



# UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

**INFORME FINAL**

**TEMA:**

“MANUAL ADMINISTRATIVO, CONTABLE Y FINANCIERO PARA EL RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA UBICADO EN LA CIUDAD DE PIMAMPIRO, PROVINCIA DE IMBABURA, ECUADOR”.

**PREVIO A LA OBTENCIÓN AL TÍTULO DE INGENIERA EN  
CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

**AUTORA:**

Daniela Belén Castillo Farinango

**DIRECTORA:**

Dra. Bertha Soraya Rhea Gonzales

**Ibarra, 2023**

## INFORME DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO

En mi calidad de directora del Trabajo de Grado, presentado por la egresada Daniela Belén Castillo Farinango, para optar por el título de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría CPA, cuyo tema es: “Manual Administrativo, Contable y Financiero para el Restaurante la Mega Esquina ubicado en la ciudad de Pimampiro, provincia de Imbabura, Ecuador”. Considero que el presente trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del tribunal examinador que se designe.

En la ciudad de Ibarra, a los 12 días del mes de octubre del 2023



Dra. Soraya Rhea

C.I. 100169325-6

DIRECTORA DEL TRABAJO DE GRADO



# UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

## BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

### AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN

#### A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

#### 1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

En cumplimiento del Art. 144 de la Ley de Educación Superior, hago la entrega del presente trabajo a la Universidad Técnica del Norte para que sea publicado en el Repositorio Digital Institucional, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO			
<b>CÉDULA DE IDENTIDAD:</b>	100425301-7		
<b>APELLIDOS Y NOMBRES:</b>	Daniela Belén Castillo Farinango		
<b>DIRECCIÓN:</b>	Pimampiro, Avenida de los Valores y calle Ayacucho		
<b>EMAIL:</b>	Dbcastillofutn.edu.ec		
<b>TELÉFONO FIJO:</b>	-	<b>TELÉFONO MÓVIL:</b>	0988328641


DATOS DE LA OBRA	
<b>TÍTULO:</b>	MANUAL ADMINISTRATIVO, CONTABLE Y FINANCIERO PARA EL RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA UBICADO EN LA CIUDAD DE PIMAMPIRO, PROVINCIA DE IMBABURA, ECUADOR
<b>AUTOR (ES):</b>	Daniela Belén Castillo Farinango
<b>FECHA: DD/MM/AAAA</b>	27/10/2023
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
<b>PROGRAMA:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>PREGRADO</b> <input type="checkbox"/> <b>POSGRADO</b>
<b>TÍTULO POR EL QUE OPTA:</b>	Ingeniera en Contabilidad y Auditoría CPA
<b>ASESOR /DIRECTOR:</b>	Dra. Soraya Rhea

## 2. CONSTANCIAS

El autor manifiesta que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto, la obra es original y que es el titular de los derechos patrimoniales, por lo que asume (n) la responsabilidad sobre el contenido de esta y saldrá en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 27 días del mes de octubre de 2023

**EL AUTOR:**



Daniela Belén Castillo Farinango

## **Dedicatoria**

Este trabajo de grado se lo dedico de una manera especial a mi madre y a mi padre, ya que ellos han sido mi motivación de seguir adelante a pesar de todos los obstáculos que se me presentaron durante todos estos años de estudio.

De igual manera a mis hermanas, quienes cada día con sus palabras de aliento me animaban a continuar y no decaer.

Daniela Belén Castillo Farinango

## **Agradecimiento**

Primeramente, quiero agradecer a Dios por mantenerme con salud y darme fuerzas para trabajar y estudiar todo este trayecto de estudio.

A mi directora de trabajo de grado la Dra. Soraya Rhea, por guiarme y compartirme sus conocimientos para la realización de este trabajo.

A mis oponentes la Ing. Rocío Espinoza y la Ing. Gabriela Arciniegas, gracias a su experiencia profesional y académica, me permitieron realizar un buen trabajo a través de sus recomendaciones.

Al Sr. José Luis Aguirre propietario del restaurante la Mega Esquina, por darme la oportunidad de elaborar mi trabajo en su restaurante.

A mi tía María Ester Castillo, por ayudarme con su vivienda en los cinco meses de nivelación.

Al Sr. Paul Murtha presidente de la Fundación Montañas de Esperanzas, por brindarme su ayuda económica en los primeros semestres.

Al Sr. Xavier Proaño y esposa Ana Cabrera, por darme la oportunidad de trabajar en sus locales permitiéndome continuar con mis estudios.

Agradezco a todas las personas: familia, amigos, profesores y conocidos que de alguna manera aportaron con un granito de arena para poder culminar con mis estudios.

Daniela Belén Castillo Farinango

## Índice de contenido

Dedicatoria .....	v
Agradecimiento.....	vi
Resumen .....	xviii
Abstract .....	xix
Introducción.....	xx
<b>OBJETIVOS</b> .....	<b>xxi</b>
Objetivo General.....	xxi
Objetivos Específicos.....	xxi
Capítulo I.....	22
Fundamentación teórica .....	22
1.1. Objetivo.....	22
1.2. Fundamentación científica y académica .....	22
1.3. Fundamentación teórica de procedimientos metodológicos .....	23
1.3.1. Tipos de investigación .....	23
1.3.2. Enfoques de investigación.....	24
1.3.3. Métodos de investigación.....	25
1.3.4. Técnicas e instrumentos .....	26
1.4. Fundamentación teórica del diagnóstico .....	27
1.4.1. Procesamiento de la información .....	27
1.4.2. Matriz FODA .....	27
1.4.3. Análisis CAME .....	27
1.5. Fundamentación teórica de la propuesta.....	28
1.5.1. Empresa.....	28

1.5.2.	Tipos de empresas.....	28
1.5.3.	Empresa de servicios .....	29
1.5.4.	Manual .....	29
1.5.5.	Manual administrativo .....	30
1.5.6.	Proceso administrativo.....	30
1.5.7.	Filosofía empresarial.....	32
1.5.8.	Gestión por procesos.....	34
1.5.9.	Estructura organizacional.....	36
1.5.10.	Gestión de riesgos.....	36
1.5.11.	Manual financiero .....	37
1.5.12.	Catálogo de cuentas .....	38
1.5.13.	Dinámica de cuentas .....	38
1.5.14.	Estados Financieros .....	39
1.6.	Normativa legal .....	41
1.6.1.	Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno .....	41
1.6.2.	Código del Trabajo .....	41
1.6.3.	Cumplimiento de Calidad .....	42
Capítulo II.....		43
Fundamentación metodológica.....		43
1.1.	Objetivo.....	43
1.2.	Tipos de investigación .....	43
1.2.1.	Exploratoria.....	43



1.2.2. Descriptiva .....	44
1.3. Enfoques de la investigación.....	44
1.3.1. Cualitativo .....	44
1.3.2. Cuantitativo .....	44
1.4. Métodos de investigación.....	44
1.4.1. Deductivo .....	45
1.4.2. Inductivo .....	45
1.5. Técnicas e instrumentos .....	45
1.5.1. Entrevista.....	45
1.5.2. Encuesta .....	45
1.5.3. Observación.....	46
1.5.4. Identificación de las variables diagnósticas .....	46
1.5.5. Matriz de variables diagnósticas .....	47
Capítulo III .....	49
Diagnóstico situacional .....	49
3.1. Objetivo.....	49
3.2. Identificación de la población .....	49
3.2.1. Encuesta .....	49
3.2.2. Entrevista.....	50
3.3. Desarrollo de las variables .....	50
3.3.1. Estructura administrativa y filosofía institucional.....	50
3.3.2. Gestión del riesgo .....	51
3.3.3. Sistema contable y control interno .....	52

3.3.4. Gestión financiera .....	52
3.4. Análisis de la encuesta realizadas al personal .....	53
3.5. Análisis de las entrevistas realizadas al personal .....	63
3.5.1. Entrevista dirigida a la gerente .....	63
3.5.2. Entrevista dirigida a la contadora .....	64
3.6. Análisis de la ficha de observación.....	65
3.7. Análisis de la información.....	67
3.7.1. Análisis FODA .....	68
3.7.2. Cruces estratégicos .....	69
3.8. Conclusión diagnóstica .....	70
Capítulo IV .....	71
Propuesta .....	71
4.1. Objetivo .....	71
4.2. Propuesta administrativa .....	71
4.2.1. Denominación de la empresa .....	71
4.2.2. Logotipo .....	72
4.2.3. Misión .....	72
4.2.4. Visión .....	73
4.2.5. Valores institucionales .....	73
4.2.6. Objetivos .....	74
4.2.7. Plan operativo anual.....	75
4.2.8. Políticas .....	77
4.2.9. Gestión por procesos.....	80
4.2.10. Código de los procesos .....	82

4.2.11. Manual de procedimientos .....	83
4.2.12. Estructura orgánica .....	100
4.2.13. Niveles administrativos.....	102
4.2.14. Manual de funciones y perfil del cargo.....	102
4.3. Identificación del riesgo .....	111
4.3.1. Valoración del riesgo .....	111
4.3.2. Cálculo del valor residual.....	113
4.3.3. Matriz de identificación del riesgo .....	114
4.3.4. Análisis de los riesgos.....	115
4.3.5. Evaluación de eficacia del control de riesgos .....	116
4.3.6. Tratamiento en el riesgo.....	117
4.4. Propuesta financiera.....	118
4.4.1. Manual contable y financiero .....	118
4.4.2. Catálogo de cuentas .....	118
4.4.3. Dinámica de cuentas .....	131
4.4.4. Estructura de los estados financieros .....	142
4.4.5. Ejercicio .....	148
4.4.6. Análisis financiero .....	189
4.4.7. Indicadores financieros .....	191
CAPÍTULO V.....	193
Validación .....	193
5.1. Introducción.....	193

5.2. Objetivo.....	193
5.3. Equipo de trabajo.....	193
5.4. Método de verificación.....	194
5.5. Metodología de calificación.....	195
5.6. Rangos de interpretación.....	196
5.7. Resultados.....	196
5.8. Calificación e interpretación.....	197
Conclusiones.....	198
Recomendaciones.....	199
6. Bibliografía.....	200
7. Anexos.....	203
7.1. Anexo - entrevistas.....	203
7.2. Anexo – encuestas.....	204
7.3. Anexos – Formato ficha de observación.....	205
7.4. Anexos – RUC del restaurante la Mega Esquina.....	206

## Índice de tablas

<b>Tabla 1.</b> Compañías en el Ecuador.....	28
<b>Tabla 2.</b> Cumplimiento de calidad .....	42
<b>Tabla 3.</b> Identificación de las variables diagnósticas .....	46
<b>Tabla 4.</b> Matriz variables diagnósticas .....	47
<b>Tabla 5.</b> Población encuesta .....	49
<b>Tabla 6.</b> Población entrevista.....	50
<b>Tabla 7.</b> Conocimiento de la filosofía institucional .....	53
<b>Tabla 8.</b> Conocimiento del manual de funciones.....	54
<b>Tabla 9.</b> Conocimiento del organigrama .....	55
<b>Tabla 10.</b> Aptitudes de acuerdo a los cargos .....	56
<b>Tabla 11.</b> Conocimiento de las políticas .....	57
<b>Tabla 12.</b> Selección del personal .....	58
<b>Tabla 13.</b> Capacitaciones al personal .....	59
<b>Tabla 14.</b> Comunicación.....	60
<b>Tabla 15.</b> Intercomunicación entre empleados .....	61
<b>Tabla 16.</b> Ficha de observación .....	66
<b>Tabla 17.</b> Matriz FODA .....	68
<b>Tabla 18.</b> Cruces estratégicos .....	69
<b>Tabla 19.</b> Denominación de la empresa .....	72
<b>Tabla 20.</b> Objetivos .....	74
<b>Tabla 21.</b> Plan operativo anual .....	75
<b>Tabla 22.</b> Políticas generales .....	77
<b>Tabla 23.</b> Políticas administrativas .....	78
<b>Tabla 24.</b> Políticas operativas .....	79
<b>Tabla 25.</b> Gestión administrativa .....	83
<b>Tabla 26.</b> Recepción insumos en cocina .....	86
<b>Tabla 27.</b> Gestión de recepción de pedidos al cliente .....	89
<b>Tabla 28.</b> Preparación de alimentos .....	92
<b>Tabla 29.</b> Gestión contable y financiera.....	95
<b>Tabla 30.</b> Gestión talento humano .....	98
<b>Tabla 31.</b> Niveles administrativos.....	102

<b>Tabla 32.</b> Perfil gerente .....	103
<b>Tabla 33.</b> Perfil chef.....	105
<b>Tabla 34.</b> Perfil ayudante de cocina .....	107
<b>Tabla 35.</b> Cajero.....	109
<b>Tabla 36.</b> Perfil mesero .....	110
<b>Tabla 37.</b> Escalas de probabilidad .....	111
<b>Tabla 38.</b> Escalas de impacto.....	111
<b>Tabla 39.</b> Valoración en el riesgo inherente .....	112
<b>Tabla 40.</b> Aplicación de controles de riesgo.....	112
<b>Tabla 41.</b> Frecuencia del control de riesgos .....	112
<b>Tabla 42.</b> Valoración de la eficacia en el control de riesgos .....	113
<b>Tabla 43.</b> Valor del riesgo residual .....	113
<b>Tabla 44.</b> Matriz de identificación del riesgo .....	114
<b>Tabla 45.</b> Análisis de los riesgos .....	115
<b>Tabla 46.</b> Evaluación de eficacia del control de riesgos .....	116
<b>Tabla 47.</b> Tratamiento en el riesgo.....	117
<b>Tabla 48.</b> Catálogo de cuentas .....	118
<b>Tabla 49.</b> Efectivo y equivalente de efectivo .....	131
<b>Tabla 50.</b> Cuentas y documentos por cobrar .....	132
<b>Tabla 51.</b> Propiedad planta y equipo.....	133
<b>Tabla 52.</b> Cuentas y documentos por pagar.....	135
<b>Tabla 53.</b> Obligaciones con instituciones financieras .....	136
<b>Tabla 54.</b> Capital social.....	137
<b>Tabla 55.</b> Ingresos.....	138
<b>Tabla 56.</b> Costos de ventas y producción .....	140
<b>Tabla 57.</b> Estructura Estado de situación financiera .....	142
<b>Tabla 58.</b> Estructura estado de costos de producción y ventas.....	144
<b>Tabla 59.</b> Estructura Estado de Resultados .....	145
<b>Tabla 60.</b> Estructura Estado de Flujo de Efectivo.....	146
<b>Tabla 61.</b> Estructura Estado Cambio en el Patrimonio .....	147
<b>Tabla 62.</b> Transacciones .....	148
<b>Tabla 63.</b> Estado de Situación Financiera Inicial .....	149

<b>Tabla 64.</b> Libro diario.....	151
<b>Tabla 65.</b> Libro mayor.....	160
<b>Tabla 66.</b> Balance de comprobación .....	165
<b>Tabla 67.</b> Estado de situación financiera.....	168
<b>Tabla 68.</b> Estado de costos de producción y ventas.....	170
<b>Tabla 69.</b> Estado de resultados integral.....	171
<b>Tabla 70.</b> Estado de cambios en el patrimonio .....	172
<b>Tabla 71.</b> Estado de Flujo de efectivo .....	174
<b>Tabla 72.</b> Rol de pagos y beneficios sociales .....	177
<b>Tabla 73.</b> Depreciaciones .....	178
<b>Tabla 74.</b> Kardex – Carnes y embutidos .....	179
<b>Tabla 75.</b> Kardex- frutas y verduras.....	180
<b>Tabla 76.</b> Kardex - Víveres en general.....	181
<b>Tabla 77.</b> Kardex - Gaseosas y bebidas.....	182
<b>Tabla 78.</b> Hoja de costos venta semana uno .....	183
<b>Tabla 79.</b> Hoja de costos semana dos.....	184
<b>Tabla 80.</b> Hoja de costos evento de 15 años.....	185
<b>Tabla 81.</b> Hoja de costos venta semana tres .....	186
<b>Tabla 82.</b> Hoja de costos evento graduación .....	187
<b>Tabla 83.</b> Hoja de costos venta semana 4.....	188
<b>Tabla 84.</b> Análisis financiero .....	189
<b>Tabla 85.</b> Indicadores financieros .....	191
<b>Tabla 86.</b> Matriz de validación .....	194

## Índice de figuras

<b>Figura 1.</b> Enfoque cuantitativo .....	24
<b>Figura 2.</b> Dimensiones enfoque cualitativo.....	25
<b>Figura 3.</b> Clasificación de las empresas .....	29
<b>Figura 4.</b> Proceso administrativo .....	31
<b>Figura 5.</b> Clasificación del mapa de procesos .....	35
<b>Figura 6.</b> Procesos de gestión de riesgos.....	37
<b>Figura 7.</b> Naturaleza dinámica de cuentas.....	38
<b>Figura 8.</b> Estados financieros .....	39
<b>Figura 9.</b> Indicadores estructura administrativa y filosofía institucional.....	51
<b>Figura 10.</b> Indicadores gestión del riesgo .....	52
<b>Figura 11.</b> Indicadores sistema contable y control interno .....	52
<b>Figura 12.</b> Indicadores gestión financiera .....	53
<b>Figura 13.</b> Conocimiento de la filosofía institucional.....	53
<b>Figura 14.</b> Conocimiento del manual de funciones .....	54
<b>Figura 15.</b> Conocimiento del organigrama.....	55
<b>Figura 16.</b> Aptitudes de acuerdo a los cargos.....	56
<b>Figura 17.</b> Conocimiento de las políticas .....	57
<b>Figura 18.</b> Selección del personal.....	58
<b>Figura 19.</b> Capacitaciones al personal .....	59
<b>Figura 20.</b> Comunicación .....	60
<b>Figura 21.</b> Intercomunicación entre empleados.....	61
<b>Figura 22.</b> Rendimiento laboral.....	62
<b>Figura 23.</b> Rendimiento laboral.....	62
<b>Figura 24.</b> Logotipo .....	72
<b>Figura 25.</b> Misión.....	72
<b>Figura 26.</b> Visión .....	73
<b>Figura 27.</b> Valores.....	73
<b>Figura 28.</b> Mapa de procesos.....	81
<b>Figura 29.</b> Flujograma gestión administrativa.....	85
<b>Figura 30.</b> Flujograma recepción de insumos en la cocina .....	88
<b>Figura 31.</b> Flujograma atención al cliente.....	91



<b>Figura 32.</b> Flujograma preparación de alimentos .....	94
<b>Figura 33.</b> Flujograma gestión contable y financiera .....	97
<b>Figura 34.</b> Flujograma gestión talento humano .....	100
<b>Figura 35.</b> Organigrama .....	101
<b>Figura 36.</b> Anexo – Entrevista.....	203
<b>Figura 37.</b> Anexo – encuesta .....	204

## Resumen

La Mega Esquina es un restaurante con una amplia trayectoria, está constituida como persona natural no obligada a llevar contabilidad, ofrece al mercado comida rápida, y ha permanecido en el mercado por más de siete años, el objetivo de esta investigación es diseñar un manual administrativo, contables y financiero, para el Restaurante la Mega Esquina ubicado en Pimampiro, provincia de Imbabura, Ecuador. La metodología utilizada en esta investigación es de tipo descriptiva, con enfoque cuantitativo y cualitativo, se utilizaron técnicas e instrumentos de recolección de información como la entrevista, encuesta, revisión documental, y observación. Los resultados del diagnóstico reflejaron que la gestión administrativa y financiera de la empresa no es efectiva, debido a que su manejo es empírico ya que no dispone de herramientas administrativas como manuales de funciones, procedimientos, tampoco cuenta con planes a corto y largo plazo y no cuenta con información financiera confiable y actualizada; por ello se ha generado la necesidad de implementar un manual administrativo, financiero y contable con el objeto de optimizar los procesos, fortalecer el control interno, disponer de una guía sobre la cual se desarrollen las actividades de forma sistemática y planificada y contar con información contable razonable y oportuna para la toma de decisiones, mejoramiento de la productividad e incrementar la rentabilidad.

**Palabras clave:** Manual, empresa, sostenibilidad.

## Abstract

La Mega Esquina is a restaurant with a long history, is constituted as a natural person not required to keep accounting, offers fast food to the market, and has been in the market for more than seven years, the objective of this research is to design an administrative, accounting and financial manual for the Mega Esquina Restaurant located in Pimampiro, province of Imbabura, Ecuador. The methodology used in this research is descriptive, with a quantitative and qualitative approach, using techniques and instruments for collecting information such as interviews, surveys, document review, and observation. The results of the diagnosis showed that the administrative and financial management of the company is not effective, because its management is empirical since it does not have administrative tools such as manuals of functions, procedures, nor does it have short and long term plans and does not have reliable and updated financial information; Therefore, there is a need to implement an administrative, financial and accounting manual in order to optimize processes, strengthen internal control, provide a guide to develop activities in a systematic and planned manner, and have reasonable and timely accounting information for decision making, improve productivity and increase profitability.

**Key words:** Manual, company, sustainability.

## **Introducción**

El presente estudio se elaboró en el restaurante Mega Esquina, ubicado en el cantón de Pimampiro, provincia de Imbabura, con la finalidad de crear un manual administrativo, contable y financiero, en primera instancia se realizó el diagnóstico situacional del restaurante, para conocer la situación actual de la empresa. El proyecto de investigación está conformado por cinco capítulos, los mismos que tratan:

En el diagnóstico, mediante el uso de técnicas, instrumentos y herramientas de investigación, para recolectar información relevante, que nos permitió conocer la situación actual de la empresa, sobre la gestión administrativa, contable y financiera.

El marco teórico refiere la información que ha permitido sustentar el desarrollo de la investigación con bases teóricas, científicas, académicas, obtenidas de artículos científicos, libros, revistas, paginas oficiales, entre otros, facilitando la comprensión del manual administrativo, contable y financiero.

En los procedimientos metodológicos, se aplicó la investigación exploratoria y la investigación descriptiva, los enfoques cualitativos y cuantitativos, método deductivo y método inductivo, técnicas e instrumentos necesarios para el desarrollo del estudio.

Se elaboró la propuesta de un manual administrativo, financiero y contable, con la finalidad de que esta herramienta pueda ser aplicada en la empresa para mejorar la gestión

Se plantean las conclusiones y recomendaciones, además el estudio estará validado por docentes expertos en el área, gerente de la empresa, con el objeto de conocer si es viable o no el proyecto.

## **OBJETIVOS**

### **Objetivo General**

Diseñar un manual administrativo, contable y financiero para el restaurante Mega Esquina, ubicado en la ciudad de Pimampiro, provincia de Imbabura, Ecuador.

### **Objetivos Específicos**

- Fundamentar teóricamente un manual administrativo, contable y financiero para el restaurante Mega Esquina, ubicado en Pimampiro, provincia de Imbabura, ES
- Sustentar metodológicamente el proceso de investigación para la recolección de datos.
- Caracterizar la situación administrativa, contable y financiera.
- Proponer un manual administrativo, contable y financiero.
- Validar el manual administrativo, contable y financiero.

## **Capítulo I**

### **Fundamentación teórica**

En el presente capítulo, se establece la fundamentación teórica, acorde al proyecto de investigación, con el apoyo de bibliografía de autores, detallando términos generales, específicos e incluso legales, como conceptos básicos, los reglamentos vigentes que rigen a las MIPYMES, los manuales tanto financieros y administrativos, enfocándose en los estados financieros y cuentas a considerar proceso del estudio y por consiguiente, contar con un sustento científico para el desarrollo de la investigación.

#### **1.1. Objetivo**

Fundamentar teóricamente un manual administrativo, contable y financiero para el restaurante la Mega Esquina, ubicado en Pimampiro, provincia de Imbabura, Ecuador.

#### **1.2. Fundamentación científica y académica**

Una gestión adecuada en las empresas ayuda a priorizar los problemas internos y externos que se encuentran en las PYMES, con la finalidad de no producir disminución en relación al entorno. (Robalino, 2019).

Por otro lado, en las empresas por el descuido en el manejo de información administrativa y contable, perjudica en la elaboración de los estados financieros en las organizaciones. (Zapata, 2004).

Relacionando los términos anteriores, se concluye que un manejo inadecuado en la gestión administrativa y financiera produce pérdidas y reducción en el rendimiento de la empresa en relación a los procesos de esta, poniendo en riesgo la supervivencia en el mercado. Por lo tanto, la elaboración de un manual administrativo, contable y financiero

es ideal la implementación en las empresas sin importar el tamaño o la índole económica, aportando la mejora continua en los procesos, funciones y operación de las empresas.

### **1.3. Fundamentación teórica de procedimientos metodológicos**

#### **1.3.1. Tipos de investigación**

Existen varios tipos de investigación, con el objetivo de obtener información real de manera oportuna y objetiva en la investigación, por lo tanto, se define los más relevantes:

##### ***1.3.1.1. Investigación exploratoria***

Hernández (2018) menciona, la investigación exploratoria, tiene la finalidad de explorar estudios que no se han abordado antes. (pág. 75).

Mediante la investigación exploratoria, ayuda a explorar nuevas investigaciones y ser un apoyo para futuros problemas.

##### ***1.3.1.2. Investigación descriptiva***

Carhuancho & Nolasco (2021), establecen que la investigación descriptiva, explican en base a la experiencia las características del objeto del estudio, evidenciando la situación actual de la empresa.

La investigación descriptiva facilita determinar las fortalezas y debilidades, evaluando todas las áreas de la empresa.

### 1.3.2. Enfoques de investigación

Como plantea Sabino (2017), existen dos enfoques relevantes, que se evidenciaron desde el siglo XX, hasta las nuevas generaciones.

Los enfoques de la investigación son una guía para los estudios, para obtener información relevante, para crear un sustento de esta.

#### 1.3.2.1. Enfoque cuantitativo

Es un proceso, donde permite la recolección de datos relevantes para posteriormente realizar mediciones numéricas, corroborando y siendo un sustento para el estudio.

Como plantean Hernández, Fernández & Batista (2017), el enfoque cuantitativo, miden y buscan obtener frecuencias de la población muestra con un valor numérico.

El enfoque cuantitativo implica lo siguiente:



**Figura 1.** Enfoque cuantitativo

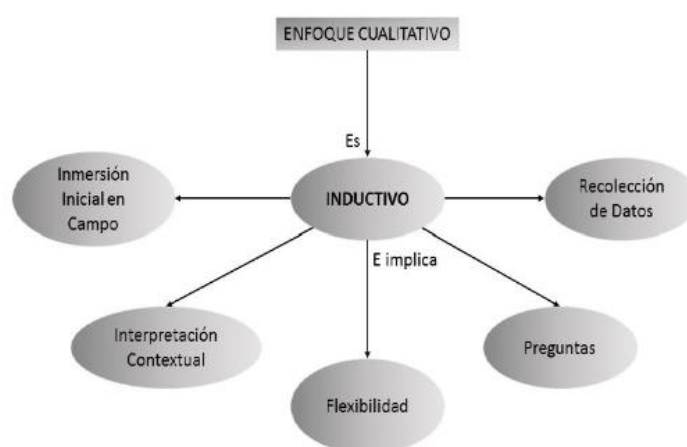
Fuente: (Hernández A, 2017).



### 1.3.2.2. Enfoque cualitativo

El enfoque cualitativo narra los hechos recolectados durante la investigación con el apoyo de herramientas o instrumentos

Blasco & Pérez (2018), mencionan al enfoque cualitativo como el estudio en base a la experiencia, en el contexto natural de la población muestra, obteniendo información e interpretando los fenómenos. Donde se consideran cinco dimensiones:



**Figura 2.** Dimensiones enfoque cualitativo

Fuente: (Métodos de investigación en la ciencia, 2018).

### 1.3.3. Métodos de investigación

Los métodos de investigación tienen la finalidad de delimitar los estudios, además de indagar las causas.

#### 1.3.3.1. Método inductivo

Según Pimienta (2019), el método inductivo, refiere a establecer las conclusiones generales de un estudio, apoyados con la observación.

Mediante el método inductivo se obtiene información relevante de las actividades diarias de la población muestra, en base a la experiencia directa.

### ***1.3.3.2. Método deductivo***

Para García, (2016), el método deductivo, por medio de una premisa de manera general, ayuda a conocer el entorno. (pág. 67).

Se basan en principios y fundamentos, comparando un objeto de otro relacionados con el estudio, para posteriormente reducir a un solo resultado general.

### **1.3.4. Técnicas e instrumentos**

#### ***1.3.4.1. Entrevista***

Esteban, afirma, la entrevista en la recopilación de información, con el objetivo de tener suficiente respaldo para el investigador.

La entrevista se establece, con dos personas involucradas el entrevistador y entrevistado, mediante preguntas de interés busca obtener información relevante y seguidamente analizarla para crear conclusiones de un estudio.

#### ***1.3.4.2. Encuesta***

García (2016), establece que la encuesta es un cuestionario, donde el investigador busca respuestas que le interesan en el estudio.

Por otro lado, la encuesta, se efectúa mediante hojas, páginas web, dirigidos a la población muestra, previamente los cuestionarios elaborados para posteriormente ser tabuladas las repuestas y obtener información relevante.

## **1.4. Fundamentación teórica del diagnóstico**

### **1.4.1. Procesamiento de la información**

De acuerdo con Niño, el procesamiento de información es la recolección de datos, relacionados con el objetivo y el problema principal del estudio.

Mediante el procesamiento de información se obtiene información que da sentido a la investigación, pasando por un análisis y estudio de los datos para concluir con resultados.

### **1.4.2. Matriz FODA**

Raiter (2021), menciona, la matriz FODA, es una herramienta donde evalúa la situación interna y externa de la empresa, haciendo referencia de fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades.

### **1.4.3. Análisis CAME**

Jorge (2016) establece, que el análisis CAME, es la continuación del análisis FODA, creando un diagnóstico de la situación actual y las medidas de mejora ante las situaciones que se presentan.

El análisis CAME, permite establecer medidas coherentes con las mejores estrategias y coherentes para la empresa.

## 1.5. Fundamentación teórica de la propuesta

### 1.5.1. Empresa

Eva M, (2019) menciona, la empresa es aquella persona jurídica, con el apoyo de recursos en producción y financieros, crean bienes u ofrecen prestación de servicios, buscando alcanzar una meta establecida. (pág.3).

Asimismo, Moreno (2018), concuerda, que la empresa es un conjunto de procedimientos y factores relacionados con el desarrollo de una actividad específica. (pág. 113).

Es decir, una empresa, está encaminada en ofrecer bienes o prestación de servicios, con la finalidad de cumplir las necesidades de los clientes, obteniendo una rentabilidad económica a cambio de las actividades que ejerzan la organización.

### 1.5.2. Tipos de empresas

En la clasificación de las empresas, se considera en el Ecuador la Ley de Compañías, donde las clasifica de la siguiente manera:

**Tabla 1.**

*Compañías en el Ecuador*

COMPAÑÍAS EN EL ECUADOR
Compañía en nombre colectivo
Compañía en comandita simple y dividida por acciones
Compañía en responsabilidad limitada Cía. Ltda.
Sociedad anónima S.A.

Fuente: (Seguros, Superintendencia de Compañías Valores y, 2014).

No obstante, Pérez (2011) , afirma que se debe considerar los siguientes requerimientos:



**Figura 3.** *Clasificación de las empresas*

Fuente: (Pérez, 2011).

### 1.5.3. Empresa de servicios

Para Moreno (2018), los clientes buscan cubrir sus necesidades, acercándose de forma física a las empresas para obtener los productos ofertados, por lo tanto, la organización debe considerar la producción y el consumo que van de la mano. (pág. 187).

La empresa que se menciona en el presente proyecto es de servicios donde se enfoca en la oferta la transformación de alimentos, a cambio de un valor monetario.

### 1.5.4. Manual

Vivanco (2010) establece que, los manuales se establecen con un conjunto de pasos y especificaciones, la información, instrucciones de la empresa, sobre la historia, procedimientos y políticas. (pág. 240).

Además, Ongay (2018) menciona, el manual recolecta de manera detallada todas las instrucciones para desarrollar las actividades en la empresa. (pág. 16).

El manual tiene la finalidad de presentar de manera sencilla los procesos de la organización, ayudando a entender al personal y a externos los procedimientos adecuados que deben llevar la empresa.

#### **1.5.5. Manual administrativo**

Vivanco Vergara (2010), afirma, que el manual administrativo es una herramienta de gestión, útil para mantener la información de la empresa de manera ordenada para el desarrollo de las actividades. (pág. 240).

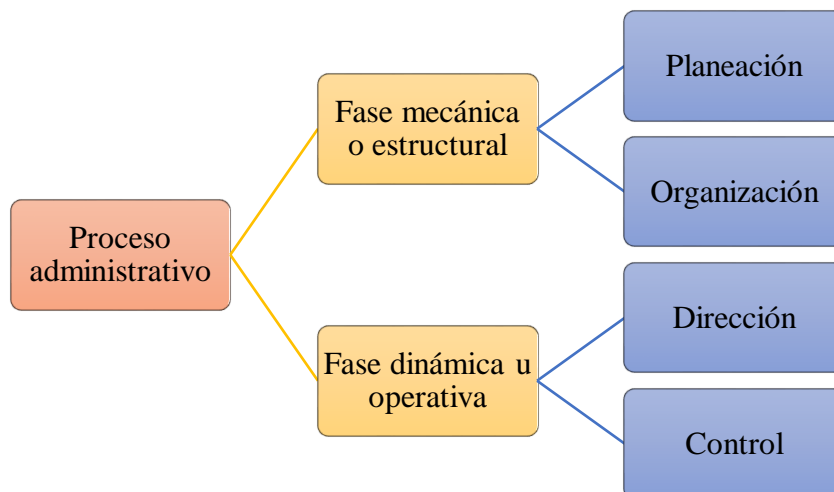
Los manuales administrativos, permiten registrar y transmitir el desempeño de los empleados que se desea alcanzar en la empresa, asignando las funciones respectivas y los procesos a seguir.

Torres (2015) menciona, el manual administrativo muestra lineamientos necesarios, para alcanzar un mejor desempeño en las actividades de la empresa.

#### **1.5.6. Proceso administrativo**

El proceso administrativo para Osorio (2019), tiene la finalidad de lograr las metas de la empresa, desempeñando las funciones importantes de manera adecuada y ordenada hasta llegar al producto o servicio final al consumidor. (pág. 11).

Por otro lado, Enrique Fuentes (2016), afirma, “El proceso administrativo se establece de la siguiente manera:



**Figura 4.** *Proceso administrativo*

Fuente: (Fuentes, 2016).

#### ***1.5.6.1. Planeación***

La planeación implica orientar las actividades, considerando la actualidad y el futuro, con el apoyo de estrategias y tácticas para que se mantenga en el mercado y sea viable a lo largo del tiempo, por lo tanto, responde las preguntas básicas, ¿Qué?, ¿Cuándo?, ¿Cómo? Con la finalidad de conocer cómo se llevan a cabo los procesos de la empresa y el logro de las metas planteadas. (Salgado Benitez, 2016)

En la planeación, prepara los conocimientos, equipos y herramientas destinadas en el proceso de los bienes o servicios, buscando alcanzar los objetivos de la empresa.

#### ***1.5.6.2. Organización***

Para Agustín Reyes Ponce (2011), la organización relaciona las funciones del personal, en niveles y en relación a las actividades. (pág. 15).

Por otro lado, Joseph Massie (2015), menciona que es una estructura de la organización, donde ayuda a identificar las actividades de la empresa. (pág. 16).

Es decir, la organización implica establecer la jerarquía con una estructura adecuada, asignando las funciones y niveles de responsabilidad en la empresa.

#### ***1.5.6.3. Dirección***

Robert B (2018), afirma, la dirección permite orientar a la empresa vinculado con las funciones administrativas, con la finalidad de cumplir las metas planteadas e incentivando al personal, llevado de la mano con la supervisión y comunicación.

Siendo la forma de que el encargado o dirigente lidere y sea una guía al personal, logrando incentivar y llevar las actividades acordes a los objetivos de la institución.

#### ***1.5.6.4. Control***

Lourdes Much (2019), menciona al control como la etapa esencial en la administración, por consiguiente, evalúa las anteriores etapas, verificando que el funcionamiento sea adecuado y tenga una dirección correcta la empresa.

Con el control, se busca establecer estándares altos de calidad de los bienes o prestación de servicios en las empresas, además de llevar de manera adecuada una estructura administrativa y financiera.

#### **1.5.7. Filosofía empresarial**

La filosofía empresarial ayuda a guiar en las políticas de la empresa dirigidos al personal, clientes, posibles accionistas, proveedores y la comunidad, de tal manera, comunicar la actividad de la organización, procesos de interés para cada grupo. (Sainz, 2020).



Además, la filosofía empresarial está conformada con elementos que conjuntamente dirigen a la empresa a una dirección correcta como son el planteamiento de la misión, visión, políticas, objetivos, valores institucionales, entre otros.

#### **1.5.7.1. Misión**

Para Pereira (2019), la misión muestra la actividad principal que realiza la empresa, el diferenciador de las demás que tienen la misma índole, por lo tanto, ayuda a responder las siguientes preguntas: ¿Que se realiza?, ¿Cuál es el negocio?, ¿Cuál es la razón de ser?, ¿Quiénes son el público objetivo?, ¿Cuál es la ventaja competitiva?

Por lo tanto, la misión ayuda a la empresa a definir las actividades, el mercado a que va encaminado y los propósitos que tiene.

#### **1.5.7.2. Visión**

La visión para Sainz (2020), menciona, que es una expresión verbal donde marca el rumbo que desea la organización alcanzar, en otras palabras, las metas planteadas. (pág. 139).

La visión es planteada y controlada por el dirigente de la empresa, estableciendo estrategias que fortalezcan cada año y conseguir lo proyectado.

#### **1.5.7.3. Valores institucionales**

Yarce (2017), afirma, los valores institucionales son principios, donde se estima que cumpla el personal, de manera individual, facilitando el alcance de los objetivos de la empresa.

Los valores permiten manifestar al cliente seguridad de la inversión en los bienes o prestación de servicios, por consiguiente, aumentar la cartera de usuarios en la empresa.

#### ***1.5.7.4. Objetivos institucionales***

Según García (2016), los objetivos están planteados a corto, mediano y largo plazo, enfocándose en el cumplimiento de los logros, lo que se desea alcanzar, y las actividades de la organización para conseguir las metas. (pág. 60).

Por consiguiente, muestran los resultados reales que tienen la empresa y una guía para el personal, que deben realizar para optimizar los recursos y cumplir con las metas planteadas.

#### ***1.5.7.5. Políticas***

Guariao (2016) asume, que las políticas son estrategias que aseguran el cumplimiento de ellos procesos y actividades de la empresa, que se ejecutan diariamente. (pág. 21).

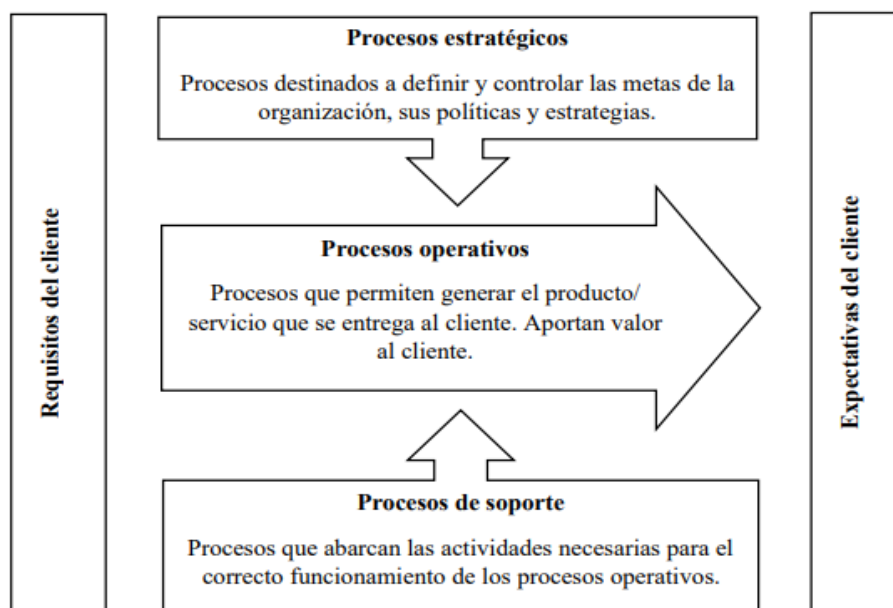
Las políticas permiten a la empresa, a que el personal se guíe en los reglamentos establecidos evitando que la calidad de los bienes o servicios se vea afectada, por lo tanto, siempre cumpla con satisfacer las necesidades del cliente.

#### **1.5.8. Gestión por procesos**

Tamayo & González (2020), mencionan que la gestión por procesos es una herramienta de gestión, donde integra el flujo del trabajo, siendo secuencial y ordenada el inicio de las operaciones hasta el producto o servicio final que se oferta al mercado.

### 1.5.8.1. Mapa de procesos

Pardo (2013) afirma, el mapa de procesos en una representación de manera gráfica de los procesos que tiene la empresa, por lo cual se divide en estratégicos, operativos y de soporte, especificando a continuación:



**Figura 5.** Clasificación del mapa de procesos

Fuente: (González, 2020).

### 1.5.8.2. Indicadores de gestión

Reinoso (2014) menciona, los indicadores de gestión son la unidad de medida que permite la evaluación del desempeño de una empresa, con relación a las metas, objetivos y responsabilidades.

Los indicadores de gestión son vitales en la empresa, para llevar un adecuado control y evaluación, con la expectativa de una mejora continua.

### **1.5.9. Estructura organizacional**

La estructura organizacional, lleva consigo una serie de recursos desde materiales y humanos, estableciendo las actividades de manera ordenada.

Guirao (2016) menciona, la empresa es responsable de asignar las tareas al personal que conforma la misma, generando un trabajo eficaz, mediante el organigrama estructural.

#### ***1.5.9.1. Organigrama estructural***

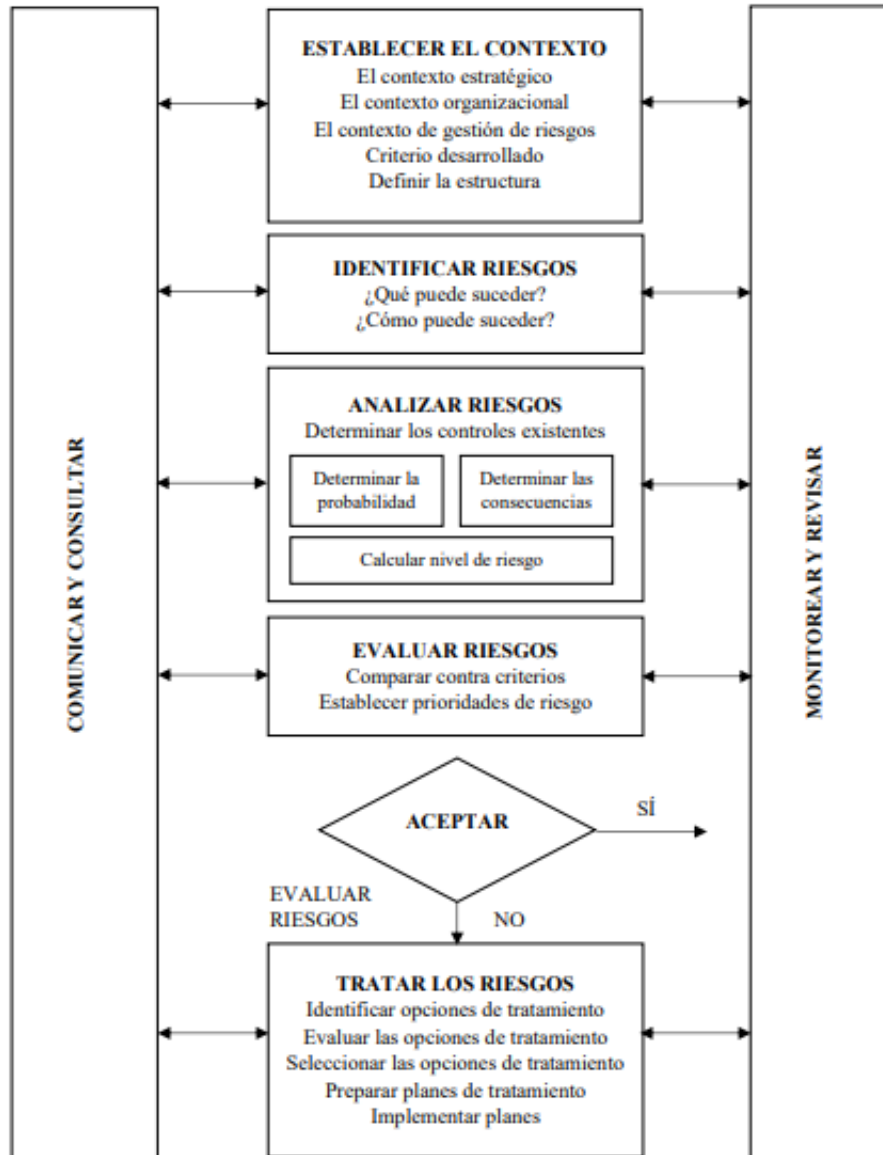
Guiaro (2016), menciona que, en el entorno empresarial, se dividen en niveles jerárquicos, con la finalidad de mostrar las funciones que deben desempeñar las áreas, siendo la representación gráfica de la jerarquía.

Mediante el organigrama estructural, la empresa representa gráficamente la estructura organizacional, guiando al personal y a las personas externas las funciones que desempeñan.

### **1.5.10. Gestión de riesgos**

El riesgo empresarial tiene una posibilidad alta en el entorno de la empresa, por lo tanto, debe existir un control oportuno, donde la gestión de riesgos identifica, analiza y evalúa los riesgos, para luego prevenirlos, manejarlos o mitigarlos.

Tamayo & González (2020), afirman, que la gestión de riesgos controla y mitiga los riesgos de los procesos, donde, la norma ISO 31000 fórmula los siguientes pasos:



**Figura 6.** *Procesos de gestión de riesgos*

Fuente: (Martínez, 2018).

### 1.5.11. Manual financiero

Brito (2015) menciona al manual financiero como un registro donde se encuentran instrucciones dirigidas al personal, sobre las transacciones, ejecución a nivel financiero.

El manual financiero permite a la empresa llevar una contabilidad adecuada y presentar estados financieros transparentes, además de controlar los recursos de la organización.

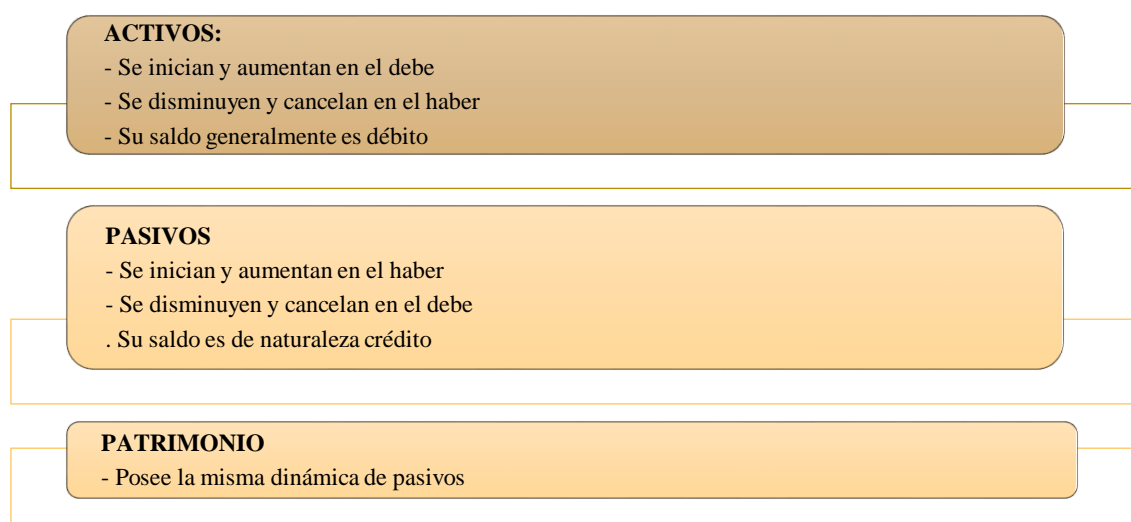
### 1.5.12. Catálogo de cuentas

Guerrero & Galindo afirman, el catálogo de cuentas es un listado contable, con la finalidad registrar mediante códigos los hechos económicos de manera ordenada que realice la empresa en un periodo.

Es importante contar con una numeración de las cuentas, asignando números para la aplicación contable y llevar un registro ordenado.

### 1.5.13. Dinámica de cuentas

Para Angulo (2018), la dinámica de cuentas se clasifica de la siguiente manera:



**Figura 7.** *Naturaleza dinámica de cuentas*

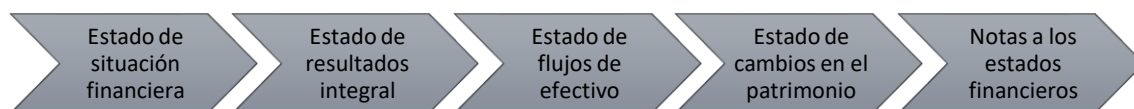
Fuente: (Contabilidad para la toma de decisiones: correlacionado con NIIF, 2018).

### 1.5.14. Estados Financieros

Tal como expresa Elizalde (2020), los estados financieros son informes que reflejan las transacciones económicas de una empresa en un período determinado (pág. 219).

Los estados financieros ayudan a la toma de decisiones en la organización y, por consiguiente, reflejan la estabilidad económica y conocer si tiene una dirección correcta.

En las Normas Internacionales de Información Financiera se determina que los estados financieros son los siguientes:



**Figura 8.** *Estados financieros*

Fuente: (Foundation, 2012).

#### 1.5.14.1. *Estado de situación financiera*

Córdova (2014) manifiesta, El estado de situación financiera muestra los montos de los activos, pasivos y patrimonio, con la finalidad de exponer los recursos de la empresa en un periodo determinado.

Con el estado de situación financiera, es relevante debido a que muestra la situación actual que se encuentra la empresa de manera general, ayudando a la toma de decisiones de los socios o alta gerencia.

#### 1.5.14.2. *Estado de resultados integral*

Elizalde (2020) expresa, el estado de resultados integral tiene la finalidad de conocer las utilidades o pérdidas de un periodo determinado.

El estado de resultados integral radica la importancia en determinar los ingresos, costos y gastos de diferentes periodos, para tomar decisiones en reducir los costos o incluso la publicidad que se aplicará posteriormente.

#### ***1.5.14.3. Estado de flujos de efectivo***

Teniendo en cuenta a Elizalde (2020), el estado de flujos de efectivo comprende a los ingresos o desembolsos del efectivo o equivalentes de este en un periodo determinado.

Por lo tanto, los socios y la gerencia tienen un elemento adicional de los otros estados financieros, para la toma de decisiones en la empresa.

#### ***1.5.14.4. Estado de cambios en el patrimonio***

Angulo (2018) menciona, el estado de cambios en el patrimonio tiene la finalidad de analizar y explicar las variaciones de los elementos que comprenden el patrimonio en un determinado periodo.

El estado de cambios en el patrimonio determina el incremento o disminución en el capital u otras cuentas que corresponde al patrimonio de la empresa, con la finalidad de establecer medidas o buscar incluso inversiones para llevar a la entidad a una dirección correcta.

#### ***1.5.14.5. Notas a los estados financieros***

Guerrero & Galindo (2011), afirman, las notas a los estados financieros muestran lo que no se reflejaron en los estados, explicando la interpretación de estos.



Las notas explicativas, permiten a la alta gerencia y externos comprender los informes financieros y, por lo tanto, tomar decisiones.

## **1.6. Normativa legal**

La empresa se encuentra en el territorio ecuatoriano, por ende, se rige bajo los entes de regulación y control, donde establecen la normativa legal con la finalidad de cumplir y salvaguardar los derechos de los ciudadanos, por lo tanto, la empresa del presente estudio está sujeta a las siguientes leyes, normas y códigos:

### **1.6.1. Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno**

El Art, 153 de la Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno (2021), establece que:

*Las acciones deben cumplir las personas naturales y jurídicas, donde el domicilio sea el Ecuador, sin importar el tipo de actividad económica, por consiguiente, el ente regulador es el SRI, Servicio de Rentas internas.*

La Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno, tiene el objeto de establecer el impuesto a la renta de manera global, salvaguardando los derechos y responsabilidades de las empresas con la disposición de tributos que dispone la ley.

### **1.6.2. Código del Trabajo**

Mediante el Código de Trabajo (2012), se establece los beneficios y obligaciones de los trabajadores, donde están amparados mediante esta ley, de tal manera, creando una estabilidad laboral.

El código de trabajo establece los beneficios sociales de los empleados, como los décimos, vacaciones, utilidades, entre otros, que tiene el derecho el empleador proporcionar al personal de las empresas.

### 1.6.3. Cumplimiento de Calidad

Referente a los restaurantes se deben regir de acuerdo a las siguientes ISO:

**Tabla 2.**

*Cumplimiento de calidad*

CUMPLIMIENTO DE CALIDAD	
ISO	NORMA
ISO 9001	Refiere a la gestión de la calidad
ISO 14001	Refiere a la gestión del medio ambiente
ISO 22001	Refiere a la gestión alimentaria

Fuente: (Fuentes, 2016).

Es relevante considerar estas tres ISO, para tener un control adecuado bajo estos esquemas.

## Capítulo II

### Fundamentación metodológica

La fundamentación metodológica, consiste en los procedimientos que se utilizarán para la recolección de datos relevantes en el estudio, obteniendo información real y confiable, con el apoyo de herramientas e instrumentos, además de obtener la población objetivo y con la finalidad de construir una matriz de variables diagnósticas y consecutivamente, continuar con el diagnóstico.

#### 1.1. Objetivo

Sustentar metodológicamente el proceso de investigación para la recolección de datos.

#### 1.2. Tipos de investigación

Para el presente proyecto, se considera la investigación descriptiva y exploratoria, con la finalidad de obtener resultados oportunos e importantes, relacionado con el entorno, las causas y consecuencias principales del objeto de estudio en el Restaurante La Mega Esquina, ubicado en la ciudad de Pimampiro, provincia de Imbabura, Ecuador.

##### 1.2.1. Exploratoria

La investigación exploratoria permite conocer la realidad del Restaurante La Mega Esquina, ubicado en la ciudad de Pimampiro, con la finalidad de entender la comunicación, gestión de los procesos internos, entre otros, aspectos relevantes para el estudio y posteriormente generar conclusiones y recomendaciones, abordando una problemática que no ha sido estudiado, por ende, dichos resultados serán la partida para investigar a fondo los problemas que tiene la organización.

### **1.2.2. Descriptiva**

Mediante la investigación descriptiva, se especifica las características del personal, además de los procesos, la gestión contable y operativa de la empresa, con la finalidad de identificar la situación actual de la misma, además de establecer específicamente los procedimientos para plasmarlos en los manuales que se efectuarán en el estudio.

### **1.3. Enfoques de la investigación**

Para el proyecto investigativo, se considera el enfoque cuantitativo y cualitativo:

#### **1.3.1. Cualitativo**

El enfoque cualitativo, se considera la opinión de la propietaria que se denomina gerente, de igual manera a la contadora, mediante la aplicación de una entrevista, buscando abordar temas sobre aspectos administrativos y financieros del Restaurante La Mega Esquina, ubicado en la ciudad de Pimampiro.

#### **1.3.2. Cuantitativo**

Para el enfoque cuantitativo se consideran todos los resultados numéricos y estadísticos, que se obtiene con la aplicación de las encuestas dirigidas a los empleados, donde se enfoca en preguntas relacionadas con la gestión administrativa y financiera del Restaurante La Mega Esquina, ubicado en la ciudad de Pimampiro.

### **1.4. Métodos de investigación**

Para llevar un adecuado procedimiento en el estudio, se procede a la aplicación de los métodos deductivo e inductivo:

#### **1.4.1. Deductivo**

El método deductivo, se aplica durante las definiciones y fundamentación teórica, exponiendo términos generales, específicos y legales, también temas relacionados con los aspectos en el ámbito administrativo, contable y financiero.

#### **1.4.2. Inductivo**

El método inductivo, se emplea en el diagnóstico, en la extracción de la información estadística, con el apoyo de herramientas, técnicas e instrumentos de investigación, como fueron el uso de la entrevista, encuesta y la ficha de observación.

### **1.5. Técnicas e instrumentos**

Con la finalidad de recolectar, información adecuada respecto a los aspectos administrativos y financieras, se considera la entrevista, la encuesta y la ficha de observación según las necesidades de la empresa.

#### **1.5.1. Entrevista**

La entrevista, se considera para recopilar información relevante, sobre la situación actual de la empresa, basándose en temas específicos, legales, la estructura administrativa, los sistemas contables y el manejo de los recursos, para lo cual se dirige las entrevistas a la contadora y al gerente de la empresa.

#### **1.5.2. Encuesta**

Mediante la encuesta, se efectúa a la población completa de la empresa, debido a que es pequeña, por lo tanto, se efectúa preguntas cerradas para conocer el manejo administrativo, planificación estratégica, el manejo personal, entre otras, del restaurante.

### 1.5.3. Observación

Esta técnica se emplea en las visitas frecuentes del restaurante, con la finalidad de obtener la situación de la empresa, observar los procesos, las falencias y necesidades de la gestión administrativa, contable y financiera.

### 1.5.4. Identificación de las variables diagnósticas

Las variables diagnósticas ayudan a establecer los aspectos sujetos de mejora, determinando las siguientes variables:

**Tabla 3.**

*Identificación de las variables diagnósticas*

---

**Identificación de las variables diagnósticas**

Estructura administrativa y filosofía institucional

Gestión del riesgo

Sistema contable y de control interno

Gestión financiera

---

Fuente: Investigación directa

### 1.5.5. Matriz de variables diagnósticas

**Tabla 4.**  
*Matriz variables diagnósticas*

OBJETIVOS	VARIABLES	INDICADORES	FUENTE DE INFORMACIÓN	TÉCNICA	PÚBLICO INFORMANTE
Analizar la estructura administrativa del restaurante la Mega Esquina	Estructura administrativa y filosofía institucional	• Misión	Primaria	Entrevista	Gerente/Propietario
		• Visión	Secundaria	Encuesta	Trabajadores
		• Valores organizacionales			
		• Objetivos organizacionales			
		• Políticas			
		• Organigrama			
		• Manual de funciones			
		• Manual de procesos			
Examinar los riesgos del restaurante la Mega Esquina	Gestión del riesgo	• Análisis de los riesgos	Primaria	Entrevista	Gerente/Propietario
		• Evaluación de los riesgos	Secundaria	Encuesta	Trabajadores
		• Tratamiento del riesgo			

Caracterizar y controlar el sistema contable del restaurante la Mega Esquina	Sistema contable y de control interno	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procesos contables</li> <li>• Plan de cuentas</li> <li>• Políticas contables</li> <li>• Sistema contable</li> <li>• Documentos fuentes</li> </ul>	Primaria Secundaria	Entrevista Revisión documental	Contador
Valorar la situación financiera del restaurante la Mega Esquina	Gestión financiera	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indicadores financieros</li> <li>• Estados financieros</li> </ul>	Primaria Secundaria	Entrevista	Gerente/Propietario Contadora

Fuente: Investigación directa



## Capítulo III

### Diagnóstico situacional

El diagnóstico situacional tiene el propósito de conocer la situación actual de la empresa, en relación a temas administrativos, contables y financieros, aplicando técnicas, instrumentos que conllevan a obtener información real e idónea para el estudio, seguidamente los resultados, serán apoyo para crear la matriz FODA, fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas, de tal manera, crear estrategias pertinentes para el restaurante la Mega Esquina.

#### 3.1. Objetivo

Caracterizar la situación administrativa, contable y financiera.

#### 3.2. Identificación de la población

##### 3.2.1. Encuesta

Para la población se considera al personal en su totalidad del restaurante con un total de once personas, relevantes para realizar el levantamiento de información, optando por la técnica del censo, a continuación, el personal se divide en:

**Tabla 5.**  
*Población encuesta*

Nro.	Cargo	Cantidad
1	Gerente	1
2	Contador	1
3	Cocinero	2
4	Ayudante de cocina	2
5	Meseros	3

6	Atención al cliente	1
7	Recursos humanos	1
<b>TOTAL</b>		<b>11</b>

Fuente: Investigación directa

### 3.2.2. Entrevista

Para las entrevistas se considera al gerente y al contador de la empresa, debido a que se abordaran temas administrativos y contables.

**Tabla 6.**  
*Población entrevista*

<b>Nro.</b>	<b>Cargo</b>	<b>Cantidad</b>
1	Gerente	1
2	Contador	1
<b>TOTAL</b>		<b>2</b>

Fuente: Investigación directa

### 3.3. Desarrollo de las variables

#### 3.3.1. Estructura administrativa y filosofía institucional

Ignacio (2009), menciona, la estructura administrativa refiere a la estructura formal de la empresa, mostrando los procesos y procedimientos que deben cumplir el personal en las unidades de trabajo. (pág. 4).

Por otro lado, Alfaro (2019), afirma, que la filosofía institucional se relaciona con los principios de la empresa, velando por la integridad de esta y compromiso con los clientes. (pág. 10).

A través de la encuesta, la entrevista y la ficha de observación se llegaron a conocer que el restaurante no contaba con una estructura administrativa y filosofía institucional establecida.

El restaurante la Mega Esquina, establece los siguientes indicadores para llevar a cabo un manual administrativo, financiero y contable adecuado.



**Figura 9.** *Indicadores estructura administrativa y filosofía institucional*

Fuente: Investigación directa

### 3.3.2. Gestión del riesgo

Para Pérez (2011) , el riesgo es un evento negativo para la empresa, donde existe un impacto para el desarrollo correcto de los emprendimientos. (pág. 5).

Por ende, la gestión de riesgos se encarga en gestionar, dar tratamiento y mitigar los mismos, en el restaurante la Mega Esquina, se establece los siguientes indicadores:



**Figura 10.** *Indicadores gestión del riesgo*

Fuente: Investigación directa

### 3.3.3. Sistema contable y control interno

Para Baquero (2021), establece que implementar procedimientos añadiendo un control interno con responsabilidad en la organización, lleva a una dirección correcta y al cumplimiento de los objetivos.

Por lo tanto, se establece los siguientes indicadores para esta variable:



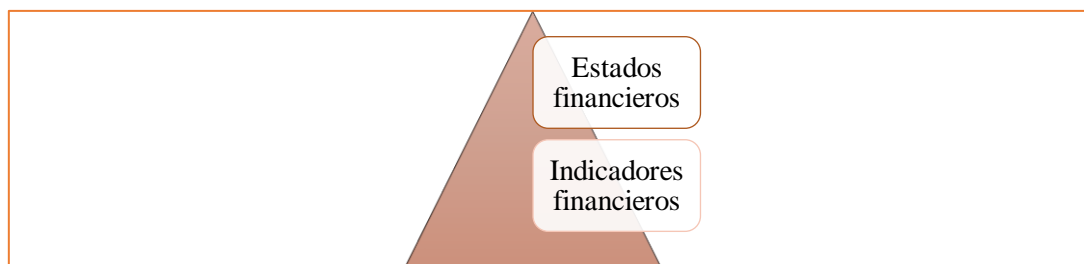
**Figura 11.** *Indicadores sistema contable y control interno*

Fuente: Investigación directa

### 3.3.4. Gestión financiera

Como menciona Elizondo, el análisis financiero con el apoyo de indicadores, expresan solvencia de la empresa, con ello, la gestión financiera interviene para proporcionar información relevante y la toma de decisiones.

Se establecen los siguientes indicadores:



**Figura 12.** *Indicadores gestión financiera*

Fuente: Investigación directa

### 3.4. Análisis de la encuesta realizadas al personal

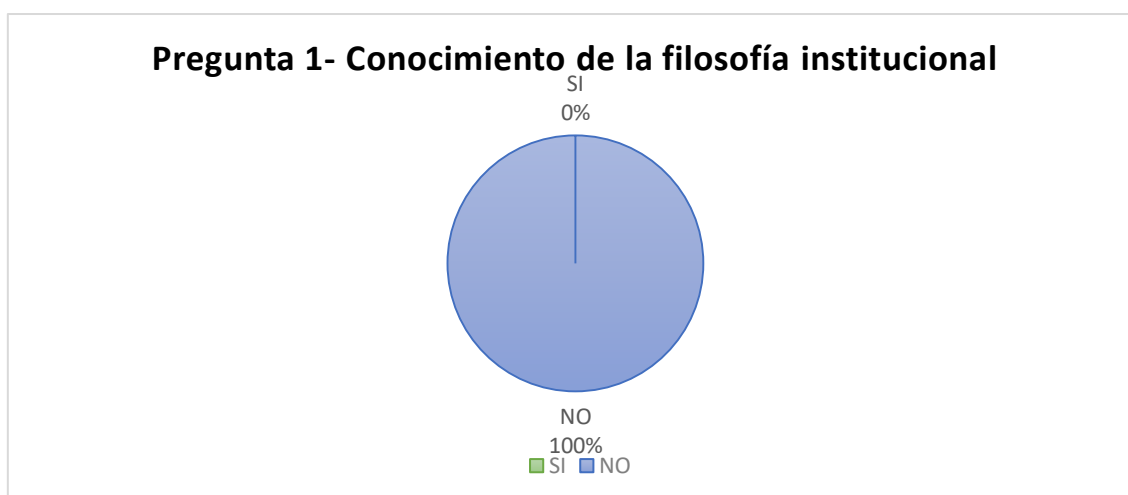
1. ¿Tiene conocimiento usted de la misión, visión, objetivos y políticas que tiene el restaurante?

**Tabla 7.**

*Conocimiento de la filosofía institucional*

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	11	100%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas



**Figura 13.** *Conocimiento de la filosofía institucional*

**Análisis:** El restaurante la Mega Esquina no cuenta con una filosofía institucional, por lo tanto, los encuestados afirman que no tienen conocimiento de la misión, visión, políticas, no obstante, en las conversaciones realizadas al personal creen que es relevante contar con uno para reflejar al público las actividades que se realizan.

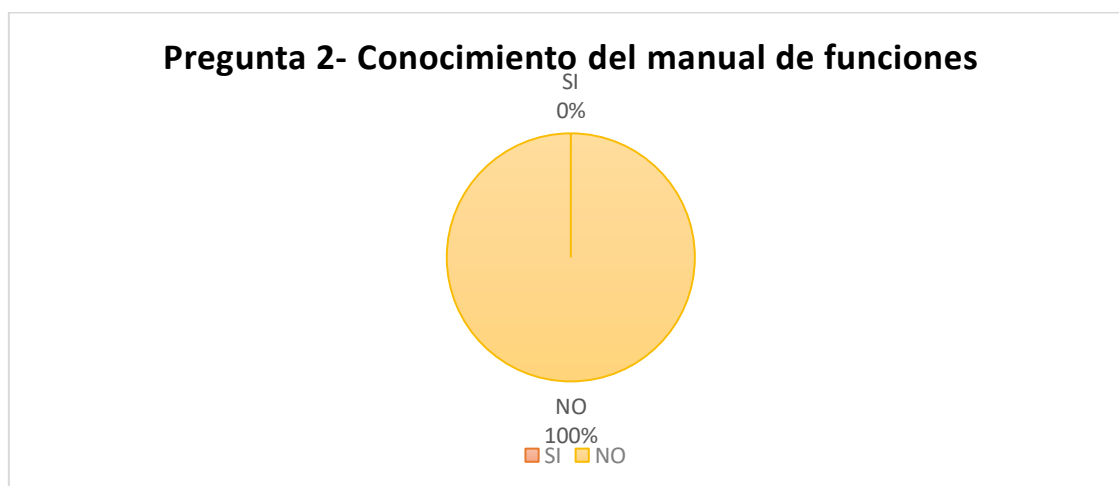
**2. ¿Tiene conocimiento usted, si el restaurante cuenta con un manual de funciones y procedimientos que se debe de realizar?**

**Tabla 8.**

*Conocimiento del manual de funciones*

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	11	100%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas



**Figura 14.** *Conocimiento del manual de funciones*

**Análisis:** De la población encuestada, menciona que no tiene conocimiento del manual de funciones del restaurante la Mega Esquina, esto se debe principalmente

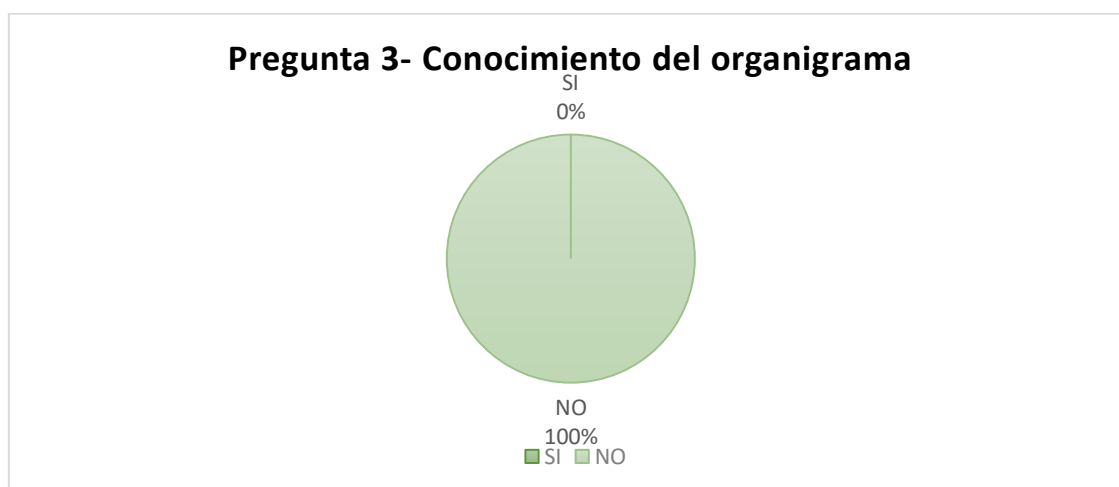
porque la empresa no ha formulado uno, realizando las actividades de manera empírica sin un documento oficial que las especifique.

### 3. ¿Tiene conocimiento usted, si el restaurante cuenta con un organigrama estructural?

**Tabla 9.**  
*Conocimiento del organigrama*

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	11	100%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas



**Figura 15.** *Conocimiento del organigrama*

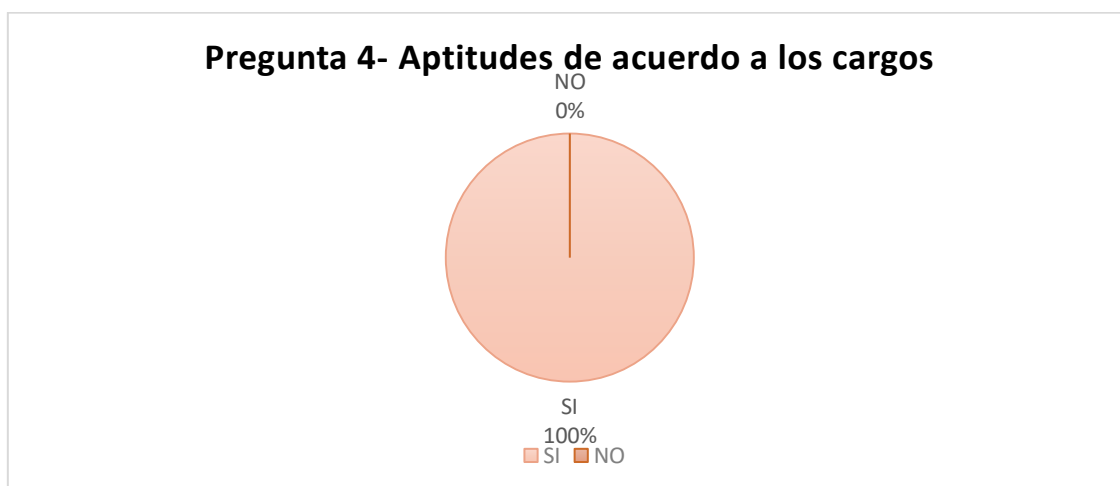
**Análisis:** El personal manifiesta que no tiene conocimiento del organigrama del restaurante, la jerarquía respetada es en base a lo comunicado por el gerente, una vez que ingresan a trabajar.

**4. ¿Las actividades que usted tiene a su cargo son acorde a sus capacidades y aptitudes para ejecutar las actividades del restaurante?**

**Tabla 10.**  
*Aptitudes de acuerdo a los cargos*

<b>CATEGORÍA</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
SI	11	100%
NO	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas



**Figura 16.** *Aptitudes de acuerdo a los cargos*

**Análisis:** De acuerdo con el personal encuestado, si realizan las actividades acordes a los conocimientos que tienen, se afirma que una vez contratados se procede a tres meses de prueba y una vez cumplido el período permanecen en el restaurante como un personal fijo.

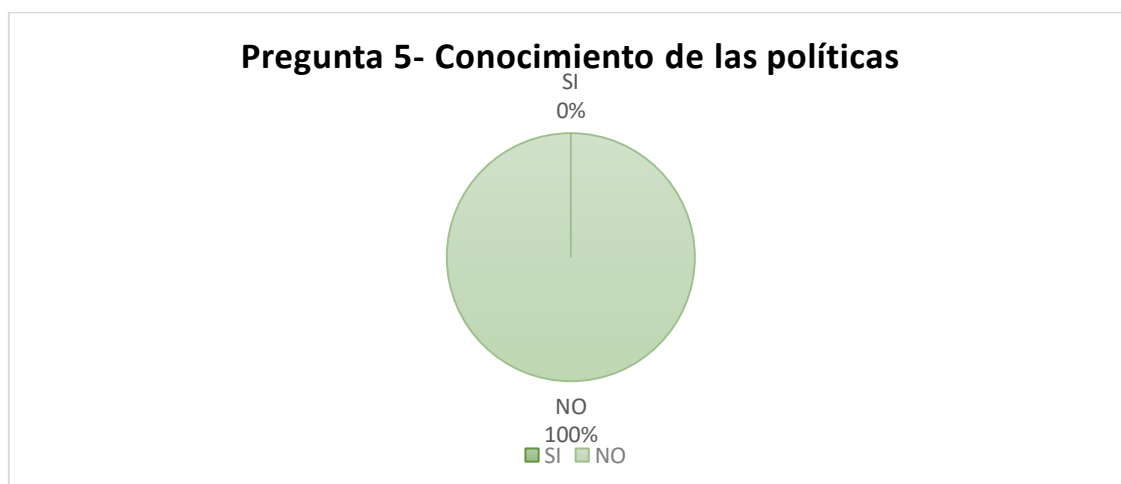


5. ¿El gerente y/o propietario de la empresa ha implementado políticas y lineamientos dentro del restaurante de la empresa para el mejor desarrollo de las actividades?

**Tabla 11.**  
*Conocimiento de las políticas*

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	11	100%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas



**Figura 17.** *Conocimiento de las políticas*

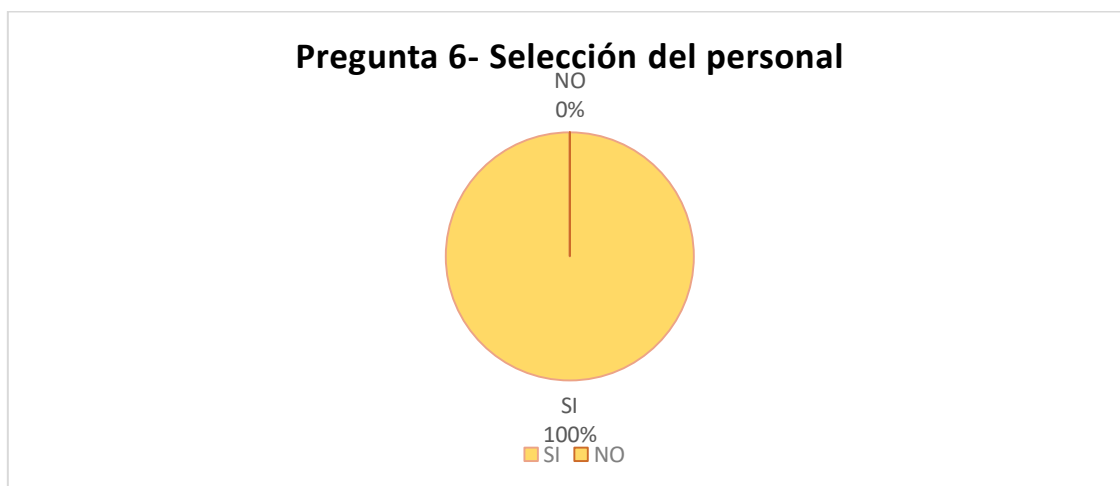
**Análisis:** El restaurante está en constante innovación, sin embargo, afirma el personal que no cuenta con políticas establecidas en un documento a pesar de ello, se comunica al personal el reglamento que debe cumplir para crear un ambiente laboral adecuado.

**6. ¿Al momento de ingresar a trabajar al restaurante, usted formo parte de la selección del personal?**

**Tabla 12.**  
*Selección del personal*

<b>CATEGORÍA</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
SI	0	0%
NO	11	100%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas



**Figura 18.** *Selección del personal*

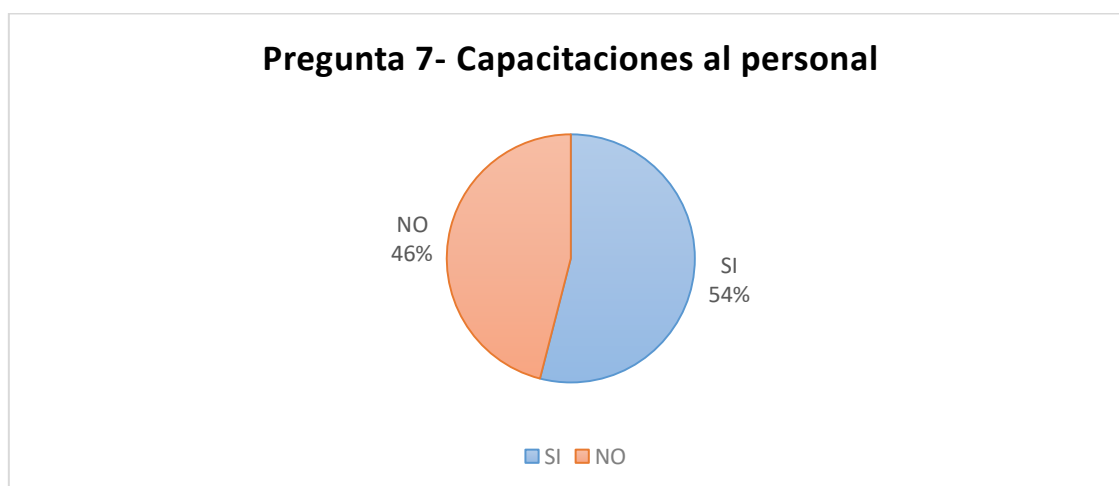
**Análisis:** El personal afirma que no se establece una selección previa para la contratación, pero una vez que se integran en el restaurante tienen un período de prueba de 3 meses, en caso de no cumplir con las expectativas del negocio se procede al despido.

**7. ¿Usted ha recibido capacitaciones por parte del restaurante con temas de acuerdo a la actividad que realiza?**

**Tabla 13.**  
*Capacitaciones al personal*

<b>CATEGORÍA</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
SI	6	54%
NO	5	46%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas



**Figura 19.** *Capacitaciones al personal*

**Análisis:** El personal que corresponde a cocina y administración ha tenido capacitaciones, no obstante, los empleados de atención al cliente y meseros no tienen capacitaciones en el año, por lo cual es necesario implementar un porcentaje de presupuesto a todas las áreas.

**8. ¿Desde su punto de vista existe una adecuada comunicación entre el gerente y/o propietario con los empleados del restaurante?**

**Tabla 14.**  
*Comunicación*

<b>CATEGORÍA</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
SI	11	100%
NO	0	100%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas



**Figura 20.** *Comunicación*

**Análisis:** De acuerdo con el personal el propietario tiene comunicación constante en todas las áreas, realizando visitas diarias o por lo mínimo pasando un día, con la finalidad de anunciar eventos nuevos o promociones durante la semana y verificar la eficiencia.

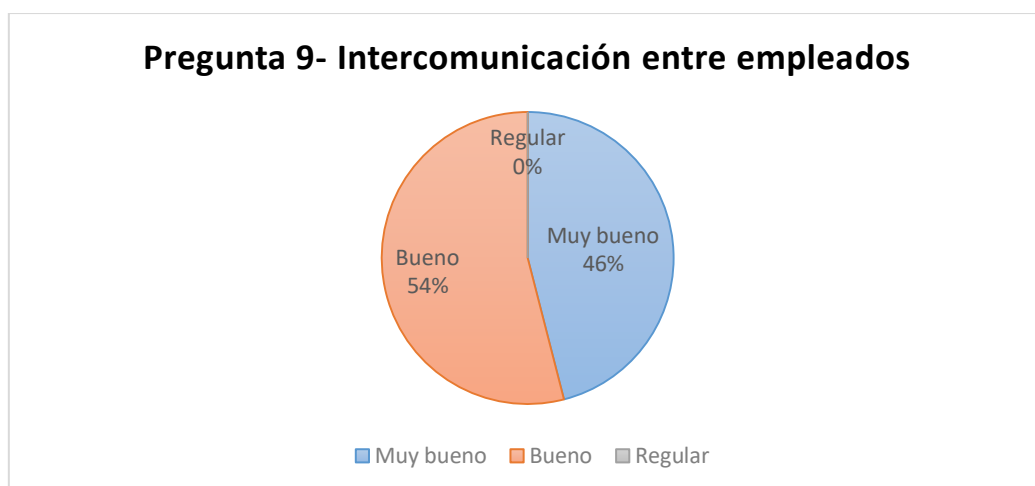
## 9. ¿Cómo califica la intercomunicación entre los empleados del restaurante?

**Tabla 15.**

*Intercomunicación entre empleados*

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Muy bueno	5	46%
Bueno	6	54%
Regular	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas



**Figura 21.** *Intercomunicación entre empleados*

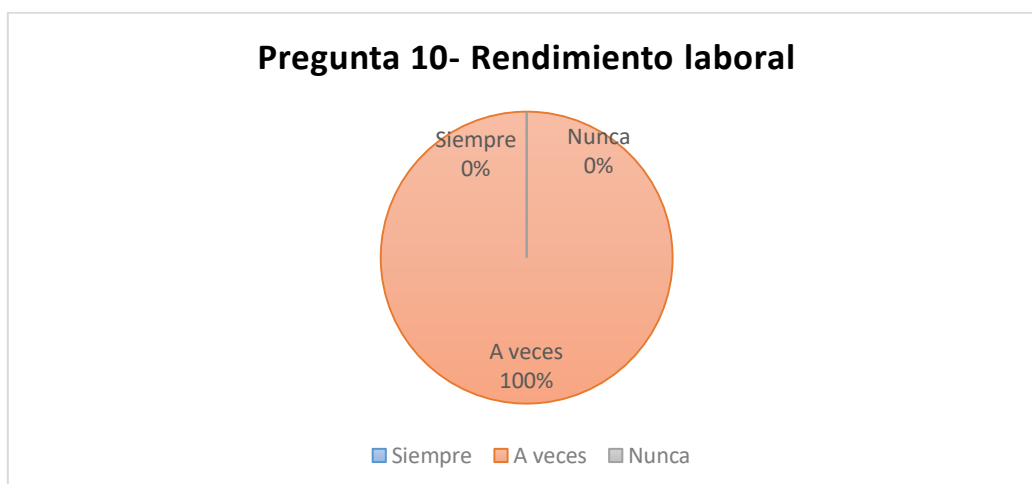
**Análisis:** La relación entre los empleados y comunicación interna es buena y óptima a pesar de que se lo realiza de manera verbal y no existen documentos oficiales que validen las reuniones semanales o en caso de planificación.

**10. ¿Se dirige y se toma en cuenta el rendimiento laboral de los empleados en el restaurante?**

**Figura 22.**  
*Rendimiento laboral*

<b>CATEGORÍA</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Siempre	0	0%
A veces	11	100%
Nunca	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas



**Figura 23.** *Rendimiento laboral*

**Análisis:** Se realizan controles mensuales sobre las actividades realizadas y el cumplimiento de las funciones del personal, sin embargo, no existe un documento oficial que califique el rendimiento de cada empleado.

### **3.5. Análisis de las entrevistas realizadas al personal**

Se efectúan dos entrevistas dirigidas a la contadora y gerente del Restaurante la Mega Esquina, con el planteamiento de preguntas concretas que servirán para el presente estudio.

#### **3.5.1. Entrevista dirigida a la gerente**

**1. ¿Desde qué año se encuentra en el mercado el restaurante?**

Desde el año 2013, por lo tanto, la trayectoria en el mercado ha sido relevante.

**2. ¿La empresa cuenta con un manual de funciones?**

Los empleados realizan diferentes actividades, es decir la empresa no cuenta con documentación que respalde la asignación de funciones.

**3. ¿Cuántos empleados posee actualmente el restaurante?**

Incluyéndome, la empresa cuenta con 11 empleados.

**4. ¿El restaurante dispone de un organigrama estructural?**

A pesar de que se atiende empíricamente las funciones todo el personal, no se ha estructurado un organigrama.

**5. ¿El restaurante cuenta con un plan estratégico que especifique la misión, visión, objetivos y políticas?**

No cuenta, pero la empresa si desea contar con un plan estratégico, debido a que afecta el desarrollo posterior en el restaurante.

**6. ¿En la actualidad el restaurante cuenta con un manual administrativo?**

La empresa no cuenta con un manual administrativo por lo tanto, las actividades están expuestas a riesgos.

**7. ¿El restaurante tiene implementado un proceso de selección de contratación de personal?**

No, simplemente se contrata a la persona que desee trabajar, sin establecer parámetros de contratación, no obstante, luego de la contratación se establece un mes de prueba y posteriormente estabilidad en el negocio.

**8. ¿Se lleva a cabo incentivo a los mejores trabajadores?**

No se dan incentivos al personal, todos son tratados por igual, solo se da cumplimiento del salario básico unificado acorde con la ley.

**9. ¿Ha crecido la empresa a lo largo de los años?**

Efectivamente existe un crecimiento considerable, viendo la necesidad de establecer parámetros, políticas y manuales internos que no posee en la actualidad el restaurante.

**3.5.2. Entrevista dirigida a la contadora**

**1. ¿Qué tipo de contribuyente es el restaurante la Mega esquina?**

Pertenece al Régimen General.

**2. ¿El restaurante cuenta con un sistema contable?**

No, los registros del restaurante se lo realizan de manera manual, por lo tanto, no cuenta con un manual financiero y tampoco un programa que vele por los recursos de la empresa.

**3. ¿El restaurante posee un plan de cuentas?**

No cuenta con un plan de cuentas, de igual manera, afectando el orden de las transacciones, por consiguiente, la información presentada tiene riesgos altos de no ser la real.



**4. ¿Se diferencian los gastos relacionados al restaurante y los gastos personales?**

No, todos los gastos se lo efectúan en la misma caja, impidiendo la toma de decisiones relacionadas al restaurante.

**5. ¿Se lleva a cabo la elaboración de los estados financieros?**

No, se realiza los estados financieros, por lo tanto es necesario aplicar en el manual financiero propuesto en el siguiente trabajo.

**6. ¿Se elabora presupuestos para el restaurante?**

No, se compra los insumos conforme se van terminando, es decir la empresa no cuenta con presupuesto previamente formulado.

**7. ¿Conoce usted todas las actividades contables y financieras que debe realizar?**

No, se realiza ninguna actividad contable a fondo.

**8. ¿Qué obligaciones tributarias debe cumplir el restaurante?**

El pago a la patente, declaración del IVA.

### **3.6. Análisis de la ficha de observación**

Para realizar la ficha de observación se considera una puntuación de 0 a 4, por lo cual, el 4 equivale al cumplimiento total y cero incumplimientos, se evalúa en todas las áreas.

**Tabla 16.***Ficha de observación*

Nro.	Indicadores para valorar	Evaluación					Observaciones
		0	1	2	3	4	
1	Misión	x					No cuenta con una misión establecida
2	Visión	x					No cuenta con la visión que le ayude a tener un objetivo claro largo plazo.
3	Valores organizacionales	x					No cuenta con valores establecidos.
4	Políticas	x					No cuenta con políticas
5	Existe algún control en las áreas, que verifique el cumplimiento de las operaciones.	X					No se realiza ningún control del cumplimiento de las actividades, tampoco el restaurante cuenta con informes de operaciones.
6	Se aplican políticas contables y administrativas en el restaurante.	X					La empresa no cuenta con ningún reglamento que establezca la normativa que debe cumplir el personal.
7	Los pedidos se cumplen en un tiempo establecido.				X		Todos los eventos que se realiza en el restaurante, de igual manera la atención durante el día son oportuna con una efectividad del 100%.
8	El restaurante cuenta con una estructura organizacional que guie las funciones que debe ejercer el personal.		X				El restaurante no cuenta con un organigrama, sin embargo, la jerarquía y disposiciones de funciones se cumplen, por lo cual no existe duplicidad de funciones.

9	Las transacciones que se efectúan durante el día son registradas mediante un libro diario	X	La empresa no efectúa ningún proceso contable, sin embargo, registra las ventas y las ganancias del día.
10	Existe algún programa contable para el registro de los ingresos y gastos.	X	El restaurante no cuenta con un sistema contable, se lo efectúa de manera manual.

Fuente: Investigación directa

### 3.7. Análisis de la información

Una vez realizado las encuestas y entrevistas dirigidas al personal en el restaurante La Mega Esquina, se determina que carece de documentos oficiales que detallen el organigrama, misión, visión, objetivos, valores y políticas, además no cuenta con un manual de funciones y de procedimientos, durante estos años se han efectuado de manera empírica solo con una comunicación verbal por parte del gerente hacia los empleados.

Por otro lado, a nivel contable no cuenta con un plan de cuentas y todas las transacciones son realizadas de manera manual, un limitante en caso de eventos donde intervienen más ingresos y gastos en la empresa.

Por lo tanto, se realiza las siguientes matrices donde abarcan toda la información recolectada de la ficha de observación, entrevistas y encuestas.

### 3.7.1. Análisis FODA

**Tabla 17.**  
*Matriz FODA*

<b>FACTORES INTERNOS</b>	
<b>FORTALEZAS</b>	<b>DEBILIDADES</b>
F01. El personal tiene conocimiento de las funciones que deben realizar.	D01. No cuenta con herramientas administrativas para la gestión empresarial.
F02. Existe un ambiente laboral armonioso y estable	D02. El personal no está debidamente capacitado
F03. Ofrece variedad de productos gastronómicos para los clientes	D03. Información contable desactualizada y poco confiable.
F04. Cumplimiento de las normas de bioseguridad y salubridad en las instalaciones.	D04. No se ha implementado un plan de cuentas para el proceso contable.
	D05. Las funciones del personal se efectúan de forma empírica.
	D06. Las decisiones se toman sin una base técnica administrativa y financiera.
<b>FACTORES EXTERNOS</b>	
<b>OPORTUNIDADES</b>	<b>AMENAZAS</b>
O1. Expansión en el mercado, en otras ciudades	A1. Apertura de nuevos restaurantes en la zona.
O2. Incremento de mercados corporativos a través de contratos por empresas públicas y privadas.	A2. Incremento de precios de los materiales e insumos.
O3. Facilidad de acceso de financiamiento por instituciones financieras	
O4. Disponibilidad de una amplia cartera de cursos de capacitación virtual y presencial en aspectos gastronómicos, administrativos, atención al cliente.	

Fuente: Investigación de campo  
Elaborado por: La autora

### 3.7.2. Cruces estratégicos

**Tabla 18.**

*Cruces estratégicos*

<b>FORTALEZAS - OPORTUNIDADES</b>	<b>FORTALEZAS - AMENAZAS</b>
<p>F01, O4. Apoyado en el conocimiento del personal en las funciones, establecer relaciones con otras empresas para mantener el personal en constante capacitación.</p> <p>F03- O2. Incremento de la variedad de platos típicos y comida rápida, para crear alianzas con instituciones públicas y privadas e incluso sucursales.</p>	<p>F04, F03 – A1. Gracias al cumplimiento de las normas de bioseguridad y salubridad en las instalaciones y variedad de platos típicos y comida rápida, impide a los nuevos restaurantes ganar clientes del restaurante.</p>
<b>DEBILIDADES - OPORTUNIDADES</b>	<b>DEBILIDADES - AMENAZAS</b>
<p>D01 – O3. Con la definición de una filosofía institucional, permite a las instituciones invertir en nuevos proyectos conociendo la trayectoria y las actividades realizadas en el restaurante.</p> <p>D02, D03, D04 – O1. Con un personal capacitado, un sistema contable y procedimientos definidos permitirán crear sucursales a nivel nacional.</p> <p>D06 – O4. Capacitando al personal en las matrices de riesgo e indicadores financieros, ayudará a preparar los estados para acceder a financiamiento de las instituciones bancarias.</p>	<p>D02 – A1. Contar con un personal calificado para permanecer en el mercado incluso con la apertura de nuevos restaurantes.</p> <p>D06, D03 – A3. Conociendo los indicadores financieros y un proceso contable adecuado, el restaurante podrá poner frente en caso de variables en los precios de insumos en el mercado.</p>

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: La autora

### **3.8. Conclusión diagnóstica**

Una vez ejecutada el diagnóstico de la situación actual del restaurante la Mega Esquina, se aprecia que la empresa tiene una trayectoria larga en el mercado, por lo tanto, la cartera de clientes es amplia, no obstante, durante estos años no ha establecido documentos que evidencien la misión, políticas, valores, tampoco un organigrama estructurado que defina las funciones, no garantizando una planificación ordenada.

El personal en todas las áreas tiene conocimiento de las funciones, debido a una comunicación constante con el gerente, creando un vínculo y un ambiente laboral agradable, sin embargo, la empresa no cuenta con manuales de funciones, ni procedimientos limitándose en la asignación de las funciones con mayor exactitud de igual manera las políticas y reglamentos internos necesarios para llevar una buena gestión.

Con respecto a lo financiero, la empresa no cuenta con ningún proceso contable, es decir no efectúa registros en un libro diario, ni la elaboración de los estados financieros, esto se debe principalmente porque carece de un sistema contable, por lo tanto, todos los ingresos, gastos e inventario lo realizan de manera manual, sin la aplicación de ninguna Normativa contable.

Considerando las necesidades del restaurante, se propone la implementación de un Manual Administrativo, Contable y Financiero, que establezca una estructura organizacional y señale procesos contables definidos para facilitar las funciones a un futuro.

## **Capítulo IV**

### **Propuesta**

En el presente capítulo se establece el manual administrativo, contable y financiero, con la finalidad de dar soluciones a las principales problemáticas del restaurante La Mega Esquina, donde incluyen aspectos de carencia de una filosofía institucional, manuales y establecimiento de políticas y reglamentos, buscando fortalecer las operaciones y desarrollo económico de la empresa, mediante un control adecuado en los procesos tanto operativos, administrativos y financieros.

#### **4.1. Objetivo**

Proponer un manual administrativo, contable y financiero.

#### **4.2. Propuesta administrativa**

Para la propuesta administrativa se enfoca en la filosofía institucional, referente a la planeación, dirección y control, por lo tanto, se toma en cuenta a la misión, visión, políticas, valores, mapa de procesos, manual de procedimientos, diagramas de flujos, evaluación de riesgos y el manual de funciones para implementar la propuesta.

##### **4.2.1. Denominación de la empresa**

La empresa se denomina La Mega Esquina, está ubicado en Pimampiro, provincia de Imbabura.

**Tabla 19.***Denominación de la empresa*

Denominación de la empresa	
Razón social	Restaurante la Mega Esquina
Tipo de contribuyente	Persona Natural No obligada a llevar contabilidad
Ruc	1002492211001
Representante legal	José Luis Aguirre Daza
Dirección	Calle García Moreno y Rocafuerte
Actividad económica	Venta de comida y bebidas en fonda y comedores populares, incluso para llevar.

Fuente: Restaurante la Mega Esquina

**4.2.2. Logotipo****Figura 24.** Logotipo

Fuente: Restaurante la Mega Esquina

**4.2.3. Misión**

**MISIÓN**

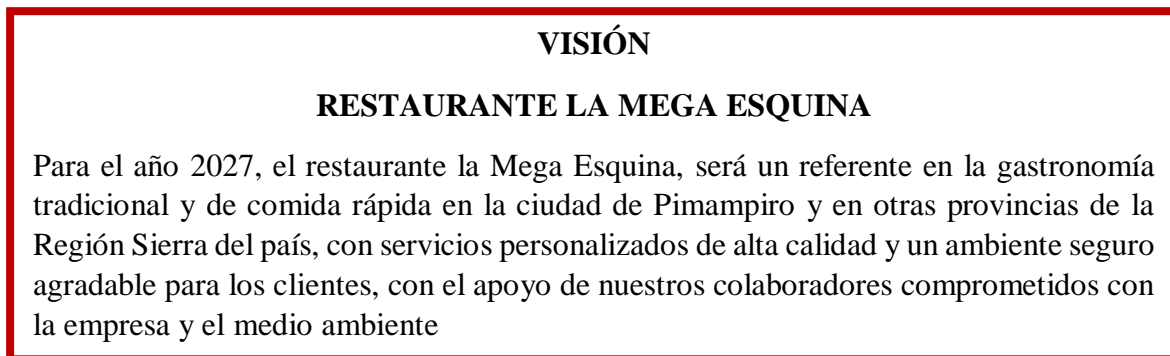
Somos un restaurante que buscamos satisfacer el paladar de nuestros clientes, a través de servicios gastronómicos, de comida rápida y tradicional con altos estándares de calidad, proporcionando a nuestros clientes un ambiente armonioso para eventos y deleite de los platillos y un servicio personalizado entregado por nuestro personal altamente calificado.

**Figura 25.** Misión

Fuente: Investigación directa



#### 4.2.4. Visión



**Figura 26.** Visión

Fuente: Investigación directa


#### 4.2.5. Valores institucionales

Para mantener un ambiente laboral agradable, y un diferenciador con los otros establecimientos de la misma índole, el restaurante cumple con los siguientes valores;



**Empatía**

- Nuestro trato con los clientes es como nos gustaria que nos traten a nosotros y de esta manera satisfacer las necesidades de nuestro clientes.




**Disciplina**

- Todo personal está comprometido con la atención al cliente y al cumplimiento con las metas del restaurante.



**Creatividad y tradición**

- Se respeta la tradición de los platos de la ciudad, honrando las recetas tradicionales y creando platillos con un toque propio.



**Responsabilidad**

- En este restaurante se realiza todas las actividades a tiempo y de la mejor manera para llegar a cumplir con los requerimientos de los clientes.

**Figura 27.** Valores

Fuente: Investigación directa

#### 4.2.6. Objetivos

**Tabla 20.** *Objetivos*

<b>Objetivos estratégicos</b>	<b>Objetivos operativos</b>
Mantener e incrementar la cartera de clientes con un servicio de calidad bajo las normativas de salubridad.	Ofrecer platillos, innovadores a los clientes. Corroborar el estado de los insumos perecederos, adquiriendo una vez por semana.
Realizar una selección y capacitación constante al personal del restaurante la Mega Esquina.	Capacitar al personal y controlar la nómina mensualmente. Realizar informes de cumplimiento semanal de manera individual del personal.

Fuente: Investigación directa

#### 4.2.7. Plan operativo anual

**Tabla 21.**

*Plan operativo anual*

Objetivo estratégico	Objetivo operativo	Actividad	Indicador de gestión	Línea base	Metas	Tiempo estimado	Programa trimestral				Presupuesto	Responsable
							I	II	III	IV		
Mantener e incrementar la cartera de clientes con un servicio de calidad bajo las normativas de salubridad.	Ofrecer platillos tradicionales, innovadores a los clientes.	Presentación de nuevos platos al mes	Platos a la carta	0%	95-100%	12 meses	25%	25%	25%	25%		Chef
	Corroborar el estado de los insumos perecederos, adquiriendo una vez a la semana los mismos.	Inventario de los insumos perecederos una vez a la semana, incluyendo las entradas y salidas.	Conteo físico	0%	95-100%	12 meses	25%	25%	25%	25%		Chef
Realizar una selección y	Capacitar al personal y	Realizar capacitaciones		0%	95-100%	12 meses	50%		50%			Gerencia

capacitación constante al personal del restaurante la Mega Esquina.	controlar la nómina mensualmente.	semestralmente sobre la atención al cliente y actualizaciones según el área que corresponda
Crear alianzas con instituciones públicas y privadas.	Promocionar nuestros productos con diferentes empresas de la ciudad.	Visitar estas empresas una vez al mes dando a conocer los productos que se ofrece

Fuente: Investigación directa

#### 4.2.8. Políticas

**Tabla 22.**  
*Políticas generales*

	<b>RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA</b> <b>Políticas generales</b>
---	--

- Las actividades operativas se desarrollarán de lunes a domingo en dos turnos de trabajo. De 7H00 a 15H00 y de 15H00 a 23H00
- El personal utilizará de forma obligatoria el uniforme del restaurante.
- Se restringe el uso del celular u otros dispositivos electrónicos en horario laboral a excepción de emergencias, previamente autorizado a gerencia.
- El personal nuevo laborará un periodo de prueba de 3 meses.
- El personal deberá solicitar permiso con anticipación y mediante un escrito al gerente.
- El personal podrá justificar una falta siempre y cuando tenga un documento que respalde la razón de la ausencia.

---

Fuente: Investigación directa

**Tabla 23.**  
*Políticas administrativas*



- El pago de los colaboradores de la empresa será puntual y acorde a la ley vigente, prevaleciendo los derechos de los trabajadores.
- Se realizará capacitaciones dirigidas al personal al momento de ingresar y semestralmente a los empleados de planta relacionados con su área de trabajo.
- Se motivará al personal del trabajo en equipo, creando un ambiente laboral adecuado.
- El personal deberá conocer sobre sus funciones a realizar.
- Se comunicará de los eventos y disposición de los horarios del mes.
- Se dará un control de la nómina de empleados y entrevistas previas para contratación.

---

Fuente: Investigación directa

**Tabla 24.**  
*Políticas operativas*



Cocina

- La adquisición de los insumos se debe realizar una vez a la semana, comprobando la caducidad de los productos.
- Los cárnicos se adquieren diario, para mantener la calidad de los platillos.
- El personal de cocina debe dar uso de los instrumentos adecuados para evitar quemaduras.
- Para eventos grandes el personal de cocina debe estar en el restaurante puntual, tres horas antes para las preparaciones correspondientes.

---

Atención al cliente

- El personal debe tomar los pedidos y comunicar que la entrega de los platillos es de 10 minutos.
  - Para eventos, el personal de atención al cliente debe pedir un adelanto de
-

---

la mitad y el día del evento recibir la cancelación total.

- Todos los descuentos que informe al cliente, deben ser previamente autorizados por gerencia.
- 

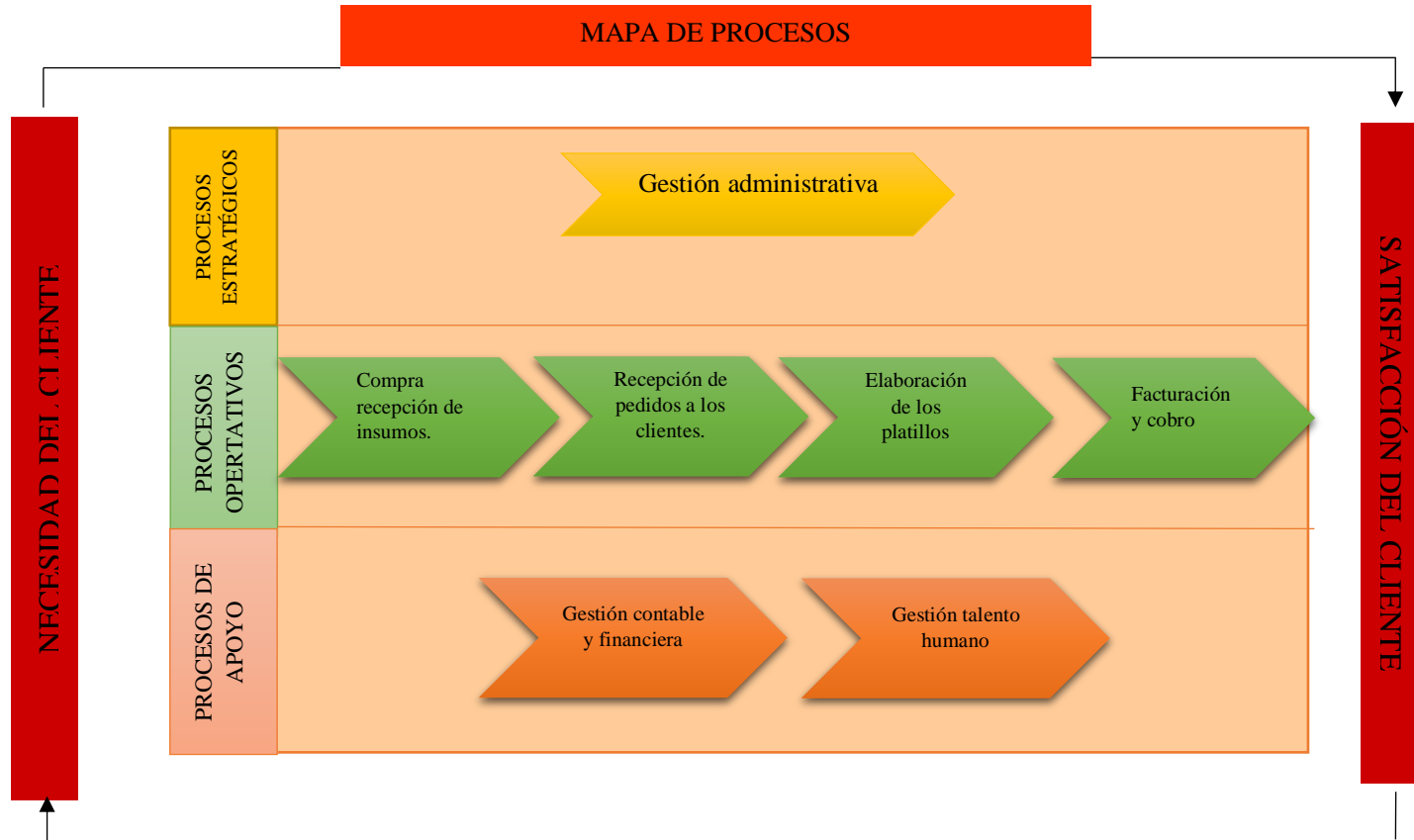
Fuente: Investigación directa.

#### **4.2.9. Gestión por procesos**

La gestión por procesos permite al restaurante tener una estructura organizada, definiendo la jerarquía, guiar al personal las funciones asignadas, por lo tanto, se establece un mapa de procesos, con la finalidad de mostrar un esquema tanto para los colaboradores como para los clientes.



#### 4.2.9.1. Mapa de procesos



**Figura 28.** Mapa de procesos

Fuente: Investigación de campo

#### 4.2.10. Código de los procesos



### Restaurante la Mega Esquina

#### Código de los procesos

#### **PROCESOS ESTRATÉGICOS**

Gestión estratégica	PE01
---------------------	------

#### **PROCESOS OPERATIVOS**

Compra y recepción de insumos	PO01
-------------------------------	------

Recepción pedidos a los clientes	PO02
----------------------------------	------

Elaboración de platillos	PO03
--------------------------	------

Facturación y cobro	PO04
---------------------	------

#### **PROCESOS DE APOYO**

Gestión contable y financiera	PA01
-------------------------------	------

Gestión talento humano	PA02
------------------------	------

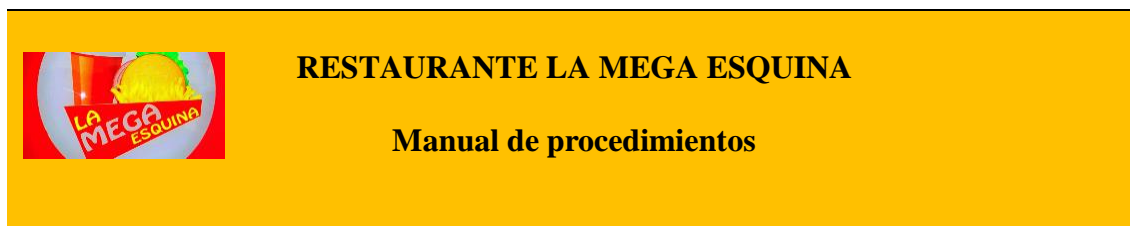
---

Fuente: Investigación de campo

## 4.2.11. Manual de procedimientos

### 4.2.11.1. Proceso gestión administrativa

**Tabla 25.**  
*Gestión administrativa*



<b>Proceso:</b>	<b>Procedimiento:</b>	<b>Código: PE01</b>
Estratégico	Gestión administrativa	

**Objetivo:** Proporcional al restaurante los recursos tanto económicos como humanos en todas las áreas, con la finalidad de cumplir los objetivos planteados.

<b>Actividades</b>	<b>Responsable</b>
1. Recepción de informes operacionales de todas las áreas, para considerar el presupuesto de acuerdo a las necesidades.	Contador
2. Análisis de la información de los informes de cada área	Contador
3. Elaboración de planes de acción, programas y presupuestos del año.	Contador
4. Aprobación de los planes, programas y presupuesto anual.	Gerente

---

5. Comunicación del presupuesto anual al Gerente personal.

---

**INDICADORES DE GESTIÓN**

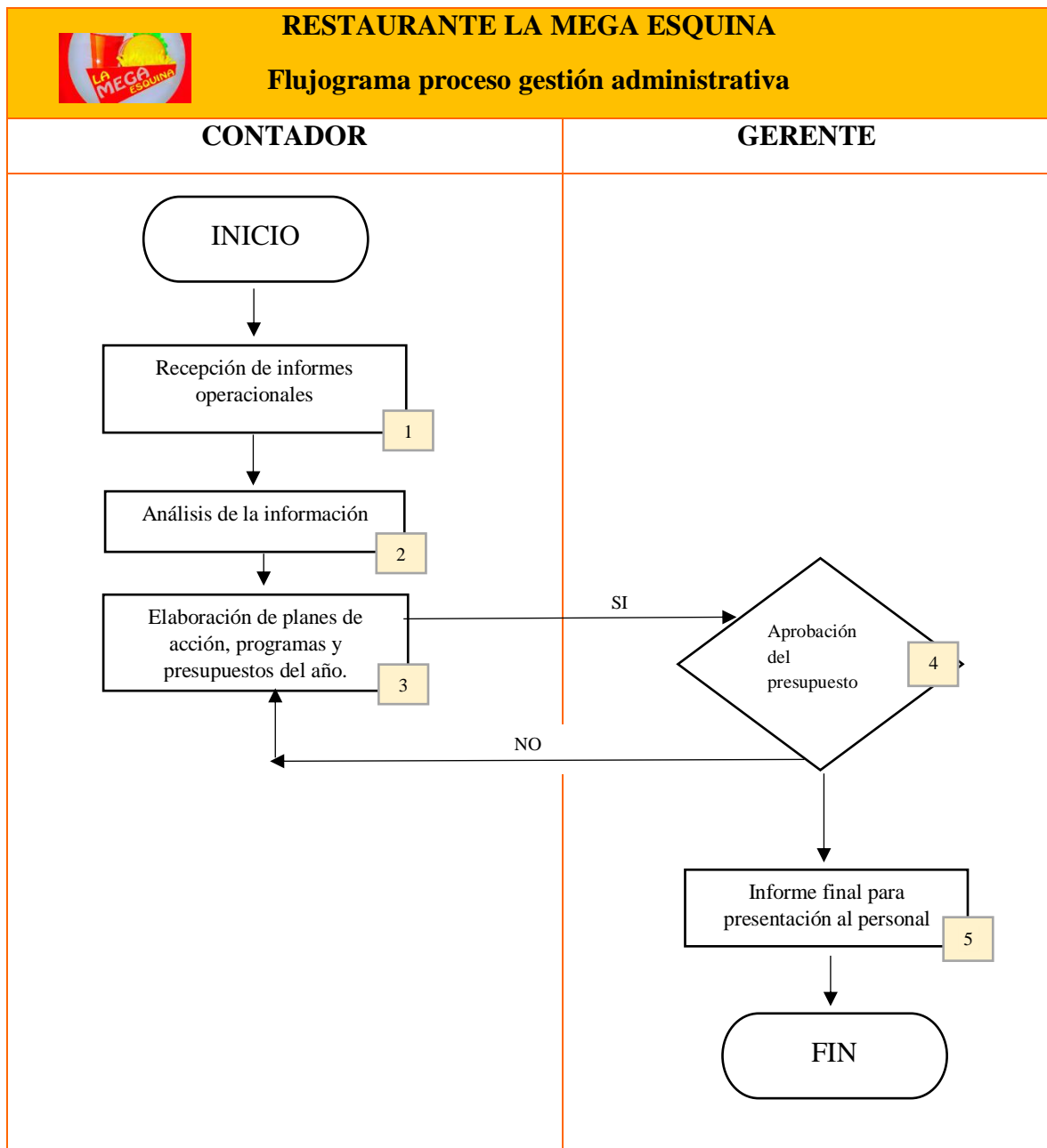
---

<b>NOMBRE:</b>	Porcentaje en el cumplimiento de la gestión administrativa
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Porcentajes
<b>FÓRMULA:</b>	$\frac{\textit{Actividades ejecutadas}}{\textit{Actividades presupuestadas}} \times 100$
<b>RESPONSABLE:</b>	Contador
<b>FRECUENCIA:</b>	Anual
<b>FUENTE DE INFORMACIÓN</b>	Presupuesto Anual

---

Fuente: Investigación directa

#### 4.2.11.2. Flujograma gestión administrativa




**Figura 29.** Flujograma gestión administrativa

Fuente: Investigación directa

### 4.2.11.3. Proceso recepción de insumos en cocina

**Tabla 26.**

*Recepción insumos en cocina*

 <b>RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA</b> <b>Manual de procedimientos</b>		
<b>Proceso:</b>	<b>Procedimiento:</b>	<b>Código: PO01</b>
Operativo	Compra y recepción de insumos en cocina	
<p><b>Objetivo:</b> Comprar productos, e insumos de los mejores proveedores de la zona, controlando los estándares de calidad del restaurante.</p>		
<b>Actividades</b>	<b>Responsable</b>	
1. Efectúa la orden de adquisición de los productos e insumos de acuerdo a las necesidades de la semana.	Ayudante de cocina	
2. Verificación de las órdenes de la semana, que cuente con el listado, cantidad en peso de los productos e insumos.	Chef	
3. Se efectúa el pedido a los proveedores correspondientes, respetando el presupuesto semanal asignado.	Chef	
4. Recepción de la mercancía de los productos e insumos	Ayudante de cocina	

---

5. Control de la cantidad de acuerdo a las órdenes de compra. Ayudante de cocina

---

6. Almacenamiento y clasificación de los insumos y productos. Ayudante de cocina

---

**INDICADORES DE GESTIÓN**

---

**NOMBRE:** Porcentaje de productividad de los insumos

---

**UNIDAD DE MEDIDA:** Porcentajes

---

**FÓRMULA:** 
$$\frac{\text{Precio de venta unitario} * \text{Nivel de producción}}{\text{Costo total de los insumos}} \times 100$$

---

**RESPONSABLE:** Chef

---

**FRECUENCIA:** Semanal

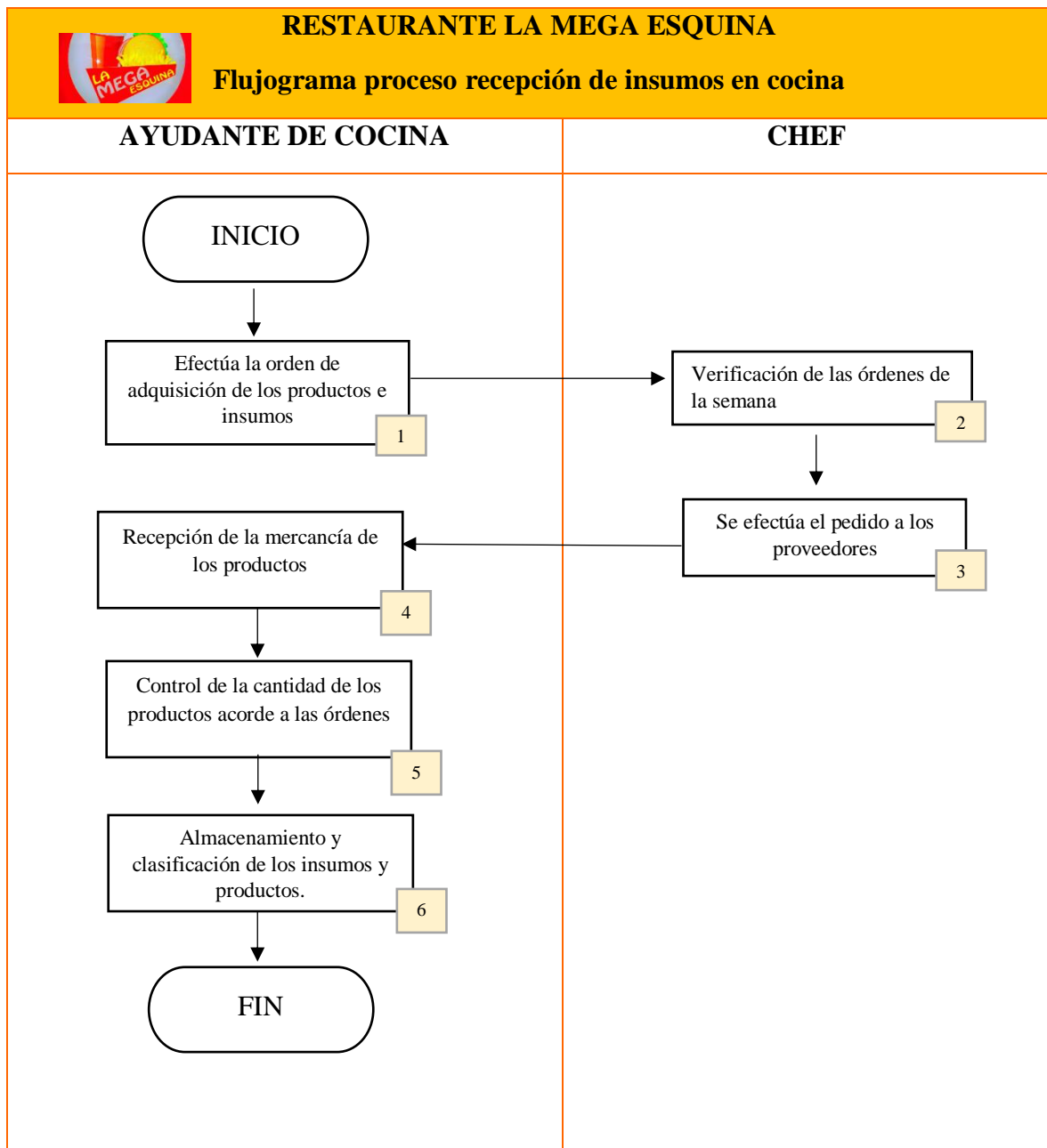
---

**FUENTE DE INFORMACIÓN** Órdenes de compras

---

Fuente: Investigación directa

#### 4.2.11.4. Flujograma recepción de insumos en cocina



**Figura 30.** Flujograma recepción de insumos en la cocina


Fuente: Investigación directa



#### 4.2.11.5. Proceso de recepción de pedidos al cliente

**Tabla 27.**

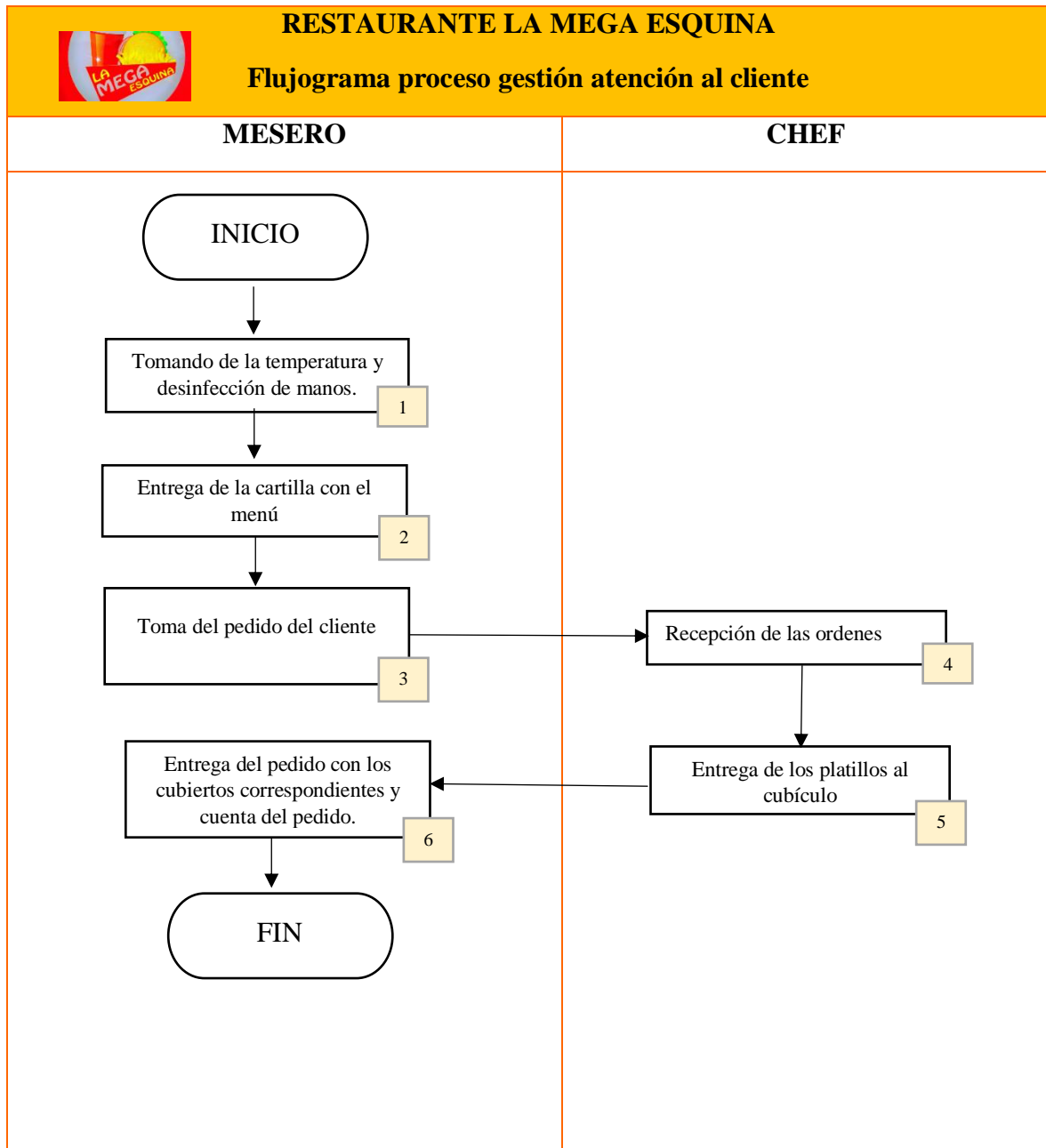
*Gestión de recepción de pedidos al cliente*

 <b>RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA</b> <b>Manual de procedimientos</b>		
<b>Proceso:</b>	<b>Procedimiento:</b>	<b>Código: PO02</b>
Operativo	Recepción de pedidos al cliente.	
<p><b>Objetivo:</b> Tomar la orden del cliente, ofreciendo la variedad de productos que se tiene en el restaurante.</p>		
<b>Actividades</b>	<b>Responsable</b>	
1. Saludo y entrega de la cartilla con el menú del restaurante	Mesero	
2. Toma el pedido del cliente y se registra en la libreta	Mesero	
3. Recepción de las ordenes	Chef	
4. Entrega de los pedidos al chef	Chef	
5. Entrega del pedido con los cubiertos correspondientes y cuenta del pedido.	Mesero	
<b>INDICADORES DE GESTIÓN</b>		
<b>NOMBRE:</b>	Porcentaje de consumo	
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Porcentajes	

<b>FÓRMULA:</b>	$\frac{\textit{Satisfacción del cliente}}{\textit{Entrega de pedidos}} \times 100$
<b>RESPONSABLE:</b>	Meseros
<b>FRECUENCIA:</b>	Diaria
<b>FUENTE DE INFORMACIÓN</b>	Facturación de ventas

Fuente: Investigación directa.

#### 4.2.11.6. Flujograma gestión atención al cliente




**Figura 31.** Flujograma atención al cliente

Fuente: Investigación directa.

#### 4.2.11.7. Proceso preparación de alimentos

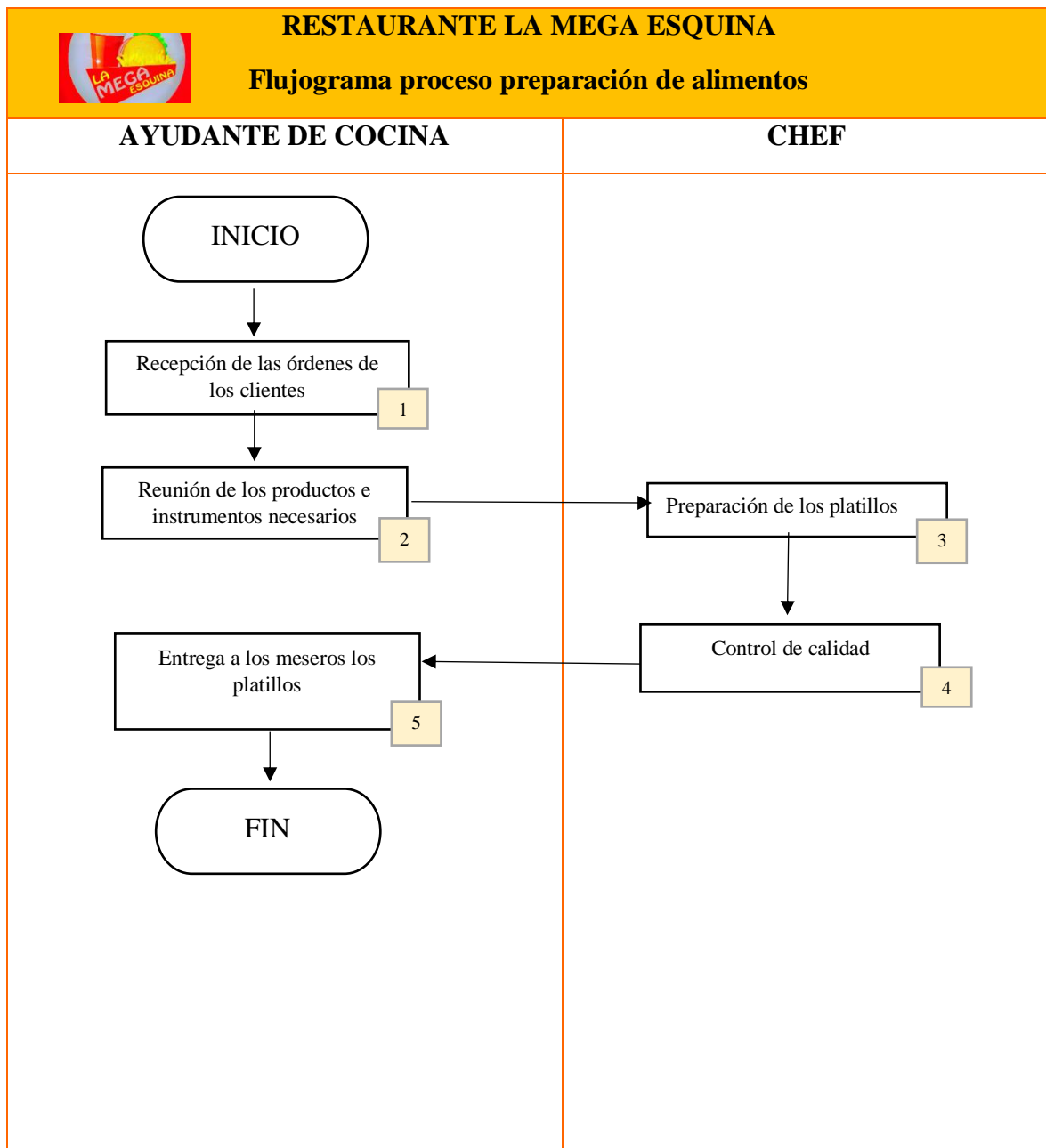
**Tabla 28.**  
*Preparación de alimentos*

 <b>RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA</b> <b>Manual de procedimientos</b>		
<b>Proceso:</b>	<b>Procedimiento:</b>	<b>Código: PO03</b>
Operativo	Preparación de alimentos	
<p><b>Objetivo:</b> Preparar el menú requerido por el cliente, cumpliendo con los estándares de calidad y salubridad.</p>		
<b>Actividades</b>	<b>Responsable</b>	
1. Recepción de las órdenes de los clientes, por el mesero	Ayudante de cocina	
2. Reunión de los productos e instrumentos necesarios para la preparación de los platillos.	Ayudante de cocina	
3. Preparación de los platillos, en base a las ordenes solicitadas	Chef	
4. Control de calidad y presentación del platillo.	Chef	
5. Entrega a los meseros los platillos	Ayudante de cocina	
<b>INDICADORES DE GESTIÓN</b>		
<b>NOMBRE:</b>	Porcentaje de platillos preparados	

<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Porcentajes
<b>FÓRMULA:</b>	$\frac{\text{Órdenes entregadas}}{\text{Órdenes recibidas}} \times 100$
<b>RESPONSABLE:</b>	Chef / Ayudante de cocina
<b>FRECUENCIA:</b>	Diaria
<b>FUENTE DE INFORMACIÓN</b>	Pedidos entregados

Fuente: Investigación directa.

#### 4.2.11.8. Flujograma proceso preparación de alimentos




**Figura 32.** Flujograma preparación de alimentos

Fuente: Investigación directa

#### 4.2.11.9. Proceso gestión contable y financiera

**Tabla 29.**  
*Gestión contable y financiera*

 <b>RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA</b> <b>Manual de procedimientos</b>		
<b>Proceso:</b>	<b>Procedimiento:</b>	<b>Código: PA01</b>
Apoyo	Gestión contable y financiera	
<p><b>Objetivo:</b> Registrar las transacciones y hechos económicos del restaurante de manera ordenada.</p>		
Actividades	Responsable	
1. Elaboración de los informes de ventas	Atención al cliente	
2. Recepción de los informes y comprobantes de ventas	Contador	
3. Control de los comprobantes reflejen la cantidad, tipo y precio de los platillos.	Contador	
4. Registro y archivo de los documentos de respaldo de las ventas.	Contador	
5. Diseño y elaboración del libro diario	Contador	
6. Elaboración de la nómina del personal	Talento humano	
7. Elaboración y registro de los roles de pago del personal	Contador	

8. Elaboración del proceso contable, libro mayor, balance de comprobación, estados financieros y notas explicativas	Contador
---	----------

9. Entrega de los informes a gerencia	Contador
---------------------------------------	----------

---

**INDICADORES DE GESTIÓN**

---

<b>NOMBRE:</b>	Acceso de información
----------------	-----------------------

<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Porcentajes
--------------------------	-------------

<b>FÓRMULA:</b>	$\frac{\textit{Adquisición de información}}{\textit{Información presentada}} \times 100$
-----------------	--

<b>RESPONSABLE:</b>	Contador
---------------------	----------

<b>FRECUENCIA:</b>	Mensual
--------------------	---------

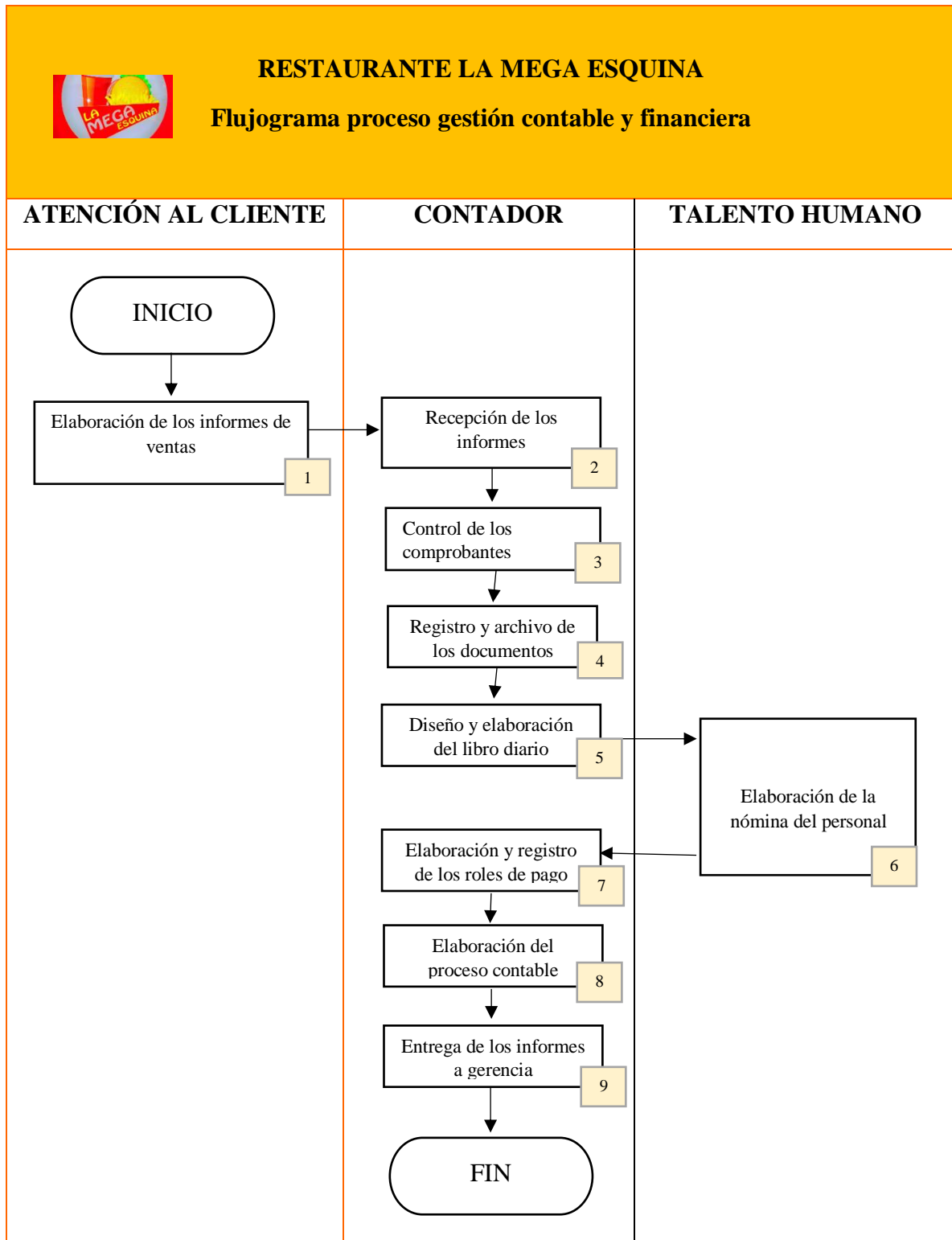
<b>FUENTE DE INFORMACIÓN</b>	Informes
------------------------------	----------

---

Fuente: Investigación directa



4.2.11.10. *Flujograma gestión contable y financiera*




**Figura 33.** *Flujograma gestión contable y financiera*

Fuente: Investigación directa.

#### 4.2.11.11. *Proceso gestión talento humano*

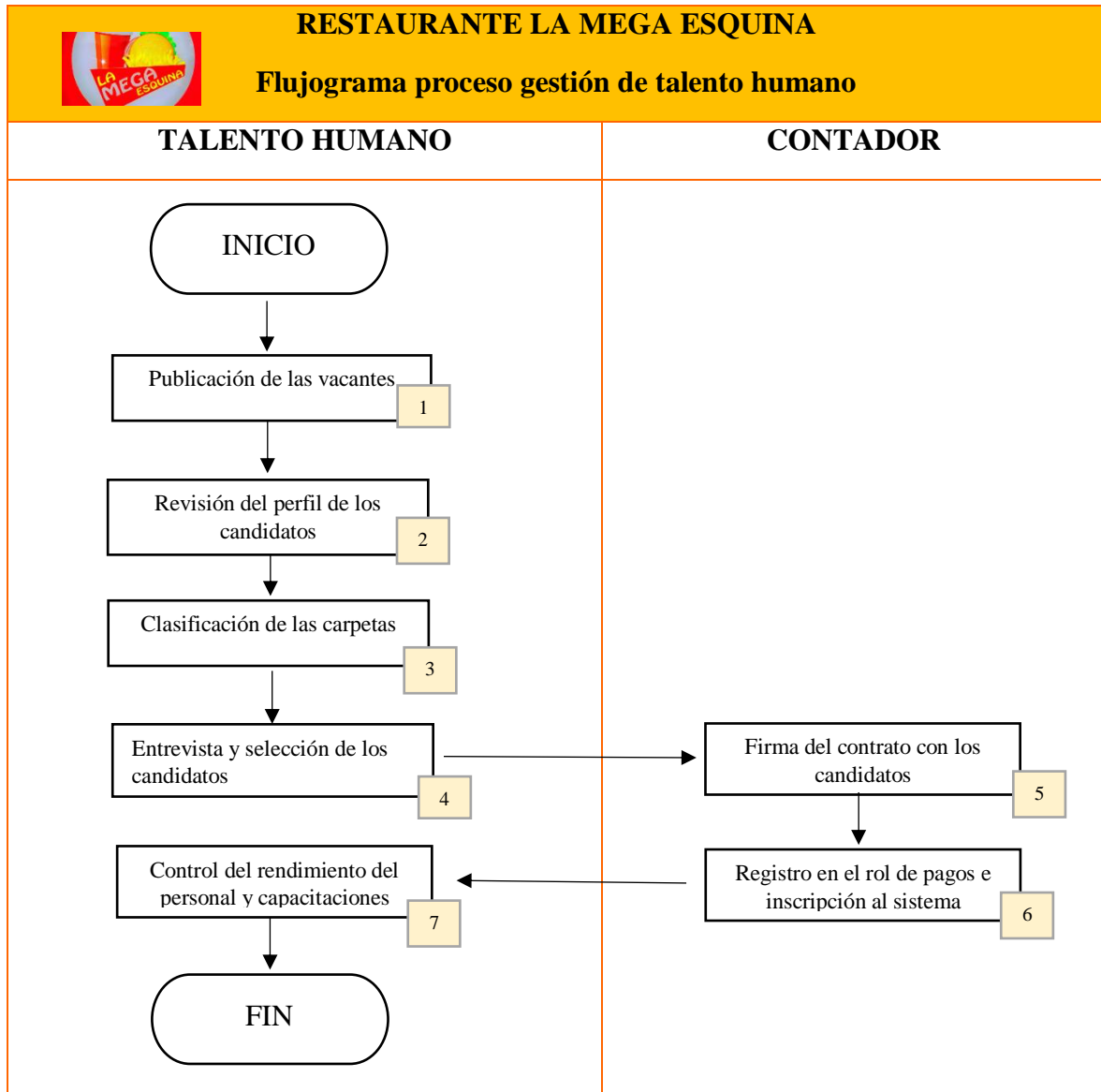
**Tabla 30.**  
*Gestión talento humano*

 <b>RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA</b> <b>Manual de procedimientos</b>		
<b>Proceso:</b>	<b>Procedimiento:</b>	<b>Código: PA02</b>
Apoyo	Gestión talento humano	
<b>Objetivo:</b> Seleccionar personal calificado y gestionar capacitaciones constantes.		
<b>Actividades</b>	<b>Responsable</b>	
1. Publicación de las vacantes, mencionando el cargo y las funciones a realizar en el restaurante.	Talento humano	
2. Revisión del perfil de los candidatos	Talento humano	
3. Clasificación de las carpetas de los candidatos	Talento humano	
4. Entrevista y selección de los candidatos	Talento humano	
5. Firma del contrato con los candidatos seleccionados.	Contador	
6. Registro en el rol de pagos e inscripción al sistema del IEES y MDT	Contador	
7. Control del rendimiento del personal y capacitaciones continuas.	Talento humano	

<b>INDICADORES DE GESTIÓN</b>	
<b>NOMBRE:</b>	Porcentaje en permanencia en la empresa
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>	Porcentajes
<b>FÓRMULA:</b>	$\frac{\text{Días laborados}}{\text{Días de contratación}} \times 100$
<b>RESPONSABLE:</b>	Talento humano
<b>FRECUENCIA:</b>	Mensual
<b>FUENTE DE INFORMACIÓN</b>	Nómina de trabajadores

Fuente: Investigación directa

#### 4.2.11.12. Flujograma proceso gestión de talento humano



**Figura 34.** Flujograma gestión talento humano

Fuente: Investigación directa

#### 4.2.12. Estructura orgánica

La estructura orgánica se establece para crear una distribución adecuada de las áreas de trabajo y las funciones destinadas a cada uno, por lo tanto, se establecen el siguiente organigrama:

4.2.12.1. Organigrama

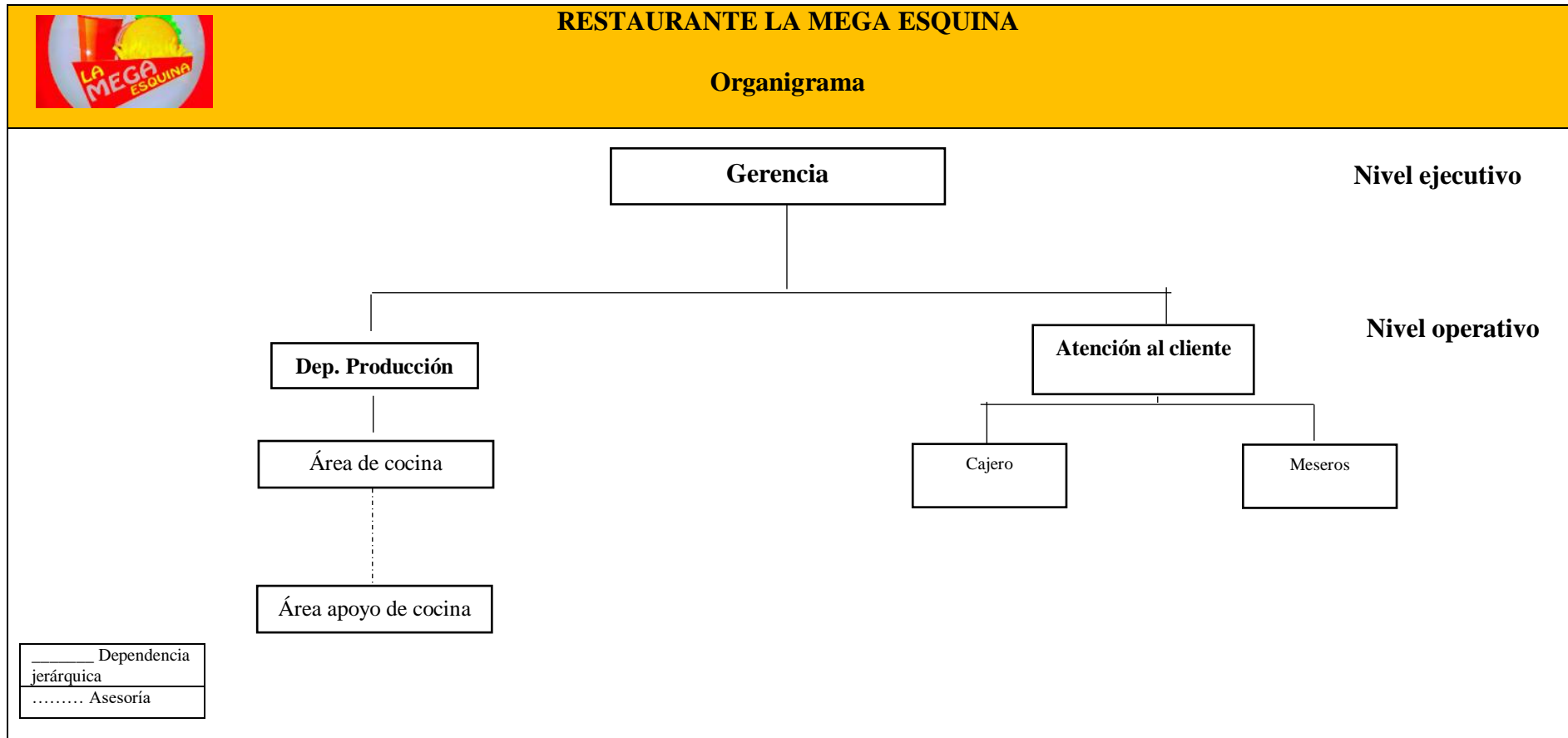


Figura 35. Organigrama

Fuente: Investigación de campo

#### 4.2.13. Niveles administrativos

**Tabla 31.**

*Niveles administrativos*

<b>Nivel ejecutivo</b>	El nivel ejecutivo, refiere al cargo del gerente del restaurante, donde la principal función es el control de los procesos, actividades y el manejo de las normas internas.
<b>Nivel operativo</b>	El nivel operativo refiere a los departamentos de contabilidad, comercialización, recursos humanos, con la finalidad de cumplir los objetivos del restaurante.


Elaborado por: La autora

#### 4.2.14. Manual de funciones y perfil del cargo

Para establecer las funciones y cargos de la empresa, se considera el organigrama planteado y la normativa vigente, refiriendo a la Constitución en el artículo 35, título II, donde se establece que el trabajo es un derecho y el Estado vela por la protección de los trabajadores, por otro lado, se considera al Ministerio del Trabajo, el Código de Trabajo mencionando los artículos 41,45,46 y 47 donde mencionan las principales funciones que deben ejercer el gerente, recursos humanos y la Ley de Contadores, donde dispone las funciones de un contador, con el apoyo de la normativa, se procede a establecer el manual de funciones:

#### 4.2.14.1. Perfil gerente

**Tabla 32.**  
*Perfil gerente*

<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  <div style="text-align: center;"> <p><b>RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA</b></p> <p><b>Manual de funciones</b></p> </div> </div>	
<b>Departamento:</b>	Gerencia
<b>Cargo:</b>	Gerente
<b>Número de cargos:</b>	1
<b>Instrucción del cargo:</b>	Título de tercer nivel en administración, ingeniería comercial o carreras afines.
<b>Experiencia en el cargo:</b>	2 años de experiencia en cargos similares
<b>Funciones:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Representante legal del restaurante.</li> <li>• Control de los informes de desempeño de cada trabajador en el restaurante.</li> <li>• Aprobación de los informes de desempeño, nóminas de trabajadores, roles de pago y toma de decisiones.</li> <li>• Ejecución de las políticas, normas de comportamiento, valores institucionales.</li> </ul>

- 
- Reuniones con el personal, para informar el presupuesto establecido en el mes y decisiones tomadas.
  - Reuniones con los clientes que deseen eventos.
  - Aprobación de descuentos por temporadas.
  - Control del cumplimiento en salubridad y bioseguridad.

---

**Conocimientos:**

Manejo de grupos grandes

Liderazgo

Trabajo en equipo

Conocimiento en hotelería o restaurantes.


---

Fuente: Investigación de campo



## 4.2.14.2. Perfil chef

**Tabla 33.**  
Perfil chef

 <b>RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA</b> <b>Manual de funciones</b>	
<b>Departamento:</b>	Producción
<b>Cargo:</b>	Chef
<b>Número de cargos:</b>	2
<b>Instrucción del cargo:</b>	Título de tercer nivel en gastronomía, tecnólogo en gastronomía o carreras afines.
<b>Experiencia en el cargo:</b>	2 años de experiencia en cargos similares
<b>Funciones:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparación de los alimentos cumpliendo la normativa de salubridad.</li> <li>• Aprobación de órdenes de compra por insumos y productos de cocina.</li> <li>• Guía para los ayudantes de cocina en la preparación de los alimentos.</li> <li>• Control de la calidad y presentación de los platillos.</li> </ul>

- 
- Renovación de platillos  
semestralmente en la cartilla del  
menú.

---

**Conocimientos:**

Conocimiento en hotelería o restaurantes.

Conocimiento en comida tradicional y  
rápida.


Manejo de grupos grandes.

---

Fuente: Investigación de campo

#### 4.2.14.3. Perfil ayudante de cocina

**Tabla 34.**  
*Perfil ayudante de cocina*

 <b>RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA</b> <b>Manual de funciones</b>	
<b>Departamento:</b>	Producción
<b>Cargo:</b>	Ayudante de cocina
<b>Número de cargos:</b>	2
<b>Instrucción del cargo:</b>	Mayor de 18 años, bachiller con cursos aprobados de cocina
<b>Experiencia en el cargo:</b>	1 años de experiencia en cargos similares
<b>Funciones:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apoyo en la preparación de los alimentos cumpliendo la normativa de salubridad.</li> <li>• Almacenamiento de los insumos y productos adquiridos semanalmente.</li> <li>• Limpieza de las áreas de trabajo.</li> <li>• Listado de los productos e insumos para las nuevas órdenes de adquisición.</li> <li>• Control de la caducidad de los productos.</li> </ul>

---


<b>Conocimientos:</b>	Conocimiento en hotelería o restaurantes.
	Conocimiento en comida tradicional y rápida.
	Cursos especializados en comida tradicional y rápida.

---

Fuente: Investigación de campo

## 4.2.14.4. Perfil cajero


**Tabla 35.**  
Cajero

 <b>RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA</b> <b>Manual de funciones</b>	
<b>Departamento:</b>	Comercialización
<b>Cargo:</b>	Cajero
<b>Número de cargos:</b>	1
<b>Instrucción del cargo:</b>	Bachiller, cursos manejos de sistemas contables, contabilidad o carreras afines.
<b>Experiencia en el cargo:</b>	1 años de experiencia en cargos similares
<b>Funciones:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apertura y cierre de caja.</li> <li>• Realizar cobros.</li> <li>• Organizar las facturas.</li> <li>• Imprimir reportes de cajas y ventas.</li> <li>• Ejecutar diversas formas de pago.</li> </ul>
<b>Conocimientos:</b>	Manejo de sistemas contables  Identificar billetes falsos.  Trabajar bajo presión

Fuente: Investigación de campo

#### 4.2.14.5. Perfil mesero

**Tabla 36.**  
*Perfil mesero*

 <b>RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA</b> <b>Manual de funciones</b>	
<b>Departamento:</b>	Producción
<b>Cargo:</b>	Mesero
<b>Número de cargos:</b>	3
<b>Instrucción del cargo:</b>	Mayor de 18 años, bachiller
<b>Experiencia en el cargo:</b>	1 años de experiencia en cargos similares
<b>Funciones:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aseo del comedor del restaurante.</li> <li>• Servicio al cliente, desde la entrega de la cartilla del menú y los platillos.</li> <li>• Despacho y empaque de los pedidos para llevar.</li> </ul>
<b>Conocimientos:</b>	Conocimiento en hotelería o restaurantes.  Trabajo en equipo

Fuente: Investigación de campo

### 4.3. Identificación del riesgo

Como menciona la ISO 31000, referente al sistema de gestión de riesgos, se procede a la identificación de este, posteriormente el análisis, medición, evaluación y control de los riesgos en el restaurante la Mega Esquina.

#### 4.3.1. Valoración del riesgo

Para valorar el riesgo se considera los aspectos operativos, de mercado, financiero e incluso el legal.

**Tabla 37.**  
*Escalas de probabilidad*

<b>Escalas</b>	<b>Probabilidad</b>	<b>Calificación</b>
Alta	Una vez a la semana	3
Media	Una vez al mes	2
Baja	Poca probabilidad de ocurrencia	1

Fuente: (NORMA ISO 31000, 2017).

**Tabla 38.**  
*Escalas de impacto*

<b>Escalas</b>	<b>Características</b>	<b>Calificación</b>
Leve	Perjudica mínimo o nada en las actividades de la empresa	5
Moderado	Perjudica en las actividades de la empresa concretamente,	10
Grave	Perjudica drásticamente sin control en la empresa	20

Fuente: (NORMA ISO 31000, 2017).

**Tabla 39.**  
*Valoración en el riesgo inherente*

<b>Valoración</b>				
	Alto (3)	Moderado (15)	Importante (30)	Inaceptable (60)
Probabilidad	Medio (2)	Tolerable (10)	Moderado (20)	Importante (40)
	Bajo (1)	Aceptable (5)	Tolerable (10)	Moderado (20)
		<b>Leve (5)</b>	<b>Moderado (10)</b>	<b>Grave (20)</b>
<b>Impacto</b>				

Fuente: (NORMA ISO 31000, 2017).

**Tabla 40.**  
*Aplicación de controles de riesgo*

<b>Escalas</b>	<b>Características</b>	<b>Calificación</b>
<b>Preventivo</b>	Control que se efectúa antes de cualquier proceso	4
<b>Correctivo</b>	Se efectúa durante el proceso	3
<b>Detectivo</b>	Se aplica finalizado el proceso	2
<b>Inexistente</b>	No hay un control	1

Fuente: (NORMA ISO 31000, 2017).

**Tabla 41.**  
*Frecuencia del control de riesgos*

<b>Escalas</b>	<b>Características</b>	<b>Calificación</b>
Permanente	Control durante la ejecución de los procesos	3
Periódico	Control ejecutado al final del proceso	2
Ocasional	Control de procesos de forma fortuita	1

Fuente: (NORMA ISO 31000, 2017).



**Tabla 42.***Valoración de la eficacia en el control de riesgos*

Valoración				
Aplicación del control	Preventivo (4)	Alto (12)	Medio (8)	Bajo (4)
	Correctivo (2)	Alto (9)	Medio (6)	Bajo (3)
	Detectivo (1)	Medio (6)	Bajo (4)	Bajo (2)
	Inexistente	Bajo (3)	Bajo (2)	Inexistente (1)
		<b>Permanente (3)</b>	<b>Periódico (10)</b>	<b>Ocasional (1)</b>
Impacto				

Fuente: (NORMA ISO 31000, 2017).

**Tabla 43.***Valor del riesgo residual*

Valoración del riesgo residual	
Inaceptable	Mayor a 30
Importante	Entre 20 y 30
Moderado	Entre 10 y 20
Tolerable	Entre 5 y 9
Aceptable	Menor a 5

Fuente: (NORMA ISO 31000, 2017).

**4.3.2. Cálculo del valor residual**

$$VR = \frac{\text{Nivel de riesgo inherente}}{\text{Eficiencia del control}}$$

### 4.3.3. Matriz de identificación del riesgo

**Tabla 44.**

*Matriz de identificación del riesgo*

<b>TIPO DE RIESGO</b>		<b>DESCRIPCIÓN DEL RIESGO</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>CONSECUENCIA</b>
Riesgo en la liquidez	No cumple con las metas de ventas	Pérdidas económicas debido a que los gastos son superiores a los ingresos del restaurante.	Contabilidad	Falta de liquidez para cubrir gastos con proveedores, personal e instituciones financieras.
Riesgo competitivo	Creación de nuevos restaurantes en la zona	Menciona el riesgo en credibilidad	Atención al cliente	Disminución de clientes y frecuencia al restaurante
Riesgo operativo	Demanda de mercado no se atiende o se atiende con atraso	Indica los riesgos en los procesos, como retraso o falta de materiales para cubrir los pedidos.	Gerencia, contabilidad, producción, comercial, recursos humanos	Desperdicio de recursos e insumos, falla en los procesos a nivel de cumplimiento.

Fuente: Investigación de campo

#### 4.3.4. Análisis de los riesgos

Para el análisis de los riesgos se considera los valores que se encuentran en la ISO 31000, además de la matriz efectuada con los tipos de riesgos, seguidamente se evalúan la probabilidad de recurrencia e impacto que tendrían en el restaurante y posteriormente crear controles para mitigarlos.

**Tabla 45.**  
*Análisis de los riesgos*

Tipo de riesgos	Probabilidad	Valor	Impacto	Valor	Riesgo inherente	Probabilidad
Riesgo en la liquidez	Baja	1	Grave	20	20	Moderado
Riesgo competitivo	Media	2	Grave	20	40	Importante
Riesgo operativo	Baja	1	Grave	20	20	Moderado

Fuente: Investigación de campo

#### 4.3.5. Evaluación de eficacia del control de riesgos

**Tabla 46.**

*Evaluación de eficacia del control de riesgos*

<b>Tipos de riesgo</b>	<b>Frecuencia del control</b>	<b>Valor</b>	<b>Aplicación del control</b>	<b>Valor</b>	<b>Riesgo residual</b>
Riesgo en la liquidez	Permanente	3	Detectivo	2	Medio (6)
Riesgo competitivo	Ocasional	1	Correctivo	3	Bajo (3)
Riesgo operativo	Permanente	3	Correctivo	3	Alto (9)

Fuente: Investigación de campo

#### 4.3.6. Tratamiento en el riesgo

**Tabla 47.**

*Tratamiento en el riesgo*

Riesgo	Aplicación del control	Frecuencia del control	Riesgo residual	Controles	Acciones que seguir	Responsables	Recursos
Riesgo en la liquidez	Detectivo	Permanente	Medio (6)	Control en los gastos por compra de productos e insumos.	- Buscar proveedores que ofrezcan productos a menor precio y de buena calidad	Contabilidad	- Informes de ingresos y gastos.
Riesgo competitivo	Correctivo	Ocasional	Bajo (3)	Ofrecer productos de buena calidad	- Estudios de satisfacción de los clientes. - Realizar promociones con descuentos.	- Atención al cliente	
Riesgo operativo	Correctivo	Permanente	Alto (9)	Control del uso de la aplicación del manual de procedimientos y manual de funciones.	- Control de rendimiento diario del personal. - Capacitaciones semestralmente de todo el personal.	- Recursos humanos - Atención al cliente - Gerencia - Contabilidad - Producción	Manuales de funciones y procedimientos

Fuente: Investigación de campo

#### 4.4. Propuesta financiera

##### 4.4.1. Manual contable y financiero


La Mega Esquina, es un restaurante con la denominación de una persona natural, no obligada a llevar contabilidad, no obstante, si para tener un crecimiento es necesario optar por herramientas para la toma de decisiones.

Mediante la implementación de un manual contable y financiero ayudará al restaurante a tener un control, mediante el uso de las Normas Internacionales de Información Financiera, siguiendo todo el proceso contable, desde las transacciones, libro mayor, estados financieros y notas explicativas.

##### 4.4.2. Catálogo de cuentas

Se elabora el catálogo de cuentas para el restaurante La Mega Esquina, considerando el catálogo de la Superintendencia de Compañías, además se toma en cuenta las necesidades del restaurante.

**Tabla 48.**  
*Catálogo de cuentas*

 <b>RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA</b> <b>Catálogo de cuentas</b>	
<b>CÓDIGO</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
1	ACTIVOS
1.01	ACTIVO CORRIENTE
1.01.01	EFFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFFECTIVO
1.01.01.01	CAJA EFFECTIVO
1.01.01.01.01	Caja General

1.01.01.01.02	Caja Chica
1.01.01.02	BANCOS NACIONALES
1.01.01.02.01	Banco Pichincha
1.01.01.03	INVERSIONES
1.01.02	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR COBRAR CORRIENTES
1.01.02.01	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR COBRAR COMERCIALES
1.01.02.01.01	Clientes Nacionales
1.01.02.01.02	Cheques de Clientes
1.01.02.01.03	Anticipo Clientes
1.01.02.01.04	Provisión Cuentas Incobrables
1.01.02.02	CUENTAS POR COBRAR EMPLEADOS
1.01.02.02.01	Anticipos y Préstamos Empleados
1.01.02.02.02	Anticipos y Préstamos Trabajadores
1.01.02.03	CUENTAS POR COBRAR PROVEEDORES
1.01.02.03.01	Anticipo a Proveedores
1.01.02.04	ACTIVOS POR IMPUESTOS CORRIENTES
1.01.02.04.01	CRÉDITO TRIBUTARIO IVA
1.01.02.04.01.01	IVA en Compra de Bienes y Servicios
1.01.02.04.01.02	IVA en Compra de Activos Fijos
1.01.02.04.01.03	IVA en Importaciones
1.01.02.04.01.11	Retención de IVA de Clientes
1.01.02.04.01.12	Retención de IVA de Tarjetas de Crédito
1.01.02.04.02	CRÉDITO TRIBUTARIO IMPUESTO A LA RENTA
1.01.02.04.02.11	Retención en la Fuente de Impuesto a la Renta Clientes
1.01.02.04.02.12	Retención en la Fuente de Impuesto a la Renta Tarjetas de Crédito
1.01.02.05	OTRAS CUENTAS POR COBRAR
1.01.03	INVENTARIOS
1.01.03.01	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA
1.01.03.01.01	Materia Prima Directa
1.01.03.01.01.01	Carnes y Embutidos
1.01.03.01.01.02	Pescados, Mariscos y Congelados
1.01.03.01.01.03	Frutas, Verduras y Hortalizas

1.01.03.01.01.10	Granos Secos y Cereales
1.01.03.01.01.20	Panadería y Pastelería
1.01.03.02	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO
1.01.03.02.01	Orden de Producción en Proceso
1.01.03.03	INVENTARIO DE SUMINISTROS Y MATERIALES
1.01.03.03.01	Materia Prima Indirecta
1.01.03.03.01.01	Salsas, Aliños y Condimentos
1.01.03.03.01.11	Víveres en General
1.01.03.04	INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS
1.01.03.04.01	Inventario de Productos Elaborados
1.01.03.04.01.01	Menús
1.01.03.04.01.02	Postres
1.01.03.04.01.03	Refrescos y Bebidas preparadas
1.01.03.05	MERCADERÍA COMPRADA A TERCEROS
1.01.03.05.01	Inventario de Bienes No Producidos
1.01.03.05.01.01	Gaseosas y Bebida
1.01.03.05.01.02	Licores
1.01.03.50	MERCADERIAS EN TRANSITO
1.01.03.50.01	Importaciones
1.01.03.50.11	Transferencias entre Bodegas
1.01.04	SERVICIOS Y OTROS PAGOS ANTICIPADOS
1.01.09	OTROS ACTIVOS CORRIENTES
1,02	ACTIVO NO CORRIENTE
1.02.01	PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO
1.02.01.01	TERRENOS
1.02.01.02	EDIFICIOS Y OTROS INMUEBLES
1.02.01.04	MAQUINARIA, EQUIPO, INSTALACIONES Y ADECUACIONES
1.02.01.04.01	Equipo de Cocina
1.02.01.04.02	Menaje de Cocina
1.02.01.04.11	Equipo de Oficina



1.02.01.06	CONSTRUCCIONES EN CURSO Y OTROS ACTIVOS EN TRANSITO
1.02.01.07	MUEBLES Y ENSERES
1.02.01.07.01	Mobiliario de Producción y Restaurante
1.02.01.07.11	Enseres
1.02.01.08	EQUIPO DE COMPUTACIÓN
1.02.01.08.01	Equipos de Procesamiento de Datos
1.02.01.09	VEHÍCULOS Y EQUIPOS DE TRANSPORTE
1.02.01.09.01	Autos, Camionetas y Camperos
1.02.01.21	OTRAS PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO
1.02.01.21.01	Vajilla, Cristalería y Mantelería
1.02.01.21.11	Instrumentos de Limpieza
1.02.01.31	(-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA
1.02.01.31.02	Dep. Acum. Edificio y Otros Inmuebles
1.02.01.31.04	Dep. Acum. Maquinaria, Equipo, Instalaciones y Adecuaciones
1.02.01.31.07	Dep. Acum. Muebles y Enseres
1.02.01.31.08	Dep. Acum. Equipo de Computación
1.02.01.31.09	Dep. Acum. Vehículos y Equipo de Transporte
1.02.01.31.21	Dep. Acum. Otras Propiedades, Planta y Equipo
1.02.01.41	(-) DETERIORO ACUMULADO
1.02.02	ACTIVOS INTANGIBLES
1.02.02.01	MARCAS, PATENTES, LICENCIAS Y OTROS SIMILARES
1.02.02.02	ADECUACIONES Y MEJORAS EN BIENES ARRENDADOS
1.02.02.31	(-) AMORTIZACIÓN ACUMULADA
1.02.02.41	(-) DETERIORO ACUMULADO DE ACTIVOS INTANGIBLES
1.02.03	INVERSIONES NO CORRIENTES
1.02.04	ACTIVOS POR IMPUESTOS DIFERIDOS
1.02.09	OTROS ACTIVOS NO CORRIENTES
2	PASIVOS
2,01	PASIVO CORRIENTE
2.01.01	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR CORRIENTES
2.01.01.01	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR COMERCIALES

2.01.01.01.01	Proveedores Locales
2.01.01.01.02	Proveedores Locales Relacionados
2.01.01.01.11	Cheques Posfechados a Proveedores
2.01.01.01.21	Cruce de Cuentas
2.01.02	OBLIGACIONES CON INSTITUCIONES FINANCIERAS
2.01.02.01	PRÉSTAMOS BANCARIOS
2.01.02.01.01	Créditos Bancarios a Corto Plazo
2.01.02.02	INTERESES BANCARIOS
2.01.02.02.01	Intereses por Pagar
2.01.02.03	SOBREGIROS BANCARIOS
2.01.02.03.01	Sobregiros por Pagar
2.01.03	PASIVOS CORRIENTES POR BENEFICIOS A LOS EMPLEADOS
2.01.03.01	POR BENEFICIOS DE LEY A EMPLEADOS
2.01.03.01.01	Sueldos y Salarios por Pagar
2.01.03.01.02	Quincenas por Pagar
2.01.03.02	BENEFICIOS SOCIALES POR PAGAR
2.01.03.02.01	Décimo tercera Remuneración por Pagar
2.01.03.02.02	Décimo cuarta Remuneración por Pagar
2.01.03.02.03	Vacaciones por Pagar
2.01.03.02.11	Descuentos por Atrasos y Multas a Empleados
2.01.03.02.21	Liquidaciones por Pagar
2.01.03.03	PARTICIPACIÓN TRABAJADORES POR PAGAR DEL EJERCICIO
2.01.03.03.01	15% Participación Utilidades por Pagar
2.01.04	OBLIGACIONES CON EL IESS
2.01.04.01	Aporte Patronal por Pagar
2.01.04.02	Aporte Personal por Pagar
2.01.04.03	Fondos de Reserva por Pagar
2.01.04.04	Quirografarios por Pagar
2.01.04.05	Hipotecarios por Pagar
2.01.05	OBLIGACIONES CON LA ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA

2.01.05.01	IMPUESTO AL VALOR AGREGADO POR PAGAR
2.01.05.01.01	IVA Cobrado en Ventas
2.01.05.01.02	IVA para Liquidar en el próximo mes (Ventas a crédito)
2.01.05.01.30	Retención30% IVA en Bienes
2.01.05.01.70	Retención70% IVA en Servicios
2.01.05.01.99	Retención 100% IVA Honorarios, Liquidaciones y Arrendamientos
2.01.05.02	RETENCIONES EN LA FUENTE DE IMPUESTO A LA RENTA
2.01.05.02.03	Honorarios Profesionales 10%
2.01.05.02.07	Servicios Predomina Mano de Obra 2%
2.01.05.02.10	Transporte Privado Pasajeros, Servicio Público o Privado de Carga 1%
2.01.05.02.12	Transferencia de Bienes Muebles de Naturaleza Corporal 1.75%
2.01.05.02.20	Arrendamiento Bienes Inmuebles 8%
2.01.05.02.44	Otras Retenciones Aplicables el 2.75%
2.01.05.02.51	Retenciones Régimen Microempresarial 1.75%
2.01.05.03	IMPUESTO A LA RENTA POR PAGAR DEL EJERCICIO
2.01.05.03.01	Impuesto a la Renta por Pagar
2.01.06	PROVISIONES CORRIENTES
2.01.07	PASIVOS POR INGRESOS DIFERIDOS
2.01.07.01	ANTICIPO CLIENTES
2.01.07.01.01	Anticipos de Clientes
2,02	PASIVO NO CORRIENTE
2.02.01	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR NO CORRIENTES
2.02.01.01	Cuentas y Documentos por Pagar Comerciales
2.02.02	OBLIGACIONES CON INSTITUCIONES FINANCIERAS LARGO PLAZO
2.02.02.01	Créditos y Préstamos Bancarios Largo Plazo
2.02.02.01.01	Préstamos Bancarios a Largo Plazo
2.02.07	PASIVO POR IMPUESTO A LA RENTA DIFERIDO
2.02.08	PASIVOS NO CORRIENTES POR BENEFICIOS A LOS EMPLEADOS

2.02.08.01	Desahucio
2.02.08.02	Jubilación Patronal
2.02.09	OTROS PASIVOS NO CORRIENTES
3	PATRIMONIO
3,01	CAPITAL
3.01.01	CAPITAL SUSCRITO Y/O ASIGNADO
3.01.01.01	Capital Social Pagado
3,02	RESULTADOS ACUMULADOS
3.02.01	Utilidad Acumulada de Ejercicios Anteriores
3.02.02	(-) Pérdida Acumulada de Ejercicios Anteriores
3.02.03	Utilidades No Distribuidas
3,03	RESULTADOS DEL EJERCICIO
3.03.01	Utilidad del Ejercicio
3.03.02	(-) Pérdida del Ejercicio
4	INGRESOS
4,01	INGRESOS DE ACTIVIDADES ORDINARIAS
4.01.01	VENTA NETAS LOCALES DE BIENES
4.01.01.01	VENTAS GRAVADAS CON TARIFA DIFERENTE DE CERO
4.01.01.01.01	Ingresos por Ventas Locales de Bienes 12%
4.01.01.01.02	Ingresos por Ventas Sucursal de Bienes 12%
4.01.01.01.10	(-) DESCUENTOS Y DEVOLUCIONES
4.01.01.02	VENTAS GRAVADAS CON TARIFA 0% DE IVA O EXENTAS DE IVA
4.01.01.02.01	Ingresos por Ventas Locales de Bienes 0%
4.01.01.02.02	Ingresos por Ventas Sucursal de Bienes 0%
4.01.01.02.10	(-) DESCUENTOS Y DEVOLUCIONES
4.01.02	PRESTACION LOCALES DE SERVICIOS
4.01.02.01	SERVICIOS GRAVADOS CON TARIFA DIFERENTE DE CERO
4.01.02.01.01	Ingresos por Ventas Locales de Servicios 12%
4.01.02.01.02	Ingresos por Ventas Sucursal de Servicios 12%

4.01.02.02	SERVICIOS GRAVADOS CON TARIFA 0% DE IVA O EXENTAS DE IVA
4.01.02.02.01	Ingresos por Ventas Locales de Servicios 0%
4.01.02.02.02	Ingresos por Ventas Sucursal de Servicios 0%
4.01.03	OBTENIDOS POR ARRENDAMIENTOS OPERATIVOS
4,02	INGRESOS FINANCIEROS Y OTROS NO OPERACIONALES
4.02.01	INGRESOS FINANCIEROS
4.02.01.01	INTERESES CON INSTITUCIONES FINANCIERAS
4.02.01.01.01	Rendimientos Financieros Gravados
4.02.01.01.02	Rendimientos Financieros No Gravados
4.02.02	OTROS INGRESOS
5	COSTOS
5,01	COSTO DE VENTAS
5.01.01	COSTO DE BIENES NO PRODUCIDOS VENDIDOS
5.01.01.01	Consumo de Inventarios
5.01.02	COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS
5.01.02.01	Costo de Productos/Servicios Vendidos
5.01.03	CONSUMO DE PRODUCTOS EN PROCESO
5.01.03.01	Costo de Productos en Proceso
5,02	COSTOS DE PRODUCCIÓN
5.02.01	COSTOS DIRECTOS DE FABRICACIÓN
5.02.01.01	MANO DE OBRA DIRECTA
5.02.01.01.01	SALARIOS
5.02.01.01.01.01	Salarios
5.02.01.01.01.02	Horas Extras
5.02.01.01.01.03	Bonificación por Rendimiento
5.02.01.01.01.04	Movilización
5.02.01.01.01.05	Bonos de Representación
5.02.01.01.02	BENEFICIOS SOCIALES E INDEMNIZACIONES
5.02.01.01.02.01	Aporte Patronal IESS
5.02.01.01.02.02	Fondo de Reserva
5.02.01.01.02.03	Vacaciones

5.02.01.01.02.04	Décimo Tercer Sueldo
5.02.01.01.02.05	Décimo Cuarto Sueldo
5.02.01.01.02.06	Bonificación por Desahucio
5.02.01.02	MATERIA PRIMA DIRECTA
5.02.01.02.01	Consumo de Materiales Directos Utilizados
5.02.02	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
5.02.02.01	MANO DE OBRA INDIRECTA
5.02.02.01.01	SUELDOS Y SALARIOS
5.02.02.01.01.01	Sueldos
5.02.02.01.01.02	Horas Extras
5.02.02.01.01.03	Movilización
5.02.02.01.01.04	Bonificación por Rendimiento
5.02.02.01.01.05	Bonos de Representación
5.02.02.01.02	BENEFICIOS SOCIALES E INDEMNIZACIONES
5.02.02.01.02.01	Aporte Patronal IESS
5.02.02.01.02.02	Fondo de Reserva
5.02.02.01.02.03	Vacaciones
5.02.02.01.02.04	Décimo Tercer Sueldo
5.02.02.01.02.05	Décimo Cuarto Sueldo
5.02.02.01.02.06	Bonificación por Desahucio
5.02.02.01.03	HONORARIOS PERSONAS NATURALES
5.02.02.01.03.01	Servicios Prestados Ocasionales
5.02.02.02	MATERIA PRIMA INDIRECTA
5.02.02.02.01	Consumo de Materiales Indirectos Utilizados
5.02.02.03	OTROS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
5.02.02.03.01	SERVICIOS BÁSICOS
5.02.02.03.01.01	Agua Potable
5.02.02.03.01.02	Telecomunicaciones
5.02.02.03.01.03	Energía Eléctrica
5.02.02.03.02	DEPRECIACIONES
5.02.02.03.02.02	Dep. Edificio y Otros Inmuebles
5.02.02.03.02.04	Dep. Maquinaria, Equipo, Instalaciones y Adecuaciones

5.02.02.03.02.07	Dep. Muebles y Enseres
5.02.02.03.02.08	Dep. Equipo de Computación
5.02.02.03.02.09	Dep. Vehículos y Equipo de Transporte
5.02.02.03.02.21	Dep. Otras Propiedades, Planta y Equipo
5.02.02.03.07	COMBUSTIBLES
5.02.02.03.07.10	Gas LP
5.02.02.03.08	MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN
5.02.02.03.08.01	Mantenimiento
5.02.02.03.08.02	Reparación
5.02.02.03.08.03	Limpieza
5.02.02.03.14	TRANSPORTE
5.02.02.03.15.01	Servicio de Transporte de Carga Pesada
5.02.02.03.15.03	Flete en compras
5.02.02.04	COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN REAL
5.02.02.05	COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN APLICADO
5.02.02.06	VARIACIÓN DEL COSTO
6	GASTOS
6,01	GASTOS ADMINISTRATIVOS
6.01.01	GASTO POR BENEFICIOS A EMPLEADOS
6.01.01.01	SUELDOS Y SALARIOS
6.01.01.01.01	Sueldos
6.01.01.01.02	Horas Extras
6.01.01.01.03	Movilización
6.01.01.01.04	Bonificación por Rendimiento
6.01.01.01.05	Bonos de Representación
6.01.01.02	BENEFICIOS SOCIALES E INDEMNIZACIONES
6.01.01.02.01	Décimo Tercer Sueldo
6.01.01.02.02	Décimo Cuarto Sueldo
6.01.01.02.03	Aporte Patronal IESS
6.01.01.02.04	Fondo de Reserva
6.01.01.02.05	Vacaciones
6.01.01.02.06	Bonificación por Desahucio

6.01.01.03	HONORARIOS PERSONAS NATURALES
6.01.01.03.01	Honorarios de Personas Naturales
6.01.01.03.02	Servicios Prestados
6.01.01.04	SERVICIOS BÁSICOS
6.01.01.04.01	Agua Potable
6.01.01.04.02	Telecomunicaciones
6.01.01.04.03	Energía Eléctrica
6.01.01.04.04	Servicio de Internet
6.01.01.05	DEPRECIACIONES
6.01.01.05.02	Dep. Edificio y Otros Inmuebles
6.01.01.05.04	Dep. Maquinaria, Equipo, Instalaciones y Adecuaciones
6.01.01.05.07	Dep. Muebles y Enseres
6.01.01.05.08	Dep. Equipo de Computación
6.01.01.05.09	Dep. Vehículos y Equipo de Transporte
6.01.01.05.21	Dep. Otras Propiedades, Planta y Equipo
6.01.01.06	AMORTIZACIONES
6.01.01.06.01	Amortización Intangibles
6.01.01.07	COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES
6.01.01.07.01	Combustibles
6.01.01.07.02	Lubricantes
6.01.01.08	MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN
6.01.01.08.01	Mantenimiento
6.01.01.08.02	Reparación
6.01.01.08.03	Limpieza
6.01.01.09	SUMINISTROS Y MATERIALES DE OFICINA
6.01.01.09.01	Suministros
6.01.01.09.02	Materiales y Útiles de Oficina
6.01.01.09.03	Copias
6.01.01.09.04	Imprenta
6.01.01.10	IMPUESTOS CONTRIBUCIONES Y OTROS
6.01.01.10.01	Impuestos Fiscales y Municipales
6.01.01.10.02	Afiliaciones y Contribuciones
6.01.01.10.03	Matriculación Vehicular



6.01.01.10.04	Certificados Públicos, Registros, Tasas u Otros
6.01.01.10.05	Retenciones Asumidas (GND)
6.01.01.10.06	Multas e Intereses (GND)
6.01.01.10.07	Gasto Participación a Trabajadores
6.01.01.10.08	Gasto Impuesto a la Renta Corriente
6.01.01.11	SEGUROS Y REASEGUROS
6.01.01.12	GASTOS DE GESTIÓN
6.01.01.12.01	Atención a Clientes
6.01.01.12.02	Reunión y Agasajos a Empleados
6.01.01.12.03	Reunión con Socios o Accionistas
6.01.01.13	ARRENDAMIENTOS OPERATIVOS
6.01.01.13.01	Arrendamiento Personas Naturales
6.01.01.14	TRANSPORTE
6.01.01.14.01	Servicio de Transporte de pasajeros
6.01.01.14.02	Servicio de Encomiendas
6.01.01.14.05	Peajes
6.01.02	GASTOS DE VENTAS
6.01.02.01	SUELDOS Y SALARIOS
6.01.02.01.01	Sueldos
6.01.02.01.02	Horas Extras
6.01.02.01.03	Comisiones
6.01.02.01.04	Movilización
6.01.02.01.05	Bonificación por Rendimiento
6.01.02.01.06	Bonos de Representación
6.01.02.02	BENEFICIOS SOCIALES E INDEMNIZACIONES
6.01.02.02.01	Décimo Tercer Sueldo
6.01.02.02.02	Décimo Cuarto Sueldo
6.01.02.02.03	Aporte Patronal IESS
6.01.02.02.04	Fondo de Reserva
6.01.02.02.05	Vacaciones
6.01.02.02.06	Bonificación por Desahucio
6.01.02.03	HONORARIOS PERSONAS NATURALES

6.01.02.03.01	Honorarios de Personas Naturales
6.01.02.04	PUBLICIDAD Y PROPAGANDA
6.01.02.04.01	Publicidad
6.01.02.04.02	Propaganda y Promociones
6.01.02.05	GASTOS DE VIAJE
6.01.02.05.01	Hospedaje
6.01.02.05.02	Alimentación
6.01.02.05.03	Movilización
6.01.02.05.04	Misceláneos
6.01.02.14	TRANSPORTE
6.01.02.14.04	Servicio de Delivery
6.02	GASTOS FINANCIEROS Y OTROS NO OPERACIONALES
6.02.01	GASTOS FINANCIEROS
6.02.01.01	Pago de Comisiones Bancarias
6.02.01.02	Otros Pagos/Notas de Débito
6.02.02	INTERESES CON INSTITUCIONES FINANCIERAS
6.02.02.01	Pago de Intereses Prestamos
6.02.02.02	Pago de Interés Sobregiros
6.02.03	OTROS GASTOS
7	CUENTAS DE CIERRE
7.01	Resumen de Rentas y Gastos


Fuente: Superintendencia de Compañías

Elaborado por: La autora

### 4.4.3. Dinámica de cuentas

**Tabla 49.**


*Efectivo y equivalente de efectivo*

 <b>RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA</b> <b>Dinámica de cuentas</b>				
Elemento	Grupo	Subgrupo	Mayor	Cuenta
1. ACTIVO	101 Activo Corriente	10101 Efectivo y equivalente de efectivo	1010101 Caja efectivo 1010102 Bancos Nacionales	101010101 Caja general 101010102 Caja chica
<b>Descripción</b>				
El equivalente de efectivo corresponde a las cuentas que se realizan a corto plazo, donde el riesgo no es significativo.				
<b>Dinámica</b>				
Las cuentas son de carácter deudor, donde ingresa efectivo al debe y la entrega al haber.				
<b>Se debita</b>		<b>Se acredita</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingresos por ventas y la prestación de servicios, sea en efectivo, cheques o transferencias bancarias.</li> <li>- Cobros por deudas de clientes.</li> <li>- Venta de activos del restaurante</li> <li>- Depósitos recibidos como parte de pago.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adquisición de los bienes y pago de servicios en el restaurante.</li> <li>- Depósitos por pago a instituciones financieras.</li> <li>- Pago de créditos con proveedores.</li> <li>- Pago de roles de pago al personal.</li> <li>- Faltantes de arqueo de caja.</li> </ul>		
<b>Control interno</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se efectúa los ingresos de efectivo el depósito inmediatamente del día recaudado.</li> <li>- Arqueos de caja y conciliaciones bancarias mensuales.</li> <li>- Todo ingreso y salida del efectivo tendrá que estar respaldado por documentos fuente.</li> <li>- Todos los desembolsos deben estar autorizadas por gerencia</li> </ul>				
<b>Normativa legal</b>				
NIIF 7 para PYMES, sección 7				

Fuente: NIIF para PYMES

Elaborado por: La autora


**Tabla 50.**  
Cuentas y documentos por cobrar

 <b>RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA</b> <b>Dinámica de cuentas</b>				
<b>Elemento</b>	<b>Grupo</b>	<b>Subgrupo</b>	<b>Mayor</b>	<b>Cuenta</b>
1. ACTIVO	101 Activo Corriente	10102 Cuentas y documentos por cobrar	1010201 Cuentas y documentos por cobrar comerciales 1010202 Cuentas y documentos por cobrar proveedores	101020101 Clientes Nacionales 101020102 Anticipo clientes
<b>Descripción</b>				
La cuentas y documentos por cobrar corresponden al pago recibido de terceros por concepto de contratos de por medio.				
<b>Dinámica</b>				
Las cuentas son de carácter deudor, donde aumenta en el saldo en el débito y disminuye el saldo en la acreditación.				
<b>Se debita</b>		<b>Se acredita</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ventas a crédito por concepto de eventos.</li> <li>- Multas al personal por el incumplimiento de la normativa interna.</li> <li>- Cobros de cuentas pendientes de contratos.</li> <li>- Ajustes en las provisiones.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Por concepto de pagos a cobros de clientes.</li> <li>- Recaudación de los pagos de préstamos o anticipos realizados a los empleados.</li> <li>- Anticipos pagados por parte de los clientes.</li> </ul>		
<b>Control interno</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Registro de la cartera de clientes con cobros pendientes.</li> <li>- Anticipos y créditos a clientes se efectuarán previamente autorizado con la gerencia.</li> <li>- Establecimiento de plazos para cobros.</li> </ul>				
<b>Normativa legal</b>				
NIIF 9 para PYMES, sección 11, NIC 39				

Fuente: NIIF para PYMES

Elaborado por: La autora

**Tabla 51.**  
*Propiedad planta y equipo*

 <b>RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA</b> <b>Dinámica de cuentas</b>				
Elemento	Grupo	Subgrupo	Mayor	Cuenta
1.ACTIVO	1.02. Activo No Corriente	1.02.01 Propiedad, planta y equipo	1.02.01.01	1.02.01.04
			Terrenos.	Equipo de
			1.02.01.02	Cocina.
			Edificios y otros	1.02.01.04.02
			Inmuebles.	Menaje de
			1.02.01.04	Cocina.
			Maquinaria,	1.02.01.04.11
			Equipo	Equipo de
			Instalaciones y	Oficina.
			Adecuaciones.	1.02.01.07.01
			1.02.01.06	Mobiliario de
			Construcciones en	Producción y
			curso y otros	Restaurante
			activos en tránsito.	1.02.01.07.11
			1.02.01.07	Enseres
			Muebles y enseres.	1.02.01.08.01.01
			1.02.01.08	Equipos de
			Equipo de	Procesamiento
			computación	de Datos.
			1.02.01.09	1.02.01.09.01
Vehículos y	Autos,			
equipos de	Camionetas y			
transporte	Camperos.			
1.02.01.21	1.02.01.21.01			
Otras	Vajilla,			
propiedades, planta	Cristalería y			
y equipo	Mantelería			
1.02.01.31	1.02.01.21.11			
(-) Depreciación	Instrumentos de			
Acumulada	Limpieza			
1.02.01.41	1.02.01.31.02			
(-) Deterioro	Dep. Acum.			
Acumulada	Edificio y Otros			
	Inmuebles			
	1.02.01.31.04			
	Dep. Acum.			
	Maquinaria,			
	Equipo,			
	Instalaciones y			
	Adecuaciones			
	1.02.01.31.07			
	Dep. Acum.			
	Muebles y			
	Enseres			
	1.02.01.31.08			
	Dep. Acum.			

---

Equipo de  
Computación  
1.02.01.31.09  
Dep. Acum.  
Vehículos y  
Equipo de  
Transporte  
1.02.01.31.21  
Dep. Acum.  
Otras  
Propiedades,  
Planta yEquipo

---

### **Descripción**

La propiedad planta y equipo refiere a los bienes que tiene el restaurante, donde sea utilizado en el negocio con un valor representativo.

### **Dinámica**

Las cuentas son de carácter deudor, donde aumenta en el saldo en el débito y disminuye el saldo en la acreditación.

### **Se debita**

- Adquisición de bienes, muebles y enseres.
- Por concepto de donaciones recibidas en el restaurante.
- Mejora en los equipos, muebles y enseres.
- Revaloración en los activos por concepto de cambios en la vida útil.

### **Se acredita**

- Venta de la propiedad planta y equipo.
- Por robo o pérdida de activos.
- Por depreciación o deterioro de la planta y equipo.
- Depreciación acumulada

### **Control interno**

- Registro del ingreso de propiedad planta y equipo a la fecha exacta.
- Control mensual del funcionamiento del equipo y mantenimiento de este en caso de ser necesario.
- Registro de las depreciaciones considerando el tiempo con un método de línea recta.
- Archivo de los documentos de respaldo de las adquisiciones de la planta y equipo.

---

### **Normativa legal**


NIIF para PYMES, sección 17, NIC 36

---

Fuente: NIIF para PYMES

Elaborado por: La autora


**Tabla 52.**  
*Cuentas y documentos por pagar*

 <b>RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA</b> <b>Dinámica de cuentas</b>				
Elemento	Grupo	Subgrupo	Mayor	Cuenta
2 PASIVO	2.01. Pasivo Corriente	2.01.01. Cuentas y documentos por pagar Corrientes.	2.01.01.01. Cuentas y documentos por pagar Comerciales.	2.01.01.01.01 Proveedores Locales 2.01.01.01.02 Proveedores Locales Relacionados 2.01.01.01.11 Cheques Posfechados a Proveedores
<b>Descripción</b>				
Las cuentas y documentos por cobrar refieren a las obligaciones con terceros que se adquieren por insumos, servicios o instituciones financieras				
<b>Dinámica</b>				
Las cuentas son de carácter acreedor, donde aumenta en el saldo en la acreditación y disminuye el saldo en el débito.				
<b>Se debita</b>		<b>Se acredita</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pago de las obligaciones con proveedores por concepto de recepción de bienes o servicios a favor del restaurante.</li> <li>- Pago con instituciones financieras por concepto de créditos de corto plazo.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adquisiciones de obligaciones con proveedores.</li> <li>- Créditos con instituciones financieras de corto plazo.</li> <li>- Intereses acumulados por pagos atrasados.</li> </ul>		
<b>Control interno</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cronograma establecido con los días de pagos a proveedores.</li> <li>- Para los pagos mayores a 100 dólares será mediante transferencia bancaria.</li> <li>- Archivo de los comprobantes con los pagos a los proveedores y terceros.</li> </ul>				
<b>Normativa legal</b>				
NIIF para PYMES, sección 11, NIIF 9				

Fuente: NIIF para PYMES

Elaborado por: La autora

**Tabla 53.**  
*Obligaciones con instituciones financieras*


 <b>RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA</b>				
<b>Dinámica de cuentas</b>				
<b>Elemento</b>	<b>Grupo</b>	<b>Subgrupo</b>	<b>Mayor</b>	<b>Cuenta</b>
2	2.01	2.02.02		
PASIVO	Pasivo No Corriente	Obligaciones con Instituciones Financieras a Largo Plazo.	2.02.02.01	Créditos y Préstamos Bancarios Largo Plazo
<b>Descripción</b>				
Las obligaciones con instituciones financieras corresponden a los créditos superiores de un año con las entidades bancarias.				
<b>Dinámica</b>				
Las cuentas son de carácter acreedor, donde aumenta en el saldo en la acreditación y disminuye el saldo en el débito.				
<b>Se debita</b>		<b>Se acredita</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Corresponde a la cancelación de cuotas, capital e interés del préstamo a largo plazo.</li> <li>- Por la cancelación total de las obligaciones.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Renovación de créditos bancarios.</li> </ul>		
<b>Control interno</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cronograma establecido con los días de pagos a entidades financieras considerando la fecha estipulada en el contrato.</li> <li>- Control de los estados de cuenta y saldos mensualmente.</li> <li>- Archivo de los comprobantes por préstamos.</li> </ul>				
<b>Normativa legal</b>				
NIIF para PYMES, sección 22				

Fuente: NIIF para PYMES

Elaborado por: La autora




**Tabla 54.**  
*Capital social*

<b>RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA</b>				
		<b>Dinámica de cuentas</b>		
<b>Elemento</b>	<b>Grupo</b>	<b>Subgrupo</b>	<b>Mayor</b>	<b>Cuenta</b>
3.PATRIMONIO	3.01 CAPITAL	3.01.01 Capital Suscritoy/o Asignado	3.01.01.01 CapitalSocial Pagado.	
<b>Descripción</b>				
El capital social corresponde a las inversiones, aportes futuros y reservas realizadas por los accionistas, además de las utilidades generadas en el ejercicio.				
<b>Dinámica</b>				
Las cuentas son de carácter acreedor, donde aumenta en el saldo en la acreditación y disminuye el saldo en el débito.				
<b>Se debita</b>		<b>Se acredita</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cancelación de un accionista.</li> <li>- Reparto de las utilidades.</li> <li>- Por pérdidas en el ejercicio.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingreso de nuevos accionistas.</li> <li>- Registro de utilidades y nuevas inversiones.</li> <li>- Reducciones en el capital por pérdidas en el ejercicio contable.</li> </ul>		
<b>Control interno</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Para el pago de utilidades a los accionistas, es necesario la autorización de todos los que conforman el nivel ejecutivo.</li> <li>- El pago de los dividendos verificar en la normativa interna y la Superintendencia de Compañías.</li> <li>-</li> </ul>				
<b>Normativa legal</b>				
NIIF para PYMES, sección 22				

Fuente: NIIF para PYMES

Elaborado por: La autora

**Tabla 55.**  
Ingresos

 <b>RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA</b> <b>Dinámica de cuentas</b>				
Elemento	Grupo	Subgrupo	Mayor	Cuenta
4. INGRESOS	4.01 Ingresos por Actividades Ordinarias	4.01.01	01.05.01	4.01.01.01.01
		Ventas netas	Ventas	Ingresos por
		locales de	gravadas con	Ventas
		bienes.	tarifa	Locales de
		4.01.02	diferente de	Bienes
		Prestaciones	cero 4.01.01.02	12%
		locales de	Ventas gravadas	4.01.01.01.02
		servicios.	con Tarifa 0% o	Ingresos por
			Exentas de	Ventas
			IVA 4.01.02.01	Sucursal de
			Servicios	Bienes
			gravados con	12%
			Tarifa 0% o	4.01.01.01.10
			Exentas de	(-) Descuentos y
	IVA.	devoluciones.		
		4.01.01.02.01		
		Ingresos por		
		Ventas		
		Locales de		
		Bienes 0%		
		4.01.01.02.02		
		Ingresos por		
		Ventas Sucursal		
		de Bienes 0%		
		4.01.01.02.10		
		(-) Descuentos y		
		Devoluciones		
		4.01.02.01.01		
		Ingresos por		
		Ventas Locales		
		de Servicios		
		12%		
		4.01.02.01.02		
		Ingresos por		
		Ventas Sucursal		
		de Servicios		
		12%		
		4.01.02.02.01		
		Ingresos por		
		Ventas		
		Locales de		
		Servicios		
		0%		
		4.01.02.02.02		
		Ingresos por		
		Ventas		

---

Sucursal de  
Servicios  
0%

---

### Descripción

Los ingresos corresponden a las ventas de los bienes o prestación de servicios, en un periodo determinado y beneficios económicos que no se relacionen con el capital.

---

### Dinámica

Las cuentas son de carácter acreedor, donde aumenta en el saldo en la acreditación y disminuye el saldo en el débito.

---

#### Se debita

- Devoluciones por concepto de ventas.
- Descuentos por concepto de ventas.
- Ajustes contables.

#### Se acredita

- Ventas del día por platillos al contado.
- Venta de eventos a crédito.
- Ventas no ordinarias como desperdicios.

---

### Control interno

- Registro de las ventas de manera inmediata al momento que ocurra.
- Archivo de las facturas por concepto de ventas, especificando las fechas.
- Informes de proyecciones de ventas, presupuestos y control de ingresos.
- 

---

### Normativa legal


NIIF para PYMES, sección 23, NIC 18.

---

Fuente: NIIF para PYMES

Elaborado por: La autora

**Tabla 56.**  
Costos de ventas y producción

 <b>RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA</b> <b>Dinámica de cuentas</b>						
Elemento	Grupo	Subgrupo	Mayor	Cuenta		
5.	5.01	5.01.01		5.02.01.01.01		
COSTO	Costo de Ventas	Costo de Bienes No Producidos	5.01.01.01 Consumo de Inventarios.	5.02.01.01.02 Salarios		
		Vendidos.	5.01.02.01 Costo de Productos Terminados.	5.02.01.02.01 Beneficios sociales e indemnizaciones.		
	5.02 Costos de Producción	5.01.02 Costo de Productos	5.01.02.01 Costo de Productos Terminados.	5.01.02.01 Costo de Productos/Servicios Vendidos	5.02.01.02.01 Consumo de Materiales Directos Utilizados.	
			5.01.03 Consumo de Productos en Proceso.	5.01.03.01 Costo de Productos en Proceso	5.02.02.01.01 Sueldos y salarios.	
			5.02.01 Costos Directos de Fabricación.	5.02.01.01 Mano de Obra Directa.	5.02.02.01.02 Beneficios Sociales e Indemnizaciones	
		5.02.02 Costos Indirectos de Fabricación.	5.02.02.01 Materia Prima Directa.	5.02.02.01 Materia Prima Directa.	5.02.02.01.02 Mano de Obra Directa.	5.02.02.01.03 Honorarios Personas Naturales.
				5.02.02.03 Otros Costos Indirectos de Fabricación	5.02.02.03 Mano de Obra Indirecta.	5.02.02.02.01 Consumo de Materiales Indirectos Utilizados
			5.02.02.02 Materia Prima Indirecta.	5.02.02.02 Materia Prima Indirecta.	5.02.02.03.01 Servicios Básicos	5.02.02.03.02 Depreciaciones
						5.02.02.03.08 Mantenimiento y Reparación.

---

**Descripción**

Los costos de ventas y producción son los egresos que intervienen en los procesos operativos para llevar los platillos a la venta.

---

**Dinámica**

Las cuentas son de carácter acreedor, donde aumenta en el saldo en la acreditación y disminuye el saldo en el débito.

---

Se debita	Se acredita
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adquisición de bienes, muebles, enseres o servicios necesarios en la producción, sean materiales directos o indirectos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Por concepto de devolución en insumos o materiales de la producción.</li> </ul>

- 
- Pago de servicios básicos usados en la producción.
  - Transferencias a las cuentas de pérdida al cierre del ejercicio.
- 

### **Control interno**

---

- Registro de los costos y gastos de manera inmediata.
  - Control de la materia prima, insumos y desperdicios.
  - Presupuestos de costos y gastos de producción.
- 

### **Normativa legal**

---

NIIF para PYMES, sección 23, NIC 18

---


Fuente: NIIF para PYMES

Elaborado por: La autora

#### 4.4.4. Estructura de los estados financieros

**Tabla 57.**


*Estructura Estado de situación financiera*

 <b>RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA INICIAL</b> <b>DEL ___ DE _____ AL DE _____ DEL _____</b> <b>EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS</b>					
1	<b>ACTIVOS</b>		2	<b>PASIVOS</b>	
101	<b>ACTIVO CORRIENTE</b>	<b>XXXXX</b>	201	<b>PASIVO CORRIENTE</b>	<b>XXXXX</b>
1.01.01	EFFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFFECTIVO	<b>XXXXX</b>	2.01.01	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR CORRIENTES	<b>XXXXX</b>
1.01.01.01	Caja general	<b>XXXXX</b>			
1.01.01.02	BANCOS NACIONALES	<b>XXXXX</b>			
1.01.02	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR COBRAR CORRIENTES	<b>XXXXX</b>			
1.01.02.01	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR COBRAR COMERCIALES		2.01.05	OBLIGACIONES CON LA ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA	<b>XXXXX</b>
1.01.02.04	ACTIVOS POR IMPUESTOS CORRIENTES		2.01.05.01	IMPUESTO AL VALOR AGREGADO POR PAGAR	<b>XXXXX</b>
1.01.02.04.01	CRÉDITO TRIBUTARIO IVA	<b>XXXXX</b>	2.01.05.03	IMPUESTO A LA RENTA POR PAGAR DEL EJERCICIO	<b>XXXXX</b>
1.01.02.04.02	CRÉDITO TRIBUTARIO IMPUESTO A LA RENTA	<b>XXXXX</b>		<b>TOTAL DEL PASIVO</b>	<b>XXXXX</b>
1.01.03	INVENTARIOS	<b>XXXXX</b>	3	<b>PATRIMONIO</b>	
1.01.03.01	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	<b>XXXXX</b>	3,01	CAPITAL	<b>XXXXX</b>

1.01.03.03	INVENTARIO DE SUMINISTROS Y MATERIALES	XXXXXX	XXXXXX	CAPITAL SUSCRITO Y/O ASIGNADO	XXXXXX
1.01.03.05	MERCADERÍA COMPRADA A TERCEROS	XXXXXX	XXXXXX	RESULTADOS ACUMULADOS	XXXXXX
1.02	<b>ACTIVO NO CORRIENTE</b>	XXXXXX	XXXXXX	UTILIDAD ACUMULADA DE EJERCICIOS ANTERIORES	XXXXXX
1.02.01	PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	XXXXXX	XXXXXX	UTILIDAD DEL EJERCICIO	XXXXXX
1.02.01.04	MAQUINARIA, EQUIPO, INSTALACIONES Y ADECUACIONES	XXXXXX			
1.02.01.07	MUEBLES Y ENSERES	XXXXXX			
1.02.01.08	EQUIPO DE COMPUTACIÓN	XXXXXX		<b>TOTAL DEL PATRIMONIO</b>	<b>XXXXXX</b>
1.02.01.31	(-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA	XXXXXX			
	<b>TOTAL DEL ACTIVO</b>	<b>XXXXXX</b>		<b>TOTAL DEL PASIVO Y PATRIMONIO</b>	<b>XXXXXX</b>
	<b>FIRMA DE CONTADOR</b>			<b>FIRMA DE GERENTE</b>	

Fuente: Investigación propia

**Tabla 58.***Estructura estado de costos de producción y ventas*

<b>ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y VENTAS RESTAURANTE LA MEGA</b>		
<b>ESQUINA</b>		
	<b>DEL 01 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL DEL 2022</b>	
<b>EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS</b>		
	Inventario de Materia Prima Inicial	<b>XXXXX</b>
	(+) Compras netas de Materia Prima	<b>XXXXX</b>
	= Materia Prima disponible	<b>XXXXX</b>
	(-) Inventario de Materia Prima Final	<b>XXXXX</b>
5.02.01.02	= Materia Prima DIRECTA UTILIZADA	<b>XXXXX</b>
<b>MANO DE OBRA</b>		
Nómina de Producción		
5.02.02.01	(-) MANO DE OBRA INDIRECTA	<b>XXXXX</b>
5.02.01.01	= MANO DE OBRA DIRECTA	<b>XXXXX</b>
	= <b>COSTO DE PRODUCCIÓN (normal)</b>	<b>XXXXX</b>
5.02.02.06	(-) Costos Indirectos de Fabricación (servicios)	<b>XXXXX</b>
5,01	= <b>COSTO DE PRODUCTOS VENDIDOS</b> <b>(real)</b>	<b>XXXXX</b>
	<b>FIRMA DE CONTADOR</b>	<b>FIRMA DE GERENTE</b>

Fuente: Investigación propia




**Tabla 59.**  
*Estructura Estado de Resultados*

<b>ESTADO DE RESULTADOS INTEGRAL RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA</b> <b>DEL 01 AL 30 DE ABRIL DEL 2022</b> <b>EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS</b>			
			
4,01	<b>INGRESOS DE ACTIVIDADES ORDINARIAS</b>		<b>XXXXX</b>
4.01.01	VENTA NETAS LOCALES DE BIENES	<b>XXXXX</b>	
5	<b>COSTOS</b>		<b>XXXXX</b>
5.01.01	COSTO DE BIENES NO PRODUCIDOS VENDIDOS		
	COSTO DE PRODUCCIÓN	<b>XXXXX</b>	
6	<b>GASTOS</b>		<b>XXXXX</b>
6,01	<b>GASTOS ADMINISTRATIVOS</b>		
6.01.01	GASTO POR BENEFICIOS A EMPLEADOS		
6.01.01.01	SUELDOS Y SALARIOS	<b>XXXXX</b>	
6.01.01.02	BENEFICIOS SOCIALES E INDEMNIZACIONES	<b>XXXXX</b>	
6.01.01.04	SERVICIOS BÁSICOS	<b>XXXXX</b>	
6.01.01.05	DEPRECIACIONES	<b>XXXXX</b>	
6.01.01.07	COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES	<b>XXXXX</b>	
	<b>UTILIDAD ANTES PART. TRAB. E IMP. RENTA</b>		<b>XXXXX</b>
6.01.01.10.07	PARTICIPACIÓN A TRABAJADORES		<b>XXXXX</b>
	<b>UTILIDAD ANTES IMP. RENTA</b>		<b>XXXXX</b>
6.01.01.10.08	IMPUESTO A LA RENTA CAUSADO		<b>XXXXX</b>
3.03.01	<b>UTILIDAD DEL PRESENTE EJERCICIO</b>		<b>XXXXX</b>
<b>GERENTE GENERAL</b>		<b>CONTADOR</b>	

Fuente: Investigación propia

**Tabla 60.**  
*Estructura Estado de Flujo de Efectivo*

<b>ESTADO DE FLUJO DE EFECTIVO DE RESTAURANTE</b>		
		
<b>LA MEGA ESQUINA</b>		
<b>DEL 01 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL</b>		
<b>EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS</b>		
<b>FLUJOS DE EFECTIVO EN ACTIVIDADES DE OPERACIÓN:</b>		
Recibido de clientes	<b>XXXXX</b>	
Pagado a proveedores y empleados	<b>XXXXX</b>	
Intereses recibidos		
Intereses pagados Impuesto a la renta	<b>XXXXX</b>	
Efectivo neto proveniente de actividades operativas		<b>XXXXX</b>
<b>FLUJOS DE EFECTIVO EN ACTIVIDADES DE INVERSIÓN:</b>		
Producto de la venta de propiedades planta y equipo		
Compra de intangibles		
Producto de la venta de intangibles Documentos por cobrar largo plazo		
Compra de inversiones permanentes		
Compra de instrumentos financieros medidos al costo Producto de la venta de instrumentos financieros Efectivo neto usado en actividades de inversión		<b>XXXXX</b>
<b>FLUJOS DE EFECTIVO EN ACTIVIDADES DE FINANCIAMIENTO:</b>		
Aumento neto en efectivo y sus equivalentes		<b>XXXXX</b>
Efectivo y sus equivalentes de efectivo al inicio de mes		<b>XXXXX</b>
Efectivo y sus equivalentes al final del mes		<b>XXXXX</b>
<b>FIRMA CONTADOR</b>		<b>FIRMA GERENTE</b>

---

Fuente: Investigación propia


**Tabla 61.***Estructura Estado Cambio en el Patrimonio*

**ESTADO DE CAMBIOS EN EL PATRIMONIO DEL RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA  
DEL 01 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL DEL 2022  
EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS**

<b>CÓDIGO</b>	<b>Concepto</b>	<b>Saldo Inicial</b>	<b>Incremento</b>	<b>Disminución</b>	<b>Saldo Final</b>
30101	Capital Social suscrito o pagado	XXXXX			XXXXX
3.02.01	UTILIDAD ACUMULADA DE EJERCICIOS ANTERIORES	XXXXX			XXXXX
30401	Resultado del ejercicio	XXXXX	XXXXX		XXXXX
<b>TOTAL PATRIMONIO NETO</b>					<b>XXXXX</b>
<b>FIRMA CONTADOR</b>			<b>FIRMA GERENTE</b>		


#### 4.4.5. Ejercicio

**Tabla 62.**  
*Transacciones*

 <b>RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA</b> <b>Del 01 de abril al 30 de abril del 2022</b>	
01-04-2022	Se realiza el registro del Estado de situación financiera inicial del mes de marzo.
02-04-2022	Se efectúa la adquisición de mercancía para la elaboración de los platillos, con el Ch. 001
03-04-2022	Se realiza el pago por concepto de servicios básicos y combustibles.
03-04-2022	Se realiza el registro de las ventas y costos de producción de la semana 1 de ventas
09-04-2022	Se realiza el registro de las ventas y costos de producción de la semana 2 de ventas
10-04-2022	Se efectúa la adquisición de mercancía para la elaboración de los platillos, con el Ch. 002
11-04-2022	Se realiza el registro de un evento de 15 años y los costos de producción respectivos
13-04-2022	Se realiza el registro de un evento por el Municipio de Pimampiro y los costos de producción respectivos.
16-04-2022	Se realiza el registro de las ventas y costos de producción de la semana 3 de ventas
18-04-2022	Se realiza el registro de un evento de graduación y los costos de producción respectivos.
28-04-2022	Se realiza el registro de las ventas y costos de producción de la semana 4 de ventas
30-04-2022	Se realiza el registro de los sueldos del personal de ventas y de producción
30-04-2022	Se efectúa el registro de las depreciaciones del mes de abril

Fuente: Investigación propia  
Elaborado por: La autora

**Tabla 63.***Estado de Situación Financiera Inicial*


 <b>RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA INICIAL</b> <b>DEL 01 DE MARZO AL 30 DE MARZO DEL 2022</b> <b>EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS</b>					
1	<b>ACTIVOS</b>		2	<b>PASIVOS</b>	
101	<b>ACTIVO CORRIENTE</b>	<b>41616,29</b>	201	<b>PASIVO CORRIENTE</b>	<b>240,50</b>
1.01.01	EFFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFFECTIVO	36327,31	2.01.01	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR CORRIENTES	1441,85
1.01.01.01	Caja general	3514,26			
1.01.01.02	BANCOS NACIONALES	32813,05			
1.01.02	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR COBRAR CORRIENTES	6675,05			
1.01.02.01	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR COBRAR COMERCIALES		2.01.05	OBLIGACIONES CON LA ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA	240,50
1.01.02.04	ACTIVOS POR IMPUESTOS CORRIENTES		2.01.05.01	IMPUESTO AL VALOR AGREGADO POR PAGAR	80,50
1.01.02.04.01	CRÉDITO TRIBUTARIO IVA	4503,98	2.01.05.03	IMPUESTO A LA RENTA POR PAGAR DEL EJERCICIO	160,00
1.01.02.04.02	CRÉDITO TRIBUTARIO IMPUESTO A LA RENTA	230,90		<b>TOTAL DEL PASIVO</b>	<b>240,50</b>
1.01.03	INVENTARIOS	389,27	3	<b>PATRIMONIO</b>	
1.01.03.01	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	104,20	3.01	CAPITAL	10000,00
1.01.03.03	INVENTARIO DE SUMINISTROS Y MATERIALES	89,90	3.01.01	CAPITAL SUSCRITO Y/O ASIGNADO	10000,00
1.01.03.05	MERCADERÍA COMPRADA A TERCEROS	360,00	3.02	RESULTADOS ACUMULADOS	56021,50

1.02	<b>ACTIVO NO CORRIENTE</b>	<b>26087,56</b>	3.02.01	UTILIDAD ACUMULADA DE EJERCICIOS ANTERIORES	55261,50
1.02.01	PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	68057,38	3.03.01	UTILIDAD DEL EJERCICIO	760,00
1.02.01.04	MAQUINARIA, EQUIPO, INSTALACIONES Y ADECUACIONES	12743,64			
1.02.01.07	MUEBLES Y ENSERES	13000,00			
1.02.01.08	EQUIPO DE COMPUTACIÓN	700,00		<b>TOTAL DEL PATRIMONIO</b>	<b>66021,50</b>
1.02.01.31	(-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA	-356,08			
	<b>TOTAL DEL ACTIVO</b>	<b><u>67703,85</u></b>		<b>TOTAL DEL PASIVO Y PATRIMONIO</b>	<b><u>67703,85</u></b>
	<b>FIRMA DE CONTADOR</b>			<b>FIRMA DE GERENTE</b>	

Fuente: Investigación propia  
Elaborado por: La autora

## 4.4.5.1.Libro diario

**Tabla 64.**  
Libro diario

 <b>RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA</b> <b>DEL 01 AL 31 DE ABRIL DE 2022</b>					
FECHA	CÓDIGO	CUENTA	PARCIAL	DEBE	HABER
1/4/2022		<b>1</b>			
	1.01.01.01	CAJA EFECTIVO		3514,26	
	1.01.01.01.01	Caja General	3514,26		
	1.01.01.02	BANCOS NACIONALES		32813,05	
	1.01.01.02.01	Cuenta Corriente No. 1	32813,05		
	1.01.02.04.01	CRÉDITO TRIBUTARIO IVA		4503,98	
	1.01.02.04.01.01	IVA en Compra de Bienes y Servicios	4503,98		
	1.01.02.04.02	CRÉDITO TRIBUTARIO IMPUESTO A LA RENTA		230,90	
	1.01.02.04.02.12	Retención en la Fuente de Impuesto a la Renta Tarjetas de Crédito	230,90		
	1.01.03.01	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA		104,20	
	1.01.03.01.01	Materia Prima Directa	30,20		
	1.01.03.01.01.10	Granos Secos y Cereales	74,00		
	1.01.03.03	INVENTARIO DE SUMINISTROS Y MATERIALES		89,90	
	1.01.03.03.01	Materia Prima Indirecta	9,26		
	1.01.03.03.01.01	Salsas, Aliños y Condimentos	24,30		
	1.01.03.03.01.11	Viveres en General	56,34		
	1.01.03.05	MERCADERÍA COMPRADO DE TERCEROS		360,00	
	1.01.03.05.01	Inventario de Bienes No Producidos	240,00		
	1.01.03.05.01.01	Gaseosas y Bebidas	120,00		
	1.02.01.04	MAQUINARIA, EQUIPO, INSTALACIONES Y ADECUACIONES	12743,64	12743,64	
	1.02.01.07	MUEBLES Y ENSERES	13000,00	13000,00	
	1.02.01.08	EQUIPO DE COMPUTACIÓN	700,00	700,00	
	1.02.01.31	(-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA	0,00		356,08
	2.01.01	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR CORRIENTES			1441,85

2.01.05.01	IMPUESTO AL VALOR AGREGADO POR PAGAR	80,50
2.01.05.03	IMPUESTO A LA RENTA POR PAGAR DEL EJERCICIO	160,00
3.01.01	CAPITAL SUSCRITO Y/O ASIGNADO	10000,00
3.02.01	Utilidad Acumulada de Ejercicios Anteriores	55261,50
3,01	RESULTADOS DEL EJERCICIO	760,00
V/R. Registro del estado de situación inicial		
2/4/2022	2	
1.01.03.01	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	484,65
1.01.03.01.01	Materia Prima Directa	
1.01.03.01.01.01	Carnes y Embutidos	300,00
	180 filetes carne de chanchito	
1.01.03.01.01.03	Frutas, Verduras y Hortalizas	
	2 Q Papas	60,00
	3 Kg Cebolla	12,00
	6 Kg Maduro	23,50
	60 Kg Mote	29,00
	45 Un. Aguacates	15,00
	10 Kg Encurtido Criollo	23,15
1.01.03.01.01.10	Granos Secos y Cereales	
	6,50 Kg Maíz	22,00
1.01.03.03.01	Materia Prima Indirecta	39,09
1.01.03.03.01.11	Víveres en General	
	7 Kg Margarina	22,30
	3 Lt. Aceite de Achiote	7,89
	3 Kg Aceite Vegetal	8,90
1.01.03.05	MERCADERÍA COMPRADA A TERCEROS	79,40
1.01.03.05.01	Inventario de Bienes No Producidos	
1.01.03.05.01.01	Gaseosas y Bebidas	
	50 Un. Gaseosa Coca- Cola	27,30
	60 Un. Aguas Dasani	21,20
	50 Un. Nestea	30,90
1.01.02.04.01	CRÉDITO TRIBUTARIO IVA	72,38
1.01.02.04.01.01	IVA en Compra de Bienes y Servicios	10,20



1.01.01.02	BANCOS NACIONALES		675,52
1.01.01.02.01	Cuenta Corriente No. 1		
	V/R. Registro de la compra de mercadería con el Ch. 001		
3/4/2022	<b>3</b>		
6.01.01.04	SERVICIOS BÁSICOS		50,00
6.01.01.04.02	Telecomunicaciones	50,00	
1.01.01.02	BANCOS NACIONALES		50,00
1.01.01.02.01	Cuenta Corriente No. 1	50,00	
	V/R. Pago por concepto de telefonía		
	<b>4</b>		
5.02.02.03.07	COMBUSTIBLES		80,00
5.02.02.03.07.10	Gasolina extra	80,00	
1.01.01.02	BANCOS NACIONALES		80,00
1.01.01.02.01	Cuenta Corriente No. 1		
	V/r. Pago por concepto de combustibles		
	<b>5</b>		
6.01.01.04	SERVICIOS BÁSICOS		40,00
6.01.01.04.01	Agua potable		
1.01.01.02	BANCOS NACIONALES		40,00
1.01.01.02.01	Cuenta Corriente No. 1		
	V/R. Pago del agua potable		
3/4/2022	<b>6</b>		
1.01.01.02	BANCOS NACIONALES		2688,00
1.01.01.02.01	Cuenta Corriente No. 1	1400,00	
4.01.01.01.01	Ingreso por ventas		2400,00
2.01.05.01	IMPUESTO AL VALOR AGREGADO POR PAGAR		288,00
	V/R. Registro de ventas de la semana uno		
3/4/2022	<b>7</b>		
5.01.02	COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS		434,10
1.01.03.04.01.01	Menús		117,83
1.01.03.01	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA		316,27
	V/R. Registro de los costos de producción de la semana		
9/4/2022	<b>8</b>		
1.01.01.02	BANCOS NACIONALES		2576,00
1.01.01.02.01	Cuenta Corriente No. 1	1400,00	

	4.01.01.01.01	Ingreso por ventas		2300,00
	2.01.05.01	IMPUESTO AL VALOR AGREGADO POR PAGAR		276,00
		V/R. Registro de ventas de la semana dos		
		<b>9</b>		
	5.01.02	COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS	354,83	
	1.01.03.04.01.01	Menús		117,83
	1.01.03.01	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA		237,00
		V/R. Registro de los costos de producción de la semana		
		<b>10</b>		
10/4/2022	1.01.03.01	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	774,65	
	1.01.03.01.01	Materia Prima Directa		
	1.01.03.01.01.01	Carnes y Embutidos	270,00	
		180 filetes carne de chancho	320,00	
	1.01.03.01.01.03	Frutas, Verduras y Hortalizas		
		2 Q Papas	60,00	
		3 Kg Cebolla	12,00	
		6 Kg Maduro	23,50	
		60 Kg Mote	29,00	
		45 Un. Aguacates	15,00	
		10 Kg Encurtido Criollo	23,15	
	1.01.03.01.01.10	Granos Secos y Cereales		
		6,50 Kg Maíz	22,00	
	1.01.03.03	INVENTARIO DE SUMINISTROS Y MATERIALES		39,09
	1.01.03.03.01	Materia Prima Indirecta		
	1.01.03.03.01.11	Víveres en General		
		7 Kg Margarina	22,30	
		3 Lt. Aceite de Achiote	7,89	
		3 Kg Aceite Vegetal	8,90	
	1.01.03.05	MERCADERÍA COMPRADA A TERCEROS		79,40
	1.01.03.05.01	Inventario de Bienes No Producidos		
	1.01.03.05.01.01	Gaseosas y Bebidas		
		50 Un. Gaseosa Coca- Cola	27,30	
		60 Un. Aguas Dasani	21,20	
		50 Un. Nestea	30,90	

		CRÉDITO	
1.01.02.04.01		TRIBUTARIO IVA	107,18
1.01.02.04.01.01		IVA en Compra de Bienes y Servicios	11,60
1.01.01.02		BANCOS NACIONALES	1000,32
1.01.01.02.01		Cuenta Corriente No. 1	
		V/R. Registro de la compra de mercadería con el Ch.002	
11/4/2022		<b>11</b>	
1.01.01.02		BANCOS NACIONALES	952,00
1.01.01.02.01		Cuenta Corriente No. 1	
4.01.01.01.01		Ingreso por ventas	850,00
2.01.05.01		IMPUESTO AL VALOR AGREGADO POR PAGAR	102,00
		V/R. Registro de un evento de 15 años	
11/4/2022		<b>12</b>	
5.01.02		COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS	250,83
1.01.03.04.01.01		Menús	83,83
1.01.03.01		INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	167,00
		V/R. Registro de los costos de producción del evento de 15 años	
13/4/2022		<b>13</b>	
1.01.01.02		BANCOS NACIONALES	2352,00
1.01.01.02.01		Cuenta Corriente No. 1	
4.01.01.01.01		Ingreso por ventas	2100,00
2.01.05.01		IMPUESTO AL VALOR AGREGADO POR PAGAR	252,00
		V/R. Registro de un evento de la Municipalidad de Pimampiro	
		<b>14</b>	
13/4/2022	5.01.02	COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS	227,83
	1.01.03.04.01.01	Menús	83,83
	1.01.03.01	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	144,00
		V/R. Registro de producción del evento del Municipio	
16/4/2022		<b>15</b>	

	1.01.01.02	BANCOS NACIONALES	2990,40
	1.01.01.02.01	Cuenta Corriente No. 1	
	4.01.01.01.01	Ingreso por ventas	2670,00
	2.01.05.01	IMPUESTO AL VALOR AGREGADO POR PAGAR	320,40
		V/R. Registro de la venta de la semana 3	
16/4/2022		<b>16</b>	
	5.01.02	COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS	273,83
	1.01.03.04.01.01	Menús	117,83
	1.01.03.01	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	156,00
		V/R. Registro de los costos de producción de la semana 3	
18/4/2022		<b>17</b>	
	1.01.01.02	BANCOS NACIONALES	750,40
	1.01.01.02.01	Cuenta Corriente No. 1	
	4.01.01.01.01	Ingreso por ventas	670,00
	2.01.05.01	IMPUESTO AL VALOR AGREGADO POR PAGAR	80,40
		V/R. Registro del evento de graduación	
		<b>18</b>	
20/4/2022	5.01.02	COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS	208,83
	1.01.03.04.01.01	Menús	83,83
	1.01.03.01	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	125,00
		V/R. Registro de la producción del evento de graduación	
		<b>19</b>	
28/4/2022	1.01.01.02	BANCOS NACIONALES	3024,00
	1.01.01.02.01	Cuenta Corriente No. 1	
	4.01.01.01.01	Ingreso por ventas	2700,00
	2.01.05.01	IMPUESTO AL VALOR AGREGADO POR PAGAR	324,00
		V/R. Registro de la venta de la semana 4	
		<b>20</b>	
28/4/2022	5.01.02	COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS	298,83

1.01.03.04.01.01	Menús		117,83
1.01.03.01	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA		181,00
	V/R. Registro de la producción de la venta de la semana 4		
30/4/2022		<b>21</b>	
6.01.01.01	SUELDOS Y SALARIOS		3475,00
6.01.01.01.01	Sueldos	3475,00	
6.01.01.02	BENEFICIOS SOCIALES E INDEMNIZACIONES		1535,68
6.01.01.02.01	Décimo Tercero Sueldo	289,58	
6.01.01.02.02	Décimo Cuarto Sueldo	389,62	
6.01.01.02.03	Aporte Patronal IESS	422,21	
6.01.01.02.04	Fondos de Reserva	289,47	
6.01.01.02.05	Vacaciones	144,79	
2.01.03.01	POR BENEFICIOS DE LEY A EMPLEADOS		4115,28
2.01.03.01.01	Sueldos y Salarios por Pagar	4115,28	
2.01.03.02	BENEFICIOS SOCIALES POR PAGAR		895,39
2.01.03.02.03	Vacaciones por Pagar	144,79	
2.01.04	OBLIGACIONES CON EL IESS		
2.01.04.01	Aporte Patronal por Pagar	422,21	
2.01.04.02	Aporte Personal por Pagar	328,39	
	V/R. Registro de sueldos del personal		
31/4/2022		<b>22</b>	
5.02.02.03.02	DEPRECIACIONES		356,08
5.02.02.03.02.04	Dep. Maquinaria, Equipo, Instalaciones y Adecuaciones	343,25	
5.02.02.03.02.21	Dep. Otras Propiedades, Planta y Equipo	12,83	
1.02.01.31	(-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA		356,08
	Depreciación de maquinaria y equipo	343,25	
	Dep. Otras Propiedades, Planta y Equipo	12,83	
	V/R. Registro de las depreciaciones del mes		
		<b>23</b>	
7.01	Resumen de rentas y gastos		7585,87
5.01.02	COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS		2049,11

6.01.01.04	SERVICIOS BÁSICOS		90,00
5.02.02.03.07	COMBUSTIBLES		80,00
6.01.01.01	SUELDOS Y SALARIOS		3475,00
6.01.01.02	BENEFICIOS SOCIALES E INDEMNIZACIONES		1535,68
5.02.02.03.02	DEPRECIACIONES		356,08
	V/R. Registro del cierre de gastos		
<b>24</b>			
4.01.01.01.01	Ingreso por ventas		13690,00
7.01	Resumen de rentas y gastos		13690,00
	V/R. Registro del cierre de ingresos		
<b>25</b>			
7,1	RESUMEN DE RENTAS Y GASTOS		6104,13
3,03	RESULTADOS DEL EJERCICIO		6104,13
3.03.01	Utilidad del Ejercicio	6104,13	
	V/R. Determinación de la utilidad del ejercicio al cierre del mes		
<b>- X1-</b>			
6.01.01.10	IMPUESTOS CONTRIBUCIONES Y OTROS		915,62
6.01.01.10.07	Gasto Participación a Trabajadores	915,62	
2.01.03.03	PARTICIPACIÓN TRABAJADORES POR PAGAR DEL EJERCICIO		915,62
2.01.03.03.01	15% Participación Utilidades por Pagar	915,62	
	V/R. Determinación de la Provisión del gasto de la participación a trabajadores		
<b>- X2-</b>			
6.01.01.10	IMPUESTOS CONTRIBUCIONES Y OTROS		\$1.141,47
6.01.01.10.08	Gasto Impuesto a la Renta Corriente	\$1.141,47	
2.01.05.03	IMPUESTO A LA RENTA POR PAGAR DEL EJERCICIO		1141,47
2.01.05.03.01	Impuesto a la Renta por Pagar	1141,47	

	V/R. Determinación de la Provisión del gasto por Impuesto a la Renta corriente)		
	- X3-		
7,1	RESUMEN DE RENTAS Y GASTOS	\$4.047,04	
3,03	RESULTADOS DEL EJERCICIO		\$4.047,04
3.03.01	Utilidad del Ejercicio	\$4.047,04	
	V/R. Determinación de la utilidad neta del ejercicio al cierre del mes)		
	<b>TOTAL LIBRO DIARIO</b>	126138,56	126138,56

Fuente: Investigación propia  
Elaborado por: La autora

## 4.4.5.2. Libro mayor

**Tabla 65.**  
Libro mayor

<b>CÓDIGO</b>	<b>1.01.01.01</b>			
<b>CUENTA</b>	<b>CAJA EFECTIVO</b>			
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	
1/4/2022	V/R. Registro del estado de situación inicial	3514,26		
	SUMAS	3514,26		
	SALDOS	3514,26		
<hr/>				
<b>CÓDIGO</b>	<b>1.01.01.02</b>			
<b>CUENTA</b>	<b>BANCOS NACIONALES</b>			
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	
1/4/2022	V/R. Registro del estado de situación inicial	32813,05		
	V/R. Registro de la compra de mercadería con el Ch. 001		675,52	
3/4/2022	V/R. Pago por concepto de telefonía		50	
3/4/2022	V/r. Pago por concepto de combustibles		80,00	
3/4/2022	V/R. Pago del agua potable		40,00	
3/4/2022	V/R. Registro de ventas de la semana uno	2688,00		
9/4/2022	V/R. Registro de ventas de la semana dos	2576,00		
10/4/2022	V/R. Registro de la compra de mercadería con el Ch.002		1000,32	
11/4/2022	V/R. Registro de un evento de 15 años	952,00		
13/4/2022	V/R. Registro de un evento de la Municipalidad de Pimampiro	2352,00		
16/4/2022	V/R. Registro de la venta de la semana 3	2990,40		
18/4/2022	V/R. Registro del evento de graduación	750,40		
28/4/2022	V/R. Registro de la venta de la semana 4	3024,00		
	SUMAS	48145,85	1845,83	
	SALDOS	46300,02		
<hr/>				
<b>CÓDIGO</b>	<b>1.01.02.04.01</b>			
<b>CUENTA</b>	<b>CRÉDITO TRIBUTARIO IVA</b>			
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	
1/4/2022	V/R. Registro del estado de situación inicial	4503,98		
2/4/2022	V/R. Registro de la compra de mercadería con el Ch. 001	72,38		
10/4/2022	V/R. Registro de la compra de mercadería con el Ch.002	107,18		
	SUMAS	4503,98		
	SALDOS	4503,98		



<b>CÓDIGO 1.01.02.04.02</b>			
<b>CUENTA CRÉDITO TRIBUTARIO IMPUESTO A LA RENTA</b>			
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
1/4/2022	V/R. Registro del estado de situación inicial	230,90	
	SUMAS	230,90	
	SALDOS	230,90	

<b>CÓDIGO 1.01.03.01</b>			
<b>CUENTA INVENTARIO DE MATERIA PRIMA</b>			
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
1/4/2022	V/R. Registro del estado de situación inicial	104,20	
2/4/2022	V/R. Registro de la compra de mercadería con el Ch. 001	484,65	
3/4/2022	V/R. Registro de los costos de producción de la semana		316,27
9/4/2022	V/R. Registro de los costos de producción de la semana		237,00
10/4/2022	V/R. Registro de la compra de mercadería con el Ch.002	774,65	
11/4/2022	V/R. Registro de los costos de producción del evento de 15 años		167,00
13/4/2022	V/R. Registro de producción del evento del Municipio		144,00
16/4/2022	V/R. Registro de los costos de producción de la semana 3		156,00
20/4/2022	V/R. Registro de la producción del evento de graduación		125,00
28/4/2022	V/R. Registro de la producción de la venta de la semana 4		181,00
	SUMAS	1363,50	1326,27
	SALDOS	37,23	

<b>CÓDIGO 1.01.03.03</b>			
<b>CUENTA INVENTARIO DE SUMINISTROS Y MATERIALES</b>			
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
1/4/2022	V/R. Registro del estado de situación inicial	89,90	
2/4/2022	V/R. Registro de la compra de mercadería con el Ch. 001	39,09	
10/4/2022	V/R. Registro de la compra de mercadería con el Ch.002	39,09	
	SUMAS	168,08	
	SALDOS	168,08	

<b>CÓDIGO</b>		<b>1.01.03.05</b>		
<b>CUENTA</b>		<b>MERCADERÍA COMPRADO DE TERCEROS</b>		
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	
1/4/2022	V/R. Registro del estado de situación inicial	360,00		
2/4/2022	V/R. Registro de la compra de mercadería con el Ch. 001	79,40		
10/4/2022	V/R. Registro de la compra de mercadería con el Ch.002	79,40		
	SUMAS	518,80		
	SALDOS	518,80		
<b>CÓDIGO</b>		<b>1.02.01.04</b>		
<b>CUENTA</b>		<b>MAQUINARIA, EQUIPO, INSTALACIONES Y ADECUACIONES</b>		
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	
1/4/2022	V/R. Registro del estado de situación inicial	12743,64		
	SUMAS	12743,64		
	SALDOS	12743,64		
<b>CÓDIGO</b>		<b>1.02.01.07</b>		
<b>CUENTA</b>		<b>MUEBLES Y ENSERES</b>		
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	
1/4/2022	V/R. Registro del estado de situación inicial	13000,00		
	SUMAS	13000,00		
	SALDOS	13000,00		
<b>CÓDIGO</b>		<b>1.02.01.08</b>		
<b>CUENTA</b>		<b>EQUIPO DE COMPUTACIÓN</b>		
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	
1/4/2022	V/R. Registro del estado de situación inicial	700,00		
	SUMAS	700,00		
	SALDOS	700,00		
<b>CÓDIGO</b>		<b>1.02.01.31</b>		
<b>CUENTA</b>		<b>(-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA</b>		
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	
1/4/2022	V/R. Registro del estado de situación inicial		356,08	
30/4/2022	(-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA		356,08	
	SUMAS		712,16	
	SALDOS		712,16	
<b>CÓDIGO</b>		<b>2.01.01</b>		
<b>CUENTA</b>		<b>CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR CORRIENTES</b>		
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	

1/4/2022	V/R. Registro del estado de situación inicial	1441,85
	SUMAS	1441,85
	SALDOS	1441,85

**CÓDIGO 2.01.03.01**

**CUENTA POR BENEFICIOS DE LEY A EMPLEADOS**

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
30/4/2022	V/R. Registro de sueldos del personal		4115,28
	SUMAS		4115,28
	SALDOS		4115,28

**CÓDIGO 2.01.03.02**

**CUENTA BENEFICIOS SOCIALES POR PAGAR**

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
30/4/2022	V/R. Registro de sueldos del personal		895,39
	SUMAS		895,39
	SALDOS		895,39

**CÓDIGO 2.01.03.03**

**CUENTA PARTICIPACIÓN TRABAJADORES POR PAGAR DEL EJERCICIO**

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
30/4/2022	V/R. Determinación de la Provisión del gasto de la participación a trabajadores		915,62
	SUMAS		915,62
	SALDOS		915,62

**CÓDIGO 2.01.05.01**

**CUENTA IMPUESTO AL VALOR AGREGADO POR PAGAR**

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
1/4/2022	V/R. Registro del estado de situación inicial	0,00	80,50
3/4/2022	V/R. Registro de ventas de la semana uno		288,00
9/4/2022	V/R. Registro de ventas de la semana dos		276,00
11/4/2022	V/R. Registro de un evento de 15 años		102,00
13/4/2022	V/R. Registro de un evento de la Municipalidad de Pimampiro		252,00
16/4/2022	V/R. Registro de la venta de la semana 3		320,40
18/4/2022	V/R. Registro del evento de graduación		80,40
28/4/2022	V/R. Registro de la venta de la semana 4		324,00
	SUMAS	0,00	1723,30
	SALDOS		1723,30

**CÓDIGO 2.01.05.03**

**CUENTA IMPUESTO A LA RENTA POR PAGAR DEL EJERCICIO**

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
-------	---------	------	-------

30/4/2022	V/R. Determinación de la Provisión del gasto por Impuesto a la Renta corriente)	1141,47
	SUMAS	1141,47
	SALDOS	1141,47

**CÓDIGO 3.01.01****CUENTA CAPITAL SUSCRITO Y/O ASIGNADO**

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
1/4/2022	V/R. Registro del estado de situación inicial		10000,00
	SUMAS		10000,00
	SALDOS		10000,00

**CÓDIGO 3.02.01****CUENTA Utilidad Acumulada de Ejercicios Anteriores**

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
1/4/2022	V/R. Registro del estado de situación inicial		55261,50
	SUMAS		55261,50
	SALDOS		55261,50

**CÓDIGO 3,01****CUENTA RESULTADOS DEL EJERCICIO**

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
30/4/2022	V/R. Registro del estado de situación inicial		760,00
30/4/2022	V/R. Determinación de la utilidad del ejercicio al cierre del mes		6104,13
30/4/2022	V/R. Determinación de la utilidad neta del ejercicio al cierre del mes)	0,00	
	SUMAS	0,00	6864,13
	SALDOS		6864,13


**CÓDIGO 5.01.02****CUENTA COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS**

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
3/4/2022	V/R. Registro de los costos de producción de la semana	434,10	
9/4/2022	V/R. Registro de los costos de producción de la semana	354,83	0,00
11/4/2022	V/R. Registro de los costos de producción del evento de 15 años	250,83	
13/4/2022	V/R. Registro de producción del evento del Municipio	227,83	
16/4/2022	V/R. Registro de los costos de producción de la semana 3	273,83	
20/4/2022	V/R. Registro de la producción del evento de graduación	208,83	
28/4/2022	V/R. Registro de la producción de la venta de la semana 4	298,83	
31/04/2022	V/R. Registro del cierre de gastos		2049,11
	SUMAS	2049,11	2049,11

## SALDOS

Elaborado por: La Autora

**4.4.5.3. Balance de comprobación****Tabla 66.***Balance de comprobación*

 <b>RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA</b> <b>DEL 01 AL 31 DE ABRIL DE 2022</b> <b>LIBRO MAYOR</b>					
CÓDIGO	DETALLE	SUMAS		SALDOS	
		DEBE	HABER	DEBE	HABER
1.01.01.01	CAJA EFECTIVO	3514,26		3514,26	
1.01.01.02	BANCOS NACIONALES	48145,85	1845,83	46300,02	
1.01.02.04.01	CRÉDITO TRIBUTARIO IVA	4683,53		4683,53	
1.01.02.04.02	CRÉDITO TRIBUTARIO IMPUESTO A LA RENTA	230,90		230,90	
1.01.03.01	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	1363,50	1326,27	37,23	
1.01.03.03	INVENTARIO DE SUMINISTROS Y MATERIALES	168,08		168,08	
1.01.03.05	MERCADERÍA COMPRADO DE TERCEROS	518,80		518,80	
1.02.01.04	MAQUINARIA, EQUIPO, INSTALACIONES Y ADECUACIONES	12743,64		12743,64	
1.02.01.07	MUEBLES Y ENSERES	13000,00		13000,00	
1.02.01.08	EQUIPO DE COMPUTACIÓN	700,00		700,00	
1.02.01.31	(-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA		712,16		712,16
1.01.03.04.01.01	Menús		722,84		722,84
2.01.01	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR CORRIENTES		1441,85		1441,85
2.01.03.01	POR BENEFICIOS DE LEY A EMPLEADOS		4115,28		4115,28


2.01.03.02	BENEFICIOS SOCIALES POR PAGAR	895,39	895,39	
2.01.03.03	PARTICIPACIÓN TRABAJADORES POR PAGAR DEL EJERCICIO	915,62	915,62	
2.01.05.01	IMPUESTO AL VALOR AGREGADO POR PAGAR	1723,30	1723,30	
2.01.05.03	IMPUESTO A LA RENTA POR PAGAR DEL EJERCICIO	1301,47	1301,47	
3.01.01	CAPITAL SUSCRITO Y/O ASIGNADO	10000,00	10000,00	
3.02.01	Utilidad Acumulada de Ejercicios Anteriores	55261,50	55261,50	
3,01	RESULTADOS DEL EJERCICIO	\$4.047,04	10911,17	\$6.864,13
4.01.01.01.01	Ingreso por ventas	13690,00	13690,00	
5.01.02	COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS	2049,11	2049,11	
5.02.02.03.02	DEPRECIACIONES	356,08	356,08	
5.02.02.03.07	COMBUSTIBLES	80	80	
6.01.01.01	SUELDOS Y SALARIOS	3475,00	3475,00	
6.01.01.02	BENEFICIOS SOCIALES E INDEMNIZACIONES	1535,68	1535,68	
6.01.01.10	IMPUESTOS CONTRIBUCIONES Y OTROS	\$2.057,09	\$0,00	
6.01.01.04	SERVICIOS BÁSICOS	\$90,00	\$90,00	
7.01	Resumen de rentas y gastos	13690,00	13690,00	
<b>TOTAL</b>		<b>126138,56</b>	<b>126138,56</b>	<b>83953,55</b>

Fuente: Investigación propia  
Elaborado por: La autora



#### 4.4.5.4. Estado de situación financiera

**Tabla 67.**  
Estado de situación financiera

 <b>ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA FINAL RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA</b> <b>DEL 01 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL DEL 2022</b> <b>EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS</b>						
1	ACTIVOS			2	PASIVOS	
1,01	<b>ACTIVO CORRIENTE</b>			2,01	<b>PASIVO CORRIENTE</b>	<b>\$10.392,91</b>
			<b>\$54.729,98</b>			
1.01.01	EFFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFFECTIVO		\$49.814,28	2.01.01	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR CORRIENTES	\$1.441,85
1.01.01.01	CAJA EFFECTIVO	\$3.514,26		2.01.03	PASIVOS CORRIENTES POR BENEFICIOS A LOS EMPLEADOS	\$4.115,28
1.01.01.02	BANCOS NACIONALES	\$46.300,02		2.01.03.02	BENEFICIOS SOCIALES POR PAGAR	\$895,39
1.01.02.04	ACTIVOS POR IMPUESTOS CORRIENTES		\$3.468,75	2.01.03.03	PARTICIPACIÓN TRABAJADORES POR PAGAR DEL EJERCICIO	\$915,62
1.01.02.04.01	CRÉDITO TRIBUTARIO IVA	\$3.237,85		2.01.05	OBLIGACIONES CON LA ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA	\$3.024,77
1.01.02.04.02	CRÉDITO TRIBUTARIO IMPUESTO A LA RENTA	\$230,90		2.01.05.01	IMPUESTO AL VALOR AGREGADO POR PAGAR	\$1.723,30
1.01.03	INVENTARIOS		\$1.446,95	2.01.05.03	IMPUESTO A LA RENTA POR PAGAR DEL EJERCICIO	\$1.301,47



1.01.03.01	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	\$37,23	3	<b>PATRIMONIO</b>	<b>\$70.068,54</b>
1.01.03.03	INVENTARIO DE SUMINISTROS Y MATERIALES	\$168,08	3,01	CAPITAL	
1.01.03.04.01.01	Menús	\$722,84	3.01.01	CAPITAL SUSCRITO Y/O ASIGNADO	10000,00
1.01.03.05	MERCADERÍA COMPRADA A TERCEROS	\$518,80	3.02	RESULTADOS ACUMULADOS	
1,02	<b>ACTIVO NO CORRIENTE</b>		3.02.01	UTILIDAD ACUMULADA DE EJERCICIOS ANTERIORES	\$56.021,50
					<b>\$25.731,48</b>
1.02.01	PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	\$26.443,64	3.03.01	UTILIDAD DEL PRESENTE EJERCICIO	\$4.047,04
1.02.01.04	MAQUINARIA, EQUIPO, INSTALACIONES Y ADECUACIONES	\$12.743,64			
1.02.01.07	MUEBLES Y ENSERES	\$13.000,00			
1.02.01.08	EQUIPO DE COMPUTACIÓN	\$700,00			
1.02.01.31	(-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA	-712,16			
	<b>TOTAL DEL ACTIVO</b>	<b><u>\$80.461,5</u></b>		<b>TOTAL DEL PASIVO Y PATRIMONIO</b>	<b><u>\$80.461,5</u></b>

FIRMA CONTADOR

FIRMA GERENTE

Fuente: Investigación propia  
Elaborado por: La autora

#### 4.4.5.5. Estado de costos de producción y ventas

**Tabla 68.**

*Estado de costos de producción y ventas*

<b>ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y VENTAS RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA</b>		
		
<b>DEL 01 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL DEL 2022</b>		
<b>EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS</b>		
	Inventario de Materia Prima Inicial	\$1.363,50
	(+) Compras netas de Materia Prima	\$2.050,38
	= Materia Prima disponible	\$3.413,88
	(-) Inventario de Materia Prima Final	\$1.326,27
5.02.01.02	= Materia Prima DIRECTA UTILIZADA	\$2.087,61
<b>MANO DE OBRA</b>		
Nómina de Producción		
5.02.02.01	(-) MANO DE OBRA INDIRECTA	\$5.010,67
5.02.01.01	= MANO DE OBRA DIRECTA	\$5.010,67
	= <b>COSTO DE PRODUCCIÓN (normal)</b>	<b>\$2.881,56</b>
5.02.02.06	(-) Costos Indirectos de Fabricación (servicios)	\$80,00
5,01	= <b>COSTO DE PRODUCTOS VENDIDOS (real)</b>	<b>2049,11</b>
	<b>FIRMA DE CONTADOR</b>	<b>FIRMA DE GERENTE</b>

Fuente: Investigación propia  
Elaborado por: La autora

#### 4.4.5.6. Estado de resultados integral

**Tabla 69.**

*Estado de resultados integral*


<b>ESTADO DE RESULTADOS INTEGRAL RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA</b> <b>DEL 01 AL 30 DE ABRIL DEL 2022</b> <b>EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS</b>			
4,01	<b>INGRESOS DE ACTIVIDADES ORDINARIAS</b>		<b>\$13.690,00</b>
4.01.01	VENTA NETAS LOCALES DE BIENES	13690,00	
5	<b>COSTOS</b>		<b>\$2.049,11</b>
5.01.01	COSTO DE BIENES NO PRODUCIDOS VENDIDOS		
	COSTO DE PRODUCCIÓN	\$2.049,11	
6	<b>GASTOS</b>		<b>7585,87</b>
6,01	<b>GASTOS ADMINISTRATIVOS</b>		
6.01.01	GASTO POR BENEFICIOS A EMPLEADOS		
6.01.01.01	SUELDOS Y SALARIOS	3475,00	
6.01.01.02	BENEFICIOS SOCIALES E INDEMNIZACIONES	1535,68	
6.01.01.04	SERVICIOS BÁSICOS	90,00	
6.01.01.05	DEPRECIACIONES	356,08	
6.01.01.07	COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES	80	
	<b>UTILIDAD ANTES PART. TRAB. E IMP. RENTA</b>		<b>\$6.104,13</b>
6.01.01.10.07	PARTICIPACIÓN A TRABAJADORES		\$915,62
	<b>UTILIDAD ANTES IMP. RENTA</b>		<b>\$5.188,51</b>
6.01.01.10.08	IMPUESTO A LA RENTA CAUSADO		\$1.141,47
3.03.01	<b>UTILIDAD DEL PRESENTE EJERCICIO</b>		<b><u>\$4.047,04</u></b>
<b>GERENTE GENERAL</b>		<b>CONTADOR</b>	

Fuente: Investigación propia  
 Elaborado por: La autora

#### 4.4.5.7. Estado de cambios en el patrimonio

**Tabla 70.**

*Estado de cambios en el patrimonio*

 <b>ESTADO DE CAMBIOS EN EL PATRIMONIO DEL RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA DEL 01 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL DEL 2022 EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS</b>					
<b>CÓDIGO</b>	<b>Concepto</b>	<b>Saldo Inicial</b>	<b>Incremento</b>	<b>Disminución</b>	<b>Saldo Final</b>
30101	Capital Social suscrito o pagado	10000,00			10000,00
3.02.01	UTILIDAD ACUMULADA DE EJERCICIOS ANTERIORES	56021,50			56021,50
30401	Resultado del ejercicio	760,00	3287,04		4047,04
<b>TOTAL PATRIMONIO NETO</b>					<b>70068,54</b>
<b>FIRMA CONTADOR</b>			<b>FIRMA GERENTE</b>		


Fuente: Investigación propia

Elaborado por: La autora

#### 4.4.5.8. Estado de flujo de efectivo

**Tabla 71.**

*Estado de Flujo de efectivo*

<b>ESTADO DE FLUJO DE EFECTIVO DE RESTAURANTE</b>	
	
<b>LA MEGA ESQUINA</b>	
<b>DEL 01 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL</b>	
<b>EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS</b>	
<b>FLUJOS DE EFECTIVO EN ACTIVIDADES DE OPERACIÓN:</b>	
Recibido de clientes	\$13.690,00
Pagado a proveedores y empleados	\$5.010,68
Intereses recibidos	
Intereses pagados Impuesto a la renta	\$1.301,47
Efectivo neto proveniente de actividades operativas	<b>\$7.377,85</b>
<b>FLUJOS DE EFECTIVO EN ACTIVIDADES DE INVERSIÓN:</b>	
Producto de la venta de propiedades planta y equipo	
Compra de intangibles	
Producto de la venta de intangibles Documentos por cobrar largo plazo	
Compra de inversiones permanentes	
Compra de instrumentos financieros medidos al costo Producto de la venta de instrumentos financieros Efectivo neto usado en actividades de inversión	6109,11
<b>FLUJOS DE EFECTIVO EN ACTIVIDADES DE FINANCIAMIENTO:</b>	
Aumento neto en efectivo y sus equivalentes	\$13.486,96
Efectivo y sus equivalentes de efectivo al inicio de mes	\$36.327,31
Efectivo y sus equivalentes al final del mes	\$49.814,27
<b>FIRMA CONTADOR</b>	<b>FIRMA GERENTE</b>

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: La autora

#### *4.4.5.9. Notas a los estados financieros*

### **RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA**

De acuerdo con las transacciones realizadas en el libro diario en el mes de abril, además de considerar las normas y principios contables.

Se detallan a continuación el cierre del mes de abril lo siguiente:

#### **ACTIVO**

Para el 30 de abril del 2022, el Restaurante La Mega Esquina, en los activos cuenta con un valor de \$80.461,5, donde la cuenta de Bancos Nacionales tiene un valor de \$46.300,02, motivo por el cual se debe efectuar más pronto el pago a los proveedores en la adquisición de productos, a diferencia de los anteriores periodos no aumento adquisición de maquinaria ni muebles y enseres, manteniendo el mismo valor.

#### **PASIVO**

El restaurante La Mega Esquina, en la cuenta de pasivos cuenta con un valor de \$10.392,91, la mayoría son pagos correspondientes a empleados, además no cuenta con pasivos no corrientes como préstamos bancarios, siendo positivo para la empresa y aumentando la rentabilidad futura.

#### **PATRIMONIO**

Referente al patrimonio, el restaurante La Mega Esquina, tiene un valor de \$70.068,54, correspondiendo el mayor porcentaje en utilidades acumuladas, por lo tanto, la empresa cuenta con una rentabilidad estable durante los últimos años y el

período del mes de abril fue superior al mes anterior, donde las ganancias fueron mínimas por motivo de remodelaciones.

## **INGRESOS**

En el mes de abril del 2022, el Restaurante la Mega Esquina obtuvo ingresos de 13690,00 dólares, todo por concepto de ventas de platillos tanto en eventos como diariamente.

## **GASTOS**

Para el 30 de abril del 2022, el restaurante La Mega Esquina contó con 7585,87 dólares, correspondientes en el pago de sueldos, y los costos de producción que abarcan la materia prima directa para cubrir los eventos y servir los platillos al público, se recomienda a la empresa disminuir los gastos operativos incrementando la adquisición al mayoreo.



#### 4.4.5.10. Rol de pagos y beneficios sociales

**Tabla 72.**  
*Rol de pagos y beneficios sociales*

CARGO	Número de cargos	SUELDO	Aporte patronal 12,15%	INGRESOS NORMALES				TOTAL INGRESO	DESCUENTOS - DEDUCCIONES		TOTAL DESCUENTO	LÍQUIDO POR RECIBIR	
				FONDOS DE RESERVA	D.TERCERO	Vacaciones	D.CUARTO	TOTAL DE INGRESOS	IESS 9.45%	ANTICIPO	MULTAS		
Gerente	1	\$750,00	\$91,13	\$62,48	\$62,50	\$31,25	35,42	\$941,65	\$70,88		\$70,88	\$779,65	
Contador	1	\$600,00	\$72,90	\$49,98	\$50,00	\$25,00	35,42	\$760,40	\$56,70		\$56,70	\$703,70	
Cocinero	2	\$425,00	\$51,64	\$35,40	\$35,42	\$17,71	70,84	\$584,37	\$40,16		\$40,16	\$544,21	
Ayudante de cocina	2	\$425,00	\$51,64	\$35,40	\$35,42	\$17,71	70,84	\$584,37	\$40,16		\$40,16	\$544,21	
Mesero	3	\$425,00	\$51,64	\$35,40	\$35,42	\$17,71	106,26	\$619,79	\$40,16		\$40,16	\$579,63	
Atención al cliente	1	\$425,00	\$51,64	\$35,40	\$35,42	\$17,71	35,42	\$548,95	\$40,16		\$40,16	\$508,79	
Recursos humanos	1	\$425,00	\$51,64	\$35,40	\$35,42	\$17,71	35,42	\$548,95	\$40,16		\$40,16	\$508,79	
		<b>\$3.475,00</b>	<b>\$422,21</b>	<b>289,468</b>	<b>\$289,58</b>	<b>\$144,79</b>	<b>\$389,62</b>	<b>\$4.588,46</b>	<b>\$328,39</b>		<b>- -</b>	<b>\$328,39</b>	<b>\$4.168,95</b>

Fuente: Investigación propia  
Elaborado por: La autora

#### 4.4.5.11. Depreciaciones

**Tabla 73.**  
*Depreciaciones*

Activo	Años de vida útil	Valor			Importe depreciación	Depreciación					Deprec. Acumulada	Saldo	
		Valor	de rescate	% depreciación		1 año	2 años	3 año	4to año	5to año		en libros	DEPRECIACIÓN MENSUAL
Maquinaria	5	12743,64	2548,73	20%	10194,91	2038,98	2038,98	2038,982	2038,9824	2038,982	10194,91	2548,73	169,92
Muebles y enseres	5	13000,00	2600,00	20%	10400,00	2080	2080	2080	2080	2080	10400,00	2600,00	173,33
Equipos de computación	3	700,00	233,33	33%	466,67	154	154	154			462,00	238,00	12,833
<b>TOTAL</b>						4273,0	4273,0	4273,0	4119,0	4119,0	21056,9	5386,7	356,1

Fuente: Investigación propia  
Elaborado por: La autora

## 4.4.5.12. Kardex

Tabla 74.

Kardex – Carnes y embutidos

ARTÍCULO:			Carnes y embutidos				MÉTODO:			Promedio Ponderado		
CÓDIGO:			1.01.03.01.01.01				UNIDAD MEDIDA:			lb		
FECHA			DETALLE	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIAS		
D	M	A		Cant. en lb.	P/unit.	P/total	Cant.	P/unit.	P/total	Cant.	P/unit.	P/total
31	3	22	Inv. Inicial	54	3,2	172,8				30,00	3,2	96
1	4	22	Compra	94	3,2	300,00				124,00	3,2	396,8
3	4	22	Venta de la semana				46,88	3,2	150,00	77,13	3,2	246,8
9	4	22	Venta de la semana 2				31,25	3,2	100,00	45,88	3,2	146,8
10	4	22	Compra	184,38	3,2	590,00				230,25	3,2	736,8
11	4	22	Venta evento de 15 años				40,63	3,2	130,00	189,63	3,2	606,8
13	4	22	Venta de evento con la Municipalidad				29,69	3,2	95,00	159,94	3,2	511,8
16	4	22	Venta de la semana 3				30,00	3,2	96,00	129,94	3,2	415,8
20	4	22	Venta de un evento de graduación				23,75	3,2	76,00	106,19	3,2	339,8
28	4	22	Venta de la semana 4				31,25	3,2	100,00	74,94	3,2	239,8
31	10	21	<b>TOTAL</b>							<b>74,94</b>	<b>3,2</b>	<b>\$239,80</b>

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: La autora

**Tabla 75.**  
*Kardex- frutas y verduras*

<b>ARTÍCULO:</b>			Frutas, Verduras y Hortalizas	<b>MÉTODO:</b>						Promedio Ponderado			
<b>CÓDIGO:</b>			1.01.03.01.01.03	<b>UNIDAD MEDIDA:</b>									Kg
<b>FECHA</b>			<b>DETALLE</b>	<b>INGRESOS</b>			<b>EGRESOS</b>			<b>EXISTENCIAS</b>			
<b>D</b>	<b>M</b>	<b>A</b>		<b>Cant. En kg</b>	<b>P/unit.</b>	<b>P/total</b>	<b>Cant.</b>	<b>P/unit.</b>	<b>P/total</b>	<b>Cant.</b>	<b>P/unit.</b>	<b>P/total</b>	
31	3	22	Inv. Inicial	120	2,059	247,08				60,00	2,06	123,54	
1	4	22	Compra	79	2,059	162,66				139,00	2,06	286,20	
3	4	22	Venta de la semana				69,58	2,059	143,27	69,42	2,06	142,93	
9	4	22	Venta de la semana 2				32,54	2,059	67,00	36,88	2,06	75,93	
10	4	22	Compra	79	2,059	162,66				115,88	2,06	238,59	
11	4	22	Venta de evento de 15 años				12,14	2,059	25,00	103,74	2,06	213,59	
13	4	22	Venta de evento con la Municipalidad				13,60	2,059	28,00	90,14	2,06	185,59	
16	4	22	Venta de la semana 3				15,54	2,059	32,00	74,60	2,06	153,59	
20	4	22	Venta de un evento de graduación				11,66	2,059	24,00	62,94	2,06	129,59	
28	4	22	Venta de la semana 4				23,31	2,059	48,00	39,63	2,06	81,59	
31	10	21	<b>TOTAL</b>							<b>39,63</b>	<b>2,059</b>	<b>\$81,59</b>	

Fuente: Investigación propia  
Elaborado por: La autora

**Tabla 76.**  
*Kardex - Víveres en general*

<b>ARTÍCULO:</b>			Víveres en General	<b>MÉTODO:</b>			Promedio Ponderado					
<b>CÓDIGO:</b>			1.01.03.03.01.11	<b>UNIDAD MEDIDA:</b>			Kg					
<b>FECHA</b>			<b>DETALLE</b>	<b>INGRESOS</b>			<b>EGRESOS</b>			<b>EXISTENCIAS</b>		
<b>D</b>	<b>M</b>	<b>A</b>		<b>Cant. En kg</b>	<b>P/unit.</b>	<b>P/total</b>	<b>Cant.</b>	<b>P/unit.</b>	<b>P/total</b>	<b>Cant.</b>	<b>P/unit.</b>	<b>P/total</b>
31	3	22	Inv. Inicial	34	1,050	35,70				12,00	1,05	12,60
1	4	22	Compra	37,23	1,05	39,09				49,23	1,05	51,69
10	4	22	Compra	37,23	1,05	39,09				86,46	1,05	90,78
11	4	22	Venta de evento de 15 años				11,43	1,05	12,00	75,03	1,05	78,78
16	4	22	Venta de la semana 3				26,67	1,05	28,00	48,36	1,05	50,78
31	10	21	<b>TOTAL</b>							<b>48,36</b>	<b>1,05</b>	<b>\$50,78</b>

Fuente: Investigación propia  
Elaborado por: La autora

**Tabla 77.**  
*Kardex - Gaseosas y bebidas*

<b>ARTÍCULO:</b>			Gaseosas y Bebidas	<b>MÉTODO:</b>			Promedio Ponderado					
<b>CÓDIGO:</b>			1.01.03.05.01.01	<b>UNIDAD MEDIDA:</b> lt								
<b>FECHA</b>			<b>DETALLE</b>	<b>INGRESOS</b>			<b>EGRESOS</b>			<b>EXISTENCIAS</b>		
<b>D</b>	<b>M</b>	<b>A</b>		<b>Cant. En lt</b>	<b>P/unit.</b>	<b>P/total</b>	<b>Cant.</b>	<b>P/unit.</b>	<b>P/total</b>	<b>Cant.</b>	<b>P/unit.</b>	<b>P/total</b>
31	3	22	Inv. Inicial	40	0,400	16,00				3,00	0,40	1,20
1	4	22	Compra	198,50	0,4	79,40				201,50	0,40	80,60
9	4	22	Venta de la semana 2				175,00	0,4	70,00	26,50	0,40	10,60
10	4	22	Compra	198,50	0,4	79,40				225,00	0,40	90,00
13	4	22	Venta de evento con la Municipalidad				52,50	0,4	21,00	172,50	0,40	69,00
20	4	22	Venta de un evento de graduación				62,50	0,4	25,00	110,00	0,40	44,00
31	10	21	<b>TOTAL</b>							<b>110,00</b>	<b>0,4</b>	<b>\$44,00</b>

Fuente: Investigación propia  
Elaborado por: La autora

## 4.4.5.13. Hojas de costos

Tabla 78.

Hoja de costos venta semana uno

RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA						
HOJA DE COSTOS MES DE ABRIL						
	CLIENTE:	Ventas de la semana uno		ORDEN N°:		<b>1</b>
	PRODUCTO:	Desayunos y almuerzos		FECHA DE PEDIDO:		
	CANTIDAD:	<b>300</b>		FECHA DE INICIO:		
	ESPECIFICACIONES:	Tiempo de preparación 90 min y atención 3 horas		FECHA DE TÉRMINO:		
	<b>FECHA</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>M.P.D.</b>	<b>M.O.D.</b>	<b>C.I.F.</b>	
	3/4/2022	Carnes y Embutidos	\$150,00			
		Frutas, Verduras y Hortalizas	\$143,27			
		Granos Secos y Cereales	\$23,00			
	3/4/2022	SAM (min)		\$78,17		
		(HMOD*SAM) 270				
	3/4/2022	Asignación CIF				
		(Tp*Cant. Platos)				\$39,67
		<b>TOTAL:</b>	\$316,27	\$78,17		\$39,67
		<b>COSTO TOTAL:</b>		\$434,10		

Fuente: Investigación propia  
Elaborado por: La autora

**Tabla 79.***Hoja de costos semana dos*

<b>RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA</b>						
<b>HOJA DE COSTOS MES DE ABRIL</b>						
	CLIENTE:	Ventas de la semana dos		ORDEN N°:	2	
	PRODUCTO:	Desayunos y almuerzos		FECHA DE PEDIDO:		
	CANTIDAD:	180		FECHA DE INICIO:		
	ESPECIFICACIONES:	Tiempo de preparación 90 min y atención 3 horas		FECHA DE TÉRMINO:		
	<b>FECHA</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>M.P.D.</b>	<b>M.O.D.</b>	<b>C.I.F.</b>	
	3/4/2022	Carnes y Embutidos	\$100,00			
		Frutas, Verduras y Hortalizas	\$67,00			
		Gaseosas y bebidas	\$70,00			
	3/4/2022	SAM (min)		\$78,17		
		(HMOD*SAM) 270				
	3/4/2022	Asignación CIF				
		(Tp*Cant. Platos)				\$39,67
		<b>TOTAL:</b>	\$237,00	\$78,17		\$39,67
		<b>COSTO TOTAL:</b>		\$354,83		

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: La autora



**Tabla 80.***Hoja de costos evento de 15 años*

<b>RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA</b>					
<b>HOJA DE COSTOS MES DE ABRIL</b>					
	CLIENTE:	Evento de 15 años		ORDEN N°:	3
	PRODUCTO:	Platos a la carta		FECHA DE PEDIDO:	
	CANTIDAD:	122		FECHA DE INICIO:	
	ESPECIFICACIONES:	Tiempo de preparación 4 horas		FECHA DE TÉRMINO:	
	<b>FECHA</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>M.P.D.</b>	<b>M.O.D.</b>	<b>C.I.F.</b>
	11/4/2022	Carnes y Embutidos	\$130,00		
		Frutas, Verduras y Hortalizas	\$25,00		
		Víveres en General	\$12,00		
	11/4/2022	SAM (min)		\$78,17	
		(HMOD*SAM) 270			
	11/4/2022	Asignación CIF			
		(Tp*Cant. Platos)			\$5,67
		<b>TOTAL:</b>	\$167,00	\$78,17	\$5,67
		<b>COSTO TOTAL:</b>		\$250,83	

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: La autora

**Tabla 81.***Hoja de costos venta semana tres*

<b>RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA</b>					
<b>HOJA DE COSTOS MES DE ABRIL</b>					
	CLIENTE:	<b>Ventas de la semana 3</b>		ORDEN N°:	<b>5</b>
	PRODUCTO:	<b>Desayunos y almuerzos</b>		FECHA DE PEDIDO:	
	CANTIDAD:	<b>200</b>		FECHA DE INICIO:	
	ESPECIFICACIONES:	Tiempo de preparación 4 horas		FECHA DE TÉRMINO:	
	<b>FECHA</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>M.P.D.</b>	<b>M.O.D.</b>	<b>C.I.F.</b>
	16/4/2022	Carnes y Embutidos	\$96,00		
		Frutas, Verduras y Hortalizas	\$32,00		
		Víveres en General	\$28,00		
	16/4/2022	SAM (min)		\$78,17	
		(HMOD*SAM) 270			
	16/4/2022	Asignación CIF			\$39,67
		(Tp*Cant. Platos)			
		<b>TOTAL:</b>	\$156,00	\$78,17	\$39,67
		<b>COSTO TOTAL:</b>		\$273,83	

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: La autora

**Tabla 82.***Hoja de costos evento graduación*

<b>RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA</b>						
<b>HOJA DE COSTOS MES DE ABRIL</b>						
	CLIENTE:	Evento de graduación		ORDEN N°:		<b>6</b>
	PRODUCTO:	Platos a la carta		FECHA DE PEDIDO:		
	CANTIDAD:	<b>84</b>		FECHA DE INICIO:		
	ESPECIFICACIONES:	Tiempo de preparación 4 horas		FECHA DE TÉRMINO:		
	<b>FECHA</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>M.P.D.</b>	<b>M.O.D.</b>	<b>C.I.F.</b>	
	20/4/2022	Carnes y Embutidos	\$76,00			
		Frutas, Verduras y Hortalizas	\$24,00			
		Gaseosas y Bebidas	\$25,00			
	20/4/2022	SAM (min)		\$78,17		
		(HMOD*SAM) 270				
	20/4/2022	Asignación CIF				
		(Tp*Cant. Platos)				\$5,67
		<b>TOTAL:</b>	\$125,00	\$78,17		\$5,67
		<b>COSTO TOTAL:</b>		\$208,83		

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: La autora

**Tabla 83.***Hoja de costos venta semana 4*

<b>RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA</b>						
<b>MES DE ABRIL</b>						
	CLIENTE:	<b>Venta de la semana 4</b>		ORDEN N°:	<b>7</b>	
	PRODUCTO:	<b>Desayunos y almuerzos</b>		FECHA DE PEDIDO:		
	CANTIDAD:	<b>200</b>		FECHA DE INICIO:		
	ESPECIFICACIONES:	Tiempo de preparación 4 horas		FECHA DE TÉRMINO:		
	<b>FECHA</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>M.P.D.</b>	<b>M.O.D.</b>	<b>C.I.F.</b>	
	20/4/2022	Carnes y Embutidos	\$100,00			
		Frutas, Verduras y Hortalizas	\$48,00			
		Granos Secos y Cereales	\$33,00			
	20/4/2022	SAM (min)		\$78,17		
		(HMOD*SAM) 270				
	20/4/2022	Asignación CIF				
		(Tp*Cant. Platos)				\$39,67
		<b>TOTAL:</b>	\$181,00	\$78,17		\$39,67
		<b>COSTO TOTAL:</b>		\$298,83		

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: La autora

#### 4.4.6. Análisis financiero

Se procede al análisis financiero con el método vertical, donde se crean tres grupos principales, los activos, pasivos y patrimonio, con la finalidad de obtener un porcentaje en el grupo total y las subcuentas más relevantes.

**Tabla 84.**  
*Análisis financiero*

ANÁLISIS FINANCIERO RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA			
DEL 01 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL DEL 2022			
EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS			
<b>1</b>	<b>ACTIVOS</b>		<b>\$80.461,5 100%</b>
<b>1,01</b>	<b>ACTIVO CORRIENTE</b>		<b>\$54.729,98 68%</b>
1.01.01	EFFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFFECTIVO		\$49.814,28
1.01.01.01	CAJA EFFECTIVO	\$3.514,26	
1.01.01.02	BANCOS NACIONALES	\$46.300,02	
1.01.02.04	ACTIVOS POR IMPUESTOS CORRIENTES		\$3.468,75
1.01.02.04.01	CRÉDITO TRIBUTARIO IVA	\$3.237,85	
1.01.02.04.02	CRÉDITO TRIBUTARIO IMPUESTO A LA RENTA	\$230,90	
1.01.03	INVENTARIOS		\$1.446,95
1.01.03.01	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA	\$37,23	
1.01.03.03	INVENTARIO DE SUMINISTROS Y MATERIALES	\$168,08	
1.01.03.04.01.01	Menús	\$722,84	
1.01.03.05	MERCADERÍA COMPRADA A TERCEROS	\$518,80	
<b>1,02</b>	<b>ACTIVO NO CORRIENTE</b>		<b>\$25.731,48 32%</b>
1.02.01	PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO		\$26.443,64
1.02.01.04	MAQUINARIA, EQUIPO, INSTALACIONES Y ADECUACIONES	\$12.743,64	
1.02.01.07	MUEBLES Y ENSERES	\$13.000,00	

1.02.01.08	EQUIPO DE COMPUTACIÓN	\$700,00	
1.02.01.31	(-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA	-712,16	
<b>2</b>	<b>PASIVOS</b>		<b>\$10.392,91 100%</b>
2,01	<b>PASIVO CORRIENTE</b>		<b>\$10.392,91</b>
2.01.01	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR CORRIENTES	\$1.441,85	14%
2.01.03	PASIVOS CORRIENTES POR BENEFICIOS A LOS EMPLEADOS	\$4.115,28	40%
2.01.03.02	BENEFICIOS SOCIALES POR PAGAR	\$895,39	
2.01.03.03	PARTICIPACIÓN TRABAJADORES POR PAGAR DEL EJERCICIO	\$915,62	
2.01.05	OBLIGACIONES CON LA ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA	\$3.024,77	29%
2.01.05.01	IMPUESTO AL VALOR AGREGADO POR PAGAR	\$1.723,30	
2.01.05.03	IMPUESTO A LA RENTA POR PAGAR DEL EJERCICIO	\$1.301,47	
<b>3</b>	<b>PATRIMONIO</b>		<b>\$70.068,54 100%</b>
3,01	<b>CAPITAL</b>		
3.01.01	CAPITAL SUSCRITO Y/O ASIGNADO	10000,00	14%
3,02	<b>RESULTADOS ACUMULADOS</b>		
3.02.01	UTILIDAD ACUMULADA DE EJERCICIOS ANTERIORES	\$56.021,50	80%
3.03.01	UTILIDAD DEL PRESENTE EJERCICIO	\$4.047,04	6%

**FIRMA CONTADOR**

**FIRMA GERENTE**

Fuente: Investigación propia  
Elaborado por: La autora

Con respecto al análisis financiero, en los activos corrientes hay un mayor porcentaje, lo que refiere que hay movimiento alto en el efectivo y equivalente del efectivo, sea por los ingresos de mercadería, por otro lado en la cuenta de pasivos el 79% equivale al

pago de empleados, debido a que la empresa no cuenta con ningún préstamo bancario no tiene pasivos que interfieran significativamente en el restaurante y finalmente en el patrimonio, hay un porcentaje del 80% en resultados acumulados de otros periodos, lo que significa que las ventas son muy rentables y han mantenido en pie durante los últimos años a la negocio.

#### 4.4.7. Indicadores financieros

**Tabla 85.**

*Indicadores financieros*

<b>RESTAURANTE LA MEGA ESQUINA</b>			
<b>Indicadores financieros</b>			
<b>Razón</b>	<b>Indicador financiero</b>	<b>Fórmula</b>	<b>Análisis</b>
		$= \frac{\text{Activo corriente}}{\text{Pasivo corriente}}$	<p>La relación que se ejecuta para el análisis es la siguiente:</p> <p>Cuando es mayor a 1 tiene capacidad de pago, por otro lado, si es menor existe un problema de liquidez.</p>
		$= \frac{\$54.729,98}{\$10.392,91}$	
	Razón corriente	= 5,26	<p><b>Resultado:</b> El restaurante la Mega Esquina para el mes de abril, puede solventar sus obligaciones en un corto plazo.</p>
		$= \text{Activo corriente}$	<p>La relación que se ejecuta para el análisis es la siguiente:</p>
	Capital de trabajo neto	$- \text{Pasivo corriente}$	<p>Cuanto el resultado es positivo la empresa tiene la capacidad de cumplir con las obligaciones, no obstante, si el resultado es negativo no puede solventarlas.</p>
Liquidez		$= \$54.729,98 - \$10.392,91$	
		= 44337,07	<p><b>Resultado:</b> El restaurante la Mega Esquina tiene un resultado positivo</p>

---

			siendo capaz de cumplir con sus obligaciones y seguir funcionando con sus actividades
Rentabilidad	Margen bruto	$= \frac{Utilidad\ bruta}{Ventas}$	La relación que se ejecuta para el análisis es la siguiente:  Cuanto el valor obtenido es positivo, refiere a que existen ganancias, por otro lado, si es negativo está generando pérdidas.
		$= \frac{\$4.047,04}{\$13.690,00}$	
		$= 0,29$	<b>Resultado:</b> El restaurante la Mega Esquina, tiene un resultado positivo siendo capaz de generar ganancias.
Endeudamiento	Endeudamiento del activo	$= \frac{Pasivo\ total}{Activo\ total}$	La relación que se ejecuta para el análisis es la siguiente:  Si el resultado es mayor a uno, refiere a que hay mayores deudas que el total de los activos de la empresa y en caso de que sea negativo, existe más activos y es idóneo en la florícola.
		$= \frac{54.729,98}{\$80.461,5}$	
		$= 0,68$	<b>Resultado:</b> El restaurante la Mega Esquina, tiene un resultado positivo, es decir cuenta con los recursos adecuados para el funcionamiento adecuado.

---

Fuente: Investigación propia  
Elaborado por: La autora



## **CAPÍTULO V**

### **Validación**

#### **5.1.Introducción**

Una vez realizado el trabajo investigativo en el restaurante La Mega Esquina, se establecen procesos administrativos, financieros y contables, con la finalidad que la empresa cuente con un apoyo para mejorar los procesos operativos y mejorar la eficiencia y eficacia en los mismos.

Para ello, la validación permitirá establecer si es viable o no el proyecto, apoyado con una calificación de todos los factores que influyeron directamente con el desarrollo por parte de los opositores y gerencia del negocio.

#### **5.2.Objetivo**

- Validar el manual administrativo, contable y financiero para el restaurante la Mega Esquina, ubicado en Pimampiro, provincia de Imbabura, Ecuador.

#### **5.3. Equipo de trabajo**

Para el equipo de trabajo se considera a todas las personas involucradas en la investigación, siendo los siguientes:

##### **Directora**

Dra. Soraya Rhea

##### **Docentes oponentes**

Ing. Gabriela Arciniegas

Ing. Rocío Espinoza

**Gerente general de la empresa**

Sr. José Luis Aguirre Daza

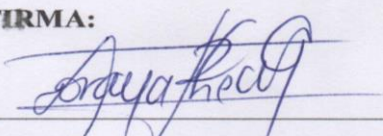
**5.4. Método de verificación**

**Tabla 86.**


*Matriz de validación-Directora*

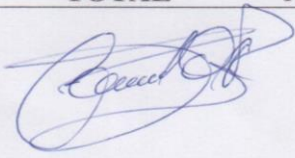
		<b>Matriz De Validación</b>			
Variables	Indicadores	Dra. Soraya Rhea			Observaciones
		Porcentaje	Calificación	Resultados	
PROPUESTA ADMINISTRATIVA	Misión	2%	8	1.6	
	Visión	2%	8	1.6	
	Objetivos estratégicos	2%	8	1.6	
	Valores	2%	8	1.6	
	Políticas	2%	8	1.6	
	Mapa de procesos	5%	8	4	
	Flujograma de procesos	5%	8	4	
	Manual de procedimientos	10%	8	8	
	Manual de funciones	10%	8	8	
	Gestión de riesgos	10%	8	8	
PROPUESTA FINANCIERA	Plan de cuentas	5%	8	4	
	Dinámica de las cuentas	10%	8	8	
	Estructura de los Estados Financieros	10%	8	8	
	Ejercicio Contable	10%	8	8	
	Estados Financieros	10%	8	8	
	Índices Financieros	5%	8	4	
	<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>			<b>80%</b>

**FIRMA:**



**Tabla 87.**  
Matriz de validación-Oponente

 <b>Matriz De Validación</b>					
Variables	Indicadores	MSC. Gabriela Arciniegas			
		Porcentaje	Calificación	Resultados	Observaciones
PROPUESTA ADMINISTRATIVA	Misión	2%	8	1,6	
	Visión	2%	8	1,6	
	Objetivos estratégicos	2%	8	1,6	
	Valores	2%	8	1,6	
	Políticas	2%	8	1,6	
	Mapa de procesos	5%	8	4	
	Flujograma de procesos	5%	8	4	
	Manual de procedimientos	10%	8	8	
	Manual de funciones	10%	8	8	
	Gestión de riesgos	10%	8	8	
PROPUESTA FINANCIERA	Plan de cuentas	5%	8	4	
	Dinámica de las cuentas	10%	8	8	
	Estructura de los Estados Financieros	10%	8	8	
	Ejercicio Contable	10%	8	8	
	Estados Financieros	10%	8	8	
	Índices Financieros	5%	8	4	
	<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>			<b>80%</b>

**FIRMA:** 

### 5.5. Metodología de calificación

El método de calificación corresponde a lo siguiente:

Muy aplicable = 10-8

Aplicable = 7

Poco aplicable = 6-4

Nada aplicable = 3-1

## 5.6. Rangos de interpretación

Los resultados de la matriz de validación se interpretan según los siguientes rangos;

Muy aplicable = 67% -100%

Aplicable = 33% - 66%

Poco aplicable = 1% -32%

Nada aplicable = 0%

### Fórmula:

$$V = \frac{CO}{CT} \times 100$$

V= Validación

CO = Calificación obtenida

CT= Calificación total

## 5.7. Resultados

- Directora

$$V = \frac{80\%}{100\%} \times 100$$

$$V = 80\%$$

- Oponente

$$V = \frac{80\%}{100\%} \times 100$$

$$V = 80\%$$

### **5.8. Calificación e interpretación**

Se aplica la fórmula con los resultados obtenidos dando un porcentaje del 80% siendo muy aplicable la propuesta.

## Conclusiones

- Para efectuar un marco teórico eficaz es necesario contar con varias fuentes bibliográficas de diversas fuentes como revistas, artículos científicos, libros entre otros, donde permita desarrollar la investigación ordenada y con un sustento ayudando a interpretar los resultados con precisión y facilitar la comprensión lectora.
- Una vez realizado el procedimiento metodológico se estableció instrumentos, métodos tanto cuantitativos como cualitativos, aplicando encuestas, entrevistas y una ficha de observación, para obtener información primaria y secundaria para realizar la propuesta.
- El diagnóstico permitió identificar los principales problemas que tiene el restaurante la Mega Esquina, identificando la carencia de manuales de funciones, de procedimientos, desconocimiento de un proceso contable adecuado, además de falencias que permita el desarrollo adecuado de las actividades diarias.
- Se procede al desarrollo de la propuesta administrativa, financiera y contable, creando una filosofía institucional donde constan de una misión, visión, valores, políticas, además de un manual de procedimientos, funciones y una guía contable que permita al restaurante en futuros períodos mejorar y optimizar los procesos contribuyendo en el crecimiento económico.
- Con la matriz de validación aplicada a docentes y al gerente, permitió determinar si la propuesta es viable para la aplicación en el restaurante.

### **Recomendaciones**

- Con el apoyo de información actualizada, permite al personal y a los lectores conocer el proyecto e informarse de cero, desde la base teórica, con las definiciones planteadas para mejorar la comprensión.
- Es necesario que se apliquen los instrumentos y técnicas en próximas investigaciones en la empresa, ayudando a cumplir con un proceso adecuado para la recopilación de datos.
- Se recomienda evaluar periódicamente la situación del restaurante, midiendo los aspectos negativos y positivos, apoyados con la Matriz FODA, facilitando a la gerencia a la toma de decisiones y la contribución en la gestión empresarial.
- Comunicar e implementar el manual en un lapso consecutivo para que el personal conozca los cambios y ayudar en la mejora del rendimiento, además de las actividades cumplan con un proceso específico acorde a los manuales.
- Realizar seguimientos constantes en la empresa, una vez implementado el manual, seguidamente se recomienda que para investigaciones futuras se consideren los mismos y realizar los cambios acordes a los objetivos de la empresa.

## 6. Bibliografía

- Alberto, P. P. (2019). *Control interno en las empresas*. México: Contadores Públicos.
- Anuel, B. (2021). *Cuadernos de Contabilidad*.
- B, R. (2018). *Administración de operaciones*. Mc Graw.
- Bernal, J. (2016). *Análisis CAME*. PACD.
- Brito, J. (2015). *Contabilidad Financiera Adaptado a la NIIF para PYMES*. Centro contadores.
- C, B. M. (2018). *Métodos de investigación en la ciencia*. Agapea.
- Corte Constitucional. (29 de diciembre de 2021). Ley del Régimen Tributario Interno. Quito, Pichincha, Ecuador: Registro Oficial.
- Criado, I. (2009). *Organización y Estructura Administrativa*. Castilla la Mancha.
- Elizalde, L. (2020). *Contabilidad inicial*. ESPOCH.
- Foundation, I. (2012). Norma Internacional de Información Financiera. Resolución del Consejo Normativo de Contabilidad.
- Fuentes, E. (2016). *La ciencia de la administración de empresas*. México.
- Galindo, C. G. (2011). *Contabilidad Básica*. México: Patria S.A.
- González, T. M. (2020). *La gestión de riesgos: herramienta estratégica de gestión empresarial*. Editorial Universo Sur.
- Hernández A, F. M. (2017). *Metodología de la investigación*. México: Mc Graw Hill.
- Hernández, R. (2018). *Metodología de la investigación*. Mc Graw Hill.
- J, L. M. (2019). *Fundamentos de Administración*. México: Trillas.
- J, P. (2013). *Configuración y usos de un mapa de procesos*. España: AENOR.
- J, R. (2014). *Indicadores de gestión*. Ediciones de la U.
- Javier, O. T. (2018). *Empresa y sociedad*. ESIC Editorial.



- Joaquín, G. D. (2016). *Metodología de la investigación para administradores*. Bogotá: ECOE.
- Joaquín, M. F. (2018). *Prontuario de finanzas empresariales*. Editorial Patria.
- M, C. (2014). *Análisis financiero*. Bogotá: ECOE ediciones.
- M, E. (2019). *Proyecto o Viabilidad del Proyecto o Microempresa*. Bogotá: Ediciones de la U.
- M, G. (2016). *Técnicas administrativas básicas de oficina*. CEP S,L.
- Mariño, A. (2019). *Filosofía institucional y la gestión administrativa por resultados*. Lima: Federico Villareal.
- Martínez, S. (2018). *Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo ISO 45001:2018*. Cegal.
- Massie, J. (2015). *Managing: A contemporary Introduction*.
- Nacional, C. (septiembre de 26 de 2012). Código del Trabajo. Quito, Pichincha, Ecuador: Registro Oficial.
- Nolazco, I. C. (2021). *Metodología para la investigación holística*. Quito: UIDE.
- Normalización, O. I. (2017). *NORMA ISO 31000*.
- Osorio, M. (2019). *Empresa y ética*. Voz de papel.
- Pérez, J. (2011). *Empresa y Administración*. México: Macmillan Ibero S.A.
- Pérez, O. (2011). *Los riesgos en la gestión de proyectos*.
- Pimienta, J. (2019). *Metodología de la investigación*. PEARSON.
- Ponce, A. R. (2011). *Administración de Personal, salarios y sueldos*. México: LIMUSA.
- Raiter, A. (2021). *Análisis FODA*. tree.
- Robalino, S. L. (2019). *El papel de las PYMES en las sociedades y su problemática empresarial*. Innova Research.
- Sabino, C. (2017). *La historia y su método: guía para estudiantes*. Unión Editorial.
- Sainz, J. M. (2020). *El plan de marketing en la práctica*. ESIC.


- Salgado Benitez, L. G. (2016). *Fundamentos de Administración*. Exodo.
- Seguros, Superintendencia de Compañías Valores y. (2014). *Ley de Compañías, Valores y Seguros*. Quito, Pichincha, Ecuador: Registro Oficial.
- U, A. (2018). *Contabilidad para la toma de decisiones: correlacionado con NIIF*. Ediciones de la U.
- UNID. (2021). *Análisis financiero*. México.
- Vivanco, Á. (2010). *Curso de Derecho Constitucional*.
- Yarce, J. (2017). *La empresa como un sistema humano*. ETHOS.
- Z, T. (2015). *Administración estratégica*. Editorial Patria.
- Zapata, E. (2004). *La PYMES y su problemática empresarial : análisis de casos*. Redayc.

## 7. Anexos

### 7.1. Anexo - entrevistas

**Figura 36.**

Anexo – Entrevista


**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CONTABILIDAD Y AUDITORIA**

**ENTREVISTA**

**Objetivo:**  
Recopilar información sobre temas relacionados al área administrativa, contable y financiera para la elaboración un manual administrativo, contable y financiero.

**Información general**

Nombre de la empresa: Artemis S.A. Mega Fecha: .....

Nombre del entrevistado: Joselle Rojas Cargo del entrevistado: Gerente

Entrevistador(a): Devale Cabelo

**Preguntas**


- ¿Qué tipo de contribuyente es el restaurante la Mega Esquina?  
Pertenece al régimen general
- ¿El restaurante cuenta con sistema contable?  
No los registros del restaurante lo hacen manualmente
- ¿El restaurante posee un plan de cuentas?  
No cuenta con un plan de cuentas
- ¿Se diferencian los gastos relacionados al restaurante y los gastos personales?  
No Todos los gastos lo hacen de la misma caja
- ¿Se lleva a cabo la elaboración de los estados financieros?  
No se realiza
- ¿Elabora presupuestos para el restaurante?  
No comparan los ingresos conforme se van aumentando
- ¿Conoce usted todas las actividades contables y financieras que debe realizar?  
No, no se realiza ninguna actividad contable
- ¿Qué obligaciones tributarias debe cumplir el restaurante?  
Declaración del IVA, pago de impuestos, pago de la patente

Gracias por su colaboración

## 7.2. Anexo – encuestas

**Figura 37.**

*Anexo – encuesta*



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

**ENCUESTA**

**Objetivo:**  
Recopilar información sobre relacionada al restaurante la Mega Esquina para la elaboración un manual administrativo, contable y financiero.

Edad: 25..

Género: F  M

**Preguntas**

1. ¿Tiene conocimiento usted, la misión, visión, objetivos y políticas que tiene el restaurante?  
SI  NO
2. ¿Tiene conocimiento usted, si el restaurante cuenta con un manual de funciones y procedimientos que se debe de realizar?  
SI  NO
3. ¿Tiene conocimiento usted, si el restaurante cuenta con un organigrama estructural?  
SI  NO
4. ¿Las actividades que usted tiene a su cargo son acorde a sus capacidades y aptitudes para ejecutar las actividades del restaurante?  
SI  NO
5. ¿El gerente y/o propietario de la empresa ha implementado políticas y lineamientos dentro del restaurante de la empresa para el mejor desarrollo de las actividades?  
SI  NO
6. ¿Al momento de ingresar a trabajar al restaurante, usted formo parte de selección de personal?  
SI  NO

### 7.3. Anexos – Formato ficha de observación

**Figura 38.**

*Anexo – formato ficha de observación*

Nro.	Indicadores para valorar	Evaluación					Observaciones
		1	2	3	4	5	
1	Misión						
2	Visión						
3	Valores organizacionales						
4	Políticas						
5	Existe algún control en las áreas, que verifique el cumplimiento de las operaciones.						
6	Se aplican políticas contables y administrativas en el restaurante.						
7	Los pedidos se cumplen en un tiempo establecido.						
8	El restaurante cuenta con una estructura organizacional que guie las funciones que debe ejecutar el personal.						
9	Las transacciones que se efectúan durante el día, son registradas mediante un libro diario.						
10	Existe algún programa contable para el registro de los ingresos y gastos.						

## 7.4. Anexos – RUC del restaurante la Mega Esquina

**Figura 39.**  
Anexo-RUC

<b>SRI</b>		<b>Certificado</b> Registro Único de Contribuyentes	
<b>Apellidos y nombres</b> AGUIRRE DAZA JOSE LUIS		<b>Número RUC</b> 1002492211001	
<b>Estado</b> ACTIVO	<b>Régimen</b> REGIMEN MICROEMPRESARIAL		
<b>Inicio de actividades</b> 25/03/2014	<b>Reinicio de actividades</b> No registra	<b>Cese de actividades</b> No registra	
<b>Jurisdicción</b> ZONA 1 / IMBABURA / PIMAMPIRO		<b>Obligado a llevar contabilidad</b> NO	
<b>Tipo</b> PERSONAS NATURALES		<b>Agente de retención</b> NO	
<b>Domicilio tributario</b>			
<b>Ubicación geográfica</b>			
Provincia: IMBABURA Cantón: PIMAMPIRO Parroquia: PIMAMPIRO			
<b>Dirección</b>			
Calle: GARCIA MORENO Intersección: ROCAFUERTE Referencia: A MEDIA CUADRA DEL POLIDEPORTIVO MUNICIPAL			
<b>Actividades económicas</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 156100105 - VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN FONDAS Y COMEDORES POPULARES, INCLUSO PARA LLEVAR.</li> <li>• 156210003 - SERVICIO DE RESTAURANTES A DOMICILIO</li> </ul>			
<b>Establecimientos</b>			
<b>Abiertos</b>		<b>Cerrados</b>	
1		0	
<b>Obligaciones tributarias</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2011 DECLARACION DE IVA</li> <li>• 1024 IMPUESTO A LA RENTA REGIMEN IMPOSITIVO PARA MICROEMPRESAS</li> </ul>			
<p><b>i</b> Las obligaciones tributarias reflejadas en este documento están sujetas a cambios. Revise periódicamente sus obligaciones tributarias en <a href="http://www.sri.gob.ec">www.sri.gob.ec</a>.</p>			
<b>Números del RUC anteriores</b>			
No registra			