



Contabilidad y auditoría

**Proyecto previo a la obtención del título de
Licenciado en Contabilidad y auditoría.**

AUTORES:

Curicho Quimbita Jhoselyn Ibeth
Isalema Galarza Mishel Karolina
Solorzano Varela Dolores Elizabeth
Ruano Balarezo Edgar Patricio
Bernal Alcivar Jorleny Gerysel

TUTOR:

Ing. Francisco Salas Jiménez Msc. Mba

Propuesta de aplicación de la Sección 13 de la NIIF para PYMES para fortalecer el control de inventarios del área de bar en la Hostería Suchipakari, ubicada en la ciudad de Tena, año 2025 -2026.

AUTORÍA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Nosotros, Jhoselyn Ibeth Curicho Quimbata, Mishel Karolina Isalema Galarza, Dolores Elizabeth Solorzano Varela, Edgar Patricio Ruano Balarezo, Jorleny Gerysel Bernal Alcivar, declaramos bajo juramento que el presente trabajo de titulación denominado: "Propuesta de Aplicación de la Sección 13 de la NIIF para PYMES para fortalecer el control de inventarios del área de bar en la Hostería Suchipakari, ubicada en la ciudad de Tena, período 2025-2026" es de nuestra autoría y ha sido elaborado como resultado de nuestro esfuerzo académico. Declaramos que las fuentes consultadas han sido debidamente citadas y referenciadas. Autorizamos a la institución a reproducir, publicar y difundir este trabajo con fines académicos, de investigación y de consulta, respetando en todo momento nuestros derechos de autor.



Jhoselyn Ibeth Curicho Quimbata



Mishel Karolina Isalema Galarza



Dolores Elizabeth Solorzano Varela



Edgar Patricio Ruano Balarezo



Jorleny Gerysel Bernal Alcivar

APROBACIÓN DEL TUTOR

Yo, Francisco Vinicio Salas Jiménez, certifico que conozco a los autores del presente trabajo siendo ellos responsables exclusivos tanto de su originalidad y autenticidad, como de su contenido.



.....
Francisco Vinicio Salas Jiménez

DIRECTOR DE TESIS

CI 1712480670

DEDICATORIAS

Dedico este proyecto a Dios porque nunca soltó mi mano. En momentos de incertidumbre y dificultades, siempre abrió un camino y me recordó que sus tiempos son perfectos. En segundo lugar, dedico este logro con todo mi amor y gratitud a mis padres, Samuel Curicho y Mercedes Quimbita, por ser un ejemplo de esfuerzo y perseverancia. Este triunfo también les pertenece, pues ustedes fueron quienes me acompañaron a lo largo de toda mi carrera.

A mi amado hijo, Benito Sánchez, el regalo más hermoso que Dios puso en mi vida y la razón que transformó mis miedos en fortaleza. Cada desvelo, cada clase, cada tarea y cada esfuerzo tuvieron un solo propósito: construir un mejor futuro para ti. Asimismo, agradezco a mi esposo, Rubén Sánchez, por alentarme a seguir preparándome, creer en mis capacidades y recordarme que siempre podía llegar más lejos. De igual manera, a mi hermano, Rosvelth Curicho, porque saber que me veías como un ejemplo me dio la fuerza para seguir estudiando. Este proyecto es un testimonio de que los sueños se forjan con trabajo arduo y dedicación.

Finalmente, dedico este proyecto con profundo cariño y gratitud a mi recordado profesor, Marco Cañizares, quien, aunque hoy ya no está entre nosotros, dejó una huella imborrable en mi formación. Estoy segura de que desde el cielo comparte la alegría de este logro, el cual también honra su legado.

—— **Jhoselyn Curicho**

Dedico este proyecto principalmente a Dios por haberme brindado fortaleza en todo momento; incluso en los días que estuve a punto de rendirme, Él me dio más sabiduría y fuerza para seguir adelante.

A mi madre, Rosa Galarza, por darme la vida y a quien amo con todo mi corazón por siempre estar conmigo, no dejarme sola y ser mi gran apoyo. Por salir adelante sola conmigo, ella representa el amor más grande que hay en mi vida; de igual manera, agradezco a mi padre, Segundo Isalema, por su apoyo y confianza en mis habilidades.

Finalmente, dedico este proyecto a mi abuelo, Santiago Galarza, que desde el cielo me cuida. Le agradezco por todo el amor que me brindó durante muchos años, por ser mi inspiración y el pilar principal para animarme a estudiar y obtener este título.

—— **Mishel Isalema**

Primeramente, doy gracias a Dios por haberme brindado salud, fortaleza y sabiduría, y por permitirme llegar a este ciclo de mi carrera tan importante en mi vida como profesional.

Dedico este logro a mi familia, especialmente a mis hijos y esposo, quienes han estado a mi lado a lo largo de mi carrera. A mis padres, por haberme dado la vida y por sus enseñanzas de no rendirme jamás.

Agradezco a Dios y a la vida por cada oportunidad y aprendizaje, los cuales me han permitido crecer tanto en lo personal como en lo profesional, y seguir adelante en consecución de mis sueños que hoy por hoy los siento realizados.

—— **Elizabeth Solórzano**

A Dios, por darme la fortaleza, sabiduría y perseverancia necesarias para alcanzar esta meta, y por permitirme superar cada obstáculo a lo largo de este camino.

A mi esposa, por ser mi compañera de vida, por su amor, paciencia y apoyo incondicional. Gracias por estar a mi lado en los momentos difíciles y por motivarme siempre a seguir adelante. A mi hija, quien es una de mis mayores razones para esforzarme y buscar cada día ser una mejor persona. Que este logro sea también un ejemplo para ti y una muestra de que, con dedicación y perseverancia, los sueños pueden hacerse realidad.

A mis padres, por haberme enseñado el valor del esfuerzo, la responsabilidad y la perseverancia. Gracias por su amor, sus consejos y por creer en mí desde el inicio de este camino.

A todos ustedes dedico este logro, porque de una u otra manera han sido parte fundamental de este sueño que hoy se hace realidad.

—— **Edgar Ruano**

Dedico este logro a mi esposo y a mi hijo, quienes son el motor de mi vida y la razón por la que nunca dejé de luchar por este sueño. A mi esposo, gracias por creer en mí desde el primer día, por tu amor, tu apoyo incondicional y por cada sacrificio que hiciste para que pudiera alcanzar esta meta. A mi hijo, gracias por ser mi mayor inspiración y por regalarme la fuerza para seguir adelante cada día.

Este título es tan mío como de ustedes, porque cada esfuerzo, cada desvelo y cada paso estuvieron acompañados de su amor; este logro siempre llevará sus nombres en mi corazón.

—— **Jorleny Bernal**

AGRADECIMIENTOS

Quiero comenzar este momento agradeciendo a Dios y a la Virgen de Baños. Su presencia ha sido mi ancla, dándome salud, vida y energía para superar las pruebas. Ahora entiendo que cada prueba tenía un propósito y que este sueño realizado refleja su amor y fidelidad. Agradezco a mis padres y a mi hermano por su amor, sacrificio, consejos y ejemplo de perseverancia, por enseñarme a no rendirme nunca y por creer en mí incluso cuando yo dudaba. Gracias por brindarme el apoyo necesario para cumplir este sueño.

Mi más profundo agradecimiento va a mi hijo, Benito. Perdóname por los momentos en que mi formación académica y mis responsabilidades me alejaron de tus juegos y abrazos. Gracias por ser mi alegría y el motor que me impulsó a no rendirme jamás. A mi esposo, por su apoyo, comprensión, motivación, palabras de aliento, paciencia y amor incondicional, que me impulsaron a seguir adelante cuando todo parecía difícil. Este logro también es de ustedes, porque sin su presencia, no habría sido posible. Finalmente, agradezco también a los docentes de la Universidad Internacional del Ecuador (UIDE), especialmente a mi director de proyecto, Mba. Ms. Espec. Ing. PhD(c) Francisco Salas Jiménez, por compartir sus conocimientos y por acompañarme durante este proceso.

—— **Jhoselyn Curicho**

Principalmente agradezco a Dios por mantenerme con vida, fortaleza y sabiduría en todo momento de mi carrera, por ser mi fuerza y no permitir que me rinda a pesar de los obstáculos que eran pruebas para poder llegar a este punto.

Agradezco a mis padres, mi abuelo que de cariño fue mi papito Santiago por todo el cariño y amor que me brindaron en todo momento, por no perder la fe en mí ser mi ayuda, fortaleza y fuente de sabiduría para mi vida universitaria.

Finalmente, agradecer a la Universidad Internacional del Ecuador y a todos los maestros que semestre a semestre me impartieron sus conocimientos ayudaron a ser una mejor profesional; de igual manera a nuestro tutor de proyecto el Mba. Ms. Espec. Ing. PhD(c) Francisco Salas Jiménez, por su acompañamiento y apoyo brindado.

—— **Mishel Isalema**

Agradezco a Dios y a la vida por cada oportunidad y aprendizaje la cual me ha permitido crecer tanto en lo personal y profesional y seguir adelante en consecuencias de mis sueños que hoy por hoy los siento realizados.

—— **Elizabeth Solórzano**

Agradezco a Dios por darme la fortaleza y sabiduría para alcanzar esta meta. A mi esposa, por su amor, paciencia y apoyo incondicional; a mi hija, por ser mi inspiración; y a mis padres, por su amor, consejos y constante apoyo, finalmente, agradezco a mis docentes y a todas las personas que contribuyeron de alguna manera a la culminación de esta etapa tan importante de mi vida.

—— **Edgar Ruano**

Agradezco, en primer lugar, a Dios por darme la fortaleza para culminar esta etapa. A mi esposo, por su invaluable apoyo y por creer en mí cuando este sueño apenas comenzaba. A mi hijo, por ser la luz que iluminó mi camino y la inspiración que me motivó a esforzarme cada día para construir un mejor futuro para nuestra familia, a mi familia y a mis suegros por impulsarme a nunca rendirme.

—— **Jorleny Bernal**

RESUMEN

El presente proyecto tuvo como objetivo general proponer la aplicación de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES con el fin de fortalecer el control de inventarios del área de bar de la Hostería Suchipakari, ubicada en la ciudad de Tena, durante el período 2025-2026. El proyecto se desarrolló mediante un enfoque documental, empleando los métodos descriptivo y deductivo, a partir de la revisión del Estado de Situación Financiera, el Estado de Resultados y el reporte de existencias correspondiente al período analizado. El diagnóstico permitió identificar debilidades en el tratamiento contable y control de las existencias. De los 284 registros analizados, 163 presentaron existencias negativas, equivalentes al 57,39 %, mientras que la totalidad registró un costo promedio de USD 0,00. También se evidenció la ausencia de políticas, procedimientos y formatos estandarizados. A partir de estos hallazgos y del análisis de la Sección 13, se diseñó una propuesta integrada por políticas contables y mecanismos de control interno, entre ellos procedimientos operativos y formatos de apoyo para el registro y seguimiento de las existencias. Para la valoración se seleccionó el método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS), considerando las características y rotación de los productos del área de bar. Asimismo, se elaboró un instrumento para la validación técnica mediante juicio de expertos. Se concluye que la propuesta proporciona una estructura contable y operativa orientada a fortalecer el control de inventarios y servir como base para una futura implementación en la organización.

Palabras clave: inventarios, NIIF, PYMES, método PEPS, control contable.

ABSTRACT

The general objective of this project was to propose the application of Section 13 of the IFRS for SMEs to strengthen inventory control in the bar area of Hostería Suchipakari, located in the city of Tena, during the 2025–2026 period. The project followed a documentary approach, using descriptive and deductive methods based on the review of the Statement of Financial Position, the Income Statement, and the inventory report for the period analyzed. The diagnosis identified weaknesses in the accounting treatment and control of inventories. Of the 284 records analyzed, 163 showed negative inventory balances, representing 57.39%, while all records showed an average cost of USD 0.00. The absence of standardized policies, procedures, and forms was also identified. Based on these findings and the analysis of Section 13, a proposal was designed comprising accounting policies and internal control mechanisms, including operating procedures and supporting forms for recording and monitoring inventories. The First-In, First-Out (FIFO) method was selected for inventory valuation, considering the characteristics and turnover of the products handled in the bar area. An instrument for technical validation through expert judgment was also developed. It is concluded that the proposal provides an accounting and operational structure aimed at strengthening inventory control and serving as a basis for future implementation within the organization.

Keywords: inventories, IFRS, SMEs, FIFO method, accounting control.

INVESTIGACIÓN MAS DESARROLLO MAS INNOVACIÓN (I+D+I)

APROBACIÓN DEL TUTOR	iii
DEDICATORIAS	iv
AGRADECIMIENTOS	vii
RESUMEN	ix
ABSTRACT.....	x
ÍNDICE DE TABLAS	xiv
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xiv
ÍNDICE DE ANEXOS	xv
CAPITULO 1.....	16
FUNDAMENTACIÓN Y DIAGNÓSTICO DEL PROBLEMA	16
Antecedentes	16
Justificación.....	2
Justificación teórica	2
Justificación Metodológica.....	3
Justificación Práctica	3
Definición del problema.....	4
Arbol de problema	6
Árbol de objetivos.	7
Objetivos	9
Objetivo general	9
Objetivos específicos	9

Fundamentación teórica y normativa	10
Marco Teórico	10
Marco Conceptual.....	12
Fundamentación Normativa	14
Diagrama de estrategias.....	16
CAPÍTULO 2.....	18
ANÁLISIS Y DISEÑO DE LA SOLUCIÓN.....	18
Diagnóstico actual	18
Diagnóstico del control de inventarios del área de bar.....	19
Análisis del proceso actual de gestión y control de inventarios.	20
Identificación de necesidades de mejora para la aplicación de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES.....	22
Propuesta de valor	23
Antecedentes de la propuesta	23
Relación de contenidos.....	24
Metodología utilizada.....	26
Parte práctica	29
Validación	45
Validación de la propuesta mediante juicio de expertos.	45
Resultados	47
Resultado del objetivo específico 1	48
Resultado del objetivo específico 2	49

Resultado del objetivo específico 3	50
Síntesis de los resultados obtenidos.....	51
Comparación de la situación actual y la situación esperada.....	51
Beneficios esperados de la propuesta	52
Discusión breve	54
CAPITULO 3.....	55
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	55
Conclusiones	55
Recomendaciones.....	57
Referencias Bibliográficas	58
ANEXOS.....	59

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Conciliación referencial entre la información contable y el reporte operativo de existencias	21
Tabla 2. Necesidades de mejora identificadas para la aplicación de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES	23
Tabla 3. Matriz de revisión documental	28
Tabla 4. Matriz de segregación de funciones.....	34
Tabla 5. Procedimiento 1	35
Tabla 6. Procedimiento 2	35
Tabla 7. Procedimiento 3	36
Tabla 8. Procedimiento 4	36
Tabla 9. Procedimiento 5	37
Tabla 10. Procedimiento 6	37
Tabla 11. Procedimiento 7	38
Tabla 12. Principales resultados del diagnóstico documental	48
Tabla 13. Resultados del análisis de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES.....	49
Tabla 14. Componentes desarrollados en la propuesta.....	50
Tabla 15. Situación actual vs situación esperada.....	51

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1.	6
Gráfico 2.	8
Gráfico 3.	17

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1 Estado de situación financiera.....	59
Anexo 2. Estado de Resultados.....	63
Anexo 3. Detalle de productos recibidos	67
Anexo 4. Propuesta	68

CAPITULO 1

FUNDAMENTACIÓN Y DIAGNÓSTICO DEL PROBLEMA

Antecedentes

A nivel internacional, la adopción de la Norma Internacional de Información Financiera para las Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para las PYMES) ha fortalecido la transparencia, comparabilidad y confiabilidad de la información financiera. Dentro de este marco, la Sección 13 establece los criterios para el reconocimiento, medición, valoración y presentación de los inventarios, permitiendo a las organizaciones disponer de información útil para el control de las existencias y la toma de decisiones (IFRS Foundation, 2025).

En sectores como el hotelero y gastronómico, donde existe una alta rotación de alimentos, bebidas e insumos, la adecuada gestión de inventarios constituye un elemento fundamental para garantizar la continuidad del servicio, optimizar los recursos disponibles y reducir pérdidas ocasionadas por caducidad, deterioro o diferencias entre las existencias físicas y los registros contables (Horngren et al., 2022)

En Ecuador, las pequeñas y medianas empresas pueden presentar limitaciones relacionadas con el manejo de sus inventarios, especialmente cuando no disponen de criterios contables definidos para su reconocimiento, medición y valoración, ni de mecanismos administrativos que permitan dar seguimiento a las existencias. Estas condiciones pueden afectar la confiabilidad de la información financiera y dificultar la gestión de los recursos. En este contexto, la Sección 13 de la NIIF para las PYMES proporciona el fundamento contable para el tratamiento de los inventarios, mientras que los procedimientos de control interno permiten respaldar operativamente su registro y seguimiento dentro de la organización (IFRS Foundation, 2025).

La Hostería Suchipakari, ubicada en la ciudad de Tena, desarrolla actividades de hospedaje, alimentación y recreación, siendo el área de bar una unidad estratégica por su participación en la prestación de los servicios ofrecidos a los clientes. Sin embargo, esta área requiere fortalecer los procedimientos relacionados con el registro, control y valoración de los inventarios, con el fin de disponer de información confiable para la administración de las existencias y la toma de decisiones.

Ante este contexto, el presente proyecto propone la aplicación de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES como fundamento para el tratamiento contable de los inventarios del área de bar de la Hostería Suchipakari. A partir de sus lineamientos se plantean políticas contables y, de manera complementaria, procedimientos y formatos de control interno que permitan organizar el registro, seguimiento y verificación de las existencias, contribuyendo a disponer de información financiera más confiable.

Justificación

Justificación teórica

El presente proyecto se fundamenta en los principios establecidos por la Norma Internacional de Información Financiera para las Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para las PYMES), específicamente en la Sección 13 Inventarios, la cual establece el tratamiento contable aplicable a las existencias, incluyendo aspectos relacionados con su reconocimiento, medición, determinación del costo, fórmulas de costo, deterioro y presentación de la información correspondiente. Estos criterios constituyen la base técnica para que los inventarios sean reflejados de manera razonable en la información financiera de la entidad (IFRS Foundation, 2025).

Desde el ámbito académico, el proyecto permite relacionar los criterios contables establecidos en la Sección 13 con las características de los inventarios manejados en

establecimientos que prestan servicios de hospedaje, alimentos y bebidas. De forma complementaria, se consideran mecanismos de control interno necesarios para respaldar el registro, seguimiento y verificación de las existencias. Esta diferenciación permite abordar el problema desde dos ámbitos relacionados: el tratamiento contable de los inventarios y los controles administrativos que apoyan su adecuada gestión.

Justificación Metodológica

El desarrollo del proyecto se sustenta en un enfoque descriptivo y en la revisión documental de la información proporcionada por la Hostería Suchipakari. Para el diagnóstico se consideraron el Estado de Situación Financiera, el Estado de Resultados y el reporte de existencias correspondiente al período analizado, documentos que permitieron conocer la situación relacionada con el registro y tratamiento de los inventarios del área de bar e identificar las principales necesidades de mejora.

La información obtenida fue organizada y analizada para contrastar los hallazgos documentales con los criterios contables establecidos en la Sección 13 de la NIIF para las PYMES. A partir de esta revisión se definieron los aspectos que sirvieron de base para el diseño de las políticas contables y de los procedimientos y formatos de control interno que integran la propuesta.

Justificación Práctica

La importancia práctica del presente proyecto radica en el diseño de una propuesta que toma como referencia los criterios contables establecidos en la Sección 13 de la NIIF para las PYMES para el tratamiento de los inventarios del área de bar de la Hostería Suchipakari. La propuesta incorpora políticas orientadas al reconocimiento, medición, valoración y deterioro de las existencias y, de manera complementaria, procedimientos y formatos de control interno destinados a organizar actividades como el registro de entradas y

salidas, seguimiento mediante Kardex, toma física y control de diferencias, mermas y deterioros.

La integración de estos elementos permitirá disponer de criterios contables definidos y de herramientas administrativas que respalden el seguimiento de las existencias. De esta manera, la Sección 13 proporciona el fundamento técnico-contable de la propuesta, mientras que los procedimientos y formatos diseñados constituyen mecanismos de apoyo para su aplicación y para el fortalecimiento de la gestión de inventarios del área de bar.

Definición del problema

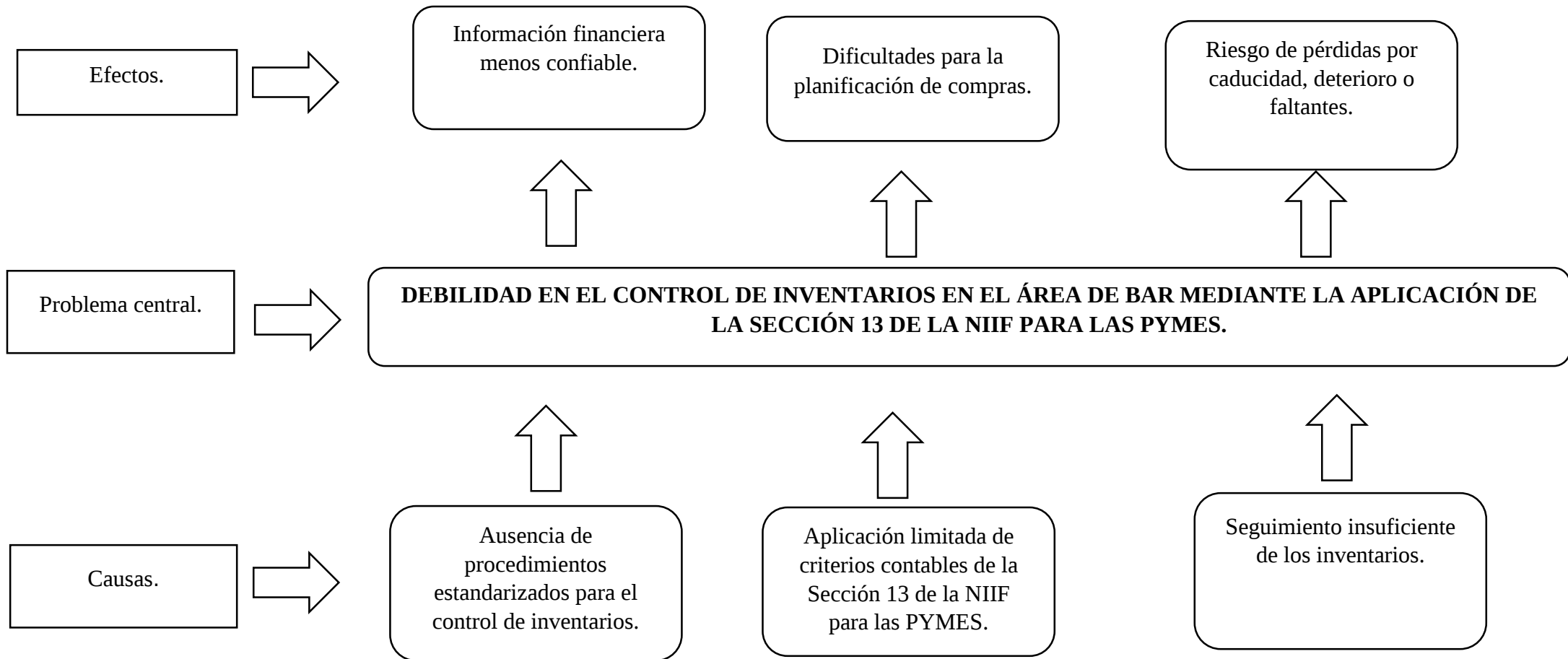
La Hostería Suchipakari, ubicada en la ciudad de Tena, desarrolla actividades relacionadas con los servicios de hospedaje, alimentación y recreación, siendo el área de bar una unidad operativa importante debido a la comercialización permanente de bebidas y otros productos de consumo. En este contexto, el adecuado control de inventarios constituye un aspecto esencial para garantizar la disponibilidad de existencias, la continuidad del servicio y la confiabilidad de la información contable.

Sin embargo, en el desarrollo de las actividades del área de bar se observa la existencia de situaciones que podrían estar afectando la gestión de los inventarios. Entre ellas se encuentran la ausencia de procedimientos estandarizados para el registro de entradas y salidas de productos, posibles diferencias entre las existencias físicas y los registros contables, limitaciones en el control de los niveles de inventario y dificultades para conocer con precisión las cantidades disponibles en un momento determinado.

De igual manera, algunos procesos relacionados con la administración de inventarios parecen ejecutarse con base en prácticas operativas no formalizadas, sin procedimientos internos claramente definidos para su registro y seguimiento. A esta situación se suma la necesidad de establecer criterios contables para el reconocimiento, medición y valoración de

las existencias de acuerdo con la Sección 13 de la NIIF para las PYMES. La ausencia de una adecuada articulación entre el tratamiento contable y los mecanismos de control interno puede incrementar el riesgo de inconsistencias en los registros, pérdidas por productos caducados, deteriorados o faltantes y afectar la confiabilidad de la información utilizada para la gestión administrativa y financiera.

Estas circunstancias podrían repercutir en la eficiencia operativa del área de bar, dificultando la planificación de las compras, el control de las existencias y la disponibilidad oportuna de productos para la atención de los clientes. En este sentido, surge la necesidad de desarrollar un proyecto que permita diagnosticar la situación actual del control de inventarios y, con base en los resultados obtenidos, diseñar una propuesta sustentada en la Sección 13 de la NIIF para las PYMES que contribuya al fortalecimiento de la gestión de inventarios en la Hostería Suchipakari.

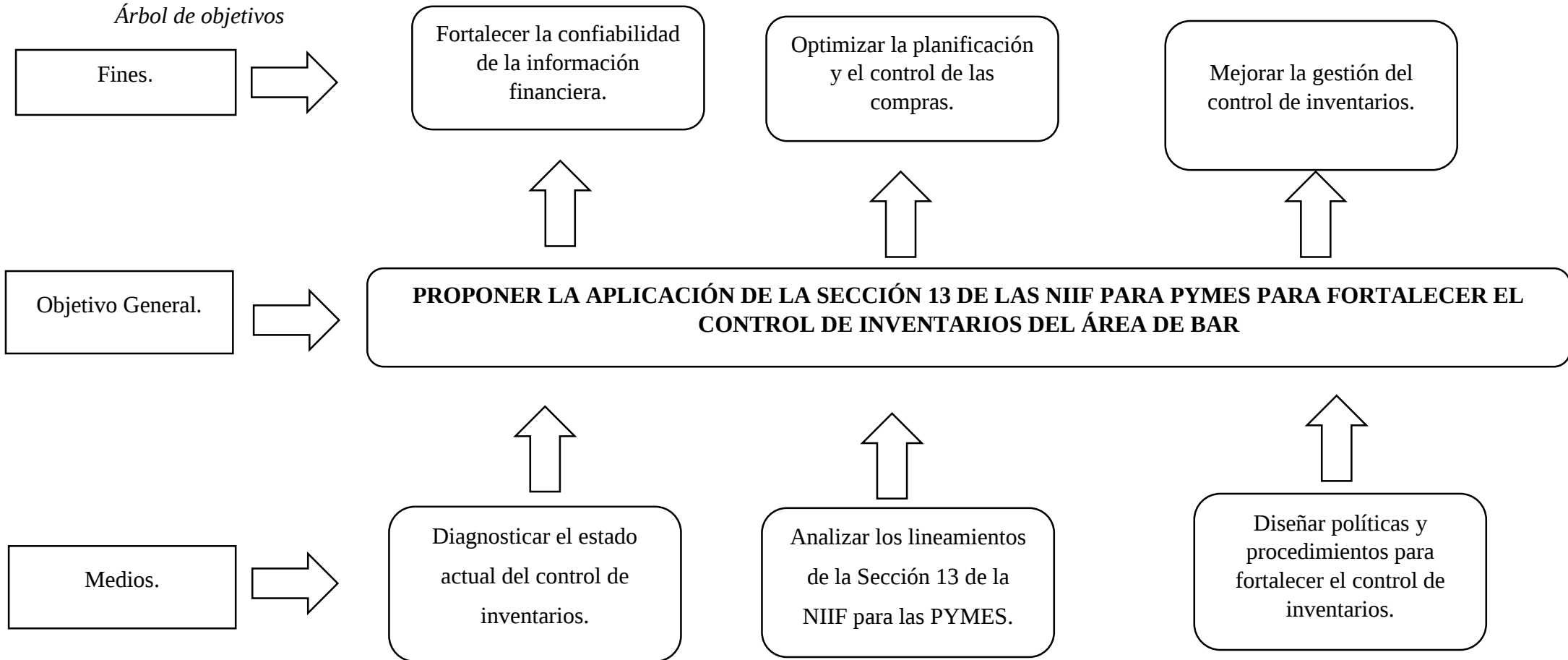
*Arbol de problema***Gráfico 1.***Árbol del problema*

El árbol de problemas constituye una herramienta que permite representar de manera organizada la situación que da origen al presente proyecto, identificando la relación existente entre las posibles causas, el problema central y los efectos que pueden generarse. En este caso, el problema central corresponde a la necesidad de fortalecer el control de inventarios del área de bar de la Hostería Suchipakari mediante la aplicación de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES.

Entre las principales causas se consideran la ausencia de procedimientos estandarizados para el control de inventarios, la aplicación limitada de los criterios contables establecidos en la Sección 13 de la NIIF para las PYMES y el seguimiento insuficiente de las existencias. Las dos primeras dimensiones permiten diferenciar las necesidades existentes en el ámbito operativo y contable: mientras los procedimientos internos organizan el registro, custodia y seguimiento de los productos, la Sección 13 proporciona los criterios técnicos para su reconocimiento, medición, valoración y deterioro. De mantenerse estas condiciones, podrían presentarse efectos como una menor confiabilidad de la información financiera, dificultades para la planificación de compras y un mayor riesgo de pérdidas por caducidad, deterioro o diferencias de inventario.

Árbol de objetivos.

Los objetivos orientan el desarrollo del proyecto y establecen los resultados que se pretende alcanzar para dar respuesta a la problemática identificada. En este sentido, el objetivo general define el propósito principal del estudio, mientras que los objetivos específicos establecen las acciones necesarias para diagnosticar la situación actual, analizar los fundamentos técnicos aplicables y diseñar una propuesta que contribuya al fortalecimiento del control de inventarios del área de bar de la Hostería Suchipakari.

Gráfico 2.*Árbol de objetivos*

El árbol de objetivos representa la transformación positiva de la situación planteada en el árbol de problemas, estableciendo la relación entre los medios que orientan el desarrollo de la propuesta y los fines que se espera alcanzar con su aplicación. Su finalidad consiste en definir las acciones que contribuirán al fortalecimiento del control de inventarios del área de bar de la Hostería Suchipakari.

Para lograr este propósito, se plantean como medios el diagnóstico del estado actual del control de inventarios, el análisis de los lineamientos contables establecidos en la Sección 13 de la NIIF para las PYMES y el diseño de políticas y procedimientos orientados a atender las necesidades identificadas. En este sentido, la normativa proporciona los criterios para el tratamiento contable de las existencias, mientras que los procedimientos y herramientas de control interno respaldan su registro, seguimiento y verificación. La articulación de ambos componentes permitirá estructurar una propuesta orientada a fortalecer la confiabilidad de la información financiera y mejorar la gestión de los inventarios del área de bar.

Objetivos

Objetivo general

Proponer la aplicación de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES para fortalecer el control de inventarios del área de bar de la Hostería Suchipakari, ubicada en la ciudad de Tena, durante el período 2025-2026.

Objetivos específicos

- Diagnosticar el estado actual de la gestión y el control de inventarios en el área de bar de la Hostería Suchipakari, identificando los procedimientos existentes, así como las principales deficiencias y riesgos asociados a su administración.

- Analizar los lineamientos establecidos en la Sección 13 de la NIIF para las PYMES relacionados con el reconocimiento, medición, valoración y control de inventarios, con el fin de determinar su aplicabilidad en el área de bar de la Hostería Suchipakari.
- Diseñar una propuesta de aplicación de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES mediante políticas y procedimientos orientados a fortalecer el control de inventarios del área de bar de la Hostería Suchipakari, de acuerdo con las necesidades identificadas en el diagnóstico.

Fundamentación teórica y normativa

Marco Teórico

Inventarios

Los inventarios corresponden a los bienes destinados para la venta, consumo o utilización durante el desarrollo normal de las operaciones de una organización. Constituyen uno de los activos corrientes de mayor importancia, ya que su adecuada administración garantiza la disponibilidad de los productos necesarios para la prestación de los servicios y contribuye a la eficiencia operativa y financiera de la empresa (Horngren et al., 2022).

En las empresas hoteleras y gastronómicas, los inventarios comprenden principalmente alimentos, bebidas e insumos de consumo permanente, caracterizados por una alta rotación y, en muchos casos, por su naturaleza perecible. Por esta razón, requieren procedimientos adecuados de registro, almacenamiento y control que permitan evitar pérdidas por deterioro, caducidad o diferencias entre las existencias físicas y los registros contables (Heizer et al., 2023).

Desde el punto de vista normativo, la Sección 13 de la NIIF para las PYMES establece los criterios para el reconocimiento, medición y valoración de los inventarios, con

el propósito de que la información financiera refleje razonablemente la situación económica de la organización y sirva de apoyo para la toma de decisiones (IFRS Foundation, 2025).

Gestión y control de Inventarios

La gestión de inventarios comprende el conjunto de actividades destinadas a planificar, organizar y controlar las existencias de una organización, procurando mantener niveles adecuados de abastecimiento sin generar costos innecesarios por exceso o escasez de productos (Heizer et al., 2023). En este proceso, el control de inventarios constituye un mecanismo que permite verificar permanentemente las entradas, salidas y saldos de las existencias, garantizando la concordancia entre el inventario físico y los registros contables (Horngren et al., 2022).

Una adecuada gestión y control de inventarios facilita la planificación de las compras, optimiza la utilización de los recursos, reduce pérdidas por deterioro o desperdicio y fortalece la confiabilidad de la información financiera. En establecimientos hoteleros, donde existe una elevada rotación de alimentos y bebidas, estos procedimientos adquieren especial importancia para asegurar la continuidad del servicio y mejorar la eficiencia administrativa (Chopra & Meindl, 2022).

Control interno aplicado a los inventarios

El control interno aplicado a los inventarios comprende las políticas, procedimientos y actividades de supervisión orientadas a garantizar el adecuado registro, almacenamiento, conservación y utilización de las existencias. Su finalidad es proteger los activos de la organización, reducir riesgos operativos y fortalecer la confiabilidad de la información financiera (Mantilla, 2022).

Entre las principales actividades de control interno se encuentran la recepción de mercancías, el registro oportuno de los movimientos, la segregación de funciones, la

realización de inventarios físicos y las conciliaciones periódicas entre las existencias y los registros contables. Estas actividades corresponden a mecanismos administrativos establecidos por la organización para proteger las existencias, mantener su trazabilidad y respaldar la información utilizada en su tratamiento contable. Por tanto, constituyen controles complementarios a la aplicación de los criterios contables establecidos en la Sección 13 de la NIIF para las PYMES, sin formar parte de los requerimientos específicos de dicha sección.

Marco Conceptual

Sistema Kardex

El sistema Kardex constituye un instrumento de control que registra cronológicamente todos los movimientos de entrada y salida de mercancías, permitiendo conocer de manera permanente las cantidades disponibles, los costos asociados y el saldo actualizado de cada producto. Su utilización facilita la administración eficiente de los inventarios y fortalece la confiabilidad de la información utilizada para la toma de decisiones (Zapata Sánchez, 2021).

Valor neto realizable

El valor neto realizable corresponde al precio estimado de venta de un inventario en el curso normal de las operaciones, menos los costos estimados necesarios para completar su producción y efectuar la venta. Este criterio es utilizado por la Sección 13 de la NIIF para las PYMES para determinar la valoración adecuada de las existencias cuando su costo supera el valor que razonablemente puede recuperarse mediante su comercialización (IFRS Foundation, 2025).

Método PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas)

El método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS) es una fórmula de asignación del costo mediante la cual se considera que las primeras unidades adquiridas son las primeras en ser utilizadas o vendidas, mientras que las existencias finales quedan valoradas con los

costos correspondientes a las adquisiciones más recientes. Su aplicación permite mantener una secuencia cronológica en la asignación de los costos y facilita el seguimiento de las existencias cuando existe una rotación continua de productos (Horngren et al., 2022).

A diferencia del promedio ponderado, que integra los distintos costos de adquisición para determinar un costo medio de las unidades disponibles, PEPS conserva la secuencia de los costos correspondientes a cada entrada. En inventarios conformados por bebidas, alimentos e insumos, este criterio puede relacionarse con la rotación física de las existencias y facilitar su seguimiento desde el ingreso hasta la salida. Tanto PEPS como el promedio ponderado constituyen fórmulas de costo admitidas para inventarios de características similares; por ello, la elección debe responder a las condiciones y necesidades particulares de la entidad.

Costo de adquisición

El costo de adquisición de los inventarios comprende el precio de compra y aquellos desembolsos directamente atribuibles a la adquisición de los bienes, considerando los ajustes que correspondan por descuentos u otros conceptos aplicables. Su determinación permite establecer el valor inicial con el que las existencias serán reconocidas y constituye uno de los elementos considerados para su medición conforme a la Sección 13 de la NIIF para las PYMES (IFRS Foundation, 2025).

Deterioro de inventarios

El deterioro de inventarios se presenta cuando el valor registrado de las existencias no puede recuperarse completamente, por circunstancias como daños, obsolescencia, disminución del precio de venta u otras condiciones que reduzcan su valor. Ante esta situación, corresponde evaluar el importe recuperable de las existencias y reconocer la

reducción que resulte necesaria de acuerdo con los criterios establecidos para inventarios (IFRS Foundation, 2025).

Fundamentación Normativa

Constitución de la República del Ecuador

La Constitución de la República del Ecuador establece los principios que orientan el desarrollo de las actividades económicas y empresariales, promoviendo la transparencia, la eficiencia y la responsabilidad en la administración de los recursos (Asamblea Constituyente del Ecuador, 2008). En este contexto, el adecuado control de inventarios contribuye a fortalecer la gestión administrativa de las organizaciones y favorece la generación de información financiera confiable para la toma de decisiones.

Norma Internacional de Información Financiera para las Pequeñas y Medianas

Entidades (NIIF para las PYMES)

La NIIF para las PYMES constituye el principal referente técnico de la presente propuesta, al establecer los criterios contables para el reconocimiento, medición, presentación y revelación de la información financiera de las pequeñas y medianas empresas. Su aplicación permite uniformar los procedimientos contables, fortalecer la confiabilidad de la información financiera y facilitar la toma de decisiones (IFRS Foundation, 2025).

En el presente proyecto, esta normativa constituye el fundamento técnico-contable para el diseño de las políticas relacionadas con el reconocimiento, medición, valoración y tratamiento de los inventarios. De manera complementaria, la propuesta incorpora procedimientos y herramientas de control interno destinados a respaldar el registro, seguimiento y verificación de las existencias del área de bar de la Hostería Suchipakari.

Sección 13 de la NIIF para las PYMES – Inventarios

La Sección 13 regula el tratamiento contable de los inventarios, estableciendo que estos deben reconocerse, medirse y valorarse de manera uniforme para reflejar razonablemente la situación financiera de la entidad (IFRS Foundation, 2025). Asimismo, dispone que los inventarios deben medirse al menor valor entre el costo y el valor neto realizable, considerando dentro del costo los desembolsos directamente atribuibles a su adquisición y transformación.

Además, la norma admite fórmulas de asignación del costo como Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS) y Promedio Ponderado para inventarios de naturaleza y uso similares, manteniendo consistencia en el criterio seleccionado. Estos lineamientos constituyen el principal fundamento contable de la propuesta, al orientar el tratamiento de las existencias y servir de referencia para las políticas diseñadas. Los procedimientos de registro, seguimiento y verificación incorporados en la propuesta corresponden, por su parte, a mecanismos de control interno que complementan dicho tratamiento contable.

Ley de Régimen Tributario Interno

La Ley de Régimen Tributario Interno dispone que las empresas deben mantener registros contables que permitan sustentar adecuadamente la determinación de ingresos, costos y gastos utilizados para el cumplimiento de sus obligaciones tributarias (Asamblea Nacional del Ecuador, 2023). En este sentido, el control de inventarios constituye un elemento fundamental para determinar correctamente el costo de ventas y respaldar la información financiera presentada por la organización.

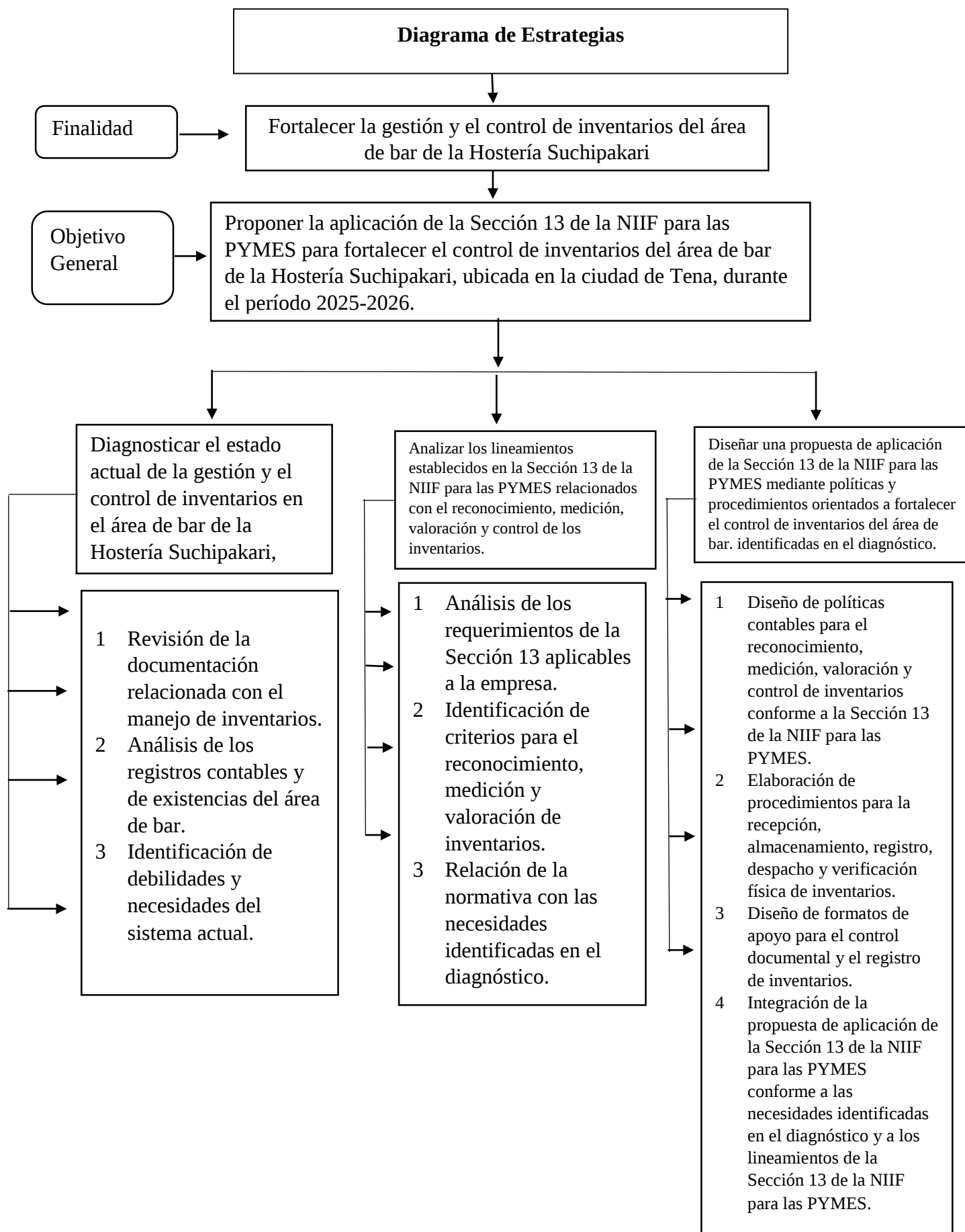
Normativa para la aplicación de las NIIF en el Ecuador

La Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros establece la aplicación obligatoria de las Normas Internacionales de Información Financiera para las entidades sujetas a su control, promoviendo la preparación de estados financieros con criterios

uniformes y de aceptación internacional (Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros, 2024). En consecuencia, la Sección 13 proporciona el sustento técnico-contable para el reconocimiento, medición, valoración y tratamiento de los inventarios, mientras que los mecanismos de control interno diseñados en la propuesta complementan su aplicación mediante el seguimiento y verificación de las existencias del área de bar.

Diagrama de estrategias

El diagrama de estrategias es una herramienta de planificación que organiza de manera lógica la relación entre la finalidad del proyecto, los objetivos y las estrategias que orientarán el desarrollo de la propuesta. Su utilización permite estructurar las acciones necesarias para alcanzar los resultados esperados, manteniendo coherencia entre la planificación y el propósito del proyecto (Project Management Institute, 2021).

Gráfico 3.*Diagrama de Estrategias*

El diagrama se estructuró a partir de la finalidad de fortalecer la gestión y el control de inventarios del área de bar de la Hostería Suchipakari, estableciendo como eje central la propuesta de aplicación de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES. Para alcanzar este propósito, se planteó como primera estrategia el diagnóstico del estado actual del control de inventarios, con el objetivo de identificar las condiciones existentes, las debilidades del proceso y las necesidades de mejora que servirán de base para el desarrollo de la propuesta.

Posteriormente, se incorporó el análisis de los lineamientos establecidos en la Sección 13 de la NIIF para las PYMES, debido a que esta norma proporciona los criterios técnicos para el reconocimiento, medición, valoración y control de los inventarios, constituyéndose en el fundamento que orientará el diseño de la solución planteada. Finalmente, se estableció como estrategia el diseño de una propuesta integrada por políticas y procedimientos adaptados a las necesidades identificadas durante el diagnóstico, con la finalidad de proporcionar a la Hostería Suchipakari una herramienta técnica que contribuya a fortalecer el control de inventarios del área de bar y facilite una administración más ordenada y eficiente de sus existencias.

CAPÍTULO 2

ANÁLISIS Y DISEÑO DE LA SOLUCIÓN

Diagnóstico actual

El diagnóstico actual tiene como finalidad analizar la situación del control de inventarios del área de bar de la Hostería Suchipakari mediante la revisión de la documentación contable y administrativa disponible. Para ello, se examinaron los estados financieros correspondientes al período 2025 y el reporte de existencias proporcionado por la organización, con el propósito de identificar las principales debilidades y necesidades de mejora relacionadas con el tratamiento contable y el control de las existencias. Los hallazgos obtenidos constituyen la base para el diseño de la propuesta, en la cual se consideran los

criterios contables establecidos en la Sección 13 de la NIIF para las PYMES y, de manera complementaria, procedimientos y herramientas de control interno aplicables al manejo de los inventarios.

Diagnóstico del control de inventarios del área de bar

El diagnóstico del control de inventarios del área de bar se desarrolló mediante la revisión documental de los registros y de la información financiera y administrativa proporcionada por la Hostería Suchipakari correspondiente al período 2025. Entre los documentos analizados constan el Estado de Situación Financiera, el Estado de Resultados y el reporte de existencias correspondiente al período 2025, los cuales permitieron conocer el tratamiento actual de los inventarios y verificar la información utilizada para su control.

Del análisis del Estado de Situación Financiera se observó que la cuenta correspondiente a inventarios presenta un saldo de USD 0,00 al cierre del ejercicio económico 2025. Esta situación resulta relevante debido a que la hostería desarrolla actividades de hospedaje, alimentación y servicio de bar, operaciones que requieren mantener existencias de bebidas, alimentos e insumos para atender la demanda de sus clientes. Desde la perspectiva de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES, este hallazgo evidencia la necesidad de revisar el reconocimiento y la medición contable de los inventarios, con el propósito de que los estados financieros reflejen razonablemente las existencias mantenidas por la organización.

Por otra parte, el Estado de Resultados registra costos relacionados con alimentos, bebidas e insumos utilizados durante las operaciones de la hostería. De manera particular, el rubro de bebidas alcohólicas presenta un valor de USD 20.031,71 durante el período 2025, lo que evidencia la existencia de movimientos económicos asociados a este tipo de productos. Este dato adquiere relevancia al contrastarlo con el saldo de USD 0,00 presentado en la

cuenta de inventarios del Estado de Situación Financiera. No obstante, la documentación disponible no permite determinar de manera independiente el valor de las compras, ventas o existencias finales correspondientes exclusivamente al área de bar, por lo que no resulta procedente estimar dichos valores sin respaldo documental adicional.

Finalmente, el análisis del reporte de existencias proporcionado por la Hostería Suchipakari permitió identificar un total de 284 registros de productos. De estos, 163 presentan existencias negativas, equivalentes al 57,39 % del total analizado. Asimismo, se verificó que los 284 registros presentan un costo promedio de USD 0,00, lo que representa el 100 % del reporte revisado. Debido a esta situación, la documentación disponible no permite determinar de manera confiable el valor económico de las existencias. Estos resultados permiten dimensionar las inconsistencias encontradas y evidencian la necesidad de fortalecer los criterios utilizados para el tratamiento contable de los inventarios, así como los mecanismos internos empleados para su registro y seguimiento.

Análisis del proceso actual de gestión y control de inventarios.

Con base en la revisión de la documentación proporcionada por la Hostería Suchipakari, se identificó que la organización dispone de registros relacionados con las existencias del área de bar. La información contenida en estos documentos evidencia que se mantiene un registro individualizado de los productos; sin embargo, la documentación revisada no permite evidenciar la existencia de políticas contables ni de procedimientos formalmente establecidos que regulen el reconocimiento, registro, valoración y control de los inventarios conforme a los lineamientos de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES.

Asimismo, el análisis del reporte de existencias permitió identificar registros con saldos negativos y productos cuyo costo promedio figura en cero. Estas situaciones reflejan inconsistencias en la información utilizada para el control de inventarios, las cuales pueden

originarse por diferencias entre los movimientos registrados y las existencias reales, registros incompletos o falta de procedimientos estandarizados para la actualización permanente de la información. Desde la perspectiva contable, estas condiciones limitan la confiabilidad de los registros y dificultan la adecuada determinación del valor de los inventarios.

De igual manera, al comparar la información contenida en el Estado de Situación Financiera con el reporte de existencias, se observa que la cuenta de inventarios presenta un saldo de cero al cierre del ejercicio económico, mientras que el reporte del sistema refleja la existencia de productos destinados al área de bar. Esta situación evidencia la necesidad de revisar el tratamiento contable aplicado a los inventarios, particularmente en lo relacionado con su reconocimiento y medición, con el propósito de que los estados financieros representen razonablemente la realidad económica de la organización, conforme a lo establecido por la Sección 13 de la NIIF para las PYMES.

Tabla 1.

Conciliación referencial entre la información contable y el reporte operativo de existencias

Aspecto analizado	Estado financiero	Reporte de existencias	Resultado del contraste
Saldo contable de inventarios	USD 0,00	—	No se reconoce valor de inventario en el Estado de Situación Financiera
Productos registrados	—	284	Existen registros operativos de productos
Productos con existencia negativa	—	163 (57,39 %)	Se evidencian inconsistencias en el control de cantidades
Productos con costo promedio USD 0,00	—	284 (100 %)	No existe una valoración utilizable del inventario
Valor registrado de las existencias	—	USD 0,00	El reporte no permite determinar el valor económico real de las existencias
Costos de bebidas alcohólicas durante 2025	USD 20.031,71	—	Se registraron operaciones relacionadas con bebidas durante el período

El contraste evidencia que el problema no se limita a que la cuenta de inventarios presente un saldo contable de USD 0,00. Aunque el reporte operativo contiene 284 productos, el 100 % registra un costo promedio de USD 0,00, por lo que tampoco es posible obtener a partir de este documento una valoración económica confiable de las existencias. A ello se suma que 163 productos, equivalentes al 57,39 % del total, presentan cantidades negativas. Por consiguiente, no resulta técnicamente procedente establecer una diferencia monetaria entre el saldo contable y el inventario operativo sin contar previamente con costos válidos y una verificación física de las existencias. Esta limitación constituye, a su vez, uno de los principales hallazgos del diagnóstico y justifica la incorporación de procedimientos de valoración, conciliación y toma física dentro de la propuesta.

En conjunto, los hallazgos identificados permiten establecer que la empresa dispone de información operativa sobre sus existencias; sin embargo, resulta necesario fortalecer los mecanismos de control mediante políticas contables, procedimientos estandarizados y formatos de apoyo que regulen el registro, seguimiento y valoración de los inventarios. Estas acciones contribuirán a mejorar la calidad de la información financiera y facilitarán una gestión más eficiente de los recursos destinados al área de bar.

Identificación de necesidades de mejora para la aplicación de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES.

Con base en los hallazgos obtenidos durante la revisión documental y el análisis del proceso actual de gestión y control de inventarios, se identificaron diversas necesidades de mejora que servirán de fundamento para el diseño de la propuesta. Estas necesidades se determinaron considerando los requerimientos establecidos en la Sección 13 de la NIIF para las PYMES y las condiciones observadas en la Hostería Suchipakari.

Tabla 2.

Necesidades de mejora identificadas para la aplicación de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES

Hallazgo identificado	Evidencia documental	Criterio contable o necesidad de control relacionada	Necesidad de mejora
La cuenta de inventarios presenta saldo contable de USD 0,00 al cierre del período.	Estado de Situación Financiera.	Reconocimiento y medición de inventarios.	Diseñar políticas para el reconocimiento y registro contable de inventarios.
De los 284 productos registrados, 163 (57,39 %) presentan existencias negativas y los 284 (100 %) registran un costo promedio de USD 0,00.	Reporte de existencias	Medición y valoración de inventarios.	Establecer procedimientos para la actualización y valoración de inventarios.
No se evidenciaron políticas contables documentadas para el manejo de inventarios.	Revisión documental.	Aplicación uniforme de criterios contables.	Diseñar políticas contables conforme a la Sección 13 de la NIIF para las PYMES.
Necesidad de soporte documental y trazabilidad de los registros.	Revisión documental.	Control y seguimiento de inventarios.	Elaborar procedimientos para recepción, almacenamiento, registro y verificación física de existencias.
No se identificaron formatos estandarizados para el control documental del inventario.	Revisión documental.	Soporte y trazabilidad de la información contable.	Diseñar formatos de apoyo, como Kardex, registros de entradas y salidas y actas de inventario físico.

Propuesta de valor

Antecedentes de la propuesta

La propuesta de aplicación de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES surge como respuesta a las necesidades identificadas durante el diagnóstico documental realizado en el área de bar de la Hostería Suchipakari. El análisis del Estado de Situación Financiera, el Estado de Resultados y el reporte de existencias correspondiente al período 2025 permitió evidenciar situaciones que limitan la confiabilidad de la información relacionada con los

inventarios, entre ellas la existencia de un saldo contable de inventarios igual a USD 0,00, registros con existencias negativas, productos con costos promedio iguales a cero y la ausencia de políticas contables, procedimientos estandarizados y formatos documentales para el control de las existencias.

Estos hallazgos reflejan la necesidad de fortalecer el tratamiento contable y el control interno de los inventarios mediante criterios técnicos que permitan uniformar su reconocimiento, medición, valoración y seguimiento. En este contexto, la Sección 13 de la NIIF para las PYMES constituye el principal referente normativo para el tratamiento contable de los inventarios, al establecer criterios relacionados con su reconocimiento, medición, determinación del costo, deterioro y presentación. De manera complementaria, la propuesta incorpora mecanismos de control interno destinados a organizar el registro, seguimiento y verificación de las existencias.

Con base en ello, la propuesta plantea el diseño de políticas contables, procedimientos operativos y formatos de apoyo orientados a fortalecer el control de inventarios del área de bar. Estos componentes fueron elaborados considerando las necesidades identificadas durante el diagnóstico y los requerimientos establecidos en la Sección 13 de la NIIF para las PYMES, con el propósito de proporcionar a la organización una herramienta técnica que contribuya a mejorar la confiabilidad de la información financiera y la gestión de los inventarios.

Relación de contenidos

La propuesta se encuentra estructurada de manera secuencial, considerando el proceso seguido para el diseño de la solución planteada. A partir de las necesidades identificadas durante el diagnóstico documental y de los antecedentes que fundamentan la propuesta, se presenta la metodología utilizada para el desarrollo del proyecto, especificando los métodos, la técnica y el instrumento empleados para el análisis de la información.

Posteriormente, se desarrolla la parte técnica de la propuesta, integrada por políticas contables sustentadas en los criterios establecidos en la Sección 13 de la NIIF para las PYMES y por procedimientos operativos y formatos de apoyo diseñados como mecanismos de control interno para facilitar el registro, seguimiento y verificación de las existencias.

La relación de contenidos permite comprender la organización general de la propuesta y la secuencia lógica seguida para su desarrollo. Cada uno de sus componentes responde a las necesidades identificadas durante el diagnóstico y mantiene correspondencia con los requerimientos de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES. A continuación, se presenta el esquema general que sintetiza las fases y los elementos que integran la propuesta.

Fase 1: Diagnóstico documental

- Revisión del Estado de Situación Financiera.
- Revisión del Estado de Resultados.
- Análisis del reporte de existencias correspondiente al período 2025.
- Identificación de necesidades de mejora para la aplicación de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES.

Fase 2: Diseño de la propuesta

- Diseño de políticas contables para el control de inventarios.
- Diseño de procedimientos para la gestión de inventarios.
- Diseño de formatos de apoyo para el control documental.

Fase 3: Sustento técnico de la propuesta

- Aplicación de los lineamientos de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES.
- Definición de criterios para el reconocimiento y medición de inventarios.
- Incorporación del método PEPS para la valoración de existencias.

- Diseño de mecanismos para el control físico y documental de los inventarios.

Fase 4: Validación y resultados esperados

- Validación de la propuesta mediante juicio de expertos.
- Análisis de las observaciones y recomendaciones emitidas.
- Determinación de los resultados esperados de la propuesta.
- Identificación de los aportes esperados al fortalecimiento del control de inventarios.

Metodología utilizada

La metodología empleada para el desarrollo de la presente propuesta se orientó al análisis de la información documental relacionada con el control de inventarios del área de bar de la Hostería Suchipakari. Su propósito fue identificar las condiciones actuales del manejo de las existencias y establecer las necesidades de mejora que sustentan el diseño de una propuesta de aplicación de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES. Para ello, se recurrió a métodos que facilitaron la descripción de la situación observada y el análisis de los criterios normativos aplicables, utilizando como fuente principal la documentación financiera y administrativa proporcionada por la empresa. La obtención de la información se realizó mediante la revisión documental del Estado de Situación Financiera, el Estado de Resultados y el reporte de existencias correspondiente al período 2025. Estos documentos constituyeron la principal fuente de información para identificar la situación actual del control de inventarios y establecer las necesidades que sirvieron de base para el diseño de la solución propuesta.

Método descriptivo

El método descriptivo permitió caracterizar la situación actual del control de inventarios en el área de bar de la Hostería Suchipakari a partir del análisis de la información contenida en la documentación revisada. Su aplicación hizo posible identificar las

condiciones en las que se gestionan las existencias, así como las principales debilidades relacionadas con su reconocimiento, registro, valoración y control. La descripción objetiva de estos aspectos facilitó la comprensión del problema y proporcionó los elementos necesarios para definir las acciones de mejora que integran la propuesta.

Método deductivo

El método deductivo se utilizó para interpretar los requerimientos establecidos en la Sección 13 de la NIIF para las PYMES y contrastarlos con la situación evidenciada durante la revisión documental. A partir de los principios generales que regulan el tratamiento contable de los inventarios, se identificaron los aspectos que requerían fortalecimiento dentro de la organización y se definieron los componentes de la propuesta. Este proceso permitió estructurar políticas, procedimientos y formatos de apoyo acordes con las necesidades detectadas y con los lineamientos establecidos por la normativa contable.

Técnica de revisión documental

La revisión documental constituyó la técnica empleada para recopilar y analizar la información necesaria para el desarrollo del proyecto. Su aplicación permitió examinar los documentos proporcionados por la Hostería Suchipakari con el propósito de conocer el tratamiento actual de los inventarios y evaluar su correspondencia con los criterios establecidos en la Sección 13 de la NIIF para las PYMES. Los documentos objeto de revisión fueron el Estado de Situación Financiera del período 2025, el Estado de Resultados del mismo período y el reporte de existencias correspondiente al período analizado. El análisis de esta información permitió identificar, entre otros aspectos, la existencia de inconsistencias en los registros, diferencias entre la información contable y operativa, así como la ausencia de políticas y procedimientos formalmente documentados para el control de inventarios, elementos que fundamentan el diseño de la propuesta.

Instrumento de revisión documental

Como instrumento de apoyo para el análisis de la información se empleó una matriz de revisión documental, diseñada para organizar de manera sistemática los datos obtenidos de la documentación analizada. Este instrumento permitió registrar los principales hallazgos identificados en cada uno de los documentos revisados, relacionarlos con los requerimientos de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES y determinar las necesidades de mejora que orientaron el desarrollo de las políticas, procedimientos y formatos propuestos. Su utilización favoreció un análisis ordenado y coherente de la evidencia documental, facilitando la construcción de una propuesta sustentada en la información proporcionada por la organización.

Tabla 3.

Matriz de revisión documental

Documento revisado	Aspectos analizados	Hallazgos identificados
Estado de Situación Financiera (2025)	Reconocimiento contable de los inventarios	La cuenta de inventarios presenta un saldo de USD 0,00 al cierre del período.
Estado de Resultados (2025)	Costos asociados al consumo de alimentos, bebidas e insumos	Se evidencian movimientos relacionados con el consumo de inventarios durante la operación del área de bar.
Reporte de existencias (2025)	Registro, valoración y control de inventarios	Se identificaron existencias negativas, costos promedio iguales a cero y ausencia de procedimientos estandarizados para el control de inventarios.

La aplicación de los métodos, la técnica y el instrumento descritos permitió obtener una visión clara de la situación actual del control de inventarios en el área de bar de la Hostería Suchipakari, así como identificar las principales necesidades de mejora en concordancia con los requerimientos de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES. Los hallazgos derivados del análisis documental constituyen el sustento técnico para el desarrollo

de la propuesta, la cual se presenta en el siguiente apartado mediante el diseño de políticas contables, procedimientos y formatos orientados a fortalecer el control de inventarios y contribuir a una gestión más eficiente de la información contable.

Parte práctica

Diseño de políticas contables para la aplicación de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES

Las políticas contables propuestas tienen como finalidad establecer criterios uniformes para el reconocimiento, medición, valoración y control de los inventarios del área de bar de la Hostería Suchipakari, de conformidad con los lineamientos establecidos en la Sección 13 de la NIIF para las PYMES. Su diseño responde a las necesidades identificadas durante el diagnóstico documental y busca fortalecer la confiabilidad de la información financiera mediante la definición de directrices que orienten el registro y la administración de las existencias. La aplicación de estas políticas permitirá que las operaciones relacionadas con los inventarios se desarrollen bajo criterios homogéneos, favoreciendo el control interno y contribuyendo a una adecuada presentación de la información contable.

Política 1. Reconocimiento de inventarios

Objetivo

Establecer los criterios para el reconocimiento contable de los inventarios del área de bar, asegurando que las existencias adquiridas sean registradas oportunamente como activos cuando cumplan con los requisitos establecidos en la Sección 13 de la NIIF para las PYMES.

Lineamientos

- Registrar los inventarios al momento de su recepción, una vez verificado el cumplimiento de las condiciones pactadas con el proveedor.

- Reconocer únicamente los bienes destinados a la venta o al consumo dentro de la operación del área de bar.
- Respalidar cada ingreso mediante la documentación correspondiente, como facturas u órdenes de compra.
- Registrar oportunamente los movimientos de inventario en los registros contables y controles auxiliares establecidos, garantizando la correspondencia entre la documentación de respaldo y las existencias registradas.

Política 2. Medición y valoración de inventarios

Objetivo

Uniformar los criterios para la medición y valoración de los inventarios, garantizando que su registro refleje razonablemente el costo de las existencias.

Justificación de la aplicación del método PEPS

Para la propuesta se seleccionó el método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS) considerando las características de los inventarios manejados en el área de bar de la Hostería Suchipakari, conformados principalmente por bebidas, alimentos e insumos que presentan rotación frecuente y que, en determinados casos, están sujetos a fechas de vencimiento o condiciones específicas de conservación. Este método permite asignar a las salidas los costos de las adquisiciones más antiguas y mantener una secuencia cronológica de los movimientos, lo que facilita relacionar la valoración contable con el control físico de las existencias.

La elección también responde a los resultados del diagnóstico, donde se identificaron productos con costos promedio iguales a cero y la ausencia de un criterio documentado y uniforme para la valoración de los inventarios. Aunque el promedio ponderado también constituye una alternativa permitida, su aplicación combina los diferentes costos de

adquisición para obtener un costo medio, mientras que PEPS conserva el orden de los costos según el momento de ingreso. Para las características del área de bar, se consideró que esta última opción facilita el seguimiento de la rotación de los productos y proporciona un criterio más práctico para vincular las entradas, salidas y saldos registrados. Por esta razón, PEPS fue seleccionado como método de valoración dentro de la propuesta, manteniendo su aplicación de manera uniforme y consistente.

Lineamientos

- Medir inicialmente los inventarios al costo de adquisición.
- Aplicar el método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS) para la valoración de las salidas de inventario.
- Actualizar el costo de los productos cuando existan nuevas adquisiciones debidamente registradas.
- Verificar periódicamente la consistencia de los costos registrados en el sistema contable.

Política 3. Control físico de inventarios

Objetivo

Fortalecer el control interno mediante la verificación periódica de las existencias físicas y su comparación con la información registrada en los controles contables.

Lineamientos

- Programar inventarios físicos de forma periódica.
- Comparar los resultados del conteo físico con la información registrada en el Kardex y en los registros contables de inventario.
- Documentar las diferencias detectadas mediante los formatos establecidos.

- Implementar acciones correctivas cuando se identifiquen inconsistencias.

Política 4. Tratamiento de mermas, deterioros y valor neto realizable

Objetivo

Establecer criterios para el registro y control de las pérdidas ocasionadas por deterioro, caducidad o mermas de los productos almacenados.

Lineamientos

- Identificar oportunamente productos deteriorados, vencidos o no aptos para el consumo.
- Registrar las mermas y deterioros utilizando los formatos diseñados para este fin.
- Evaluar periódicamente si el valor de los inventarios supera su valor neto realizable.
- Mantener evidencia documental de los ajustes efectuados.

Política 5. Presentación y revelación de inventarios

Objetivo

Garantizar que la información relacionada con los inventarios sea presentada de forma consistente y conforme a los requerimientos de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES.

Lineamientos

- Mantener actualizados los registros contables relacionados con los inventarios.
- Conservar la documentación que respalde las operaciones realizadas.
- Presentar la información de inventarios de manera consistente en los estados financieros.
- Facilitar el acceso a la información para los procesos de control interno y toma de decisiones.

Las políticas contables propuestas constituyen el marco de referencia para el adecuado tratamiento de los inventarios del área de bar de la Hostería Suchipakari. Su aplicación permitirá uniformar los criterios utilizados en el reconocimiento, medición, valoración y control de las existencias, fortaleciendo la confiabilidad de la información financiera y proporcionando las bases para la ejecución de los procedimientos operativos descritos en el siguiente apartado. De esta manera, las políticas y los procedimientos conforman un sistema integral orientado a mejorar la gestión y el control de los inventarios de acuerdo con la Sección 13 de la NIIF para las PYMES.

Diseño de procedimientos para la aplicación de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES

Los procedimientos propuestos tienen como finalidad estandarizar las actividades relacionadas con el reconocimiento, registro, control y valoración de los inventarios del área de bar de la Hostería Suchipakari, considerando los lineamientos establecidos en la Sección 13 de la NIIF para las PYMES y las necesidades identificadas durante el diagnóstico. Su diseño busca fortalecer la confiabilidad de la información financiera mediante la definición de actividades, responsables y registros de control que faciliten la adecuada administración de las existencias.

Matriz de segregación de funciones

La segregación de funciones se incorpora como un mecanismo de control interno para distribuir las responsabilidades relacionadas con el manejo de los inventarios del área de bar. Su propósito es evitar que una misma persona concentre actividades de ejecución, registro, revisión y aprobación, disminuyendo el riesgo de errores y facilitando la verificación de las operaciones realizadas. La distribución propuesta considera las funciones que intervienen en

los procedimientos diseñados y podrá ajustarse posteriormente de acuerdo con la estructura organizativa y disponibilidad de personal de la Hostería Suchipakari.

Tabla 4.

Matriz de segregación de funciones

Actividad	Ejecuta	Revisa	Aprueba
Recepción de productos	Responsable del bar	Administrador	—
Verificación de cantidades y estado de los productos	Responsable del bar	Administrador	—
Registro de entradas	Responsable del bar	Contabilidad	—
Registro y actualización del Kardex	Responsable del bar	Contabilidad	—
Salida de productos	Responsable del bar	Administrador	—
Registro contable de los movimientos	Contabilidad	Administrador	—
Programación de la toma física	Administrador	—	Administrador
Conteo físico de existencias	Responsable del bar	Contabilidad	—
Comparación entre conteo físico y registros	Contabilidad	Administrador	—
Identificación de mermas o deterioros	Responsable del bar	Administrador	Administrador
Determinación de diferencias de inventario	Contabilidad	Administrador	Administrador
Autorización de ajustes	—	Contabilidad	Administrador

Nota. La asignación de responsabilidades propuesta busca establecer una separación

razonable entre las actividades operativas, contables y de autorización. En aquellos casos en los que la estructura de personal no permita una separación completa de funciones, se deberá procurar que las operaciones realizadas por una persona sean posteriormente revisadas por un responsable distinto.

Recepción de inventarios

El procedimiento de recepción de inventarios tiene como finalidad verificar que los productos adquiridos ingresen al área de bar cumpliendo con las cantidades, características y condiciones establecidas por el proveedor. Su aplicación permite asegurar que únicamente se

incorporen al inventario productos debidamente revisados y respaldados documentalmente, fortaleciendo el reconocimiento inicial de las existencias conforme a la Sección 13 de la NIIF para las PYMES.

Tabla 5.

Procedimiento 1

Actividad	Responsable
Recibir los productos entregados por el proveedor.	Responsable del bar
Verificar cantidades, estado y características de los productos.	Responsable del bar
Comparar la información con la factura u orden de compra.	Administrador
Registrar el ingreso de los productos al inventario.	Contabilidad
Actualizar el Kardex y los registros contables de inventario.	Contabilidad

Registro y actualización de inventarios

Este procedimiento establece las actividades necesarias para registrar oportunamente las entradas y salidas de inventarios, manteniendo actualizada la información contenida en el sistema contable y en los registros auxiliares. Su correcta aplicación contribuye a mejorar la trazabilidad de las existencias y la confiabilidad de la información financiera.

Tabla 6.

Procedimiento 2

Actividad	Responsable
Registrar las entradas y salidas de productos.	Responsable del bar
Actualizar el Kardex de inventarios.	Contabilidad
Registrar las operaciones en los registros contables correspondientes.	Contabilidad
Verificar la concordancia entre registros y existencias.	Administrador

Almacenamiento y conservación de existencias

Este procedimiento establece las actividades necesarias para procurar el adecuado almacenamiento de los productos del área de bar, considerando su conservación, identificación y disponibilidad para la prestación del servicio. Asimismo, busca reducir el riesgo de pérdidas ocasionadas por deterioro o vencimiento y mantener un manejo ordenado

de las existencias. Su incorporación corresponde a un mecanismo de control interno que complementa el tratamiento contable establecido en las políticas de inventario.

Tabla 7.

Procedimiento 3

Actividad	Responsable
Clasificar los productos según su naturaleza.	Responsable del bar
Almacenar los productos en condiciones adecuadas.	Responsable del bar
Organizar los productos según el método PEPS.	Responsable del bar
Verificar periódicamente el estado de conservación.	Administrador

Control de movimientos de inventario

El procedimiento de control de movimientos tiene como finalidad garantizar el seguimiento permanente de las entradas, salidas y saldos de los productos existentes en el área de bar. Su aplicación facilita la detección oportuna de diferencias entre los registros y las existencias físicas, fortaleciendo la confiabilidad de la información utilizada para la gestión de inventarios.

Tabla 8.

Procedimiento 4

Actividad	Responsable
Registrar cada movimiento de inventario.	Responsable del bar
Verificar los saldos disponibles.	Contabilidad
Identificar diferencias entre registros y existencias.	Administrador
Reportar novedades para su corrección.	Contabilidad

Toma física de inventarios

El procedimiento de toma física de inventarios tiene como propósito verificar periódicamente la existencia real de los productos almacenados en el área de bar y compararla con la información registrada en los controles contables. Este proceso permite identificar diferencias, fortalecer el control interno y generar información confiable para la toma de decisiones.

Tabla 9.*Procedimiento 5*

Actividad	Responsable
Programar la toma física de inventarios.	Administrador
Realizar el conteo físico de los productos.	Responsable del bar
Comparar el inventario físico con el Kardex.	Contabilidad
Registrar y analizar las diferencias encontradas.	Administrador

Valoración de inventarios mediante el método PEPS

El procedimiento de valoración mediante el método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS) fue diseñado para establecer una forma uniforme de asignar el costo a las salidas de inventario, considerando en primer lugar los costos correspondientes a las unidades adquiridas con mayor antigüedad. Su incorporación responde a la necesidad identificada durante el diagnóstico de contar con un criterio documentado de valoración y permite relacionar las entradas, salidas y saldos reflejados en el Kardex. De esta manera, el procedimiento complementa la política de medición y valoración establecida en la propuesta y contribuye a mantener un tratamiento consistente de las existencias conforme a la Sección 13 de la NIIF para las PYMES.

Tabla 10.*Procedimiento 6*

Actividad	Responsable
Identificar el orden cronológico de ingreso de los productos.	Contabilidad
Aplicar el método PEPS para la valoración de las salidas.	Contabilidad
Registrar el costo correspondiente en el sistema contable.	Contabilidad
Revisar periódicamente la correcta aplicación del método.	Administrador

Registro y control de mermas y deterioros

Este procedimiento tiene como objetivo establecer un control adecuado sobre las pérdidas ocasionadas por mermas, deterioro o caducidad de los productos almacenados en el área de bar. Su aplicación permitirá mantener actualizada la información del inventario,

identificar las causas que originan dichas pérdidas y contribuir a la adopción de acciones

		HOSTERÍA SUCHIPAKARI ÁREA DE BAR KARDEX DE CONTROL DE INVENTARIOS			
Código	FCI-001	Versión	1.0	Fecha	___/___/___
Página	___	Responsable	_____	Vigencia	2025-2026
Objetivo del formato: Registrar cronológicamente las entradas, salidas y saldos de los productos para facilitar el seguimiento de las existencias y sus costos.					

orientadas a reducir su incidencia.

Tabla 11.

Procedimiento 7

Actividad	Responsable
Identificar productos deteriorados o caducados.	Responsable del bar
Registrar las mermas mediante el formato correspondiente.	Responsable del bar
Actualizar el Kardex y el sistema contable.	Contabilidad
Analizar las causas de las pérdidas para implementar acciones correctivas.	Administrador

Los procedimientos propuestos constituyen un conjunto de actividades estandarizadas orientadas a fortalecer el control interno de los inventarios del área de bar de la Hostería Suchipakari. Su aplicación permitirá organizar el registro, seguimiento y verificación de las existencias y generar información de respaldo para su adecuado tratamiento contable. De esta manera, los procedimientos complementan las políticas formuladas con base en la Sección 13 de la NIIF para las PYMES y se articulan con los formatos diseñados para documentar las actividades desarrolladas.

Diseño de formatos de apoyo para el control de inventarios

Los siguientes formularios fueron diseñados como documentos institucionales para respaldar la aplicación de las políticas y procedimientos de control de inventarios del área de bar, conforme a la Sección 13 de la NIIF para las PYMES.

Kardex de control de inventarios

Objetivo del formato: Documentar el ingreso de productos al inventario, dejando constancia de las cantidades recibidas, su estado y la documentación de respaldo.							
Código	Producto	Proveedor	Factura	Cant. recibida	Cant. verificada	Estado	Obs.
OBSERVACIONES							
ELABORÓ		REVISÓ		APROBÓ			
Firma: _____		Firma: _____		Firma: _____			

Registro de entrada de inventarios

El registro de entrada de inventarios fue diseñado para documentar el ingreso de los productos adquiridos por la organización, verificando que las cantidades recibidas coincidan con la información consignada en las facturas u órdenes de compra. El formato incorpora datos relacionados con el proveedor, las cantidades recibidas, el estado de los productos y las observaciones correspondientes, facilitando el control desde el momento de la recepción. Su implementación responde a la necesidad de fortalecer el reconocimiento inicial de los inventarios, identificada durante el diagnóstico documental, y contribuye a que el registro de las existencias se realice conforme a los criterios establecidos en la Sección 13 de la NIIF para las PYMES.

Registro de salida de inventarios

		HOSTERÍA SUCHIPAKARI ÁREA DE BAR REGISTRO DE SALIDA DE INVENTARIOS			
Código	FCI-003	Versión	1.0	Fecha	___/___/___

Página	_____	Responsable	_____	Vigencia	2025-2026	
Objetivo del formato: Documentar las salidas de productos del inventario, identificando las cantidades entregadas, su destino y los responsables de la operación.						
Código	Producto	Cantidad	Destino	Solicitante	Entregado por	Obs.
OBSERVACIONES						
ELABORÓ		REVISÓ		APROBÓ		
Firma: _____		Firma: _____		Firma: _____		

Registro de salida de inventarios

El registro de salida de inventarios fue elaborado con el propósito de documentar cada movimiento de productos destinados al consumo o comercialización dentro del área de bar. Este formato permite identificar el producto entregado, la cantidad, el destino, el responsable de la entrega y las observaciones correspondientes, favoreciendo la trazabilidad de las existencias. Su diseño responde a las debilidades detectadas en el diagnóstico relacionadas con la ausencia de procedimientos documentados para el control de los movimientos de inventario. De esta manera, contribuye a mantener información confiable sobre las salidas de productos y fortalece el control establecido por la Sección 13 de la NIIF para las PYMES.

Acta de toma física de inventarios

	HOSTERÍA SUCHIPAKARI ÁREA DE BAR ACTA DE TOMA FÍSICA DE INVENTARIOS

Código	FCI-004	Versión	1.0	Fecha	____/____/____
Página	____	Responsable	_____	Vigencia	2025-2026
Objetivo del formato: Registrar los resultados del conteo físico de las existencias y facilitar su comparación con los registros de inventario.					
Código	Producto	Kardex	Físico	Diferencia	Acción
OBSERVACIONES					
ELABORÓ		REVISÓ		APROBÓ	
Firma: _____		Firma: _____		Firma: _____	

Acta de toma física de inventarios

El acta de toma física de inventarios fue diseñada para registrar los resultados obtenidos durante el conteo periódico de las existencias y compararlos con la información reflejada en el Kardex. El formato incluye datos relacionados con los productos, las cantidades registradas, las existencias físicas, las diferencias encontradas y las acciones adoptadas para su corrección. Su incorporación responde a la necesidad de verificar la correspondencia entre los registros contables y las existencias reales, situación identificada durante el diagnóstico. Asimismo, facilita el fortalecimiento de los mecanismos de control interno y favorece la confiabilidad de la información sobre inventarios conforme a la Sección 13 de la NIIF para las PYMES.

Control de mermas y deterioros

		HOSTERÍA SUCHIPAKARI ÁREA DE BAR CONTROL DE MERMAS Y DETERIOROS				
Código	FCI-005	Versión	1.0	Fecha	___/___/___	
Página	___	Responsable	___	Vigencia	2025-2026	
Objetivo del formato: Documentar las pérdidas de inventario originadas por mermas, deterioro, caducidad u otras causas identificadas.						
Fecha	Código	Producto	Cantidad	Motivo	Disposición	Resp.
OBSERVACIONES						
ELABORÓ		REVISÓ		APROBÓ		
Firma: _____		Firma: _____		Firma: _____		

Control de mermas y deterioros

El formato de control de mermas y deterioros fue diseñado para registrar las pérdidas ocasionadas por vencimiento, deterioro, roturas u otras causas que afecten las existencias del área de bar. En él se documentan aspectos como la fecha, el producto, la cantidad afectada, el motivo de la pérdida, la disposición adoptada y el responsable del registro. Su elaboración responde a la necesidad de disponer de un mecanismo que permita controlar adecuadamente las disminuciones del inventario, evitando que estas permanezcan sin evidencia documental. De esta manera, el formato facilita el tratamiento adecuado de las existencias y contribuye a la valoración razonable de los inventarios conforme a los criterios establecidos en la Sección 13 de la NIIF para las PYMES.

Reporte de diferencias de inventario

		HOSTERÍA SUCHIPAKARI ÁREA DE BAR REPORTE DE DIFERENCIAS DE INVENTARIO				
Código	FCI-006	Versión	1.0	Fecha	___/___/___	
Página	___	Responsable	___	Vigencia	2025-2026	
Objetivo del formato: Registrar las diferencias identificadas entre las existencias físicas y los registros, sus posibles causas y las acciones adoptadas.						
Código	Producto	Sistema	Físico	Diferencia	Causa	Acción Correctiva
OBSERVACIONES						
ELABORÓ		REVISÓ		APROBÓ		
Firma: _____		Firma: _____		Firma: _____		

Reporte de diferencias de inventario

El reporte de diferencias de inventario fue diseñado con la finalidad de documentar las discrepancias identificadas entre las cantidades registradas en el sistema y las existencias verificadas físicamente durante los controles periódicos. El formato incorpora información relacionada con el producto, las diferencias encontradas, las posibles causas y las acciones correctivas implementadas, permitiendo dar seguimiento a cada caso. Su elaboración responde a los hallazgos del diagnóstico, en los cuales se identificaron inconsistencias entre los registros del sistema y la información utilizada para el control de inventarios. Su utilización fortalece los mecanismos de control interno, favorece la trazabilidad de las operaciones y contribuye a que la información financiera refleje de manera más razonable la situación de los inventarios, conforme a la Sección 13 de la NIIF para las PYMES.

Validación

Validación de la propuesta mediante juicio de expertos.

Con el propósito de determinar la pertinencia técnica, claridad, aplicabilidad y coherencia de la propuesta diseñada para la aplicación de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES en el control de inventarios del área de bar de la Hostería Suchipakari, se plantea la utilización del método de juicio de expertos. Este procedimiento consiste en someter la propuesta a la valoración de profesionales con experiencia en contabilidad, auditoría, normas internacionales de información financiera y gestión de inventarios, quienes emitirán criterios fundamentados respecto a la calidad técnica del contenido presentado.

Para facilitar este proceso se diseñó una matriz de evaluación que permitirá valorar los diferentes componentes de la propuesta mediante criterios previamente establecidos. Los resultados obtenidos servirán para identificar posibles oportunidades de mejora antes de una eventual implementación.

Matriz de validación técnica de la propuesta

Título de la propuesta:

Propuesta de aplicación de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES para fortalecer el control de inventarios del área de bar de la Hostería Suchipakari.

Datos del experto

Información	Descripción
Nombre	
Profesión	
Institución	
Cargo	
Años de experiencia	
Especialidad	

Escala de valoración

Valor	Criterio
5	Cumple totalmente
4	Cumple en alto grado
3	Cumple moderadamente
2	Cumple en bajo grado
1	No cumple

Criterios de evaluación

N.	Criterio	1	2	3	4	5	Observaciones
1	La propuesta responde al problema identificado durante el diagnóstico.						
2	Las políticas contables son coherentes con la Sección 13 de la NIIF para las PYMES.						
3	Los procedimientos propuestos son técnicamente adecuados para el control de inventarios.						
4	Los formatos diseñados facilitan el registro y control documental de los inventarios.						
5	Existe coherencia entre políticas, procedimientos y formatos.						
6	La propuesta presenta una estructura clara y organizada.						
7	Los componentes de la propuesta son aplicables a una empresa con características similares.						
8	La propuesta fortalece el tratamiento contable de los inventarios.						
9	La propuesta cumple con los lineamientos establecidos en la Sección 13 de la NIIF para las PYMES.						
10	La propuesta constituye una alternativa técnicamente viable para fortalecer el control de inventarios.						

Resultados de la validación

Indicador	Resultado
Total de criterios evaluados	10
Puntaje obtenido	
Puntaje máximo	50
Porcentaje de cumplimiento	

Interpretación

Porcentaje	Interpretación
90 % – 100 %	Propuesta técnicamente validada. Se recomienda su implementación.
80 % – 89 %	Propuesta válida con observaciones menores.
70 % – 79 %	La propuesta requiere ajustes antes de su implementación.
Menor al 70 %	La propuesta debe ser revisada y fortalecida antes de recomendar su aplicación.

Criterio final del experto

Después de revisar la propuesta, se concluye que presenta un nivel de cumplimiento de _____ %, evidenciando que responde a las necesidades identificadas durante el diagnóstico, mantiene coherencia con los lineamientos establecidos en la Sección 13 de la NIIF para las PYMES y constituye una alternativa técnicamente viable para fortalecer el control de inventarios del área de bar de la Hostería Suchipakari.

Resultados

Los resultados obtenidos corresponden al desarrollo de cada uno de los objetivos específicos planteados en el presente proyecto. Debido a que el proyecto tuvo como alcance el diseño de una propuesta para la aplicación de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES y no contempló su implementación dentro de la Hostería Suchipakari, los resultados presentados describen los productos técnicos generados durante el diagnóstico documental, el análisis de la normativa y el diseño de la propuesta. Estos resultados constituyen el sustento técnico de la solución planteada y evidencian el cumplimiento de los objetivos establecidos para el proyecto.

Resultado del objetivo específico 1

Objetivo específico

Diagnosticar el estado actual de la gestión y el control de inventarios en el área de bar de la Hostería Suchipakari, identificando los procedimientos existentes, así como las principales deficiencias y riesgos asociados a su administración.

Resultado obtenido

El diagnóstico documental permitió conocer la situación actual del control de inventarios mediante la revisión del Estado de Situación Financiera, el Estado de Resultados y el reporte de existencias correspondiente al período 2025. El análisis de esta información permitió identificar diversas inconsistencias relacionadas con el tratamiento contable y operativo de los inventarios, entre ellas un saldo contable de inventarios igual a USD 0,00 al cierre del período, registros con existencias negativas, productos con costos promedio iguales a cero y la ausencia de políticas, procedimientos y formatos estandarizados para el control de las existencias.

Los hallazgos obtenidos permitieron establecer las principales necesidades de mejora y constituyeron el punto de partida para el desarrollo de la propuesta técnica orientada al fortalecimiento del control de inventarios del área de bar.

Tabla 12.

Principales resultados del diagnóstico documental

Hallazgo identificado	Evidencia documental	Resultado obtenido
Saldo contable de inventarios igual a USD 0,00	Estado de Situación Financiera	Necesidad de fortalecer el reconocimiento y medición de inventarios.
Existencias negativas	Reporte de existencias	Se identificaron inconsistencias en el control de existencias.
Costos promedio iguales a cero	Reporte de existencias	Se evidenció la necesidad de uniformar la valoración de inventarios.
Ausencia de políticas contables	Revisión documental	Se determinó la necesidad de diseñar políticas conforme a la Sección 13.
Ausencia de procedimientos y formatos	Revisión documental	Se identificó la necesidad de estandarizar el control documental y operativo.

Resultado del objetivo específico 2

Objetivo específico

Analizar los lineamientos establecidos en la Sección 13 de la NIIF para las PYMES relacionados con el reconocimiento, medición, valoración y control de inventarios, con el fin de determinar su aplicabilidad en el área de bar de la Hostería Suchipakari.

Resultado obtenido

El análisis de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES permitió identificar los criterios técnicos aplicables al tratamiento contable de los inventarios y establecer su correspondencia con las necesidades detectadas durante el diagnóstico. Como resultado, se determinó que la propuesta debía considerar aspectos relacionados con el reconocimiento oportuno de las existencias, su medición al costo, la aplicación del método PEPS para la valoración de inventarios, el control físico de las existencias y el adecuado soporte documental de todas las operaciones relacionadas con el inventario.

Este análisis permitió utilizar la normativa como fundamento para el diseño de políticas contables, procedimientos operativos y formatos de apoyo adaptados a las características del área de bar de la Hostería Suchipakari.

Tabla 13.

Resultados del análisis de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES

Lineamiento de la Sección 13	Resultado del análisis
Reconocimiento de inventarios	Necesidad de establecer políticas para el registro oportuno de las existencias.
Medición de inventarios	Se determinó la importancia de registrar los inventarios al costo.
Valoración de inventarios	Se seleccionó el método PEPS como criterio de valoración.
Control de inventarios	Se identificó la necesidad de procedimientos estandarizados y verificaciones periódicas.
Información de soporte	Se estableció la necesidad de diseñar formatos para fortalecer la trazabilidad documental.

Resultado del objetivo específico 3

Objetivo específico

Diseñar una propuesta de aplicación de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES mediante políticas y procedimientos orientados a fortalecer el control de inventarios del área de bar de la Hostería Suchipakari, de acuerdo con las necesidades identificadas en el diagnóstico.

Resultado obtenido

Como resultado del proceso de diseño se desarrolló una propuesta técnica integrada por políticas contables, procedimientos operativos, formatos de apoyo y una matriz de validación mediante juicio de expertos. Todos los componentes fueron elaborados tomando como referencia las necesidades identificadas durante el diagnóstico y los lineamientos establecidos en la Sección 13 de la NIIF para las PYMES.

La propuesta constituye una herramienta técnica orientada a fortalecer el reconocimiento, registro, valoración y control de los inventarios del área de bar, proporcionando documentos estandarizados que podrían facilitar la organización de los procesos administrativos y contables en una futura implementación.

Tabla 14.

Componentes desarrollados en la propuesta

Componente	Resultado obtenido
Políticas contables	Diseño de cinco políticas para el tratamiento contable de los inventarios.
Procedimientos operativos	Diseño de siete procedimientos para la gestión y control de inventarios.
Formatos de apoyo	Diseño de seis formatos para el control documental de las existencias.
Validación	Elaboración de una matriz para la evaluación técnica mediante juicio de expertos.
Sustento normativo	Integración de los lineamientos de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES en todos los componentes de la propuesta.

Síntesis de los resultados obtenidos

El desarrollo del proyecto permitió cumplir los objetivos específicos planteados mediante la obtención de productos técnicos que responden a las necesidades identificadas durante el diagnóstico. En primer lugar, se caracterizó la situación actual del control de inventarios del área de bar, identificando las principales deficiencias relacionadas con el reconocimiento, valoración y control de las existencias. Posteriormente, se analizaron los lineamientos establecidos en la Sección 13 de la NIIF para las PYMES, determinando los criterios técnicos necesarios para el fortalecimiento del tratamiento contable de los inventarios. Finalmente, se diseñó una propuesta integrada por políticas contables, procedimientos operativos, formatos de apoyo y un instrumento de validación técnica, conformando una herramienta estructurada que podrá servir como base para futuras acciones de implementación y mejora del control de inventarios en la Hostería Suchipakari.

Comparación de la situación actual y la situación esperada

La comparación entre la situación diagnosticada y la situación esperada permite visualizar los cambios que podrían generarse a partir de una futura aplicación de la propuesta. Debido a que su implementación no forma parte del alcance del presente proyecto, los aspectos presentados como situación esperada no constituyen resultados obtenidos en la Hostería Suchipakari, sino condiciones que se prevé alcanzar mediante la utilización de las políticas, procedimientos y formatos diseñados.

Tabla 15.

Situación actual vs situación esperada

Aspecto	Situación actual	Situación esperada
Reconocimiento de inventarios	El Estado de Situación Financiera presenta un saldo de inventarios de USD 0,00.	Disponer de criterios definidos para reconocer contablemente las existencias que cumplan las condiciones establecidas en la Sección 13.

Valoración	Los 284 registros analizados presentan costo promedio de USD 0,00.	Aplicar un criterio uniforme de valoración mediante el método PEPS y mantener costos debidamente respaldados.
Existencias	163 de los 284 registros analizados presentan cantidades negativas, equivalentes al 57,39 %.	Mantener registros actualizados de entradas y salidas que permitan reducir inconsistencias en las cantidades reportadas.
Políticas contables	No se evidenciaron políticas documentadas para el tratamiento de los inventarios.	Contar con políticas definidas para reconocimiento, medición, valoración y deterioro conforme a la Sección 13.
Procedimientos internos	No se evidenciaron procedimientos estandarizados para el manejo de las existencias.	Disponer de procedimientos definidos para recepción, almacenamiento, movimientos, verificación y conciliación.
Control documental	No se identificaron formatos institucionales estandarizados.	Utilizar Kardex, registros de entradas y salidas, actas de toma física y formatos para mermas y diferencias.
Trazabilidad	La documentación disponible presenta limitaciones para dar seguimiento a las existencias.	Facilitar el seguimiento de los productos desde su recepción hasta su salida mediante registros relacionados entre sí.
Información financiera	Las inconsistencias encontradas limitan la determinación confiable del valor de las existencias.	Generar información mejor sustentada para el reconocimiento y presentación contable de los inventarios.

Beneficios esperados de la propuesta

Los beneficios esperados de la propuesta se relacionan con las necesidades identificadas durante el diagnóstico y con las herramientas diseñadas para atenderlas. Su alcance se plantea desde una perspectiva contable y operativa, considerando que la propuesta no fue implementada durante el desarrollo del proyecto. Por esta razón, los beneficios descritos representan mejoras que podrían alcanzarse a partir de su futura aplicación y no resultados que hayan sido comprobados en la Hostería Suchipakari.

En el ámbito contable, se espera disponer de criterios definidos para el reconocimiento, medición y valoración de las existencias, tomando como referencia lo establecido en la Sección 13 de la NIIF para las PYMES. Esto permitiría atender situaciones

encontradas en el diagnóstico, como los costos promedio registrados en USD 0,00 y la falta de políticas documentadas para el tratamiento de los inventarios. La utilización del método PEPS también proporcionaría un criterio uniforme para asignar el costo a las salidas, de acuerdo con las características de rotación de los productos manejados por la organización.

Desde el punto de vista operativo, los procedimientos y formatos diseñados permitirían organizar de mejor manera el registro y seguimiento de las existencias. El uso del Kardex, los registros de entradas y salidas, las actas de toma física y los controles de mermas y diferencias facilitaría la identificación de los movimientos realizados y dejaría evidencia documental para su posterior revisión. Estos mecanismos de control interno resultan especialmente pertinentes frente al diagnóstico realizado, en el que 163 de los 284 registros analizados, equivalentes al 57,39 %, presentaron existencias negativas.

Otro beneficio esperado corresponde a una mayor relación entre la información operativa y la información contable. El establecimiento de procedimientos para verificar las existencias y revisar las diferencias permitiría detectar oportunamente inconsistencias antes de que estas afecten los registros utilizados para la elaboración de la información financiera. De esta manera, la administración tendría mejores elementos para conocer el comportamiento de las existencias y tomar decisiones relacionadas con su manejo.

En conjunto, la propuesta proporciona una base organizada para mejorar el tratamiento contable y el control interno de los inventarios. Su futura aplicación permitiría pasar de prácticas que actualmente presentan limitaciones de registro, valoración y seguimiento hacia una forma de trabajo sustentada en criterios previamente definidos, responsabilidades establecidas y documentos de respaldo. No obstante, el grado en que estos beneficios lleguen a materializarse deberá ser determinado posteriormente mediante la implementación y evaluación de la propuesta.

Discusión breve

Los resultados obtenidos a partir de la revisión documental muestran que las principales dificultades identificadas no se limitan al manejo físico de los productos, sino que también se relacionan con la información utilizada para su tratamiento contable. El Estado de Situación Financiera presenta un saldo de inventarios de USD 0,00, mientras que el reporte de existencias contiene 284 registros de productos, de los cuales 163, equivalentes al 57,39 %, presentan existencias negativas. A esto se suma que la totalidad de los registros analizados mantiene un costo promedio de USD 0,00. Estas condiciones dificultan determinar de manera confiable el valor de las existencias y muestran la necesidad de revisar la forma en que se registran y actualizan sus movimientos.

El análisis realizado también permitió observar una diferencia entre la información financiera y la dinámica operativa de la hostería. Aunque el saldo contable de inventarios es de USD 0,00, el Estado de Resultados registra USD 20.031,71 en el rubro de bebidas alcohólicas durante 2025. Este contraste no permite establecer por sí solo el valor que debió reconocerse como inventario al cierre del período, debido a que la documentación disponible no contiene los elementos suficientes para realizar esa determinación. Sin embargo, sí evidencia la necesidad de contar con información sobre cantidades y costos que pueda ser verificada y relacionada con los registros contables. Esto guarda relación con lo señalado por Horngren et al. (2022), quienes destacan la importancia de disponer de información actualizada sobre las existencias y sus costos para apoyar el control y la toma de decisiones.

Frente a estos hallazgos, la Sección 13 de la NIIF para las PYMES establece criterios para el tratamiento contable de los inventarios, entre ellos su medición, la determinación del costo, las fórmulas para su asignación y la evaluación del deterioro. Estos lineamientos permiten sustentar técnicamente las políticas contables incluidas en la propuesta (IFRS Foundation, 2025). Por su parte, el Kardex, los registros de entradas y salidas, las tomas

físicas y los demás procedimientos y formatos propuestos corresponden a mecanismos de control interno destinados a respaldar el registro, seguimiento y verificación de las existencias. En este sentido, Mantilla (2022) señala que el control interno comprende políticas y procedimientos orientados a proteger los activos y favorecer la confiabilidad de la información financiera.

De esta manera, se observa correspondencia entre las necesidades detectadas y los componentes incluidos en la propuesta. Las políticas establecen criterios para el tratamiento contable de los inventarios, mientras que los procedimientos y formatos responden a las debilidades encontradas en su registro y seguimiento. La selección del método PEPS permite, además, establecer un criterio uniforme para asignar el costo de las salidas, considerando la rotación de los productos y manteniendo una secuencia de los costos de adquisición. Su utilización se encuentra dentro de las fórmulas de costo admitidas por la Sección 13 para inventarios de naturaleza y uso similares (IFRS Foundation, 2025). No obstante, debido a que la propuesta permanece en etapa de diseño, sus beneficios efectivos solo podrán determinarse una vez que sea implementada y posteriormente evaluada.

CAPITULO 3

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

El diagnóstico documental realizado mediante la revisión del Estado de Situación Financiera, el Estado de Resultados y el reporte de existencias correspondiente al período 2025 permitió identificar debilidades en el control de inventarios del área de bar de la Hostería Suchipakari. Entre los principales hallazgos se evidenciaron la ausencia de políticas contables, procedimientos estandarizados y formatos institucionales para el manejo de las existencias, así como inconsistencias en la información utilizada para su control, lo que justificó la necesidad de desarrollar una propuesta orientada a fortalecer este proceso.

El análisis de los lineamientos establecidos en la Sección 13 de la NIIF para las PYMES permitió determinar los criterios técnicos aplicables al reconocimiento, medición, valoración y control de los inventarios, evidenciando que estos constituyen una base normativa adecuada para orientar el tratamiento contable de las existencias y contribuir a mejorar la organización de los procesos relacionados con su administración.

Como resultado del proyecto se diseñó una propuesta técnica integrada por políticas contables, procedimientos operativos, formatos de apoyo y un instrumento de validación mediante juicio de expertos, elaborados de acuerdo con las necesidades identificadas durante el diagnóstico y con los requerimientos establecidos en la Sección 13 de la NIIF para las PYMES. Estos componentes conforman una herramienta estructurada que podrá servir como base para fortalecer el control de inventarios del área de bar en una futura implementación.

Los formatos diseñados para el registro de entradas y salidas, control mediante Kardex, toma física de inventarios, control de mermas y reporte de diferencias complementan los procedimientos propuestos al proporcionar mecanismos estandarizados para el registro y seguimiento de las existencias. Su utilización favorecería la trazabilidad de las operaciones y el soporte documental necesario para mejorar la confiabilidad de la información contable.

La propuesta desarrollada constituye un aporte técnico para la Hostería Suchipakari, al proporcionar una solución estructurada que responde a las necesidades identificadas durante el diagnóstico y que mantiene coherencia con los objetivos planteados en el proyecto. Aunque su implementación no formó parte del alcance del presente proyecto, la propuesta ofrece una base metodológica para futuras acciones orientadas al fortalecimiento del control de inventarios.

Recomendaciones

Implementar las políticas contables diseñadas como documento institucional que oriente el reconocimiento, medición, valoración y control de los inventarios del área de bar, procurando su aplicación uniforme por parte del personal responsable.

Adoptar los procedimientos propuestos para las actividades de recepción, almacenamiento, registro, control de movimientos, toma física de inventarios y tratamiento de mermas, con el propósito de fortalecer el control interno y estandarizar la gestión de las existencias.

Utilizar de manera permanente los formatos de apoyo incorporados en la propuesta, como el Kardex, los registros de entradas y salidas, el acta de toma física, el control de mermas y el reporte de diferencias, a fin de mejorar la trazabilidad de las operaciones y disponer de evidencia documental que respalde los movimientos del inventario.

Capacitar al personal responsable del área de bar y del proceso contable sobre los lineamientos establecidos en la Sección 13 de la NIIF para las PYMES, así como sobre la correcta aplicación de las políticas, procedimientos y formatos diseñados, favoreciendo una gestión uniforme de los inventarios.

Someter la propuesta a un proceso de implementación y evaluación en futuras investigaciones o proyectos institucionales, con el fin de verificar su funcionamiento, identificar oportunidades de mejora y valorar su impacto en el fortalecimiento del control de inventarios y en la confiabilidad de la información financiera.

Referencias Bibliográficas

Asamblea Constituyente del Ecuador. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*.

Registro Oficial No. 449. Asamblea Constituyente del Ecuador.

Asamblea Nacional del Ecuador. (2023). *Ley de Régimen Tributario Interno*.

Chopra, S., & Meindl, P. (2022). *Supply chain management: Strategy, planning, and operation (8th ed.)*. Pearson.

Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2023). *Operations management: Sustainability and supply chain management (15th ed.)*. Pearson.

Horngren, C., Datar, S., & Rajan, M. (2022). *Cost accounting: A managerial emphasis (17th ed.)*. Pearson.

IFRS Foundation. (2025). *IFRS for SMEs Accounting Standard (3rd ed.)*. IFRS Foundation.

Mantilla, S. (2022). *Auditoría del control interno (Edición 4)*. Ecoe Ediciones.

Project Management Institute. (2021). *A Guide to the Project Management Body of Knowledge (PMBOK Guide) and The Standard for Project Management*. PMI.

Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros. (2024). *Normativa para la aplicación de las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF) en el Ecuador*.

SUPERCIAS.

Zapata Sánchez, P. (2021). *Contabilidad general con base en las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF) (9.ª ed.)*. Alfaomega.

ANEXOS

Estado de Situación Financiera

Hasta el 31/12/2025

1	Activos	\$536,930.77
1.1	Activo Corriente	\$112,868.52
1.1.1	Efectivo y Equivalentes a Efectivo	\$38,979.79
1.1.1.1	Caja	\$182.31
1.1.1.1.3	Caja Punto de Venta	\$182.31
1.1.1.2	Caja Chica	\$2,466.19
1.1.1.2.1	Caja chica	\$2,466.19
1.1.1.2.1.4	Cuenta Caja Chica Ruben Morales	\$2,466.19
1.1.1.3	Bancos	\$36,331.29
1.1.1.3.1	Banco Pichincha 3351601304	\$840.05
1.1.1.3.2	Banco Pichincha 3513498604	\$6,182.07
1.1.1.3.3	Banco Pichincha 4044337300	\$1,051.54
1.1.1.3.5	Banco de Austro 0015903007	\$2,152.25
1.1.1.3.6	Banco Pichincha 2201334951	\$1,176.38
1.1.1.3.10	BANCO BANEQUADOR	\$24,929.00
1.1.2	Activos Financieros	\$48,861.24
1.1.2.5	Cuentas por Cobrar	\$20,402.99
1.1.2.5.1	Cientes Comerciales	-\$97.01
1.1.2.5.4	Funcionarios y/o Empleados	\$10,500.00
1.1.2.5.4.1	Cuentas por Cobrar Santiago auto	\$6,600.00
1.1.2.5.4.3	Cuentas por cobrar Jerfferson	\$900.00
1.1.2.5.4.4	Cuentas por Cobrar Marcelo Morales	\$3,000.00
1.1.2.5.5	Compañías Relacionadas	\$10,000.00
1.1.2.5.5.1	Cuenta por Cobrar Transporte Turístico TransLive	\$10,000.00
1.1.2.7	Otras Cuentas por Cobrar	\$28,458.25
1.1.2.7.1	Data FAsT	\$6,488.71
1.1.2.7.7	Live Ecuador cuentas por cobrar	\$21,969.54
1.1.3	Inventario	\$0.00
1.1.4	Servicios y otros Pagos Anticipados	\$5,000.00
1.1.4.3	Anticipo a Proveedores	\$5,000.00
1.1.5	Activos por Impuestos Corrientes	\$20,027.49
1.1.5.1	IVA sobre Compras	\$11,387.91
1.1.5.1.1	IVA sobre Compras	\$11,387.91
1.1.5.2	Retenciones del IVA	\$7,125.64
1.1.5.2.2	70% Servicios	\$270.76
1.1.5.2.4	100% Exportadores	\$1,239.07

Estado de Situación Financiera

1.1.5.2.12	100% Operadores de turismo	\$5,615.81
1.1.5.3	Retenciones en la Fuente del Impuesto a la Renta	\$1,513.94
1.1.5.3.8	2.75% Servicios	\$1,513.94
1.2	Activos No Corrientes	\$424,062.25
1.2.1	Propiedad, Planta y Equipos	\$424,062.25
1.2.1.1	Terrenos	\$5,000.00
1.2.1.2	Cabañas	\$272,114.36
1.2.1.5	Muebles y Enseres	\$12,402.88
1.2.1.6	Maquinarias y Equipos	\$21,110.61
1.2.1.7	Equipos de Computación	\$854.02
1.2.1.8	Vehículos, equipos de transporte y equipo caminero móvil	\$167,143.64
1.2.1.10	Repuestos y Herramientas	\$255.36
1.2.1.11	(-) Depreciación Acumulada Propiedades, Planta y Equipo	-\$78,688.10
1.2.1.15	Menaje cocina	\$10,990.78
1.2.1.16	Menaje cabañas	\$12,878.70
1.2.2	Propiedades de Inversión	\$0.00
1.2.3	Activos Biológicos	\$0.00
1.2.4	Intangibles	\$0.00
1.2.6	Activos Financieros No Corrientes	\$0.00
2	Pasivos	\$291,796.50
2.1	Pasivo Corriente	\$187,448.68
2.1.3	Cuentas y Documentos por Pagar	\$13,867.58
2.1.3.1	Cuentas por Pagar	\$13,867.58
2.1.3.1.1	Proveedores	\$13,867.58
2.1.4	Obligaciones Con Instituciones Financieras	\$52,578.12
2.1.4.1	Obligaciones con Instituciones Financieras Locales	\$52,578.12
2.1.4.1.1	T. C. Produbanco VISA 419560XXXXXX6606	\$793.26
2.1.4.1.2	T. C. Pacificar Visa 4XX1792XX25067601	\$5,536.92
2.1.4.1.5	Visa Platinum 4048390000166141	\$6,247.94
2.1.4.1.9	BAN ECUADOR préstamo de noviembre 2025	\$40,000.00
2.1.5	Provisiones	\$0.00
2.1.7	Otras Obligaciones Corrientes	\$12,001.46
2.1.7.1	Retenciones del I.E.S.S.	\$1,273.88
2.1.7.1.1	9.45% Aportes Individuales	\$858.70
2.1.7.1.2	Préstamos Quirografarios	\$415.18
2.1.7.4	IVA Sobre Ventas	\$1,462.90

Estado de Situación Financiera

2.1.7.4.1	IVA sobre Ventas	\$1,462.90
2.1.7.6	Beneficios Sociales por Pagar	\$9,025.20
2.1.7.6.1	Décimo Tercer Sueldo	\$4,704.22
2.1.7.6.2	Décimo Cuarto Sueldo	\$1,529.56
2.1.7.6.3	Vacaciones	\$413.46
2.1.7.6.4	11.15% Aportes Patronales I.E.S.S.	\$2,170.48
2.1.7.6.5	1% Secap - Iece	\$90.86
2.1.7.6.6	Fondos de Reservas	\$116.62
2.1.7.7	Nominas	\$239.48
2.1.7.7.1	Sueldos por Pagar	\$239.48
2.1.8	Cuentas por Pagar Diversas/Relacionadas	\$82,359.82
2.1.8.8	Cuentas por pagar LIVE ECUADOR	\$62,359.82
2.1.8.9	Cuentas por Pagar Live BANEQUADOR	\$20,000.00
2.1.10	Anticipos de Clientes	\$26,641.70
2.1.12	Porción Corriente de Provisiones por Beneficios a Empleados	\$0.00
2.2	Pasivo No Corriente	\$104,347.82
2.2.2	Cuentas y Documentos por Pagar	\$0.00
2.2.3	Obligaciones con Instituciones Financieras	\$104,347.82
2.2.3.3	BANEQUADOR Por pagar	\$104,347.82
2.2.4	Cuenta por Pagar Diversas/Relacionadas	\$0.00
2.2.7	Provisiones por Beneficios a Empleados	\$0.00
2.2.8	Pasivo Diferido	\$0.00
3	Patrimonio	\$245,134.27
3.1	Patrimonio Atribuible a Propietarios	\$245,134.27
3.1.1	Capital Social	\$221,689.08
3.1.1.1	Capital Social suscrito o pagado	\$221,689.08
3.1.4	Reservas	\$0.00
3.1.5	Otros Resultados Integrales	\$0.00
3.1.6	Resultados Acumulados	\$11,635.30
3.1.6.1	Resultados Acumulados	\$11,635.30
3.1.7	Resultado del Ejercicio	\$11,809.89
3.1.7.1	Resultado del Ejercicio	\$11,809.89
3.2	Participación No Controladas	\$0.00
Resultado del Ejercicio		\$11,809.89

Estado de Situación Financiera

Gerente General

Contador

Estado de Resultados Del 01/01/2025 al 31/12/2025 Tipo:
General

4	Ingresos	\$797,255.45
4.1	Ingresos de Actividades Ordinarias	\$797,215.45
4.1.2	Prestación de Servicios	\$797,215.45
4.1.2.1	Venta Hospedaje en general	\$85,807.91
4.1.2.2	Venta Alimentacion en general	\$8,374.00
4.1.2.3	Venta Transporte en general	\$9,417.75
4.1.2.17	Venta Turismo Receptivo	\$693,615.79
4.1.11	Otros Ingresos de Actividades Ordinarias	\$0.00
4.2	Otros Ingresos de Actividades Ordinarias	\$40.00
4.2.2	Multas	\$40.00
4.3	Otros Ingresos Financieros	\$0.00
5	Costos y Gastos	\$785,445.56
5.1	Costo de Ventas y Produccion	\$453,146.84
5.1.1	Costo de servicios adquiridos	\$270,142.88
5.1.1.1	Hospedaje en general	\$3,488.14
5.1.1.2	Alimentacion en general	\$110,860.49
5.1.1.3	Transporte en general	\$46,801.44
5.1.1.4	Tickets aéreos	\$656.96
5.1.1.5	Entradas	\$22,061.54
5.1.1.7	Guianza	\$10,683.85
5.1.1.12	Alquiler de Vehículos	\$36,481.01
5.1.1.15	Comisiones en Ventas	\$382.34
5.1.1.21	Bebidas Alcohólicas	\$20,031.71
5.1.1.22	Peajes y parqueaderos	\$746.12
5.1.1.24	Transporte fluvial	\$17,464.50
5.1.1.25	Fábrica de chocolate	\$484.78
5.1.2	Mano de Obra Directa	\$99,305.16
5.1.2.1	Sueldos Mano de Obra Directa	\$66,679.96
5.1.2.10	Construcciones en la hostería - mano de obra	\$32,625.20
5.1.3	Mano de Obra Indirecta	\$0.00
5.1.4	Costos Indirectos de Fabricación	\$83,698.80
5.1.4.6	Mantenimiento y Reparaciones Costos	\$3,435.86
5.1.4.7	Suministros, Materiales y Repuestos Costos	\$6,277.60
5.1.4.9	Suministro de Aseo y Limpieza (Costos y Gastos)	\$11,385.02
5.1.4.10	Instalaciones de remodelación en hostería	\$62,600.32

Estado de Resultados

5.2	Gastos	\$332,298.72
5.2.1	Gastos de Actividades Ordinarias	\$332,277.89
5.2.1.1	Ventas	\$161,263.49
5.2.1.1.1	Sueldos Unificados Vtas.	\$21,601.44
5.2.1.1.3	Gratificaciones Vtas.	\$413.00
5.2.1.1.4	Alimentación Vtas.	\$8,289.86
5.2.1.1.5	Aportes Patronales al IESS Vtas.	\$2,408.52
5.2.1.1.6	Secap - lece Vtas.	\$216.00
5.2.1.1.7	Fondos de Reserva Vtas.	\$1,799.52
5.2.1.1.8	Décimo Tercer Sueldo Vtas.	\$1,800.24
5.2.1.1.9	Décimo Cuarto Sueldo Vtas.	\$1,410.12
5.2.1.1.10	Vacaciones Vtas.	\$915.08
5.2.1.1.11	Desahucio Vtas.	\$600.69
5.2.1.1.17	Mantenimiento de Equipos Vtas.	\$1,970.75
5.2.1.1.20	Comisiones Vtas	\$6,914.13
5.2.1.1.21	Publicidad y Promoción Vtas.	\$13,100.72
5.2.1.1.23	Combustible Vtas.	\$144.36
5.2.1.1.35	Celulares Vtas.	\$151.30
5.2.1.1.39	Gastos Notariales Vtas.	\$283.83
5.2.1.1.45	IVA Gasto Vtas.	\$28,522.40
5.2.1.1.68	Costo Sistema cobros en linea	\$96.25
5.2.1.1.70	Comision Tarjetas de credito	\$4,315.90
5.2.1.1.72	Ferias locales gasto	\$5,772.62
5.2.1.1.73	Menaje y reposteria	\$16,954.77
5.2.1.1.74	Maquinaria y equipos vtas	\$15,992.44
5.2.1.1.75	Servicios de spa en hostería	\$21,338.09
5.2.1.1.76	Medicinas y equipos médicos de campo	\$1,796.87
5.2.1.1.77	Agasajos varios	\$4,454.59
5.2.1.2	Administrativos	\$160,525.22
5.2.1.2.1	Sueldos Unificados Adm.	\$36,114.16
5.2.1.2.2	Sobretiempos Adm.	\$748.32
5.2.1.2.3	Gratificaciones Adm.	\$6,634.83
5.2.1.2.4	Alimentación Adm.	\$3,351.92
5.2.1.2.5	Aportes Patronales al IESS Adm.	\$4,110.25
5.2.1.2.6	Secap - lece Adm.	\$368.61
5.2.1.2.7	Fondos de Reserva Adm.	\$2,411.47

Estado de Resultados

5.2.1.2.8	Décimo Tercer Sueldo Adm.	\$3,071.88
5.2.1.2.9	Décimo Cuarto Sueldo Adm.	\$2,112.57
5.2.1.2.10	Vacaciones Adm.	\$1,721.68
5.2.1.2.12	Gastos Planes de Beneficios a Empleados Adm.	\$66.60
5.2.1.2.14	Servicios Contratados Adm.	\$2,545.00
5.2.1.2.17	Mantenimiento de Equipos Adm.	\$2,155.97
5.2.1.2.20	Comisiones Adm.	\$33.33
5.2.1.2.21	Publicidad y Promoción Adm.	\$132.17
5.2.1.2.23	Combustible Adm.	\$18,724.35
5.2.1.2.25	Seguros Adm.	\$2,090.33
5.2.1.2.26	Movilización y Transporte Adm.	\$60.00
5.2.1.2.31	Viajes al Exterior Adm.	\$117.83
5.2.1.2.32	Pasajes Aereos Adm.	\$5,932.74
5.2.1.2.33	Energía Eléctrica Adm.	\$7,464.35
5.2.1.2.34	Teléfonos Convencionales Adm.	\$240.51
5.2.1.2.35	Celulares Adm.	\$4,042.88
5.2.1.2.36	Internet Adm.	\$2,069.76
5.2.1.2.37	Bebidas gastos operativos	\$2,565.71
5.2.1.2.39	Gastos Notariales Adm.	\$4,138.73
5.2.1.2.62	Cuotas y Afiliaciones Adm.	\$3,901.12
5.2.1.2.63	Gastos de Oficina Adm.	\$100.00
5.2.1.2.64	Capacitación y Entrenamiento Adm.	\$520.87
5.2.1.2.65	Uniformes Adm.	\$2,699.47
5.2.1.2.67	Alquiler Sistema Contable	\$865.44
5.2.1.2.68	Suministros y utiles de oficina	\$922.55
5.2.1.2.70	Mantenimiento Vehiculos Admin	\$37,826.96
5.2.1.2.71	Agua admin	\$662.86
5.2.1.3	Gastos Financieros	\$10,489.18
5.2.1.3.1	Intereses	\$8,879.17
5.2.1.3.5	Otros Gastos Financieros	\$1,610.01
5.2.1.4	GASTOS NO DEDUCIBLES	\$0.00
5.2.2	Gastos No Operacionales	\$20.83
5.2.2.1	Otros Gastos	\$20.83
5.2.2.1.11	Gastos por Cancelación de Propinas	\$20.83
5.2.3	Gastos de Operaciones Descontinuadas	\$0.00

Estado de Resultados

Utilidad o Pérdida \$11,809.89

Gerente General _____

Contador _____

DATOS GENERALES

Fecha de Entrega: ___/___/___

Lugar de Recepción: _____

Recibido por (Nombre y Cargo): _____

Entregado por (Nombre y Cargo): _____

Pedido \$250

2. DETALLE DE PRODUCTOS RECIBIDOS

DESCRIPCION	INVENTARIO	PEDIDO	DESCRIPCION	INVENTARIO	PEDIDO
ACHOGCHAS	3	12	BABACO	-	-
ACELGA	0,50	0,50	BANANAS	1/2	25
AGUACATE	10	5	FRUTILLAS	46	4,40
AJI	-	-	GUANABANA	-	-
AJO PELADO	-	-	KIWI	-	-
ALBACA FRESCA	-	-	MANDARINA	850	43
ARVERJA	5	25	MANGOS GRANDES	6	13
BERENJENA	-	-	MANZANA ROJA	20	44
BROCOLI	2	1,50	MANZANA VERDE	10	2,50
CAMOTE	-	-	MARACUYA	1 saco	74
CEBOLLA BLANCA	1	1	MELON	5	8,00
CEBOLLA PAITEÑA	20	6	MORA	1 ualpe	44
CEBOLLA PERLA	70	5	NARANJA	-	-
CHOCLO	-	-	NARANJILLA	1/2 caja	13
COL BLANCA	-	-	PAPAYA GRANDE	6	7
COLIFLOR	4	3	PEPINILLO DULCE	-	-
COLMORADA	-	-	PIÑAS	10	1,20 #12
ESPARRAGOS	10	10	PITAHAYA	10	13
FROJOL ROJO	4	5	SANDIA	-	-
HIERVITAS APIO PEREJIL	1	1	TOMATE DE ARBOL	50	12
JAMAICA	-	-	UVAS ROJAS	1	3,50
LECHUGA	6	13	UVAS VERDES	-	4,50
LECHUGA CRESPA	6	13	EXTRAS	107,10	10
LIMON SUTIL	60	10	HONGOS DEL SUMACO	-	-
MELLOCO	4	14	HUEVOS	246	190
NABO CHINO	2	12			
PALMITO	-	-			
PAPA CHAUCHA	20	17	Casera sanandera	7,00	
PAPAS	-	-			
PEPINILLOS	10	13			
PIMIENTO AMARILLO	20	13,50			
PIMIENTO ROJO	20	14,60			
PIMIENTO VERDE	20	14			
RABANO	2	11			
REMOLACHA	4	14			
TOMATE CHERRI	-	-			
TOMATE RIÑON	1 caja	119			
VAINITA	-	-			
ZANAHORIA	1	12			
ZUQUINI	-	-			
		139,10			

3. OBSERVACIONES GENERALES

Nombre		Fecha	
Responsable de Recepción		___/___/___	
Responsable de Entrega		___/___/___	

D.M. Quito, 5 de agosto de 2026

Lcda. Isalema Mishel Curicho

Lcda.. Jhoselyn Curicho

Lcda. Elizabeth Solórzano Vaca

Lcdo. Edgar Ruano

Lcda.. Jorleny Bernal

Proyecto de Integración Curricular

Dirección: Calle José Maldonado y Pedro Domínguez

Teléfono: 0995445308

Correo electrónico: dosolorzanova@uide.edu.ec

Quito – Ecuador

Ing. Rubén Morales

Presente. -

Asunto: Propuesta para la aplicación de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES en la Hostería Suchipakari

Estimado Ing. Rubén Morales:

Reciba un cordial saludo.

Por medio de la presente ponemos a su consideración la propuesta para la **aplicación de la Sección 13 de la Norma Internacional de Información Financiera (NIIF) para las PYMES**, orientada a fortalecer el control de inventarios del área de bar de la Hostería Suchipakari.

Objetivo general

Diseñar una propuesta basada en la Sección 13 de la NIIF para las PYMES que contribuya a fortalecer el control de inventarios del área de bar de la Hostería Suchipakari, mediante la estandarización de procedimientos, la capacitación del personal y la mejora de la gestión de existencias, con el fin de optimizar la información financiera y la toma de decisiones.

Alcance de la propuesta

La propuesta comprende:

- Diagnóstico y elaboración de la propuesta de aplicación de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES.
- Capacitación al personal involucrado en el manejo y control de inventarios.
- Gastos operativos relacionados con alimentación y transporte para la ejecución del proyecto.

Presupuesto

Cant.	Concepto	Descuento (USD)	Valor (USD)
1	Elaboración de la propuesta para la aplicación de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES, orientada al fortalecimiento del control de inventarios del área de bar de la Hostería Suchipakari.	\$ -	\$ 525,00
1	Capacitación al personal responsable del manejo y control de inventarios sobre la aplicación de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES y procedimientos de control interno.	\$ -	\$ 800,00
1	Gastos de alimentación durante las jornadas de levantamiento de información, capacitación y ejecución del proyecto.	\$ -	\$ 150,00
1	Gastos de transporte para visitas técnicas, levantamiento de información, capacitación y seguimiento de la implementación.	\$ -	\$ 320,00
	Subtotal		\$ 1.795,00
	IVA (15%)		\$ 269,25
	TOTAL		\$ 2.064,25

Presupuesto de la propuesta

A continuación, se presenta el presupuesto estimado para el desarrollo e implementación de la propuesta de aplicación de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES en la Hostería Suchipakari. Los valores incluyen los recursos técnicos y operativos necesarios para la ejecución del proyecto.

Detalle del presupuesto

El presupuesto ha sido elaborado considerando tarifas referenciales del mercado nacional para servicios de consultoría, capacitación y gastos operativos asociados a la ejecución de la propuesta de aplicación de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES. Los honorarios profesionales se calcularon con base en una tarifa de **USD 35,00 por hora**, acorde con actividades de análisis, diseño y elaboración de propuestas técnicas desarrolladas por profesionales del área contable y financiera.

Concepto	Responsable	Horas/Cantidad	Precio Unitario (USD)	Total (USD)
Elaboración de la propuesta técnica	Isalema Mishel	3 horas	35	105
Elaboración de la propuesta técnica	Curicho Jhoselyn	3 horas	35	105
Elaboración de la propuesta técnica	Elizabeth Solórzano	3 horas	35	105
Elaboración de la propuesta técnica	Ruano Edgar	3 horas	35	105
Elaboración de la propuesta técnica	Bernal Jorleny	3 horas	35	105
Capacitación al personal del área de bar (materiales, planificación e impartición)	Equipo consultor	1 servicio	800	800
Alimentación durante las jornadas de trabajo	Equipo técnico	15 servicios	10	150
Transporte para visitas técnicas y ejecución de actividades	Equipo técnico	2 servicios	160	320
Subtotal				1.795,00
IVA (15%)				269,25
TOTAL				2.064,25

Justificación del presupuesto

- **Honorarios profesionales:** Se consideró una tarifa de **USD 35,00 por hora** por cada integrante del equipo técnico, correspondiente al tiempo destinado al

diagnóstico, análisis de información, diseño de la propuesta y elaboración del documento técnico.

- **Capacitación:** Incluye la planificación, preparación de materiales, desarrollo de la capacitación y evaluación de resultados, considerando un costo referencial de **USD 800,00**, acorde con programas de formación especializada en temas contables y de control interno.
- **Alimentación:** Corresponde a los gastos de alimentación del equipo durante las jornadas de trabajo de campo, con un valor estimado de **USD 10,00 por persona**, equivalente a precios promedio del mercado nacional.
- **Transporte:** Comprende los desplazamientos hacia la Hostería Suchipakari para levantamiento de información, reuniones y ejecución de la capacitación, considerando un costo referencial de **USD 320,00** por las visitas programadas.

Los valores presentados son referenciales y responden a precios de mercado vigentes en el Ecuador para servicios profesionales y gastos logísticos relacionados con la ejecución de proyectos de consultoría.

Lcda. Elizabeth Solorzano

C.I. 1720660347

Telf: 0995445308

Ing. Ruben Morales

C.I. 1709169724

Telf 0999202318

.