pagos se realizarán con cheques excepto los que correspondan a caja chica
- El saldo del efectivo corresponde a los cobros al contado que se realice en la sección de caja del parqueadero
- No se podrán compensar faltantes con el efectivo que corresponde al fondo de caja chica
- No se permite cambio de cheques con el efectivo producto de ventas
- En temporada alta el monto máximo en caja será de cinco mil dólares todo monto que supere se entregará al Administrador
- El custodio de caja chica no podrá manejar el efectivo de las ventas

#### **CONTROL INTERNO**

- Los comprobantes de venta serán previamente numerados
- Los depósitos de las recaudaciones se efectuarán en las mismas especies recibidas en caja
- Los depósitos de las recaudaciones se realizarán máximo hasta el día siguiente del cierre de las ventas semanales
- Realizar arqueos continuos y sorpresivos de caja
- Los documentos habilitantes serán originales
- Los resúmenes de movimientos de caja se realizarán en una planilla
- Las entregas recepciones de efectivo entre Cajero y Administrador se realizarán con acta entrega recepción diaria

#### **PROCEDIMIENTOS**

1. Llenar la planilla diaria de movimiento de efectivo

2. Autorizado por el Administrador se procede con entrega recepción de dinero
3. Administrador verifica comprobante de venta y servicios con el efectivo
4. Administrador reporta a contador faltante o sobrante de efectivo

### ➤ **Caja chica**

#### **OBJETIVO**

- Establecer medidas del control del efectivo y reintegros de caja chica.

#### **POLÍTICAS**

- El fondo fijo de caja chica será de USD 150
- No se pagarán valores superiores a USD 20 con el dinero de caja chica
- Los reintegros de caja chica se realizarán cuando se haya consumido el 80% del fondo asignado
- Los valores y facturas canceladas con caja chica deben estar debidamente firmadas por el administrador y con el recibí conforme
- No se realizarán anticipos de sueldos, préstamo de dinero, cambio de cheques con el fondo de caja chica

#### **CONTROL INTERNO**

- Asignar un custodio de caja chica
- Los faltantes y sobrantes de caja chica no podrán ser compensados
- Revisar los documentos de reintegro
- Todos los documentos habilitantes de caja chica tendrán el sello de cancelado, número de cheque y fecha de pago
- Realizar arqueoos continuos y sorpresivos de caja chica
- Los documentos habilitantes serán originales
- Todos los documentos de reposición deben ser legales, sin enmendaduras ni errores
- Los aumentos o disminuciones de caja chica serán autorizados por el administrador del paradero

## **PROCEDIMIENTOS**

1. Llenar la solicitud del cheque para reintegro de fondos y pasar al administrador
2. Autorizado por administrador, contador cajero procede a elaborar el cheque
3. Administrador verifica información sustentadora y autoriza
4. Contabilidad lleva un control de talonarios de chequeras

### **➤ Bancos**

## **OBJETIVO**

- Establecer medidas del control de los movimientos de bancos y saldos contables.

## **POLÍTICAS**

- Se abrirán las cuentas bancarias estrictamente necesarias evitando centralizar en una sola entidad financiera
- Previo a la apertura de la cuenta bancaria se debe realizar un análisis del ranking e información financiera del banco en que se mantendrán las cuentas bancarias
- Con periodicidad trimestral se revisará la calificación de riesgos de los bancos en los que existen las cuentas bancarias
- Informes mensuales de cheques no cobrados, anulados y pagados
- Informe mensual de sobregiros bancarios
- Depurar los cheques no cobrados más de trece meses

## **CONTROL INTERNO**

- Conciliaciones bancarias con periodicidad mensual
- Control mensual de sobregiros bancarios
- Contratos de sobregiros bancarios
- Control de intereses de sobregiros no autorizados
- Registro oportuno de cheques emitidos, cobrados, depositados
- Control de protesto de cheques
- Verificación acciones de recuperación de cheques protestados
- Registro de comisiones bancarias y notas de débito o crédito

## **PROCEDIMIENTOS**

1. Las conciliaciones bancarias se realizarán cruzando el libro bancos con el libro diario y talonario de chequeras
2. Revisar trimestralmente la página de la superintendencia de bancos y seguro calificación de entidades financieras
3. Contabilidad lleva un control de talonarios de chequeras
4. Control de antigüedad de cheques girados y no cobrados

### ➤ **Inventarios**

## **OBJETIVO**

- Controlar stock de inventarios, faltantes, sobrantes, productos perecibles
- Comprobar su existencia física

## **POLÍTICAS**

- Las compras de inventarios se realizarán conforme pedido del Chef y directrices del Administrador del Paradero
- Se garantizará el control de entradas y salidas por consumo de la materia prima e insumos
- Se programarán inventarios físicos periódicamente
- No se realizarán entregas de inventarios sin el correspondiente documento de pedido autorizado
- La materia prima y utensilios en todo tiempo deben cumplir normas de seguridad e higiene
- Separar las funciones de compra y de la custodia

## **CONTROL INTERNO**

### **Inventarios perecibles**

#### **Carnes:**

- Stock mínimo de inventarios para la semana: 38 cuyes, 10 chuletas, 16 piezas de gallina
- Congelamiento al máximo nivel de refrigeración
- Colocación cubierta de plástico a cada pieza del stock

- Descongelamiento de piezas con 12 horas de anticipación a la preparación
- Compras de cuy y gallina en pie para garantizar la frescura y calidad del producto
- Control de olor y color de piezas de chuleta y del pollo
- Generación de subproductos con las piezas de pollo no vendidas
- Control de consumo de materia prima perecible

### **Vegetales**

- Compra de producto fresco con verificación de textura
- Stock mínimo de inventarios, control de gramos
- Refrigeración mínima con periodicidad de compra diaria
- Control de consumo de vegetales perecibles

### **Inventarios no perecibles**

- Asegurarse del stock adecuado de inventarios
- Mantener un control constante de inventarios
- No dejar la materia prima como la carne fuera de la nevera, se debe cumplir con tiempos establecidos por el chef
- Control de temperatura de la nevera
- Elaboración de requisiciones de materiales
- Control de kárdex de materia prima e insumos con compras, consumos y devolución
- Llevar a cabo el levantamiento de inventarios al menos una vez al mes
- Custodia adecuada de los inventarios
- Presentación de informes al administrador para toma de decisiones

### **PROCEDIMIENTOS**

1. Observación de inventarios y elaboración de actas de constataciones físicas
2. Programaciones de adquisiciones semanales de productos perecibles
3. Programaciones de adquisiciones semanales de productos no perecibles
4. Control diario de productos perecibles
5. Implantación y actualización permanente de la información de kárdex para cada materia prima e insumos

6. Informes semanales de compras realizadas de inventarios perecibles no perecibles y suministros
7. Verificación temperatura de las neveras
8. Reporte de inventarios en mal estado, y de lento movimiento
9. Procedimiento adecuado para el registro y acumulación de los elementos del costo

➤ **Ventas y costo de ventas**

**OBJETIVO**

- Controlar stock de inventarios, faltantes, sobrantes, productos perecibles
- Determinar que todas las ventas y su costo estén adecuadamente sustentados

**POLÍTICAS**

- El listado de precios para la venta serán fijados por el Administrador los mismos que constarán en el inventario de productos que se entrega en los menús para atención al cliente
- Los precios de venta guardarán relación con el mercado
- El costo de ventas será determinado para cada producto

**CONTROL INTERNO**

- Arqueo de valores recaudados en efectivo. Coteja dinero recibido con el reporte de ventas, determina diferencias faltantes, sobrantes.
- Oportunidad de entrega de formatos de ventas y registro contable
- Depósitos recaudados de manera inmediata y en las mismas especies recibidas
- Resumen diario consolidado de ventas
- Control previo de los reportes de venta, depósitos y autorización de contabilización
- Control previo de documentos de soporte
- Conciliación de mayores de ingresos
- Control de comprobantes de ventas y servicios con listados de ventas

**PROCEDIMIENTOS**

- 1 Comprobación de facturación oportuna de todas las ventas

- 2 Verificación de documentos que amparan las ventas y su costo
- 3 Realización de pruebas de ventas, costo y margen de rentabilidad
- 4 Verificación de impuestos causados
- 5 Comparación de cifras de ventas con metas presupuestadas de ventas, y análisis de variaciones
- 6 Detalle de ventas en efectivo para conocimiento del Administrador
- 7 Listados y detalle de ventas autorizados se remite una copia a contabilidad, para su registro.

### **3.4. EJERCICIO PRÁCTICO**

#### **3.4.1. Transacciones**

- 04/01/2018 El Paradero La Josefina realiza la compra de 150 cuy en pie a \$ 7 c/u; se paga el 50% en efectivo y 50% se pagara a proveedores.
- 04/01/2018 Se realiza las compra de materiales directos (quintal de papas a \$ 18, lechuga a \$ 3, choclo \$ 2, arveja \$ 2) se paga en efectivo.
- 04/01/2018 Se realiza la compra de materiales indirectos como condimentos (sal, ajo en polvo) por un valor \$ 13, legumbres (cebolla, cilantro, zanahoria, vainita, papa nabo, tomate) por un valor de \$ 5,76, una libra de arrozillo a \$1 y una caja de aceite a \$19,44 se paga en efectivo.
- 04/01/2018 El Paradero La Josefina compra chuleta de cerdo a 1,20 c/u y de 16 piezas de gallina de campo a 1,50 c/u se paga en efectivo.
- 04/01/2018 Se realiza la compra de 100 unidades de agua mineral a 0,50 c/u, 150 unidades de gaseosa de 500ml a 0,50 c/u, 50 unidades de gaseosa 2 litros a 1,25 c/u el pago se realiza con cheque #000364 de Banco Pichincha.
- 05/01/2018 Se cancela de servicios básicos por un valor de \$ 55; 70% correspondiente al restaurante y 30% a las demás instalaciones, en efectivo.
- 05/01/2018 Se adquiere gas por un valor de \$ 5 el pago se realiza en efectivo.
- 05/01/2018 Se recibe un pedido del Sr. Eduardo Cerón por concepto de reservación 10 cuyes de las tres pailas, 2 chuletas a la plancha y 4 caldos de gallina.
- 05/01/2018 Se realiza la venta al Sr. Eduardo Cerón de los siguientes platos típicos: 10 cuyes de las tres pailas a \$18 c/u, 2 Chuletas a la plancha a \$5 c/u y 4 caldos de gallina a \$4,50 c/u nos cancela en efectivo.

- 05/01/2018 Se realiza la venta de 5 unidades de agua mineral a \$1 c/u; 10 gaseosa 500ml a \$1 c/u y 1 gaseosa de 2 litros a \$3 c/u nos cancelan en efectivo.
- 06/01/2018 Se recibe un pedido del Sr. Marcelo Vásquez por concepto de reservación 15 cuyes de las tres pailas, 3 chuletas a la plancha y 9 caldos de gallina.
- 06/01/2018 Se realiza la venta al Sr. Marcelo Vásquez de los siguientes platos típicos: 15 cuyes de las tres pailas a \$18 c/u, 3 Chuletas a la plancha a \$5 c/u y 9 caldos de gallina a \$4,50 c/u nos cancela en efectivo.
- 06/01/2018 Se realiza la venta de 12 unidades de agua mineral a \$1 c/u; 11 gaseosa 500ml a \$1 c/u y 5 gaseosa de 2 litros a \$3 c/u nos cancelan en efectivo.
- 07/01/2018 Se recibe un pedido de la Sra. Laura Beltrán por concepto de reservación 13 cuyes de las tres pailas, 5 chuletas a la plancha y 3 caldos de gallina.
- 07/01/2018 Se realiza la venta a la Sra. Laura Beltrán de los siguientes platos típicos: 13 cuyes de las tres pailas a \$18 c/u, 5 Chuletas a la plancha a \$5 c/u y 3 caldos de gallina a \$4,50 c/u nos cancela en efectivo.
- 07/01/2018 Se realiza la venta de 3 unidades de agua mineral a \$1 c/u; 9 gaseosa 500ml a \$1 c/u y 2 gaseosa de 2 litros a \$3 c/u nos cancelan en efectivo.
- 07/01/2108 Se realiza el depósito por las ventas de la semana.
- 11/01/2018 Se realiza la compra de materiales directos: quintal de papas a \$ 18, lechuga a \$ 3, choclo \$ 2, arveja \$ 2; se paga en efectivo.
- 11/01/2018 Se realiza la compra de materiales indirectos como condimentos (sal, ajo en polvo) por un valor \$ 13, legumbres (cebolla, cilantro, zanahoria, vainita, papa nabo, tomate) por un valor de \$ 5,76 y una caja de aceite a \$19,44 se paga en efectivo.
- 11/01/2018 El Paradero La Josefina compra chuleta de cerdo a 1,20 c/u y de 16 piezas de gallina de campo a 1,50 c/u se paga en efectivo.
- 12/01/2018 Se recibe un pedido de la Sra. Paola Solís por concepto de reservación 5 cuyes de las tres pailas, 1 chuletas a la plancha y 2 caldos de gallina.
- 12/01/2018 Se realiza la venta a la Sra. Paola Solís de los siguientes platos típicos: 5 cuyes de las tres pailas a \$18 c/u, 1 Chuletas a la plancha a \$5 c/u y 2 caldos de gallina a \$4,50 c/u nos cancela en efectivo.
- 12/01/2018 Se realiza la venta de 3 unidades de agua mineral a \$1 c/u; 5 gaseosa 500ml a \$1 c/u y 1 gaseosa de 2 litros a \$3 c/u nos cancelan en efectivo.
- 13/01/2018 Se recibe un pedido del Sr. Andrés Loza por concepto de reservación 25 cuyes de las tres pailas, 6 Chuletas a la plancha y 12 Caldos de gallina.

- 13/01/2018 Se realiza la venta al Sr. Andrés Loza de los siguientes platos típicos: 25 cuyes de las tres pailas a \$18 c/u, 6 Chuletas a la plancha a \$5 c/u y 12 caldos de gallina a \$4,50 c/u nos cancela en efectivo.
- 13/01/2018 Se realiza la venta de 13 unidades de agua mineral a \$1 c/u; 18 gaseosa 500ml a \$1 c/u y 5 gaseosa de 2 litros a \$3 c/u nos cancelan en efectivo.
- 14/01/2018 Se recibe un pedido del Sr. Roberto Méndez por concepto de reservación 8 cuyes de las tres pailas, 3 Chuletas a la plancha y 2 Caldos de gallina.
- 14/01/2018 Se realiza la venta al Sr. Roberto Méndez de los siguientes platos típicos: 8 cuyes de las tres pailas a \$18 c/u, 3 Chuletas a la plancha a \$5 c/u y 2 caldos de gallina a \$4,50 c/u nos cancela en efectivo.
- 14/01/2018 Se realiza la venta de 4 unidades de agua mineral a \$1 c/u; 7 gaseosa 500ml a \$1 c/u y 2 gaseosa de 2 litros a \$3 c/u nos cancelan en efectivo.
- 14/01/2108 Se realiza el depósito por las ventas de la semana.
- 18/01/2018 Se realiza la compra de materiales directos: quintal de papas a \$ 18, lechuga a \$ 3, choclo \$ 2, arveja \$ 2; se paga en efectivo.
- 18/01/2018 Se realiza la compra de materiales indirectos como condimentos (sal, ajo en polvo) por un valor \$ 13, legumbres (cebolla, cilantro, zanahoria, vainita, papa nabo, tomate) por un valor de \$ 5,76 y una caja de aceite a \$19,44 se paga en efectivo.
- 18/01/2018 El Paradero La Josefina compra chuleta de cerdo a 1,20 c/u y de 16 piezas de gallina de campo a 1,50 c/u se paga en efectivo.
- 19/01/2018 Se recibe un pedido del Sr. Paul Calderón por concepto de reservación 19 cuyes de las tres pailas, 7 Chuletas a la plancha y 8 Caldos de gallina.
- 19/01/2018 Se realiza la venta al Sr. Paul Calderón de los siguientes platos típicos: 19 cuyes de las tres pailas a \$18 c/u, 7 Chuletas a la plancha a \$5 c/u y 8 caldos de gallina a \$4,50 c/u nos cancela en efectivo.
- 19/01/2018 Se realiza la venta de 12 unidades de agua mineral a \$1 c/u; 15 gaseosa 500ml a \$1 c/u y 5 gaseosa de 2 litros a \$3 c/u nos cancelan en efectivo.
- 20/01/2018 Se recibe un pedido de la Sra. Lourdes Cevallos por concepto de reservación 12 cuyes de las tres pailas, 1 Chuletas a la plancha y 5 Caldos de gallina.
- 20/01/2018 Se realiza la venta a la Sra. Lourdes Cevallos de los siguientes platos típicos: 12 cuyes de las tres pailas a \$18 c/u, 1 Chuletas a la plancha a \$5 c/u y 5 caldos de gallina a \$4,50 c/u nos cancela en efectivo.

- 20/01/2018 Se realiza la venta de 2 unidades de agua mineral a \$1 c/u; 12 gaseosa 500ml a \$1 c/u y 2 gaseosa de 2 litros a \$3 c/u nos cancelan en efectivo.
- 21/01/2018 Se recibe un pedido del Sr. Gustavo Mantilla por concepto de reservación 7 cuyes de las tres pailas, 3 Chuletas a la plancha y 2 Caldos de gallina.
- 21/01/2018 Se realiza la venta al Sr. Gustavo Mantilla de los siguientes platos típicos: 7 cuyes de las tres pailas a \$18 c/u, 3 Chuletas a la plancha a \$5 c/u y 2 caldos de gallina a \$4,50 c/u nos cancela en efectivo.
- 21/01/2018 Se realiza la venta de 6 unidades de agua mineral a \$1 c/u; 3 gaseosa 500ml a \$1 c/u y 1 gaseosa de 2 litros a \$3 c/u nos cancelan en efectivo.
- 21/01/2018 Se realiza el depósito por las ventas de la semana.
- 25/01/2018 Se realiza la compra de materiales directos: quintal de papas a \$ 18, lechuga a \$ 3, choclo \$ 2, arveja \$ 2; se paga en efectivo.
- 25/01/2018 Se realiza la compra de materiales indirectos como condimentos (sal, ajo en polvo) por un valor \$ 13, legumbres (cebolla, cilantro, zanahoria, vainita, papa nabo, tomate) por un valor de \$ 5,76 y una caja de aceite a \$19,44 se paga en efectivo.
- 25/01/2018 El Paradero La Josefina compra chuleta de cerdo a 1,20 c/u y de 16 piezas de gallina de campo a 1,50 c/u se paga en efectivo.
- 26/01/2018 Se recibe un pedido del Sr. Marco Medina por concepto de reservación 11 cuyes de las tres pailas, 4 Chuletas a la plancha y 7 Caldos de gallina.
- 26/01/2018 Se realiza la venta al Sr. Marco Medina de los siguientes platos típicos: 11 cuyes de las tres pailas a \$18 c/u, 4 Chuletas a la plancha a \$5 c/u y 7 caldos de gallina a \$4,50 c/u nos cancela en efectivo.
- 26/01/2018 Se realiza la venta de 7 unidades de agua mineral a \$1 c/u; 8 gaseosa 500ml a \$1 c/u y 2 gaseosa de 2 litros a \$3 c/u nos cancelan en efectivo.
- 27/01/2018 Se recibe un pedido de la Sra. Vilma Cisneros por concepto de reservación 15 cuyes de las tres pailas, 5 Chuletas a la plancha y 6 Caldos de gallina.
- 27/01/2018 Se realiza la venta a la Sra. Vilma Cisneros de los siguientes platos típicos: 15 cuyes de las tres pailas a \$18 c/u, 5 Chuletas a la plancha a \$5 c/u y 6 caldos de gallina a \$4,50 c/u nos cancela en efectivo.
- 27/01/2018 Se realiza la venta de 11 unidades de agua mineral a \$1 c/u; 10 gaseosa 500ml a \$1 c/u y 3 gaseosa de 2 litros a \$3 c/u nos cancelan en efectivo.
- 28/01/2018 Se recibe un pedido del Sr. Mario Fuentes por concepto de reservación 12 cuyes de las tres pailas, 1 Chuletas a la plancha y 3 Caldos de gallina.

- 28/01/2018 Se realiza la venta al Sr. Mario Fuentes de los siguientes platos típicos: 12 cuyes de las tres pailas a \$18 c/u, 1 Chuletas a la plancha a \$5 c/u y 3 caldos de gallina a \$4,50 c/u nos cancela en efectivo.
- 28/01/2018 Se realiza la venta de 6 unidades de agua mineral a \$1 c/u; 12 gaseosa 500ml a \$1 c/u y 3 gaseosa de 2 litros a \$3 c/u nos cancelan en efectivo.
- 28/01/2108 Se realiza el depósito por las ventas de la semana.
- 31/07/2017 Pago de nómina
- 31/07/2017 Se cancela los sueldos y salarios al personal administrativo y de venta.
- 31/07/2017 Pago de la cuota mensual del Préstamo Bancario por \$1047,35 con un interés de \$268,34.
- 31/07/2017 Se alquila el local para un evento por un valor de \$2000.
- 31/07/2017 Se cancela a proveedores.

**Se realiza los asientos de ajustes:**

- 31/07/2017 Se realiza la provisión de los beneficios sociales del personal administrativo y de ventas.
- 31/07/2017 Se realiza la depreciación de activos según los porcentajes de ley
- 31/07/2017 Se realiza la variación del CIF

### 3.4.2. Estado de Situación Financiera

**Tabla 41**  
**Estado de Situación Financiera**

PARADERO TURÍSTICO "LA JOSEFINA"					
ESTADO DE SITUACION FINANCIERA					
AL 31 DE ENERO DEL 2018					
ESPRESADO EN DÓLARES					
CÓDIGO		TOTAL	CÓDIGO	TOTAL	
	<b>ACTIVO</b>				
	<b>CORRIENTE</b>				
1.1.01	Efectivo	1,400.00	2.1.01	Proveedores	300.00
1.1.02	Caja Chica	150.00	2.1.02	Cuentas por pagar	150.00
1.1.03	Banco Pichincha	10,000.00	2.1.5	Préstamo Bancario	25,886.66
1.1.04	Banco Procupano	15,000.00	2.1.9	Intereses por pagar	3,349.90
1.1.10	Inventarios	386.00			
	Inventario de Materia Prima Cuy	350.00			
	Inventario de Materia Prima Caldo de Gallina	24.00			
	Inventario de Materia Prima Chuleta	12.00			
	<b>PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO</b>				
	<b>Muebles y Enseres</b>	<b>6,175.00</b>		<b>TOTAL PASIVO</b>	<b>29,686.56</b>
1.2.01.01	Muebles y Enseres	14,500.00			
1.2.02.04	(-) Depreciación acumulada Muebles y Enseres	8,325.00			
	<b>Maquinaria y Equipo</b>	<b>2,062.30</b>		<b>PATRIMONIO</b>	
1.2.01.02	Maquinaria y Equipo	3,550.00	3.1.01	Capital Social	139,586.74
1.2.02.02	(-) Depreciación acumulada Maquinaria y Equipo	1,487.70			
	<b>Equipos de Computación</b>	<b>100.00</b>		<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	<b>139,586.74</b>
1.2.01.03	Equipos de Computación	1,000.00			
1.2.02.01	(-) Depreciación acumulada de Equipos de computación	900.00			
	<b>Vehículo</b>	<b>3,000.00</b>			
1.2.01.06	Vehículo	11,000.00			
1.2.02.03	(-) Depreciación Acumulada Vehículo	8,000.00			
	<b>Edificio</b>	<b>46,000.00</b>			
1.2.01.07	Edificio	100,000.00			
1.2.02.02	(-) Depreciación Acumulada Edificio	54,000.00			
1.2.01.08	<b>Terreno</b>	<b>85,000.00</b>			
	<b>TOTAL ACTIVO</b>	<b>169,273.30</b>		<b>TOTAL PASIVO Y PATRMONIO</b>	<b>169,273.30</b>
	Ana Beltrán			Mery Vásquez	
	CONTADORA			ADMINISTRADORA	

Elaborado por: La Autora

### 3.4.3. Tasa Predeterminada

**Tabla 42**

**Tasa Predeterminada**

CIS FIJOS	MENSUAL	ANUAL 2017	PRESUPUESTADO 2018
Agua	30	360.00	360.50
Gas	15	180.00	180.25
Energía eléctrica	25	300.00	300.41
Dep. Maquinaria y Equipo	27	319.50	319.94
Dep. Muebles y Enseres	109	1,305.00	1,306.80
Dep. Edificio	375	4,500.00	4,506.21
<b>TOTAL</b>	<b>580</b>	<b>6,964.56</b>	<b>6,974.11</b>

Elaborado por: La Autora

### COSTOS INDIRECTOS DEL SERVICIO VARIABLES POR PLATO

**Tabla 43**

**Plato: Cuy**

MATERIALES INDIRECTOS	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO AÑO 2017	COSTOS PRESUPUESTADOS AÑO 2018
Sal	libra	0.200	0.200
Ajo	kilo	0.100	0.100
Aceite	litro	0.128	0.128
<b>TOTAL</b>		<b>0.428</b>	<b>0.429</b>

Elaborado por: La Autora

**Tabla 44**

**Plato: Caldo de gallina**

MATERIALES INDIRECTOS	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO AÑO 2017	COSTOS PRESUPUESTADOS AÑO 2018
Sal	libra	0.003	0.003
Ajo	kilo	0.016	0.016
Papa nabo	kilo	0.125	0.125
cilantro	kilo	0.031	0.031
Apio	kilo	0.008	0.008
zanahoria	kilo	0.013	0.013
arrocillo	libra	0.006	0.006
cebolla blanca	kilo	0.056	0.056
<b>Total</b>		<b>0.258</b>	<b>0.258</b>

Elaborado por: La Autora

**Tabla 45**

**PLATO: Chuleta**

MATERIALES INDIRECTOS	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO AÑO 2017	COSTOS PRESUPUESTADOS AÑO 2018
cilantro	libra	0.006	0.006
cebolla paiteña	kilo	0.042	0.042
Ajo	litro	0.025	0.025
Sal	unidad	0.01	0.010
aceite	libra	0.16	0.160
<b>TOTAL</b>		<b>0.243</b>	<b>0.243</b>

Elaborado por: La Autora

**COSTOS INDIRECTOS DEL SERVICIO VARIABLES TOTAL**

**Tabla 46**

**CIS Variable Total**

MATERIALES INDIRECTOS	UNIDAD PRESUPUESTADA	COSTO PRESUPUESTADO	PRESUPUESTADO AÑO 2018
PLATO CUY	1852	0.429	793.94
PLATO CALDO DE GALLINA	780	0.258	201.52
PLATO CHULETA	487	0.243	118.50
MANO DE OBRA INDIRECTA			4632.00
<b>TOTAL</b>			<b>5745.97</b>

Elaborado por: La Autora

CIS FIJOS TOTALES	6,974.11
CIS VARIABLE TOTALES	5,745.97
<b>CIS PRESUPUESTADOS TOTALES</b>	<b>12,720.08</b>

Elaborado por: La Autora

**Tabla 47**

**Costo por hora de mano de obra**

EMPLEADO	#HMOD X SEMANA	SEMANA/AÑO	TOTAL ANUAL MANO HORAS MOD	COSTO HORA	COSTO TOTAL MANO DE OBRA DIRECTA
CHEF	40	52	2080	4.35	9048
<b>TOTAL</b>			<b>2080</b>		<b>9048</b>

Elaborado por: La Autora

<b>TASA PREDETERMINADA MENSUAL</b>	<b>COSTOS GENERALES DE SERVICIO PRESUPUESTADO</b>
	<b>NIVEL DE PRODUCCION PRESUPUESTADO (HMOD)</b>

$$\text{TASA PREDETERMINADA MENSUAL} = \frac{12,720.08}{9048}$$

$$\text{TASA PREDETERMINADA MENSUAL} = 1.41$$

**Tabla 48**

**Costo de Producción por tiempo**

<b>PRODUCTO DEL MENÚ</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>			<b>TOTAL MINUTOS</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>
	<b>Proceso:</b>	<b>Proceso:</b>	<b>Proceso:</b>		
	<b>Faneamiento</b>	<b>Alineado</b>	<b>Cocción</b>		
CUY	10	5	15	30	2.18
CALDO DE GALLINA DE CAMPO	0	3	5	8	0.58
CHULETA		2	5	7	0.51
<b>TOTAL</b>			<b>33</b>	<b>45.000</b>	<b>3.26</b>

Elaborado por: La Autora

### 3.4.4. Libro Diario

Tabla 49

Libro Diario

FECHA	CODIGOS	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
01/01/2017		- 1 -			
	1.1.01	Efectivo		1400.00	
	1.1.02	Caja Chica		150.00	
	1.1.03	Banco Pichincha		10000.00	
	1.1.04	Banco Produbanco		15000.00	
	1.1.10.01	Inventario de Materia Prima Directa		386.00	
		Inventario de Materia Prima Cuy	350.00		
		Inventario de Materia Prima Caldo de gallina	24.00		
		Inventario de Materia Prima Chuleta	12.00		
	1.2.01.08	Terreno		85000.00	
	1.2.01.07	Edificio		100000.00	
	1.2.01.06	Vehículo		11000.00	
	1.2.01.01	Muebles y Enseres		14500.00	
	1.2.01.02	Maquinaria y Equipo		3550.00	
	1.2.01.03	Equipos de Computación		1000.00	
	1.2.02.01	Depreciación acumulada de Equipos de computación			900.00
	1.2.02.02	Depreciación Acumulada Edificio			54000.00
	1.2.02.03	Depreciación Acumulada Vehículo			8000.00
	1.2.02.04	Depreciación acumulada Muebles y Enseres			8325.00
	1.2.02.05	Depreciación acumulada de Maquinaria y Equipo			1487.70
	2.1.2	Cuentas por Pagar			150.00
	2.1.1	Proveedores			300.00
	2.1.5	Préstamo Bancario			25886.66
	2.1.9	Intereses por Pagar			3349.90
	3.1.01	Capital social			139586.74
		v/r El estado de situación inicial.			
04/01/2018		- 2 -			
	1.1.10.01	Inventario de Materia Prima Directa		1050.00	
		Cuy en pie unidades	7.00		
	1.1.01	Efectivo			525.00
	2.1.1	Proveedores			525.00
		v/r. La compra de cuy en pie para la producción mensual, pago 50% en efectivo y 50% a crédito.			
04/01/2018		- 3 -			
	1.1.10.01	Inventario de Materia Prima Directa		25.00	
		Papas 1 quintal	18.00		
		Legumbres (choclo, arveja, lechuga)	7.00		
	1.1.01	Efectivo			25.00
		v/r. La compra en efectivo de materia prima para la elaboración del menú 3 platos.			
04/01/2018		- 4 -			
	1.1.10.04	Inventario de Materiales Indirectos		39.20	
		Condimentos(sal, ajo en polvo)	13.00		
		Legumbres	5.76		
		Arrocillo	1.00		
		Aceite	19.44		
	1.1.01	Efectivo			39.20
		v/r La compra de materiales indirectos de los productos del menú 3 platos.			
		<b>PASAN</b>		<b>243100.20</b>	<b>243100.20</b>

FECHA	CODIGOS	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>243100.20</b>	<b>243100.20</b>
04/01/2018		- 5 -			
	1.1.10.01	Inventario de Materia Prima Directa Chuleta de cerdo unidades	1.20	12.00	
	1.1.01	Efectivo			12.00
		v/r. La compra de chuleta de cerdo para la producción semanal, pago en efectivo.			
04/01/2018		- 6 -			
	1.1.10.01	Inventario de Materia Prima Directa 1/8 Gallinas	1.50	24.00	
	1.1.01	Efectivo			24.00
		v/r la compra de 1/8 de gallina para la producción semanal, pago en efectivo.			
04/01/2018		- 7 -			
	1.1.11	Inventario No Perecible Bebida (Agua Mineral 520ml)	50.00	187.50	
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	75.00		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	62.50		
	1.1.12	IVA en Compras		22.50	
	1.1.03	Banco Pichincha			210.00
		v/r. La compra de bebidas.			
05/01/2018		- 8-			
	1.1.10.02	Producción en Proceso		283.86	
	1.1.10.01	Inventario de Materia Prima Directa Cuy en pie c/u	7.00		283.86
		Papas c/u	0.27		
		Ensalada	0.20		
		v/r. La utilización de la materia prima directa del cuy en la elaboración del producto de la semana.			
05/01/2018		- 9-			
	1.1.10.02	Producción en Proceso		16.70	
	1.1.10.01	Inventario de Materia Prima Directa Chuleta de cerdo unidades	1.20		16.70
		Papas	0.27		
		Ensalada	0.20		
		v/r. La utilización de la materia prima directa Chuleta de cerdo en la elaboración del producto semanal.			
05/01/2018		- 10-			
	1.1.10.02	Producción en Proceso		28.32	
	1.1.10.01	Inventario de Materia Prima Directa 1/8 de gallina	1.50		28.32
		Papas	0.27		
		v/r. La utilización de la materia prima directa del plato caldo de gallina en la elaboración del producto semanal.			
		<b>PASAN</b>		<b>243675.08</b>	<b>243675.08</b>

FECHA	CODIGOS	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>243675.08</b>	<b>243675.08</b>
05/01/2018		- 11-			
	5.1.06	Costos Indirectos de Servicios Generales		38.30	
		Materiales Indirectos	38.30		
	1.1.10.04	Inventario de Materiales Indirectos			38.30
		Condimentos(sal, ajo en polvo)	13.00		
		Legumbres (cebolla, cilantro, zanahoria, vainita, papa nabo, tomate)	5.76		
		Arrocillo	0.10		
		Aceite	19.44		
		v/r. El envío de los materiales indirectos a la producción del menú tres platos.			
05/01/2018		- 12-			
	5.3.09	Gasto Servicios básicos		16.50	
	5.1.06	Costos Indirectos de Servicios Generales		38.50	
		Agua, luz y teléfono.	38.50		
	1.1.01	Efectivo			55.00
		v/r Pago de servicios básicos en efectivo.			
05/01/2018		- 13-			
	5.1.06	Costos Indirectos de Servicios Generales		5.00	
		Gas	5.00		
	1.1.01	Efectivo			5.00
		v/r. Pago Costo indirecto Gas.			
05/01/2018		- 14-			
	5.1.05	Nómina de servicio		97.01	
		Mano de Obra Directa	97.01		
	5.3.02	Gasto Aporte Seguridad Social		11.79	
	2.1.7	IESS por pagar			20.95
		Aporte personal por pagar	9.17		
		Aporte patronal por pagar	11.79		
	2.1.3	Sueldos y salarios por pagar			87.85
		v/r. Los sueldos y salarios por pagar.			
05/01/2018		- 15-			
	1.1.10.02	Producción en Proceso		97.01	
		Producción semana #1	97.01		
	5.1.05	Nómina de servicio			97.01
		v/r. La distribución de Sueldos y salarios.			
05/01/2018		- 16-			
	1.1.10.02	Producción en Proceso		31.44	
		Producción semana #1	31.44		
	5.1.07	Costos Indirectos de Servicio Aplicados			31.44
		v/r. La aplicación de los Costos Indirectos del Servicio Aplicados de la semana #1.			
		<b>PASAN</b>		<b>244010.63</b>	<b>244010.63</b>

FECHA	CODIGOS	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>244010.63</b>	<b>244010.63</b>
05/01/2018		- 17-			
	1.1.10.03	Costos de Producción		118.33	
		Plato Cuy	103.50		
		Plato Caldo de Gallina	10.15		
		Plato Chuleta	4.68		
	1.1.10.02	Producción en Proceso			118.33
		Plato Cuy	103.50		
		Plato Chuleta	10.15		
		Plato Caldo de Gallina	4.68		
		v/r. El costo de producción, paso de proceso a producción terminada.			
05/01/2018		- 18-			
	1.1.01	Efectivo		208.00	
	4.1.01	Ventas			183.04
		Cuy	180.00		
		Chuleta	10.00		
		Caldo de Gallina	18.00		
	2.1.4	IVA en ventas			24.96
		v/r. Las ventas del día viernes.			
05/01/2018		- 19-			
	1.1.01	Efectivo		20.16	
	4.1.01	Ventas			18.00
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	5.00		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	10.00		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	3.00		
	2.1.4	IVA en ventas			2.16
		v/r. Las ventas de bebidas del viernes día.			
05/01/2018		- 20-			
	5.2.01	Costo de Ventas		118.33	
		Plato Cuy	103.50		
		Plato Caldo de Gallina	10.15		
		Plato Chuleta	4.68		
	1.1.10.03	Costos de Producción			118.33
		Plato Cuy	103.50		
		Plato Caldo de Gallina	10.15		
		Plato Chuleta	4.68		
		V/R. El costo de ventas del día viernes.			
05/01/2018		- 21-			
	5.2.01	Costo de Ventas		8.75	
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	2.50		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	5.00		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	1.25		
	1.1.11	Inventario No Perecible			8.75
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	2.50		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	5.00		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	1.25		
		v/r. El costo de ventas del día			
		<b>PASAN</b>		<b>244484.20</b>	<b>244484.20</b>

FECHA	CODIGOS	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>244484.20</b>	<b>244484.20</b>
06/01/2018		- 22-			
	1.1.10.03	Costos de Producción		185.11	
		Plato Cuy	155.25		
		Plato Caldo de Gallina	22.84		
		Plato Chuleta	7.03		
	1.1.10.02	Producción en Proceso			185.11
		Plato Cuy	155.25		
		Plato Chuleta	22.84		
		Plato Caldo de Gallina	7.03		
		v/r El costo de producción terminada, paso de proceso a producción.			
06/01/2018		- 23-			
	1.1.01	Efectivo		325.50	
	4.1.01	Ventas			286.44
		Cuy	270.00		
		Chuleta	15.00		
		Caldo de Gallina	40.50		
	2.1.4	IVA en ventas			39.06
		v/r. La venta del día sábado.			
06/01/2018		- 24-			
	1.1.01	Efectivo		42.56	
	4.1.01	Ventas			38.00
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	12.00		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	11.00		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	15.00		
	2.1.4	IVA en ventas			4.56
		v/r. La venta de bebidas del día.			
06/01/2018		- 25-			
	5.2.01	Costo de Ventas		185.11	
		Plato Cuy	155.25		
		Plato Caldo de Gallina	22.84		
		Plato Chuleta	7.03		
	1.1.10.03	Costos de Producción			185.11
		Plato Cuy	155.25		
		Plato Caldo de Gallina	22.84		
		Plato Chuleta	7.03		
		v/r registrar el costo de ventas del día			
06/01/2018		- 26-			
	5.2.01	Costo de Ventas		17.75	
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	6.00		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	5.50		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	6.25		
	1.1.11	Inventario No Perecible			17.75
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	6.00		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	5.50		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	6.25		
		v/r. El costo de ventas del día			
		<b>PASAN</b>		<b>245240.23</b>	<b>245240.23</b>

FECHA	CODIGOS	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>245240.23</b>	<b>245240.23</b>
07/01/2018		- 27-			
	1.1.10.03	Costos de Producción		153.87	
		Plato Cuy	134.55		
		Plato Caldo de Gallina	7.61		
		Plato Chuleta	11.71		
	1.1.10.02	Producción en Proceso			153.87
		Plato Cuy	134.55		
		Plato Chuleta	7.61		
		Plato Caldo de Gallina	11.71		
		v/r. El costo de producción terminada, paso de proceso a producción.			
07/01/2018		- 28-			
	1.1.01	Efectivo		272.50	
	4.1.01	Ventas			239.80
		Cuy	234.00		
		Chuleta	25.00		
		Caldo de Gallina	13.50		
	2.1.4	IVA en ventas			32.70
		v/r. Registro de la venta del día domingo.			
07/01/2018		- 29-			
	1.1.01	Efectivo		20.16	
	4.1.01	Ventas			18.00
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	3.00		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	9.00		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	6.00		
	2.1.4	IVA en ventas			2.16
		v/r. Las ventas del día domingo.			
07/01/2018		- 30-			
	5.2.01	Costo de Ventas		153.87	
		Plato Cuy	134.55		
		Plato Caldo de Gallina	7.61		
		Plato Chuleta	11.71		
	1.1.10.03	Costos de Producción			153.87
		Plato Cuy	134.55		
		Plato Caldo de Gallina	7.61		
		Plato Chuleta	11.71		
		v/r. El costo de ventas del día.			
07/01/2018		- 31-			
	5.2.01	Costo de Ventas		8.50	
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	1.50		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	4.50		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	2.50		
	1.1.11	Inventario No Perecible			8.50
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	1.50		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	4.50		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	2.50		
		v/r. El costo de ventas del día.			
		<b>PASAN</b>		<b>245849.13</b>	<b>245849.13</b>

FECHA	CODIGOS	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>245849.13</b>	<b>245849.13</b>
07/01/2018		- 32-			
	1.1.04	Banco Produbanco		888.88	
	1.1.01	Efectivo			888.88
		v/r. Depósito al banco de las ventas realizadas en la semana.			
11/01/2018		- 33-			
	1.1.10.01	Inventario de Materia Prima Directa		25.00	
		Papas 1 quintal	18.00		
		Legumbres (choclo, arveja, lechuga)	7.00		
	1.1.01	Efectivo			25.00
		v/r. La compra en efectivo de materia prima para la elaboración del menú 3 platos.			
11/01/2018		-34 -			
	1.1.10.04	Inventario de Materiales Indirectos		38.20	
		Condimentos(sal, ajo en polvo)	13.00		
		Legumbres (cebolla, cilantro, zanahoria, vainita, papa nabo, tomate)	5.76		
		Aceite	19.44		
	1.1.01	Efectivo			38.20
		v/r. La compra de materiales indirectos de los productos del menú 3 platos.			
11/01/2018		-35-			
	1.1.10.01	Inventario de Materia Prima Directa		12.00	
		Chuleta de cerdo unidades	1.20		
	1.1.01	Efectivo			12.00
		v/r. La compra de chuleta de cerdo para la producción semanal, pago en efectivo.			
11/01/2018		- 36-			
	1.1.10.01	Inventario de Materia Prima Directa		24.00	
		1/8 Gallinas	1.50		
	1.1.01	Efectivo			24.00
		v/r. La compra de 1/8 de gallina para la producción semanal, pago en efectivo.			
12/01/2018		- 37-			
	1.1.10.02	Producción en Proceso		283.86	
	1.1.10.01	Inventario de Materia Prima Directa			283.86
		Cuy en pie	7.00		
		Papas	0.27		
		Ensalada	0.20		
		v/r. La utilización de la materia prima directa del cuy en la elaboración del producto semanal.			
12/01/2018		-38-			
	1.1.10.02	Producción en Proceso		16.70	
	1.1.10.01	Inventario de Materia Prima Directa			16.70
		Chuleta de cerdo unidades	1.20		
		Papas	0.27		
		Ensalada	0.20		
		v/r. La utilización de la materia prima directa Chuleta de cerdo en la elaboración del producto semanal.			
		<b>PASAN</b>		<b>247137.77</b>	<b>247137.77</b>

FECHA	CODIGOS	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>247137.77</b>	<b>247137.77</b>
12/01/2018		- 39-			
	1.1.10.02	Producción en Proceso		28.32	
	1.1.10.01	Inventario de Materia Prima Directa			28.32
		1/8 de gallina	1.50		
		Papas	0.27		
		v/r. La utilización de la materia prima directa del plato caldo de gallina en la elaboración del producto semanal.			
12/01/2018		-40-			
	5.1.06	Costos Indirectos de Servicios Generales		38.30	
		Materiales Indirectos	38.30		
	1.1.10.04	Inventario de Materiales Indirectos			38.30
		Condimentos(sal, ajo en polvo)	13.00		
		Legumbres (cebolla, cilantro, zanahoria, vainita, papa nabo, tomate)	5.76		
		Arrocillo	0.10		
		Aceite	19.44		
		v/r. El envío de los materiales indirectos a la producción de los tres platos.			
12/01/2018		-41-			
	5.1.05	Nómina de servicio		97.01	
		Mano de Obra Directa	97.01		
	5.3.02	Gasto Aporte Seguridad Social		11.79	
	2.1.7	IESS por pagar			20.95
		Aporte personal por pagar	9.17		
		Aporte patronal por pagar	11.79		
	2.1.3	Sueldos y salarios por pagar			87.85
		v/r. Los sueldos y salarios por pagar.			
12/01/2018		- 42-			
	1.1.10.02	Producción en Proceso		97.01	
		Producción semana #2	97.01		
	5.1.05	Nómina de servicio			97.01
		v/r. Registro de la distribución de Sueldos y Salarios.			
12/01/2018		-43-			
	1.1.10.02	Producción en Proceso		31.44	
		Producción semana #2	31.44		
	5.1.07	Costos Indirectos de Servicio Aplicados			31.44
		v/r. La aplicación de los Costos Indirectos del Servicio Aplicados de la semana #2.			
12/01/2018		-44-			
	1.1.10.03	Costos de Producción		59.17	
		Plato Cuy	51.75		
		Plato Caldo de Gallina	5.07		
		Plato Chuleta	2.34		
	1.1.10.02	Producción en Proceso			59.17
		Plato Cuy	51.75		
		Plato Chuleta	5.07		
		Plato Caldo de Gallina	2.34		
		v/r. El costo de producción, paso de proceso a producción terminada.			
		<b>PASAN</b>		<b>247500.81</b>	<b>247500.81</b>

FECHA	CODIGOS	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>247500.81</b>	<b>247500.81</b>
12/01/2018		-45-			
	1.1.01	Efectivo		104.00	
	4.1.01	Ventas			91.52
		Cuy	90.00		
		Caldo de Gallina	9.00		
		Chuleta	5.00		
	2.1.4	IVA en ventas			12.48
		v/r. Las ventas del día.			
12/01/2018		-46-			
	1.1.01	Efectivo		12.32	
	4.1.01	Ventas			11.00
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	3.00		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	5.00		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	3.00		
	2.1.4	IVA en ventas			1.32
		v/r. Las ventas de bebidas del día.			
12/01/2018		-47-			
	5.2.01	Costo de Ventas		59.17	
		Plato Cuy	51.75		
		Plato Caldo de Gallina	5.07		
		Plato Chuleta	2.34		
	1.1.10.03	Costos de Producción			59.17
		Plato Cuy	51.75		
		Plato Caldo de Gallina	5.07		
		Plato Chuleta	2.34		
		v/r. El costo de ventas del día.			
12/01/2018		-48-			
	5.2.01	Costo de Ventas		5.25	
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	1.50		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	2.50		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	1.25		
	1.1.11	Inventario No Percible			5.25
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	1.50		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	2.50		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	1.25		
		v/r. El costo de ventas del día.			
13/01/2018		- 49-			
	1.1.10.03	Costos de Producción		303.25	
		Plato Cuy	258.75		
		Plato Caldo de Gallina	30.45		
		Plato Chuleta	14.05		
	1.1.10.02	Producción en Proceso			303.25
		Plato Cuy	258.75		
		Plato Chuleta	30.45		
		Plato Caldo de Gallina	14.05		
		v/r. El costo de producción terminada, paso de proceso a producción.			
		<b>PASAN</b>		<b>247984.80</b>	<b>247984.80</b>

FECHA	CODIGOS	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>247984.80</b>	<b>247984.80</b>
13/01/2018		- 50-			
	1.1.01	Efectivo		534.00	
	4.1.01	Ventas			469.92
		Cuy	450.00		
		Chuleta	30.00		
		Caldo de Gallina	54.00		
	2.1.4	IVA en ventas			64.08
		v/r. La venta del día sábado.			
13/01/2018		- 51-			
	1.1.01	Efectivo		51.52	
	4.1.01	Ventas			46.00
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	13.00		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	18.00		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	15.00		
	2.1.4	IVA en ventas			5.52
		v/r. La venta de bebidas del día sábado.			
13/01/2018		- 52-			
	5.2.01	Costo de Ventas		303.25	
		Plato Cuy	258.75		
		Plato Caldo de Gallina	30.45		
		Plato Chuleta	14.05		
	1.1.10.03	Costos de Producción			303.25
		Plato Cuy	258.75		
		Plato Caldo de Gallina	30.45		
		Plato Chuleta	14.05		
		v/r. El costo de ventas del día.			
13/01/2018		- 53-			
	5.2.01	Costo de Ventas		21.75	
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	6.50		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	9.00		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	6.25		
	1.1.11	Inventario No Percible			21.75
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	6.50		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	9.00		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	6.25		
		v/r. El costo de ventas del día.			
14/01/2018		- 54-			
	1.1.10.03	Costos de Producción		94.90	
		Plato Cuy	82.80		
		Plato Caldo de Gallina	5.07		
		Plato Chuleta	7.03		
	1.1.10.02	Producción en Proceso			94.90
		Plato Cuy	82.80		
		Plato Chuleta	5.07		
		Plato Caldo de Gallina	7.03		
		v/r. El costo de producción terminada, paso de proceso a producción.			
		<b>PASAN</b>		<b>248990.22</b>	<b>248990.22</b>

FECHA	CODIGOS	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>248990.22</b>	<b>248990.22</b>
14/01/2018		- 55-			
	1.1.01	Efectivo		168.00	
	4.1.01	Ventas			147.84
		Cuy	144.00		
		Chuleta	15.00		
		Caldo de Gallina	9.00		
	2.1.4	IVA en ventas			20.16
		v/r. La venta del día domingo.			
14/01/2018		- 56-			
	1.1.01	Efectivo		19.04	
	4.1.01	Ventas			17.00
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	4.00		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	7.00		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	6.00		
	2.1.4	IVA en ventas			2.04
		v/r. La venta de bebidas del día domingo.			
14/01/2018		- 57-			
	5.2.01	Costo de Ventas		94.90	
		Plato Cuy	82.80		
		Plato Caldo de Gallina	5.07		
		Plato Chuleta	7.03		
	1.1.10.03	Costos de Producción			94.90
		Plato Cuy	82.80		
		Plato Caldo de Gallina	5.07		
		Plato Chuleta	7.03		
		v/r. registrar el costo de ventas del día.			
14/01/2018		- 58-			
	5.2.01	Costo de Ventas		8.00	
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	2.00		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	3.50		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	2.50		
	1.1.11	Inventario No Perecible			8.00
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	2.00		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	3.50		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	2.50		
		v/r. El costo de ventas del día.			
14/01/2018		-59-			
	1.1.04	Banco Produbanco		888.88	
	1.1.01	Efectivo			888.88
		v/r. El depósito al banco del efectivo recaudado de la venta de la segunda semana.			
18/01/2018		-60-			
	1.1.10.01	Inventario de Materia Prima Directa		25.00	
		Papas 1 quintal	18.00		
		Legumbres (choclo, arveja, lechuga)	7.00		
	1.1.01	Efectivo			25.00
		v/r. La compra en efectivo de materia prima para la elaboración del menú 3 platos.			
		<b>PASAN</b>		<b>250194.04</b>	<b>250194.04</b>

FECHA	CODIGOS	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>250194.04</b>	<b>250194.04</b>
18/01/2018		- 61-			
	1.1.10.04	Inventario de Materiales Indirectos Condimentos(sal, ajo en polvo) Legumbres (cebolla, cilantro, zanahoria, vainita, papa nabo, tomate)	13.00 5.76	38.20	
	1.1.01	Aceite Efectivo v/r. La compra de materiales indirectos de los productos del menú 3 platos.	19.44		38.20
18/01/2018		- 62-			
	1.1.10.01	Inventario de Materia Prima Directa Chuleta de cerdo unidades	1.20	12.00	
	1.1.01	Efectivo v/r. La compra de chuleta de cerdo para la producción semanal, pago en efectivo.			12.00
18/01/2018		- 63-			
	1.1.10.01	Inventario de Materia Prima Directa 1/8 Gallinas	1.50	24.00	
	1.1.01	Efectivo v/r. La compra de 1/8 de gallina para la producción semanal, pago en efectivo.			24.00
19/01/2018		- 64-			
	1.1.10.02	Producción en Proceso		283.86	
	1.1.10.01	Inventario de Materia Prima Directa Cuy en pie Papas Ensalada	7.00 0.27 0.20		283.86
		v/r. La utilización de la materia prima directa del cuy en la elaboración del producto semanal.			
19/01/2018		- 65-			
	1.1.10.02	Producción en Proceso		16.70	
	1.1.10.01	Inventario de Materia Prima Directa Chuleta de cerdo unidades Papas Ensalada	1.20 0.27 0.20		16.70
		v/r. La utilización de la materia prima directa de la chuleta de cerdo en la elaboración del producto semanal.			
19/01/2018		-66-			
	1.1.10.02	Producción en Proceso		28.32	
	1.1.10.01	Inventario de Materia Prima Directa 1/8 de gallina Papas	1.50 0.27		28.32
		v/r. La utilización de la materia prima directa del plato caldo de gallina en la elaboración del producto semanal.			
		<b>PASAN</b>		<b>250597.12</b>	<b>250597.12</b>

FECHA	CODIGOS	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>250597.12</b>	<b>250597.12</b>
19/01/2018		-67-			
	5.1.06	Costos Indirectos de Servicios Generales		38.30	
		Materiales Indirectos	38.30		
	1.1.10.04	Inventario de Materiales Indirectos			38.30
		Condimentos(sal, ajo en polvo)	13.00		
		Legumbres (cebolla, cilantro, zanahoria, vainita, papa nabo, tomate)	5.76		
		Arrocillo	0.10		
		Aceite	19.44		
		v/r. El envío de los materiales indirectos a la producción del menú tres platos.			
19/01/2018		-68-			
	5.1.05	Nómina de servicio		97.01	
		Mano de Obra Directa	97.01		
	5.3.02	Gasto Aporte Seguridad Social		11.79	
	2.1.7	IESS por pagar			20.95
		Aporte personal por pagar	9.17		
		Aporte patronal por pagar	11.79		
	2.1.3	Sueldos y salarios por pagar			87.85
		v/r Los sueldos y salarios por pagar.			
19/01/2018		-69-			
	1.1.10.02	Producción en Proceso		97.01	
		Producción semana #3	97.01		
	5.1.05	Nómina de servicio			97.01
		v/r. La distribución de Sueldos y salarios.			
19/01/2018		- 70-			
	1.1.10.02	Producción en Proceso		31.44	
		Producción semana #3	31.44		
	5.1.07	Costos Indirectos de Servicio Aplicados			31.44
		v/r. La aplicación de los Costos Indirectos del Servicio Aplicados de la semana #3.			
19/01/2018		- 71-			
	1.1.10.03	Costos de Producción		233.34	
		Plato Cuy	196.65		
		Plato Caldo de Gallina	20.30		
		Plato Chuleta	16.39		
	1.1.10.02	Producción en Proceso			233.34
		Plato Cuy	196.65		
		Plato Chuleta	20.30		
		Plato Caldo de Gallina	16.39		
		v/r. El costo de producción, paso de proceso a producción terminada			
19/01/2018		- 72-			
	1.1.01	Efectivo		413.00	
	4.1.01	Ventas			363.44
		Cuy	342.00		
		Chuleta	35.00		
		Caldo de Gallina	36.00		
	2.1.4	IVA en ventas			49.56
		v/r. Las ventas del día.			
		<b>PASAN</b>		<b>251519.01</b>	<b>251519.01</b>

FECHA	CODIGOS	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>251519.01</b>	<b>251519.01</b>
19/01/2018		-73-			
	1.1.01	Efectivo		47.04	
	4.1.01	Ventas			42.00
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	12.00		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	15.00		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	15.00		
	2.1.4	IVA en ventas			5.04
		v/r. Las ventas de bebidas del día.			
19/01/2018		-74-			
	5.2.01	Costo de Ventas		233.34	
		Plato Cuy	196.65		
		Plato Caldo de Gallina	20.30		
		Plato Chuleta	16.39		
	1.1.10.03	Costos de Producción			233.34
		Plato Cuy	196.65		
		Plato Caldo de Gallina	20.30		
		Plato Chuleta	16.39		
		v/r. El costo de ventas del día.			
19/01/2018		-75-			
	5.2.01	Costo de Ventas		19.75	
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	6.00		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	7.50		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	6.25		
	1.1.11	Inventario No Perecible			19.75
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	6.00		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	7.50		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	6.25		
		v/r. El costo de ventas de las bebidas del día.			
20/01/2018		-76-			
	1.1.10.03	Costos de Producción		139.29	
		Plato Cuy	124.20		
		Plato Caldo de Gallina	12.69		
		Plato Chuleta	2.34		
	1.1.10.02	Producción en Proceso			139.29
		Plato Cuy	124.20		
		Plato Chuleta	12.69		
		Plato Caldo de Gallina	2.34		
		v/r. El costo de producción terminada, paso de proceso a producción.			
20/01/2018		-77-			
	1.1.01	Efectivo		243.50	
	4.1.01	Ventas			214.28
		Cuy	216.00		
		Chuleta	5.00		
		Caldo de Gallina	22.50		
	2.1.4	IVA en ventas			29.22
		v/r. Registro de la venta del día sábado.			
		<b>PASAN</b>		<b>252201.93</b>	<b>252201.93</b>

FECHA	CODIGOS	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>252201.93</b>	<b>252201.93</b>
20/01/2018		- 78-			
	1.1.01	Efectivo		22.40	
	4.1.01	Ventas			20.00
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	2.00		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	12.00		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	6.00		
	2.1.4	IVA en ventas			2.40
		v/r. Las ventas de bebidas del día sábado.			
20/01/2018		- 79-			
	5.2.01	Costo de Ventas		139.23	
		Plato Cuy	124.20		
		Plato Caldo de Gallina	12.69		
		Plato Chuleta	2.34		
	1.1.10.03	Costos de Producción			139.23
		Plato Cuy	124.20		
		Plato Caldo de Gallina	12.69		
		Plato Chuleta	2.34		
		v/r. El costo de ventas del día			
20/01/2018		- 80-			
	5.2.01	Costo de Ventas		9.50	
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	1.00		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	6.00		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	2.50		
	1.1.11	Inventario No Perecible			9.50
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	1.00		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	6.00		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	2.50		
		v/r. El costo de ventas de las bebidas, del día.			
21/01/2018		- 81-			
	1.1.10.03	Costos de Producción		84.75	
		Plato Cuy	72.45		
		Plato Caldo de Gallina	7.61		
		Plato Chuleta	4.68		
	1.1.10.02	Producción en Proceso			84.75
		Plato Cuy	72.45		
		Plato Chuleta	7.61		
		Plato Caldo de Gallina	4.68		
		v/r. El costo de producción terminada, paso de proceso a producción.			
21/01/2018		- 82-			
	1.1.01	Efectivo		150.00	
	4.1.01	Ventas			132.00
		Cuy	126.00		
		Chuleta	15.00		
		Caldo de Gallina	9.00		
	2.1.4	IVA en ventas			18.00
		v/r. La venta del día domingo.			
		<b>PASAN</b>		<b>252607.81</b>	<b>252607.81</b>

FECHA	CODIGOS	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>252607.81</b>	<b>252607.81</b>
21/01/2018		- 83-			
	1.1.01	Efectivo		13.44	
	4.1.01	Ventas			12.00
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	6.00		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	3.00		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	3.00		
	2.1.4	IVA en ventas			1.44
		v/r. La venta de bebidas del día domingo.			
21/01/2018		- 84-			
	5.2.01	Costo de Ventas		84.75	
		Plato Cuy	72.45		
		Plato Caldo de Gallina	7.61		
		Plato Chuleta	4.68		
	1.1.10.03	Costos de Producción			84.75
		Plato Cuy	72.45		
		Plato Caldo de Gallina	7.61		
		Plato Chuleta	4.68		
		v/r. El costo de ventas del día.			
21/01/2018		- 85-			
	5.2.01	Costo de Ventas		5.75	
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	3.00		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	1.50		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	1.25		
	1.1.11	Inventario No Perecible			5.75
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	3.00		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	1.50		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	1.25		
		v/r. El costo de ventas del día.			
21/01/2018		-86-			
	1.1.04	Banco Produbanco		889.38	
	1.1.01	Efectivo			889.38
		v/r. El depósito al banco del efectivo recaudado de la venta de la tercera semana.			
25/01/2018		-87-			
	1.1.10.01	Inventario de Materia Prima Directa		25.00	
		Papas 1 quintal	18.00		
		Legumbres (choclo, arveja, lechuga)	7.00		
	1.1.01	Efectivo			25.00
		v/r. La compra en efectivo de materia prima para la elaboración del menú 3 platos.			
25/01/2018		- 88-			
	1.1.10.04	Inventario de Materiales Indirectos		38.20	
		Condimentos(sal, ajo en polvo)	13.00		
		Legumbres (cebolla, cilantro, zanahoria, vainita, papa nabo, tomate)	5.76		
		Aceite	19.44		
	1.1.01	Efectivo			38.20
		v/r. La compra de materiales indirectos de los productos del menú 3 platos.			
		<b>PASAN</b>		<b>253664.33</b>	<b>253664.33</b>

FECHA	CODIGOS	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>253664.33</b>	<b>253664.33</b>
		- 89 -			
25/01/2018	1.1.10.01	Inventario de Materia Prima Directa Chuleta de cerdo unidades	1.20	12.00	
	1.1.01	Efectivo			12.00
		v/r. La compra de chuleta de cerdo para la producción semanal, pago en efectivo.			
		- 90-			
25/01/2018	1.1.10.01	Inventario de Materia Prima Directa 1/8 Gallinas	1.50	24.00	
	1.1.01	Efectivo			24.00
		v/r registrar la compra de 1/8 de gallina para la producción semanal, pago en efectivo.			
		-91-			
26/01/2018	1.1.10.02	Producción en Proceso		283.86	
	1.1.10.01	Inventario de Materia Prima Directa Cuy en pie	7.00		283.86
		Papas	0.27		
		Ensalada	0.20		
		v/r. la utilización de la materia prima directa del cuy en la elaboración del producto semanal.			
		-92-			
26/01/2018	1.1.10.02	Producción en Proceso		16.70	
	1.1.10.01	Inventario de Materia Prima Directa Chuleta de cerdo unidades	1.20		16.70
		Papas	0.27		
		Ensalada	0.20		
		v/r. la utilización de la materia prima directa Chuleta de cerdo en la elaboración del producto semanal.			
		-93-			
26/01/2018	1.1.10.02	Producción en Proceso		28.32	
	1.1.10.01	Inventario de Materia Prima Directa 1/8 de gallina	1.50		28.32
		Papas	0.27		
		v/r. La utilización de la materia prima directa del plato caldo de gallina en la elaboración del producto semanal.			
		-94-			
26/01/2018	5.1.06	Costos Indirectos de Servicios Generales		38.30	
		Materiales Indirectos	38.30		
	1.1.10.04	Inventario de Materiales Indirectos Condimentos(sal, ajo en polvo)	13.00		38.30
		Legumbres (cebolla, cilantro, zanahoria, vainita, papa nabo, tomate)	5.76		
		Arrocillo	0.10		
		Aceite	19.44		
		v/r. El envío de los materiales indirectos a la producción del menú tres platos.			
		<b>PASAN</b>		<b>254067.51</b>	<b>254067.51</b>

FECHA	CODIGOS	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>254067.51</b>	<b>254067.51</b>
26/01/2018		- 95-			
	5.1.05	Nómina de servicio		97.01	
		Mano de Obra Directa	97.01		
	5.3.02	Gasto Aporte Seguridad Social		11.79	
	2.1.7	IESS por pagar			20.95
		Aporte personal por pagar	9.17		
		Aporte patronal por pagar	11.79		
	2.1.3	Sueldos y salarios por pagar			87.85
		v/r. Los sueldos y salarios por pagar.			
26/01/2018		-96-			
	1.1.10.02	Producción en Proceso		97.01	
		Producción semana #4	97.01		
	5.1.05	Nómina de servicio			97.01
		v/r. La distribución de la Nómina.			
26/01/2018		- 97-			
	1.1.10.02	Producción en Proceso		31.44	
		Producción semana #4	31.44		
	5.1.07	Costos Indirectos de Servicio Aplicados			31.44
		v/r. La aplicación de los Costos Indirectos del Servicio Aplicados de la semana #4.			
26/01/2018		-98-			
	1.1.10.03	Costos de Producción		140.98	
		Plato Cuy	113.85		
		Plato Caldo de Gallina	17.76		
		Plato Chuleta	9.37		
	1.1.10.02	Producción en Proceso			140.98
		Plato Cuy	113.85		
		Plato Chuleta	17.76		
		Plato Caldo de Gallina	9.37		
		v/r. El costo de producción, paso de proceso a producción.			
26/01/2018		-99-			
	1.1.01	Efectivo		249.50	
	4.1.01	Ventas			219.56
		Cuy	198.00		
		Chuleta	20.00		
		Caldo de Gallina	31.50		
	2.1.4	IVA en ventas			29.94
		v/r. Las ventas del día.			
26/01/2018		-100-			
	1.1.01	Efectivo		23.52	
	4.1.01	Ventas			21.00
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	7.00		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	8.00		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	6.00		
	2.1.4	IVA en ventas			2.52
		v/r. Las ventas de bebidas al día.			
		<b>PASAN</b>		<b>254718.76</b>	<b>254718.76</b>

FECHA	CODIGOS	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>254718.76</b>	<b>254718.76</b>
26/01/2018		- 101-			
	5.2.01	Costo de Ventas		140.98	
		Plato Cuy	113.85		
		Plato Caldo de Gallina	17.76		
		Plato Chuleta	9.37		
	1.1.10.03	Costos de Producción			140.98
		Plato Cuy	113.85		
		Plato Caldo de Gallina	17.76		
		Plato Chuleta	9.37		
		v/r. El costo de ventas del día.			
26/01/2018		- 102-			
	5.2.01	Costo de Ventas		10.00	
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	3.50		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	4.00		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	2.50		
	1.1.11	Inventario No Percible			10.00
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	3.50		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	4.00		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	2.50		
		v/r. El costo de ventas del día.			
27/01/2018		- 103-			
	1.1.10.03	Costos de Producción		182.18	
		Plato Cuy	155.25		
		Plato Caldo de Gallina	15.22		
		Plato Chuleta	11.71		
	1.1.10.02	Producción en Proceso			182.18
		Plato Cuy	155.25		
		Plato Chuleta	15.22		
		Plato Caldo de Gallina	11.71		
		v/r. El costo de producción terminada, paso de proceso a producción.			
27/01/2018		- 104-			
	1.1.01	Efectivo		322.00	
	4.1.01	Ventas			283.36
		Cuy	270.00		
		Chuleta	25.00		
		Caldo de Gallina	27.00		
	2.1.4	IVA en ventas			38.64
		v/r. La venta del día sábado.			
27/01/2018		- 105-			
	1.1.01	Efectivo		33.60	
	4.1.01	Ventas			30.00
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	11.00		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	10.00		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	9.00		
	2.1.4	IVA en ventas			3.60
		v/r. Registro de las ventas de bebidas del día.			
		<b>PASAN</b>		<b>255407.52</b>	<b>255407.52</b>

FECHA	CODIGOS	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>255407.52</b>	<b>255407.52</b>
27/01/2018		- 106-			
	5.2.01	Costo de Ventas		182.18	
		Plato Cuy	155.25		
		Plato Caldo de Gallina	15.22		
		Plato Chuleta	11.71		
	1.1.10.03	Costos de Producción			182.18
		Plato Cuy	155.25		
		Plato Caldo de Gallina	15.22		
		Plato Chuleta	11.71		
		v/r. El costo de ventas del día.			
27/01/2018		- 107-			
	5.2.01	Costo de Ventas		14.25	
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	5.50		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	5.00		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	3.75		
	1.1.11	Inventario No Percible			14.25
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	5.50		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	5.00		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	3.75		
		v/r. El costo de ventas del día.			
28/01/2018		- 108-			
	1.1.10.03	Costos de Producción		134.15	
		Plato Cuy	124.20		
		Plato Caldo de Gallina	7.61		
		Plato Chuleta	2.34		
	1.1.10.02	Producción en Proceso			134.15
		Plato Cuy	124.20		
		Plato Chuleta	7.61		
		Plato Caldo de Gallina	2.34		
		v/r. El costo de producción terminada, paso de proceso a producción.			
28/01/2018		- 109-			
	1.1.01	Efectivo		234.50	
	4.1.01	Ventas			206.36
		Cuy	216.00		
		Chuleta	5.00		
		Caldo de Gallina	13.50		
	2.1.4	IVA en ventas			28.14
		v/r. La venta del día domingo.			
28/01/2018		- 110-			
	1.1.01	Efectivo		30.24	
	4.1.01	Ventas			27.00
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	6.00		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	12.00		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	9.00		
	2.1.4	IVA en ventas			3.24
		v/r. Las ventas de bebidas del día.			
		<b>PASAN</b>		<b>255999.84</b>	<b>255999.84</b>

FECHA	CODIGOS	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>255999.84</b>	<b>255999.84</b>
28/01/2018		- 111-			
	5.2.01	Costo de Ventas		134.15	
		Plato Cuy	124.20		
		Plato Caldo de Gallina	7.61		
		Plato Chuleta	2.34		
	1.1.10.03	Costos de Producción			134.15
		Plato Cuy	124.20		
		Plato Caldo de Gallina	7.61		
		Plato Chuleta	2.34		
		v/r. El costo de ventas del día.			
28/01/2018		- 112-			
	5.2.01	Costo de Ventas		10.75	
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	1.00		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	6.00		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	3.75		
	1.1.11	Inventario No Percible			10.75
		Bebida (Agua Mineral 520ml)	1.00		
		Bebidas (Gaseosas 500ml)	6.00		
		Bebidas (Gaseosas 2ltros)	3.75		
		V/R. El costo de ventas del día.			
28/01/2018		-113-			
	1.1.04	Banco Produbanco		893.36	
	1.1.01	Efectivo			893.36
		v/r. Depósito al banco de las ventas de la semana.			
31/01/2018		-114-			
	2.1.3	Sueldos y salarios por pagar		351.38	
	1.1.04	Banco Produbanco			351.38
		v/r. Pago de Sueldos y Salarios del mes de Enero			
31/01/2018		-115-			
	5.3.01	Gastos de Personal Administrativo		1295.16	
		Sueldos y salarios	1075.00		
		Aporte patronal al IESS	130.61		
		Fondo de reserva	89.55		
	1.1.04	Banco Produbanco			1164.55
	2.1.7	IESS por pagar			130.61
		Aporte personal por pagar	82.69		
		Aporte patronal por pagar	106.31		
		v/r. El pago de salarios del mes de enero Gasto Administrativo.			
31/01/2018		-116-			
	2.1.5	Préstamo Bancario		1047.35	
	2.1.9	Intereses por Pagar		269.34	
	1.1.04	Banco Produbanco			1316.69
		v/r Pago de la Cuota del préstamo, del mes de Enero.			
31/01/2018		-117-			
	1.1.01	Efectivo		1140.00	
	4.2.01	Ingreso por eventos			1000.00
	2.1.4	IVA en ventas			140.00
		v/r. Los ingresos por alquiler del local.			
		<b>PASAN</b>		<b>261141.37</b>	<b>261141.37</b>

FECHA	CODIGOS	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
31/01/2018		<b>VIENEN</b> -118-		<b>261141.37</b>	<b>261141.37</b>
	2.1.1	Proveedores		825.00	
	1.1.03	Banco Pichincha V/R Pago de proveedores.			825.00
		<b>TOTAL</b>		<b>261969.37</b>	<b>261969.37</b>
31/01/2018		- A1 -			
	5.3.01	Gastos de personal		196.88	
		Décimo tercer sueldo	89.58		
		Décimo cuarto sueldo	62.50		
		Vacaciones	44.79		
	2.1.8	Beneficios por pagar			196.88
		Décimo tercer sueldo por pagar	89.58		
		Décimo cuarto sueldo por pagar	62.50		
		Vacaciones por pagar	44.79		
		v/r. Las provisiones de los beneficios sociales mensuales, para el personal de producción.			
31/01/2018		- A2 -			
	5.3.3.02	Gasto Depreciación edificio		375.00	
	5.3.3.04	Gasto Depreciación muebles y enseres		108.75	
	5.3.3.05	Gasto Depreciación equipo de computación		25.00	
	5.3.11.05	Gasto Depreciación maquinaria y equipo		320.00	
	1.2.02.02	Depreciación acumulada edificio			375.00
	1.2.02.04	Depreciación acumulada muebles y enseres			108.75
	1.2.02.01	Depreciación acumulada equipo de computación			25.00
	1.2.02.05	Depreciación acumulada maquinaria y equipo			320.00
		v/r. Las depreciaciones edificio, muebles y enseres, equipo de computación, vehículo.			
31/01/2018		- A3 -			
	5.2.3	Costos Indirectos de Servicio Aplicados		125.77	
	5.2.5	Variación CIF		70.93	
	5.2.4	Costos Indirectos de Servicios Generales			196.70
		v/r. La Variación CIF.			
31/01/2018		- A4 -			
	5.2.5	Costo de Ventas		70.93	
	5.1.01	Variación CIF			70.93
		v/r. Cierre Variación CIF.			
		<b>TOTAL</b>		<b>263262.63</b>	<b>263262.63</b>

Elaborado por: La Autora

### 3.4.5. Libro Mayor

Tabla 50

Libro Mayor

PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "						
LIBRO MAYOR						
<b>CUENTA:</b>	Efectivo					
<b>CÓDIGO</b>	1.1.01					
FECHA	REF.	DETALLE	SUMAS		SALDO	
			DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR
01/01/2017	1	Estado de situación inicial.	1400.00		1,400.00	
04/01/2018	2	La compra de cuy en pie par la producción mensual		525.00	875.00	
04/01/2018	3	La compra de legumbres (MPD) para la semana		25.00	850.00	
04/01/2018	4	La compra de materiales indirectos para la semana		39.20	810.80	
04/01/2018	5	La compra de chuleta de cerdo para la producción semanal		12.00	798.80	
04/01/2018	6	La compra de 1/8 de gallina para la producción semanal		24.00	774.80	
05/01/2018	12	Pago de servicios básicos en efectivo		55.00	719.80	
05/01/2018	13	Pago Costo indirecto Gas		5.00	714.80	
05/01/2018	18	Las ventas del día viernes	208.00		922.80	
05/01/2018	19	Las ventas de bebidas del viernes día	20.16		942.96	
06/01/2018	23	La venta del día sábado.	325.50		1,268.46	
06/01/2018	24	La ventas de bebidas del día	42.56		1,311.02	
07/01/2018	28	La venta del día domingo.	272.50		1,583.52	
07/01/2018	29	Las ventas de bebidas del viernes día	20.16		1,603.68	
08/01/2018	32	Depósito al banco de las ventas realizadas en la semana.		888.88	714.80	
11/01/2018	33	La compra de legumbres (MPD) para la semana		25.00	689.80	
11/01/2018	34	La compra de materiales indirectos para la semana		38.20	651.60	
11/01/2018	35	La compra de chuleta de cerdo para la producción semanal		12.00	639.60	
11/01/2018	36	La compra de 1/8 de gallina para la producción semanal		24.00	615.60	
12/01/2018	45	Las ventas del día viernes	104.00		719.60	
12/01/2018	46	Las ventas de bebidas del viernes día	12.32		731.92	
13/01/2018	50	La venta del día sábado.	534.00		1265.92	
13/01/2018	51	La ventas de bebidas del día	51.52		1317.44	

**PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "**  
**LIBRO MAYOR**

<b>CUENTA:</b>	Efectivo					
<b>CÓDIGO</b>	1.1.01					
14/01/2018	55	La venta del día domingo.	168.00		1485.44	
14/01/2018	56	Las ventas de bebidas del viernes día	19.04		1504.48	
14/01/2018	59	Depósito al banco de las ventas realizadas en la semana.		888.88	615.60	
18/01/2018	60	La compra de legumbres (MPD) para la semana		25.00	590.60	
18/01/2018	61	La compra de materiales indirectos para la semana		38.20	552.40	
18/01/2018	62	La compra de chuleta de cerdo para la producción semanal		12.00	540.40	
18/01/2018	63	La compra de 1/8 de gallina para la producción semanal		24.00	516.40	
19/01/2018	72	Las ventas del día viernes	413.00		929.40	
19/01/2018	73	Las ventas de bebidas del viernes día	47.04		976.44	
20/01/2018	77	La venta del día sábado.	243.50		1219.94	
20/01/2018	78	La ventas de bebidas del día	22.40		1242.34	
21/01/2018	82	La venta del día domingo.	150.00		1392.34	
21/01/2018	83	Las ventas de bebidas del viernes día	13.44		1405.78	
21/01/2018	86	Depósito al banco de las ventas realizadas en la semana.		889.38	516.40	
25/01/2018	87	La compra de legumbres (MPD) para la semana		25.00	491.40	
25/01/2018	88	La compra de materiales indirectos para la semana		38.20	453.20	
25/01/2018	89	La compra de chuleta de cerdo para la producción semanal		12.00	441.20	
25/01/2018	90	La compra de 1/8 de gallina para la producción semanal		24.00	417.20	
26/01/2018	99	Las ventas del día viernes	249.50		666.70	
26/01/2018	100	Las ventas de bebidas del viernes día	23.52		690.22	
27/01/2018	104	La venta del día sábado.	322.00		1012.22	
27/01/2018	105	La ventas de bebidas del día	33.60		1045.82	
28/01/2018	109	La venta del día domingo.	234.50		1280.32	
28/01/2018	110	Las ventas de bebidas del viernes día	30.24		1310.56	
28/01/2018	113	Depósito al banco de las ventas realizadas en la semana.		893.36	417.20	
31/01/2018	117	Ingresos de alquiler de local	1140.00		1557.20	
		<b>TOTAL</b>	<b>6100.50</b>	<b>4543.30</b>		
		<b>SALDO</b>			<b>1557.20</b>	

Elaborado por: La Autora

**Tabla 51**

**Caja Chica**

<p align="center"><b>PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "</b></p> <p align="center"><b>LIBRO MAYOR</b></p>						
<b>CUENTA:</b>	Caja Chica					
<b>CÓDIGO</b>	1.1.02					
FECHA	REF.	DETALLE	SUMAS		SALDO	
			DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR
01/01/2017	1	Estado de situación inicial.	150.00		150.00	
		<b>TOTAL</b>	<b>150.00</b>	<b>0.00</b>		
		<b>SALDO</b>			<b>150.00</b>	

Elaborado por: La Autora

**Tabla 52**

**Banco Pichincha**

PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "						
LIBRO MAYOR						
<b>CUENTA:</b>	Banco Pichincha					
<b>CÓDIGO</b>	1.1.03					
FECHA	REF.	DETALLE	SUMAS		SALDO	
			DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR
01/01/2017	1	Estado de situación inicial.	10000.00		10,000.00	
04/01/2017	7	Compra de bebidas		210.00	9,790.00	
31/01/2017	118	Pago Proveedores		825.00	8,965.00	
		<b>TOTAL</b>	<b>10000.00</b>	<b>1035.00</b>		
		<b>SALDO</b>			<b>8965.00</b>	

Elaborado por: La Autora

**Tabla 53**

**Banco Produbanco**

<b>PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "</b>						
<b>LIBRO MAYOR</b>						
<b>CUENTA:</b>	Banco Produbanco					
<b>CÓDIGO</b>	1.1.04					
FECHA	REF.	DETALLE	SUMAS		SALDO	
			DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR
01/01/2017	1	Estado de situación inicial.	15000.00		15,000.00	
07/01/2017	32	Depósito semana #1	888.88		15,888.88	
14/01/2017	59	Depósito semana #2	888.88		16,777.76	
21/01/2017	86	Depósito semana #3	889.38		17,667.14	
28/01/2017	113	Depósito semana #4	893.36		18,560.50	
31/01/2017	114	Pago Nómina de servicios		351.38	18209.12	
31/01/2017	115	<b>Pago de Sueldos y salarios Administrativos</b>		1164.55	17044.57	
31/01/2017	116	Pago cuota de préstamo		1316.69	15727.88	
		<b>TOTAL</b>	<b>18560.50</b>	<b>2832.62</b>		
		<b>SALDO</b>			<b>15727.88</b>	

Elaborado por: La Autora

**Tabla 54**

**Terreno**

<b>PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "</b>						
<b>LIBRO MAYOR</b>						
<b>CUENTA:</b>	Terreno					
<b>CÓDIGO</b>	1.2.01.08					
<b>FECHA</b>	<b>REF.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>SUMAS</b>		<b>SALDO</b>	
			<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
01/01/2017	1	Estado de situación inicial.	85000.00		85,000.00	
		<b>TOTAL</b>	<b>85000.00</b>			
		<b>SALDO</b>			<b>85000.00</b>	

Elaborado por: La Autora

**Tabla 55**

**Edificio**

<p align="center"><b>PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "</b></p> <p align="center"><b>LIBRO MAYOR</b></p>						
<b>CUENTA:</b>	Edificio					
<b>CÓDIGO</b>	1.2.01.07					
FECHA	REF.	DETALLE	SUMAS		SALDO	
			DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR
01/01/2017	1	Estado de situación inicial.	100000.00		100,000.00	
		<b>TOTAL</b>	<b>100000.00</b>			
		<b>SALDO</b>			<b>100000.00</b>	

Elaborado por: La Autora

**Tabla 56**

**Vehículo**

<p align="center"><b>PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "</b></p> <p align="center"><b>LIBRO MAYOR</b></p>						
<b>CUENTA:</b>	Vehículo					
<b>CÓDIGO</b>	1.2.01.06					
FECHA	REF.	DETALLE	SUMAS		SALDO	
			DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR
01/01/2017	1	Estado de situación inicial.	11000.00		11,000.00	
		<b>TOTAL</b>	<b>11000.00</b>			
		<b>SALDO</b>			<b>11000.00</b>	

Elaborado por: La Autora

**Tabla 57**

**Muebles y Enseres**

PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "						
LIBRO MAYOR						
<b>CUENTA:</b>	Muebles y Enseres					
<b>CÓDIGO</b>	1.2.01.01					
FECHA	REF.	DETALLE	SUMAS		SALDO	
			DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR
01/01/2017	1	Estado de situación inicial.	14500.00		14,500.00	
		<b>TOTAL</b>	<b>14500.00</b>			
		<b>SALDO</b>			<b>14500.00</b>	

Elaborado por: La Autora

**Tabla 58**

**Maquinaria y Equipo**

<b>PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "</b>						
<b>LIBRO MAYOR</b>						
<b>CUENTA:</b>	Maquinaria y Equipo					
<b>CÓDIGO</b>	1.2.01.02					
<b>FECHA</b>	<b>REF.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>SUMAS</b>		<b>SALDO</b>	
			<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
01/01/2017	1	Estado de situación inicial.	3550.00		3,550.00	
		<b>TOTAL</b>	<b>3550.00</b>			
		<b>SALDO</b>			<b>3550.00</b>	

Elaborado por: La Autora

**Tabla 59**

**Depreciación acumulada de Equipos de computación**

<b>PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "</b>						
<b>LIBRO MAYOR</b>						
<b>CUENTA:</b>	Depreciación acumulada de Equipos de computación					
<b>CÓDIGO</b>	1.2.02.01					
<b>FECHA</b>	<b>REF.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>SUMAS</b>		<b>SALDO</b>	
			<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
01/01/2017	1	Estado de situación inicial.		900.00		900.00
31/01/2017	A4	Depreciación mensual equipo de computación		25.00		<b>925.00</b>
		<b>TOTAL</b>		<b>925.00</b>		
		<b>SALDO</b>				<b>925.00</b>

Elaborado por: La Autora

**Tabla 60**

**Depreciación Acumulada Edificio**

<b>PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "</b>						
<b>LIBRO MAYOR</b>						
<b>CUENTA:</b>	Depreciación Acumulada Edificio					
<b>CÓDIGO</b>	1.2.02.02					
<b>FECHA</b>	<b>REF.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>SUMAS</b>		<b>SALDO</b>	
			<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
01/01/2017	1	Estado de situación inicial.		54000.00		54,000.00
31/01/2017	A4	Depreciación mensual Edificio		375.00		<b>54,375.00</b>
		<b>TOTAL</b>		<b>54375.00</b>		
		<b>SALDO</b>				<b>54,375.00</b>

Elaborado por: La Autora

**Tabla 61**

**Depreciación Acumulada Vehículo**

<b>PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "</b>						
<b>LIBRO MAYOR</b>						
<b>CUENTA:</b>	Depreciación Acumulada Vehículo					
<b>CÓDIGO</b>	1.2.02.03					
<b>FECHA</b>	<b>REF.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>SUMAS</b>		<b>SALDO</b>	
			<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
01/01/2017	1	Estado de situación inicial.		8000.00		8,000.00
31/01/2017	A4	Depreciación mensual Edificio		375.00		<b>8,375.00</b>
		<b>TOTAL</b>		<b>8375.00</b>		
		<b>SALDO</b>				<b>8,375.00</b>

Elaborado por: La Autora

**Tabla 62**

**Depreciación acumulada Muebles y Enseres**

<b>PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "</b>						
<b>LIBRO MAYOR</b>						
<b>CUENTA:</b>	Depreciación acumulada Muebles y Enseres					
<b>CÓDIGO</b>	1.2.02.04					
<b>FECHA</b>	<b>REF.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>SUMAS</b>		<b>SALDO</b>	
			<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
01/01/2017	1	Estado de situación inicial.		8325.00		8,325.00
31/01/2017	A4	Depreciación mensual Muebles y Enseres		108.75		<b>8,433.75</b>
		<b>TOTAL</b>		<b>8433.75</b>		
		<b>SALDO</b>				<b>8,433.75</b>

Elaborado por: La Autora

**Tabla 63**

**Depreciación acumulada de Maquinaria y Equipo**

<b>PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "</b>						
<b>LIBRO MAYOR</b>						
<b>CUENTA:</b>	Depreciación acumulada de Maquinaria y Equipo					
<b>CÓDIGO</b>	1.2.02.05					
<b>FECHA</b>	<b>REF.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>SUMAS</b>		<b>SALDO</b>	
			<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
01/01/2017	1	Estado de situación inicial.		1487.70		1,487.70
31/01/2017	A4	Depreciación mensual maquinaria y equipo		320.00		<b>1,807.70</b>
		<b>TOTAL</b>		<b>1807.70</b>		
		<b>SALDO</b>				<b>1,807.70</b>

Elaborado por: La Autora

**Tabla 64**

**Cuentas por Pagar**

PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "						
LIBRO MAYOR						
<b>CUENTA:</b>	Cuentas por Pagar					
<b>CÓDIGO</b>	2.1.2					
FECHA	REF.	DETALLE	SUMAS		SALDO	
			DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR
01/01/2017	1	Estado de situación inicial.		150.00		150.00
		<b>TOTAL</b>		<b>150.00</b>		
		<b>SALDO</b>				<b>150.00</b>

Elaborado por: La Autora

**Tabla 65**

**Préstamo Bancario**

<b>PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "</b>						
<b>LIBRO MAYOR</b>						
<b>CUENTA:</b>	Préstamo Bancario					
<b>CÓDIGO</b>	2.1.5					
<b>FECHA</b>	<b>REF.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>SUMAS</b>		<b>SALDO</b>	
			<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
01/01/2017	1	Estado de situación inicial.		25886.66		25,886.66
31/01/2017	116	Pago cuota del préstamo	1047.35			<b>24,839.31</b>
		<b>TOTAL</b>	<b>1047.35</b>	<b>25886.66</b>		
		<b>SALDO</b>				<b>24,839.31</b>

Elaborado por: La Autora

**Tabla 66**

**Intereses x Pagar**

<b>PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "</b>						
<b>LIBRO MAYOR</b>						
<b>CUENTA:</b>	Intereses x Pagar					
<b>CÓDIGO</b>	2.1.9					
<b>FECHA</b>	<b>REF.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>SUMAS</b>		<b>SALDO</b>	
			<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
01/01/2017	1	Estado de situación inicial.		3349.90		3,349.90
31/01/2018	116	pago de cuota	269.34			<b>3,080.56</b>
		<b>TOTAL</b>	<b>269.34</b>	<b>3349.90</b>		
		<b>SALDO</b>				<b>3,080.56</b>

Elaborado por: La Autora

**Tabla 67**

**Capital social**

<b>PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "</b>						
<b>LIBRO MAYOR</b>						
<b>CUENTA:</b>	Capital social					
<b>CÓDIGO</b>	3.1.01					
<b>FECHA</b>	<b>REF.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>SUMAS</b>		<b>SALDO</b>	
			<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
01/01/2017	1	Estado de situación inicial.		139586.74		139,586.74
		<b>TOTAL</b>		<b>139586.74</b>		
		<b>SALDO</b>				<b>139,586.74</b>

Elaborado por: La Autora

**Tabla 68**

**Proveedores**

<b>PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "</b>						
<b>LIBRO MAYOR</b>						
<b>CUENTA:</b>	Proveedores					
<b>CÓDIGO</b>	2.1.1					
<b>FECHA</b>	<b>REF.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>SUMAS</b>		<b>SALDO</b>	
			<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
01/01/2018	1	Estado de Situación Inicial		300.00		300.00
04/01/2018	2	Compra de Cuy en pie		525.00		<b>825.00</b>
31/01/2018	118	pago por la compra de cuy en pie y deuda anterior	825.00		<b>825.00</b>	
		<b>TOTAL</b>	<b>825.00</b>	<b>825.00</b>		-
		<b>SALDO</b>				

Elaborado por: La Autora

**Tabla 69**

**Inventario de Materia Prima Directa**

<p style="text-align: center;"><b>PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "</b> <b>LIBRO MAYOR</b></p>						
<b>CUENTA:</b> Inventario de Materia Prima Directa						
<b>CÓDIGO</b>	1.1.10.01					
FECHA	REF.	DETALLE	SUMAS		SALDO	
			DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR
01/01/2017	1	Estado de situación inicial	386.00		386.00	
04/01/2018	2	compra de cuy en pie	1050.00		1436.00	
04/01/2018	3	compra de materiales para la elaboración de los plat0s	25.00		1461.00	
04/01/2018	5	compra de la chuleta de cerdo	12.00		1473.00	
04/01/2018	6	compra de la gallina	24.00		1497.00	
05/01/2018	8	Utilización de los materiales semana 1		283.86	1213.14	
05/01/2018	9	Utilización de los materiales semana 1		16.70	1196.44	
05/01/2018	10	Utilización de los materiales semana 1		28.32	1168.12	
11/01/2018	33	compra de materiales para la elaboración de los plat0s	25.00		1193.12	
11/01/2018	35	compra de la chuleta de cerdo	12.00		1205.12	
11/01/2018	36	compra de la gallina	24.00		1229.12	
12/01/2018	37	Utilización de los materiales semana 2		283.86	945.26	
12/01/2018	38	Utilización de los materiales semana 2		16.70	928.56	
12/01/2018	39	Utilización de los materiales semana 2		28.32	900.24	
18/01/2018	60	compra de materiales para la elaboración de los plat0s	25.00		925.24	
18/01/2018	62	compra de la chuleta de cerdo	12.00		937.24	

**PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "**

**LIBRO MAYOR**

**CUENTA:** Inventario de Materia Prima Directa

**CÓDIGO** 1.1.10.01

18/01/2018	63	compra de la gallina	24.00		961.24	
19/01/2018	64	Utilización de los materiales semana 3		283.86	677.38	
20/01/2018	65	Utilización de los materiales semana 3		16.70	660.68	
21/01/2018	66	Utilización de los materiales semana 3		28.32	632.36	
25/01/2018	87	compra de materiales para la elaboración de los plat0s	25.00		657.36	
25/01/2018	89	compra de la chuleta de cerdo	12.00		669.36	
25/01/2018	90	compra de la gallina	24.00		693.36	
26/01/2018	91	Utilización de los materiales semana 4		283.81	409.55	
27/01/2018	92	Utilización de los materiales semana 4		16.70	392.85	
28/01/2018	93	Utilización de los materiales semana 4		28.32	364.53	
		<b>TOTAL</b>	<b>1680.00</b>	<b>1315.47</b>		
		<b>SALDO</b>			<b>364.53</b>	

Elaborado por: La Autora

**Tabla 70**

**Producción en Proceso**

<b>PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "</b>						
<b>LIBRO MAYOR</b>						
<b>CUENTA:</b>	Producción en Proceso					
<b>CÓDIGO</b>	1.1.10.02					
FECHA	REF.	DETALLE	SUMAS		SALDO	
			DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR
05/01/2018	8	Utilización de la MPD del cuy en la elaboración de la semana #1.	283.86		283.86	-
05/01/2018	9	Utilización de la MPD de la chuleta en la elaboración de la semana #1.	16.70		300.56	
05/01/2018	10	Utilización de la MPD de la gallina en la elaboración de la semana #1.	28.32		328.88	
05/01/2018	15	La distribución de Sueldos y salarios.	97.01		425.89	
05/01/2018	16	CIS Aplicados de la semana #1.	31.44		457.33	
05/01/2018	17	El costo de producción, paso de proceso a producción terminada S #1		118.33	339.00	
06/01/2018	22	El costo de producción terminada, paso de proceso a producción #1		185.11	153.89	
07/01/2018	27	El costo de producción terminada, paso de proceso a producción. S #1		153.87	0.01	
12/01/2018	37	Utilización de la MPD del cuy en la elaboración de la semana #2.	283.86		283.87	
12/01/2018	38	Utilización de la MPD de la chuleta en la elaboración de la semana #2.	16.70		300.57	
12/01/2018	39	Utilización de la MPD de la gallina en la elaboración de la semana #2.	28.32		328.89	
12/01/2018	42	La distribución de Sueldos y salarios.	97.01		425.90	
12/01/2018	43	CIS Aplicados de la semana #2.	31.44		457.35	
12/01/2018	44	El costo de producción, paso de proceso a producción terminada S #2		59.17	398.18	

**PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "**

**LIBRO MAYOR**

<b>CUENTA:</b>	Producción en Proceso					
<b>CÓDIGO</b>	1.1.10.02					
13/01/2018	49	El costo de producción terminada, paso de proceso a producción #2		303.25	94.93	
14/01/2018	54	El costo de producción terminada, paso de proceso a producción. S #2		94.90	0.03	
19/01/2018	64	Utilización de la MPD del cuy en la elaboración de la semana #3.	283.86		283.89	
19/01/2018	65	Utilización de la MPD de la chuleta en la elaboración de la semana #3.	16.70		300.59	
19/01/2018	66	Utilización de la MPD de la gallina en la elaboración de la semana #3.	28.32		328.91	
19/01/2018	68	La distribución de Sueldos y salarios.	97.01		425.92	
19/01/2018	70	CIS Aplicados de la semana #3.	31.44		457.36	
19/01/2018	71	El costo de producción terminada, paso de proceso a producción #3		233.34	224.02	
20/01/2018	76	El costo de producción terminada, paso de proceso a producción. S #3		139.29	84.73	
26/01/2018	91	El costo de producción terminada, paso de proceso a producción. S #3		84.75	- 0.02	
26/01/2018	92	Utilización de la MPD del cuy en la elaboración de la semana #4.	283.86		283.84	
26/01/2018	93	Utilización de la MPD de la chuleta en la elaboración de la semana #4.	16.70		300.54	
26/01/2018	94	Utilización de la MPD de la gallina en la elaboración de la semana #4.	28.32		328.86	
26/01/2018	96	La distribución de Sueldos y salarios.	97.01		425.87	
26/01/2018	97	CIS Aplicados de la semana #4.	31.44		457.31	
26/01/2018	98	El costo de producción, paso de proceso a producción terminada S #4		140.98	316.33	
26/01/2018	103	El costo de producción terminada, paso de proceso a producción #4		182.18	134.15	

PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "						
LIBRO MAYOR						
<b>CUENTA:</b>	Producción en Proceso					
<b>CÓDIGO</b>	1.1.10.02					
28/01/2018	108	El costo de producción terminada, paso de proceso a producción. S #4		134.15	-	0.00
		<b>TOTAL</b>	<b>1829.33</b>	<b>1829.34</b>		
		<b>SALDO</b>			<b>0.00</b>	<b>-</b>

Elaborado por: La Autora

**Tabla 71**

**Costos de Producción**

PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "						
LIBRO MAYOR						
<b>CUENTA:</b>	Costos de Producción					
<b>CÓDIGO</b>	1.1.10.03					
FECHA	REF.	DETALLE	SUMAS		SALDO	
			DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR
05/01/2018	17	El costo de producción, paso de proceso a producción terminada.	118.33		118.33	
05/01/2018	20	El costo de ventas de la venta del día		118.33	-	
06/01/2018	22	El costo de producción, paso de proceso a producción terminada.	185.11		185.11	
06/01/2018	25	El costo de ventas de la venta del día		185.11	-	
07/01/2018	27	El costo de producción, paso de proceso a producción terminada.	153.87		153.87	
07/01/2018	30	El costo de ventas de la venta del día		153.87	-	

**PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "**

**LIBRO MAYOR**

<b>CUENTA:</b>	Costos de Producción					
<b>CÓDIGO</b>	1.1.10.03					
12/01/2018	44	El costo de producción, paso de proceso a producción terminada.	59.17		59.17	
12/01/2018	47	El costo de ventas de la venta del día		59.17	-	
13/01/2018	49	El costo de producción, paso de proceso a producción terminada.	303.25		303.25	
13/01/2018	52	El costo de ventas de la venta del día		303.25	-	
14/01/2018	54	El costo de producción, paso de proceso a producción terminada.	94.90		94.90	
14/01/2018	57	El costo de ventas de la venta del día		94.90	-	
19/01/2018	71	El costo de producción, paso de proceso a producción terminada.	233.34		233.34	
19/01/2018	74	El costo de ventas de la venta del día		233.34	-	
20/01/2018	76	El costo de producción, paso de proceso a producción terminada.	139.29		139.29	
20/01/2018	79	El costo de ventas de la venta del día		139.29	-	0.00
21/01/2018	81	El costo de producción, paso de proceso a producción terminada.	84.75		84.75	
21/01/2018	84	El costo de ventas de la venta del día		84.75	-	0.00
26/01/2018	98	El costo de producción, paso de proceso a producción terminada.	140.98		140.98	
26/01/2018	101	El costo de ventas de la venta del día		140.98	-	0.00
27/01/2018	103	El costo de producción, paso de proceso a producción terminada.	182.18		182.18	
27/01/2018	106	El costo de ventas de la venta del día		182.18	-	0.00
28/01/2018	108	El costo de producción, paso de proceso a producción terminada.	134.15		134.15	
28/01/2018	111	El costo de ventas de la venta del día		134.15		0.00
		<b>TOTAL</b>	<b>1829.34</b>	<b>1829.33</b>		
		<b>SALDO</b>				0.00

Elaborado por: La Autora

**Tabla 72**

**Inventario de Materiales Indirectos**

<b>PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "</b>						
<b>LIBRO MAYOR</b>						
<b>CUENTA:</b>	Inventario de Materiales Indirectos					
<b>CÓDIGO</b>	1.1.10.04					
<b>FECHA</b>	<b>REF.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>SUMAS</b>		<b>SALDO</b>	
			<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
04/01/2018	4	Compra de materiales indirectos semana #1	39.20		39.20	
05/01/2018	11	Envió de M. Indirectos a la producción semana #1		38.30	0.90	
11/01/2018	34	Compra de materiales indirectos semana #2	38.20		39.10	
12/01/2018	40	Envió de M. Indirectos a la producción semana #2		38.30	0.80	
18/01/2018	61	Compra de materiales indirectos semana #3	38.20		39.00	
19/01/2018	67	Envió de M Indirectos a la producción semana #3		38.30	0.70	
25/01/2018	88	Compra de materiales indirectos semana #4	38.20		38.90	
26/01/2018	94	Envió de M. Indirectos a la producción semana #4		38.30	0.60	
		<b>TOTAL</b>	153.80	153.20		
		<b>SALDO</b>			0.60	-

Elaborado por: La Autora

**Tabla 73**

**Inventario No Perecible**

PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "						
LIBRO MAYOR						
<b>CUENTA:</b>	Inventario No Perecible					
<b>CÓDIGO</b>	1.1.11					
FECHA	REF.	DETALLE	SUMAS		SALDO	
			DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR
04/01/2018	7	Compra de bebidas (agua y gaseosa)	187.50		187.50	-
05/01/2018	21	Costo de ventas de la bebida día viernes		8.75	178.75	
06/01/2018	26	Costo de ventas de la bebida día sábado		17.75	161.00	
07/01/2018	31	Costo de ventas de la bebida día domingo		8.50	152.50	-
12/01/2018	48	Costo de ventas de la bebida día viernes		5.25	147.25	
13/01/2018	53	Costo de ventas de la bebida día sábado		21.75	125.50	
14/01/2018	58	Costo de ventas de la bebida día domingo		8.00	117.50	
19/01/2018	75	Costo de ventas de la bebida día viernes		19.75	97.75	
20/01/2018	80	Costo de ventas de la bebida día sábado		9.50	88.25	
21/01/2018	85	Costo de ventas de la bebida día domingo		5.75	82.50	
26/01/2018	102	Costo de ventas de la bebida día viernes		10.00	72.50	
27/01/2018	107	Costo de ventas de la bebida día sábado		14.25	58.25	
28/01/2018	112	Costo de ventas de la bebida día domingo		10.75	47.50	
		<b>TOTAL</b>	187.50	140.00		
		<b>SALDO</b>			47.50	

Elaborado por: La Autora

**Tabla 74**

**IVA en Compras**

<p style="text-align: center;"><b>PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "</b></p> <p style="text-align: center;"><b>LIBRO MAYOR</b></p>						
<b>CUENTA:</b>	IVA en Compras					
<b>CÓDIGO</b>	1.1.12					
FECHA	REF.	DETALLE	SUMAS		SALDO	
			DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR
04/01/2017	7	Iva compra de bebidas (agua y gaseosa)	22.50	0.00	22.50	-
		<b>TOTAL</b>	<b>22.50</b>	<b>0.00</b>		
		<b>SALDO</b>			<b>22.50</b>	<b>-</b>

Elaborado por: La Autora

**Tabla 75**

**Proveedores**

<b>PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "</b>						
<b>LIBRO MAYOR</b>						
<b>CUENTA:</b>	Proveedores					
<b>CÓDIGO</b>	2.1.1					
<b>FECHA</b>	<b>REF.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>SUMAS</b>		<b>SALDO</b>	
			<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
01/01/2017	1	Estado de situación inicial		300.00	-	300.00
04/01/2017	2	Compra de cuy para el mes		525.00		<b>825.00</b>
31/01/2017	118	Pago a proveedores	825.00			0.00
		<b>TOTAL</b>	825.00	825.00		
		<b>SALDO</b>				0.00

Elaborado por: La Autora

**Tabla 76**

**Sueldos y salarios por pagar**

<b>PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "</b>						
<b>LIBRO MAYOR</b>						
<b>CUENTA:</b>	Sueldos y salarios por pagar					
<b>CÓDIGO</b>	2.1.3					
<b>FECHA</b>	<b>REF.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>SUMAS</b>		<b>SALDO</b>	
			<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
05/01/2018	14	Registro de Sueldos y Salarios por pagar semana #1		87.85	-	87.85
12/01/2018	41	Registro de Sueldos y Salarios por pagar semana #2		87.85		175.69
19/01/2018	68	Registro de Sueldos y Salarios por pagar semana #3		87.85		263.54
26/01/2018	95	Registro de Sueldos y Salarios por pagar semana #4		87.85		351.38
31/01/2018	114	Pago de Sueldos y Salarios	351.38			0.00
		<b>TOTAL</b>				0.00
		<b>SALDO</b>				

Elaborado por: La Autora

**Tabla 77**

**IVA en ventas**

<b>PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "</b>						
<b>LIBRO MAYOR</b>						
<b>CUENTA:</b>	IVA en ventas					
<b>CÓDIGO</b>	2.1.4					
<b>FECHA</b>	<b>REF.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>SUMAS</b>		<b>SALDO</b>	
			<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
05/01/2018	18	IVA en ventas del día viernes		24.96		24.96
05/01/2018	19	IVA en ventas de bebidas del viernes		2.16		27.12
06/01/2018	23	IVA en venta del día sábado.		39.06		66.18
06/01/2018	24	IVA en ventas de bebidas del sábado		4.56		70.74
07/01/2018	28	IVA en ventas del día domingo		32.70		103.44
07/01/2018	29	IVA en ventas de bebidas del domingo		2.16		105.60
12/01/2018	45	IVA en ventas del día viernes		12.48		118.08
12/01/2018	46	IVA en ventas de bebidas del viernes		1.32		119.40
13/01/2018	50	IVA en venta del día sábado.		64.08		183.48
13/01/2018	51	IVA en ventas de bebidas del sábado		5.52		189.00
14/01/2018	55	IVA en ventas del día domingo		20.16		209.16
14/01/2018	56	IVA en ventas de bebidas del domingo		2.04		211.20
19/01/2018	72	IVA en ventas del día viernes		49.56		260.76
19/01/2018	73	IVA en ventas de bebidas del viernes		5.04		265.80
20/01/2018	77	IVA en venta del día sábado.		29.22		295.02
20/01/2018	78	IVA en ventas de bebidas del sábado		2.40		297.42

**PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "****LIBRO MAYOR**

<b>CUENTA:</b>	IVA en ventas					
<b>CÓDIGO</b>	2.1.4					
21/01/2018	82	IVA en ventas del día domingo		18.00		315.42
21/01/2018	83	IVA en ventas de bebidas del domingo		1.44		316.86
26/01/2018	99	IVA en ventas del día viernes		29.94		346.80
26/01/2018	100	IVA en ventas de bebidas del viernes		2.52		349.32
27/01/2018	104	IVA en venta del día sábado.		38.64		387.96
27/01/2018	105	IVA en ventas de bebidas del sábado		3.60		391.56
28/01/2018	109	IVA en ventas del día domingo		28.14		419.70
28/01/2018	110	IVA en ventas de bebidas del domingo		3.24		422.94
31/01/2018	117	IVA en ingresos de alquiler de local		140.00		562.94
		<b>TOTAL</b>		<b>562.94</b>		
		<b>SALDO</b>				<b>562.94</b>

Elaborado por: La Autora

**Tabla 78**

**IESS por pagar**

<b>PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "</b>						
<b>LIBRO MAYOR</b>						
<b>CUENTA:</b>	IESS por pagar					
<b>CÓDIGO</b>	2.1.7					
<b>FECHA</b>	<b>REF.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>SUMAS</b>		<b>SALDO</b>	
			<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
05/01/2018	14	Registro de Sueldos y Salarios por pagar semana #1		20.95	-	20.95
12/01/2018	41	Registro de Sueldos y Salarios por pagar semana #2		20.95		41.91
19/01/2018	68	Registro de Sueldos y Salarios por pagar semana #3		20.95		62.86
26/01/2018	95	Registro de Sueldos y Salarios por pagar semana #4		20.95		83.82
31/01/2018	115	Pago de Sueldos y Salarios		130.61		214.43
		<b>TOTAL</b>	<b>0.00</b>	<b>214.43</b>		
		<b>SALDO</b>				<b>214.43</b>

Elaborado por: La Autora

**Tabla 79**

**Ventas**

<b>PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "</b>						
<b>LIBRO MAYOR</b>						
<b>CUENTA:</b>	Ventas					
<b>CÓDIGO</b>	4.1.01					
<b>FECHA</b>	<b>REF.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>SUMAS</b>		<b>SALDO</b>	
			<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
05/01/2018	18	Ventas del día viernes	183.04		183.04	
05/01/2018	19	Ventas de bebidas del viernes	18.00		201.04	
06/01/2018	23	Venta del día sábado.	286.44		487.48	
06/01/2018	24	Ventas de bebidas del sábado	38.00		525.48	
07/01/2018	28	Ventas del día domingo	239.80		765.28	
07/01/2018	29	Ventas de bebidas del domingo	18.00		783.28	
12/01/2018	45	Ventas del día viernes	91.52		874.80	
12/01/2018	46	Ventas de bebidas del viernes	11.00		885.80	
13/01/2018	50	Venta del día sábado.	469.92		1,355.72	
13/01/2018	51	Ventas de bebidas del sábado	46.00		1,401.72	
14/01/2018	55	Ventas del día domingo	147.84		1,549.56	
14/01/2018	56	Ventas de bebidas del domingo	17.00		1,566.56	
19/01/2018	72	Ventas del día viernes	363.44		1,930.00	
19/01/2018	73	Ventas de bebidas del viernes	42.00		1,972.00	
20/01/2018	77	Venta del día sábado.	214.28		2,186.28	
20/01/2018	78	Ventas de bebidas del sábado	20.00		2,206.28	

**PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "**

**LIBRO MAYOR**

<b>CUENTA:</b>	Ventas				
<b>CÓDIGO</b>	4.1.01				
21/01/2018	82	Ventas del día domingo	132.00		2,338.28
21/01/2018	83	Ventas de bebidas del domingo	12.00		2,350.28
26/01/2018	99	Ventas del día viernes	219.56		2,569.84
26/01/2018	100	Ventas de bebidas del viernes	21.00		2,590.84
27/01/2018	104	Venta del día sábado.	283.36		2,874.20
27/01/2018	105	Ventas de bebidas del sábado	30.00		2,904.20
28/01/2018	109	Ventas del día domingo	206.36		3,110.56
28/01/2018	110	Ventas de bebidas del domingo	27.00		3,137.56
		<b>TOTAL</b>	<b>3137.56</b>	<b>0.00</b>	
		<b>SALDO</b>			<b>3137.56</b>

Elaborado por: La Autora

**Tabla 80**

**Ingreso por eventos**

<p align="center"><b>PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "</b></p> <p align="center"><b>LIBRO MAYOR</b></p>						
<b>CUENTA:</b>	Ingreso por eventos					
<b>CÓDIGO</b>	4.2.01					
<b>FECHA</b>	<b>REF.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>SUMAS</b>		<b>SALDO</b>	
			<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
31/01/2018	117	Ingresos de alquiler de local	1000.00	0.00	1,000.00	-
		<b>TOTAL</b>	<b>1000.00</b>	<b>0.00</b>		
		<b>SALDO</b>			<b>1000.00</b>	<b>-</b>

Elaborado por: La Autora

**Tabla 81**

**Nómina de servicio**

<b>PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "</b>						
<b>LIBRO MAYOR</b>						
<b>CUENTA:</b>	Nómina de servicio					
<b>CÓDIGO</b>	5.1.05					
<b>FECHA</b>	<b>REF.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>SUMAS</b>		<b>SALDO</b>	
			<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
05/01/2018	14	Registro de Sueldos y Salarios por pagar semana #1	97.01		97.01	
05/01/2018	15	Distribución de sueldos y salarios		97.01	-	
12/01/2018	41	Registro de Sueldos y Salarios por pagar semana #1	97.01		97.01	
12/01/2018	42	Distribución de sueldos y salarios		97.01	-	
19/01/2018	68	Registro de Sueldos y Salarios por pagar semana #1	97.01		97.01	
19/01/2018	69	Distribución de sueldos y salarios		97.01	-	
26/01/2018	95	Registro de Sueldos y Salarios por pagar semana #1	97.01		97.01	
26/01/2018	96	Distribución de sueldos y salarios		97.01	-	
		<b>TOTAL</b>	388.04	388.04		
		<b>SALDO</b>			0	

Elaborado por: La Autora

**Tabla 82**

**Costos Indirectos de Servicios Generales**

<b>PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "</b>						
<b>LIBRO MAYOR</b>						
<b>CUENTA:</b>	Costos Indirectos de Servicios Generales					
<b>CÓDIGO</b>	5.1.06					
<b>FECHA</b>	<b>REF.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>SUMAS</b>		<b>SALDO</b>	
			<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
05/01/2018	11	Envío de los MI a la producción de los tres platos S 1.	38.30		38.30	
05/01/2018	12	Pago de servicios básicos en efectivo	38.50		76.80	
05/01/2018	13	Pago Costo indirecto Gas	5.00		81.80	
12/01/2018	40	Envío de los MI a la producción de los tres platos S 2.	38.30		120.10	
19/01/2018	67	Envío de los MI a la producción de los tres platos S 3.	38.30		158.40	
26/01/2018	94	Envío de los MI a la producción de los tres platos S 4.	38.30		196.70	
		<b>TOTAL</b>	196.70	0.00		
		<b>SALDO</b>			196.70	

Elaborado por: La Autora

**Tabla 83**

**Costos Indirectos de Servicio Aplicados**

<b>PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "</b>						
<b>LIBRO MAYOR</b>						
<b>CUENTA:</b>	Costos Indirectos de Servicio Aplicados					
<b>CÓDIGO</b>	5.1.07					
<b>FECHA</b>	<b>REF.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>SUMAS</b>		<b>SALDO</b>	
			<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
05/01/2018	16	Aplicación de los CIS Aplicados de la semana #1.		31.44		31.44
12/01/2018	43	Aplicación de los CIS Aplicados de la semana #2.		31.44		62.89
19/01/2018	70	Aplicación de los CIS Aplicados de la semana #3.		31.44		94.33
26/01/2018	97	Aplicación de los CIS Aplicados de la semana #4.		31.44		125.77
		<b>TOTAL</b>		125.77		
		<b>SALDO</b>				125.77

Elaborado por: La Autora

**Tabla 84**

**Costo de Ventas**

<b>PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "</b>						
<b>LIBRO MAYOR</b>						
<b>CUENTA:</b>	Costo de Ventas					
<b>CÓDIGO</b>	5.2.01					
<b>FECHA</b>	<b>REF.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>SUMAS</b>		<b>SALDO</b>	
			<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
05/01/2018	20	El costo de ventas del día.	118.33		118.33	
05/01/2018	21	El costo de ventas de las bebidas del día.	8.75		127.08	
06/01/2018	25	Registro el costo de ventas del día	185.11		312.20	
06/01/2018	26	El costo de ventas de las bebidas del día.	17.75		329.95	
07/01/2018	30	Registro el costo de ventas del día	153.87		483.82	
07/01/2018	31	El costo de ventas de las bebidas del día.	8.50		492.32	
12/01/2018	47	Registro el costo de ventas del día	59.17		551.49	
12/01/2018	48	El costo de ventas de las bebidas del día.	5.25		556.74	
13/01/2018	52	Registro el costo de ventas del día	303.25		859.99	
13/01/2018	53	El costo de ventas de las bebidas del día.	21.75		881.74	
14/01/2018	57	Registro el costo de ventas del día	94.90		976.64	
14/01/2018	58	El costo de ventas de las bebidas del día.	8.00		984.64	
19/01/2018	74	Registro el costo de ventas del día	233.34		1217.98	
19/01/2018	75	El costo de ventas de las bebidas del día.	19.75		1237.73	
20/01/2018	79	Registro el costo de ventas del día	139.23		1376.96	
20/01/2018	80	El costo de ventas de las bebidas del día.	9.50		1386.46	

**PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "**

**LIBRO MAYOR**

<b>CUENTA:</b>	Costo de Ventas				
<b>CÓDIGO</b>	5.2.01				
21/01/2018	84	Registro el costo de ventas del día	84.75		1471.21
21/01/2018	85	El costo de ventas de las bebidas del día.	5.75		1476.96
26/01/2018	101	Registro el costo de ventas del día	140.98		1617.94
26/01/2018	102	El costo de ventas de las bebidas del día.	10.00		1627.94
27/01/2018	106	Registro el costo de ventas del día	182.18		1810.12
27/01/2018	107	El costo de ventas de las bebidas del día.	14.25		1824.37
28/01/2018	111	Registro el costo de ventas del día	134.15		1958.53
28/01/2018	112	El costo de ventas de las bebidas del día.	10.75		1969.28
		<b>TOTAL</b>	<b>1969.28</b>		
		<b>SALDO</b>			<b>1,969.28</b>
					-

Elaborado por: La Autora

**Tabla 85**

**Gastos de Personal Administrativo**

<p align="center"><b>PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "</b></p> <p align="center"><b>LIBRO MAYOR</b></p>						
<b>CUENTA:</b>	Gastos de Personal Administrativo					
<b>CÓDIGO</b>	5.3.01					
FECHA	REF.	DETALLE	SUMAS		SALDO	
			DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR
31/01/2018	115	Pago de Sueldos y Salarios del mes de Enero	1295.16		1,295.16	
		<b>TOTAL</b>	1295.16			
		<b>SALDO</b>			1,295.16	

Elaborado por: La Autora

**Tabla 86**

**Gasto Aporte Seguridad Social**

<p style="text-align: center;"><b>PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "</b> <b>LIBRO MAYOR</b></p>						
<b>CUENTA:</b>	Gasto Aporte Seguridad Social					
<b>CÓDIGO</b>	5.3.02					
FECHA	REF.	DETALLE	SUMAS		SALDO	
			DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR
05/01/2018	14	Sueldos y salarios de la semana	11.79		11.79	
12/01/2018	41	Sueldos y salarios de la semana	11.79		23.58	
19/01/2018	69	Sueldos y salarios de la semana	11.79		35.37	
26/01/2108	95	Sueldos y salarios de la semana	11.79		47.16	
		<b>TOTAL</b>	47.16			
		<b>SALDO</b>			47.16	

Elaborado por: La Autora

**Tabla 87**

**Gasto Servicios básicos**

<p align="center"><b>PARADERO TURÍSTICO " LA JOSEFINA "</b></p> <p align="center"><b>LIBRO MAYOR</b></p>						
<b>CUENTA:</b>	Gasto Servicios básicos					
<b>CÓDIGO</b>	5.3.09					
<b>FECHA</b>	<b>REF.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>SUMAS</b>		<b>SALDO</b>	
			<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
05/01/2018	12	Pago de servicios básicos en efectivo.	16.50		16.50	
		<b>TOTAL</b>	16.50			
		<b>SALDO</b>			16.50	

Elaborado por: La Autora

### 3.4.6. Balance de Comprobación

Tabla 88

#### Balance de Comprobación

<b>PARADERO JOSEFINA</b> <b>BALANCE DE COMPROBACIÓN</b> <b>Al 31 de enero del 2018</b>						
CODIGO		CUENTA	SUMAS		SALDOS	
			DEBE	HABER	DEUDOR	ACREDOR
1.1.0.1		Efectivo	7.200,50	4.543,30	2.657,20	
1.1.0.2		Caja Chica	150,00		150,00	
1.1.0.3		Banco Pichincha	10.000,00	1.035,00	8.965,00	
1.1.0.4		Banco Produbanco	18.560,50	2.832,62	15.727,88	
1.1.10.01		Inventario de Materia Prima	1.680,00	1.315,47	364,53	
1.1.10.02		Producción en Proceso	1.829,33	1.829,33	-	
1.1.10.03		IPT Costos de producción	1.829,33	1.829,33	-	
1.1.10.04		Inventario de materiales indirectos	153,80	153,20	0,60	
1.1.11		Inventario no perecible	187,50	140,00	47,50	
1.1.12		IVA en compras	22,50		22,50	
1.2.01.01		Muebles y enseres	14.500,00		14.500,00	
1.2.01.02		Maquinaria y Equipo	3.550,00		3.550,00	
1.2.01.03		Equipos de Computación	1.000,00		1.000,00	
1.2.01.06		Vehículo	11.000,00		11.000,00	

**PARADERO JOSEFINA**  
**BALANCE DE COMPROBACIÓN**  
**Al 31 de enero del 2018**

CODIGO	CUENTA	SUMAS		SALDOS	
		DEBE	HABER	DEUDOR	ACREDOR
1.2.01.07	Edificio	100.000,00		100.000,00	
1.2.01.08	Terreno	85.000,00		85.000,00	
1.2.02.01	Depreciación acumulada Equipos de computación		925,00		925,00
1.2.02.02	Depreciación acumulada Edificio		54.375,00		54.375,00
1.2.02.03	Depreciación acumulada Vehículo		8.000,00		8.000,00
1.2.02.04	Depreciación acumulada Muebles y Enseres		8.433,75		8.433,75
1.2.02.05	Depreciación acumulada de Maquinaria y Equipo		1.807,70		1.807,70
2.1.1	Proveedores	825,00	825,00		-
2.1.2	Cuentas por pagar		150,00		150,00
2.1.3	Sueldos y salarios por pagar	351,38	351,38		-
2.1.4	IVA en ventas		662,94		662,94
2.1.5	Préstamo Bancario	1.047,35	25.886,66		24.839,31
2.1.7	IESS por pagar		214,43		214,43
2.1.9	Intereses por Pagar	269,34	3.619,24		3.349,90
2.1.8	Beneficios sociales por pagar		196,88		196,88
3.1.01	Capital Social		139.586,74		139.586,74
4.1.01	Ventas		3.137,56		3.137,56
4.2.01	Ingreso de local		2.000,00		2.000,00

**PARADERO JOSEFINA**  
**BALANCE DE COMPROBACIÓN**  
**Al 31 de enero del 2018**

CODIGO	CUENTA	SUMAS		SALDOS	
		DEBE	HABER	DEUDOR	ACREDOR
5.1.05	Nómina de Servicio	388,04	388,04		-
5.1.06	Costos Indirectos de servicios generales	196,70	196,70	-	
5.1.07	Costos Indirectos de servicios aplicados	125,77	125,77		-
5.2.01	Costo de Ventas	2.040,21		2.040,21	
5.3.01	Gasto de Personal	1.539,20		1.539,20	
5.3.2.01	Gasto interés	269,34		269,34	
5.3.09	Servicios Básicos	16,50		16,50	
5.3.3.05	Gasto depreciación Equipo de computación	25,00		25,00	
5.3.3.02	Gasto depreciación Edificio	375,00		375,00	
5.3.3.04	Gasto depreciación Muebles y enseres	108,75		108,75	
5.3.11.05	Gasto depreciación Maquinaria y Equipo	320,00		320,00	
	<b>SUMAN</b>	<b>264.561,04</b>	<b>264.561,04</b>	<b>247.679,21</b>	<b>247.679,21</b>

Elaborado por: La autora

### 3.4.7. Estado de Resultados

Tabla 89

Estado de Resultados

<b>PARADERO JOSEFINA</b>		
<b>ESTADO DE RESULTADOS</b>		
<b>DEL 1 DE ENERO AL 31 DE ENERO DEL 2018</b>		
<b>EXPRESADO RN DOLARES</b>		
<b>CÓDIGO</b>	<b>INGRESOS DE SERVICIOS</b>	
4.1.01	Ventas	3.137,56
4.2.01	Ingreso de local	2.000,00
5.2.01	Costo de Ventas	2.040,21
	<b>Utilidad bruta</b>	<b>3.097,35</b>
	<b>COSTOS Y GASTOS</b>	<b>2.653,79</b>
5.3.01	Sueldos y salarios	1.539,20
5.3.09	Servicios Básicos	16,50
5.3.3	Depreciaciones	828,75
5.3.2.01	Gasto Interés	269,34
	<b>GANANCIA DEL EJERCICIO</b>	<b>443,56</b>
	Ana Beltrán	Mery Vásquez
	CONTADORA	ADMINISTRADORA

Elaborado por: La Autora

### 3.4.8. Balance General

Tabla 90

#### Balance General

<b>PARADERO JOSEFINA</b> <b>ESTADO DE SITUACION FINANCIERA</b> AL 31 DE ENERO DEL 2018 EXPRESADO EN DÓLARES						
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	TOTAL	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	TOTAL	
ACTIVO			PASIVO			
	<b>CORRIENTE</b>			<b>CORRIENTES</b>		
<b>1.1.01</b>	<b>Efectivo</b>	<b>2.657,20</b>				
<b>1.1.02</b>	<b>Caja Chica</b>	<b>150,00</b>				
<b>1.1.03</b>	<b>Banco Pichincha</b>	<b>8.965,00</b>	2.1.01	Proveedores	-	
<b>1.1.04</b>	<b>Banco Produbanco</b>	<b>15.727,88</b>	2.1.10	Retenciones IR 1%	-	
<b>1.1.10</b>	<b>Inventarios</b>	<b>412,63</b>	2.1.02	Cuentas por pagar	150,00	
1.1.10.01	Inventario de Materia Prima	364,53	2.1.4	IVA en ventas	662,94	
1.1.10.02	Inventario de Producción en Proceso	-	2.1.5	Préstamo Bancario	24.839,31	
1.1.10.03	Inventario de Producción Terminada	-	2.1.7	Iess por Pagar	214,43	
1.1.11	Inventario no perecible	<b>47,50</b>	2.1.9	Intereses por pagar	3.349,90	
1.1.10.04	Materiales indirectos	0,60	2.1.8	Beneficios IESS	196,88	
<b>1.1.12</b>	<b>IVA en compras</b>	<b>22,50</b>		<b>TOTAL PASIVO</b>	<b>29.413,46</b>	
	<b>PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO</b>					
	<b>Muebles y Enseres</b>	<b>6.066,25</b>				
1.2.01.01	Muebles y Enseres	14.500,00				
1.2.02.04	(-) Depreciación acumulada Muebles y Enseres	8.433,75				
	<b>Maquinaria y Equipo</b>	<b>1.742,30</b>				
1.2.01.02	Maquinaria y Equipo	3.550,00				

**PARADERO JOSEFINA**  
**ESTADO DE SITUACION FINANCIERA**  
AL 31 DE ENERO DEL 2018  
EXPRESADO EN DÓLARES

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	TOTAL	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	TOTAL
ACTIVO			PASIVO		
1.2.02.02	(-) Depreciación acumulada Maquinaria y Equipo	1.807,70			
	<b>Equipos de Computación</b>	<b>75,00</b>			
1.2.01.03	Equipos de Computación	1.000,00	3.1.01	Capital Social	139.586,74
1.2.02.01	(-) Depreciación acumulada de Equipos de computación	925,00	3.4.01	Utilidad del Ejercicio	443,56
	<b>Vehículo</b>	<b>3.000,00</b>		<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	<b>140.030,30</b>
1.2.01.06	Vehículo	11.000,00			
1.2.02.03	(-) Depreciación Acumulada Vehículo	8.000,00			
	<b>Edificio</b>	<b>45.625,00</b>			
1.2.01.07	Edificio	100.000,00			
1.2.02.02	(-) Depreciación Acumulada Edificio	54.375,00			
1.2.01.08	<b>Terreno</b>	<b>85.000,00</b>			
	<b>TOTAL ACTIVO</b>	<b>169.443,76</b>		<b>TOTAL PASIVO Y PATRMONIO</b>	<b>169.443,76</b>
		=====			=====

Ana Beltrán  
CONTADORA

Mery Vásquez  
ADMINISTRADORA

Elaborado por: La Autora

### 3.4.9. Comandas

Tabla 91

Comandas 1

<b>PARADERO LA JOSEFINA</b>			
<b>FECHA:</b>		<b>COMANDA</b>	<b>N° 001</b>
<b>NOMBRE</b>		5/1/2018	
<b>No. MESA</b>		Eduardo Cerón	
		2	
<b>CANTIDAD</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>P.UNI</b>	<b>P. TOTAL</b>
	<b>ENTRADAS</b>		
	Porción de Chochos	0,75	
	Porción de tostado	0,75	
	Porción de choclo con queso	1,50	
	Consomé	0,75	
	<b>PLATOS FUERTES</b>		
<b>10</b>	Cuy	<b>18,00</b>	<b>180</b>
	1/2 Cuy	9,00	
	1/4 de Cuy	5,00	
	1/4 de Pollo	5,00	
<b>2</b>	Chuleta a la Plancha	<b>5,00</b>	<b>10</b>
<b>4</b>	Caldo de Gallina Criolla	<b>4,50</b>	<b>18</b>
	<b>EXTRAS</b>		
	Porción de ensalada	1,50	
	porción de papas	1,50	
	porción de Shungos del cuy	1,50	
	<b>BEBIDAS</b>		
	<b>JARRAS</b>		
	Limonada	3,00	
	Sangría	7,00	
	<b>Otras</b>		
<b>10</b>	Gaseosas	<b>1,00</b>	<b>10</b>
<b>1</b>	Gaseosas 2 litros	<b>3,00</b>	<b>3</b>
<b>5</b>	Agua Natural	<b>1,00</b>	<b>5</b>

Elaborado por: La Autora

Tabla 92

Comandas 2

<b>PARADERO LA JOSEFINA</b>			
	<b>COMANDA</b>	<b>N° 002</b>	
<b>FECHA</b>	6/1/2018		
<b>NOMBRE</b>	Marcelo Vásquez		
<b>No. MESA</b>	2		
<b>CANTIDAD</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>P.UNI</b>	<b>P. TOTAL</b>
	<b>ENTRADAS</b>		
	Porción de Chochos	<b>0,75</b>	
	Porción de tostado	<b>0,75</b>	
	Porción de choclo con queso	<b>1,50</b>	
	Consomé	<b>0,75</b>	
	<b>PLATOS FUERTES</b>		
<b>15</b>	Cuy	<b>18,00</b>	<b>270</b>
	1/2 Cuy	<b>9,00</b>	
	1/4 de Cuy	<b>5,00</b>	
	1/4 de Pollo	<b>5,00</b>	
<b>3</b>	Chuleta a la Plancha	<b>5,00</b>	<b>15</b>
<b>9</b>	Caldo de Gallina Criolla	<b>4,50</b>	<b>40,5</b>
	<b>EXTRAS</b>		
	Porción de ensalada	<b>1,50</b>	
	porción de papas	<b>1,50</b>	
	porción de Shungos del cuy	<b>1,50</b>	
	<b>BEBIDAS</b>		
	<b>JARRAS</b>		
	Limonada	<b>3,00</b>	
	Sangría	<b>7,00</b>	
	<b>Otras</b>		
<b>11</b>	Gaseosas	<b>1,00</b>	<b>11</b>
<b>5</b>	Gaseosas 2 litros	<b>3,00</b>	<b>15</b>
<b>12</b>	Agua Natural	<b>1,00</b>	<b>12</b>

Elaborado por: La Autora

**Tabla 93**

**Comandas 3**

<b>PARADERO LA JOSEFINA</b>			
<b>FECHA</b>	<b>COMANDA</b>	<b>N° 003</b>	
<b>NOMBRE</b>	7/1/2018		
<b>No. MESA</b>	Laura Beltrán		
	5		
<b>CANTIDAD</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>P.UNI</b>	<b>P. TOTAL</b>
	<b>ENTRADAS</b>		
	Porción de Chochos	<b>0,75</b>	
	Porción de tostado	<b>0,75</b>	
	Porción de choclo con queso	<b>1,50</b>	
	Consomé	<b>0,75</b>	
	<b>PLATOS FUERTES</b>		
<b>13</b>	Cuy	<b>18,00</b>	<b>234</b>
	1/2 Cuy	<b>9,00</b>	
	1/4 de Cuy	<b>5,00</b>	
	1/4 de Pollo	<b>5,00</b>	
<b>5</b>	Chuleta a la Plancha	<b>5,00</b>	<b>25</b>
<b>3</b>	Caldo de Gallina Criolla	<b>4,50</b>	<b>13,5</b>
	<b>EXTRAS</b>		
	Porción de ensalada	<b>1,50</b>	
	porción de papas	<b>1,50</b>	
	porción de Shungos del cuy	<b>1,50</b>	
	<b>BEBIDAS</b>		
	<b>JARRAS</b>		
	Limonada	<b>3,00</b>	
	Sangría	<b>7,00</b>	
	<b>Otras</b>		
<b>9</b>	Gaseosas	<b>1,00</b>	<b>9</b>
<b>2</b>	Gaseosas 2 litros	<b>3,00</b>	<b>6</b>
<b>3</b>	Agua Natural	<b>1,00</b>	<b>3</b>

Elaborado por: La Autora

**Tabla 94**

**Comandas 4**

<b>PARADERO LA JOSEFINA</b>			
	<b>COMANDA</b>	<b>Nº 004</b>	
<b>FECHA</b>	12/1/2018		
<b>NOMBRE</b>	Paola Solís		
<b>No. MESA</b>	5		
<b>CANTIDAD</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>P.UNI</b>	<b>P. TOTAL</b>
	<b>ENTRADAS</b>		
	Porción de Chochos	<b>0,75</b>	
	Porción de tostado	<b>0,75</b>	
	Porción de choclo con queso	<b>1,50</b>	
	Consomé	<b>0,75</b>	
	<b>PLATOS FUERTES</b>		
<b>5</b>	Cuy	<b>18,00</b>	<b>90</b>
	1/2 Cuy	<b>9,00</b>	
	1/4 de Cuy	<b>5,00</b>	
	1/4 de Pollo	<b>5,00</b>	
<b>1</b>	Chuleta a la Plancha	<b>5,00</b>	<b>5</b>
<b>2</b>	Caldo de Gallina Criolla	<b>4,50</b>	<b>9</b>
	<b>EXTRAS</b>		
	Porción de ensalada	<b>1,50</b>	
	porción de papas	<b>1,50</b>	
	porción de Shungos del cuy	<b>1,50</b>	
	<b>BEBIDAS</b>		
	<b>JARRAS</b>		
	Limonada	<b>3,00</b>	
	Sangría	<b>7,00</b>	
	<b>Otras</b>		
<b>5</b>	Gaseosas	<b>1,00</b>	<b>5</b>
<b>1</b>	Gaseosas 2 litros	<b>3,00</b>	<b>3</b>
<b>3</b>	Agua Natural	<b>1,00</b>	<b>3</b>

Elaborado por: La Autora

Tabla 95

Comandas 5

<b>PARADERO LA JOSEFINA</b>			
	<b>COMANDA</b>	<b>N° 005</b>	
<b>FECHA</b>	13/1/2018		
<b>NOMBRE</b>	Andrés Loza		
<b>No. MESA</b>	9		
<b>CANTIDAD</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>P.UNI</b>	<b>P. TOTAL</b>
	<b>ENTRADAS</b>		
	Porción de Chochos	<b>0,75</b>	
	Porción de tostado	<b>0,75</b>	
	Porción de choclo con queso	<b>1,50</b>	
	Consomé	<b>0,75</b>	
	<b>PLATOS FUERTES</b>		
<b>25</b>	Cuy	<b>18,00</b>	<b>450</b>
	1/2 Cuy	<b>9,00</b>	
	1/4 de Cuy	<b>5,00</b>	
	1/4 de Pollo	<b>5,00</b>	
<b>6</b>	Chuleta a la Plancha	<b>5,00</b>	<b>30</b>
<b>12</b>	Caldo de Gallina Criolla	<b>4,50</b>	<b>54</b>
	<b>EXTRAS</b>		
	Porción de ensalada	<b>1,50</b>	
	porción de papas	<b>1,50</b>	
	porción de Shungos del cuy	<b>1,50</b>	
	<b>BEBIDAS</b>		
	<b>JARRAS</b>		
	Limonada	<b>3,00</b>	
	Sangría	<b>7,00</b>	
	<b>Otras</b>		
<b>18</b>	Gaseosas	<b>1,00</b>	<b>18</b>
<b>5</b>	Gaseosas 2 litros	<b>3,00</b>	<b>15</b>
<b>13</b>	Agua Natural	<b>1,00</b>	<b>13</b>

Elaborado por: La Autora

**Tabla 96**

**Comandas 6**

<b>PARADERO LA JOSEFINA</b>			
	<b>COMANDA</b>	<b>N° 006</b>	
<b>FECHA</b>	14/1/2018		
<b>NOMBRE</b>	Roberto Méndez		
<b>No. MESA</b>	2		
<b>CANTIDAD</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>P.UNI</b>	<b>P. TOTAL</b>
	<b>ENTRADAS</b>		
	Porción de Chochos	<b>0,75</b>	
	Porción de tostado	<b>0,75</b>	
	Porción de choclo con queso	<b>1,50</b>	
	Consomé	<b>0,75</b>	
	<b>PLATOS FUERTES</b>		
<b>8</b>	Cuy	<b>18,00</b>	<b>144</b>
	1/2 Cuy	<b>9,00</b>	
	1/4 de Cuy	<b>5,00</b>	
	1/4 de Pollo	<b>5,00</b>	
<b>3</b>	Chuleta a la Plancha	<b>5,00</b>	<b>15</b>
<b>2</b>	Caldo de Gallina Criolla	<b>4,50</b>	<b>9</b>
	<b>EXTRAS</b>		
	Porción de ensalada	<b>1,50</b>	
	porción de papas	<b>1,50</b>	
	porción de Shungos del cuy	<b>1,50</b>	
	<b>BEBIDAS</b>		
	<b>JARRAS</b>		
	Limonada	<b>3,00</b>	
	Sangría	<b>7,00</b>	
	<b>Otras</b>		
<b>7</b>	Gaseosas	<b>1,00</b>	<b>7</b>
<b>2</b>	Gaseosas 2 litros	<b>3,00</b>	<b>6</b>
<b>4</b>	Agua Natural	<b>1,00</b>	<b>4</b>

Elaborado por: La Autora

Tabla 97

Comandas 7

<b>PARADERO LA JOSEFINA</b>			
<b>COMANDA</b>		<b>Nº 007</b>	
<b>FECHA</b>	19/1/2018		
<b>NOMBRE</b>	Paul Calderón		
<b>No. MESA</b>	5		
<b>CANTIDAD</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>P.UNI</b>	<b>P. TOTAL</b>
	<b>ENTRADAS</b>		
	Porción de Chochos	<b>0,75</b>	
	Porción de tostado	<b>0,75</b>	
	Porción de choclo con queso	<b>1,50</b>	
	Consomé	<b>0,75</b>	
	<b>PLATOS FUERTES</b>		
<b>19</b>	Cuy	<b>18,00</b>	<b>342</b>
	1/2 Cuy	<b>9,00</b>	
	1/4 de Cuy	<b>5,00</b>	
	1/4 de Pollo	<b>5,00</b>	
<b>7</b>	Chuleta a la Plancha	<b>5,00</b>	<b>35</b>
<b>8</b>	Caldo de Gallina Criolla	<b>4,50</b>	<b>36</b>
	<b>EXTRAS</b>		
	Porción de ensalada	<b>1,50</b>	
	porción de papas	<b>1,50</b>	
	porción de Shungos del cuy	<b>1,50</b>	
	<b>BEBIDAS</b>		
	<b>JARRAS</b>		
	Limonada	<b>3,00</b>	
	Sangría	<b>7,00</b>	
	<b>Otras</b>		
<b>11</b>	Gaseosas	<b>1,00</b>	<b>11</b>
<b>5</b>	Gaseosas 2 litros	<b>3,00</b>	<b>15</b>
<b>12</b>	Agua Natural	<b>1,00</b>	<b>12</b>

Elaborado por: La Autora

**Tabla 98**

**Comandas 8**

<b>PARADERO LA JOSEFINA</b>			
<b>COMANDA</b>		<b>N° 008</b>	
<b>FECHA</b>	20/1/2018		
<b>NOMBRE</b>	Lourdes Cevallos		
<b>No. MESA</b>	9		
<b>CANTIDAD</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>P.UNI</b>	<b>P. TOTAL</b>
	<b>ENTRADAS</b>		
	Porción de Chochos	<b>0,75</b>	
	Porción de tostado	<b>0,75</b>	
	Porción de choclo con queso	<b>1,50</b>	
	Consomé	<b>0,75</b>	
	<b>PLATOS FUERTES</b>		
<b>13</b>	Cuy	<b>18,00</b>	<b>234</b>
	1/2 Cuy	<b>9,00</b>	
	1/4 de Cuy	<b>5,00</b>	
	1/4 de Pollo	<b>5,00</b>	
<b>1</b>	Chuleta a la Plancha	<b>5,00</b>	<b>5</b>
<b>5</b>	Caldo de Gallina Criolla	<b>4,50</b>	<b>22,5</b>
	<b>EXTRAS</b>		
	Porción de ensalada	<b>1,50</b>	
	porción de papas	<b>1,50</b>	
	porción de Shungos del cuy	<b>1,50</b>	
	<b>BEBIDAS</b>		
	<b>JARRAS</b>		
	Limonada	<b>3,00</b>	
	Sangría	<b>7,00</b>	
	<b>Otras</b>		
<b>12</b>	Gaseosas	<b>1,00</b>	<b>12</b>
<b>2</b>	Gaseosas 2 litros	<b>3,00</b>	<b>6</b>
<b>2</b>	Agua Natural	<b>1,00</b>	<b>2</b>

Elaborado por: La Autora

**Tabla 99**

**Comandas 9**

<b>PARADERO LA JOSEFINA</b>			
	<b>COMANDA</b>	<b>N° 009</b>	
<b>FECHA</b>	21/1/2018		
<b>NOMBRE</b>	Gustavo Mantilla		
<b>No. MESA</b>	7		
<b>CANTIDAD</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>P.UNI</b>	<b>P. TOTAL</b>
	<b>ENTRADAS</b>		
	Porción de Chochos	<b>0,75</b>	
	Porción de tostado	<b>0,75</b>	
	Porción de choclo con queso	<b>1,50</b>	
	Consomé	<b>0,75</b>	
	<b>PLATOS FUERTES</b>		
<b>7</b>	Cuy	<b>18,00</b>	<b>126</b>
	1/2 Cuy	<b>9,00</b>	
	1/4 de Cuy	<b>5,00</b>	
	1/4 de Pollo	<b>5,00</b>	
<b>2</b>	Chuleta a la Plancha	<b>5,00</b>	<b>10</b>
<b>3</b>	Caldo de Gallina Criolla	<b>4,50</b>	<b>13,5</b>
	<b>EXTRAS</b>		
	Porción de ensalada	<b>1,50</b>	
	porción de papas	<b>1,50</b>	
	porción de Shungos del cuy	<b>1,50</b>	
	<b>BEBIDAS</b>		
	<b>JARRAS</b>		
	Limonada	<b>3,00</b>	
	Sangría	<b>7,00</b>	
	<b>Otras</b>		
<b>3</b>	Gaseosas	<b>1,00</b>	<b>3</b>
<b>1</b>	Gaseosas 2 litros	<b>3,00</b>	<b>3</b>
<b>6</b>	Agua Natural	<b>1,00</b>	<b>6</b>

Elaborado por: La Autora

**Tabla 100**

**Comandas 10**

<b>PARADERO LA JOSEFINA</b>			
<b>FECHA</b>	<b>COMANDA</b>	<b>N° 010</b>	
<b>NOMBRE</b>	26/1/2018		
<b>No. MESA</b>	Marco Medina		
<b>CANTIDAD</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>P.UNI</b>	<b>P. TOTAL</b>
	<b>ENTRADAS</b>		
	Porción de Chochos	<b>0,75</b>	
	Porción de tostado	<b>0,75</b>	
	Porción de choclo con queso	<b>1,50</b>	
	Consomé	<b>0,75</b>	
	<b>PLATOS FUERTES</b>		
<b>11</b>	Cuy	<b>18,00</b>	<b>198</b>
	1/2 Cuy	<b>9,00</b>	
	1/4 de Cuy	<b>5,00</b>	
	1/4 de Pollo	<b>5,00</b>	
<b>4</b>	Chuleta a la Plancha	<b>5,00</b>	<b>20</b>
<b>7</b>	Caldo de Gallina Criolla	<b>4,50</b>	<b>31,5</b>
	<b>EXTRAS</b>		
	Porción de ensalada	<b>1,50</b>	
	porción de papas	<b>1,50</b>	
	porción de Shungos del cuy	<b>1,50</b>	
	<b>BEBIDAS</b>		
	<b>JARRAS</b>		
	Limonada	<b>3,00</b>	
	Sangría	<b>7,00</b>	
	<b>Otras</b>		
<b>11</b>	Gaseosas	<b>1,00</b>	<b>11</b>
<b>5</b>	Gaseosas 2 litros	<b>3,00</b>	<b>15</b>
<b>12</b>	Agua Natural	<b>1,00</b>	<b>12</b>

Elaborado por: La Autora

**Tabla 101**

**Comandas 11**

<b>PARADERO LA JOSEFINA</b>			
	<b>COMANDA</b>	<b>N° 011</b>	
<b>FECHA</b>	27/1/2018		
<b>NOMBRE</b>	Vilma Cisneros		
<b>No. MESA</b>	5		
<b>CANTIDAD</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>P.UNI</b>	<b>P. TOTAL</b>
	<b>ENTRADAS</b>		
	Porción de Chochos	<b>0,75</b>	
	Porción de tostado	<b>0,75</b>	
	Porción de choclo con queso	<b>1,50</b>	
	Consomé	<b>0,75</b>	
	<b>PLATOS FUERTES</b>		
<b>15</b>	Cuy	<b>18,00</b>	<b>270</b>
	1/2 Cuy	<b>9,00</b>	
	1/4 de Cuy	<b>5,00</b>	
	1/4 de Pollo	<b>5,00</b>	
<b>5</b>	Chuleta a la Plancha	<b>5,00</b>	<b>25</b>
<b>6</b>	Caldo de Gallina Criolla	<b>4,50</b>	<b>27</b>
	<b>EXTRAS</b>		
	Porción de ensalada	<b>1,50</b>	
	porción de papas	<b>1,50</b>	
	porción de Shungos del cuy	<b>1,50</b>	
	<b>BEBIDAS</b>		
	<b>JARRAS</b>		
	Limonada	<b>3,00</b>	
	Sangría	<b>7,00</b>	
	<b>Otras</b>		
<b>9</b>	Gaseosas	<b>1,00</b>	<b>9</b>
<b>2</b>	Gaseosas 2 litros	<b>3,00</b>	<b>6</b>
<b>3</b>	Agua Natural	<b>1,00</b>	<b>3</b>

Elaborado por: La Autora

Tabla 102

Comandas 12

PARADERO LA JOSEFINA			
	<b>COMANDA</b>	<b>N°012</b>	
<b>FECHA</b>	28/1/2018		
<b>NOMBRE</b>	Mario Fuentes		
<b>No. MESA</b>	2		
<b>CANTIDAD</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>P.UNI</b>	<b>P. TOTAL</b>
	<b>ENTRADAS</b>		
	Porción de Chochos	0,75	
	Porción de tostado	0,75	
	Porción de choclo con queso	1,50	
	Consomé	0,75	
	<b>PLATOS FUERTES</b>		
12	Cuy	18,00	216
	1/2 Cuy	9,00	
	1/4 de Cuy	5,00	
	1/4 de Pollo	5,00	
1	Chuleta a la Plancha	5,00	5
3	Caldo de Gallina Criolla	4,50	13,5
	<b>EXTRAS</b>		
	Porción de ensalada	1,50	
	porción de papas	1,50	
	porción de Shungos del cuy	1,50	
	<b>BEBIDAS</b>		
	<b>JARRAS</b>		
	Limonada	3,00	
	Sangría	7,00	
	<b>Otras</b>		
11	Gaseosas	1,00	11
5	Gaseosas 2 litros	3,00	15
12	Agua Natural	1,00	12

Elaborado por: La Autora

### 3.4.10. Registro del Consumo de los Insumos

Tabla 103

Registro del Consumo de los Insumos 1

<b>PARADERO LA JOSEFINA</b>					
<b>UTILIZACIÓN COCINA</b>					
<b>SEMANA:</b>		PRIMERA 2 - 7 DE			
		ENERO			
<b>ELABORADO POR:</b>		Bladimir López			
<b>INSUMOS</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>COSTO</b>	<b>BAJAS O CORTESÍAS</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
CUY	152	UNIDAD	1064		
GALLINA	2	UNIDAD	24		
CHULETA	10	UNIDAD	12		
SAL	9,66	LIBRA	7,75		
AJO	4,3	FUNDAS	4,3		
ACEITE	4	LITROS	6,464		
PAPAS CHOLA	1	QUINTAL	17,07933333		
CILANTRO Y APIO	1,81	ATADO	0,6875		
ARROCILLO	0,16	LIBRA	0,16		
ZANAHORIA	8	UNIDAD	1		
VAINITA	1	DÓLAR	1		
ARBEJA	2	LIBRAS	2		
CHOCLO	2	LIBRAS	2		
CEBOLLA LARGA BLANCA	1	ATADO	1		
TOMATE	10	UNIDAD	1		
PAPANABO	2	UNIDAD	0,5		
CEBOLLA PAITEÑA	4	UNIDAD	0,5		

Elaborado por: La Autora

**Tabla 104**

**Registro del Consumo de los Insumos 2**

<b>PARADERO LA JOSEFINA</b>					
<b>UTILIZACIÓN COCINA</b>					
PRIMERA 8 - 15 DE					
SEMANA: ENERO					
ELABORADO POR: Bladimir López					
<b>INSUMOS</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>COSTO</b>	<b>BAJAS O CORTESÍAS</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
CUY	38	UNIDAD	266		
GALLINA	1	UNIDAD	12		
CHULETA	10	UNIDAD	12		
SAL	9,66	LIBRA	7,75		
AJO	4,3	FUNDAS	4,3		
ACEITE	4	LITROS	6,464		
PAPAS CHOLA	1	QUINTAL	17,07933333		
CILANTRO Y APIO	1,81	ATADO	0,6875		
ARROCILLO	0,16	LIBRA	0,16		
ZANAHORIA	8	UNIDAD	1		
VAINITA	1	DÓLAR	1		
ARBEJA	2	LIBRAS	2		
CHOCLO	2	LIBRAS	2		
CEBOLLA LARGA BLANCA	1	ATADO	1		
TOMATE	10	UNIDAD	1		
PAPANABO	2	UNIDAD	0,5		
CEBOLLA PAITEÑA	4	UNIDAD	0,5		

Elaborado por: La Autora

**Tabla 105**

**Registro del Consumo de los Insumos 3**

<b>PARADERO LA JOSEFINA</b>					
<b>UTILIZACIÓN COCINA</b>					
<b>SEMANA:</b> PRIMERA 16 - 22 DE <b>ELABORADO</b> ENERO <b>POR:</b> Bladimir López					
<b>INSUMOS</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>COSTO</b>	<b>BAJAS O CORTESÍAS</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
CUY	38	UNIDAD	266		
GALLINA	1	UNIDAD	12		
CHULETA	10	UNIDAD	12		
SAL	9,66	LIBRA	7,75		
AJO	4,3	FUNDAS	4,3		
ACEITE	4	LITROS	6,464		
PAPAS CHOLA	1	QUINTAL	17,07933333		
CILANTRO Y APIO	1,81	ATADO	0,6875		
ARROCILLO	0,16	LIBRA	0,16		
ZANAHORIA	8	UNIDAD	1		
VAINITA	1	DÓLAR	1		
ARBEJA	2	LIBRAS	2		
CHOCLO	2	LIBRAS	2		
CEBOLLA LARGA BLANCA	1	ATADO	1		
TOMATE	10	UNIDAD	1		
PAPANABO	2	UNIDAD	0,5		
CEBOLLA PAITEÑA	4	UNIDAD	0,5		

Elaborado por: La Autora

**Tabla 106**

**Registro del Consumo de los Insumos 4**

<b>PARADERO LA JOSEFINA</b>					
<b>UTILIZACIÓN COCINA</b>					
PRIMERA 23 - 31 DE					
<b>SEMANA:</b> ENERO					
<b>ELABORADO POR:</b> Bladimir López					
<b>INSUMOS</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>COSTO</b>	<b>BAJAS O CORTESÍAS</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
CUY	38	UNIDAD	266		
GALLINA	1	UNIDAD	12		
CHULETA	10	UNIDAD	12		
SAL	9,66	LIBRA	7,75		
AJO	4,3	FUNDAS	4,3		
ACEITE	4	LITROS	6,464		
PAPAS CHOLA	1	QUINTAL	17,07933333		
CILANTRO Y APIO	1,81	ATADO	0,6875		
ARROCILLO	0,16	LIBRA	0,16		
ZANAHORIA	8	UNIDAD	1		
VAINITA	1	DÓLAR	1		
ARBEJA	2	LIBRAS	2		
CHOCLO	2	LIBRAS	2		
CEBOLLA LARGA BLANCA	1	ATADO	1		
TOMATE	10	UNIDAD	1		
PAPANABO	2	UNIDAD	0,5		
CEBOLLA PAITEÑA	4	UNIDAD	0,5		

Elaborado por: La Autora

### 3.4.11. Hojas de Costos

Tabla 107

Hojas de Costos 1

PARADERO TURÍSTICO "LA JOSEFINA"										
HOJA DE COSTOS										
								<b>Hoja de costos N°</b>	001	
								<b>Semana N°</b>	001	
<b>CLIENTE:</b>										
<b>PRODUCTO:</b> CUY				<b>CANTIDAD:</b> 38		<b>COSTO UNITARIO:</b> 10,35				
<b>FECHA DE PEDIDO:</b> 3/1/2018				<b>COSTO TOTAL:</b> 393,30						
<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 7/1/2018										
MATERIAS PRIMA DIRECTA					MANO DE OBRA DIRECTA		COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
FECHA	N° REQUISICIÓN	CANTIDAD	PRECIO	VALOR	COSTO MOD	VALOR	FECHA	HORAS	TASA	VALOR
7/1/2018	1	38	7,47	283,86	2,18	82,65	5/7/2017	19,00	1,41	26,79
<b>RESUMEN:</b>										
Materia prima Directa:				283,86						
Mano de Obra Directa:				82,65		330,6		393,30		10,35
Costos Indirectos Fabricación:				26,79						

Elaborado por: La Autora

**Tabla 108**

**Hojas de Costos 2**

<b>PARADERO TURÍSTICO "LA JOSEFINA"</b>										
<b>HOJA DE COSTOS</b>										
								<b>Hoja de costos N°</b>	002	
								<b>Semana N°</b>	001	
<b>CLIENTE:</b>										
<b>PRODUCTO:</b> CALDO DE GALLINA				<b>CANTIDAD:</b> 16		<b>COSTO UNITARIO:</b>		2,54		
<b>FECHA DE PEDIDO:</b> 7/1/2018						<b>COSTO TOTAL:</b>		40,60		
<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 7/1/2018										
MATERIAS PRIMA DIRECTA					MANO DE OBRA DIRECTA		COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
FECHA	N° REQUISICIÓN	CANTIDAD	PRECIO	VALOR	COSTO MOD	VALOR	FECHA	HORAS	TASA	VALOR
7/1/2018	1	16	1,77	28,32	0,58	9,28	7/1/2018	2,13	1,41	3,00
<b>RESUMEN:</b>										
Materia prima Directa:				28,32						
Mano de Obra Directa:				9,28						
Costos Indirectos Fabricación:				3,00						

Elaborado por: La Autora

**Tabla 109**

**Hojas de Costos 3**

PARADERO TURÍSTICO "LA JOSEFINA"										
HOJA DE COSTOS										
								<b>Hoja de costos N°</b>	003	
								<b>Semana N°</b>	001	
<b>CLIENTE:</b>										
<b>PRODUCTO:</b> CHULETA				<b>CANTIDAD:</b> 10		<b>COSTO UNITARIO:</b>		2,34		
<b>FECHA DE PEDIDO:</b> 7/1/2018						<b>COSTO TOTAL:</b>		23,42		
<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 7/1/2018										
MATERIAS PRIMA DIRECTA					MANO DE OBRA DIRECTA		COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
FECHA	N° REQUISICIÓN	CANTIDAD	PRECIO	VALOR	COSTO MOD	VALOR	FECHA	HORAS	TASA	VALOR
7/1/2018	1	10	1,67	16,70	0,51	5,08	7/1/2018	1,17	1,41	1,65
<b>RESUMEN:</b>										
Materia prima Directa:				16,70						
Mano de Obra Directa:				5,08				2,342		
Costos Indirectos Fabricación:				1,65						

Elaborado por: La Autora

**Tabla 110**

**Hojas de Costos 4**

PARADERO TURÍSTICO "LA JOSEFINA"										
HOJA DE COSTOS										
								<b>Hoja de costos N°</b>	004	
								<b>Semana N°</b>	002	
<b>CLIENTE:</b>										
<b>PRODUCTO:</b> CUY				<b>CANTIDAD:</b> 38		<b>COSTO UNITARIO:</b>		10,35		
<b>FECHA DE PEDIDO:</b> 3/1/2018						<b>COSTO TOTAL:</b>		393,30		
<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 7/1/2018										
MATERIAS PRIMA DIRECTA					MANO DE OBRA DIRECTA		COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
FECHA	N° REQUISICIÓN	CANTIDAD	PRECIO	VALOR	COSTO MOD	VALOR	FECHA	HORAS	TASA	VALOR
7/1/2018	1	38	7,47	283,86	2,18	82,65	5/7/2017	19,00	1,41	26,79
<b>RESUMEN:</b>										
Materia prima Directa:				283,86						
Mano de Obra Directa:				82,65						
Costos Indirectos Fabricación:				26,79						

Elaborado por: La Autora

**Tabla 111**

**Hojas de Costos 5**

<b>PARADERO TURÍSTICO "LA JOSEFINA"</b>										
<b>HOJA DE COSTOS</b>										
								<b>Hoja de costos N°</b>	005	
								<b>Semana N°</b>	002	
<b>CLIENTE:</b>										
<b>PRODUCTO:</b> CALDO DE GALLINA				<b>CANTIDAD:</b> 16		<b>COSTO UNITARIO:</b>		2,54		
<b>FECHA DE PEDIDO:</b> 7/1/2018						<b>COSTO TOTAL:</b>		40,60		
<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 7/1/2018										
MATERIAS PRIMA DIRECTA					MANO DE OBRA DIRECTA		COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
FECHA	N° REQUISICIÓN	CANTIDAD	PRECIO	VALOR	COSTO MOD	VALOR	FECHA	HORAS	TASA	VALOR
7/1/2018	1	16	1,77	28,32	0,58	9,28	7/1/2018	2,13	1,41	3,00
<b>RESUMEN:</b>										
Materia prima Directa:				28,32						
Mano de Obra Directa:				9,28						
Costos Indirectos Fabricación:				3,00						

Elaborado por: La Autora

**Tabla 112**

**Hojas de Costos 6**

<b>PARADERO TURÍSTICO "LA JOSEFINA"</b>										
<b>HOJA DE COSTOS</b>										
								<b>Hoja de costos N°</b>	006	
								<b>Semana N°</b>	002	
<b>CLIENTE:</b>										
<b>PRODUCTO:</b> CHULETA				<b>CANTIDAD:</b>		10		<b>COSTO UNITARIO:</b>		2,34
<b>FECHA DE PEDIDO:</b>				7/1/2018		<b>COSTO TOTAL:</b>		23,42		
<b>FECHA DE ENTREGA:</b>				7/1/2018						
MATERIAS PRIMA DIRECTA					MANO DE OBRA DIRECTA		COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
FECHA	N° REQUERIMIENTO	CANTIDAD	PRECIO	VALOR	COSTO MOD	VALOR	FECHA	HORAS	TASA	VALOR
7/1/2018	1	10	1,67	16,70	0,51	5,08	7/1/2018	1,17	1,41	1,65
<b>RESUMEN:</b>										
Materia prima Directa:				16,70						
Mano de Obra Directa:				5,08						
Costos Indirectos Fabricación:				1,65						

Elaborado por: La Autora

**Tabla 113**

**Hojas de Costos 7**

PARADERO TURÍSTICO "LA JOSEFINA"										
HOJA DE COSTOS										
								<b>Hoja de costos N°</b>	007	
								<b>Semana N°</b>	003	
<b>CLIENTE:</b>										
<b>PRODUCTO:</b> CUY				<b>CANTIDAD:</b> 38		<b>COSTO UNITARIO:</b>		10,35		
<b>FECHA DE PEDIDO:</b> 3/1/2018						<b>COSTO TOTAL:</b>		393,30		
<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 7/1/2018										
MATERIAS PRIMA DIRECTA					MANO DE OBRA DIRECTA		COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
FECHA	N° REQUISICIÓN	CANTIDAD	PRECIO	VALOR	COSTO MOD	VALOR	FECHA	HORAS	TASA	VALOR
7/1/2018	1	38	7,47	283,86	2,18	82,65	5/7/2017	19,00	1,41	26,79
<b>RESUMEN:</b>										
Materia prima Directa:				283,86						
Mano de Obra Directa:				82,65						
Costos Indirectos Fabricación:				26,79						

Elaborado por: La Autora

**Tabla 114**

**Hojas de Costos 8**

PARADERO TURÍSTICO "LA JOSEFINA"										
HOJA DE COSTOS										
								<b>Hoja de costos N°</b>	008	
								<b>Semana N°</b>	003	
<b>CLIENTE:</b>										
<b>PRODUCTO:</b> CALDO DE GALLINA					<b>CANTIDAD:</b> 16		<b>COSTO UNITARIO:</b> 2,54			
<b>FECHA DE PEDIDO:</b> 7/1/2018							<b>COSTO TOTAL:</b> 40,60			
<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 7/1/2018										
MATERIAS PRIMA DIRECTA					MANO DE OBRA DIRECTA		COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
FECHA	N° REQUISICIÓN	CANTIDAD	PRECIO	VALOR	COSTO MOD	VALOR	FECHA	HORAS	TASA	VALOR
7/1/2018	1	16	1,77	28,32	0,58	9,28	7/1/2018	2,13	1,41	3,00
<b>RESUMEN:</b>										
Materia prima Directa:				28,32						
Mano de Obra Directa:				9,28						
Costos Indirectos Fabricación:				3,00						

Elaborado por: La Autora

**Tabla 115**

**Hojas de Costos 9**

PARADERO TURÍSTICO "LA JOSEFINA"										
HOJA DE COSTOS										
								<b>Hoja de costos N°</b>	009	
								<b>Semana N°</b>	003	
<b>CLIENTE:</b>										
<b>PRODUCTO:</b> CHULETA				<b>CANTIDAD:</b> 10		<b>COSTO UNITARIO:</b>		2,34		
<b>FECHA DE PEDIDO:</b> 7/1/2018						<b>COSTO TOTAL:</b>		23,42		
<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 7/1/2018										
MATERIAS PRIMA DIRECTA					MANO DE OBRA DIRECTA		COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
FECHA	N° REQUISICIÓN	CANTIDAD	PRECIO	VALOR	COSTO MOD	VALOR	FECHA	HORAS	TASA	VALOR
7/1/2018	1	10	1,67	16,70	0,51	5,08	7/1/2018	1,17	1,41	1,65
<b>RESUMEN:</b>										
Materia prima Directa:				16,70						
Mano de Obra Directa:				5,08						
Costos Indirectos Fabricación:				1,65						

Elaborado por: La Autora

**Tabla 116**

**Hojas de Costos 10**

PARADERO TURÍSTICO "LA JOSEFINA"											
HOJA DE COSTOS											
								<b>Hoja de costos N°</b>	010		
								<b>Semana N°</b>	004		
<b>CLIENTE:</b>											
<b>PRODUCTO:</b> CUY				<b>CANTIDAD:</b> 38		<b>COSTO UNITARIO:</b> 10,35					
<b>FECHA DE PEDIDO:</b> 3/1/2018						<b>COSTO TOTAL:</b> 393,30					
<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 7/1/2018											
MATERIAS PRIMA DIRECTA					MANO DE OBRA DIRECTA		COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				
FECHA	N° REQUISICIÓN	CANTIDAD	PRECIO	VALOR	COSTO MOD	VALOR	FECHA	HORAS	TASA	VALOR	
7/1/2018	1	38	7,47	283,86	2,18	82,65	5/7/2017	19,00	1,41	26,79	
<b>RESUMEN:</b>											
Materia prima Directa:				283,86							
Mano de Obra Directa:				82,65							
Costos Indirectos Fabricación:				26,79							

Elaborado por: La Autora

**Tabla 117**

**Hojas de Costos 11**

<b>PARADERO TURÍSTICO "LA JOSEFINA"</b>										
<b>HOJA DE COSTOS</b>										
								<b>Hoja de costos N°</b>	011	
								<b>Semana N°</b>	004	
<b>CLIENTE:</b>										
<b>PRODUCTO:</b> CALDO DE GALLINA				<b>CANTIDAD:</b> 16		<b>COSTO UNITARIO:</b>		2,54		
<b>FECHA DE PEDIDO:</b> 7/1/2018						<b>COSTO TOTAL:</b>		40,60		
<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 7/1/2018										
MATERIAS PRIMA DIRECTA					MANO DE OBRA DIRECTA		COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
FECHA	N° REQUISICIÓN	CANTIDAD	PRECIO	VALOR	COSTO MOD	VALOR	FECHA	HORAS	TASA	VALOR
7/1/2018	1	16	1,77	28,32	0,58	9,28	7/1/2018	2,13	1,41	3,00
<b>RESUMEN:</b>										
Materia prima Directa:				28,32						
Mano de Obra Directa:				9,28						
Costos Indirectos Fabricación:				3,00						

Elaborado por: La Autora

**Tabla 118**

**Hojas de Costos 12**

PARADERO TURÍSTICO "LA JOSEFINA"										
HOJA DE COSTOS										
								<b>Hoja de costos N°</b>	012	
								<b>Semana N°</b>	004	
<b>CLIENTE:</b>										
<b>PRODUCTO:</b> CHULETA				<b>CANTIDAD:</b> 10		<b>COSTO UNITARIO:</b>		2,34		
<b>FECHA DE PEDIDO:</b> 7/1/2018						<b>COSTO TOTAL:</b>		23,42		
<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 7/1/2018										
MATERIAS PRIMA DIRECTA					MANO DE OBRA DIRECTA		COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
FECHA	N° REQUISICIÓN	CANTIDAD	PRECIO	VALOR	COSTO MOD	VALOR	FECHA	HORAS	TASA	VALOR
7/1/2018	1	10	1,67	16,70	0,51	5,08	7/1/2018	1,17	1,41	1,65
<b>RESUMEN:</b>										
Materia prima Directa:				16,70						
Mano de Obra Directa:				5,08						
Costos Indirectos Fabricación:				1,65						

Elaborado por: La Autora

### 3.4.12. Tabla de Depreciaciones

Tabla 119

Inventario de muebles y enseres

<b>INVENTARIO DE MUEBLES Y ENSERES</b>	<b>años desde adquisición</b>	<b>Unidades</b>	<b>COSTO</b>	<b>VR</b>	<b>GASTO DEPRECIACION</b>	<b>DEPREC AC</b>	<b>VALOR LIBROS</b>
Sillas	4	80	3000	300	270	1080	1920
Mesas	7	35	7000	700	630	4410	2590
Mostrador	7	1	500	50	45	315	185
bancas	7	24	2000	200	180	1260	740
sillones	4	4	1000	100	90	360	640
mesa de billar	10	1	1000	100	90	900	100
			<b>14500</b>		1305	<b>8325</b>	<b>6175</b>

Elaborado por: La Autora

**Tabla 120****Maquinaria y equipo**

<b>MAQUINARIA Y EQUIPO</b>	<b>años desde adquisición</b>	<b>Unidades</b>	<b>COSTO</b>	<b>VR</b>	<b>GASTO DEPRECIACION</b>	<b>DEPREC AC</b>	<b>VALOR LIBROS</b>
televisión	1	1	500	50	45	45	455
equipo de sonido	5	1	200	20	18	90	110
vajilla	4	6	300	30	27	108	192
utensilillos de cocina	4	40	1000	100	90	360	640
paila de bronce	10	2	600	60	54	540	60
paila de acero	4	1	60	6	5,4	21,6	38,4
refrigeradora	5	2	300	30	27	135	165
congelador	3	1	200	20	18	54	146
microondas	3	1	90	9	8,1	24,3	65,7
licuadoras	4	2	40	4	3,6	14,4	25,6
cafetera	1	1	60	6	5,4	5,4	54,6
parilla	5	1	200	20	18	90	110
			<b>3550</b>		319,5	<b>1487,7</b>	<b>2062,3</b>

Elaborado por: La Autora

**Tabla 121****Equipo de computación**

<b>EQUIPO DE COMPUTACION</b>	<b>años desde adquisición</b>	<b>Unidades</b>	<b>COSTO</b>	<b>VR</b>	<b>GASTO DEPRECIACION</b>	<b>DEPREC AC</b>	<b>VALOR LIBROS</b>
Computadora	10	1	1000	100	300		100
			1000			900	100

Elaborado por: La Autora

### 3.4.13. Rol de Pagos

Tabla 122

#### Rol de Pagos

<b>PARADERO JOSEFINA</b>							
<b>PROVISIONES MENSUALES DE BENEFICIOS MENSUALES</b>							
<b>CARGO</b>	<b>SUELDO</b>	<b>13 SUELDOS</b>	<b>14 SUELDO</b>	<b>12,15 APORTE PATRONAL</b>	<b>VACACIONES</b>	<b>TOTAL MENSUAL</b>	<b>TOTAL ANUAL</b>
PROPIETARIO	700	58,33	31,25	85,05	29,17	874,63	10495,6
CHEF	500	41,67	31,25	60,75	20,83	633,67	7604
AUXILIAR DE COCINA	375	31,25	31,25	45,5625	15,63	483,06	5796,75
CAJERO	375	31,25	31,25	45,5625	15,63	483,06	5796,75
<b>TOTAL</b>	<b>1575</b>	<b>162,50</b>	<b>125</b>	<b>236,93</b>	<b>81,25</b>	<b>2474,43</b>	<b>29693,1</b>

Elaborado por: La Autora

### 3.4.14. Tarjeta Kárdex

Tabla 123

Tarjeta Kárdex 1 “Cuy”

PARADERO LA JOSEFINA									
KARDEX									
Producto	Cuy			Medida:	Unidad				
Fecha	Entradas			Salidas			Saldos		
	Unidades	Costo unitario	Costo total	Unidades	Costo unitario	Costo total	Unidades	Costo unitario	Costo total
2/1/2018							50	7,00	350,00
4/1/2018	150	7	1050				200	7,00	1400,00
5/1/2018				10	7	70	190	7,00	1330,00
6/1/2018				15	7	105	175	7,00	1225,00
7/1/2018				13	7	91	162	7,00	1134,00
12/1/2018				5	7	35	157	7,00	1099,00
13/1/2018				25	7	175	132	7,00	924,00
14/1/2018				8	7	56	124	7,00	868,00
19/1/2018				19	7	133	105	7,00	735,00
20/1/2018				12	7	84	93	7,00	651,00
21/1/2018				7	7	49	86	7,00	602,00
26/1/2018				11	7	77	75	7,00	525,00
27/1/2018				15	7	105	60	7,00	420,00
28/1/2018				12	7	84	48	7,00	336
<b>SALDO</b>							48	7,00	336,00

Elaborado por: La Autora

Tabla 124

Tarjeta Kárdex 2 “Gallina”

PARADERO LA JOSEFINA									
KARDEX									
Producto	GALLINA			Medida:	Unidad				
Fecha	Entradas			Salidas			Saldos		
	Unidades	Costo unitario	Costo total	Unidades	Costo unitario	Costo total	Unidades	Costo unitario	Costo total
							16	1,5	24
4/1/2018	16	1,5	24				32	1,5	48
5/1/2018				4	1,5	6	28	1,5	42
6/1/2018				9	1,5	13,5	19	1,5	25
7/1/2018				3	1,5	4,5	16	1,5	24
11/1/2018	16	1,5	24				32	1,5	48
12/1/2018				2	1,5	3	30	1,5	45
13/1/2018				12	1,5	18	18	1,5	27
14/1/2018				2	1,5	3	16	1,5	24
18/1/2018	16	1,5	24				32	1,5	48
19/1/2018				8	1,5	12	24	1,5	36
20/1/2018				5	1,5	7,5	19	1,5	28,5
21/1/2018				3	1,5	4,5	16	1,5	24
25/1/2018	16	12	192				32	1,5	48
26/1/2018				7	1,2	8,4	25	1,5	37,5
27/1/2018				6	1,2	7,2	19	1,5	28,5
28/1/2018				3	1,2	3,6	16	1,5	24
						<b>SALDO</b>	16	1,5	24

Elaborado por: La Autora

**Tabla 125**

**Tarjeta Kárdex 3 “Chuleta”**

<b>PARADERO LA JOSEFINA</b>									
<b>KARDEX</b>									
Producto	CHULETA			Medida:	Unidad				
Fecha	Entradas			Salidas			Saldos		
	Unidades	Costo unitario	Costo total	Unidades	Costo unitario	Costo total	Unidades	Costo unitario	Costo total
							10	1,2	12
4/1/2018	10	1,2	12				20	1,2	24
5/1/2018				2	1,2	2,4	18	1,2	21,6
6/1/2018				3	1,2	3,6	15	1,2	18
7/1/2018				5	1,2	6	10	2,2	22
11/1/2018	10	1,2	12				20	1,2	24
12/1/2018				1	1,2	1,2	19	1,2	22,8
13/1/2018				6	1,2	7,2	13	1,2	15,6
14/1/2018				3	1,2	3,6	10	1,2	12
18/1/2018	10	1,2	12				20	1,2	24
19/1/2018				7	1,2	8,4	13	1,2	15,6
20/1/2018				1	1,2	1,2	12	1,2	14,4
21/1/2018				2	1,2	2,4	10	1,2	12
25/1/2018	10	1,2	12				20	1,2	24
26/1/2018				4	1,2	4,8	16	1,2	19,2
27/1/2018				5	1,2	6	11	1,2	13,2
28/1/2018				1	1,2	1,2	10	1,2	12
<b>SALDO</b>							10	1,2	12

Elaborado por: La Autora

**Tabla 126**

**Tarjeta Kárdex 4 “Sal”**

<b>PARADERO LA JOSEFINA</b>									
<b>KARDEX</b>									
<b>Producto</b>	<b>SAL</b>			<b>Medida:</b>	<b>LIBRAS</b>				
<b>Fecha</b>	<b>Entradas</b>			<b>Salidas</b>			<b>Saldos</b>		
	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>
4/1/2018	10	0,8	8				10	0,8	8
7/1/2018				9,66	0,8	7,728	0,34	0,8	0,272
11/1/2018	10	0,8	8				10,34	0,8	8,272
15/1/2018				9,66	0,8	7,728	0,68	0,8	0,544
18/1/2018	10	0,8	8				10,68	0,8	8,544
22/1/2018				9,66	0,8	7,728	1,02	0,8	0,816
25/1/2018	10	0,8	8				11,02	0,8	8,816
31/1/2018				9,66	0,8	7,728	1,36	0,8	1,088
<b>SALDO</b>							1,36	0,8	1,088

Elaborado por: La Autora

**Tabla 127**

**Tarjeta Kárdex 5 “Ajo”**

<b>PARADERO LA JOSEFINA</b>									
<b>KARDEX</b>									
<b>Producto</b>	<b>AJO</b>			<b>Medida:</b>	<b>FUNDA</b>				
<b>Fecha</b>	<b>Entradas</b>			<b>Salidas</b>			<b>Saldos</b>		
	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>
4/1/2018	5	1	5				5	1	5
7/1/2018				4,3	1	4,3	0,7	1	0,7
11/1/2018	5	1	5				5,7	1	5,7
15/1/2018				4,3	1	4,3	1,4	1	1,4
18/1/2018	5	1	5				6,4	1	6,4
22/1/2018				4,3	1	4,3	2,1	1	2,1
25/1/2018	5	1	5				7,1	1	7,1
31/1/2018				4,3	1	4,3	2,8	1	2,8
<b>SALDO</b>							2,8	1	2,8

Elaborado por: La Autora

Tabla 128

Tarjeta Kárdex 6 “Aceite”

PARADERO LA JOSEFINA									
KARDEX									
Producto	ACEITE			Medida:	LITROS				
Fecha	Entradas			Salidas			Saldos		
	Unidades	Costo unitario	Costo total	Unidades	Costo unitario	Costo total	Unidades	Costo unitario	Costo total
4/1/2018	12	1,62	19,44				12	1,62	19,44
7/1/2018				4	1,62	6,48	8	1,62	12,96
11/1/2018	12	1,62	19,44				20	1,62	32,4
15/1/2018				4	1,62	6,48	16	1,62	25,92
18/1/2018	12	1,62	19,44				28	1,62	45,36
22/1/2018				4	1,62	6,48	24	1,62	38,88
25/1/2018	12	1,62	19,44				36	1,62	58,32
31/1/2018				4	1,62	6,48	32	1,62	51,84
<b>SALDO</b>							32	1,62	51,84

Elaborado por: La Autora

**Tabla 129**

**Tarjeta Kárdex 7 “ Papa Chola”**

<b>PARADERO LA JOSEFINA</b>									
<b>KARDEX</b>									
<b>Producto</b>	<b>PAPA CHOLA</b>			<b>Medida:</b>	<b>QUINTAL</b>				
<b>Fecha</b>	<b>Entradas</b>			<b>Salidas</b>			<b>Saldos</b>		
	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>
4/1/2018	1	17,08	17,08				1	17,08	17,08
7/1/2018				1	17,08	17,08	0	17,08	0
11/1/2018	1	17,08	17,08				1	17,08	17,08
15/1/2018				1	17,08	17,08	0	17,08	0
18/1/2018	1	17,08	17,08				1	17,08	17,08
22/1/2018				1	17,08	17,08	0	17,08	0
25/1/2018	1	17,08	17,08				1	17,08	17,08
31/1/2018				1	17,08	17,08	0	17,08	0
<b>SALDO</b>							0	17,08	0

Elaborado por: La Autora

Tabla 130

Tarjeta Kárdex 8 “Cilantro y Apio”

PARADERO LA JOSEFINA									
KARDEX									
Producto	CILANTRO Y APIO			Medida:	ATADO				
Fecha	Entradas			Salidas			Saldos		
	Unidades	Costo unitario	Costo total	Unidades	Costo unitario	Costo total	Unidades	Costo unitario	Costo total
4/1/2018	2	0,38	0,76				2	0,38	0,76
7/1/2018				1,81	0,38	0,69	0,19	0,38	0,0722
11/1/2018	2	0,38	0,76				2,19	0,38	0,83
15/1/2018				1,81	0,38	0,69	0,38	0,38	0,1444
18/1/2018	2	0,38	0,76				2,38	0,38	0,90
22/1/2018				1,81	0,38	0,69	0,57	0,38	0,2166
25/1/2018	2	0,38	0,76				2,57	0,38	0,98
31/1/2018				1,81	0,38	0,69	0,76	0,38	0,2888
<b>SALDO</b>							0,76	0,38	0,2888

Elaborado por: La Autora

**Tabla 131**

**Tarjeta Kárdex 9 “Arrocillo”**

<b>PARADERO LA JOSEFINA</b>									
<b>KARDEX</b>									
<b>Producto</b>	<b>ARROCILLO</b>			<b>Medida:</b>	<b>LIBRA</b>				
<b>Fecha</b>	<b>Entradas</b>			<b>Salidas</b>			<b>Saldos</b>		
	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>
4/1/2018	100,00	1,00	100,00				100	0,01	1,00
7/1/2018				16	0,01	0,1600	84	0,01	0,84
11/1/2018							84	0,01	0,84
15/1/2018				16	0,01	0,16	68	0,01	0,68
16/1/2018							68	0,01	0,68
22/1/2018				16	0,01	0,16	52	0,01	0,52
25/1/2018							52	0,01	0,52
31/1/2018				16	0,01	0,16	36	0,01	0,36
<b>SALDO</b>							36	0,01	0,36

Elaborado por: La Autora

**Tabla 132**

**Tarjeta Kárdex 10 “Zanahoria”**

<b>PARADERO LA JOSEFINA</b>									
<b>KARDEX</b>									
<b>Producto</b>	<b>ZANAHORIA</b>			<b>Medida:</b>	<b>UNIDAD</b>				
<b>Fecha</b>	<b>Entradas</b>			<b>Salidas</b>			<b>Saldos</b>		
	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>
4/1/2018	8	0,13	1,00				8	0,13	1,00
7/1/2018				8	0,13	1,00	0	0,13	0
11/1/2018	8	0,13	1,00				8	0,13	1,00
15/1/2018				8	0,13	1,00	0	0,13	0
18/1/2018	8	0,13	1,00				8	0,13	1,00
22/1/2018				8	0,13	1,00	0	0,13	0
25/1/2018	8	0,13	1,00				8	0,13	1,00
31/1/2018				8	0,13	1,00	0	0,13	0
<b>SALDO</b>							0	0,13	0

Elaborado por: La Autora

**Tabla 133**

**Tarjeta Kárdex 11 "Bainita"**

<b>PARADERO LA JOSEFINA</b>									
<b>KARDEX</b>									
<b>Producto</b>	<b>BAINITA</b>			<b>Medida:</b>	<b>DÓLAR</b>				
<b>Fecha</b>	<b>Entradas</b>			<b>Salidas</b>			<b>Saldos</b>		
	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>
4/1/2018	1	1,00	1,00				1	1,00	1,00
7/1/2018				1	1,00	1,00	0	1,00	0
11/1/2018	1	1,00	1,00				1	1,00	1,00
15/1/2018				1	1,00	1,00	0	1,00	0
18/1/2018	1	1,00	1,00				1	1,00	1,00
22/1/2018				1	1,00	1,00	0	1,00	0
25/1/2018	1	1,00	1,00				1	1,00	1,00
31/1/2018				1	1,00	1,00	0	1,00	0
<b>SALDO</b>							0	1,00	0

Elaborado por: La Autora

**Tabla 134**

**Tarjeta Kárdex 12 “Arbeja”**

<b>PARADERO LA JOSEFINA</b>									
<b>KARDEX</b>									
<b>Producto</b>	<b>ARBEJA</b>			<b>Medida:</b>	<b>LIBRA</b>				
<b>Fecha</b>	<b>Entradas</b>			<b>Salidas</b>			<b>Saldos</b>		
	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>
4/1/2018	2	1,00	2,00				2	1,00	2,00
7/1/2018				2	1,00	2,00	0	1,00	0
11/1/2018	2	1,00	2,00				2	1,00	2,00
15/1/2018				2	1,00	2,00	0	1,00	0
18/1/2018	2	1,00	2,00				2	1,00	2,00
22/1/2018				2	1,00	2,00	0	1,00	0
25/1/2018	2	1,00	2,00				2	1,00	2,00
31/1/2018				2	1,00	2,00	0	1,00	0
<b>SALDO</b>							0	1,00	0

Elaborado por: La Autora

**Tabla 135**

**Tarjeta Kárdex 13 “Choclo”**

<b>PARADERO LA JOSEFINA</b>									
<b>KARDEX</b>									
<b>Producto</b>	<b>CHOCLO</b>			<b>Medida:</b>	<b>LIBRA</b>				
<b>Fecha</b>	<b>Entradas</b>			<b>Salidas</b>			<b>Saldos</b>		
	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>
4/1/2018	2	1,00	2,00				2	1,00	2,00
7/1/2018				2	1,00	2,00	0	1,00	0
11/1/2018	2	1,00	2,00				2	1,00	2,00
15/1/2018				2	1,00	2,00	0	1,00	0
18/1/2018	2	1,00	2,00				2	1,00	2,00
22/1/2018				2	1,00	2,00	0	1,00	0
25/1/2018	2	1,00	2,00				2	1,00	2,00
31/1/2018				2	1,00	2,00	0	1,00	0
<b>SALDO</b>							0	1,00	0

Elaborado por: La Autora

Tabla 136

Tarjeta Kárdex 14 “Cebolla larga blanca”

PARADERO LA JOSEFINA									
KARDEX									
Producto	CEBOLLA LARGA BLANCA			Medida:	ATADO				
Fecha	Entradas			Salidas			Saldos		
	Unidades	Costo unitario	Costo total	Unidades	Costo unitario	Costo total	Unidades	Costo unitario	Costo total
4/1/2018	1	1,00	1,00				1	1,00	1,00
7/1/2018				1	1,00	1,00	0	1,00	0
11/1/2018	1	1,00	1,00				1	1,00	1,00
15/1/2018				1	1,00	1,00	0	1,00	0
18/1/2018	1	1,00	1,00				1	1,00	1,00
22/1/2018				1	1,00	1,00	0	1,00	0
25/1/2018	1	1,00	1,00				1	1,00	1,00
31/1/2018				1	1,00	1,00	0	1,00	0
<b>SALDO</b>							0	1,00	0

Elaborado por: La Autora

**Tabla 137**

**Tarjeta Kárdex 15 "Tomate"**

<b>PARADERO LA JOSEFINA</b>									
<b>KARDEX</b>									
<b>Producto</b>	<b>TOMATE</b>			<b>Medida:</b>	<b>UNIDADES</b>				
<b>Fecha</b>	<b>Entradas</b>			<b>Salidas</b>			<b>Saldos</b>		
	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>
4/1/2018	10	1,00	10,00				10	1,00	10,00
7/1/2018				10	1,00	10,00	0	1,00	0
11/1/2018	10	1,00	10,00				10	1,00	10,00
15/1/2018				10	1,00	10,00	0	1,00	0
18/1/2018	10	1,00	10,00				10	1,00	10,00
22/1/2018				10	1,00	10,00	0	1,00	0
25/1/2018	10	1,00	10,00				10	1,00	10,00
31/1/2018				10	1,00	10,00	0	1,00	0
<b>SALDO</b>							0	1,00	0

Elaborado por: La Autora

Tabla 138

Tarjeta Kárdex 16 “Papanabo”

PARADERO LA JOSEFINA									
KARDEX									
Producto	PAPANABO			Medida:	UNIDADES				
Fecha	Entradas			Salidas			Saldos		
	Unidades	Costo unitario	Costo total	Unidades	Costo unitario	Costo total	Unidades	Costo unitario	Costo total
4/1/2018	2	0,25	0,50				2	0,25	0,50
7/1/2018				2	0,25	0,50	0	0,25	0
11/1/2018	2	0,25	0,50				2	0,25	0,50
15/1/2018				2	0,25	0,50	0	0,25	0
18/1/2018	2	0,25	0,50				2	0,25	0,50
22/1/2018				2	0,25	0,50	0	0,25	0
25/1/2018	2	0,25	0,50				2	0,25	0,50
31/1/2018				2	0,25	0,50	0	0,25	0
<b>SALDO</b>							0	0,25	0

Elaborado por: La Autora

Tabla 139

Tarjeta Kárdex 17 “Cebolla Paitaña”

PARADERO LA JOSEFINA									
KARDEX									
Producto	CEBOLLA PAITEÑA			Medida:	UNIDADES				
Fecha	Entradas			Salidas			Saldos		
	Unidades	Costo unitario	Costo total	Unidades	Costo unitario	Costo total	Unidades	Costo unitario	Costo total
4/1/2018	4	0,13	0,50				4	0,13	0,50
7/1/2018				4	0,13	0,50	0	0,13	0
11/1/2018	4	0,13	0,50				4	0,13	0,50
15/1/2018				4	0,13	0,50	0	0,13	0
18/1/2018	4	0,13	0,50				4	0,13	0,50
22/1/2018				4	0,13	0,50	0	0,13	0
25/1/2018	4	0,13	0,50				4	0,13	0,50
31/1/2018				4	0,13	0,50	0	0,13	0
<b>SALDO</b>							0	0,13	0

Elaborado por: La Autora

**Tabla 140**

**Tarjeta Kárdex 18 “Lechuga”**

<b>PARADERO LA JOSEFINA</b>									
<b>KARDEX</b>									
<b>Producto</b>	<b>LECHUGA</b>			<b>Medida:</b>	<b>UNIDADES</b>				
<b>Fecha</b>	<b>Entradas</b>			<b>Salidas</b>			<b>Saldos</b>		
	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>
4/1/2018	9	0,33	3,00				9	0,33	3,00
7/1/2018				9	0,33	3,00	0	0,33	0
11/1/2018	9	0,33	3,00				9	0,33	3,00
15/1/2018				9	0,33	3,00	0	0,33	0
18/1/2018	9	0,33	3,00				9	0,33	3,00
22/1/2018				9	0,33	3,00	0	0,33	0
25/1/2018	9	0,33	3,00				9	0,33	3,00
31/1/2018				9	0,33	3,00	0	0,33	0
<b>SALDO</b>							0	0,33	0

Elaborado por: La Autora

**Tabla 141**

**Tarjeta Kárdex 19 “Agua mineral”**

<b>PARADERO LA JOSEFINA</b>									
<b>KARDEX</b>									
<b>Producto</b>	<b>AGUA MINERAL 500ML</b>			<b>Medida:</b>	<b>Unidad</b>				
<b>Fecha</b>	<b>Entradas</b>			<b>Salidas</b>			<b>Saldos</b>		
	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>
4/1/2018	100	0,5	50				100	0,50	50,00
5/1/2018				5	0,5	2,5	95	0,50	47,50
6/1/2018				12	0,5	6	83	0,50	41,50
7/1/2018				3	0,5		80	0,50	40,00
12/1/2018				3	0,5	1,5	77	0,50	38,50
13/1/2018				13	0,5	6,5	64	0,50	32,00
14/1/2018				4	0,5	2	60	0,50	30,00
19/1/2018				12	0,5	6	48	0,50	24,00
20/1/2018				2	0,5	1	46	0,50	23,00
21/1/2018				6	0,5	3	40	0,50	20,00
26/1/2018				7	0,5	3,5	33	0,50	16,50
27/1/2018				11	0,5	5,5	22	0,50	11,00
28/1/2018				2	0,5	1	20	0,50	10,00
<b>SALDO</b>							20	0,50	10,00

Elaborado por: La Autora

Tabla 142

Tarjeta Kárdex 20 “Gaseosa personal 500ml”

<b>PARADERO LA JOSEFINA</b>									
<b>KARDEX</b>									
<b>Producto</b>	<b>GASEOSAS PERSONALES 500ML</b>			<b>Medida:</b>	<b>Unidad</b>				
<b>Fecha</b>	<b>Entradas</b>			<b>Salidas</b>			<b>Saldos</b>		
	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>
4/1/2018	150	0,5	75				150	0,50	75,00
5/1/2018				10	0,5	5	140	0,50	70,00
6/1/2018				11	0,5	5,5	129	0,50	64,50
7/1/2018				9	0,5	4,5	120	0,50	60,00
12/1/2018				5	0,5	2,5	115	0,50	57,50
13/1/2018				18	0,5	9	97	0,50	48,50
14/1/2018				7	0,5	63	90	0,50	45,00
19/1/2018				15	0,5	7,5	75	0,50	37,50
20/1/2018				12	0,5	6	63	0,50	31,50
21/1/2018				3	0,5	1,5	60	0,50	30,00
26/1/2018				8	0,5	4	52	0,50	26,00
27/1/2018				10	0,5	5	42	0,50	21,00
28/1/2018				12	0,5	6	30	0,50	15
<b>SALDO</b>							30	0,50	15,00

Elaborado por: La Autora

**Tabla 143**

**Tarjeta Kárdex 21 “Gaseosa 2 litros”**

<b>PARADERO LA JOSEFINA</b>									
<b>KARDEX</b>									
<b>Producto</b>	<b>GASEOSAS 2 LITROS</b>			<b>Medida:</b>	<b>Unidad</b>				
<b>Fecha</b>	<b>Entradas</b>			<b>Salidas</b>			<b>Saldos</b>		
	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>
4/1/2018	50	1,25	62,5				50	1,25	62,50
5/1/2018				1	1,25	1,25	49	1,25	61,25
6/1/2018				5	1,25	6,25	44	1,25	55,00
7/1/2018				2	1,25	12,5	42	1,25	52,50
12/1/2018				1	1,25	1,25	41	1,25	51,25
13/1/2018				5	1,25	6,25	36	1,25	45,00
14/1/2018				2	1,25	2,5	34	1,25	42,50
19/1/2018				5	1,25	6,25	29	1,25	36,25
20/1/2018				2	1,25	2,5	27	1,25	33,75
21/1/2018				1	1,25	1,25	26	1,25	32,50
26/1/2018				2	1,25	2,5	24	1,25	30,00
27/1/2018				3	1,25	3,75	21	1,25	26,25
28/1/2018				3	1,25	3,75	18	1,25	22,5
<b>SALDO</b>							18	1,25	30,00

Elaborado por: La Autora

## CONCLUSIONES

- El Paradero Turístico “La Josefina” no cuenta con un sistema contable de costos, ya que realiza solo las obligaciones tributarias mensuales a causa de no ser obligado a llevar contabilidad y no maneja información real; por lo mismo no puede realizar un análisis que permita tomar decisiones favorables para el rendimiento del negocio.
- El paradero no tiene control de los insumos para la producción de los platos, por no tener documentos que permitan verificar la distribución óptima de éstos, provocando que existan desperdicios considerables.
- La empresa no posee normas de control interno por lo que no le permite obtener una organización adecuada para mejorar el desempeño y optimizar recursos.
- Al desarrollar el sistema de contabilidad de costos y control interno se refleja el mejoramiento en la organización y control, ya que se puede recopilar la información real necesaria para el adecuado manejo y registro de las transacciones de un determinado periodo.
- Al aplicar costos por órdenes de producción se pudo observar que se trabaja de manera óptima, más organizada, ahorrando tiempo y recursos.

## **RECOMENDACIONES**

- Es necesario la aplicación de normas de control interno que están descritas en la propuesta para mejorar la eficiencia del manejo del paradero.
- Se recomienda implementar el sistema de costos propuesto para mejorar el control, la organización y registro de todas las actividades permitiendo obtener información real que ayuden a aumentar la productividad.
- Se recomienda utilizar el Sistema de Costos por órdenes de producción, ya que permite la distribución de los materiales de forma organizada de acuerdo con los insumos que sean requeridos en cada pedido.
- Se recomienda capacitar al personal del paradero “La Josefina” para que la implementación sea más eficiente y eficaz.

## BIBLIOGRAFÍA

- Bravo, M. (2011). *Contabilidad General*. Quito: ESCOBAR impresores.
- Bravo, M. (2011). *Contabilidad General* . Quito : Escobar .
- Bravo, M. V. (2011). *Contabilidad General*. Quito-Ecuador: ESCOBAR Impresores.
- Control Interno, E. y. (29 de Noviembre de 2014). *Audidores y Contadores*. Obtenido de Audidores y Contadores: <http://www.audidoresycontadores.com/contabilidad/61-que-es-el-control-interno-y-cuales-son-los-elementos>
- Espiñan Gaitán, R. (2006). *Control Interno y Fraudes*. Bogotá: Ecoe Ediciones.
- Estupiñan, R. G. (2006). *Control Interno y Fraudes*. Bogotá: Eco Ediciones.
- Gómez, G. (Mayo de 2001). *Gestiopolis*. Obtenido de <http://www.gestiopolis.com/control-interno-organizacion-empresarial/>
- González, J. (11 de Julio de 2008). *Zona Economica*. Obtenido de Cuentas por pagar: <http://www.zonaeconomica.com/analisis-financiero/cuentas-pagar>
- Gustavo, C. A. (1997). *Auditoria y Control Interno*. McGraw-Hill.
- Horgren, C. T. (2010). *Contabilidad Octava Edición*. Mexico: PERSON EDUCACIÓN.
- Horngrén, C. T., Datar, S. M., & Foster, G. (2007). *Contabilidad de Costos*. Mexico, Argentina, Brasil, Colombia: Person Educación.
- Jaramillo, L. B. (2007). *Contabilidad General*. Loja: Editorial de la Universidad Técnica Particular de Loja.
- Jaramillo, L. B. (2007). *Contabilidad General*. Loja: Universidad Técnica Particular de Loja.
- Mantilla, S. A. (2005). *Control Interno*. Bogotá: Kimpres Ltda.
- Martínez, Á. M. (2011). *Contabilidad General*. Colombia: Ecoe Ediciones.

NIC1. (27 de Septiembre de 2016). *Plan Contable*. Obtenido de Recuperado de <http://plancontable2007.com/niif-nic/nic-normas-internacionales-de-contabilidad/nic-01.html>

Polimeni, R. (2008). *Contabilidad de Costos: Conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones*. Bogota: McGraw-Interamericana.

Sarmiento, R. (2009). *Contabilidad General*. Quito-Ecuador: Andinos.

Valencia, G. S. (2007). *Contabilidad Administrativa*. Ecoe Ediciones.

Zapata, P. (2007). *Contabilidad de costos* . Bogotá : Copyright.

Zapata, P. S. (2011). *Contabilidad de Costos*. Colombia: D´VINNI.

Zapata, P. S. (2011). *Contabilidad General*. Colombia: D´VINNI.

# ANEXOS



**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR**

**SEDE IBARRA**

**“PUCE-SI”**

**ESCUELA DE NEGOCIOS Y COMERCIO INTERNACIONAL**

**“ENCI”**

**PLAN DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

*“DISEÑO DE UN SISTEMA CONTABLE DE COSTOS Y CONTROL  
INTERNO EN EL PARADERO TURÍSTICO LA JOSEFINA, SAN ANTONIO  
DE IBARRA, BELLAVISTA”*

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA EN CONTABILIDAD Y  
AUDITORÍA CPA.

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: Gestión Contable, Financiera y Tributaria E.2**

**AUTORA:** Cisneros Vásquez Diana Carolina

IBARRA, SEPTIEMBRE, 2016

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

ÍNDICE DE CONTENIDOS .....	219
1. NOMBRE DEL PROYECTO .....	221
2. CONTEXTUALIZACIÓN DEL PROBLEMA (ANTECEDENTES) .....	221
3. JUSTIFICACIÓN.....	224
4. OBJETIVOS.....	225
4.1 OBJETIVO GENERAL .....	225
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	225
5. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO .....	225
5.1. ÍNDICE DE CONTENIDOS .....	226
CAPÍTULO I.....	226
MARCO TEÓRICO .....	226
CAPÍTULO II .....	227
DIAGNÓSTICO.....	25
CAPÍTULO III .....	228
PROPUESTA .....	228
6. ORGANIZACIÓN METODOLÓGICA .....	229
6.1. METODOS GENERALES .....	230
6.1.1. Método Inductivo .....	230
6.1.2. Método Deductivo .....	230
6.1.3. Método analítico – sintético .....	230
6.2 TÉCNICAS .....	230
6.2.1 Observación .....	230
6.2.2. Encuesta.....	230
6.2.3 Entrevista.....	230
6.3 INSTRUMENTOS .....	231
6.3.1 Ficha de Observación .....	231
6.3.2 Cuestionario.....	231
6.3.3 Video .....	231
6.4 MATRIZ DE RELACIÓN .....	231
7. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES .....	231
8. RECURSOS .....	232
8.1. FINANCIAMIENTO .....	233

9. FUENTES DE INFORMACIÓN .....	233
ANEXOS .....	234

## **1. NOMBRE DEL PROYECTO**

Diseño de un Sistema Contabilidad de Costos y Control Interno en el “Paradero Turístico La Josefina”, San Antonio De Ibarra, Barrio Bellavista.

## **2. CONTEXTUALIZACIÓN DEL PROBLEMA (ANTECEDENTES)**

Un restaurante es un negocio que puede llegar a ser altamente rentable. Dependiendo de la percepción del cliente con respecto al negocio, en términos de servicio, frescura, calidad, atención y ambiente, un restaurante puede llegar a ser una fuente de ingresos perdurable y estable para su dueño (MEIC, 2007).

El Paradero Turístico La Josefina ofrece productos como su especialidad el cuy elaborado en las tres pailas, además de cuartos de pollos brosterizados, chuletas a la plancha, caldos de gallina criolla y platos a la carta, la idea de este negocio nació de sus propietarios Luis Cisneros y Mery Vásquez, ya que Mery posee el conocimiento para la preparación del cuy en tres pailas pues su madre desde muy pequeña le enseñó, fue creado el 8 de Mayo del 2004.

El paradero es una empresa dedicada a la preparación y comercialización de cuyes y platos típicos de la zona, brindando un buen servicio a nuestros clientes, con sabores y productos únicos y de calidad, buscando con ello la máxima satisfacción de nuestros clientes.

Su ubicación es en el Parroquia San Antonio de Ibarra en el Barrio Bellavista que está ubicado a un kilómetro de la Parroquia de Chaltura que es conocida como la “Tierra Mundial del Cuy”.

El Paradero Turístico La Josefina empezó siendo solo un restaurante que ofrecía comida típica del Barrio Chaltura como el Cuy pues ha ido creciendo de manera notoria y positiva tanto en infraestructura así como también en los servicios y productos que ofrece. Este negocio familiar en la actualidad está consolidado y con muchas ganas de seguir creciendo con la ayuda de sus propietarios y espero también con la mía.

Mery Vásquez quien es propietaria y además se encarga de la preparación de estos productos nos dice que con el pasar del tiempo se han dado cuenta que les vas de maravilla en su negocio, pero no ve la utilidad que esperan pues son expertos en brindar este servicio pero desconocen del manejo de costos en la producción, debido a que no se lleva registros

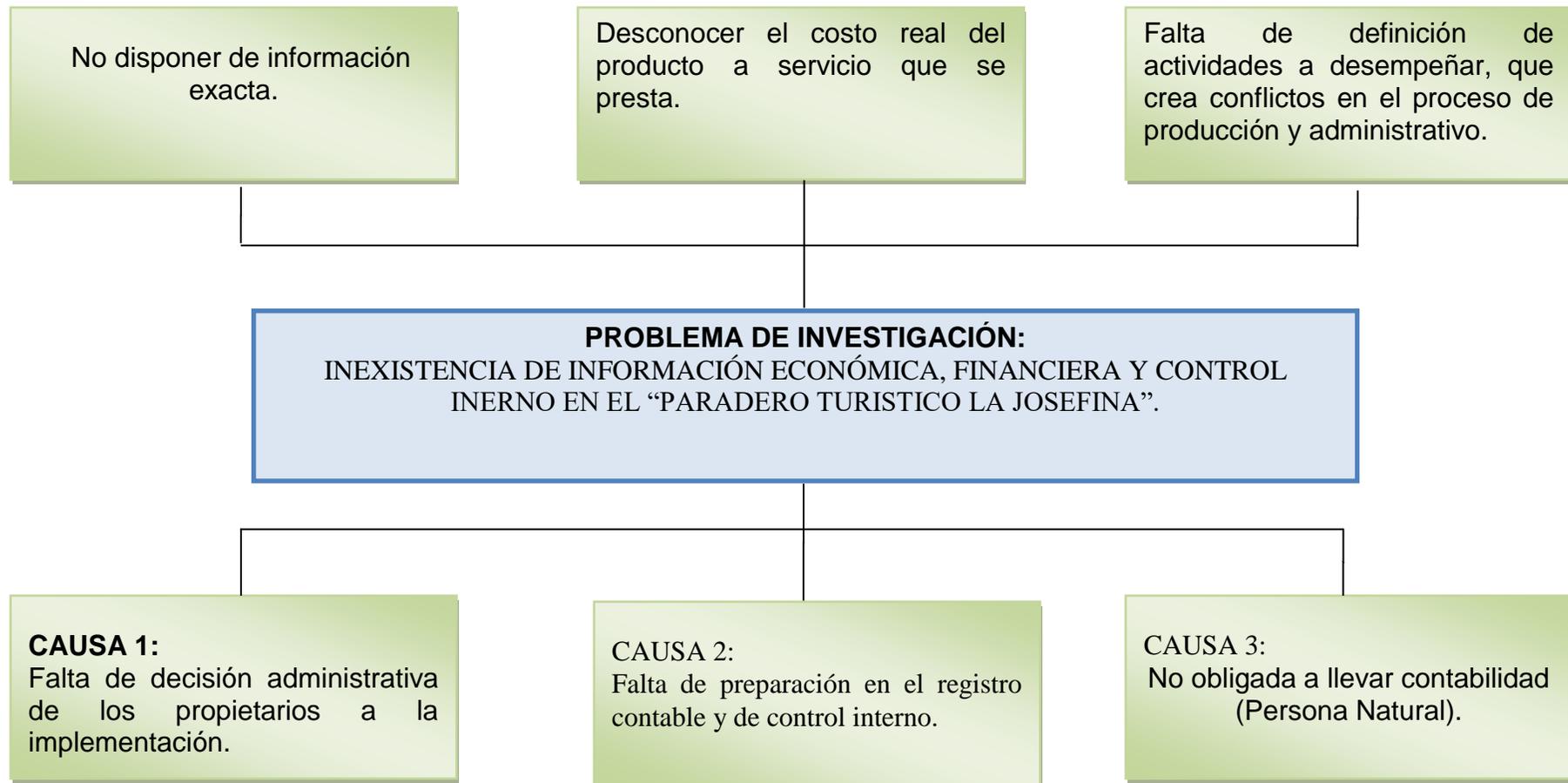
contables y un adecuado manejo de control interno en varios rubros, tales como el manejo de materia primas e insumos.

Es ahí en donde encontramos el problema ya que el Paradero está basado en un registro muy elemental de las compras y ventas, haciendo que la información obtenida no ayude en sumo grado a la adecuada toma de decisión por parte de los propietarios. Actualmente el Paradero Turístico La Josefina determina el precio del producto y servicio en forma estimada, más no real debido a que no se lleva un correcto registro de los gastos y costos que requieren este tipo de servicio.

Los costos son dirigidos de manera directa al gasto es decir no forman parte en la cuenta de costos en los Balances; al implementar Contabilidad de Costos y Control Interno de la misma podremos llegar a conocer el precio final de cada producto, ya que por ahora el Paradero Turístico La Josefina cuenta con cálculos estimados para el costo final de su producción y precio final de sus productos.

¿REPERCUTIRÁ LA IMPLEMENTACIÓN DE CONTABILIDAD DE COSTOS Y CONTROL INTERNO CONTABLE EN EL “PARADERO TURISTICO LA JOSEFINA”.? Permitirá mejorar los procesos contables de costos y procesos de producción. Su delimitación espacial: “Paradero Turístico La Josefina” y su delimitación temporal: Periodo 2016-2017

## ARBOL DE PROBLEMAS



### 3. JUSTIFICACIÓN

En la provincia de Imbabura, encontramos diversidad de culturas y tradiciones en las cuales se encuentra la naturaleza y la comida.

En la Parroquia de Bellavista cantón Ibarra, hace más de 25 años se realiza la preparación del cuy de manera artesanal pasando por un proceso conocido como las tres pailas puesto que esto es lo que caracteriza al Paradero Turístico La Josefina, ya que es una microempresa que desde hace más de diez años se dedica a la elaboración del cuy de manera artesanal, buscando la satisfacción de sus consumidores.

Estamos ubicados en la provincia de Imbabura, en San Antonio de Ibarra en el Barrio Bellavista.

El Paradero Turístico La Josefina no cuenta con una herramienta que le permita la medición se los costos, la producción, el desempeño de sus trabajadores y al cumplimiento de los objetivos de sus propietarios, esto es peligroso para cualquier empresa, ya que se puede tener pérdidas y la organización no puede ser consciente de ello, es por eso que se crea la necesidad de diseñar e implementar Contabilidad de Costos y Control Interno contable que establezca estándares de cumplimiento de la producción y de desempeño para garantizar el cumplimiento de procesos esperados.

Además también se debe considerar la no existencia de políticas que normalicen las funciones de cada empleado y la falta de procedimiento para regular las actividades internas de la empresa, pues no se tiene certeza del cumplimiento de ciertos principios que son fundamentales para el correcto desenvolvimiento de las actividades diarias de negocio, es por esto que existe también la importancia de la implementación de un Sistema de Control Interno, para tener mayor efectividad en las operaciones diarias del Paradero Turístico, teniendo como fin el mejoramiento de procesos y la calidad del servicio que se brinda.

Los beneficiarios directos de esta propuesta serán:

El paradero turístico “La Josefina” en representación de sus propietarios y trabajadores, quienes mediante este sistema podrán disponer de información veraz y oportuna que les permita conocer la situación de la empresa para poder implementar medidas de mejora y optimizar recursos que sean beneficiarios para todos.

Como otros beneficiarios encontramos a los clientes del Paradero Turístico “La Josefina” que con la implantación de Sistema contable propuesto tendrá por tanto mejorar el producto a la vez dar un mejor servicio y así también lograr un precio justo.

## **4. OBJETIVOS**

### **4.1. OBJETIVO GENERAL**

Implementar un sistema contable de control de costos y de control interno contable para el paradero turístico La Josefina en San Antonio de Ibarra en el Barrio Bellavista.

### **4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Realizar un diagnóstico situacional de manejo de la Contabilidad del Paradero Turístico La Josefina.
- Realizar un diagnóstico situacional de manejo del Control Interno del Paradero Turístico La Josefina.
- Diseñar el Sistema Contable de costos para el Paradero Turístico La Josefina.
- Desarrollar adecuadamente el control interno en las áreas del paradero turístico, contable, y de producción promoviendo y facilitando la correcta ejecución de las mismas.

## **5. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO**

El presente proyecto busca evidenciar el cumplimiento de los objetivos planteados, a través del desarrollo de cada uno de los capítulos.

En el capítulo uno se tendrá apoyo teórico sobre los temas contables necesario como procesos contables, ciclo contable, de costos y control interno entre otros a través de bibliografía adecuada y actual.

En el diagnóstico determinaremos la situación actual de la empresa mediante técnicas de investigación como la realización de entrevistas al propietario así como a expertos.

En la propuesta es donde se aplicara el sistema contable de control de costos y control interno realizando un análisis con datos reales del negocio.

## **5.1. ÍNDICE DE CONTENIDOS**

### **CAPÍTULO I**

#### **MARCO TEÓRICO**

##### 1.1. Empresa

1.1.1 Definición de la Empresa

1.1.2 Clasificación de la Empresa

1.1.3 Características de la Empresa

##### 1.2 Contabilidad General

1.2.1 Definición de la Contabilidad

1.2.2 Funciones de la Contabilidad

1.2.3 Ecuación Contable

1.2.4 Principios de la Contabilidad Generalmente Aceptados

1.2.5 Objetivos de la Contabilidad

1.2.6 Importancia de la Contabilidad

1.2.7 Clasificación de la Contabilidad

##### 1.3 Sistema de Cuentas

1.3.1 Cuentas

1.3.2 Tipos de cuentas

1.3.3 Clasificación de cuentas

1.3.4 Plan general de cuentas

1.3.5 Estructura de las cuentas

## 1.4 Contabilidad de Costos

### 1.4.1 Definición de la Contabilidad de Costos

### 1.4.2 Fines de la Contabilidad de Costos

### 1.4.3 Elementos del costo

### 1.4.4 Clasificación y tratamiento de los elementos del costo

### 1.4.5 Formas de producción y sistemas de costeo

### 1.4.6 Sistema de Costos por órdenes de producción

## 1.5 Control Interno

### 1.5.1 Concepto de control interno

### 1.5.2 Elementos del Control interno

### 1.5.3 Importancia del Control interno

### 1.5.4 Objetivos del Control interno

### 1.5.5 Principios del control interno

## 1.6 Paradero Turístico La Josefina Antecedentes, Historia

# **CAPÍTULO II**

## **DIAGNÓSTICO**

### 2.1 Antecedentes

### 2.2 Objetivos

#### 2.2.1 Objetivo General

#### 2.2.2 Objetivos Específicos

### 2.3 Variables Diagnósticas

2.4 Indicadores

2.5 Matriz de Evolución Diagnóstica

2.6 Diseño de Instrumentos

2.7 Evaluación de Información

2.8 Identificación de Fortalezas y Debilidades

2.9 Identificación del Problema

## **CAPÍTULO III**

### **PROPUESTA**

3.1 Propuesta Contable

3.1.1 Empresa

3.1.1.1 Clasificación de la Empresa

3.1.1.2 Características de la Empresa

3.1.2 Contabilidad General

3.1.2.1 Funciones de la Contabilidad

3.1.2.2 Ecuación Contable

3.1.2.3 Principios de la Contabilidad Generalmente Aceptados

3.1.2.4 Objetivos de la Contabilidad

3.1.2.5 Importancia de la Contabilidad

3.1.2.6 Clasificación de la Contabilidad

3.1.3 Sistema de Cuentas

3.1.3.1 Cuentas

- 3.1.3.2 Tipos de cuentas
- 3.1.3.3 Clasificación de cuentas
- 3.1.3.4 Plan general de cuentas
- 3.1.3.5 Estructura de las cuentas

## 3.2 Contabilidad de Costos

- 3.2.1 Elementos del costo
- 3.2.2 Clasificación y tratamiento de los elementos del costo
- 3.2.3 Ordenes de Producción

## 3.3 Control Interno

- 3.3.1 Control Interno Caja General
- 3.3.2 Control Interno Bancos
- 3.3.3 Control Interno Inventarios
- 3.3.4 Control Interno Activos Fijos

## **CONCLUSIONES**

## **RECOMENDACIONES**

## **BIBLIOGRAFÍA**

## **ANEXOS**

## **6. ORGANIZACIÓN METODOLÓGICA**

Con este proyecto se pretende solucionar el problema expuesto en los antecedentes. Por esta razón los métodos, técnicas e instrumentos que proporcionan la metodología de la investigación científica serán de vital importancia y trascendencia en el desarrollo del proyecto.

## **6.1. METODOS GENERALES**

### **6.1.1. Método Inductivo**

Este método se empleará en el estudio diagnóstico ya que a partir de la información recolectada se podrá emitir una conclusión en este caso será el manejo del registro de la actividad se puede decir que haciendo de lo particular a lo general.

### **6.1.2. Método Deductivo**

Este método consiste en emitir criterios acerca de las posibilidades soluciones al problema planteado con esa información obtenida comprobar con los datos actuales que permitan desarrollar el Marco Teórico la propuesta para emitir un resultado y una opinión, verificando si las respuestas concuerdan con la investigación.

### **6.1.3. Método analítico – sintético**

Este método permite estudiar y separa las partes de todo en individuales para poder analizar de forma independiente a los términos y bases teóricas que instauraran la investigación como en el Marco Teórico y la propuesta que resiste a establecer características determinadas para dar importancia a la investigación.

## **6.2. TÉCNICAS**

### **6.2.1. Observación**

La observación directa se realizara en las instalaciones del Paradero Turístico “La Josefina”.

### **6.2.2. Encuesta**

Las encuestas serán aplicadas a los propietarios, a cada uno de los empleados del Paradero Turístico “La Josefina”.

### **6.2.3. Entrevista**

Se realizara a los propietarios del Paradero Turístico, con su aporte se podrá mejorar la información para el desarrollo de la investigación.

## 6.3. INSTRUMENTOS

### 6.3.1. Ficha de Observación

### 6.3.2. Cuestionario

### 6.3.3. Video

## 6.4. MATRIZ DE RELACIÓN

OBJETIVOS ESPECÍFICOS	VARIABLES	INDICADORES	TÉCNICAS	FUENTES DE INFORMACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar un diagnóstico situacional de manejo de la contabilidad</li> </ul>	Registros contables	Libro diario	Observación	Registros Contable del Turístico La Josefina
		Registro de ventas.		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar un diagnóstico situacional de manejo Control Interno Contable.</li> </ul>	Procesos de control interno Procesos contables	Inventarios	Entrevista	Propietarios del Paradero Turístico La Josefina
		Fichas de control		
			Entrevista	Propietarios del Paradero Turístico La Josefina

Elaborado por: Carolina Cisneros

## 7. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Existen diferentes formas o esquemas para indicar las actividades y el tiempo asignados a ellas. Las actividades responden a la **estructura de objetivos**.

ACTIVIDADES SEMANAS /MESES	MES I				MES II				MES III				MES IV				MES V				RESPONSABLE
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
<b>CAPÍTULO I : MARCO TEÓRICO</b>																					AUTORA
Recopilación de Bibliografía																					AUTORA
Análisis de la información																					AUTORA
Redacción del marco teórico																					AUTORA
<b>CAPÍTULO II : DIAGNÓSTICO</b>																					AUTORA
Diseño de Instrumentos de Investigación																					AUTORA
Aplicación de Instrumentos																					AUTORA
Tabulación y Análisis de la información																					AUTORA
Delimitación del Problema																					AUTORA
<b>CAPÍTULO III : PROPUESTA</b>																					AUTORA
Diseño del Sistema Contable de Control de Costos y Control Interno																					AUTORA
<b>Conclusiones Recomendaciones</b>																					AUTORA
<b>Presentación del Informe Final</b>																					AUTORA

Elaborado por: Carolina Cisneros

## 8. RECURSOS

Clasifique a los recursos en humanos, materiales y otros; frente a cada uno de estos determine el costo o monto económico requerido.

a) Humanos

-Diana Carolina Cisneros Vásquez	
<b>Subtotal</b>	<b>\$0,00</b>

b) Materiales

-papel bond	\$25,00
-Impresión de fotografías	\$7,00
-Anillado y empastado	\$100,00
-Fotocopias	\$12,00
-Cds	\$7,00
-Impresiones	\$30,00
-Cartucho de Impresiones	\$45,00
-Flash Memory	\$12,00
<b>Subtotal</b>	<b>\$230,00</b>

c) Otros

<b>Subtotal</b>	<b>\$0,00</b>

Subtotal	238,00
Imprevistos (15%)	35,70
<b>TOTAL</b>	<b>273,70</b>

## 8.1. FINANCIAMIENTO

Todos los gastos presupuestados para la elaboración de proyecto están financiados por la Autora.

## 9. FUENTES DE INFORMACIÓN

*Bravo, V. M. (2011). Contabilidad General. Quito: Escobar.*

*Zapata, S. P. (2011). Contabilidad General. Colombia: McGraw Hill.*

*Maria, F. M. (2011). Contabilidad General. En F. M. Maria, Contabilidad General. Colombia: Ecoe. Ediciones.*

*Zapata, S. P. (2007). Contabilidad de Costos. Colombia: McGraw Hill Interamericana.*

*Siniesterra. Valencia G. (2011). Contabilidad de Costos. En S. V. G., Contabilidad de Costos. Colombia : Ecoe Ediciones.*

*Horngren, C. T. (2007). Introduccion a la Contabilidad Financiera. En C. T. Horngren, Introduccion a la Contabilidad Financiera (pág. 704). Mexico: Pearson Education.*

*González, J. R. (2004). Cómo hacer y rehacer una contabilidad: el control interno contable. En J. R. González, Cómo hacer y rehacer una contabilidad: el control interno contable (pág. 251). International Thomson.*

## ANEXOS

### Imágenes Paradero Turístico “La Josefina”



**La Josefina**  
BELLAVISTA EMBAJADOR CUNES

PARADERO TURÍSTICO

Con la tradición y el encanto de lo nuestro...

Ven y disfruta de nuestros exquisitos platos preparados exclusivamente pensando en ti...

• Bellavista

Entre Natahuachi y San Antonio de Ibarra tras la Escuela 12 de Octubre bajo las canchas deportivas  
Tel: 062 551 018 / 097 977004  
SAN ANTONIO - IMBABURA - ECUADOR.

Contamos con promociones para  
**GRUPOS E INSTITUCIONES**

## **Anexo 2. Entrevista**

**ENTREVISTA # 1** Dirigida al propietario y al Contador del Paradero Turístico la Josefina

Cuestionario de Preguntas

- 1. ¿Cuenta la empresa con un sistema contable?**
- 2. ¿La modalidad de contratación de los servicios del contador es de jornada completa de trabajo o vía servicios profesionales?**
- 3. ¿Con qué periodicidad se realizan las adquisiciones de materia prima?**
- 4. ¿Se han realizado constataciones físicas de materia prima?**
- 5. ¿Cuáles son los principales productos que oferta el paradero?**
- 6. ¿Qué tipos de productos considera Ud. son perecibles?**
- 7. ¿La entidad cuenta con proveedores de materia prima?**
- 8. ¿Se efectúa control de la calidad de la materia prima?**
- 9. ¿Se han identificado stocks máximos y mínimos de la materia prima directa e indirecta?**
- 10. ¿Considera que el número de empleados es el adecuado para el cumplimiento de los objetivos institucionales?**
- 11. ¿El personal contratado ha sido afiliado al seguro social?**
- 12. ¿La organización cuenta con un manual de funciones?**
- 13. ¿Qué herramientas de administración de talento humano se ha diseñado en el restaurante?**
- 14. ¿Se mantienen registros de hora hombres trabajadas?**
- 15. ¿Los costos indirectos para la producción son cargados al costo del producto?**
- 16. ¿Cómo establece el precio de los productos?**
- 17. ¿La entidad realiza las declaraciones de impuestos?**
- 18. ¿Se ha presentado ante el SRI los anexos transaccionales?**

**ENTREVISTA # 2** Dirigida al Chef –Asistente de Chef Restaurante del Paradero Turístico la Josefina

- 1. ¿Con qué periodicidad se realizan las adquisiciones de materia prima?**
- 2. ¿Se han realizado constataciones físicas de materia prima?**
- 3. ¿Cuáles son los principales productos que oferta el paradero?**
- 4. ¿Los productos perecibles son controlados e identificados?**
- 5. ¿La entidad cuenta con proveedores de materia prima?**
- 6. ¿Se efectúa control de la calidad de la materia prima?**
- 7. ¿Se han identificado stocks máximos y mínimos de la materia prima directa e indirecta?**
- 8. ¿La organización cuenta con un manual de funciones?**
- 9. ¿Se mantienen registros de hora hombres trabajados?**