

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR - MATRIZ**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES**

**PROPUESTA DE UN SISTEMA CONTABLE Y DE COSTOS PARA  
EL EMPRENDIMIENTO DE GESTIÓN TURÍSTICA, SOCIAL,  
CULTURAL Y PRODUCTIVA “TERMAS NANGULVÍ”**

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

**ESTEFANÍA PATRICIA VELASCO LEÓN**

**DIRECTOR: ING. IDRIAN ESTRELLA, MGTR.**

**QUITO, JUNIO 2016**

**DIRECTOR:**

Ing. Idrian Estrella, Mgtr.

**INFORMANTES:**

Ing. Jaime Guada, Mgtr.

Ing. René Tola, Mgtr.

## **DEDICATORIA**

A mis padres que han sido un factor muy importante durante toda mi vida, que se han esforzado por darme todo lo necesario, que han velado por mi bienestar y me han ayudado a sobrellevar todas las etapas de mi vida con su ayuda, aliento y buenos consejos.

A mi tía Michita por su cuidado y cariño.

*Estefanía*

## **AGRADECIMIENTO**

Le agradezco a Dios por haberme acompañado y protegido a lo largo de toda mi vida permitiéndome conseguir los logros y metas que me he propuesto tanto profesionalmente como personalmente.

Les agradezco a mis padres Patricio y Nancy que con su paciencia, cariño, amor y dedicación han formado la persona que soy, les agradezco por apoyarme en todo momento, por ayudarme a tomar las mejores decisiones en mi vida y por haberme dado la oportunidad de tener una excelente educación.

A mis tíos y a mis primos por transmitirme sus conocimientos en el momento que los he necesitado, a mis tíos Gustavo y María Augusta por brindarme la oportunidad de desarrollar mi tesis en el Emprendimiento de Gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví”.

A mi novio, David, por su paciencia, apoyo y amor incondicionales.

A mis profesores y a mi director de tesis por impartirme conocimientos fundamentales.

A mis amigos por su confianza, por los trabajos que realizamos juntos y por su ayuda.

*Estefanía*

## ÍNDICE

### INTRODUCCIÓN, 1

#### 1 ANTECEDENTES DE LA ENTIDAD, 3

- 1.1 BREVE RESEÑA HISTÓRICA, 3
- 1.2 ACTIVIDADES QUE REALIZA, 6
  - 1.2.1 Hospedaje, 7
  - 1.2.2 Balneario, 8
  - 1.2.3 Restaurante, 10
  - 1.2.4 Bar, 11
  - 1.2.5 Recreativo, 11
- 1.3 BENEFICIOS DERIVADOS DE LA ACTIVIDAD EN EL SECTOR, 12
- 1.4 EFECTOS ECONÓMICOS Y SOCIALES, 13
- 1.5 ENTORNO LEGAL, 14
  - 1.5.1 **Ley de Economía Popular y Solidaria y Reglamento a la Ley Orgánica de la Economía Popular y Solidaria, 14**
  - 1.5.2 **Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno, 15**
    - 1.5.2.1 Formulario 101 (Impuesto a la renta), 15
    - 1.5.2.2 Formulario 103 (Retenciones en la fuente del impuesto a la renta), 16
    - 1.5.2.3 Formulario 104 (Impuesto al Valor Agregado - IVA), 16
  - 1.5.3 **Reglamento de Comprobantes de Venta, Comprobantes de Retención y Documentos Complementarios (RCVCRDC), 17**

#### 2 ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL, 22

- 2.1 DESCRIPCIÓN DE OPERACIONES, 22
  - 2.1.1 **Mapa de procesos, 22**
  - 2.1.2 **Flujogramas, 25**
    - 2.1.2.1 Flujograma hospedaje, 25
    - 2.1.2.2 Flujograma balneario, 26
    - 2.1.2.3 Flujograma bar, 27
    - 2.1.2.4 Flujograma restaurante, 28
    - 2.1.2.5 Flujograma recreativos, 29
  - 2.1.3 **Estructura organizacional, 30**
- 2.2 ESTUDIO DEL MACRO ENTORNO, 31
  - 2.2.1 **Análisis político, 31**
  - 2.2.2 **Buen Vivir, 31**
  - 2.2.3 **Análisis económico, 37**
  - 2.2.4 **Análisis social, 39**
  - 2.2.5 **Análisis tecnológico, 44**
  - 2.2.6 **Análisis financiero, 45**

- 2.3 ESTUDIO DEL MICRO ENTORNO, 47
    - 2.3.1 Cinco fuerzas de Porter, 47**
      - 2.3.1.1 Rivalidad entre competidores, 48
      - 2.3.1.2 Amenaza de entrada de nuevos competidores, 49
      - 2.3.1.3 Amenaza de ingreso de productos sustitutos, 51
      - 2.3.1.4 Poder de negociación de los proveedores, 52
      - 2.3.1.5 Poder de negociación de los consumidores, 53
  - 2.4 MATRIZ FODA, 54
    - 2.4.1 Análisis interno, 54**
      - 2.4.1.1 Fortalezas, 54
      - 2.4.1.2 Debilidades, 56
    - 2.4.2 Análisis externo, 56**
      - 2.4.2.1 Oportunidades, 57
      - 2.4.2.2 Amenazas, 57
- 3 PROPUESTA DE UN SISTEMA CONTABLE Y DE COSTOS PARA EL EMPRENDIMIENTO DE GESTIÓN TURÍSTICA, SOCIAL, CULTURAL Y PRODUCTIVA “TERMAS NANGULVÍ”, 59**
- 3.1 PROPUESTA GENERAL, 59
  - 3.2 DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE CONTABILIDAD, 60
    - 3.2.1 Diagrama de flujo del sistema, 60**
    - 3.2.2 Plan de Cuentas, 61**
    - 3.2.3 Datos de los registros contables, 61**
    - 3.2.4 Estados Financieros propuestos, 68**
      - 3.2.4.1 Estado de Situación Financiera propuesto, 68
      - 3.2.4.2 Estado de Ingresos y Egresos propuesto, 68
      - 3.2.4.3 Estado de Flujo de efectivo propuesto, bajo el método directo, 68
      - 3.2.4.4 Estado de cambios en el patrimonio neto, 69
      - 3.2.4.5 Notas a los Estados Financieros, 70
  - 3.3 DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE COSTEO ESTÁNDAR, 70
    - 3.3.1 Costeo estándar, 70**
    - 3.3.2 Determinación de los costos estándar, 70**
    - 3.3.3 Factores necesarios para la determinación de los costos estándar, 71**
      - 3.3.3.1 Estándares de materiales directos, 71
      - 3.3.3.2 Estándares de eficiencia de mano de obra directa, 71
      - 3.3.3.3 Estándares de Costos Indirectos de Fabricación (CIF), 72
    - 3.3.4 Determinación de variaciones, 73**
      - 3.3.4.1 Variaciones de los materiales directos, 73
      - 3.3.4.2 Variaciones de la mano de obra directa, 74
      - 3.3.4.3 Variaciones de los costos indirectos de fabricación, 75
  - 3.4 CÁLCULO DEL SISTEMA DE COSTEO ESTÁNDAR, 77
    - 3.4.1 Hospedaje, 77**
    - 3.4.2 Balneario, 84**
    - 3.4.3 Restaurante, 89**
    - 3.4.4 Recreativo, 98**
  - 3.5 DATOS DE LOS REGISTROS CONTABLES, 105
    - 3.5.1 Transacciones, 105**
    - 3.5.2 Libro Diario, 107**
    - 3.5.3 Mayorización, 107**

- 3.5.4 Balance de comprobación, 107**
- 3.6 ESTADOS FINANCIEROS, 107
  - 3.6.1 Estado de Situación Financiera, 107**
  - 3.6.2 Estado de Ingresos y Egresos, 107**
  - 3.6.3 Estado de cambios en el patrimonio, 107**
  - 3.6.4 Notas a los Estados financieros, 108**
- 3.7 POLÍTICAS CONTABLES, 108
  - 3.7.1 Estados Financieros, 108**
  - 3.7.2 Activos, 109**
  - 3.7.3 Caja, 109**
  - 3.7.4 Caja chica, 110**
  - 3.7.5 Bancos, 110**
  - 3.7.6 Anticipo empleados, 111**
  - 3.7.7 Inventarios, 111**
  - 3.7.8 Impuestos anticipados, 112**
  - 3.7.9 Inmueble, maquinaria y equipo, 112**
  - 3.7.10 Depreciación, 113**
  - 3.7.11 Terrenos, 114**
  - 3.7.12 Otros activos, 114**
  - 3.7.13 Pasivos, 115**
  - 3.7.14 Proveedores, 115**
  - 3.7.15 Sueldos por pagar, 115**
  - 3.7.16 Impuestos por pagar, 116**
  - 3.7.17 Aporte personal IESS por pagar, 116**
  - 3.7.18 Impuesto a la renta por pagar, 116**
  - 3.7.19 Beneficios sociales por pagar, 117**
  - 3.7.20 Préstamos a largo plazo, 117**
  - 3.7.21 Patrimonio, 117**
  - 3.7.22 Donaciones iniciales, 118**
  - 3.7.23 Superávit/ déficit ejercicios anteriores, 118**
  - 3.7.24 Superávit/déficit del ejercicio, 119**
  - 3.7.25 Prestación de servicios, 119**
  - 3.7.26 Otros ingresos, 120**
  - 3.7.27 Costo de venta hospedaje /balneario/restaurante/bar/recreativo, 120**
  - 3.7.28 Costo de venta bar, 121**
  - 3.7.29 Gastos, 121**
  - 3.7.30 Gasto operacional, 121**
  - 3.7.31 Ayudas Sociales, 122**
  - 3.7.32 Gasto administrativo, 122**
  - 3.7.33 Gasto depreciación activos fijos, 123**
  - 3.7.34 Gasto publicidad, 123**
  - 3.7.35 Intereses de préstamos, 123**
- 3.8 DOCUMENTOS PARA EL CONTROL DE INGRESOS Y EGRESOS, 124
  - 3.8.1 Factura, 124**
  - 3.8.2 Comprobante de ingreso, 125**
  - 3.8.3 Arqueo de Caja Chica, 126**
  - 3.8.4 Requerimiento de compra del responsable de cada servicio al administrador, 127**
  - 3.8.5 Orden de compra, 128**
- 3.9 BASE LEGAL, 128

3.10 BASE TÉCNICA, 129

**4 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES, 130**

4.1 CONCLUSIONES, 130

4.2 RECOMENDACIONES, 131

**REFERENCIAS, 132**

**ANEXOS, 134**

Anexo 1: Plan de Cuentas, 135

Anexo 2: Estado de Situación Financiera, 137

Anexo 3: Estado de Ingresos y Egresos, 138

Anexo 4: Estado de Flujo de Efectivo, 139

Anexo 5: Kardex, 141

Anexo 6: Rol de Pagos, 144

Anexo 7: Beneficios Sociales, 145

Anexo 8: Distribución Sueldo, 146

Anexo 9: Depreciación de los activos de administración, 147

Anexo 10: Estado de Situación Financiera, 148

Anexo 11: Libro Diario, 149

Anexo 12: Mayorización, 152

Anexo 13: Balance de Comprobación, 156

Anexo 14: Estado de Ingresos y Egresos, 158

Anexo 15: Estado de Cambios en el Patrimonio, 159

Anexo 16: Estado de Situación Financiera, 160



**ÍNDICE DE TABLAS**

Tabla 1: Personal,	14
Tabla 2: Calificación de objetivos,	36
Tabla 3: Establecimientos existentes,	45
Tabla 4: Uso actual del suelo de la Zona de Intag,	46
Tabla 5: Áreas de concesión minera,	47
Tabla 6: Matriz FODA,	58
Tabla 7: Plan de cuentas,	61
Tabla 8: Abreviaturas,	61
Tabla 9: Registro del Estado de Situación Financiera Inicial,	62
Tabla 10: Creación del fondo de caja chica,	62
Tabla 11: Registro de compra de materiales para el bar,	63
Tabla 12: Registro de prestación de servicios de hospedaje,	63
Tabla 13: Registro de costo de venta de hospedaje,	63
Tabla 14: Registro de prestación de servicios de balneario,	63
Tabla 15: Registro de costo de venta de balneario,	64
Tabla 16: Registro de prestación de servicios de restaurante,	64
Tabla 17: Registro de costo de venta de restaurante,	64
Tabla 18: Registro de prestación de servicios de bar,	65
Tabla 19: Registro de costo de venta de bar,	65
Tabla 20: Registro de prestación de servicios de recreativo,	65
Tabla 21: Registro de costo de venta de recreativo,	65
Tabla 22: Registro de rol de pagos y beneficios sociales,	66
Tabla 23: Registro de distribución de nómina a las diferentes cuentas de gasto,	66
Tabla 24: Registro de depreciaciones de activos fijos del departamento administrativo,	66
Tabla 25: Transferencia de caja chica a caja,	67
Tabla 26: Registro de depósito en el banco,	67
Tabla 27: Pago a proveedores,	67
Tabla 28: Registro de ayudas sociales para las comunidades,	67
Tabla 29: Presupuesto de ventas mensual,	77
Tabla 30: Presupuesto MOD,	77
Tabla 31: Presupuesto CIF mensual,	78
Tabla 32: Costos Estándar Totales,	79
Tabla 33: Cédula de elementos estándar para cada unidad,	79
Tabla 34: Ventas reales,	79
Tabla 35: Boletas de tiempo,	79
Tabla 36: CIF real,	80
Tabla 37: Costos reales totales,	81
Tabla 38: Cédula de elementos reales por unidad	81
Tabla 39: Variaciones,	82
Tabla 40: Estado de Producción y Ventas,	82
Tabla 41: Asientos de registro,	83
Tabla 42: Presupuesto de ventas mensual,	84
Tabla 43: Presupuesto MOD,	84
Tabla 44: Presupuesto CIF mensual,	84
Tabla 45: Costos Estándar Totales,	85
Tabla 46: Cédula de elementos estándar para cada unidad,	85

Tabla 47: Ventas reales,	85
Tabla 48: Boletas de tiempo,	86
Tabla 49: CIF real,	86
Tabla 50: Costos reales totales,	87
Tabla 51: Cédula de elementos reales por unidad,	87
Tabla 52: Variaciones,	88
Tabla 53: Estado de Producción y Ventas,	88
Tabla 54: Asientos de registro,	89
Tabla 55: Presupuesto de ventas mensual,	89
Tabla 56: Presupuesto MPD,	90
Tabla 57: Presupuesto MOD,	90
Tabla 58: Presupuesto CIF mensual,	91
Tabla 59: Costos Estándar Totales,	92
Tabla 60: Cédula de elementos estándar para cada unidad,	92
Tabla 61: Ventas reales,	92
Tabla 62: MPD real,	93
Tabla 63: Boletas de tiempo,	93
Tabla 64: CIF real,	94
Tabla 65: Costos reales totales,	95
Tabla 66: Cédula de elementos reales por unidad,	95
Tabla 67: Variaciones,	96
Tabla 68: Estado de Producción y Ventas,	97
Tabla 69: Asientos de registro,	97
Tabla 70: Presupuesto de ventas mensual,	98
Tabla 71: Presupuesto MOD,	98
Tabla 72: Presupuesto CIF mensual,	99
Tabla 73: Costos Estándar Totales,	100
Tabla 74: Cédula de elementos estándar para cada unidad,	100
Tabla 75: Ventas reales,	100
Tabla 76: Boletas de tiempo,	100
Tabla 77: CIF real,	101
Tabla 78: Costos reales totales,	102
Tabla 79: Cédula de elementos reales por unidad,	102
Tabla 80: Variaciones,	103
Tabla 81: Estado de Producción y Ventas,	103
Tabla 82: Asientos de registro,	104
Tabla 83: Base Técnica,	129

**ÍNDICE DE FIGURAS**

- Figura 1: Mapa Político del Ecuador, 3
- Figura 2: División Político administrativa según parroquias, 4
- Figura 3: Ubicación satelital - Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví”, 6
- Figura 4: Cabañas del Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví”, 7
- Figura 5: Balneario, 8
- Figura 6: Restaurante, 10
- Figura 7: Bar, 11
- Figura 8: Recreativo, 11
- Figura 9: Factura, 19
- Figura 10: Boleto de ingreso – Adultos, 19
- Figura 11: Boleto de ingreso – Niños y Tercera Edad, 20
- Figura 12: Comprobante de retención, 20
- Figura 13: Liquidación de compras, bienes o prestación de servicios, 21
- Figura 14: Mapa de procesos, 22
- Figura 15: Flujograma hospedaje, 25
- Figura 16: Flujograma balneario, 26
- Figura 17: Flujograma bar, 27
- Figura 18: Flujograma restaurante, 28
- Figura 19: Flujograma recreativos, 29
- Figura 20: Estructura organizacional, 30
- Figura 21: Condición de actividad, 38
- Figura 22: Etnias en la Zona de Íntag, 40
- Figura 23: Nivel de instrucción, 41
- Figura 24: Condición de Alfabetismo, 42
- Figura 25: Migración, 43
- Figura 26: Proyecto Llurimagua, 44
- Figura 27: Diagrama de flujo del sistema, 60
- Figura 28: Factura – Propuesta, 124
- Figura 29: Comprobante de ingreso – Propuesto, 125
- Figura 30: Arqueo de Caja Chica – Propuesto, 126
- Figura 31: Requerimiento de compra del responsable de cada servicio al administrador – Propuesto, 127
- Figura 32: Orden de compra – Propuesto, 128

## **RESUMEN EJECUTIVO**

El Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” no cuenta con un sistema adecuado para el control y determinación de costos y gastos ni de un apropiado cálculo de déficit o superávit. La contabilidad es manejada de forma empírica, sin contar con información real.

Por esta razón surge la necesidad de proponer un sistema contable que facilite la generación de información financiera útil para la presentación de los estados financieros, así como de las políticas contables que permitan optimizar sus recursos.

Mediante el sistema propuesto se establecerá los principales elementos de la estructura de costos, se determinará la manera adecuada de estimar y constituir los costos de los cinco servicios y se detectará las necesidades actuales financieras y operativas.

Se determinó que la manera adecuada de estimar y constituir los costos es mediante el sistema de costeo estándar el cual permite calcular dichos valores con anticipación a través de sus elementos con la finalidad de comparar con los costos reales, establecer variaciones y de esta manera ofrecer servicios de calidad con la menor inversión posible.

Se estructuró los principales estados financieros y se fijó políticas contables a fin de proporcionar información creíble y oportuna para la toma de decisiones y satisfacer la

principal necesidad financiera y operativa del Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví”.

## INTRODUCCIÓN

El Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” fue entregado a la Junta Parroquial de Peñaherrera para su administración el 10 de julio del 2009, como consecuencia de un comodato interinstitucional otorgado por el Municipio de Cotacachi; está administrado por un comité de gestión comunitario, el mismo que está conformado por los presidentes de las 9 comunas de la parroquia de Peñaherrera y cuenta con cabañas para alquiler, piscinas de aguas termales, ofrece servicio de restaurante, servicio de bar y servicios recreativos.

Está regido bajo la Ley de Economía Popular y Solidaria y redistribuye sus ingresos a las comunidades para el fortalecimiento de la actividad turística y labores sociales en las áreas de salud educación, deporte, medio ambiente y organización.

El Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” no cuenta con un sistema adecuado para el control y determinación de costos y gastos ni de un apropiado cálculo de déficit o superávit. La contabilidad es manejada de forma empírica, sin contar con información real.

Ante esta situación y luego de recopilar y analizar las teorías sobre el tema existente en los textos contables se propone un sistema contable el cual permitirá medir las actividades de la entidad, procesar esa información convirtiéndola en informes y comunicar estos hallazgos a los encargados de tomar decisiones; se lo integra a una rama de la contabilidad que es la

contabilidad de costos cuyo fin es determinar, registrar, distribuir e informar los costos para la planificación, control y toma de decisiones internas.

# 1 ANTECEDENTES DE LA ENTIDAD

## 1.1 BREVE RESEÑA HISTÓRICA

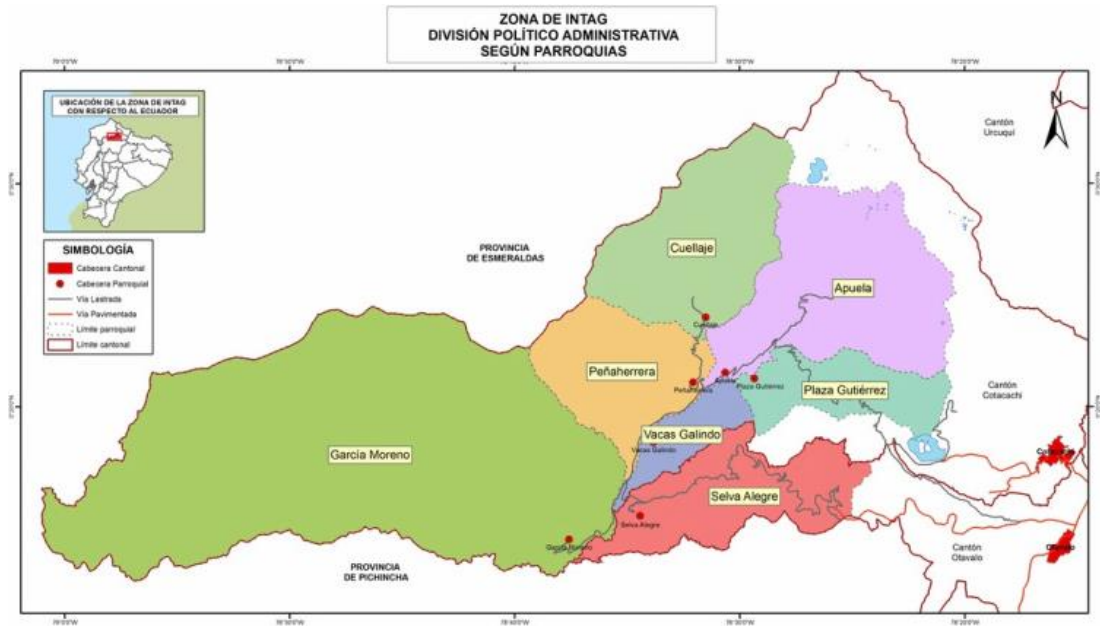
Intag es una zona subtropical y una reserva natural ubicada en la provincia de Imbabura, cantón Cotacachi. Limita al norte con la cuchilla de Toisán que se deriva de la Cordillera Occidental de los Andes, al sur con la cuchilla de San José de Intag la cual separa al valle del Río Grande de Intag del valle de Guayllabamba, al este con los páramos de Cambugan, Muenala, y el grupo volcánico del Cotacachi y el Yanurco, y al oeste con las últimas estribaciones de la cordillera de Toisán hasta la confluencia del río Agua Clara, con el río Guayllabamba. Esta zona a más de ser una fuente generadora de agua para la provincia de Imbabura, cuenta con una inigualable fauna y flora.



**Figura 1: Mapa Político del Ecuador**

**Fuente:** (Ecuador Noticias, 2012)





**Figura 2: División Política administrativa según parroquias**

**Fuente:** (Radio Intag, s.f.)

Está conformada por 7 parroquias rurales: Apuela, Plaza Gutiérrez, Vacas Galindo, Peñaherrera, Cuellaje, García Moreno y Selva Alegre.

En la comuna Nangulví bajo ubicada en la parroquia de Peñaherrera se encuentra el mayor atractivo turístico de la zona llamado Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” cuyo importante recurso son las piscinas de aguas termales y medicinales las cuales hace muchos años atrás se encontraban en un sitio pantanoso en el que los arrieros se detenían a descansar y podían tibir o cocinar huevos de gallina para alimentarse, más tarde el Municipio de Cotacachi toma la decisión de convertirlo en un balneario.

Conforme al sitio web CARE:

Durante aproximadamente 30 años el balneario con el nombre de Complejo Ecoturístico Nangulví ha sido administrado en distintas modalidades como por

ejemplo administración directa, arriendo a personas particulares, administración social por parte de la juventud organizada de la Zona de Intag, etc.

Hasta que en julio del 2009 fue entregado para su administración a la Junta Parroquial de Peñaherrera como consecuencia de un comodato interinstitucional por un tiempo de diez años.

El 23 de abril del 2012 el Complejo Ecoturístico Nangulví fue registrado y reconocido como personería jurídica con el nombre de Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” a través del CODENPE (Consejo de Desarrollo de las Nacionalidades y Pueblos del Ecuador) con la finalidad de redistribuir los ingresos en el fortalecimiento de la actividad turística y labores sociales en las áreas de salud, educación, deporte, medio ambiente, organización y de regirse por la Ley de Economía Popular y Solidaria.

En ese momento se formó un comité de gestión comunitario para su administración, el mismo que se conformó por los Presidentes de las 9 Comunas de la Parroquia de Peñaherrera (El Cristal, El Mirador, El Paraíso, Nangulví Alto, Nangulví Bajo, Chinipamba, Villaflora, El Triunfo y Barcelona) quienes trabajan en varios aspectos para ofrecer a los usuarios una mejor atención y calidad en las actividades que se brindan en el Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví”.

## Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví”



**Figura 3: Ubicación satelital - Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví”**

**Fuente:** (Google Maps, s.f.)

### 1.2 ACTIVIDADES QUE REALIZA

El Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” ofrece los siguientes servicios:

- Hospedaje
- Balneario
- Bar

- Restaurante
- Recreativos (Área para campamento, sala de juegos, guías locales capacitados, alquiler de bicicletas, canchas deportivas y pesca)

### 1.2.1 Hospedaje



**Figura 4: Cabañas del Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví”**

En el Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” se encuentran 6 cabañas con un área de 24 m<sup>2</sup> cada una, las cuales contienen una cama matrimonial, una litera, un velador, un closet y un baño privado con agua caliente.

Cada cabaña tiene una capacidad de tres o cuatro personas, quienes pueden escoger entre dos paquetes: el primero que es el paquete sencillo el que incluye solamente el alojamiento y la entrada a las piscinas con un costo de USD \$20



para los adultos y USD \$16 para niños de 5 a 10 años; y el paquete completo que incluye alojamiento, entrada a las piscinas, aguas sin gas, frutas de temporada en la habitación, desayuno, almuerzo y merienda en el restaurante con un costo de USD \$28 para los adultos y USD \$24 para niños de 5 a 10 años.

### 1.2.2 Balneario



**Figura 5: Balneario**

**Fuente:** (Guachagmira, s.f.)

Para el servicio del balneario el Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” cuenta con 5 piscinas de agua termal que sale de la base de un gigantesco peñón llamado Guarimán, las cuales se detallan a continuación:

Dos piscinas grandes, y una mediana con una temperatura de 71.5°C y profundidad de 1.5, 1.6 y 1.3 metros respectivamente.

Dos piscinas pequeñas que contienen agua termal de 41°C, con una profundidad de 1.10 y 0.95 metros.

También cuenta con una piscina de agua fría con una profundidad de 1.65 metros, cuya fuente es el río Intag que se encuentra ubicado a 100 metros.

Las piscinas con aguas termales están colmadas de propiedades curativas para las personas que se bañan en ellas; al recibir directamente el agua, la piel comienza a absorber los minerales, luego son depositados en el tejido celular subcutáneo para proceder a ejercer su acción la cual es activar el metabolismo orgánico mediante el eje hipotálamo-suprarrenal.

Se destacan algunas de las propiedades curativas como lo menciona el sitio web [Interpatagonia.com](http://Interpatagonia.com). Aguas Milagrosas, “estimulan las defensas del organismo; depuran la sangre eliminando toxinas; reactivan el metabolismo retardado en muchos reumáticos; es analgésico y calmante de dolores; tonifican la piel; etc.”.

La entrada al balneario tiene un precio de USD \$3,00 para los adultos y USD \$1,50 para los niños y personas de la tercera edad.

### 1.2.3 Restaurante



**Figura 6: Restaurante**

**Fuente:** (Reciprocco, 2013)

El restaurante tiene la particularidad de una increíble vista al Río Intag; cuenta con un área de 170 m<sup>2</sup>, de los cuales 50 m<sup>2</sup> son ocupados por la cocina y su capacidad aproximadamente es de 70 personas.

Se ofrecen desayunos, almuerzos, meriendas, café, té, platos fuertes y platos típicos los días domingos.

### 1.2.4 Bar



**Figura 7: Bar**

**Fuente:** Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví”

El servicio de bar se refiere a un establecimiento en donde se vende artículos por menor, como por ejemplo: Galletas, bebidas, helados, snacks, cigarrillos, artículos de aseo y algunas medicinas.

### 1.2.5 Recreativo



**Figura 8: Recreativo**

**Fuente:** Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví”



Cuenta con área de campin, sala de juegos, guías locales capacitados, alquiler de bicicletas, canchas deportivas y pesca.

### 1.3 BENEFICIOS DERIVADOS DE LA ACTIVIDAD EN EL SECTOR

Las actividades realizadas por el Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” han aportado con grandes beneficios en el sector como por ejemplo el incremento del turismo que es una fuente importante de ingresos para el crecimiento y desarrollo del lugar.

Paralelamente con el turismo aumentan las ventas de artesanías de cabuya situadas en el transcurso del carretero que recorren los turistas para llegar hasta el lugar de destino.

Igualmente compran frutas, quesos y leche lo que hace que también el sector agrícola y ganadero de la zona se desarrolle.

En la parte externa del Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” se conformaron kioscos ecológicos construidos con caña de guadúa, madera redonda y paja local en los cuales se expenden alimentos preparados en base a productos de la zona (yuca, plátano verde, maduro, camote, etc.), comida rápida y tasas de café cuyo propósito es dar a conocer y posicionar al Café “Río Intag” el mismo que es cosechado e industrializado en esta zona.

Las personas que brindan el servicio en dichos Kioscos son parte de familias nativas del sector y sus proveedores son los propios campesinos de la zona.

De esta manera se genera ingresos y empleo en el sector que posibilitarán hacerlo autosostenible.

#### 1.4 EFECTOS ECONÓMICOS Y SOCIALES

En el aspecto social y económico se obtienen efectos bastante positivos para las diferentes comunidades de la zona debido a que los ingresos generados por las actividades que realiza el Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” son redistribuidos en el fortalecimiento de la actividad turística y labores sociales en las áreas de salud, educación, deporte, medio ambiente y organización. Como por ejemplo, en el área educativa los ingresos se ocupan en el pago del transporte de los estudiantes que tienen que trasladarse a otras parroquias porque no en todas existen colegios, en lo social se brinda un aporte económico para la Fundación de Ancianos y ayudas en casos especiales como enfermedades o fallecimiento a personas de escasos recursos, en lo deportivo se da apoyo con un porcentaje en uniformes para campeonatos y auspiciante en eventos deportivos comunitarios, en lo ambiental se realizan campañas y foros de educación ambiental, en lo organizativo se fortalece la organización en las diferentes comunas, etc.

El Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” también brinda fuentes de empleo para los habitantes de la zona, y más aún en los feriados ya que contrata personal adicional únicamente para esas fechas para poder brindar un mejor servicio a los diferentes visitantes.

En este contexto el personal que elabora en el Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” es como se describe en la siguiente tabla:

**Tabla 1: Personal**

<b>Cantidad</b>	<b>Función</b>
1	Gerente. Responsable del manejo administrativo y financiero.
5	Administradores de cada tipo de servicio.
4	Mantenimiento y limpieza
2	Auxiliar y mesero de restaurante.

**Fuente:** Administrador del Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví”

Los contratos laborales del personal son a prueba por los primeros 3 meses pero la mayoría de empleados tienen contrato permanente y se encuentran ofreciendo sus servicios desde el año 2012; el personal temporal tiene contrato ocasional por un tiempo de tres meses.

## 1.5 ENTORNO LEGAL

### 1.5.1 Ley de Economía Popular y Solidaria y Reglamento a la Ley Orgánica de la Economía Popular y Solidaria

El Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” se rige bajo esta Ley y Reglamento debido a que busca redistribuir los ingresos obtenidos destinándolos a la comunidad para satisfacer necesidades y generar ingresos basándose en los valores de solidaridad, cooperación y reciprocidad.

## **1.5.2 Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno**

La Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno tiene el propósito de regular las relaciones jurídicas que provienen de los tributos entre sujetos activos y sujetos pasivos.

El Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” se considera como sujeto pasivo, por esta razón deberá acatar las normas fijadas por esta ley.

Se considera como sujeto pasivo a los agentes de percepción que son las personas naturales y sociedades que transfieran bienes o servicios con una tarifa, y a los agentes de retención que son aquellas empresas o personas naturales consideradas como contribuyentes especiales según el Servicio de Rentas Internas (SRI).

Los agentes de retención deben entregar los comprobantes de retención en la fuente por impuesto a la renta o por impuesto al valor agregado (IVA), en los formularios correspondientes.

### **1.5.2.1 Formulario 101 (Impuesto a la renta)**

El formulario 101 está diseñado para que las sociedades realicen la declaración del impuesto a la renta y presenten el estado de situación financiera y el estado de pérdidas y ganancias del año anterior.

Se requiere detallar la identificación, registros y referencias legales, operaciones con partes relacionadas locales y/o del exterior realizadas en el ejercicio fiscal, estados de situación financiera y de resultados (Se traslada los saldos de las cuentas de los estados financieros al 31 de diciembre del año que se declara), conciliación tributaria, valores a pagar y formas de pago.

#### 1.5.2.2 Formulario 103 (Retenciones en la fuente del impuesto a la renta)

En el formulario 103 se declaran las retenciones en la fuente del impuesto a la renta.

Se detalla la identificación de la declaración, identificación del sujeto pasivo, pagos efectuados en el país, pagos efectuados al exterior, a paraísos fiscales o regímenes fiscales preferentes, valores a pagar y formas de pago.

#### 1.5.2.3 Formulario 104 (Impuesto al Valor Agregado - IVA)

En el formulario 104, las personas naturales y jurídicas obligadas a llevar contabilidad y que realizan operaciones de comercio nacional e internacional declaran el Impuesto al Valor Agregado (IVA).

Se solicita llenar información como identificación de la declaración, identificación del sujeto pasivo (agente de percepción o de retención), resumen de las ventas y otras operaciones del periodo que se declara, el resumen de adquisiciones y pagos del mismo periodo, el resumen

impositivo: agente de percepción del impuesto al valor agregado, retenciones en la fuente del impuesto al valor agregado, los valores a pagar y forma de pago, etc.

### **1.5.3 Reglamento de Comprobantes de Venta, Comprobantes de Retención y Documentos Complementarios (RCVCRDC)**

El Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” es una entidad que brinda servicios, por lo cual realiza transacciones comerciales.

Toda transacción comercial necesita tener una constancia escrita la cual está representada por documentos comerciales (facturas, notas de venta, liquidaciones de compra, etc.) que son un elemento fundamental para la contabilización y permiten un control adecuado de las operaciones.

El Reglamento de Comprobantes de Venta, Comprobantes de Retención y Documentos Complementarios fue creado con la finalidad de facilitar el cumplimiento de las obligaciones tributarias.

El Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” al ser un sujeto pasivo tiene la obligación de emitir comprobantes de renta y de retención, la cual nace de la transferencia de bienes y/o servicios.

Un requisito indispensable para la emisión de documentos comerciales es el Registro Único de Contribuyentes (RUC) mediante el cual se puede identificar a los ciudadanos frente a la administración tributaria.

De acuerdo con la página del Servicio de Rentas Internas (SRI):

El RUC corresponde a un número de identificación para todas las personas naturales y sociedades que realicen alguna actividad económica en el Ecuador, en forma permanente u ocasional o que sean titulares de bienes o derechos por los cuales deban pagar impuestos.

El número de registro está compuesto por trece números y su composición varía según el Tipo de Contribuyente.

El RUC registra información relativa al contribuyente como por ejemplo: la dirección de la matriz y sus establecimientos donde realiza la actividad económica, la descripción de las actividades económicas que lleva a cabo, las obligaciones tributarias que se derivan de aquellas, entre otras (Servicio de Rentas Internas - SRI, s.f.).

En las siguientes imágenes se presentan los documentos emitidas por el Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví”:







**Figura 11: Boleto de ingreso – Niños y Tercera Edad**

**Fuente:** Administración del Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví”

**EMPRESAMIENTO COMUNITARIO TERMAS NANGULVÍ**  
 EMPRESAMIENTO COMUNITARIO DE GESTIÓN TURÍSTICA SOCIAL CULTURAL Y PRODUCTIVA TERMAS NANGULVÍ

**COMPROBANTE DE RETENCIÓN**  
 Autorización: 1115987641  
 SERIE: 001 - 001  
 0001955

**DATOS DEL CONTRIBUYENTE**

Sr(es): ..... Fecha de Emisión: .....  
 RUC: ..... Tipo de Comprobante de Venta: .....  
 Dirección: ..... N° de Comprobante de Venta: .....

EJERCICIO FISCAL	Base Imponible para la retención	IMPUESTO	Código del Impuesto	% de Retención	VALOR RETENIDO
<b>TOTAL \$</b>					

EL AGENTE DE RETENCIÓN ..... EL CONTRIBUYENTE .....

Ciudad Nueva Viento - Distrito 2504 887 Ciudad RUC: 1091738445001 Autorización: 4276 Impreso del 01/01 al 01/01 Fecha de Impresión 29/Noviembre/2014. Válido hasta 24/Noviembre/2018 ORIGINAL, BOLETO FOLIO RETENIDO COPIA AGENTE DE RETENCIÓN

**Figura 12: Comprobante de retención**

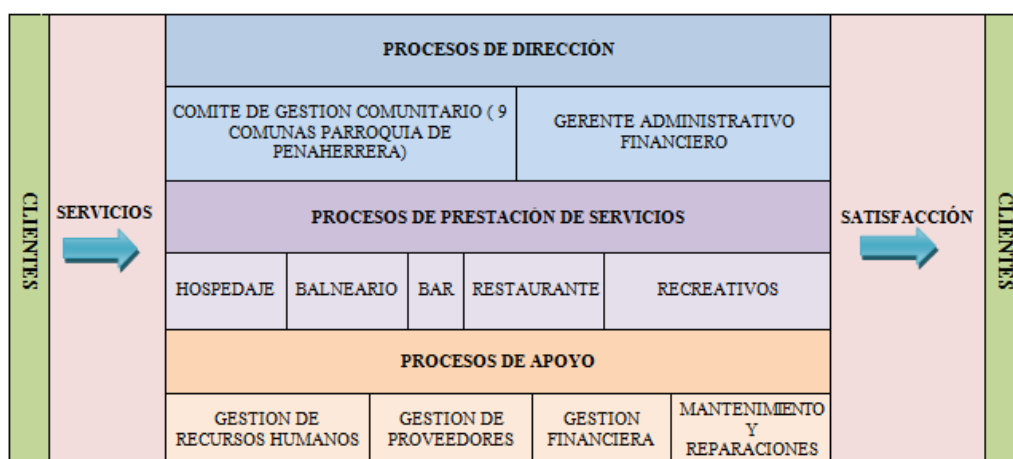
**Fuente:** Administración del Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví”



## 2 ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL

### 2.1 DESCRIPCIÓN DE OPERACIONES

#### 2.1.1 Mapa de procesos



**Figura 14: Mapa de procesos**

#### Procesos de dirección

- **Comité gestión comunitario:** Está compuesto por los Presidentes de las 9 Comunas de la Parroquia de Peñaherrera (El Cristal, El Mirador, El Paraíso, Nangulví Alto, Nangulví Bajo, Chinipamba, Villaflora, El Triunfo y Barcelona) quienes trabajan en varios aspectos para ofrecer a los usuarios una mejor atención y calidad en las actividades que se brindan en el Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví”.

- **Gerente administrativo financiero:** Se encarga del manejo administrativo y financiero del Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví”.

### **Procesos de prestación de servicios**

- **Hospedaje:** Proceso de alquiler de las cabañas del Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví”.
- **Balneario:** Proceso de ocupación de las piscinas ubicadas en el Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví”.
- **Bar:** Proceso de ofertar diferentes productos dentro de las instalaciones de las piscinas.
- **Restaurante:** Proceso de ofrecer el servicio de restaurante ubicado en las instalaciones del Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví”.
- **Recreativos:** Proceso de ofertar juegos recreativos como paseos en bicicletas, rafting en el río Intag, acompañados de guías turistas ya sea los que se encuentran hospedados en las cabañas así como los que acuden al complejo turístico para bañarse y distraerse.

## Procesos de apoyo

- **Gestión de recursos humanos:** Proceso mediante el cual se planifica, organiza y desarrolla lineamientos para los miembros de una entidad.
- **Gestión de proveedores:** Proceso mediante el cual se gestiona la relación con los proveedores de servicios de la organización por ejemplo de las personas que realizan mantenimiento.
- **Gestión financiera:** Proceso de administración de los recursos de una entidad para después llevar un control de los ingresos y gastos en la que esta incurre.
- **Mantenimiento y reparaciones:** Proceso en el cual se realiza mantenimiento y reparaciones a las instalaciones que utiliza el Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” para ofrecer sus servicios.

## 2.1.2 Flujogramas

### 2.1.2.1 Flujograma hospedaje

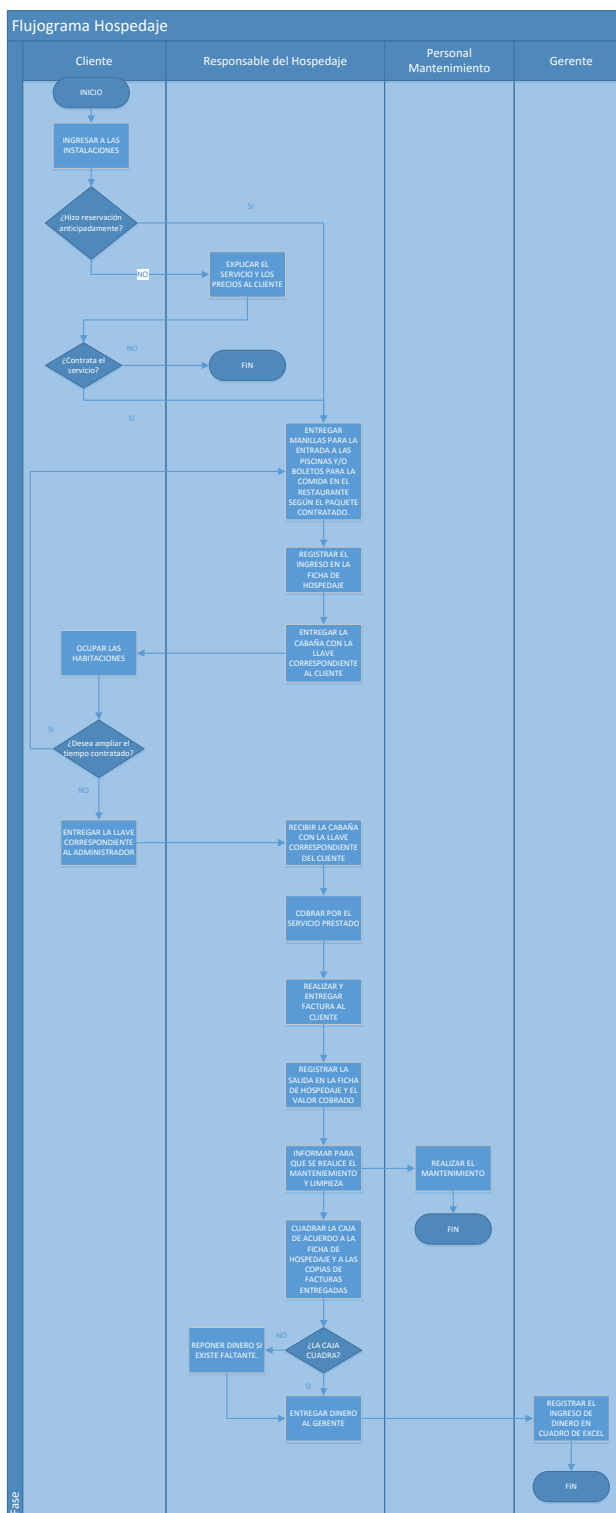
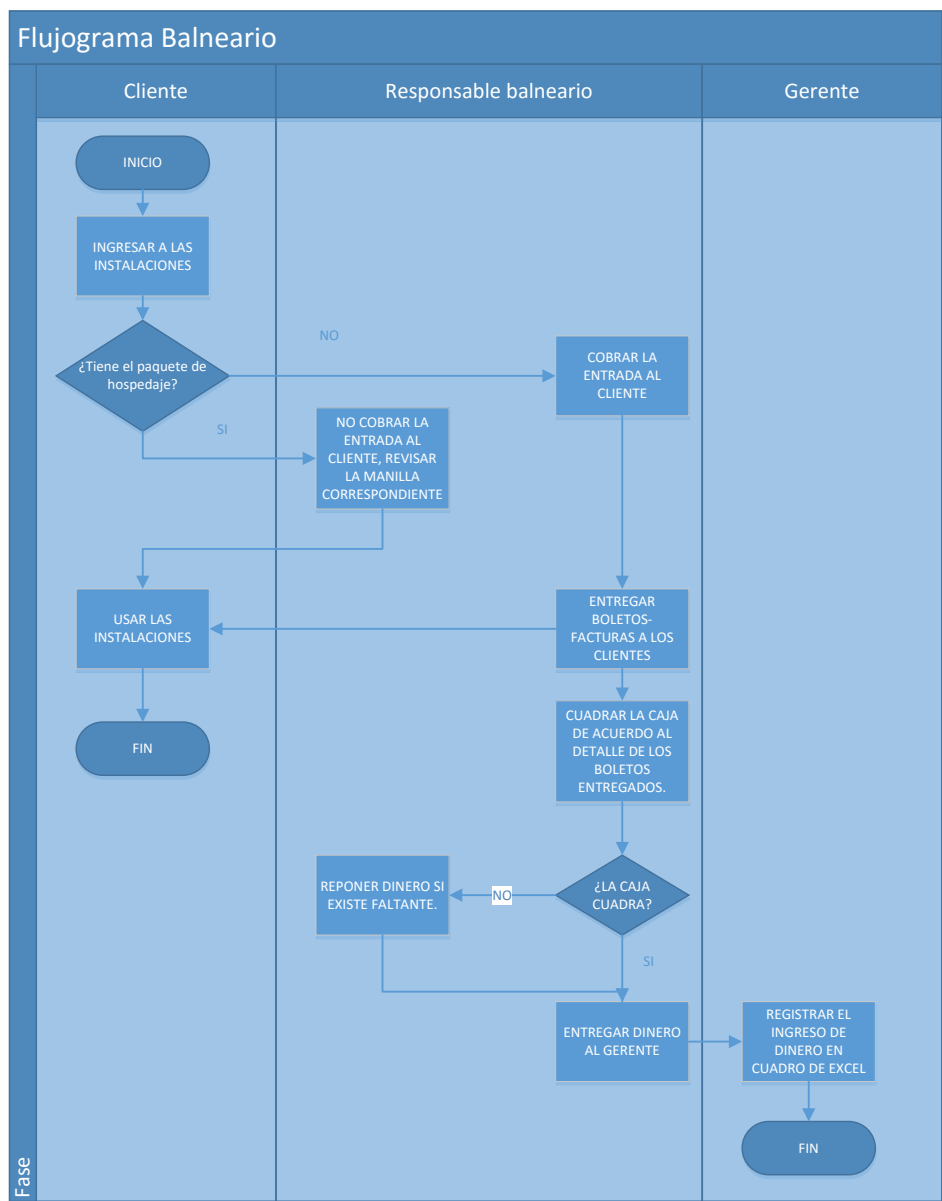


Figura 15: Flujograma hospedaje

2.1.2.2 Flujograma balneario



**Figura 16: Flujograma balneario**

## 2.1.2.3 Flujograma bar

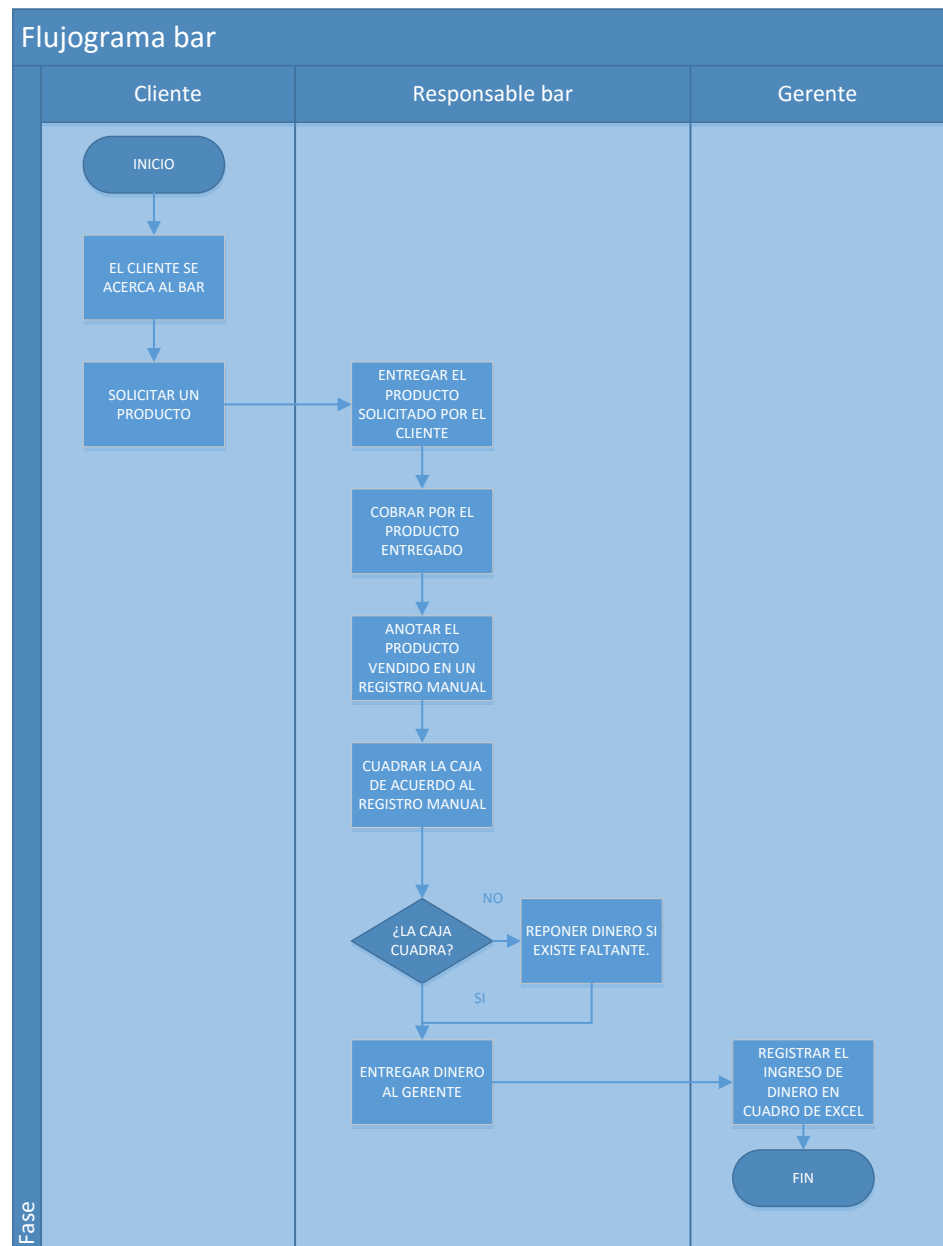


Figura 17: Flujograma bar



2.1.2.4 Flujograma restaurante

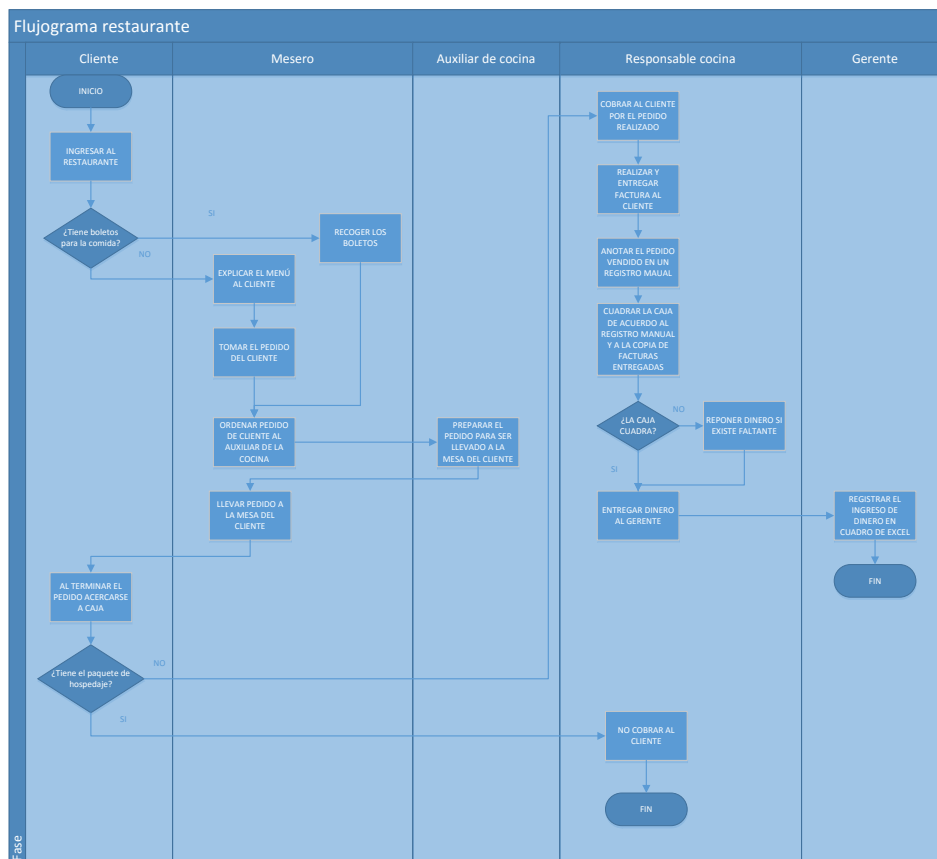


Figura 18: Flujograma restaurante

2.1.2.5 Flujograma recreativos

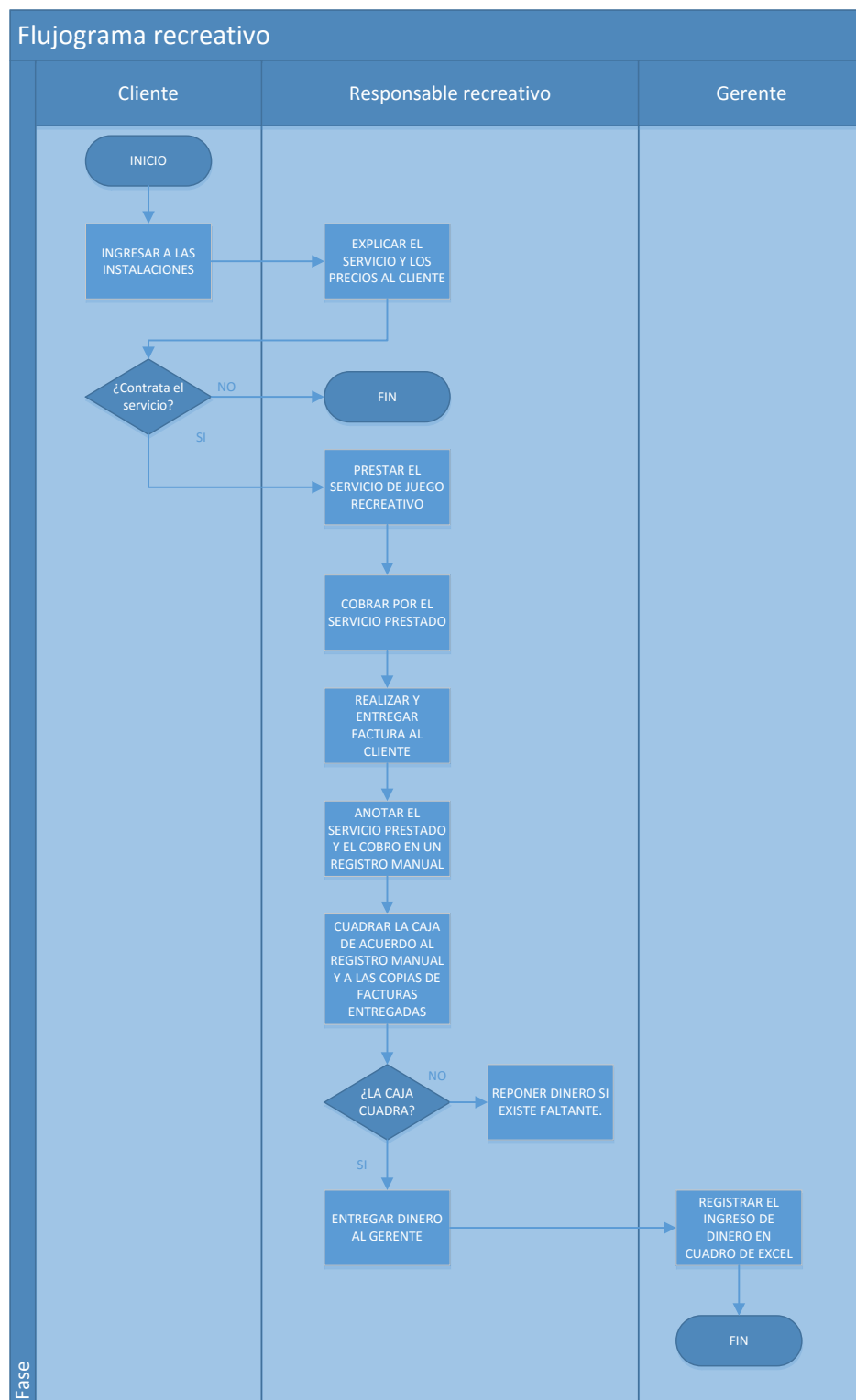
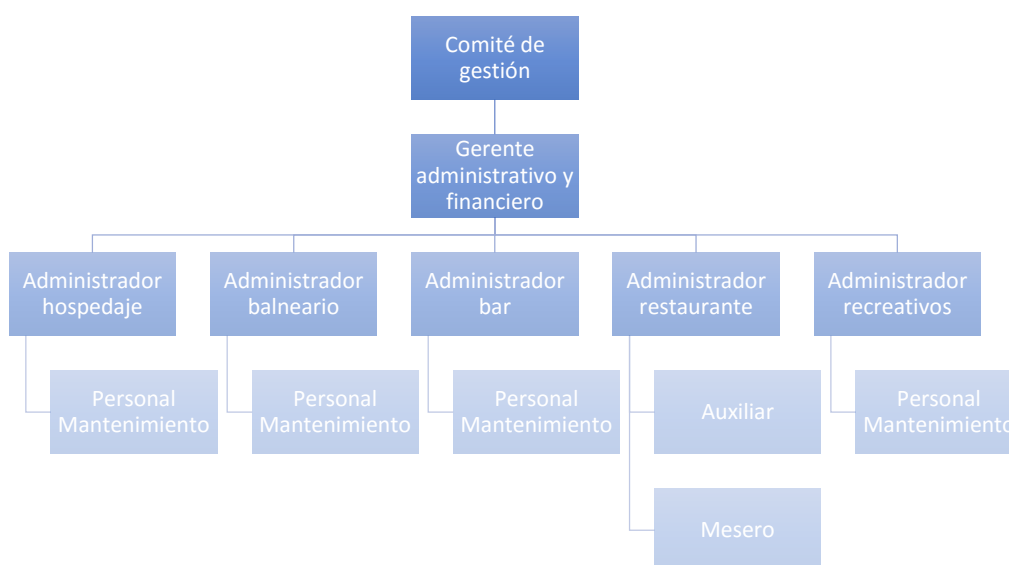


Figura 19: Flujograma recreativos

### 2.1.3 Estructura organizacional

Según el sitio web enciclopedia financiera, una estructura organizacional es: “un concepto fundamentalmente jerárquico de subordinación dentro de las entidades que colaboran y contribuyen a servir a un objetivo común” (Enciclopedia Financiera, s.f.).

El siguiente gráfico muestra la estructura organizacional propuesta del Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví”, según información solicitada al administrador de la entidad.



**Figura 20: Estructura organizacional**

## 2.2 ESTUDIO DEL MACRO ENTORNO

### 2.2.1 Análisis político

La mayoría de los habitantes de la zona de Intag son alineados al gobierno, ya que les brinda apoyo en áreas de educación, salud y vialidad.

### 2.2.2 Buen Vivir

Según el Plan Nacional del Buen Vivir 2013-2017 el Buen Vivir es: “la forma de vida que permite la felicidad y la permanencia de la diversidad cultural y ambiental; es armonía, igualdad, equidad y solidaridad. No es buscar la opulencia ni el crecimiento económico infinito”.

En este Plan han sido establecidos doce objetivos nacionales para el Buen Vivir que se describen a continuación, los cuales se relacionarán con el Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví”:

#### **1. Consolidar el Estado democrático y la construcción del poder popular.**

Al buscar el bien ciudadano y el beneficio para la comunidad el Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” busca consolidar un Estado democrático y la construcción del poder popular al estar dirigido por el Comité de Gestión compuesto por los

presidentes de las comunidades que forman parte de la Parroquia de Peñaherrera.

## **2. Auspiciar la igualdad, la cohesión, la inclusión y la equidad social y territorial, en la diversidad.**

Todas las personas son libres de utilizar los servicios que ofrece el Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví”, sin restricción alguna. El Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” tiene empleados afrodescendientes incluyéndolos en la sociedad productiva.

## **3. Mejorar la calidad de vida de la población.**

El Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” cumple con este objetivo al distribuir sus ingresos en la comunidad, buscando brindar satisfacción a las necesidades de la población, ofreciendo fuentes de empleo, reactivando la economía de la zona cuando los turistas adquieren los productos artesanales que elaboran así como también las frutas que se venden en el carretero.

## **4. Fortalecer las capacidades y potencialidades de la ciudadanía.**

En la redistribución de ingresos del Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” se destina cierto porcentaje para la educación de los habitantes de la Zona de Intag, eso permite garantizar

el derecho a la educación en condiciones de calidad y equidad promoviendo la culminación de los estudios en todos los niveles educativos.

**5. Construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad.**

El Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” es un espacio de encuentro común en donde diferentes personas pueden disfrutar de los servicios que este ofrece junto con su familia y a la vez conocer a nuevas personas de diversas etnias, en un clima y ambiente relajante propio de la Zona de Intag que fortalece la identidad nacional.

**6. Consolidar la transformación de la justicia y fortalecer la seguridad integral, en estricto respeto a los derechos humanos.**

El Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” promueve los derechos humanos al proporcionar un ambiente seguro para los turistas así como también buenos servicios y un trato amable.

**7. Garantizar los derechos de la naturaleza y promover la sostenibilidad ambiental territorial y global.**

Al estar rodeado de un entorno natural el Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” promueve el respeto a los

derechos de la naturaleza buscando no destruirla, no contaminarla y mantenerla.

#### **8. Consolidar el sistema económico social y solidario, de forma sostenible.**

El Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” consolida el sistema económico social y solidario de forma sostenible redistribuyendo sus ingresos en la comunidad, ofreciendo fuentes de empleo, siendo un atractivo para turistas nacionales y extranjeros a la zona para la obtención de mayores ingresos.

#### **9. Garantizar el trabajo digno en todas sus formas.**

El Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” proporciona fuentes de trabajo digno a los pobladores de la Zona de Intag.

#### **10. Impulsar la transformación de la matriz productiva.**

El Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” contribuye a la transformación de la matriz productiva al generar emprendimientos turísticos comunitarios que ayudan al desarrollo de la zona y de sus pobladores.

**11. Asegurar la soberanía y eficiencia de los sectores estratégicos para la transformación industrial y tecnológica.**

Al carecer de tecnología de punta en el Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” ni en sus alrededores, no se cumple con este objetivo.

**12. Garantizar la soberanía y la paz, profundizar la inserción estratégica en el mundo y la integración latinoamericana.**

El Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” integra a los pobladores de la Zona de Intag, en la búsqueda de objetivos que contribuyan al desarrollo económico de los pobladores.

La siguiente tabla muestra un resumen de la incidencia del Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” en cada objetivo nacional para el Buen Vivir, el cual se calificará desde 1 hasta 10 siendo 10 la mayor incidencia.



**Tabla 2: Calificación de objetivos**

<b>No</b>	<b>Objetivo</b>	<b>Calif.</b>
1	Consolidar el Estado democrático y la construcción del poder popular.	10
2	Auspiciar la igualdad, la cohesión, la inclusión y la equidad social y territorial, en la diversidad.	9
3	Mejorar la calidad de vida de la población.	10
4	Fortalecer las capacidades y potencialidades de la ciudadanía.	8
5	Construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad.	10
6	Consolidar la transformación de la justicia y fortalecer la seguridad integral, en estricto respeto a los derechos humanos.	7
7	Garantizar los derechos de la naturaleza y promover la sostenibilidad ambiental territorial y global.	10
8	Consolidar el sistema económico social y solidario, de forma sostenible.	9
9	Garantizar el trabajo digno en todas sus formas.	10
10	Impulsar la transformación de la matriz productiva.	7
11	Asegurar la soberanía y eficiencia de los sectores estratégicos para la transformación industrial y tecnológica.	N/A
12	Garantizar la soberanía y la paz, profundizar la inserción estratégica en el mundo y la integración latinoamericana.	8
<b>TOTAL/110</b>		<b>98</b>

El Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” tiene en total una calificación de incidencia en los objetivos nacionales de buen vivir de 98 sobre 110 debido a que el objetivo número 11 no tiene relación, y por lo tanto no aplica. Relativamente es una calificación alta, a pesar de que el objetivo número 6 y el objetivo número 10 tienen inferiores calificaciones.

### 2.2.3 Análisis económico

La población en la Zona de Intag asciende aproximadamente a 13.102 habitantes, siendo de estos el 52.79% hombres y el 42.21% mujeres según el INEC (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos) en el censo del año 2010.

Los habitantes que viven en la zona de Intag generalmente se dedican a la agricultura y a la ganadería.

El “Café Rio Intag” es uno de los productos más conocidos de la zona, es elaborado por la Asociación Artesanal de Caficultores Rio Intag (AACRI) que cuenta con una planta para el procesamiento de café. Este café es libre de químicos y es cultivado por los habitantes de la zona. El producto se lo vende en grano verde, tostado o molido y alcanza precios superiores a los del mercado nacional.

Las fundas en las que se empacan los productos son elaborados con cabuya.

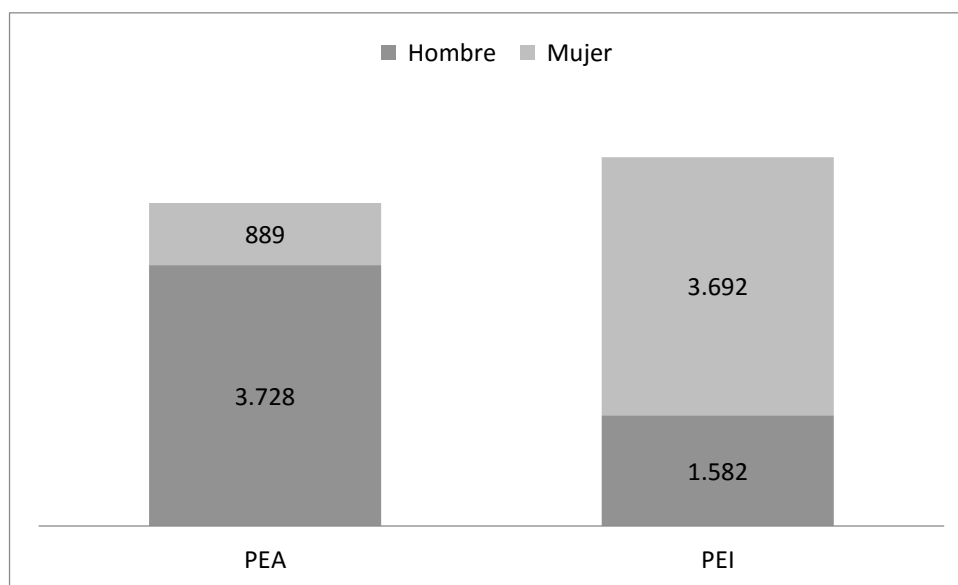
Las artesanías de cabuya conforman un factor económico muy importante. Son varios los proveedores de cabuya que se necesitan para satisfacer a toda la demanda existente.

En la zona también se elaboran cosméticos a base de sábila por parte de un grupo de mujeres.

Con las diferentes frutas cultivadas en la zona (granadilla, mora, tomate, piña, etc.) se elaboran también mermeladas.

En el aspecto ganadero, se obtienen productos para el consumo o para venderlos como por ejemplo la leche, el queso, huevos, carne, etc.

El gráfico que se presenta a continuación indica a la población desde 10 años clasificado por condición de actividad y por sexo.



**Figura 21: Condición de actividad**

**Fuente:** (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos - INEC, 2010)

PEA= Población Económicamente Activa.

PEI= Población Económicamente Inactiva.

Según el glosario de términos ENENDU en su página web Población Económicamente Activa es aquella que:

Está conformada por las personas de 10 años y más que trabajaron al menos 1 hora en la semana de referencia, o que no laboraron, pero tuvieron empleo (ocupados), o bien, aquellas personas que no tenían empleo, pero estaban disponibles para trabajar y buscaban empleo (desocupados) (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos - INEC, s.f.)

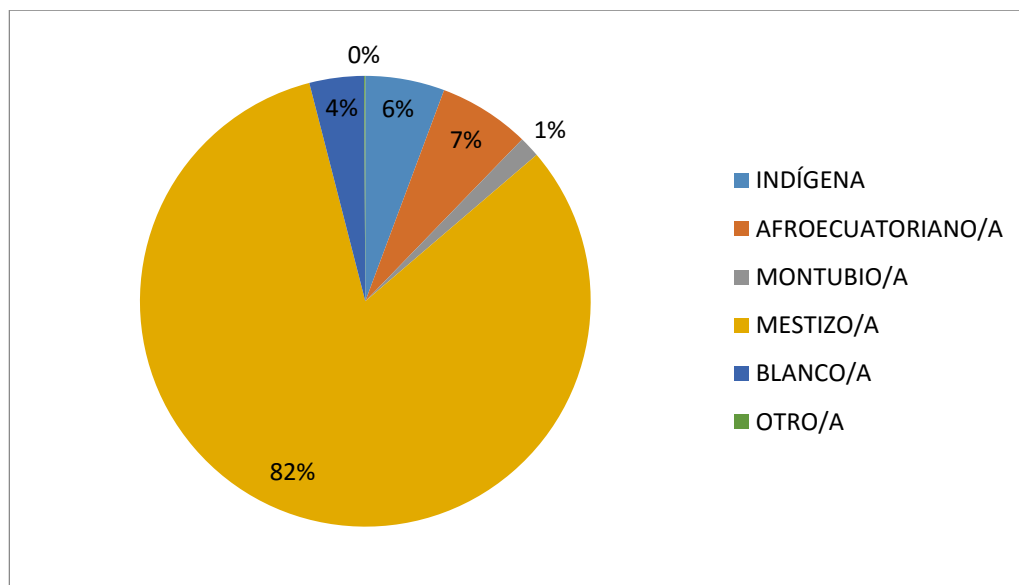
Y Población Económicamente Inactiva “se consideran personas inactivas todas las personas de 10 años y más, no clasificadas como ocupadas o desocupadas durante la semana de referencia, como rentistas, jubilados, pensionistas, estudiantes, amas de casa, entre otros” (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos - INEC, s.f.).

El INEC (Instituto Nacional Ecuatoriano de Estadísticas y Censos) con la base del censo del año 2010 indica que en la Zona de Intag se encuentran 889 mujeres y 3.728 hombres dentro de la Población Económicamente Activa y 3.692 mujeres y 1.582 hombres dentro de la Población Económicamente Inactiva.

#### **2.2.4 Análisis social**

La población en la Zona de Intag se origina de los descendientes de colonizadores que llegaron hace un siglo, son en su mayoría mestizos, con una buena representación de afro ecuatoriano e indígena.

El siguiente grafico muestra el porcentaje de etnias en la Zona de Intag:



**Figura 22: Etnias en la Zona de Íntag**

**Fuente:** (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos - INEC, 2010)

Interpretando el gráfico de etnias en la Zona de Intag, el 6% son indígenas, el 7% son afroamericanos, el 1% montubios, el 82% mestizos y el 4% blancos.

En el tema de educación especialmente en los sectores rurales no existe mucha inversión por parte del Estado, últimamente existen proyectos de las escuelas del Milenio en donde se pretende cubrir con educación de calidad en los centros más poblados.

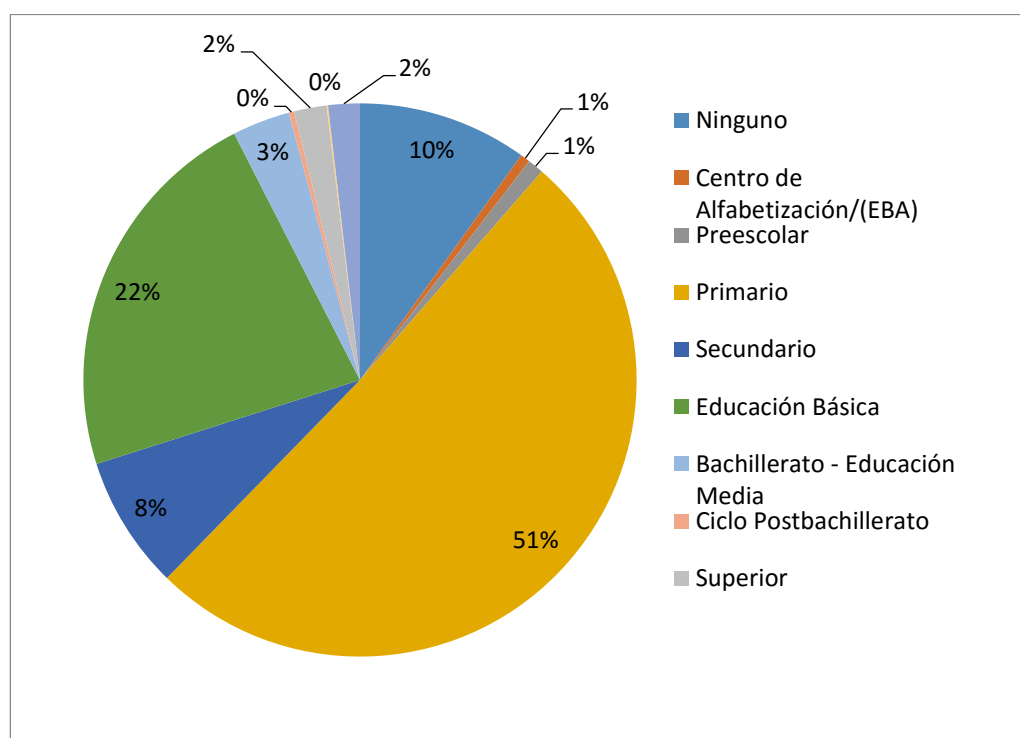
Según datos del Archivo Maestro de Instituciones Educativas (AMIE) del periodo 2012-2013, la mayoría de establecimientos educativos se encuentra en la parroquia de García Moreno que cuenta con 24 establecimientos, seguido por la parroquia de Peñaherrera con 11.

Para que los estudiantes puedan trasladarse al colegio se usan parte de los recursos provenientes del El Emprendimiento de gestión turística, social,

cultural y productiva “Termas Nangulví” para pagar parte del transporte de los estudiantes a los colegios.

En la zona de Intag no cuentan con una universidad, por lo cual las personas deben salir a diferentes sitios como por ejemplo a Ibarra o a Quito para poder continuar con sus estudios de tercer nivel.

A continuación se presenta un gráfico de personas desde cinco años, según su nivel de instrucción más alto al que asiste o asistió:



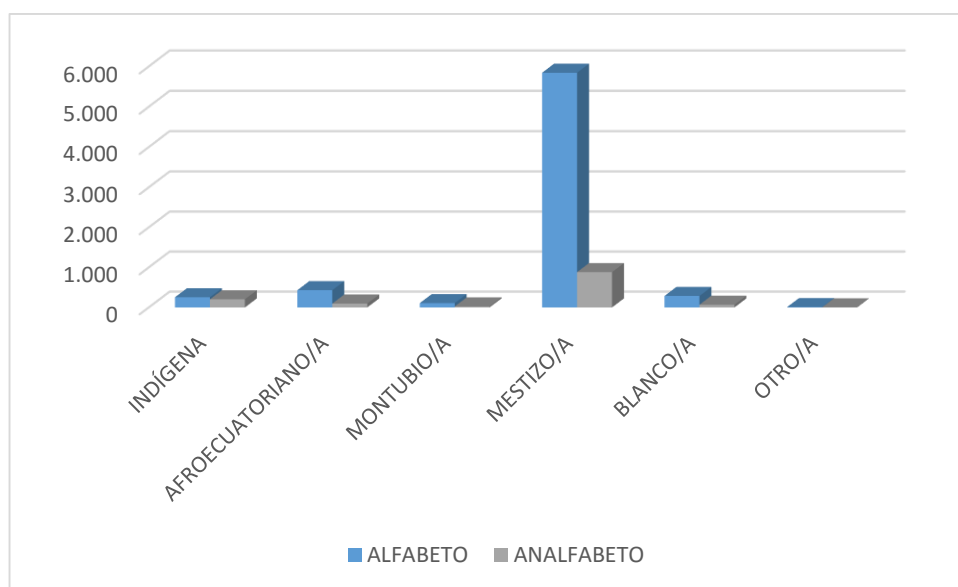
**Figura 23: Nivel de instrucción**

**Fuente:** (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos - INEC, 2010)

Interpretando el gráfico del nivel de instrucción, en la Zona de Intag el 10% no cuenta con ningún nivel de instrucción, el 1% ha asistido o asiste a algún centro de alfabetización, el 1% al preescolar, el 51% al nivel primario, el 8% al

secundario, el 22% a educación básica, el 3% al bachillerato y el 2% al nivel superior.

La condición de alfabetismo en la Zona de Intag desde los 15 años de edad de los pobladores se representa en el siguiente gráfico:



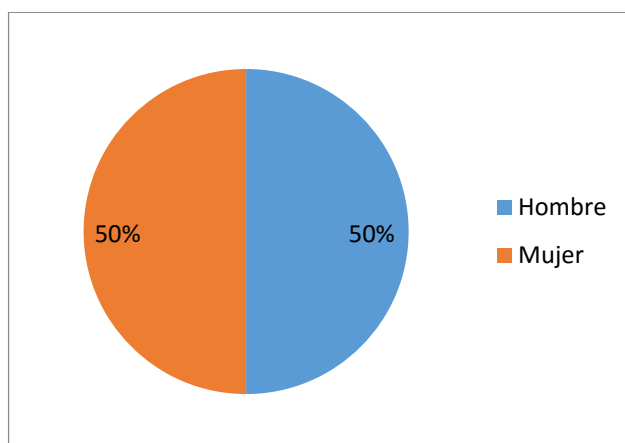
**Figura 24: Condición de Alfabetismo**

**Fuente:** (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos - INEC, 2010)

La población considerada alfabeto según los grupos étnicos es: indígena 225 personas, afroecuatoriano 432 personas, montubio 108 personas, mestizo 5.844 personas, blanca 287 personas y otras 8 personas. Y, La población considerada analfabeto según los grupos étnicos es: indígena 203 personas, afroecuatoriano 97 personas, montubio 25 personas, mestizo 882 personas, blanca 67 personas y otras 2 personas. Totalizando una cantidad de 8.210 personas.

En la Zona de Intag existen también personas que por su condición de vida han decidido emigrar a diferentes lugares, el número asciende a 96 personas entre

hombres y mujeres. Al no existir universidades, los jóvenes se ven obligados a salir a estudiar a las ciudades más cercanas como Otavalo e Ibarra, y una vez que son profesionales se ven obligados a migrar a otras ciudades como Quito a buscar empleo. El siguiente gráfico proporciona información sobre este hecho:



**Figura 25: Migración**

**Fuente:** (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos - INEC, 2010)

Interpretando el gráfico de migración en la Zona de Intag, el 50% de las 96 personas migrantes pertenece a mujeres y el 50% restante pertenece a hombres.

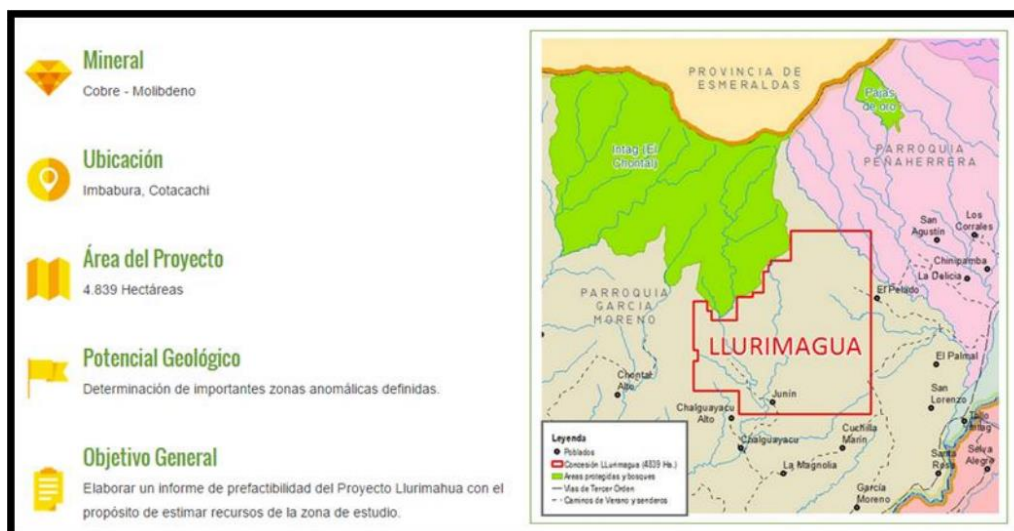
Uno de los principales conflictos sociales que ha surgido en la Zona de Intag ha sido en el tema de la minería.

Desde los años 90 la población se ha negado a la minería a gran escala con el fin de defender sus tierras, sus fuentes de agua, bosques, su soberanía alimentaria y organización económica de la contaminación y desplazamientos.

Actualmente, la Empresa Nacional Minera (ENAMI) ha adquirido una concesión de un proyecto llamado Llurimagua para la explotación avanzada de



cobre en la cordillera de Toisán. El proyecto Llurimagua es objeto de un convenio entre la Empresa Nacional Minera (ENAMI) y la Corporación Nacional del Cobre de Chile (CODELCO), firmado el 28 de noviembre de 2011.



**Figura 26: Proyecto Llurimagua**

**Fuente:** ENAMI-EP

La población Inteña con el objetivo de resistirse a estos proyectos ha realizado y ejecutado proyectos productivos y económicos alternativos para no tener la necesidad de la extracción de minerales del suelo que dañan la naturaleza.

A pesar de esto existen personas que están a favor de la minería y por estas diversas opiniones y criterios la población se ha dividido.

### 2.2.5 Análisis tecnológico

En la zona de Intag es muy escaso el avance tecnológico, un claro ejemplo es la señal demasiado baja para realizar llamadas y recibir mensajes por medio de celulares.

### 2.2.6 Análisis financiero

Intag es una zona en la cual existen pocas las empresas que deben llevar contabilidad y también existe un escaso conocimiento de la manera en la que se debe llevarla. La información financiera es llevada de una manera empírica de ingresos y gastos, sin registrar todos los movimientos contables.

La oficina del SRI más cercana a la Zona de Intag se encuentra en Otavalo e Ibarra y en Cotacachi existen brigadas móviles una o dos veces por mes.

El número de establecimientos existentes en la Zona de Intag de acuerdo a patentes municipales es la siguiente:

**Tabla 3: Establecimientos existentes**

Establecimiento	Número	%	Observaciones
Comercio	124	68%	Corresponde a productos perecibles y no perecibles, almacenes de ropa, agroquímicos, entre otros: Apuela 22, Cuellaje 17, García Moreno 65, Peñaherrera 14, Plaza Gutiérrez 3, Vacas Galindo 3.
Servicios	58	32%	Se encuentran hosterías, hoteles, hostales, bancos, cooperativas, restaurantes, entidades de servicio públicas y privadas, entre otros: Apuela 24, Cuellaje 8, García Moreno 20, Peñaherrera 5, Plaza Gutiérrez 1.
<b>Total</b>	182	100%	

**Fuente:** GAD Municipal, Patentes Municipales 2014

**Elaborado por:** Actualización Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Cantón Santa Ana de Cotacachi 2015-2035

En la siguiente tabla se muestra el uso actual del suelo de la Zona de Intag debido a que una de las principales actividades que realizan sus habitantes es la agricultura:

**Tabla 4: Uso actual del suelo de la Zona de Intag**

Uso	Cobertura	Área (has)	%
Acuícola	Piscícola	3,73	0,00
Agrícola	Aguacate	7594,14	4,49
Agropecuario Mixto	Maíz-arveja	5456,95	3,23
Agua	Abarrada/reservorio	590,72	0,35
Antrópico	Área en proceso de urbanización	514,61	0,30
Avícola	Granja avícola	18,23	0,01
Conservación y producción	Vegetación herbácea húmeda medianamente alterada	4622,14	2,73
Conservación y protección	Bosque húmedo mediante alterado	97094,00	57,42
Patrimonio de área natural del Estado (PANE)	Reserva ecológica Cotacachi Cayapas	30819,31	18,23
Pecuario	Alfalfa	20507,78	12,13
Protección y producción	Aliso	1691,98	1,00
Tierras Improductivas	Afloramiento rocoso	171,12	0,10
<b>Total</b>		169084,72	100,00

**Fuente:** Sistema Nacional de Información, SENPLADES, MAGAP – CLIRSE.

**Elaborado por:** Actualización Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Cantón Santa Ana de Cotacachi 2015-2035

En la zona de Intag existe también actividad minera que se ubica en las estribaciones de la Cordillera Toisán de la Parroquia de García Moreno. A continuación se presenta una tabla que detalla las áreas de concesión minera:

**Tabla 5: Áreas de concesión minera**

N°	Área minera	Localización		Altitud (msnm)	Tipo/Fase	Propietario concesión	Área de concesión
		Parroquia	Sector				
1	Corazón	García Moreno	El Corazón	1800	Concesión minera/explotación	Agroindustrial	800 has concesionadas, 600 de propiedad de Agroindustrial
2	Junín	García Moreno	Junín	1850	Exploración	ENAMI EP	4839 has.

**Fuente:** MAE y ENAMI- EP

**Elaborado por:** Actualización Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Cantón Santa Ana de Cotacachi 2015-2035

## 2.3 ESTUDIO DEL MICRO ENTORNO

### 2.3.1 Cinco fuerzas de Porter

El modelo de las cinco fuerzas de Porter fue desarrollado por el economista Michael Porter con el fin de analizar la industria o el sector en el que se encuentra una empresa o entidad a través de la identificación y análisis de cinco fuerzas:

- Rivalidad entre competidores.
- Amenaza de la entrada de nuevos competidores.
- Amenaza del ingreso de productos sustitutos.
- Poder de negociación de los proveedores.
- Poder de negociación de los consumidores.

El clasificar estas fuerzas de esta forma permite lograr un mejor análisis del entorno de la empresa o de la industria a la que pertenece y, de ese modo, en

base a dicho análisis, poder diseñar estrategias que permitan aprovechar las oportunidades y hacer frente a las amenazas.

#### 2.3.1.1 Rivalidad entre competidores

Se refiere a la competencia entre empresas dentro de una misma industria, ofreciendo un igual tipo de bien o servicio.

De acuerdo al Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” en el sector de hospedaje existe una numerosa competencia como por ejemplo:

Cabañas Río Grande.- Cabañas de madera con 2 habitaciones para 4 cada una, restaurante, baño privado, piscina grande de agua fría, descuentos en temporada baja.

Cabañas Valle hermoso.-Brinda alojamiento pero no dispone de piscina de agua termal.

En el sector de balneario no existe competencia debido a que las piscinas de aguas termales nacen del peñón de Guarimán y no existe otra vertiente de agua en toda la Zona de Intag, lo que le hace el único atractivo para el turista.

En el sector de bares existe mucha competencia de las tiendas que están ubicadas a lo largo de la carretera, pero igualmente el turista para poder

adquirirlo tiene que recorrer distancias más o menos de unos 5 kilómetros, lo cual también el bar del balneario se convierte en único proveedor para los turistas.

En el sector de restaurante existe competencia de los pequeños Kioscos que están ubicados en la entrada en donde se venden platos típicos, frutas, etc. Pero existe gran demanda de turistas que el Emprendimiento comunitario no alcanza a abastecer la gran demanda de los turistas que entran al balneario especialmente en los feriados.

En el sector recreativo existe competencia de paseos a caballos, existe un canopy que es el más grande del país a unos 800 m de altura y tiene un costo de USD 10 cada pasada.

#### 2.3.1.2 Amenaza de entrada de nuevos competidores

Se refiere a una potencial entrada de nuevos competidores a una industria.

Esta fuerza se la puede establecer determinando la existencia de barreras de entrada y economías de escala y midiendo el acceso a los canales de distribución.

Con respecto al Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” en el sector de hospedaje existe algunos proyectos de construcciones de cabañas para alojamiento debido a la gran

afluencia de turistas, y a la falta de infraestructura en donde el turista pueda alojarse, ya que se han dado muchos casos que tienen que regresar el mismo día hacia las ciudades más cercanas de Otavalo e Ibarra, por no tener en donde hospedarse.

En el sector de balneario el Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” sería único por cuanto cuenta con el agua termal que nace de la peña de Guarimán y de todas las investigaciones no existe en otro sector de la Zona de Intag otro nacimiento agua termal con estas características.

En el sector de bares el Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” no se vería afectado por la entrada de productos sustitutos por cuanto serían largas distancias que tendría que recorrer para adquirir los productos por lo que le hace el único proveedor dentro del balneario.

En el sector de restaurante el Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví”, los únicos proveedores más cercanos son los Kioscos ubicados a la entrada del balneario, pero por las características y siendo los propietarios de bajos recursos económicos únicamente se dedican a preparar platos típicos con productos de la zona.

En el sector recreativo el Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” se vería amenazado por la

implementación de juegos recreativos u otros sitios que ofrecen pesca, moliendas de caña, elaboración de productos agrícolas, etc.

### 2.3.1.3 Amenaza de ingreso de productos sustitutos

Se refiere al potencial ingreso de productos alternativos o sustitutos a la industria por parte de una diferente empresa.

Analizando al Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” en el sector de hospedaje los turistas llevan carpas y se alojan por seguridad en la orilla del río del mismo balneario por lo que no existe competencia.

En el sector de balneario existen en las cabañas cercanas piscinas pero con agua fría lo que no le hace atractivo para los turistas que desean bañarse en aguas termales por los beneficios medicinales que estas aguas proporcionan.

En el sector de bares dada la distancia que tienen que recorrer para conseguir los productos los turistas prefieren consumir los productos que se expenden dentro del mismo balneario.

En el sector de restaurante, la única competencia son los kioscos ubicados a la entrada del balneario en los cuales se expenden platos típicos elaborados con productos de la zona, como son caldo de gallina, chorizo con papas, etc.



En el sector recreativo existen algunas ofertas turísticas especialmente en paseos a caballo, o en deportes acuáticos.

#### 2.3.1.4 Poder de negociación de los proveedores

Hace referencia a la capacidad que tienen los proveedores para la negociación de sus precios.

En el Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” en el sector de hospedaje manejan precios muy competitivos en relación con los otros existentes en la zona lo que le hace atractivo para los turistas que lo visitan.

En el sector de balneario, el costo de entrada al balneario es muy competitivo lo que hace que siempre este lleno y no abastezca la gran demanda de turistas que lo demandan.

En el sector de bares se expenden productos dentro del balneario lo que le hace único y competitivo.

En el sector de restaurante, los proveedores son pequeños agricultores de la zona que proveen los productos para la preparación en los restaurantes y como es una venta directa los precios son más baratos que adquirir en los mercados de Otavalo e Ibarra.

En el sector recreativo el Emprendimiento comunitario dispone de guías para los deportes extremos que se realizan en el río, convirtiéndose en proveedor único de este tipo de deportes.

#### 2.3.1.5 Poder de negociación de los consumidores

Se refiere al poder que tienen los consumidores para negociar con los proveedores y obtener buenos precios.

En el sector de hospedaje del Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví”, maneja precios muy competitivos en el mercado en relación al sector por cuanto el objetivo es el desarrollo social y económico para las comunidades ya que sus ingresos son redistribuidos en labores sociales en las áreas de salud, deporte, educación, etc.

En el sector de balneario los turistas entran a la Zona, por ser un atractivo turístico y los precios son muy atractivos lo que hace que siempre estén en aumento, recalcando que la oferta del Emprendimiento comunitario no lo abastezca.

En el sector de restaurante, dado que los productos son producidos en la Zona y se adquieren directamente del productor, los precios son muy aceptados por los turistas que de igual forma la infraestructura del Emprendimiento Comunitario no alcanza a abastecer la gran demanda de los turistas que van a demandar sus servicios.

En el sector recreativo los precios de igual forma son competitivos ya que se busca el desarrollo social y económico de la Zona de Intag.

## 2.4 MATRIZ FODA

La matriz FODA es una herramienta que permite diagnosticar y conocer la situación actual de una entidad realizando un análisis tanto interno como externo.

### 2.4.1 Análisis interno

Aspectos en los cuales la entidad tiene control.

#### 2.4.1.1 Fortalezas

Se refiere a las capacidades y recursos que tiene una organización para facilitar el logro de los objetivos.

Por ejemplo, el turismo en la Zona de Intag, en el Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” es un potencial que debe ser desarrollado, es una alternativa para el desarrollo económico y social de las parroquias que se benefician de los recursos que se generan contribuyendo al mejoramiento de la calidad de vida de sus habitantes.

El Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” es una fuente generadora de empleo en la localidad,

los ingresos generados y distribuidos en los diferentes aspectos en las comunidades fortalecen las áreas de salud, educación, deporte y medio ambiente, es una fuente imprescindible de ingresos que deben ser potencializados para de alguna forma financiar las necesidades demandantes de la Zona, que se caracteriza por ser una zona aislada en donde el gobierno nacional tenía poca incidencia, con infraestructura y servicios básicos, educación, salud, viabilidad, telecomunicaciones, muy deficientes, vías en mal estado lo que no han permitido el desarrollo de la zona menos aun del turismo.

Es importante señalar que esta investigación ayuda a conocer un poco más sobre la realidad que vive actualmente el turismo con referencia a la Zona de Intag.

En la Zona de Intag, habría que señalar que el turismo es una de las actividades que más dinamiza su economía que de alguna manera es un motor de crecimiento económico, es generadora de empleo en las distintas actividades que se realizan en el Emprendimiento, ya sea para realizar, limpieza, para preparar los alimentos, para los deportes recreativos, para realizar la limpieza de las cabañas, etc., es el único balneario que posee agua termal que nace de las montañas, son aguas medicinales, lo que lo hace único en la zona, existe mucha mano de obra dispuesta a trabajar en el Emprendimiento, por la carencia de fuentes de empleo.

En el Emprendimiento comunitario es posible manejar buenos precios ya que considerando que el que sale de la base de un gigantesco peñón

llamado Guarimán, tiene una temperatura de 71.5°C no es necesario el uso de combustible lo que hace que los precios sean más accesibles.

Es importante destacar que en la actualidad debido a la vida agitada que se vive en las grandes ciudades las personas buscan un lugar en la naturaleza en donde recrearse por lo que en el Emprendimiento comunitario existe gran demanda de turistas especialmente en las épocas de feriados y vacaciones.

#### 2.4.1.2 Debilidades

Factores que impiden conseguir las metas de una manera eficaz y eficiente.

En el Emprendimiento comunitario, existen grandes debilidades principalmente debido a la falta de un sistema contable para administrar eficientemente los recursos que se generen, por lo que este proyecto contribuirá para el manejo eficiente de los recursos financieros. Las demandas de información financiera actualmente son muy importantes para la toma de decisiones que contribuyan al desarrollo del Emprendimiento Comunitario.

#### **2.4.2 Análisis externo**

Aspectos en los cuales la entidad no tiene ningún control.

#### 2.4.2.1 Oportunidades

Conforman a los factores beneficiosos provenientes del entorno de la empresa.

Debido a que el emprendimiento es manejado por un comité de gestión del que la conforman los 9 presidentes de las 9 Comunas de la Parroquia de Peñaherrera (El Cristal, El Mirador, El Paraíso, Nangulví Alto, Nangulví Bajo, Chinipamba, Villaflora, El Triunfo y Barcelona) se cuenta con su apoyo quienes trabajan en varios aspectos para ofrecer a los usuarios una mejor atención y calidad en las actividades que se brindan en el Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví”, sabiendo que los beneficios económicos son redistribuidos en el fortalecimiento de la actividad turística y labores sociales en las áreas de salud, educación, deporte, medio ambiente y organización. Como por ejemplo, en el área educativa. Fundaciones de Ancianos, ayudas en casos especiales como enfermedades o fallecimiento a personas de escasos recursos.

Cuenta con el apoyo del Municipio de Cotacachi en el otorgamiento del comodato de 10 años.

#### 2.4.2.2 Amenazas

Son los factores externos que perjudican o atentan a la entidad.

Debido a la ubicación del Emprendimiento Comunitario, existen dos vías de acceso desde la Ciudad de Otavalo, la primera por la panamericana Norte a la altura de la entrada a la fábrica “LA FARCE” antes Cemento Selvalegre, de camino lastrado y la segunda vía es por la laguna de Cuicocha, toma dos horas y media aproximadamente.

Existe una vía de segundo orden que une a las cabeceras parroquiales, pero siempre hay derrumbes, por lo que en la época de invierno permanecen incomunicados, desde las cabeceras cantonales a las comunidades son caminos de tercer orden de herradura.

También se puede acceder desde Quito por la vía Nanegalito el Chontal, tiene aproximadamente 192 kilómetros.

**Tabla 6: Matriz FODA**

<b>Análisis Interno</b>	
<b>Fortalezas</b>	<b>Debilidades</b>
Genera empleo. Posee piscinas con agua termal. Ofrece múltiples servicios. Brinda precios relativamente bajos. Existe suficiente demanda de Turistas	Falta de un sistema contable. Falta de mantenimiento en la infraestructura. Falta de conocimientos contables para el manejo financiero.
<b>Análisis Externo</b>	
<b>Oportunidades</b>	<b>Amenazas</b>
Apoyo de las nueve comunidades representadas por el comité de gestión. Apoyo de diferentes Entes Gubernamentales.	Existencia de carreteras en mal estado para el ingreso a la zona de Intag. Falta de transporte a diferentes horarios.

### **3 PROPUESTA DE UN SISTEMA CONTABLE Y DE COSTOS PARA EL EMPRESARIATO DE GESTIÓN TURÍSTICA, SOCIAL, CULTURAL Y PRODUCTIVA “TERMAS NANGULVÍ”**

#### **3.1 PROPUESTA GENERAL**

En la actualidad, el Empresariato de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” no cuenta con un sistema adecuado para el control y la determinación de costos y gastos, al igual que para el establecimiento de sus utilidades o pérdidas. La contabilidad es manejada de una forma empírica, sin contar con información real menos aún un control de los verdaderos ingresos y gastos en los que incurren.

Por esta razón se propone un sistema contable y de costos que se adapte a su giro de negocio y a sus necesidades, que permita la toma eficaz de decisiones, un control adecuado de las actividades, que proporcione información financiera real, optimización de recursos, presentación de estados financieros, etc.

Se dividirá cada uno de los cinco servicios en centros de costos para recopilar la información financiera y obtener un mejor control sobre cada operación que se realiza en cada servicio.



## 3.2 DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE CONTABILIDAD

### 3.2.1 Diagrama de flujo del sistema

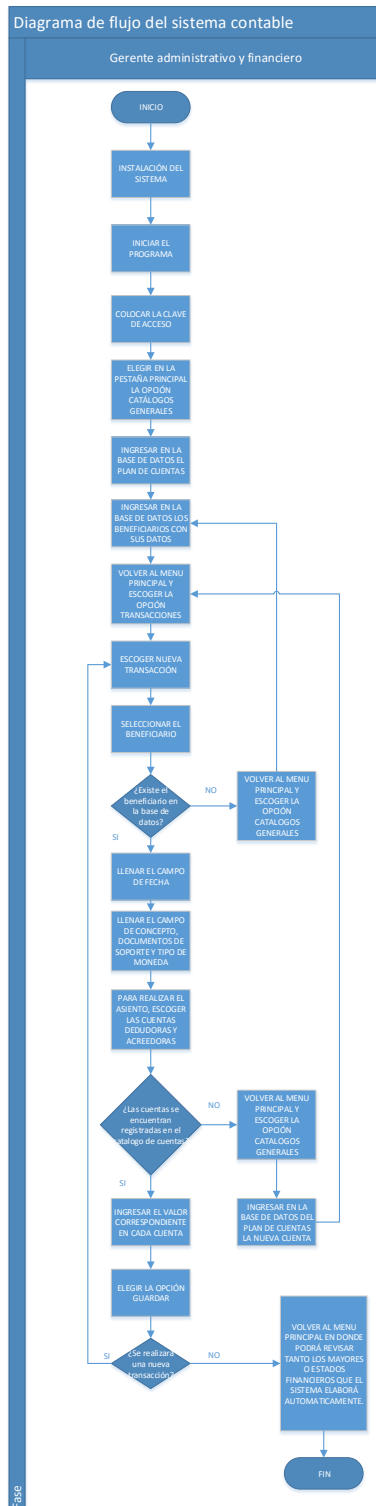


Figura 27: Diagrama de flujo del sistema

### 3.2.2 Plan de Cuentas

El plan de cuentas se encuentra estructurado en cuentas de activo, pasivo, patrimonio, ingresos, costos y gastos mediante los siguientes códigos:

**Tabla 7: Plan de cuentas**

CÓDIGO	ELEMENTOS
1	ACTIVO
2	PASIVO
3	PATRIMONIO
4	INGRESOS
5	COSTOS DE VENTA
6	GASTOS

El detalle de las cuentas de cada elemento corresponde al Anexo 1.

### 3.2.3 Datos de los registros contables

A continuación se detallan las transacciones más comunes del Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” con sus respectivos asientos en el libro diario:

**Tabla 8: Abreviaturas**

Act	Activo
Pas	Pasivo
Pat	Patrimonio
Ing	Ingreso
Cost	Costo
Gas	Gasto

**Tabla 9: Registro del Estado de Situación Financiera Inicial**

Detalle	Tipo de cuenta	Parcial	Debe	Haber
<b>X</b>				
Caja	Act		XXX	
Bancos	Act		XXX	
Inv. Materiales bar	Act		XXX	
Impuestos anticipados	Act		XXX	
Infraestructura	Act		XXX	
Equipo	Act		XXX	
Muebles y enseres	Act		XXX	
Equipo de computación	Act		XXX	
Terrenos	Act		XXX	
Otros activos	Act		XXX	
a) Depreciación acum. Infraestructura	Act			XXX
Depreciación acum. equipo	Act			XXX
Depreciación acum. muebles	Act			XXX
Depreciación acum. equipo de computación	Act			XXX
Proveedores	Pas			XXX
Sueldos por pagar	Pas			XXX
IVA 12% por pagar	Pas			XXX
Aporte personal IESS por pagar	Pas			XXX
Impuesto a la renta por pagar	Pas			XXX
Intereses por pagar	Pas			XXX
Beneficios sociales por pagar	Pas			XXX
Donaciones iniciales	Pat			XXX
<b>P/R Estado de Situación Inicial</b>				

**Tabla 10: Creación del fondo de caja chica**

Detalle	Tipo de cuenta	Parcial	Debe	Haber
<b>X</b>				
Caja chica hospedaje	Act		XXX	
Caja chica balneario	Act		XXX	
Caja chica restaurante	Act		XXX	
Caja chica bar	Act		XXX	
Caja chica recreativo	Act		XXX	
a) Caja	Act			XXX
<b>P/R Creación del fondo de caja chica</b>				

**Tabla 11: Registro de compra de materiales para el bar**

Detalle	Tipo de cuenta	Parcial	Debe	Haber
<b>X</b>				
Inv. Materiales bar	Act		XXX	
a) Bancos	Act			XXX
<b>P/R Compra de materiales bar</b>				

**Tabla 12: Registro de prestación de servicios de hospedaje**

Detalle	Tipo de cuenta	Parcial	Debe	Haber
<b>X</b>				
Caja chica hospedaje	Act		XXX	
a) Prestación de servicios hospedaje	Ing			XXX
IVA 12% por pagar	Pas			XXX
<b>P/R Prestación de servicio de hospedaje</b>				

**Tabla 13: Registro de costo de venta de hospedaje**

Detalle	Tipo de cuenta	Parcial	Debe	Haber
<b>X</b>				
MOD hospedaje	Cost		XXX	
a) Nómina por pagar	Pas			XXX
<b>P/R MOD real hospedaje</b>				
<b>X</b>				
CIF hospedaje	Cost		XXX	
a) Nómina por pagar	Pas			XXX
<b>P/R MOI real y tiempo improductivo</b>				
<b>X</b>				
CIF hospedaje	Cost		XXX	
a) Bancos	Act			XXX
<b>P/R CIF</b>				

**Tabla 14: Registro de prestación de servicios de balneario**

Detalle	Tipo de cuenta	Parcial	Debe	Haber
<b>X</b>				
Caja chica balneario	Act		XXX	
a) Prestación de servicios balneario	Ing			XXX
IVA 12% por pagar	Pas			XXX
<b>P/R Prestación de servicio de balneario</b>				

**Tabla 15: Registro de costo de venta de balneario**

Detalle	Tipo de cuenta	Parcial	Debe	Haber
<b>X</b>				
MOD balneario	Cost		XXX	
a) Nómina por pagar	Pas			XXX
<b>P/R MOD real balneario</b>				
<b>X</b>				
CIF balneario	Cost		XXX	
a) Nómina por pagar	Pas			XXX
<b>P/R MOI real y tiempo improductivo</b>				
<b>X</b>				
CIF balneario	Cost		XXX	
a) Bancos	Act			XXX
<b>P/R CIF</b>				

**Tabla 16: Registro de prestación de servicios de restaurante**

Detalle	Tipo de cuenta	Parcial	Debe	Haber
<b>X</b>				
Caja chica restaurante	Act		XXX	
a) Prestación de servicios restaurante	Ing			XXX
<b>P/R Prestación de servicio de restaurante</b>				

**Tabla 17: Registro de costo de venta de restaurante**

Detalle	Tipo de cuenta	Parcial	Debe	Haber
<b>X</b>				
MPD restaurante	Cost		XXX	
a) Proveedores	Pas			XXX
<b>P/R Compra de materia prima</b>				
<b>X</b>				
MOD restaurante	Cost		XXX	
a) Nómina por pagar	Pas			XXX
<b>P/R MOD real restaurante</b>				
<b>X</b>				
CIF restaurante	Cost		XXX	
a) Nómina por pagar	Pas			XXX
<b>P/R MOI real y tiempo improductivo</b>				
<b>X</b>				
CIF restaurante	Cost		XXX	
a) Bancos	Act			XXX
<b>P/R CIF</b>				

**Tabla 18: Registro de prestación de servicios de bar**

Detalle	Tipo de cuenta	Parcial	Debe	Haber
<b>X</b>				
Caja chica bar	Act		XXX	
a) Prestación de servicios bar	Ing			XXX
<b>P/R Prestación de servicio en el bar</b>				

**Tabla 19: Registro de costo de venta de bar**

Detalle	Tipo de cuenta	Parcial	Debe	Haber
<b>X</b>				
Costo de venta bar	Cost		XXX	
a) Inv. Materiales bar	Act			XXX
<b>P/R Costo de venta de materiales para el servicio</b>				

**Tabla 20: Registro de prestación de servicios de recreativo**

Detalle	Tipo de cuenta	Parcial	Debe	Haber
<b>X</b>				
Caja chica recreativo	Act		XXX	
a) Prestación de servicios recreativos	Ing			XXX
IVA 12% por pagar	Pas			XXX
<b>P/R Prestación de servicio recreativo</b>				

**Tabla 21: Registro de costo de venta de recreativo**

Detalle	Tipo de cuenta	Parcial	Debe	Haber
<b>X</b>				
MOD recreativo	Cost		XXX	
a) Nómina por pagar	Pas			XXX
<b>P/R MOD real recreativo</b>				
<b>X</b>				
CIF recreativos	Cost		XXX	
a) Nómina por pagar	Pas			XXX
<b>P/R MOI real y tiempo improductivo</b>				
<b>X</b>				
CIF recreativos	Cost		XXX	
a) Bancos	Act			XXX
<b>P/R CIF</b>				

**Tabla 22: Registro de rol de pagos y beneficios sociales**

Detalle	Tipo de cuenta	Parcial	Debe	Haber
<b>X</b>				
Nómina por pagar	Pas		XXX	
Sueldos		XXX		
Horas extras		XXX		
Fondos de reserva		XXX		
Beneficios sociales		XXX		
a) Bancos	Act			XXX
Aporte personal IESS por pagar	Pas			XXX
Beneficios sociales por pagar	Pas			XXX
<b>P/R Pago de sueldos y provisiones</b>				

**Tabla 23: Registro de distribución de nómina a las diferentes cuentas de gasto**

Detalle	Tipo de cuenta	Parcial	Debe	Haber
<b>X</b>				
G. Operación	Gas		XXX	
G. Administrativo	Gas		XXX	
G. Ventas	Gas		XXX	
a) Nómina por pagar	Pas			XXX
<b>P/R Distribución</b>				

**Tabla 24: Registro de depreciaciones de activos fijos del departamento administrativo**

Detalle	Tipo de cuenta	Parcial	Debe	Haber
<b>X</b>				
G. Depreciación act. Fijos administrativo	Gas		XXX	
a) Depreciación acum. Infraestructura	Act			XXX
Depreciación acum. Equipo	Act			XXX
Depreciación acum. Muebles	Act			XXX
Depreciación acum. Equipo de computación	Act			XXX
<b>P/R Dep. acumulada de administrativo</b>				

**Tabla 25: Transferencia de caja chica a caja**

Detalle	Tipo de cuenta	Parcial	Debe	Haber
<b>X</b>				
Caja	Act		XXX	
a) Caja chica hospedaje	Act			XXX
Caja chica balneario	Act			XXX
Caja chica restaurante	Act			XXX
Caja chica bar	Act			XXX
Caja chica recreativo	Act			XXX
<b>P/R Transferencia de caja chica a caja</b>				

**Tabla 26: Registro de depósito en el banco**

Detalle	Tipo de cuenta	Parcial	Debe	Haber
<b>X</b>				
Bancos	Act		XXX	
a) Caja	Act			XXX
<b>P/R Depósito de los servicios prestados</b>				

**Tabla 27: Pago a proveedores**

Detalle	Tipo de cuenta	Parcial	Debe	Haber
<b>X</b>				
Proveedores	Pas		XXX	
a) Bancos	Act			XXX
<b>P/R Pago a proveedores</b>				

**Tabla 28: Registro de ayudas sociales para las comunidades**

Detalle	Tipo de cuenta	Parcial	Debe	Haber
<b>X</b>				
Ayudas Sociales	Gas		XXX	
a) Bancos	Act			XXX
<b>P/R Ayudas sociales</b>				



### **3.2.4 Estados Financieros propuestos**

#### 3.2.4.1 Estado de Situación Financiera propuesto

Este documento contable que refleja la situación financiera del negocio compuesto por las cuentas de Activo, Pasivo y Patrimonio se muestra en el Anexo 2.

#### 3.2.4.2 Estado de Ingresos y Egresos propuesto

El Estado de Ingresos y Egresos muestra información acerca del desempeño pasado del negocio con el propósito de medir resultados durante un determinado período. En el Anexo 3 se lo detalla.

#### 3.2.4.3 Estado de Flujo de efectivo propuesto, bajo el método directo

El Estado de Flujo de Efectivo detalla el efectivo generado y utilizado en las actividades de operación, inversión y financiamiento que realiza el negocio.

En la NIC 7 se definen las diferentes actividades:

Actividades de operación son las actividades que constituyen la principal fuente de ingresos ordinarios de la entidad, así como otras actividades que no puedan ser clasificadas como de inversión o financiamiento.

Actividades de inversión son las de adquisición y desapropiación de activos a largo plazo, así como de otras inversiones no incluidas en el efectivo y los equivalentes de efectivo.

Actividades de financiación son las actividades que producen cambios en el tamaño y composición de los capitales propios y de los préstamos tomados por parte de entidad.

El Estado de Flujo de efectivo propuesto se lo presenta en el Anexo 4 (Método directo).

#### 3.2.4.4 Estado de cambios en el patrimonio neto

El Estado de cambios en el patrimonio neto muestra en forma clasificada y detallada las variaciones de las cuentas del patrimonio en un período contable como resultado de las actividades de una entidad.

A continuación se detalla su esquema:

<b>EMPRENDIMIENTO DE GESTIÓN TURÍSTICA, SOCIAL, CULTURAL Y PRODUCTIVA "TERMAS NANGULVÍ"</b>			
<b>ESTADO DE CAMBIOS EN EL PATRIMONIO NETO</b>			
<b>Del..... Al.....</b>			
	<u>Donaciones</u>	<u>Superávit/ Déficit</u>	<u>TOTAL</u>
	<u>Iniciales</u>		
Saldo inicial	XXX		XXX
Donaciones	XXX		XXX
Superávit/déficit del período		XXX	XXX
Saldo final	<b>XXX</b>	<b>XXX</b>	<b>XXX</b>

### 3.2.4.5 Notas a los Estados Financieros

Representan aclaraciones o explicaciones para que los Estados Financieros sean interpretados correctamente por sus usuarios.

La información detallada en las notas a los estados financieros es de gran utilidad para que los usuarios tomen decisiones a través de una base clara y objetiva.

## 3.3 DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE COSTEO ESTÁNDAR

### 3.3.1 Costeo estándar

Según el libro de contabilidad de costos de Bravo y Ubidia (2007), Costeo estándar:

Es una técnica que se basa en estudios y procedimientos científicos realizados por los ingenieros del departamento técnico, mediante el análisis y cuantificación de tiempos y movimientos, de resistencia de materiales, investigación de mercado, diseño y planificación de la fábrica, etc.; tomando en cuenta las políticas y metas de la empresa así como los productos que se van a elaborar “lo que debe ser” un costo unitario predeterminado estándar. (Bravo Valdivieso & Ubidia Tapia, 2007)

### 3.3.2 Determinación de los costos estándar

Existen tres tipos de estándares que se pueden aplicarse:

- a) Fijos: Una vez establecidos son inalterables. Este estándar puede ser ideal o alcanzable cuando se establece inicialmente, pero nunca se altera una

vez fijado. Debido a la disminución obvia de su utilidad para la gerencia sobre un lapso, los estándares fijos rara vez se utilizan en empresas manufactureras.

- b) Alcanzables: Estos se basan en un alto grado de eficiencia. Estos consideran que las partes componentes (material directo, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación) pueden adquirirse a un buen precio global, no siempre el precio más bajo, pero por debajo del precio esperado más alto. Los estándares alcanzables se fijan por encima de los niveles promedio de eficiencia, pero pueden ser satisfechos o sobrepasados con una producción eficiente.
- c) Ideales.- Estos suponen que los elementos de materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación se adquirirán al precio mínimo en todos los casos. Los estándares ideales se basan también en el uso óptimo de los componentes de material directo, de mano de obra directa y de costos indirectos de fabricación a un 100% de la capacidad de manufactura. En realidad los estándares ideales no pueden satisfacerse y generaran variaciones desfavorables. (Checo Paulino, 2000)

### 3.3.3 Factores necesarios para la determinación de los costos estándar

#### 3.3.3.1 Estándares de materiales directos

El control del material por medio del costeo estándar se lo debe realizar mediante dos aspectos: cantidad y precio.

*En cantidad.-* La determinan los ingenieros de la empresa, considerando: tipo de material, calidad, rendimiento y un proyecto de producción para el cálculo de mermas y desperdicios.

*En precio.-* Lo determina el departamento de compras, considerando una estimación del precio que prevalecerá en el periodo, que se adquiera en las cantidades fijadas a precio estándar, contratos con los proveedores. Se modifican solo por causas justificadas, se recomienda constante revisión. (Zamarrón, 2009)

#### 3.3.3.2 Estándares de eficiencia de mano de obra directa

Este estándar indica el desempeño que debe tener un trabajador en la ejecución de una unidad de producto.

Cuando un trabajador inicia un proceso, entra en una etapa de aprendizaje del cual a medida que pasa el tiempo va adquiriendo experiencia y técnica en su trabajo y llega hasta el punto en el cual la maquinaria o sus recursos lo permiten generando una etapa constante. En esta etapa es en la cual se debe llevar un control de los estándares debido a que el trabajador puede entrar en una etapa de aburrimiento y mediante este control se podrían modificar o cambiar los procesos que realiza el trabajador para que nuevamente inicie una etapa de aprendizaje. (Zamarrón, 2009)

Los estándares de costos de la mano de obra directa al igual que los materiales directos pueden dividirse en estándares de precio (tarifas de mano de obra) y estándares de eficiencia (horas de mano de obra).

Estándares de precio de Mano de Obra Directa.- Los estándares (tarifa) de precios son tarifa predeterminadas para un periodo. La tarifa estándar de pago que un individuo recibirá usualmente se basa en el tipo de trabajo que realiza y en la experiencia que la persona ha tenido en el trabajo. Usualmente, la tarifa salarial de la mayor parte de las corporaciones manufactureras se establece en el contrato sindical. Si se trata de un taller sin sindicato, la tarifa salarial por lo general la determinara la gerencia de acuerdo con el departamento de personal. Si el contrato sindical exige un aumento en el pago durante el año, este cambio debe incorporarse en la tarifa salarial estándar y requiere el establecimiento de una tarifa promedio ponderada estándar por hora.

Estándares de eficiencia de Mano de Obra Directa: Son estándares de desempeño predeterminados para la cantidad de horas de mano de obra directa que se deben utilizar en la producción de una unidad terminada. Los estudios de tiempos y movimientos son útiles en el desarrollo de estándares de eficiencia de mano de obra directa. En esos estudios se hace un análisis de los procedimientos que siguen los trabajadores y las condiciones (espacio, temperatura, equipos, herramientas, iluminación, etc.) en las cuales deben ejecutar sus tareas asignadas. (Checo Paulino, 2000)

### 3.3.3.3 Estándares de Costos Indirectos de Fabricación (CIF)

El concepto es similar al establecimiento de estándares de materiales directos y mano de obra directa pero los procedimientos utilizados para calcular los estándares para los costos indirectos de fabricación son completamente diferentes.

Una de las razones es la variedad de ítems que constituyen el conjunto de costos indirectos de fabricación como: materiales indirectos, mano

de obra indirecta y los demás costos indirectos de fabricación. Los costos individuales que forma en el total de costos indirectos de fabricación se afectan de manera diferente por los aumentos o disminuciones en la actividad de la planta.

Cuando se determina el costo estándar de un producto, la cantidad que representa el costo indirecto de fabricación se separa en costos variables y fijos; un costo variable puede asignarse a los productos sobre un amplio rango de niveles de actividad, aunque el total de costos indirectos de fabricación variable cambiará en proporción directa con el nivel de producción, el costo indirecto de fabricación variable por unidad permanecerá constante dentro de un rango relevante; el total de los costos indirectos de fabricación fijos permanecerá constante en los diferentes niveles de actividad dentro de un rango relevante; los costos indirectos de fabricación fijos por unidad varían, a medida que se expande la producción. El costo estándar establece un costo estándar único por unidad que se aplica a los productos a pesar de las fluctuaciones en la producción. (Checo Paulino, 2000)

Para el cálculo de una tasa estándar de los Costos indirectos de fabricación o llamada también carga fabril estándar en necesario calcular una tasa predeterminada de carga fabril y multiplicarla por las horas estándar.

$$\text{CFS} = (\text{CFP}/\text{HP}) * \text{HS}$$

En donde:

CFS = Carga Fabril Estándar

CFP = Carga Fabril Presupuestada

HP = Horas Presupuestadas

HS = Horas Estándar. (Rojas Medina, 2007)

### **3.3.4 Determinación de variaciones**

#### **3.3.4.1 Variaciones de los materiales directos**

Las variaciones de los materiales directos se dividen en variación de precio y variación de eficiencia (cantidad o uso).

- Variación de precio

Indica la diferencia entre el precio pagado por la compra de un material y el estándar multiplicada por la cantidad real de los insumos utilizados. La variación del precio de los materiales puede deberse a diversos factores entre los que se incluyen cambios de precio, tamaño antieconómico de las órdenes de compra, escases de suministros, pedidos urgentes, procedimientos de compra deficientes, cargos de flete excesivos o no aprovechar los descuentos permitidos.

La variación del precio de los materiales es un medio por el cual la gerencia recibe importante información para fines de planeación y toma de decisiones.

- Variación de eficiencia (cantidad o uso)

La diferencia entre la cantidad real de los materiales directos usados y la cantidad estándar permitida, multiplicada por el precio estándar por unidad es igual a la variación de la eficiencia de los materiales directos.

La cantidad estándar permitida es igual a la cantidad estándar de materiales directos por unidad, multiplicada por la producción equivalente.

Resulta de utilizar mayor o menos cantidad de lo contemplado en las normas de materiales. La variación del uso de materiales puede deberse a la compra de materiales de inferior calidad, deficiencia en la inspección, deficiencia de la mano de obra, malas especificaciones de ingeniería, hurtos y maquinarias defectuosas. (Checo Paulino, 2000)

### 3.3.4.2 Variaciones de la mano de obra directa

Las variaciones de la mano de obra directa se dividen en variación de precio y variación de eficiencia.

- Variación de precio (tarifa)

La diferencia entre la tarifa salarial real por hora y la tarifa salarial estándar por hora genera la variación precio por hora de la mano de

obra directa; cuando se multiplica por las horas reales de mano de obra directa trabajadas, el resultado es la variación total del precio de la mano de obra directa. Se usa la cantidad real de horas trabajadas e mano de obra directa, porque se está analizando la diferencia de costos entre la nómina que podría incurrirse y la nómina realmente incurrida. Ambas nóminas se basan en la cantidad real de horas trabajadas de mano de obra directa.

- Variación de eficiencia

La diferencia entre las horas trabajadas de mano de obra directa y las horas estándares permitidas de la mano de obra directa, multiplicada por la tarifa estándar por hora, es igual a la variación de la eficiencia de la mano de obra directa; las horas estándares permitidas de mano de obra directa equivalen a la cantidad estándar de horas de mano de obra directa por unidad, multiplicadas por la producción equivalente; como resultado del uso de la tarifa salarial estándar por hora de mano de obra directa, se elimina el efecto de los cambios de precio. La variación de la eficiencia de la mano de obra directa puede atribuirse únicamente a la eficiencia o ineficiencia de los trabajadores.

### 3.3.4.3 Variaciones de los costos indirectos de fabricación

La variación de carga fabril es una medida de desempeño que se obtiene de la diferencia entre la carga fabril real y la carga fabril estándar.

$$VCF = CFR - CFS$$



En donde:

VCF = Variación de carga fabril

CFR = Carga Fabril Real

CFS = Carga Fabril Estándar. (Rojas Medina, 2007)

Esta variación de carga fabril se puede descomponer en tres factores:

- **Variación de precio o de gasto**

Se obtiene al establecer la diferencia entre los costos de fabricación reales y los costos indirectos de fabricación presupuestados con base en el valor real, con esta variación se están midiendo los cambios generados en precios y aquellas situaciones ocasionales en las operaciones.

$$VP = CFR - CFPNR$$

En donde:

VP = Variación Precio

CFPNR = Carga Fabril Presupuestada a Nivel Real

CFR = Carga Fabril Real

- **Variación de eficiencia**

Resulta de multiplicar la carga fabril variable por la diferencia existente entre las horas reales con las horas estándar. Esta variación mide la eficiencia o ineficiencia de los trabajadores en lo que se está planeando. Cuando las horas reales sean mayores a las horas estándar se incrementan los costos indirectos de fabricación variables respecto a lo que se tenía planeado con los inconvenientes que esta situación trae.

$$VE = (HR - HS) * CFV$$

En donde:

HR = Horas Reales

HS = Horas Estándar

CFV = Carga Fabril Variable

- **Variación de volumen**

Con la variación de volumen se está midiendo el grado de utilización de las instalaciones de la planta productora. Se establece por la diferencia existente entre las horas presupuestadas y las horas estándar, el valor obtenido se multiplica por la carga fabril fija por unidad.

$$VC = (HP-HS) (CFF/HP)$$

En donde:

HP = Horas Presupuestadas

HS = Horas Estándar

CFF = Carga Fabril Fija (Rojas Medina, 2007)

### 3.4 CÁLCULO DEL SISTEMA DE COSTEO ESTÁNDAR

#### 3.4.1 Hospedaje

**Tabla 29: Presupuesto de ventas mensual**

<b>Hospedaje</b>		
Número de personas	Precio de venta	Total
200	20,00	4.000,00

**Tabla 30: Presupuesto MOD**

N°	Cargo	Sueldo	Beneficios de ley					TOTAL	
			Sueldo anual	13°	14°	Fondos de Reserva	Vacaciones		Aporte patronal
<b>HOSPEDAJE</b>									
1	Personal mantenimiento hospedaje	360,00	4.320,00	360,00	354,00	360,00	180,00	524,88	6.098,88
<b>TASA MOD</b>		<b>Tiempo*unid</b>	<b>Cantidad anual</b>	<b>Empleados</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Valor prom</b>			
<b>HOSPEDAJE</b>		1	2400	1	2.400,00	2,54			
<b>Horas de MOD</b>		<b>Tiempo</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Total</b>				
<b>Hospedaje</b>		1 hora	1	200	200,00				

**Tabla 31: Presupuesto CIF mensual**

CIF	Fijo	Variable	Total
<i>MPI</i>			
<b>*Insumos</b>			
Sábanas	37,50		37,50
Toallas	4,17		4,17
<b>*Amenities</b>			
Jabón		10,00	10,00
Jabón líquido		50,00	50,00
<b>*Material de limpieza</b>			-
Cloro	10,00		10,00
Kalipto	15,00		15,00
Guantes	1,50		1,50
Escoba	2,00		2,00
Trapeador	2,50		2,50
<b>TOTAL</b>	<b>72,67</b>	<b>60,00</b>	<b>132,67</b>
<i>MOI</i>			
Responsable Hospedaje (1)	367,52		367,52
<b>TOTAL</b>	<b>367,52</b>	<b>-</b>	<b>367,52</b>
<i>CIF</i>			
G. Servicios Básicos		150,00	150,00
<b>*Depreciación equipo</b>			-
Depreciación lavadora	8,33		8,33
Depreciación aspiradora	6,67		6,67
<b>*Depreciación otros activos</b>			-
Depreciación cortinas	16,67		16,67
Depreciación colchones	2,04		2,04
<b>*Depreciación muebles</b>			-
Camas	25,00		25,00
Veladores	2,50		2,50
<b>*Depreciación infraestructura</b>	1.666,67		1.666,67
<b>TOTAL</b>	<b>1.727,88</b>	<b>150,00</b>	<b>1.877,88</b>
<b>TOTAL CIF</b>	<b>2.168,06</b>	<b>210,00</b>	<b>2.378,06</b>

**(1) Anexo 8**

Concepto	Costo	Vida útil	Depreciación	Depreciación mensual
Lavadora	1.000,00	10	100,00	8,33
Aspiradora	800,00	10	80,00	6,67
Camas	3.000,00	10	300,00	25,00
Cortinas	1.000,00	5	200,00	16,67
Veladores	300,00	10	30,00	2,50
Colchones	245,00	10	24,50	2,04
Infraestructura	200.000,00	10	20.000,00	1.666,67

<b>Tasa fija=</b>	<b>Presupuesto CIF fijos</b>	
	<b>Horas de MOD</b>	

<b>Tasa fija=</b>	2.168,06	10,84
	200,00	

<b>Tasa variable=</b>	<b>Presupuesto CIF variables</b>	
	<b>Horas de MOD</b>	
<b>Tasa variable=</b>	210,00	1,05
	200,00	

**Tabla 32: Costos Estándar Totales**

	Hospedaje		Fijo	Variable	Total
<b>MOD</b>	Personal mantenimiento		508,24		508,24
<b>CIF</b>	<b>MPI</b>	Insumos	41,67		41,67
		Amenities		60,00	60,00
		Material de limpieza	31,00		31,00
	<b>MOI</b>	Responsable Hospedaje	367,52		367,52
	<b>CIF</b>	Depreciación equipos	15,00		15,00
		G. Servicios Básicos		150,00	150,00
		Depreciación otros activos	18,71		18,71
		Depreciación muebles	27,50		27,50
	Depreciación infraestructura	1.666,67		1.666,67	
	<b>Total CIF</b>		2.168,06	210,00	2.378,06
	<b>Total</b>		2.676,30	210,00	2.886,30

**Tabla 33: Cédula de elementos estándar para cada unidad**

<b>Hospedaje</b>			
<b>Elementos del costo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>
<b>Mano de Obra</b>	1	2,54	2,54
<b>CIF</b>			
<b>Fijos</b>	1	10,84	10,84
<b>Variables</b>	1	1,05	1,05
<b>Costo estándar unitario</b>			<b>14,43</b>

**Tabla 34: Ventas reales**

Número de personas	Precio de venta	Total	IVA	Total sin IVA
190	20,00	3.800,00	407,14	3.392,86

**Tabla 35: Boletas de tiempo**

	Horas	Tarifa	Total
<b>Hospedaje</b>			
Personal mantenimiento hospedaje	190	2,54	482,83
<b>TOTAL</b>	<b>190</b>	<b>2,54</b>	<b>482,83</b>

Horas de MOD	Tiempo	Tiempo	Cantidad	Total
Hospedaje	1 hora		190	190,00

Tabla 36: CIF real

CIF			
	Fijo	Variable	Total
<i>MPI</i>			
<i>*Insumos</i>			
Sábanas	38,75		38,75
Toallas	4,58		4,58
<i>*Amenities</i>			
Jabón		10,00	10,00
Jabón líquido		52,00	52,00
<i>*Material de limpieza</i>			-
Cloro	10,00		10,00
Kalipto	15,00		15,00
Guantes	1,55		1,55
Escoba	2,10		2,10
Trapeador	2,60		2,60
<b>TOTAL</b>	<b>74,58</b>	<b>62,00</b>	<b>136,58</b>
<i>MOI</i>			
Tiempo improductivo	25,41		25,41
Responsable Hospedaje (1)	367,52		367,52
<b>TOTAL</b>	<b>392,93</b>	<b>-</b>	<b>392,93</b>
<i>CIF</i>			
G. Servicios Básicos		150,00	150,00
<i>*Depreciación equipo</i>			-
Depreciación lavadora	8,33		8,33
Depreciación aspiradora	6,67		6,67
<i>*Depreciación otros activos</i>			-
Depreciación cortinas	16,67		16,67
Depreciación colchones	2,04		2,04
<i>*Depreciación muebles</i>			-
Camas	25,00		25,00
Veladores	2,50		2,50
<i>*Depreciación infraestructura</i>	1.666,67		1.666,67
<b>TOTAL</b>	<b>1.727,88</b>	<b>150,00</b>	<b>1.877,88</b>
<b>TOTAL CIF</b>	<b>2.195,39</b>	<b>212,00</b>	<b>2.407,39</b>

(1) Anexo 8

Concepto	Costo	Vida útil	Depreciación	Depreciación mensual
Lavadora	1.000,00	10	100,00	8,33
Aspiradora	800,00	10	80,00	6,67
Camas	3.000,00	10	300,00	25,00
Cortinas	1.000,00	5	200,00	16,67
Veladores	300,00	10	30,00	2,50
Colchones	245,00	10	24,50	2,04
Infraestructura	200.000,00	10	20.000,00	1.666,67

<b>Tasa fija=</b>	<b>CIF fijos</b>	
	<b>Horas de MOD</b>	

<b>Tasa fija=</b>	2.195,39	11,55
	190,00	

<b>Tasa variable=</b>	<b>CIF variables</b>	
	<b>Horas de MOD</b>	

<b>Tasa variable=</b>	212,00	1,12
	190,00	

**Tabla 37: Costos reales totales**

	Hospedaje		Fijo	Variable	Total
<b>MOD</b>	Personal mantenimiento		482,83		482,83
<b>CIF</b>	<b>MPI</b>	Insumos	43,33		43,33
		Amenities		62,00	62,00
		Material de limpieza	31,25		31,25
	<b>MOI</b>	Responsable Hospedaje y tiempo improductivo	392,93		392,93
	<b>CIF</b>	Depreciación equipos	15,00		15,00
		G. Servicios Básicos		150,00	150,00
		Depreciación otros activos	18,71		18,71
		Depreciación muebles	27,50		27,50
		Depreciación infraestructura	1.666,67		1.666,67
	<b>Total CIF</b>		2.195,39	212,00	2.407,39
	<b>Total</b>		<b>2.678,22</b>	<b>212,00</b>	<b>2.890,22</b>

**Tabla 38: Cédula de elementos reales por unidad**

<b>Hospedaje</b>			
Elementos del costo	Cantidad	Precio Unitario	Costo
<b>Mano de Obra</b>	1	2,54	2,54
<b>CIF</b>			
<b>Fijos</b>	1	11,55	11,55
<b>Variables</b>	1	1,12	1,12
<b>Costo estándar unitario</b>			<b>15,21</b>

Tabla 39: Variaciones

MOD						
Variación de precio	=	Tasa salarial por hora real 2,54	-	Tasa estándar por hora 2,54	×	Cantidad real de horas trabajadas 190,00
Variación de precio	=	0,00				
Variación de la eficiencia	=	Horas reales trabajadas MOD 190,00	-	Horas estándares permitidas MOD 200,00	×	Tarifa salarial estándar MOD 2,54
Variación de la eficiencia	=	(25,41)				FAVORABLE
CIF						
Variación total	=	CIF reales 2.407,39	-	CIF aplicados 2378,06		
Variación total	=	29,33				DESFAVORABLE
CIF aplicados	=	Horas estándares permitidas MOD 200,00	×	Tasa estándar de aplicación CIF 11,89		
CIF Aplicados	=	2.378,06				

Tabla 40: Estado de Producción y Ventas

EMPRESA DE GESTIÓN TURÍSTICA, SOCIAL, CULTURAL Y PRODUCTIVA "TERMAS NANGULVÍ"		
ESTADO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS		
Del 1 al 31 de Octubre del 2015		
		Hospedaje
	MPD	-
	MOD	508,24
	CIF	2.378,06
(=)	<b>Costo de producción del período</b>	<b>2.886,30</b>
(+/-)	Variación	3,92
(=)	<b>Costo de Ventas Real</b>	<b>2.890,22</b>

Tabla 41: Asientos de registro

<b>COSTEO ESTÁNDAR</b>				
<b>Hospedaje</b>				
<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
	<b>X</b>			
	MOD hospedaje estándar		508,24	
	a) Costo aplicado hospedaje			508,24
	<b>P/R MOD estándar hospedaje</b>			
	<b>X</b>			
	Servicios hospedaje estándar		2.378,06	
	a) CIF Aplicado hospedaje			2.378,06
	<b>P/R Inversión CIF</b>			

<b>COSTEO REAL</b>				
<b>Hospedaje</b>				
<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
	<b>X</b>			
	MOD hospedaje real		482,83	
	a) Nómina			482,83
	<b>P/R MOD real hospedaje</b>			
	<b>X</b>			
	CIF real hospedaje		392,93	
	a) Nómina			392,93
	<b>P/R MOI real y tiempo improductivo</b>			
	<b>X</b>			
	CIF real hospedaje		2.014,46	
	a) Bancos			2.014,46
	<b>P/R CIF</b>			

<b>VARIACIONES</b>				
<b>Hospedaje</b>				
<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
	<b>X</b>			
	Costo aplicado hospedaje		508,24	
	a) MOD hospedaje real			482,83
	Variación de eficiencia de MOD hospedaje			25,41
	<b>P/R Variación MOD hospedaje</b>			
	<b>X</b>			
	CIF aplicado hospedaje		2.378,06	
	Variación total CIF hospedaje		29,33	
	a) CIF real hospedaje			2.407,39
	<b>P/R Variación CIF hospedaje</b>			



## 3.4.2 Balneario

Tabla 42: Presupuesto de ventas mensual

<b>Balneario</b>		
Número de personas	Precio de venta	Total
1500	3,00	4.500,00
1000	1,50	1.500,00
<b>TOTAL</b>		<b>6.000,00</b>

Tabla 43: Presupuesto MOD

N°	Cargo	Sueldo	Sueldo anual	Beneficios de ley				TOTAL	
				13°	14°	Fondos de Reserva	Vacaciones		Aporte patronal
<b>BALNEARIO</b>									
1	Personal mantenimiento balneario	360,00	4.320,00	360,00	354,00	360,00	180,00	524,88	6.098,88
TASA MOD		Tiempo*unid	Cantidad anual	Empleados	TOTAL	Valor prom			
BALNEARIO		0,08	30000	1	2.400,00	2,54			
Horas de MOD	Tiempo	Tiempo	Cantidad	Total					
Balnerio	5 min	0,08	2500	200,00					

Tabla 44: Presupuesto CIF mensual

CIF	Fijo	Variable	Total
<i>MPI</i>			
<i>*Material de limpieza</i>			
Cloro	20,00		20,00
Antisarro	100,00		100,00
Guantes	1,50		1,50
Escobas	2,00		2,00
<b>TOTAL</b>	<b>123,50</b>	<b>-</b>	<b>123,50</b>
<i>MOI</i>			
Responsable Balneario (1)	73,50		73,50
<b>TOTAL</b>	<b>73,50</b>	<b>-</b>	<b>73,50</b>
<i>CIF</i>			
G. Servicios Básicos		250,00	250,00
<i>*Depreciación Infraestructura</i>	316,67		316,67
<i>*Depreciación equipo</i>			-
Depreciación bomba de agua	33,33		33,33
<b>TOTAL</b>	<b>350,00</b>	<b>250,00</b>	<b>600,00</b>
<b>TOTAL CIF</b>	<b>547,00</b>	<b>250,00</b>	<b>797,00</b>

(1) Anexo 8

Concepto	Costo	Vida útil	Depreciación	Depreciación mensual
Infraestructura	57.000,00	15	3.800,00	316,67
Bomba de agua	2.000,00	5	400,00	33,33

<b>Tasa fija=</b>	<b>Presupuesto CIF fijos</b>	
	<b>Horas de MOD</b>	

<b>Tasa fija=</b>	547,00	2,74
	200,00	

<b>Tasa variable=</b>	<b>Presupuesto CIF variables</b>	
	<b>Horas de MOD</b>	

<b>Tasa variable=</b>	250,00	1,25
	200,00	

**Tabla 45: Costos Estándar Totales**

	Balneario		Fijo	Variable	Total	
<b>MOD</b>	Personal mantenimiento		508,24		508,24	
<b>CIF</b>	<b>MPI</b>	Material de limpieza	123,50		123,50	
	<b>MOI</b>	Responsable Balneario	73,50		73,50	
	<b>CIF</b>		Depreciación Infraestructura	316,67		316,67
			Depreciación equipo	33,33		33,33
			G. Servicios Básicos		250,00	250,00
	<b>Total CIF</b>		547,00	250,00	797,00	
	<b>Total</b>		<b>1.055,24</b>	<b>250,00</b>	<b>1.305,24</b>	

**Tabla 46: Cédula de elementos estándar para cada unidad**

<b>Balneario</b>			
Elementos del costo	Cantidad	Precio Unitario	Costo
<b>Mano de Obra</b>	0,08	2,54	0,20
<b>CIF</b>			
<b>Fijos</b>	0,08	2,74	0,22
<b>Variables</b>	0,08	1,25	0,10
<b>Costo estandar unitario</b>			<b>0,52</b>

**Tabla 47: Ventas reales**

<b>Balneario</b>				
Número de personas	Precio de venta	Total	IVA	Total sin IVA
1455	3,00	4.365,00	467,68	3.897,32
1000	1,50	1.500,00	160,71	1.339,29
<b>TOTAL</b>		<b>5.865,00</b>	<b>628,39</b>	<b>5.236,61</b>

Tabla 48: Boletas de tiempo

	Horas	Tarifa	Total
<b>Balneario</b>			
Personal mantenimiento balneario	196,4	2,54	499,09
<b>TOTAL</b>	<b>196,4</b>	<b>2,54</b>	<b>499,09</b>

Horas de MOD	Tiempo	Tiempo	Cantidad	Total
<b>Balnerio</b>	5 min	0,08	2455	196,40

Tabla 49: CIF real

CIF	Fijo	Variable	Total
<i>MPI</i>			
<i>*Material de limpieza</i>			
Cloro	20,00		20,00
Antisarro	100,00		100,00
Guantes	1,50		1,50
Escobas	2,10		2,10
<b>TOTAL</b>	<b>123,60</b>	<b>-</b>	<b>123,60</b>
<i>MOI</i>			
Tiempo improductivo	9,15		9,15
Responsable Balneario (1)	73,50		73,50
<b>TOTAL</b>	<b>82,65</b>	<b>-</b>	<b>82,65</b>
<i>CIF</i>			
G. Servicios Básicos		250,00	250,00
<i>*Depreciación Infraestructura</i>	316,67		316,67
<i>*Depreciación equipo</i>			-
Depreciación bomba de agua	33,33		33,33
<b>TOTAL</b>	<b>350,00</b>	<b>250,00</b>	<b>600,00</b>
<b>TOTAL CIF</b>	<b>556,25</b>	<b>250,00</b>	<b>806,25</b>

## (1) Anexo 8

Concepto	Costo	Vida útil	De depreciación	De depreciación mensual
Infraestructura	57.000,00	15	3.800,00	316,67
Bomba de agua	2.000,00	5	400,00	33,33

Tasa fija=	<b>CIF fijos</b>
	<b>Horas de MOD</b>

Tasa fija=	556,25	2,83
	196,40	

<b>Tasa variable=</b>	<b>CIF variables</b>	
	<b>Horas de MOD</b>	
<b>Tasa variable=</b>	250,00	1,27
	196,40	

**Tabla 50: Costos reales totales**

	Balneario		Fijo	Variable	Total
<b>MOD</b>	Personal mantenimiento		499,09		499,09
<b>CIF</b>	<b>MPI</b>	Material de limpieza	123,60		123,60
	<b>MOI</b>	Responsable Balneario y tiempo improductivo	82,65		82,65
	<b>CIF</b>	Depreciación Infraestructura	316,67		316,67
		Depreciación equipo	33,33		33,33
		G. Servicios Básicos			250,00
<b>Total CIF</b>			556,25	250,00	806,25
<b>Total</b>			<b>1.055,34</b>	<b>250,00</b>	<b>1.305,34</b>

**Tabla 51: Cédula de elementos reales por unidad**

Balneario			
Elementos del costo	Cantidad	Precio Unitario	Costo
<b>Mano de Obra</b>	0,08	2,54	0,20
<b>CIF</b>			
<b>Fijos</b>	0,08	2,83	0,23
<b>Variables</b>	0,08	1,27	0,10
<b>Costo estandar unitario</b>			<b>0,53</b>

Tabla 52: Variaciones

MOD						
Variación de precio	=	Tasa salarial por hora real	-	Tasa estándar por hora	×	Cantidad real de horas trabajadas
		2,54		2,54		196,40
Variación de precio	=	0,00				
Variación de la eficiencia	=	Horas reales trabajadas MOD	-	Horas estándares permitidas MOD	×	Tarifa salarial estándar MOD
		196,40		200,00		2,54
Variación de la eficiencia	=	(9,15)		FAVORABLE		
CIF						
Variación total	=	CIF reales	-	CIF aplicados		
		806,25		797,00		
Variación total	=	9,25		DESFAVORABLE		
CIF aplicados	=	Horas estándares permitidas MOD	×	Tasa estándar de aplicación CIF		
		200,00		3,99		
CIF Aplicados	=	797,00				

Tabla 53: Estado de Producción y Ventas

EMPRENDIMIENTO DE GESTIÓN TURÍSTICA, SOCIAL, CULTURAL Y PRODUCTIVA "TERMAS NANGULVÍ"		
ESTADO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS		
Del 1 al 31 de Octubre del 2015		
		Balneario
MPD		-
MOD		508,24
CIF		797,00
(=) Costo de producción del período		1.305,24
(+/-) Variación		0,10
(=) Costo de Ventas Real		1.305,34

Tabla 54: Asientos de registro

<b>COSTEO ESTÁNDAR</b>				
<b>Balneario</b>				
<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
	<b>X</b>			
	MOD balneario estándar		508,24	
	a) Costo aplicado balneario			508,24
	<b>P/R MOD estándar balneario</b>			
	<b>X</b>			
	Servicios balneario estándar		797,00	
	a) CIF Aplicado balneario			797,00
	<b>P/R Inversión CIF</b>			

<b>COSTEO REAL</b>				
<b>Balneario</b>				
<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
	<b>X</b>			
	MOD balneario real		499,09	
	a) Nómina			499,09
	<b>P/R MOD real balneario</b>			
	<b>X</b>			
	CIF real balneario		82,65	
	a) Nómina			82,65
	<b>P/R MOI real y tiempo improductivo</b>			
	<b>X</b>			
	CIF real balneario		723,60	
	a) Bancos			723,60
	<b>P/R CIF</b>			

<b>VARIACIONES</b>				
<b>Balneario</b>				
<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
	<b>X</b>			
	Costo aplicado balneario		508,24	
	a) MOD balneario real			499,09
	Variación de eficiencia de MOD balneario			9,15
	<b>P/R Variación MOD balneario</b>			
	<b>X</b>			
	CIF Aplicado balneario		797,00	
	Variación total CIF balneario		9,25	
	a) CIF real balneario			806,25
	<b>P/R Variación CIF balneario</b>			

### 3.4.3 Restaurante

Tabla 55: Presupuesto de ventas mensual

<b>Restaurante</b>		
<b>Número de almuerzos</b>	<b>Precio de venta</b>	<b>Total</b>
1000	3,00	3.000,00

**Tabla 56: Presupuesto MPD**

<b>COSTO AL MES ESTÁNDAR * 1000 UNID</b>					
<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio Total</b>	<b>Costo por menu</b>
Comino	12	Funda	1,05	12,60	0,013
Ajo	2	Libra	1,50	3,00	0,003
Achote	2	Funda	1,50	3,00	0,003
Sal	2	Funda	1,50	3,00	0,003
Cebolla blanca	8	unidad	1,50	12,00	0,012
Apio	8	unidad	1,00	8,00	0,008
Hierbas	20	unidad	0,25	5,00	0,005
Aceite	10	Litro	1,50	12,00	0,012
Leche	10	Funda	0,85	8,50	0,009
Verde	40	unidad	0,10	4,00	0,004
Yuca	2	Quintal	15,00	30,00	0,030
Choclo	2	Quintal	18,00	36,00	0,036
Arroz	2	Quintal	45,00	90,00	0,090
Azúcar	2	Quintal	35,00	70,00	0,070
Pollo/carne o pescado	100	unidad	5,00	500,00	0,500
Papas	4	Quintal	18,00	72,00	0,072
Aguate	15	unidad	0,20	3,00	0,003
Frutas/jugos	100	unidad	0,90	90,00	0,090
				<b>962,10</b>	<b>0,96</b>

**Tabla 57: Presupuesto MOD**

N°	Cargo	Sueldo	Beneficios de ley				Vacaciones	Aporte patronal	TOTAL
			Sueldo anual	13°	14°	Fondos de Reserva			
<b>RESTAURANTE</b>									
1	Auxiliar cocina	360,00	4.320,00	360,00	354,00	360,00	180,00	524,88	6.098,88

TASA MOD	Tiempo*unid	Cantidad anual	Empleados	TOTAL	Valor prom
RESTAURANTE (unidad de mil)	180	12	1	2.160,00	2,82

Horas de MOD	Tiempo	Tiempo	Cantidad	Total
Restaurante * 1000	180 horas	180	1	180,00

Tabla 58: Presupuesto CIF mensual

CIF			
	Fijo	Variable	Total
<i>MPI</i>			
<i>*Material de limpieza</i>			
Cloro	8,00		8,00
Kalipto	12,00		12,00
Escoba	2,00		2,00
Trapeador	2,50		2,50
<b>*Gas</b>		20,00	20,00
<b>TOTAL</b>	<b>24,50</b>	<b>20,00</b>	<b>44,50</b>
<i>MOI</i>			
Mesero	508,24		508,24
Responsable restaurante (1)	73,50		73,50
<b>TOTAL</b>	<b>581,74</b>	<b>-</b>	<b>581,74</b>
<i>CIF</i>			
G. Servicios Básicos		100,00	100,00
<i>*Depreciación equipo</i>			-
Depreciación congelador	5,00		5,00
Depreciación refrigeradora	3,75		3,75
Depreciación cocina	2,22		2,22
<i>*Depreciación muebles</i>	13,75		13,75
<i>*Depreciación infraestructura</i>	83,33		83,33
<i>*Depreciación otros activos</i>			-
Depreciación vajilla	31,25		31,25
Depreciación ollas	25,00		25,00
<b>TOTAL</b>	<b>139,31</b>	<b>100,00</b>	<b>264,31</b>
<b>TOTAL CIF</b>	<b>745,55</b>	<b>120,00</b>	<b>890,55</b>

## (1) Anexo 8

Concepto	Costo	Vida útil	Depreciación	Depreciación mensual
Congelador	600,00	10	60,00	5,00
Refrigeradora	450,00	10	45,00	3,75
Muebles	1.650,00	10	165,00	13,75
Cocina	400,00	15	26,67	2,22
Infraestructura	20.000,00	20	1.000,00	83,33
Vajilla	750,00	2	375,00	31,25
Ollas	900	3	300,00	25,00

<b>Tasa fija=</b>	<b>Presupuesto CIF fijos</b>	
	<b>Horas de MOD</b>	

<b>Tasa fija=</b>	770,55	4,28
	180,00	



<b>Tasa variable=</b>	<b>Presupuesto CIF variables</b>	
	<b>Horas de MOD</b>	
<b>Tasa variable=</b>	120,00	0,67
	180,00	

**Tabla 59: Costos Estándar Totales**

	Restaurante		Fijo	Variable	Total
<b>MPD</b>	Insumos restaurante			962,10	962,10
<b>MOD</b>	Auxiliar cocina		508,24		508,24
<b>CIF</b>	<b>MPI</b>	Material de limpieza	24,50		24,50
		Gas		20,00	20,00
	<b>MOI</b>	Mesero	508,24		508,24
		Responsable restaurante	73,50		73,50
	<b>CIF</b>	Depreciación equipo	10,97		10,97
		Depreciación muebles	13,75		13,75
		G. Servicios Básicos		100,00	100,00
		Depreciación infraestructura	83,33		83,33
	Depreciación otros activos	56,25		56,25	
<b>Total CIF</b>			770,55	120,00	890,55
<b>Total</b>			<b>1.278,79</b>	<b>1.082,10</b>	<b>2.360,89</b>

**Tabla 60: Cédula de elementos estándar para cada unidad**

<b>Restaurante*1000</b>			
Elementos del costo	Cantidad	Precio Unitario	Costo
<b>Materia prima</b>			962,10
<b>Mano de Obra</b>	180	2,82	508,24
<b>CIF</b>			
<b>Fijos</b>	180	4,28	770,55
<b>Variables</b>	180	0,67	120,00
<b>Costo estandar unitario</b>			2360,89
<b>Cantidad (1 almuerzo)</b>			<b>2,36</b>

**Tabla 61: Ventas reales**

<b>Restaurante</b>		
Número de almuerzos	Precio de venta	Total
1000	3,00	3.000,00

**Tabla 62: MPD real**

<b>COSTO AL MES REAL * 1000 UNID</b>					
<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio Total</b>	<b>Costo por menu</b>
Comino	12	Funda	1,05	12,60	0,013
Ajo	2	Libra	1,50	3,00	0,003
Achote	2	Funda	1,50	3,00	0,003
Sal	2	Funda	1,40	2,80	0,003
Cebolla blanc	8	unidad	1,45	11,60	0,012
Apio	8	unidad	0,90	7,20	0,007
Hierbas	20	unidad	0,15	3,00	0,003
Aceite	10	Litro	1,50	12,00	0,012
Leche	10	Funda	0,85	8,50	0,009
Verde	40	unidad	0,10	4,00	0,004
Yuca	2	Quintal	13,00	26,00	0,026
Choclo	2	Quintal	17,00	34,00	0,034
Arroz	2	Quintal	45,00	90,00	0,090
Azúcar	2	Quintal	35,00	70,00	0,070
Pollo/carne o pescado	100	unidad	5,00	500,00	0,500
Papas	4	Quintal	18,00	72,00	0,072
Aguacate	15	unidad	0,15	2,25	0,002
Frutas/jugos	100	unidad	0,80	80,00	0,080
				<b>941,95</b>	<b>0,94</b>

**Tabla 63: Boletas de tiempo**

	<b>Horas</b>	<b>Tarifa</b>	<b>Total</b>
<b>Restaurante</b>			
Auxiliar cocina	180	2,82	508,24
<b>TOTAL</b>	<b>180</b>	<b>2,82</b>	<b>508,24</b>

<b>Horas de MOD</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Total</b>
<b>Restaurante*1000</b>	180 horas	180	1	180,00

Tabla 64: CIF real

CIF			
	Fijo	Variable	Total
<i>MPI</i>			
<i>*Material de limpieza</i>			
Cloro	8,00		8,00
Kalipto	12,00		12,00
Escoba	2,10		2,10
Trapeador	2,60		2,60
<b>*Gas</b>		20,00	20,00
<b>TOTAL</b>	<b>24,70</b>	<b>20,00</b>	<b>44,70</b>
<i>MOI</i>			
Mesero	508,24		508,24
Responsable restaurante (1)	73,50		73,50
<b>TOTAL</b>	<b>581,74</b>	<b>-</b>	<b>581,74</b>
<i>CIF</i>			
G. Servicios Básicos		100,00	100,00
<i>*Depreciación equipo</i>			-
Depreciación congelador	5,00		5,00
Depreciación refrigeradora	3,75		3,75
Depreciación cocina	2,22		2,22
<i>*Depreciación muebles</i>	13,75		13,75
<i>*Depreciación infraestructura</i>	83,33		83,33
<i>*Depreciación otros activos</i>			-
Depreciación vajilla	31,25		31,25
Depreciación ollas	25,00		25,00
<b>TOTAL</b>	<b>139,31</b>	<b>100,00</b>	<b>264,31</b>
<b>TOTAL CIF</b>	<b>745,75</b>	<b>120,00</b>	<b>890,75</b>

## (1) Anexo 8

Concepto	Costo	Vida útil	Depreciación	Depreciación mensual
Congelador	600,00	10	60,00	5,00
Refrigeradora	450,00	10	45,00	3,75
Muebles	1.650,00	10	165,00	13,75
Cocina	400,00	15	26,67	2,22
Infraestructura	20.000,00	20	1.000,00	83,33
Vajilla	750,00	2	375,00	31,25
Ollas	900	3	300,00	25,00

<b>Tasa fija=</b>	<b>CIF fijos</b>
	<b>Horas de MOD</b>

<b>Tasa fija=</b>	770,75	4,28
	180,00	

<b>Tasa variable=</b>	<b>CIF variables</b>	
	<b>Horas de MOD</b>	
<b>Tasa variable=</b>	120,00	0,67
	180,00	

**Tabla 65: Costos reales totales**

	<b>Restaurante</b>		<b>Fijo</b>	<b>Variable</b>	<b>Total</b>
<b>MPD</b>	Insumos restaurante			941,95	941,95
<b>MOD</b>	Auxiliar cocina		508,24		508,24
<b>CIF</b>	<b>MPI</b>	Material de limpieza	24,70		24,70
		Gas		20,00	20,00
	<b>MOI</b>	Mesero	508,24		508,24
		Responsable restaurante	73,50		73,50
	<b>CIF</b>	Depreciación equipo	10,97		10,97
		Depreciación muebles	13,75		13,75
		G. Servicios Básicos		100,00	100,00
		Depreciación infraestructura	83,33		83,33
	Depreciación otros activos	56,25		56,25	
<b>Total CIF</b>			770,75	120,00	890,75
<b>Total</b>			<b>1.278,99</b>	<b>1.061,95</b>	<b>2.340,94</b>

**Tabla 66: Cédula de elementos reales por unidad**

<b>Restaurante*1000</b>			
<b>Elementos del costo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Costo</b>
<b>Materia prima</b>			941,95
<b>Mano de Obra</b>	180	2,82	508,24
<b>CIF</b>			
<b>Fijos</b>	180	4,28	770,75
<b>Variables</b>	180	0,67	120,00
<b>Costo estandar unitario</b>			2340,94
<b>Cantidad (1 almuerzo)</b>			<b>2,34</b>

Tabla 67: Variaciones

MPD						
Variación de precio	=	Precio unitario real 0,94	-	Precio unitario estándar 0,96	×	Cantidad real comprada 1000
Variación de precio	=	(20,15)		FAVORABLE		
Variación de cantidad	=	Cantidad real utilizada 1000	-	Cantidad estándar permitida 1000	×	Precio unitario estándar 0,96
Variación de cantidad	=	0,00				
MOD						
Variación de precio	=	Tasa salarial por hora real 2,82	-	Tasa estándar por hora 2,82	×	Cantidad real de horas trabajadas 180,00
Variación de precio	=	0,00				
Variación de la eficiencia	=	Horas reales trabajadas MOD 180,00	-	Horas estándares permitidas MOD 180,00	×	Tarifa salarial estándar MOD 2,82
Variación de la eficiencia	=	0,00				
CIF						
Variación total	=	CIF reales 890,75	-	CIF aplicados 890,55		
Variación total	=	0,20		DESFAVORABLE		
CIF aplicados	=	Horas estándares permitidas MOD 180,00	×	Tasa estándar de aplicación CIF 4,95		
CIF Aplicados	=	890,55				

Tabla 68: Estado de Producción y Ventas

<b>EMPRENDIMIENTO DE GESTIÓN TURÍSTICA, SOCIAL, CULTURAL Y PRODUCTIVA "TERMAS NANGULVÍ"</b>	
<b>ESTADO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS</b>	
<b>Del 1 al 31 de Octubre del 2015</b>	
	<b>Restaurante</b>
MPD	962,10
MOD	508,24
CIF	890,55
<b>(=) Costo de producción del período</b>	<b>2.360,89</b>
<b>(+/-) Variación</b>	<b>(19,95)</b>
<b>(=) Costo de Ventas Real</b>	<b>2.340,94</b>

Tabla 69: Asientos de registro

<b>COSTEO ESTÁNDAR</b>				
<b>Restaurante</b>				
<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
	<b>X</b>			
	MPD restaurante estándar		962,10	
	a) Costo aplicado restaurante			962,10
	<b>P/R Materia prima estándar</b>			
	<b>X</b>			
	MOD restaurante estándar		508,24	
	a) Costo aplicado restaurante			508,24
	<b>P/R MOD estándar restaurante</b>			
	<b>X</b>			
	Servicios restaurante estándar		890,55	
	a) CIF Aplicado restaurante			890,55
	<b>P/R Inversión CIF</b>			
<b>COSTEO REAL</b>				
<b>Restaurante</b>				
<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
	<b>X</b>			
	MPD restaurante real		941,95	
	a) Proveedores			941,95
	<b>P/R Compra de materia prima</b>			
	<b>X</b>			
	MOD restaurante real		508,24	
	a) Nómina			508,24
	<b>P/R MOD real restaurante</b>			
	<b>X</b>			
	CIF real restaurante		581,74	
	a) Nómina			581,74
	<b>P/R MOI real y tiempo improductivo</b>			
	<b>X</b>			
	CIF real restaurante		309,01	
	a) Bancos			309,01
	<b>P/R CIF</b>			

VARIACIONES				
Restaurante				
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber
	<b>X</b>			
	Costo aplicado restaurante		962,10	
	a) MPD restaurante real			941,95
	Variación precio de MPD restaurante			20,15
	<b>P/R Variación MPD restaurante</b>			
	<b>X</b>			
	Costo aplicado restaurante		508,24	
	a) MOD restaurante real			508,24
	<b>P/R Variación MOD restaurante</b>			
	<b>X</b>			
	CIF Aplicado restaurante		890,55	
	Variación total CIF restaurante		0,20	
	a) CIF real restaurante			890,75
	<b>P/R Variación CIF restaurante</b>			

### 3.4.4 Recreativo

**Tabla 70: Presupuesto de ventas mensual**

Recreativo		
Número de personas	Precio de venta	Total
150	25,00	3.750,00

**Tabla 71: Presupuesto MOD**

N°	Cargo	Sueldo	Sueldo anual	13°	Beneficios de ley			Aporte patronal	TOTAL
					14°	Fondos de Reserva	Vacaciones		
<b>RECREATIVO</b>									
1	Personal mantenimiento recreativo	360,00	4.320,00	360,00	354,00	360,00	180,00	524,88	6.098,88

TASA MOD	Tiempo*unid	Cantidad anual	Empleados	TOTAL	Valor prom
<b>RECREATIVO</b>	2	1200	1	2.400,00	2,54

Horas de MOD	Tiempo	Tiempo	Cantidad	Total
<b>Recreativo</b>	2 horas	2	100	200,00

Tabla 72: Presupuesto CIF mensual

CIF	Fijo	Variable	Total
<i>MPI</i>			
<i>*Material de limpieza</i>			
Cloro	6,00		6,00
Kalipto	4,00		4,00
Escoba	2,00		2,00
Trapeador	3,00		3,00
<i>*Material recreativo</i>			-
Sogas	456,00		456,00
Ganchos	56,00		56,00
Vestimenta	400,00		400,00
Cascos	400,00		400,00
Bombas	6,00		6,00
<b>TOTAL</b>	<b>1.333,00</b>	<b>-</b>	<b>1.333,00</b>
<i>MOI</i>			
Responsable recreativo (1)	367,52		367,52
<b>TOTAL</b>	<b>367,52</b>	<b>-</b>	<b>367,52</b>
<i>CIF</i>			
<i>*Depreciación otros activos</i>			
Depreciación boyas	6,67		6,67
Depreciación bicicletas	6,67		6,67
<b>TOTAL</b>	<b>13,33</b>	<b>-</b>	<b>13,33</b>
<b>TOTAL CIF</b>	<b>1.713,85</b>	<b>-</b>	<b>1.713,85</b>

## (1) Anexo 8

Concepto	Costo	Vida útil	Depreciación	Depreciación mensual
Boyas	400,00	5	80,00	6,67
Bicicletas	800,00	10	80,00	6,67

<b>Tasa fija=</b>	<b>Presupuesto CIF fijos</b>
	<b>Horas de MOD</b>

<b>Tasa fija=</b>	1.713,85	8,57
	200,00	



**Tabla 73: Costos Estándar Totales**

	Recreativo		Fijo	Variable	Total
<b>MOD</b>	Personal Mantenimiento		508,24		508,24
<b>CIF</b>	<b>MPI</b>	Material de limpieza	15,00		15,00
		Material recreativo	1.318,00		1.318,00
	<b>MOI</b>	Responsable recreativo	367,52		367,52
	<b>CIF</b>	Depreciación otros activos	13,33		13,33
<b>Total CIF</b>			1.713,85	-	1.713,85
<b>Total</b>			<b>2.222,09</b>	-	<b>2.222,09</b>

**Tabla 74: Cédula de elementos estándar para cada unidad**

<b>Recreativo</b>			
Elementos del costo	Cantidad	Precio Unitario	Costo
<b>Mano de Obra</b>	2	2,54	5,08
<b>CIF</b>			
<b>Fijos</b>	2	8,57	17,14
<b>Variables</b>	2	-	-
<b>Costo estandar unitario</b>			<b>22,22</b>

**Tabla 75: Ventas reales**

<b>Recreativo</b>				
Número de personas	Precio de venta	Total	IVA	Total sin IVA
95	25,00	2.375,00	254,46	2.120,54

**Tabla 76: Boletas de tiempo**

	Horas	Tarifa	Total
<b>Recreativo</b>			
Personal Mantenimiento	190	2,54	482,83
<b>TOTAL</b>	<b>190</b>	<b>2,54</b>	<b>482,83</b>

Horas de MOD	Tiempo	Tiempo	Cantidad	Total
<b>Recreativo</b>	2 horas		2	95
				190,00

Tabla 77: CIF real

CIF			
	Fijo	Variable	Total
<i>MPI</i>			
<i>*Material de limpieza</i>			
Cloro	6,00		6,00
Kalipto	4,00		4,00
Escoba	2,10		2,10
Trapeador	2,60		2,60
<i>*Material recreativo</i>			-
Sogas	342,00		342,00
Ganchos	42,00		42,00
Vestimenta	300,00		300,00
Cascos	300,00		300,00
Bombas	6,00		6,00
<b>TOTAL</b>	<b>1.004,70</b>	<b>-</b>	<b>1.004,70</b>
<i>MOI</i>			
Tiempo improductivo	25,41		25,41
Responsable recreativo (1)	367,52		367,52
<b>TOTAL</b>	<b>392,93</b>	<b>-</b>	<b>392,93</b>
<i>CIF</i>			
<i>*Depreciación otros activos</i>			
Depreciación boyas	6,67		6,67
Depreciación bicicletas	6,67		6,67
<b>TOTAL</b>	<b>13,33</b>	<b>-</b>	<b>13,33</b>
<b>TOTAL CIF</b>	<b>1.410,96</b>	<b>-</b>	<b>1.410,96</b>

## (1) Anexo 8

Concepto	Costo	Vida útil	Depreciación	Depreciación mensual
Boyas	400,00	5	80,00	6,67
Bicicletas	800,00	10	80,00	6,67

Tasa fija=	CIF fijos
	Horas de MOD

Recreativo	Tasa fija=	1.410,96	7,43
		190,00	

**Tabla 78: Costos reales totales**

	Recreativo		Fijo	Variable	Total
<b>MOD</b>	Personal Mantenimiento		482,83		482,83
<b>CIF</b>	<b>MPI</b>	Material de limpieza	14,70		14,70
		Material recreativo	990,00		990,00
	<b>MOI</b>	Responsable recreativo y tiempo improductivo	392,93		392,93
		<b>CIF</b>	Depreciación otros activos	13,33	
<b>Total CIF</b>			1.410,96	-	1.410,96
<b>Total</b>			<b>1.893,79</b>	-	<b>1.893,79</b>

**Tabla 79: Cédula de elementos reales por unidad**

<b>Recreativo</b>			
Elementos del costo	Cantidad	Precio Unitario	Costo
<b>Mano de Obra</b>	2	2,54	5,08
<b>CIF</b>			
<b>Fijos</b>	2	7,43	14,85
<b>Variables</b>	2	-	-
<b>Costo estandar unitario</b>			<b>19,93</b>

Tabla 80: Variaciones

MOD						
Variación de precio	=	Tasa salarial por hora real	-	Tasa estándar por hora	×	Cantidad real de horas trabajadas
		2,54		2,54		190,00
Variación de precio	=	0,00				
Variación de la eficiencia	=	Horas reales trabajadas MOD	-	Horas estándares permitidas MOD	×	Tarifa salarial estándar MOD
		190,00		200,00		2,54
Variación de la eficiencia	=	(25,41)		FAVORABLE		
CIF						
Variación total	=	CIF reales	-	CIF aplicados		
		1.410,96		1713,85		
Variación total	=	(302,89)		FAVORABLE		
CIF aplicados	=	Horas estándares permitidas MOD	×	Tasa estándar de aplicación CIF		
		200,00		8,57		
CIF Aplicados	=	1.713,85				

Tabla 81: Estado de Producción y Ventas

EMPRESAMIENTO DE GESTIÓN TURÍSTICA, SOCIAL, CULTURAL Y PRODUCTIVA "TERMAS NANGULVÍ"			
ESTADO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS			
Del 1 al 31 de Octubre del 2015			
			Recreativo
	MPD		-
	MOD		508,24
	CIF		1.713,85
(=)	<b>Costo de producción del período</b>		<b>2.222,09</b>
(+/-)	Variación		(328,30)
(=)	<b>Costo de Ventas Real</b>		<b>1.893,79</b>

Tabla 82: Asientos de registro

<b>COSTEO ESTÁNDAR</b>				
<b>Recreativo</b>				
<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
	<b>X</b>			
	MOD recreativo estándar		508,24	
	a) Costo aplicado recreativo			508,24
	<b>P/R MOD estándar recreativo</b>			
	<b>X</b>			
	Servicios recreativos estándar		1.713,85	
	a) CIF Aplicado recreativos			1.713,85
	<b>P/R Inversión CIF</b>			

<b>COSTEO REAL</b>				
<b>Recreativo</b>				
<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
	<b>X</b>			
	MOD recreativo real		482,83	
	a) Nómina			482,83
	<b>P/R MOD real recreativo</b>			
	<b>X</b>			
	CIF real recreativos		392,93	
	a) Nómina			392,93
	<b>P/R MOI real y tiempo improductivo</b>			
	<b>X</b>			
	CIF real recreativos		1.018,03	
	a) Bancos			1.018,03
	<b>P/R CIF</b>			

<b>VARIACIONES</b>				
<b>Recreativo</b>				
<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
	<b>X</b>			
	Costo aplicado recreativo		508,24	
	a) MOD recreativo real			482,83
	Variación de eficiencia de MOD recreativo			25,41
	<b>P/R Variación MOD recreativo</b>			
	<b>X</b>			
	CIF Aplicado recreativos		1.713,85	
	a) Variación total CIF recreativos			302,89
	CIF real recreativos			1.410,96
	<b>P/R Variación CIF recreativos</b>			

### 3.5 DATOS DE LOS REGISTROS CONTABLES

#### 3.5.1 Transacciones

- Se crea el fondo de caja chica:

<b>Caja chica</b>	<b>Valor</b>
Hospedaje	30.00
Balneario	30.00
Restaurante	30.00
Bar	20.00
Recreativo	20.00
<b>TOTAL</b>	<b>130.00</b>

- Se compra los siguientes materiales para el bar:

<b>Producto</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio</b>	<b>Total</b>
Papas fritas pequeñas	200	0,35	70,00
Papas fritas grandes	40	0,9	36,00
Doritos pequeños	200	0,35	70,00
Doritos grandes	60	0,9	54,00
Colas personales	80	0,65	52,00
Colas 3 litros	12	1,4	16,80
Aguas	80	0,65	52,00
Jabón	2500	0,05	125,00
Shampoo (sachet)	2500	0,25	625,00
Galletas	60	0,5	30,00

- Se presta servicios de hospedaje a 190 personas con un precio de \$20,00 más IVA por cada una.
- Se presta servicios de balneario a 1455 adultos y 1000 niños y/o personas de tercera edad con un precio de \$3 y \$1,50 más IVA respectivamente por cada una.

- Se vende 1000 almuerzos a \$3 cada uno.
- Se vende los siguientes materiales en el bar. (Anexo 5)

<b>Producto</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio de Venta</b>
Papas fritas pequeñas	180	0.45
Papas fritas grandes	35	1
Doritos pequeños	195	0.45
Doritos grandes	55	1
Colas personales	70	0.75
Colas 3 litros	15	1.5
Aguas	70	0.75
Jabón	2450	0.15
Shampoo (sachet)	2400	0.35
Galletas	50	0.6

- Se presta servicios recreativos a 95 personas a 25\$ más IVA por cada una.
- Se paga sueldos y beneficios sociales. (Anexos 6, 7 y 8)
- Se registra la depreciación de activos fijos. (Anexo 9)
- Cada responsable de los servicios entrega el dinero proveniente de los servicios prestados en el día al administrador, se transfiere todas las cajas chicas a caja.
- Se realiza el depósito de los servicios prestados.
- Se cancela \$1000,00 de la deuda de proveedores.
- Se reparte \$700,00 en ayudas sociales a las comunidades.

### **3.5.2 Libro Diario**

Se presenta en el Anexo 11.

### **3.5.3 Mayorización**

Se presenta en el Anexo 12.

### **3.5.4 Balance de comprobación**

Se presenta en el Anexo 13.

## **3.6 ESTADOS FINANCIEROS**

### **3.6.1 Estado de Situación Financiera**

Se presenta en el Anexos 10 y 16.

### **3.6.2 Estado de Ingresos y Egresos**

Se presenta en el Anexo 14.

### **3.6.3 Estado de cambios en el patrimonio**

Se presenta en el Anexo 15.



### **3.6.4 Notas a los Estados financieros**

Las notas a los estados financieros son tema a desarrollar en el futuro.

## **3.7 POLÍTICAS CONTABLES**

### **3.7.1 Estados Financieros**

- Los estados financieros a presentarse son: El estado de situación financiera, el estado de ingresos y egresos, el estado de flujo de efectivo, el estado de cambios en el patrimonio y notas a los estados financieros.
- El estado de situación financiera, el estado de ingresos y egresos y las notas a los estados financieros se presentarán cada mes y el estado de flujo de efectivo y el estado de cambios en el patrimonio junto con las notas a los estados financieros se presentarán anualmente al comité de gestión del Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví”.
- Debe existir uniformidad en la aplicación de las políticas contables definidas en la preparación y presentación de los estados financieros de un periodo a otro. Si existe alguna variación se la debe presentar en las notas aclaratorias.
- Los estados financieros deben contener la descripción de las transacciones de la empresa.

### 3.7.2 Activos

- Según el marco conceptual para la información financiera, un activo es un recurso económico presente controlado por la entidad como resultado de sucesos pasados.
- Los activos se registrarán a valores justos de mercado.

<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
Aumenta	Disminuye
Saldo débito	

### 3.7.3 Caja

- En esta cuenta se registran los ingresos y egresos de dinero en efectivo.
- Se depositará lo existente en caja en una cuenta bancaria pasando 2 días laborables.
- El saldo mensual de caja siempre será de \$200 para incurrir en cualquier gasto necesario.

<b>Se debita</b>	<b>Se acredita</b>
Transferencia de caja chica por servicios prestados	Compras al contado
	Pagos en efectivo a proveedores
	Depósitos en cuentas bancarias

### 3.7.4 Caja chica

- Existe una caja chica para cada servicio la cual se crea con la finalidad de proporcionar monedas y billetes suficientes para dar vueltos.
- Se realizará arqueo de caja chica una vez al mes.
- En el caso de existir faltantes de caja chica al realizar el arqueo, se descontará del sueldo a cada empleado responsable por el valor del faltante.
- Al final de cada día se entregará al gerente solo el dinero de los servicios prestados.
- El dinero que recibe el gerente se traslada a la cuenta caja para luego ser depositado.

<b>Se debita</b>	<b>Se acredita</b>
Servicios prestados al contado	Transferencia a caja

### 3.7.5 Bancos

- Es aquella cuenta que controla los depósitos y retiros de dinero en las cuentas bancarias.

- Se realizará conciliaciones bancarias al final de cada mes.

<b>Se debita</b>	<b>Se acredita</b>
Ingreso de dinero a cuentas bancarias	Cheques entregados
	Transferencias

### **3.7.6 Anticipo empleados**

- Se refiere a los anticipos de sueldo que el Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” realiza a sus empleados, los cuales serán reducidos del sueldo de cada uno.

<b>Se debita</b>	<b>Se acredita</b>
Anticipo de sueldo entregado a empleados	Descuento de anticipo en el sueldo

### **3.7.7 Inventarios**

- Se refiere a las existencias de los artículos para la venta en el bar, su costo se compone de su valor de compra y los demás costos atribuibles a su adquisición.
- Se realizará inventarios físicos cada tres meses, tomando en cuenta la cantidad, descripción, valor y unidad de medida de cada producto.
- Se llevará una tarjeta de kárdex por cada producto existente para la venta con el método PEPS (Primeros en Entrar, Primeros en Salir).

- El responsable del bar debe mantener actualizada toda la información respectiva al inventario para que este sea lo más real.
- Si existe diferencia negativa entre el kárdex y los inventarios físicos se descontará del sueldo al responsable del bar el valor correspondiente.

<b>Se debita</b>	<b>Se acredita</b>
Adquisición de materiales para el bar	Venta de materiales para el bar en el asiento del costo de venta

### **3.7.8 Impuestos anticipados**

- Se refiere al impuesto generado por el uso de un determinado servicio o la adquisición de un bien.

<b>Se debita</b>	<b>Se acredita</b>
Compras bienes o servicios gravadas por el impuesto	Al establecer la posición mensual

### **3.7.9 Inmueble, maquinaria y equipo**

- Se refiere a las inversiones que se han efectuado en los activos para cumplir con las operaciones del Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví”.
- Se debe conciliar los saldos en libros con los inventarios físicos al menos una vez al año.

- Estos activos se valúan al costo o valor revaluado menos la respectiva depreciación acumulada.
- Las mejoras constituyen parte del activo y las reparaciones y mantenimiento se reconocen en resultados en el período que se efectúan.
- Se debe revelar la existencia de activos revaluados así como su depreciación.
- Revelar si existen activos totalmente depreciados que se encuentren en uso.

Se debita	Se acredita
Adquisición de nuevos bienes	Venta de los bienes
Mejoras	Dar de baja a los bienes

### 3.7.10 Depreciación

- La depreciación es la disminución del valor de un activo fijo producido por el paso del tiempo, desgaste por uso, obsolescencia, etc.
- La vida útil debe estimarse considerando factores como uso, desgaste físico esperado, obsolescencia y límites legales y de otro tipo para el uso de un activo.

- La vida útil y los activos depreciados deber revisarse periódicamente.

<b>Se debita</b>	<b>Se acredita</b>
Al venderse el bien	Registro de la depreación mensual de los activos
Destruirse total o parcialmente	

### 3.7.11 Terrenos

- Se registra el valor del suelo en donde se encuentra construida la infraestructura para el desarrollo de las diferentes actividades Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví”.

<b>Se debita</b>	<b>Se acredita</b>
Adquisición de un nuevo terreno	Venta de un terreno

### 3.7.12 Otros activos

- Se refiere a activos del Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” que no son posibles clasificarlos dentro de las cuentas de activo definidas y tampoco se mantienen en una cuenta individual como por ejemplo: la vajilla, las ollas, las bicicletas, etc.

<b>Se debita</b>	<b>Se acredita</b>
Adquisición de bienes	Venta de bienes

### 3.7.13 Pasivos

- Según el marco conceptual para la información financiera, un pasivo es una obligación presente de la entidad de transferir un recurso económico como resultado de sucesos pasados.
- Los pasivos se registrarán a valores justos de mercado.

<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
Disminuye	Aumenta
Saldo crédito	

### 3.7.14 Proveedores

- Se refiere a la obligación de entregar dinero u otros activos a los proveedores de los recursos del Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví”.

<b>Se debita</b>	<b>Se acredita</b>
Pago o abono de la deuda	Compra a crédito de la mercancía para la venta

### 3.7.15 Sueldos por pagar

- Se refiere a la obligación que tiene el empleador con sus empleados de pagar el sueldo.



<b>Se debita</b>	<b>Se acredita</b>
Pago de sueldos a los empleados	Por el valor de la obligación

### **3.7.16 Impuestos por pagar**

- Se refiere al impuesto generado por la venta de un determinado servicio.

<b>Se debita</b>	<b>Se acredita</b>
Al establecer la posición mensual	Ventas de bienes o servicios gravadas por el impuesto

### **3.7.17 Aporte personal IESS por pagar**

- Se refiere al aporte mensual que se entrega al IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social) por la afiliación de cada empleado. Corresponde al 9.45% sobre los ingresos que percibe cada trabajador.

<b>Se debita</b>	<b>Se acredita</b>
Por el pago que se realiza al IESS	Por el valor resultante de calcular el 9,45% sobre los ingresos que percibe cada trabajador

### **3.7.18 Impuesto a la renta por pagar**

- Este impuesto se aplica dependiendo de la base imponible que tenga cada empleado. La base imponible se compone de los ingresos que percibe el trabajador menos todas las deducciones.

<b>Se debita</b>	<b>Se acredita</b>
Por el pago que se realiza al SRI	Por el valor resultante del cálculo del impuesto sobre la base imponible

### 3.7.19 Beneficios sociales por pagar

- Corresponde al valor de los beneficios sociales que cada empleado tiene derecho a recibir mensualmente.

<b>Se debita</b>	<b>Se acredita</b>
Pago de los beneficios sociales a cada empleado	Por el valor resultante del cálculo de los beneficios sociales de cada empleado

### 3.7.20 Préstamos a largo plazo

- Constituyen la forma más común de financiamiento de la empresa contraída con terceros. Son deudas mayores a un año que generan intereses.

<b>Se debita</b>	<b>Se acredita</b>
Al cancelar la deuda	Al entregar el documento como medio de pago

### 3.7.21 Patrimonio

- Según el marco conceptual para la información financiera, patrimonio es la parte residual de los activos de la entidad, una vez deducidos todos sus pasivos.

- Está constituido por los fondos donados o generados por el Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví”.

<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
Disminuye	Aumenta
Saldo crédito	

### 3.7.22 Donaciones iniciales

- Se constituye por los fondos donados al Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví”.

<b>Se debita</b>	<b>Se acredita</b>
	Donaciones recibidas

### 3.7.23 Superávit/ déficit ejercicios anteriores

- Esta cuenta se compone del valor de los resultados obtenidos en ejercicios anteriores que no se han utilizado o distribuido dentro de su ejercicio.

<b>Se debita</b>	<b>Se acredita</b>
Déficit ejercicios anteriores	Superávit de ejercicios anteriores

### 3.7.24 Superávit/déficit del ejercicio

- Representa valores determinados al final de un periodo contable, después de deducir todos los costos y gastos.

Se debita	Se acredita
Déficit del ejercicio	Superávit del ejercicio

### 3.7.25 Prestación de servicios

- Según el marco conceptual para la información financiera, ingresos son incrementos en los activos o disminuciones en los pasivos que dan lugar a incrementos en el patrimonio, distintos de los relacionados con aportaciones de los tenedores de derechos sobre el patrimonio.
- Los ingresos del Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” son procedentes de la prestación de servicios de hospedaje, balneario, restaurante, bar y recreativo.

Debe	Haber
Disminuye	Aumenta
Saldo crédito	

Se debita	Se acredita
	Prestación de servicios

### 3.7.26 Otros ingresos

- Ingresos ocasionales que no forman parte de las operaciones normales del Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví”.

Se debita	Se acredita
	Ingresos ocasionales

### 3.7.27 Costo de venta hospedaje /balneario/restaurante/bar/recreativo

- Se refiere a la inversión que se realiza para poder ofrecer los servicios de hospedaje, balneario, restaurante y recreativo; el cual se compone de materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

Debe	Haber
Aumenta	Disminuye
Saldo débito	

Se debita	Se acredita
Registro del costo real de las ventas de cada servicio	

### 3.7.28 Costo de venta bar

- Se refiere a la inversión que se realiza en la adquisición de los diferentes productos destinados para la venta en el bar. Este valor proviene de las tarjetas de Kárdex de cada producto.

Se debita	Se acredita
Registro del costo de la mercadería vendida en el bar	

### 3.7.29 Gastos

- Según el marco conceptual para la información financiera, gastos son disminuciones en los activos o incrementos en los pasivos que dan lugar a disminuciones en el patrimonio, distintos de los relacionados con distribuciones de los tenedores de derechos sobre el patrimonio.

Debe	Haber
Aumenta	Disminuye
Saldo débito	

### 3.7.30 Gasto operacional

- Se refiere a los desembolsos del Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” que se derivan de las operaciones del giro del negocio.

<b>Se debita</b>	<b>Se acredita</b>
Sueldo del responsable del bar	

### 3.7.31 Ayudas Sociales

- Esta cuenta se refiere al monto distribuido entre las comunidades en temas como transporte escolar, internado, eventos culturales, deportivos, ayuda social, entre otros. Si existe un excedente, se invertirá directamente en el Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví”.

<b>Se debita</b>	<b>Se acredita</b>
Monto distribuido entre las comunidades	

### 3.7.32 Gasto administrativo

- Se refiere a los gastos administrativos que el Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” debe incurrir.

<b>Se debita</b>	<b>Se acredita</b>
Sueldo del gerente	
Sueldo de la contadora	
Parte proporcional del sueldo de los responsables de hospedaje/ balneario/ restaurante/ recreativo	

### 3.7.33 Gasto depreciación activos fijos

- Es una cuenta utilizada para la distribución del costo depreciable del activo a lo largo de su vida útil.

Se debita	Se acredita
Registro de la depreación mensual de los activos	

### 3.7.34 Gasto publicidad

- Se refiere a los gastos que el Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” incurre con respecto a publicidad de los servicios que ofrece.

Se debita	Se acredita
Monto incurrido en la publicidad	

### 3.7.35 Intereses de préstamos

- Corresponde al importe de los intereses de los préstamos recibidos.

Se debita	Se acredita
Abono de intereses	



## 3.8 DOCUMENTOS PARA EL CONTROL DE INGRESOS Y EGRESOS

## 3.8.1 Factura

EMPRENDIMIENTO DE GESTIÓN TURÍSTICA, SOCIAL, CULTURAL Y PRODUCTIVA "TERMAS NANGULVÍ"			
	Dirección: Nangulví Bajo, Principal Peñaherrera-Intag-Cotacachi-Ecuador Teléfono: 062648291/063015601 E-mail: termas.nangulví@gmail.com	<b>FACTURA</b> Nº: 001-001-XXXXXXXXXX Aut: 1116814906 RUC: 1091738445001	
Cliente:		Telf:	
Dirección:		Fecha:	
RUC:		Guía rem:	
Cantidad	Descripción	Precio Unitario	Precio Total
		Total gravado tarifa 0%	
		Total gravado tarifa 12%	
		IVA 12%	
		<b>TOTAL</b>	
_____ Firma Autorizada		_____ Recibi conforme	
Datos de Imprenta: Nombre-Dirección- Ciudad-RUC XXXXXXXXXXXXXXX- Autorización:XXX Impreso del XXX al XXX. Fecha de Impresión XX/XX/XX. Válido hasta XX/XX/XX- Original: Cliente-Copia: Emisor			

Figura 28: Factura - Propuesta

## 3.8.2 Comprobante de ingreso


<b>EMPRESA DE GESTIÓN TURÍSTICA, SOCIAL, CULTURAL Y PRODUCTIVA "TERMAS NANGULVÍ"</b>			
		<b>COMPROBANTE DE INGRESO</b>	
		N° XXXX	
Fecha:		Valor:	
Nombre:			
Concepto:			
	Tarjeta:	Voucher:	
Cheque:	Banco:	Efectivo:	
<b>Cuenta</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
<b>Total:</b>			
Son:			
_____		_____	
Aprobado por		Revisado por	
		Beneficiario	
		CI:	

Figura 29: Comprobante de ingreso - Propuesto

## 3.8.3 Arqueo de Caja Chica


 <b>EMPRENDIMIENTO DE GESTIÓN TURÍSTICA, SOCIAL, CULTURAL Y PRODUCTIVA "TERMAS NANGULVÍ"</b>		
<b>ARQUEO DE CAJA CHICA</b>		
Fecha:		
Caja: <i>Hospedaje/ Balneario/ Restaurante/ Bar/ Recreativos</i>		
<b>Saldo según libros</b>		
<b>Saldo inicial</b>		
<b>DETALLE DEL ARQUEO: BILLETES</b>		
Cantidad	Valor	Valor total
	1,00	
	5,00	
	10,00	
	20,00	
<b>TOTAL BILLETES</b>		
<b>DETALLE DEL ARQUEO: MONEDAS</b>		
Cantidad	Valor	Valor total
	0,01	
	0,05	
	0,10	
	0,25	
	0,50	
	1,00	
<b>TOTAL MONEDAS</b>		
<b>TOTAL ARQUEO</b>		
<b>FALTANTE</b>		
<b>SOBRANTE</b>		
_____ CAJERO		_____ PERSONA ENCARGADA DEL ARQUEO

Figura 30: Arqueo de Caja Chica - Propuesto

### 3.8.4 Requerimiento de compra del responsable de cada servicio al administrador

<b>EMPRENDIMIENTO DE GESTIÓN TURÍSTICA, SOCIAL, CULTURAL Y PRODUCTIVA "TERMAS NANGULVÍ"</b>  <b>Requerimiento de compras</b> <b>Hospedaje/ Balneario/ Restaurante/ Bar/ Recreativo</b> <b>Mes:</b>				
Número	Detalle	Cantidad	Unid. De medida	Fecha de entrega

\_\_\_\_\_

Responsable

**Figura 31: Requerimiento de compra del responsable de cada servicio al administrador - Propuesto**

### 3.8.5 Orden de compra

<b>EMPRENDIMIENTO DE GESTIÓN TURÍSTICA, SOCIAL, CULTURAL Y PRODUCTIVA "TERMAS NANGULVÍ"</b>																																												
RUC: 1091738445001																																												
<b>ORDEN DE COMPRA</b>																																												
N° XX																																												
Proveedor:		Fecha de pago:																																										
Fecha de pedido:		Términos de entrega:																																										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">N°</th> <th style="width: 40%;">Artículo</th> <th style="width: 15%;">Cantidad</th> <th style="width: 15%;">Precio unitario</th> <th style="width: 20%;">Precio total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: right;"><b>Costo Total</b></td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>					N°	Artículo	Cantidad	Precio unitario	Precio total																															<b>Costo Total</b>				
N°	Artículo	Cantidad	Precio unitario	Precio total																																								
<b>Costo Total</b>																																												
_____ Elaborado por		_____ Autorizado por		_____ Recibido por																																								
Datos de la imprenta																																												

**Figura 32: Orden de compra - Propuesto**

### 3.9 BASE LEGAL

Los artículos de la Constitución de la República del Ecuador referentes al tema son los siguientes:

Artículos 283, 284 y 311 referentes al ámbito de la Economía Popular y Solidaria; mientras que los artículos 300 y 301 referentes al Régimen Tributario.

Referente a la Ley Orgánica de la Economía Popular y Solidaria tenemos los siguientes artículos:

De 1 al 9, 13, 15, 16, 17, 146, del 167 al 179. Además de los siguientes artículos del Reglamento a la Ley Orgánica de la Economía Popular y Solidaria del 1 al 3,5, 8, 9, del 11 al 23.

Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno – LORTI: Artículo 1, 3, 4, 9 numeral 19, 10, 17, del 19 al 21, 36, 42, del 52 al 56, 58 y del 62 al 65.

Reglamento de comprobantes de venta, retención y documentos complementarios: Artículo del 1 al 3, del 5 al 8, del 11 al 13, del 17 al 19, 21, 22, 41 y 42.

### 3.10 BASE TÉCNICA

**Tabla 83: Base Técnica**

NIC-NIIF	NIIF para PYMES
NIC 1.- Presentación de estados financieros	Sección 1.- Pequeñas y medianas entidades
	Sección 2.- Conceptos y Principios fundamentales
	Sección 3.- Presentación de estados financieros
	Sección 4.- Estado de Situación Financiera
	Sección 5.- Estado del Resultado Integral
	Sección 6.- Estado de Cambios en el Patrimonio y Estado de Resultados y Ganancias Acumuladas
NIC 2.- Existencias	Sección 13.- Inventarios
NIC 7.- Estado de flujos de efectivo	Sección 7.- Estado de flujos de efectivo
NIC 8.- Políticas contables, cambios en las estimaciones contables y errores	Sección 10.- Políticas Contables, Estimaciones y Errores
NIC 16.- Propiedad, Planta y Equipo	Sección 17.- Propiedad, Planta y Equipo
NIC 18.- Ingresos ordinarios	Sección 23.- Ingresos de actividades ordinarias
NIC 19.- Retribuciones a los empleados	Sección 28.- Beneficios a los empleados
NIC 36.- Deterioro del valor de los activos	Sección 27.- Deterioro del valor de los activos
NIIF 1.- Adopción por primera vez de las Normas Internacionales de Información	

## 4 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### 4.1 CONCLUSIONES

- Al diseñar el sistema de costos en el presente proyecto se estableció los principales elementos de la estructura de costos como son la materia prima, mano de obra y costos indirectos.
- A través del desarrollo del presente proyecto se detectaron las principales necesidades financieras y operativas del Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” como es la presentación de los estados financieros a fin de proporcionar información creíble y oportuna para la toma de decisiones.
- Se estableció que la manera adecuada de estimar y determinar los costos de los cinco servicios que ofrece el Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” es a través del sistema de costeo estándar.

## 4.2 RECOMENDACIONES

- Se recomienda la implementación inmediata del sistema financiero contable, para manejar de una manera técnica y apropiada la información financiera, para la toma de decisiones.
- Posteriormente a la implementación del presente proyecto, se recomienda diseñar una estrategia de mercado para la captación de mayor número de turistas y por ende mayor utilidad para el beneficio de todas las comunidades que forman parte del Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví”.
- Estructurar un plan de capacitación para el personal que labora en el Emprendimiento de gestión turística, social, cultural y productiva “Termas Nangulví” sobre las actividades que se debe realizar en la entidad.
- Realizar y promocionar paquetes turísticos a fin de captar más turistas para incrementar los ingresos para invertir en proyectos productivos que generen fuentes de empleo para beneficio de las familias que conforman las distintas comunidades de la zona de Intag y con ello disminuir la migración a las principales ciudades más cercanas como es Otavalo e Ibarra.



## REFERENCIAS

1. Bravo Valdivieso, C. M., & Ubidia Tapia, C. O. (2007). *Contabilidad de Costos*. Quito: Cámara Ecuatoriana del Libro - Núcleo Pichincha.
2. CARE. (s.f.). *Propuesta JPP REI Intag*. Obtenido de <http://www.care.org.ec/wpcontent/uploads/2014/04/Propuesta-JPP-REI-Intag.pdf>
3. Checo Paulino, E. M. (2000). *Costos estándar aplicados al establecimiento de los estándares de los tres elementos básicos del costo*. El Cid Editor. Obtenido de <http://bvirtual.uce.edu.ec:2054/lib/bgeneralucesp/reader.action?docID=10316180>
4. Ecuador Noticias. (18 de Julio de 2012). *Mapa de las Provincias de Ecuador*. Obtenido de <http://www.ecuadornoticias.com/2012/07/mapa-provincias-ecuador.html>
5. Enciclopedia Financiera. (s.f.). *Estructura Organizacional*. Recuperado el 19 de Septiembre de 2015, de <http://www.encyclopediainanciera.com/organizaciondeempresas/estructura-organizacional.htm>
6. Google Books. (s.f.). Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=MtzHx36DeqkC&pg=PA145&dq=costos+estandar&hl=es-419&sa=X&ved=0CBoQ6AEwAGoVChMIrpnzLqdyQIVSa2QCh10eAZv#v=onepage&q=costos%20estandar&f=false>
7. Google Maps. (s.f.). *Nangulví*. Obtenido de <https://www.google.com.ec/maps/place/Nangulv%C3%AD/@0.3277192,-78.5472375,378m/data=!3m1!1e3!4m6!1m3!3m2!1s0x8e2a5dcba6bc1e43:0x819c69691141b464!2zTmFuZ3VsdsOt!3m1!1s0x8e2a5dcba6bc1e43:0x819c69691141b464!6m1!1e1>
8. Guachagmira, R. (s.f.). *Emprendimiento Comunitario Termas Nangulvi*. Obtenido de <http://termasnangulvi.blogspot.com/p/recervaciones.html>
9. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos - INEC. (2010). Censo nacional de población y vivienda.
10. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos - INEC. (s.f.). *Glosario de términos-ENENDU*. Obtenido de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/glosario-de-terminos-enendu/>

11. Inter Patagonia. (s.f.). *Aguas Milagrosas*. Recuperado el 24 de Agosto de 2015, de <http://www.interpatagonia.com/termas/aguastermales.html>
12. Radio Intag. (s.f.). *¿Dónde Estamos?* Obtenido de <http://www.radiointag.com/iquestdoacutende-estamos.html>
13. Reciprocco. (22 de Octubre de 2013). *Nangulví, ¡La Escapada!* Obtenido de <http://www.reciprocco.org/nangulvi-la-escapada/>
14. Rojas Medina, R. A. (2007). *Sistemas de Costos: Un proceso para su implementación*. Universidad Nacional de Colombia - Sede Manizales. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=MtzHx36DeqkC&pg=PA145&dq=costos+estandar&hl=es-419&sa=X&ved=0CBoQ6AEwAGoVChMIrjNzLqdyQIVSa2QCh10eAZv#v=onepage&q=costos%20estandar&f=false>
15. Servicio de Rentas Internas - SRI. (s.f.). *Registro Único de Contribuyentes (RUC)*. Obtenido de <http://www.sri.gob.ec/web/10138/92>
16. Zamarrón, B. (2009). *Costos Estandar*. El Cid Editor. Obtenido de <http://bvirtual.uce.edu.ec:2054/lib/bgeneralucesp/reader.action?docID=10327423>

# **ANEXOS**

**Anexo 1: Plan de Cuentas**

<b>CÓDIGO</b>	<b>CUENTAS</b>
<b>1</b>	<b>ACTIVO</b>
<b>1.1</b>	<b>Activo Corriente</b>
1.1.1	Caja
1.1.2	Caja chica hospedaje
1.1.3	Caja chica balneario
1.1.4	Caja chica restaurante
1.1.5	Caja chica bar
1.1.6	Caja chica recreativo
1.1.7	Bancos
1.1.8	Inversiones
1.1.9	Anticipos empleados
1.1.10	Inv. Materiales bar
1.1.11	Impuestos anticipados
1.1.12	Intereses por cobrar
<b>1.2</b>	<b>Activo no corriente</b>
1.2.1	Propiedad Planta y Equipo
1.2.1.1	Infraestructura
1.2.1.2	Depreciación acumulada infraestructura
1.2.1.3	Equipo
1.2.1.4	Depreciación acumulada equipo
1.2.1.5	Muebles y enseres
1.2.1.6	Depreciación acumulada muebles y enseres
1.2.1.7	Equipo de computación
1.2.1.8	Depreciación acumulada equipo de computación
1.2.1.9	Terrenos
1.2.1.10	Otros activos
1.2.1.11	Depreciación acumulada otros activos
<b>2</b>	<b>PASIVO</b>
<b>2.1</b>	<b>Pasivo Corriente</b>
2.1.1	Proveedores
2.1.2	Sueldos por pagar
2.1.3	IVA 12% por pagar
2.1.4	Aporte personal IESS por pagar
2.1.5	Impuesto a la Renta por pagar
2.1.6	Intereses por pagar
2.1.7	Beneficios sociales por pagar
<b>2.2</b>	<b>Pasivo no corriente</b>
2.2.1	Préstamos a largo plazo

<b>3</b>	<b>PATRIMONIO</b>
3.1	Donaciones iniciales
3.2	Superávit/déficit ejercicios anteriores
3.3	Superávit/déficit del ejercicio
<b>4</b>	<b>INGRESOS</b>
<b>4.1</b>	<b>Ingresos operacionales</b>
4.1.1	Prestación de servicios hospedaje
4.1.2	Prestación de servicios balneario
4.1.3	Prestación de servicios restaurante
4.1.4	Prestación de servicios bar
4.1.5	Prestación de servicios recreativos
<b>4.2</b>	<b>Otros ingresos</b>
<b>5</b>	<b>COSTOS DE VENTA</b>
5.1	Costo de Ventas hospedaje
5.2	Costo de Ventas balneario
5.3	Costo de Ventas restaurante
5.4	Costo de Ventas bar
5.5	Costo de Ventas recreativo
<b>6</b>	<b>GASTOS</b>
<b>6.1</b>	<b>Gastos Operacionales</b>
6.1.7	Gasto Operacional
6.1.8	Ayudas sociales
<b>6.2</b>	<b>Gastos de Administración</b>
6.2.1	G. Administrativo
6.2.2	G. Depreciación activos fijos
<b>6.3</b>	<b>Gastos de ventas</b>
6.3.1	G. Publicidad
<b>6.4</b>	<b>Gastos financieros</b>
6.4.1	G. Intereses de préstamos

## Anexo 2: Estado de Situación Financiera

### EMPRENDIMIENTO DE GESTIÓN TURÍSTICA, SOCIAL, CULTURAL Y PRODUCTIVA "TERMAS NANGULVÍ"

#### ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA

Al.....

#### ACTIVOS

##### Activo Corriente

Caja	XXX	
Caja chica hospedaje	XXX	
Caja chica balneario	XXX	
Caja chica restaurante	XXX	
Caja chica bar	XXX	
Caja chica recreativo	XXX	
Bancos	XXX	
Anticipos empleados	XXX	
Inv. Materiales bar	XXX	
Impuestos anticipados	XXX	
Intereses por cobrar	XXX	

##### TOTAL ACTIVO CORRIENTE

##### Activo no corriente

##### Propiedad Planta y Equipo

Infraestructura	XXX	XXX
Depreciación acumulada infraestructura	(XXX)	
Equipo	XXX	XXX
Depreciación acumulada equipo	(XXX)	
Muebles y enseres	XXX	XXX
Depreciación acumulada muebles y enseres	(XXX)	
Equipo de computación	XXX	XXX
Depreciación acumulada equipo de computación	(XXX)	
Terrenos		XXX
Otros activos	XXX	XXX
Depreciación acumulada otros activos	(XXX)	

##### TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE

##### TOTAL ACTIVOS

#### PASIVO

##### Pasivo Corriente

Proveedores	XXX	
Sueldos por pagar	XXX	
IVA 12% por pagar	XXX	
Aporte personal IESS por pagar	XXX	
Impuesto a la renta por pagar	XXX	
Intereses por pagar	XXX	
Beneficios sociales por pagar	XXX	

##### TOTAL PASIVO CORRIENTE

##### Pasivo no corriente

Préstamos a largo plazo	XXX	
-------------------------	-----	--

##### TOTAL PASIVO NO CORRIENTE

##### Otros Pasivos

##### TOTAL PASIVOS

#### PATRIMONIO

Donaciones Iniciales	XXX	
Superávit/déficit de ejercicios anteriores	XXX	
Superávit/déficit del ejercicio	XXX	

##### TOTAL PATRIMONIO

##### TOTAL PASIVO+PATRIMONIO

XXX

XXX

XXX

XXX

XXX

XXX

XXX

XXX

XXX

### Anexo 3: Estado de Ingresos y Egresos

<b>EMPRENDIMIENTO DE GESTIÓN TURÍSTICA, SOCIAL, CULTURAL Y PRODUCTIVA "TERMAS NANGULVÍ"</b>		
<b>ESTADO DE INGRESOS Y EGRESOS</b>		
<b>Del..... Al.....</b>		
<b>Ingresos Operacionales</b>		XXX
Prestación de servicios hospedaje	XXX	
Prestación de servicios balneario	XXX	
Prestación de servicios bar	XXX	
Prestación de servicios restaurante	XXX	
Prestación de servicios recreativos	XXX	
(-) Costo de ventas		(XXX)
Costo de Ventas hospedaje	(XXX)	
Costo de Ventas balneario	(XXX)	
Costo de Ventas restaurante	(XXX)	
Costo de Ventas bar	(XXX)	
Costo de Ventas recreativo	(XXX)	
<b>(-) Gastos Operacionales</b>		(XXX)
G. Operacional	(XXX)	
Ayudas sociales	(XXX)	
(=) Utilidad Bruta en ventas		XXX
<b>(-) Gastos de Ventas</b>		(XXX)
G. Publicidad	(XXX)	
(=) Utilidad neta en ventas		XXX
<b>(-) Gastos Administrativos</b>		(XXX)
G. Administrativo	(XXX)	
G. Depreciación activos fijos	(XXX)	
(=) Utilidad operacional		XXX
<b>(-) Gastos Financieros</b>		(XXX)
G. Intereses de préstamos	(XXX)	
(=) Utilidad antes de ingresos extraordinarios		XXX
(+) Otros ingresos		XXX
<b>(=) Superávit/Déficit</b>		XXX

### Anexo 4: Estado de Flujo de Efectivo

<b>EMPRENDIMIENTO DE GESTIÓN TURÍSTICA, SOCIAL, CULTURAL Y PRODUCTIVA "TERMAS NANGULVÍ"</b>		
<b>ESTADO DE FLUJO DE EFECTIVO</b>		
<b>POR EL AÑO TERMINADO EL .....</b>		
<b>MÉTODO DIRECTO</b>		
<b>FLUJO DE CAJA DE ACTIVIDADES DE OPERACIÓN:</b>		
*Recibido de clientes	XXX	
*Pagado a proveedores	XXX	
*Intereses pagados	XXX	
*Intereses recibidos	XXX	
*Impuesto a la renta pagado	XXX	
<b>EFFECTIVO NETO PROVENIENTE DE ACTIVIDADES DE OPERACIÓN</b>		<b>XXX</b>
<b>FLUJOS DE CAJA DE ACTIVIDADES DE INVERSIÓN:</b>		
Precio de venta de inversiones	XXX	
Adquisición de propiedades	XXX	
Precio de venta de propiedades	XXX	
Compra de intangibles	XXX	
Precio de venta de intangibles	XXX	
<b>EFFECTIVO NETO UTILIZADO EN ACTIVIDADES DE INVERSIÓN</b>		<b>XXX</b>
<b>FLUJO DE CAJA DE ACTIVIDADES DE FINANCIAMIENTO:</b>		
Obligaciones	XXX	
Disminución de obligaciones a largo plazo	XXX	
Aumento de donaciones iniciales en efectivo	XXX	
<b>EFFECTIVO NETO PROVENIENTE DE ACTIVIDADES DE FINANCIAMIENTO</b>		<b>XXX</b>
<b>CAJA Y EQUIVALENTES DE CAJA:</b>		
<b>INCREMENTO NETO DURANTE EL AÑO</b>		<b>XXX</b>
<b>COMIENZO DEL AÑO</b>		<b>XXX</b>
<b>FIN DEL AÑO</b>		<b>XXX</b>



<b>CONCILIACIÓN DEL SUPERÁVIT(DÉFICIT) NETO CON EL EFECTIVO</b>		
<b>NETO UTILIZADO EN ACTIVIDADES DE OPERACIÓN:</b>		
Superávit (Déficit) neto		XXX
<b>AJUSTES PARA CONCILIAR SUPERÁVIT (DÉFICIT) NETO CON EL EFECTIVO NETO UTILIZADO EN ACTIVIDADES DE OPERACIÓN</b>		
Depreciación		XXX
(Ganancia) Pérdida en venta de inversiones		XXX
(Ganancia) Pérdida en venta de propiedades		XXX
(Ganancia) Pérdida en venta de intangibles		XXX
Baja de inventarios		XXX
<b>CAMBIOS EN ACTIVOS Y PASIVOS:</b>		
(Aumento) Disminución en intereses por cobrar	XXX	
(Aumento) Disminución en inventarios	XXX	
(Aumento) Disminución en otros activos	XXX	
Aumento (Disminución) en cuentas por pagar	XXX	
Aumento (Disminución) en intereses por pagar	XXX	
Aumento (Disminución) en impuesto a la renta por pagar	XXX	
Aumento (Disminución) en impuestos diferidos	XXX	
Aumento (Disminución) en otros activos	XXX	
<b>TOTAL AJUSTES</b>		<b>XXX</b>
<b>EFFECTIVO NETO PROVENIENTE DE ACTIVIDADES DE OPERACIÓN</b>		<b>XXX</b>
<b>*Recibido de clientes:</b>		
Ventas		
<b>*Pagado a proveedores:</b>		
(-)Costo de venta		
(-) Gastos		
(+/-)Variación de inventarios		
(+/-)Variación de cuentas por pagar proveedores		
<b>*Intereses pagados</b>		
Gastos intereses		
(+/-) Variación intereses por pagar		
<b>*Intereses recibidos</b>		
Intereses ganados		
(+/-) Variación intereses por cobrar		
<b>*Impuesto a la renta pagado</b>		
(+/-) Variación impuesto a la renta por pagar		

### Anexo 5: Kardex

<b>Papas fritas pequeñas</b>										
Fecha	Detalle	Ingresos			Egresos			Existencias		
		Cantidad	V / unitario	V/ total	Cantidad	V / unitario	V/ total	Cantidad	V / unitario	V/ total
	Inv. Inicial							10	0,35	3,5
	Compra	200	0,35	70				210	0,35	73,5
	Ventas				180	0,35	63	30	0,35	10,5
		<b>Compras netas</b>		70	<b>Ventas netas</b>		63			
<b>Papas fritas grandes</b>										
Fecha	Detalle	Ingresos			Egresos			Existencias		
		Cantidad	V / unitario	V/ total	Cantidad	V / unitario	V/ total	Cantidad	V / unitario	V/ total
	Inv. Inicial							5	0,9	4,5
	Compra	40	0,9	36				45	0,9	40,5
	Ventas				35	0,9	31,5	10	0,9	9
		<b>Compras netas</b>		36	<b>Ventas netas</b>		31,5			
<b>Doritos pequeños</b>										
Fecha	Detalle	Ingresos			Egresos			Existencias		
		Cantidad	V / unitario	V/ total	Cantidad	V / unitario	V/ total	Cantidad	V / unitario	V/ total
	Inv. Inicial							12	0,35	4,2
	Compra	200	0,35	70				212	0,35	74,2
	Ventas				195	0,35	68,25	17	0,35	5,95
		<b>Compras netas</b>		70	<b>Ventas netas</b>		68,25			
<b>Doritos grandes</b>										
Fecha	Detalle	Ingresos			Egresos			Existencias		
		Cantidad	V / unitario	V/ total	Cantidad	V / unitario	V/ total	Cantidad	V / unitario	V/ total
	Inv. Inicial							4	0,9	3,6
	Compra	60	0,9	54				64	0,9	57,6
	Ventas				55	0,9	49,5	9	0,9	8,1
		<b>Compras netas</b>		54	<b>Ventas netas</b>		49,5			

Colas personales										
Fecha	Detalle	Ingresos			Egresos			Existencias		
		Cantidad	V / unitario	V/ total	Cantidad	V / unitario	V/ total	Cantidad	V / unitario	V/ total
	Inv. Inicial							12	0,65	7,8
	Compra	80	0,65	52				92	0,65	59,8
	Ventas				70	0,65	45,5	22	0,65	14,3
		<b>Compras netas</b>		52	<b>Ventas netas</b>		45,5			
Colas 3 litros										
Fecha	Detalle	Ingresos			Egresos			Existencias		
		Cantidad	V / unitario	V/ total	Cantidad	V / unitario	V/ total	Cantidad	V / unitario	V/ total
	Inv. Inicial							5	1,4	7
	Compra	12	1,4	16,8				17	1,4	23,8
	Ventas				15	1,4	21	2	1,4	2,8
		<b>Compras netas</b>		16,8	<b>Ventas netas</b>		21			
Aguas										
Fecha	Detalle	Ingresos			Egresos			Existencias		
		Cantidad	V / unitario	V/ total	Cantidad	V / unitario	V/ total	Cantidad	V / unitario	V/ total
	Inv. Inicial							12	0,65	7,8
	Compra	80	0,65	52				92	0,65	59,8
	Ventas				70	0,65	45,5	22	0,65	14,3
		<b>Compras netas</b>		52	<b>Ventas netas</b>		45,5			
Jabón										
Fecha	Detalle	Ingresos			Egresos			Existencias		
		Cantidad	V / unitario	V/ total	Cantidad	V / unitario	V/ total	Cantidad	V / unitario	V/ total
	Inv. Inicial							30	0,05	1,5
	Compra	2500	0,05	125				2530	0,05	126,5
	Ventas				2450	0,05	122,5	80	0,05	4
		<b>Compras netas</b>		125	<b>Ventas netas</b>		122,5			

Shampoo (sachet)										
Fecha	Detalle	Ingresos			Egresos			Existencias		
		Cantidad	V / unitario	V/ total	Cantidad	V / unitario	V/ total	Cantidad	V / unitario	V/ total
	Inv. Inicial							20	0,25	5
	Compra	2500	0,25	625				2520	0,25	630
	Ventas				2400	0,25	600	120	0,25	30
		<b>Compras netas</b>		625	<b>Ventas netas</b>		600			
Galletas										
Fecha	Detalle	Ingresos			Egresos			Existencias		
		Cantidad	V / unitario	V/ total	Cantidad	V / unitario	V/ total	Cantidad	V / unitario	V/ total
	Inv. Inicial							8	0,5	4
	Compra	60	0,5	30				68	0,5	34
	Ventas				50	0,5	25	18	0,5	9
		<b>Compras netas</b>		30	<b>Ventas netas</b>		25			

### Anexo 6: Rol de Pagos

EMPRENDIMIENTO DE GESTIÓN TURÍSTICA, SOCIAL, CULTURAL Y PRODUCTIVA "TERMAS NANGULVÍ"										
ROL DE PAGOS										
MES DE OCTUBRE 2015										
N°	Cargo	D/T	SBU	Horas extras	T. Ingresos	IESS 9,45%	T. Egresos	Subtotal	Fondos de reserva	Total a recibir
1	Gerente	30	1.000,00	62,50	1.062,50	100,41	100,41	962,09	88,54	1.050,64
2	Responsable hospedaje	30	420,00	-	420,00	39,69	39,69	380,31	35,00	415,31
3	Responsable balneario	30	420,00	-	420,00	39,69	39,69	380,31	35,00	415,31
4	Responsable bar	30	420,00	-	420,00	39,69	39,69	380,31	35,00	415,31
5	Responsable restaurante	30	420,00	-	420,00	39,69	39,69	380,31	35,00	415,31
6	Responsable recreativo	30	420,00	-	420,00	39,69	39,69	380,31	35,00	415,31
7	Personal mantenimiento hospedaje	30	360,00	-	360,00	34,02	34,02	325,98	30,00	355,98
8	Personal mantenimiento balneario	30	360,00	-	360,00	34,02	34,02	325,98	30,00	355,98
9	Personal mantenimiento bar	30	360,00	-	360,00	34,02	34,02	325,98	30,00	355,98
10	Personal mantenimiento recreativo	30	360,00	-	360,00	34,02	34,02	325,98	30,00	355,98
11	Auxiliar cocina	30	360,00	-	360,00	34,02	34,02	325,98	30,00	355,98
12	Mesero	30	360,00	-	360,00	34,02	34,02	325,98	30,00	355,98
13	Contadora	30	800,00	-	800,00	75,60	75,60	724,40	66,67	791,07
			<b>6.060,00</b>	<b>62,50</b>	<b>6.122,50</b>	<b>578,58</b>	<b>578,58</b>	<b>5.543,92</b>	<b>510,21</b>	<b>6.054,13</b>
	<b>HORAS EXTRAS</b>									
	Gerente	10	62,50							

### Anexo 7: Beneficios Sociales

<b>EMPRENDIMIENTO DE GESTIÓN TURÍSTICA, SOCIAL, CULTURAL Y PRODUCTIVA "TERMAS NANGULVÍ"</b>							
<b>BENEFICIOS SOCIALES</b>							
<b>MES DE OCTUBRE</b>							
<b>N°</b>	<b>Cargo</b>	<b>D/T</b>	<b>Décimo tercero</b>	<b>Décimo cuarto</b>	<b>Vacaciones</b>	<b>Ap. Patronal</b>	<b>TOTAL</b>
1	Gerente	30	88,54	29,50	44,27	129,09	291,41
2	Responsable hospedaje	30	35,00	29,50	17,50	51,03	133,03
3	Responsable balneario	30	35,00	29,50	17,50	51,03	133,03
4	Responsable bar	30	35,00	29,50	17,50	51,03	133,03
5	Responsable restaurante	30	35,00	29,50	17,50	51,03	133,03
6	Responsable recreativo	30	35,00	29,50	17,50	51,03	133,03
7	Personal mantenimiento hospedaje	30	30,00	29,50	15,00	43,74	118,24
8	Personal mantenimiento balneario	30	30,00	29,50	15,00	43,74	118,24
9	Personal mantenimiento bar	30	30,00	29,50	15,00	43,74	118,24
10	Personal mantenimiento recreativo	30	30,00	29,50	15,00	43,74	118,24
11	Auxiliar cocina	30	30,00	29,50	15,00	43,74	118,24
12	Mesero	30	30,00	29,50	15,00	43,74	118,24
13	Contadora	30	66,67	29,50	33,33	97,20	226,70
			510,21	383,50	255,10	743,88	1.892,70

### Anexo 8: Distribución Sueldo

DISTRIBUCIÓN SUELDO														
		Ingreso	Costo			Ventas			Administración			TOTAL		
			Horas	%	Valor	Horas	%	Valor	Horas	%	Valor	Horas	%	Valor
Hospedaje	Responsable Hospedaje	588,03	5,00	62,50%	367,52	2,00	25,00%	147,01	1,00	12,50%	73,50	8	100%	588,03
Balneario	Responsable Balneario	588,03	1,00	12,50%	73,50	5,00	62,50%	367,52	2,00	25,00%	147,01	8	100%	588,03
Restaurante	Responsable Restaurante	588,03	1,00	12,50%	73,50	6,00	75,00%	441,02	1,00	12,50%	73,50	8	100%	588,03
Recreativo	Responsable Recreativo	588,03	5,00	62,50%	367,52	2,00	25,00%	147,01	1,00	12,50%	73,50	8	100%	588,03
				<b>TOTAL</b>	<b>882,05</b>		<b>TOTAL</b>	<b>1.102,56</b>		<b>TOTAL</b>	<b>367,52</b>			
DISTRIBUCIÓN SUELDO REAL														
		Ingreso	Costo			Ventas			Administración			TOTAL		
			Horas	%	Valor	Horas	%	Valor	Horas	%	Valor	Horas	%	Valor
Hospedaje	Responsable Hospedaje	588,03	5,00	62,50%	367,52	2,00	25,00%	147,01	1,00	12,50%	73,50	8	100%	588,03
Balneario	Responsable Balneario	588,03	1,00	12,50%	73,50	5,00	62,50%	367,52	2,00	25,00%	147,01	8	100%	588,03
Restaurante	Responsable Restaurante	588,03	1,00	12,50%	73,50	6,00	75,00%	441,02	1,00	12,50%	73,50	8	100%	588,03
Recreativo	Responsable Recreativo	588,03	5,00	62,50%	367,52	2,00	25,00%	147,01	1,00	12,50%	73,50	8	100%	588,03
				<b>TOTAL</b>	<b>882,05</b>		<b>TOTAL</b>	<b>1.102,56</b>		<b>TOTAL</b>	<b>367,52</b>			

### Anexo 9: Depreciación de los activos de administración

Concepto	Costo	Vida útil	Depreciación	Depreciación mensual	Años acumulados	Dep. acumulada
Computadoras	1.000,00	3	333,33	27,78	1	333,33
Televisores	500,00	10	50,00	4,17	4	200,00
Equipo de sonido	1.000,00	10	100,00	8,33	3	300,00
Parlantes	1.000,00	10	100,00	8,33	4	400,00
Escritorio	400,00	10	40,00	3,33	5	200,00
Sillas	100,00	10	10,00	0,83	5	50,00
Infraestructura	3.000,00	15	200,00	16,67	5	1.000,00



## Anexo 10: Estado de Situación Financiera

**EMPRENDIMIENTO DE GESTIÓN TURÍSTICA, SOCIAL, CULTURAL Y PRODUCTIVA "TERMAS NANGULVÍ"**  
**ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA**  
**Al 01 de Octubre del 2015**

**ACTIVOS**

**Activo Corriente**

Caja	330,00	
Bancos	14.000,00	
Inv. Materiales bar	48,90	
Impuestos anticipados	200,00	

**TOTAL ACTIVO CORRIENTE**

**14.578,90**

**Activo no corriente**

**Propiedad Planta y Equipo**

Infraestructura	280.000,00	279.000,00
(-)Depreciación acum. Infraestructura	1.000,00	
Equipo	7.750,00	6.850,00
(-)Depreciación acum. equipo	900,00	
Muebles y enseres	3.800,00	3.550,00
(-)Depreciación acum. muebles	250,00	
Equipo de computación	1.000,00	666,67
(-)Depreciación acum. equipo de computación	333,33	
Terrenos		70.000,00
Otros activos		4.095,00

**TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE**

**364.161,67**

**TOTAL ACTIVOS**

**378.740,57**

**PASIVO**

**Pasivo Corriente**

Proveedores	1.000,00
IVA 12% por pagar	400,00
Aporte personal IESS por pagar	578,58

**TOTAL PASIVO CORRIENTE**

**1.978,58**

**TOTAL PASIVOS**

**1.978,58**

**PATRIMONIO**

Donaciones iniciales	376.761,99
----------------------	------------

**TOTAL PATRIMONIO**

**376.761,99**

**TOTAL PASIVO+PATRIMONIO**

**378.740,57**

## Anexo 11: Libro Diario

<b>EMPRENDIMIENTO DE GESTIÓN TURÍSTICA, SOCIAL, CULTURAL Y PRODUCTIVA</b>				
<b>"TERMAS NANGULVÍ"</b>				
<b>LIBRO DIARIO</b>				
<b>MES DE OCTUBRE</b>				
<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
	<b>X</b>			
	Caja		330,00	
	Bancos		14.000,00	
	Inv. Materiales bar		48,90	
	Impuestos anticipados		200,00	
	Infraestructura		280.000,00	
	Equipo		7.750,00	
	Muebles y enseres		3.800,00	
	Equipo de computación		1.000,00	
	Terrenos		70.000,00	
	Otros activos		4.095,00	
	a) Depreciación acum. Infraestructura			1.000,00
	Depreciación acum. equipo			900,00
	Depreciación acum. muebles			250,00
	Depreciación acum. equipo de computación			333,33
	Proveedores			1.000,00
	IVA 12% por pagar			400,00
	Aporte personal IESS por pagar			578,58
	Donaciones iniciales			376.761,99
	<b>P/R Estado de Situación Inicial</b>			
	<b>X</b>			
	Caja chica hospedaje		30,00	
	Caja chica balneario		30,00	
	Caja chica restaurante		30,00	
	Caja chica bar		20,00	
	Caja chica recreativo		20,00	
	a) Caja			130,00
	<b>P/R Creación del fondo de caja chica</b>			
	<b>X</b>			
	Inv. Materiales bar		1.130,80	
	a) Bancos			1.130,80
	<b>P/R Compra de materiales bar</b>			
	<b>X</b>			
	Caja chica hospedaje		3.800,00	
	a) Prestación de servicios hospedaje real			3.392,86
	IVA 12% por pagar			407,14
	<b>P/R Prestación de servicio de hospedaje</b>			

Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber
	<b>X</b>			
	Caja chica balneario		5.865,00	
	a) Prestación de servicios balneario real			5.236,61
	IVA 12% por pagar			628,39
	<b>P/R Prestación de servicio de balneario</b>			
	<b>X</b>			
	Caja chica restaurante		3.000,00	
	a) Prestación de servicios restaurante real			3.000,00
	<b>P/R Prestación de servicio de restaurante</b>			
	<b>X</b>			
	Caja chica bar		1.623,75	
	a) Prestación de servicios bar real			1.623,75
	<b>P/R Prestación de servicio en el bar</b>			
	<b>X</b>			
	Costo de venta bar		1.071,75	
	a) Inv. Materiales bar			1.071,75
	<b>P/R Costo de venta de materiales para el</b>			
	<b>X</b>			
	Caja chica recreativo		2.375,00	
	a) Prestación de servicios recreativos			2.120,54
	IVA 12% por pagar			254,46
	<b>P/R Prestación de servicio recreativo</b>			
	<b>X</b>			
	Nómina		8.525,40	
	Sueldos	6.060,00		
	Horas extras	62,50		
	Fondos de reserva	510,21		
	Beneficios sociales	1.892,70		
	a) Bancos			6.054,13
	Aporte personal IESS por pagar			578,58
	Beneficios sociales por pagar			1.892,70
	<b>P/R Pago de sueldos y provisiones</b>			
	<b>X</b>			
	G. Operación		1.096,27	
	G. Administrativo		2.903,33	
	G. Ventas		1.102,56	
	a) Nómina			5.102,16
	<b>P/R Distribución</b>			
	<b>X</b>			
	G. Depreciación act. Fijos administrativo		69,44	
	a) Depreciación acum. Infraestructura			16,67
	Depreciación acum. Equipo			20,83
	Depreciación acum. Muebles			4,17
	Depreciación acum. Equipo de computación			27,78
	<b>P/R Dep. acumulada de administrativo</b>			

Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber
	<b>X</b>			
	Caja		16.663,75	
	a) Caja chica hospedaje			3.800,00
	Caja chica balneario			5.865,00
	Caja chica restaurante			3.000,00
	Caja chica bar			1.623,75
	Caja chica recreativo			2.375,00
	<b>P/R Transferencia de caja chica a caja</b>			
	<b>X</b>			
	Bancos		16.663,75	
	a) Caja			16.663,75
	<b>P/R Depósito de los servicios prestados</b>			
	<b>X</b>			
	Proveedores		1.000,00	
	a) Bancos			1.000,00
	<b>P/R Pago a proveedores</b>			
	<b>X</b>			
	Ayudas Sociales		600,00	
	a) Bancos			600,00
	<b>P/R Ayudas sociales</b>			
	<b>X</b>			
	Prestación de servicios hospedaje real		3.392,86	
	Prestación de servicios balneario real		5.236,61	
	Prestación de servicios restaurante real		3.000,00	
	Prestación de servicios bar real		1.623,75	
	Prestación de servicios recreativos real		2.120,54	
	a) Costo de Ventas hospedaje			2.890,22
	Costo de Ventas balneario			1.305,34
	Costo de Ventas restaurante			2.340,94
	Costo de Ventas bar			1.071,75
	Costo de Ventas recreativo			1.893,79
	G. Operacional			1.096,27
	Ayudas sociales			600,00
	Gastos de Ventas			1.102,56
	G. Administrativo			2.903,33
	G. Depreciación activos fijos			69,44
	Superávit			100,10
	<b>P/R Cierre de cuentas</b>			
			<b>464.218,46</b>	<b>464.218,46</b>

## Anexo 12: Mayorización

## EMPRENDIMIENTO DE GESTIÓN TURÍSTICA, SOCIAL, CULTURAL Y PRODUCTIVA "TERMAS NANGULVÍ"

## Mayorización

Al 31 de Octubre de 2015

## CUENTA: Caja

Debe	Haber
330,00	130,00
16.663,75	16.663,75
<b>16.993,75</b>	<b>16.793,75</b>
<u>200,00</u>	

## CUENTA: Caja chica hospedaje

Debe	Haber
30,00	3.800,00
3.800,00	
<b>3.830,00</b>	<b>3.800,00</b>
<u>30,00</u>	

## CUENTA: Caja chica balneario

Debe	Haber
30,00	5.865,00
5.865,00	
<b>5.895,00</b>	<b>5.865,00</b>
<u>30,00</u>	

## CUENTA: Caja chica restaurante

Debe	Haber
30,00	3.000,00
3.000,00	
<b>3.030,00</b>	<b>3.000,00</b>
<u>30,00</u>	

## CUENTA: Caja chica bar

Debe	Haber
20,00	1.623,75
1.623,75	
<b>1.643,75</b>	<b>1.623,75</b>
<u>20,00</u>	

## CUENTA: Caja chica recreativo

Debe	Haber
20,00	2.375,00
2.375,00	
2.395,00	2.375,00
<u>20,00</u>	

## CUENTA: Bancos

Debe	Haber
14.000,00	1.130,80
16.663,75	6.054,13
	600,00
	2.014,46
	723,60
	309,01
	1.018,03
	1.000,00
<b>30.663,75</b>	<b>12.850,03</b>
<u>17.813,72</u>	

## CUENTA: Inv. Materiales bar

Debe	Haber
48,90	1.071,75
1.130,80	
<b>1.179,70</b>	<b>1.071,75</b>
<u>107,95</u>	

## CUENTA: Impuestos anticipados

Debe	Haber
200,00	
<u>200,00</u>	

## CUENTA: Infraestructura

Debe	Haber
280.000,00	
<u>280.000,00</u>	

## CUENTA: Equipo

Debe	Haber
7.750,00	
<u>7.750,00</u>	

## CUENTA: Muebles y enseres

Debe	Haber
3.800,00	
<u>3.800,00</u>	

## CUENTA: Equipo de computación

Debe	Haber
1.000,00	
<u>1.000,00</u>	

CUENTA: Terrenos

Debe	Haber
70.000,00	
<b>70.000,00</b>	

CUENTA: Otros activos

Debe	Haber
4.095,00	
<b>4.095,00</b>	

CUENTA: Depreciación acum. Infraestructura

Debe	Haber
	1.000,00
	16,67
	<b>1.016,67</b>

CUENTA: Depreciación acum. e equipo

Debe	Haber
	900,00
	20,83
	<b>920,83</b>

CUENTA: Depreciación acum. muebles

Debe	Haber
	250,00
	4,17
	<b>254,17</b>

CUENTA: Depreciación acum. equipo de computación

Debe	Haber
	333,33
	27,78
	<b>361,11</b>

CUENTA: Proveedores

Debe	Haber
1.000,00	1.000,00
	941,95
<b>1.000,00</b>	<b>1.941,95</b>
	<b>941,95</b>

CUENTA: IVA 12% por pagar

Debe	Haber
	400,00
	407,14
	628,39
	254,46
	<b>1.690,00</b>

CUENTA: Aporte personal IESS por pagar

Debe	Haber
	578,58
	578,58
	<b>1.157,15</b>

CUENTA: Donaciones iniciales

Debe	Haber
	376.761,99
	<b>376.761,99</b>

CUENTA: Prestación de servicios hospedaje real

Debe	Haber
	3.392,86
	<b>3.392,86</b>

CUENTA: Prestación de servicios balneario real

Debe	Haber
	5.236,61
	<b>5.236,61</b>

CUENTA: Prestación de servicios restaurante real

Debe	Haber
	3.000,00
	<b>3.000,00</b>

CUENTA: Prestación de servicios bar real

Debe	Haber
	1.623,75
	<b>1.623,75</b>

CUENTA: Costo de venta bar

Debe	Haber
1.071,75	
<b>1.071,75</b>	

CUENTA: Prestación de servicios recreativos

Debe	Haber
	2.120,54
	<b>2.120,54</b>

CUENTA: Nómina por pagar

Debe	Haber
8.525,40	5.102,16
	482,83
	392,93
	499,09
	82,65
	508,24
	581,74
	482,83
	392,93
<b>8.525,40</b>	<b>8.525,40</b>

CUENTA: Beneficios sociales por pagar

Debe	Haber
	1.892,70
	<b>1.892,70</b>

CUENTA: G. Operación

Debe	Haber
1.096,27	
<b>1.096,27</b>	

CUENTA: G. Administrativo

Debe	Haber
2.903,33	
<b>2.903,33</b>	

CUENTA: G. Ventas

Debe	Haber
1.102,56	
<b>1.102,56</b>	

CUENTA: G. Depreciación act. Fijos administrativo

Debe	Haber
69,44	
<b>69,44</b>	

CUENTA: Ayudas Sociales

Debe	Haber
600,00	
<b>600,00</b>	

CUENTA: MOD hospedaje estándar

Debe	Haber
508,24	
<b>508,24</b>	

CUENTA: Costo aplicado hospedaje

Debe	Haber
508,24	508,24
<b>508,24</b>	<b>508,24</b>

CUENTA: Servicios hospedaje estándar

Debe	Haber
2.378,06	
<b>2.378,06</b>	

CUENTA: CIF Aplicado hospedaje

Debe	Haber
2.378,06	2.378,06
<b>2.378,06</b>	<b>2.378,06</b>

CUENTA: MOD balneario estándar

Debe	Haber
508,24	
<b>508,24</b>	

CUENTA: Costo aplicado balneario

Debe	Haber
508,24	508,24
<b>508,24</b>	<b>508,24</b>

CUENTA: Servicios balneario estándar

Debe	Haber
797,00	
<b>797,00</b>	

CUENTA: CIF Aplicado balneario

Debe	Haber
797,00	797,00
<b>797,00</b>	<b>797,00</b>

CUENTA: MPD restaurante estándar

Debe	Haber
962,10	
<b>962,10</b>	

CUENTA: Costo aplicado restaurante

Debe	Haber
962,10	962,10
508,24	508,24
<b>1.470,34</b>	<b>1.470,34</b>

CUENTA: MOD restaurante estándar

Debe	Haber
508,24	
<b>508,24</b>	

CUENTA: Servicios restaurante estándar

Debe	Haber
890,55	
<b>890,55</b>	

CUENTA: CIF Aplicado restaurante

Debe	Haber
890,55	890,55
<b>890,55</b>	<b>890,55</b>

CUENTA: MOD recreativo estándar

Debe	Haber
508,24	
<b>508,24</b>	

CUENTA: Costo aplicado recreativo

Debe	Haber
508,24	508,24
<b>508,24</b>	<b>508,24</b>

CUENTA: Servicios recreativos estándar

Debe	Haber
1.713,85	
<b>1.713,85</b>	

CUENTA: CIF Aplicado recreativos

Debe	Haber
1.713,85	1.713,85
<b>1.713,85</b>	<b>1.713,85</b>

CUENTA: MOD hospedaje real

Debe	Haber
482,83	482,83
<b>482,83</b>	<b>482,83</b>

CUENTA: CIF real hospedaje

Debe	Haber
392,93	2.407,39
2.014,46	
<b>2.407,39</b>	<b>2.407,39</b>

CUENTA: MOD balneario real

Debe	Haber
499,09	499,09
<b>499,09</b>	<b>499,09</b>

CUENTA: CIF real balneario

Debe	Haber
82,65	806,25
723,60	
<b>806,25</b>	<b>806,25</b>

CUENTA: MPD restaurante real

Debe	Haber
941,95	941,95
<b>941,95</b>	<b>941,95</b>

CUENTA: MOD restaurante real

Debe	Haber
508,24	508,24
<b>508,24</b>	<b>508,24</b>

CUENTA: CIF real restaurante

Debe	Haber
581,74	890,75
309,01	
<b>890,75</b>	<b>890,75</b>

CUENTA: MOD recreativo real

Debe	Haber
482,83	482,83
<b>482,83</b>	<b>482,83</b>

CUENTA: CIF real recreativos

Debe	Haber
392,93	1.410,96
1.018,03	
<b>1.410,96</b>	<b>1.410,96</b>

CUENTA: Variación de eficiencia de MOD hospedaje

Debe	Haber
	25,41
	<b>25,41</b>

CUENTA: Variación total CIF hospedaje

Debe	Haber
29,33	
<b>29,33</b>	

CUENTA: Variación de eficiencia de MOD balneario

Debe	Haber
	9,15
	<b>9,15</b>

CUENTA: Variación total CIF balneario

Debe	Haber
9,25	
<b>9,25</b>	

CUENTA: Variación precio de MPD restaurante

Debe	Haber
	20,15
	<b>20,15</b>

CUENTA: Variación total CIF restaurante

Debe	Haber
0,20	
<b>0,20</b>	

CUENTA: Variación de eficiencia de MOD recreativo

Debe	Haber
	25,41
	<b>25,41</b>

CUENTA: Variación total CIF recreativos

Debe	Haber
	302,89
	<b>302,89</b>



## Anexo 13: Balance de Comprobación

EMPRENDIMIENTO DE GESTIÓN TURÍSTICA, SOCIAL, CULTURAL Y PRODUCTIVA "TERMAS NANGULVÍ"					
BALANCE DE COMPROBACIÓN					
Al 31 de Octubre del 2015					
N°	Cuentas	SUMAS		SALDOS	
		Debe	Haber	Debe	Haber
1	Caja	16.993,75	16.793,75	200,00	
2	Caja chica hospedaje	3.830,00	3.800,00	30,00	
3	Caja chica balneario	5.895,00	5.865,00	30,00	
4	Caja chica restaurante	3.030,00	3.000,00	30,00	
5	Caja chica bar	1.643,75	1.623,75	20,00	
6	Caja chica recreativo	2.395,00	2.375,00	20,00	
7	Bancos	30.663,75	12.850,03	17.813,72	
8	Inv. Materiales bar	1.179,70	1.071,75	107,95	
9	Impuestos anticipados	200,00	-	200,00	
10	Infraestructura	280.000,00	-	280.000,00	
11	Equipo	7.750,00	-	7.750,00	
12	Muebles y enseres	3.800,00	-	3.800,00	
13	Equipo de computación	1.000,00	-	1.000,00	
14	Terrenos	70.000,00	-	70.000,00	
15	Otros activos	4.095,00	-	4.095,00	
16	Depreciación acum. Infraestructura	-	1.016,67		1.016,67
17	Depreciación acum. equipo	-	920,83		920,83
18	Depreciación acum. muebles	-	254,17		254,17
19	Depreciación acum. equipo de computación	-	361,11		361,11
20	Proveedores	1.000,00	1.941,95		941,95
21	IVA 12% por pagar	-	1.690,00		1.690,00
22	Aporte personal IESS por pagar	-	1.157,15		1.157,15
23	Donaciones iniciales	-	376.761,99		376.761,99
24	Prestación de servicios hospedaje real	-	3.392,86		3.392,86
25	Prestación de servicios balneario real	-	5.236,61		5.236,61
26	Prestación de servicios restaurante real	-	3.000,00		3.000,00
27	Prestación de servicios bar real	-	1.623,75		1.623,75
28	Costo de venta bar	1.071,75	-	1.071,75	
29	Prestación de servicios recreativos	-	2.120,54		2.120,54
30	Nómina	8.525,40	8.525,40	-	-
31	Beneficios sociales por pagar	-	1.892,70		1.892,70
32	G. Operación	1.096,27	-	1.096,27	
33	G. Administrativo	2.903,33	-	2.903,33	
34	G. Ventas	1.102,56	-	1.102,56	
35	G. Depreciación act. Fijos administrativo	69,44	-	69,44	
36	Ayudas Sociales	600,00	-	600,00	
37	MOD hospedaje estándar	508,24	-	508,24	
38	Costo aplicado hospedaje	508,24	508,24	-	-
39	Servicios hospedaje estándar	2.378,06	-	2.378,06	
	<b>SUMAN</b>	<b>452.239,25</b>	<b>457.783,24</b>	<b>394.826,33</b>	<b>400.370,32</b>

N°	Cuentas	SUMAS		SALDOS	
		Debe	Haber	Debe	Haber
	<b>PASAN</b>	<b><u>452.239,25</u></b>	<b><u>457.783,24</u></b>	<b><u>394.826,33</u></b>	<b><u>400.370,32</u></b>
40	CIF Aplicado hospedaje	2.378,06	2.378,06	-	-
41	MOD balneario estándar	508,24	-	508,24	
42	Costo aplicado balneario	508,24	508,24	-	-
43	Servicios balneario estándar	797,00	-	797,00	
44	CIF Aplicado balneario	797,00	797,00	-	-
45	MPD restaurante estándar	962,10	-	962,10	
46	Costo aplicado restaurante	1.470,34	1.470,34	-	-
47	MOD restaurante estándar	508,24	-	508,24	
48	Servicios restaurante estándar	890,55	-	890,55	
49	CIF Aplicado restaurante	890,55	890,55	-	-
50	MOD recreativo estándar	508,24	-	508,24	
51	Costo aplicado recreativo	508,24	508,24	-	-
52	Servicios recreativos estándar	1.713,85	-	1.713,85	
53	CIF Aplicado recreativos	1.713,85	1.713,85	-	-
54	MOD hospedaje real	482,83	482,83	-	-
55	CIF real hospedaje	2.407,39	2.407,39	-	-
56	MOD balneario real	499,09	499,09	-	-
57	CIF real balneario	806,25	806,25	-	-
58	MPD restaurante real	941,95	941,95	-	-
59	MOD restaurante real	508,24	508,24	-	-
60	CIF real restaurante	890,75	890,75	-	-
61	MOD recreativo real	482,83	482,83	-	-
62	CIF real recreativos	1.410,96	1.410,96	-	-
63	Variación de eficiencia de MOD hospedaje	-	25,41		25,41
64	Variación total CIF hospedaje	29,33	-	29,33	
65	Variación de eficiencia de MOD balneario	-	9,15		9,15
66	Variación total CIF balneario	9,25	-	9,25	
67	Variación precio de MPD restaurante	-	20,15		20,15
68	Variación total CIF restaurante	0,20	-	0,20	
69	Variación de eficiencia de MOD recreativo	-	25,41		25,41
70	Variación total CIF recreativos	-	302,89		302,89
	<b>SUMAN</b>	<b><u>474.862,83</u></b>	<b><u>474.862,83</u></b>	<b><u>400.753,33</u></b>	<b><u>400.753,33</u></b>

**Anexo 14: Estado de Ingresos y Egresos**

<b>EMPRENDIMIENTO DE GESTIÓN TURÍSTICA, SOCIAL, CULTURAL Y PRODUCTIVA "TERMAS NANGULVÍ"</b>		
<b>ESTADO DE INGRESOS Y EGRESOS</b>		
<b>Del 1 al 31 de Octubre del 2015</b>		
<b>Ingresos Operacionales</b>		15.373,75
Prestación de servicios hospedaje	3.392,86	
Prestación de servicios balneario	5.236,61	
Prestación de servicios restaurante	3.000,00	
Prestación de servicios bar	1.623,75	
Prestación de servicios recreativos	2120,54	
<b>(-) Costo de ventas</b>		9.502,04
Costo de Ventas hospedaje	2.890,22	
Costo de Ventas balneario	1.305,34	
Costo de Ventas restaurante	2.340,94	
Costo de Ventas bar	1.071,75	
Costo de Ventas recreativo	1.893,79	
<b>(-) Gastos Operacionales</b>		1.696,27
G. Operacional	1.096,27	
Ayudas sociales	600,00	
(=) Utilidad Bruta en ventas		4.175,44
<b>(-) Gastos de Ventas</b>		1.102,56
(=) Utilidad neta en ventas		3.072,88
<b>(-) Gastos Administrativos</b>		2.972,78
G. Administrativo	2.903,33	
G. Depreciación activos fijos	69,44	
<b>(=) Superávit</b>		<b>100,10</b>

**Anexo 15: Estado de Cambios en el Patrimonio**

<b>EMPRENDIMIENTO DE GESTIÓN TURÍSTICA, SOCIAL, CULTURAL Y PRODUCTIVA "TERMAS NANGULVÍ"</b>			
<b>ESTADO DE CAMBIOS EN EL PATRIMONIO</b>			
	<u>Donaciones</u>	<u>Superávit/ Déficit</u>	<u>TOTAL</u>
	<u>Iniciales</u>		
Saldo inicial	376.761,99		376.761,99
Donaciones	-		-
Superávit/déficit del período		100,10	100,10
<b>Saldo final</b>	<b>376.761,99</b>	<b>100,10</b>	<b>376.862,09</b>

## Anexo 16: Estado de Situación Financiera

**EMPRENDIMIENTO DE GESTIÓN TURÍSTICA, SOCIAL, CULTURAL Y PRODUCTIVA "TERMAS NANGULVÍ"**  
**ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA**  
**Al 31 de Octubre del 2015**

**ACTIVOS**

**Activo Corriente**

Caja	200,00	
Caja chica hospedaje	30,00	
Caja chica balneario	30,00	
Caja chica restaurante	30,00	
Caja chica bar	20,00	
Caja chica recreativo	20,00	
Bancos	17.813,72	
Inv. Materiales bar	107,95	
Impuestos anticipados	200,00	

**TOTAL ACTIVO CORRIENTE**

**Activo no corriente**

**Propiedad Planta y Equipo**

Infraestructura	280.000,00	278.983,33
(-)Depreciación acum. Infraestructura	1.016,67	
Equipo	7.750,00	6.829,17
(-)Depreciación acum. equipo	920,83	
Muebles y enseres	3.800,00	3.545,83
(-)Depreciación acum. muebles	254,17	
Equipo de computación	1.000,00	638,89
(-)Depreciación acum. equipo de computación	361,11	
Terrenos		70.000,00
Otros activos		4.095,00

**TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE**

**364.092,22**

**TOTAL ACTIVOS**

**382.543,89**

**PASIVO**

**Pasivo Corriente**

Proveedores	941,95
IVA 12% por pagar	1.690,00
Aporte personal IESS por pagar	1.157,15
Beneficios sociales por pagar	1.892,70
<b>TOTAL PASIVO CORRIENTE</b>	<b>5.681,80</b>

**TOTAL PASIVOS**

**5.681,80**

**PATRIMONIO**

Donaciones iniciales	376.761,99
Superávit	100,10
<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	<b>376.862,09</b>

**TOTAL PASIVO+PATRIMONIO**

**382.543,89**