



FACULTAD DE ECONOMÍA Y CIENCIAS EMPRESARIALES

**TEMA: IMPACTO DE LAS NIIF EN LA CONTABILIDAD DEL
UNIPARK HOTEL EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL**

**TRABAJO DE TITULACION QUE SE PRESENTA COMO
REQUISITO PARA OPTAR EL TÍTULO DE CPA**

Autor

Graciliano Víctor Castro Guaranda

Tutor

Harold Alava

SAMBORONDÓN, Marzo

Índice General

1. Introducción	2
2. Objetivo General y Específicos.....	3
i. Objetivo General.....	3
ii. Objetivos Específicos	3
3. Análisis Funcional de la Empresa	4
A. Antecedentes de la Compañía	4
i. Historia	4
ii. Estructura Organizacional.....	4
iii. Línea de negocios y productos	7
B. Funciones realizadas por la empresa	9
i. Investigación y Desarrollo	9
ii. Manufactura	10
iii. Control de Calidad.....	10
iv. Mercadeo y Publicidad	25
C. Riesgos Asumidos	30
i. Mercado	30
ii. FODA de las Unidades de Negocio del Unipark Hotel.....	35
4. Proceso de Conversión a NIIF de los Estados Financieros del Unipark Hotel	37
A. Estados financieros de Karabu Turismo al cierre del mes de Diciembre 2011 comparativos con los del cierre 2010.	40
B. Políticas Contables Utilizadas para la Preparación de los Estados Financieros de KARABU TURISMO C.A.	43
C. Aplicación Inicial de las NIIF - (NIIF 1 - Adopción por Primera Vez):	48
5. Ajustes a realizarse en cumplimiento con las NIIF	61
i. Provisión por Jubilación	61
ii. Terrenos.....	61
iii. Juicios Laborales.....	62
6. Estados de Situación Financiera Ajustados a NIIF	63
7. Conclusiones	65
8. Recomendaciones	65
9. Bibliografía	66

1. Introducción

El desarrollo de las Normas Internacionales de Información Financiera es parte del proceso que vive el mundo entero hace algunos años con la globalización.

Era de esperarse que este fenómeno afecte también a las normas contables de las empresas de todos los continentes, y con eso a su vez también a socios, accionistas y personas que trabajan en el ámbito contable y financiero de los entes productivos.

Esta situación de unificación de conceptos, políticas universales y demás características que engloban las NIIF hacen que vayamos hacia el camino de lograr comparaciones precisas entre entes productivos, su análisis financiero, su proyección a futuro y sobretodo la calidad de información que servirá para tomar decisiones más acertadas en el mundo de los negocios.

Este trabajo se desarrolla en el Unipark Hotel de la ciudad de Guayaquil donde se estudiaron diversos conceptos de forma y fondo con respecto a la aplicación por primera vez de las NIIF en esta organización, cuyo tiempo de implementación es en el año 2012, que es también cuando se realiza este proyecto.

En la parte 3 se estudia a la empresa y sus principales relaciones en el contexto competitivo, interno y operativo, y en la parte 4 se analizan las políticas financieras que lleva la organización comparándolas con lo que las NIIF proponen.

Por último se realizan recomendaciones para que esta empresa aplique a partir del año 2012 y pueda cumplir con esta nueva normativa que la Superintendencia de Compañías ha dispuesto.

2. Objetivo General y Específicos

i. Objetivo General

Analizar y aplicar los conceptos de las Normas Internacionales de Información Financiera en la estructura financiera del Hotel Unipark, a fin de que se encuentre lista su implementación en el año 2012.

ii. Objetivos Específicos

- Conocer la estructura financiera y contable del negocio del hotel con el propósito de implementar las NIIF
- Analizar cada una de las cuentas que tiene la contabilidad del hotel y compararlas con lo que pide la norma.
- Situar a la empresa dentro de su contexto competitivo después de la adopción de las NIIF.

3. Análisis Funcional de la Empresa

A. Antecedentes de la Compañía

i. Historia

El Unipark Hotel fue fundado el 8 de julio de 1983 con el nombre de UniHotel en el centro de Guayaquil entre las calles Clemente Ballén y Chile, y formó parte de la gran visión de negocios del empresario ecuatoriano José Antón Díaz y fue la respuesta a la demanda creciente que tenía la ciudad de Guayaquil de contar con lugares de hospedaje para los turistas y gente de negocios que venían a la ciudad.

La estructura construída en 1983 albergaba un funcional centro comercial llamado Unicentro y como parte de éste una torre con departamentos y otra con habitaciones. Al pasar de los años la torre de departamentos pasó a ser de habitaciones, dejando al UniHotel con una oferta de 139 habitaciones que se mantiene hasta la actualidad.

Desde su inicio, la innovación y el constante cambio han sido parámetros importantes dentro de la evolución de este negocio, que hoy en día comprende una amalgama de servicios y productos que se ofrecen a las personas de negocios y turistas que vienen a nuestra ciudad.

El Unipark Hotel desde sus locales de venta de comida rápida y delicatessen fue el primer negocio de la ciudad de Guayaquil en tener una oferta de alimentos y bebidas variada e innovadora en varios puntos de la ciudad, citando como por ejemplo el sandwich submarino que fue vendido por primera vez en el Deli del Unipark Hotel que tuvo una gran acogida y hoy se vende de forma masiva en la ciudad.

Actualmente la oferta del Unipark Hotel se compone de 139 habitaciones divididas entre las torres de Ballén y Aguirre, un delicatessen en la calle Aguirre, y en el interior del Centro Comercial Unicentro hay una cafetería en la planta baja y un restaurant en el segundo piso de este centro comercial.

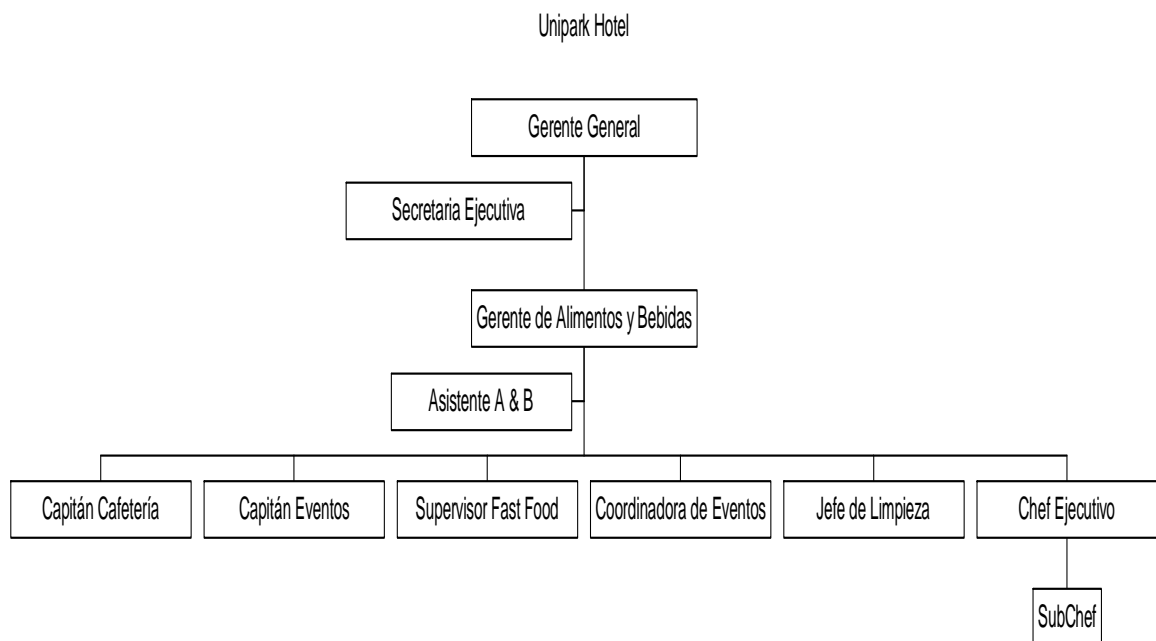
ii. Estructura Organizacional

La estructura organizacional del Unipark Hotel la encabeza la Gerencia General, y después se encuentran las distintas áreas, de Alimentos y Bebidas, Administración y RRHH, Habitaciones y Ventas.

A continuación se presenta el área de Alimentos y Bebidas que es la más grande del hotel por el número de personas que se manejan la cual es dirigida por el Gerente de Alimentos y Bebidas, quien tiene a su cargo

principalmente a los capitanes de la cafetería y de eventos, y así también al supervisor de Fast Food que es el responsable de manejar la operación diaria de los puntos de venta de comida rápida.

Además este ejecutivo está encargado de impulsar la venta de su área por intermedio de las coordinadoras de eventos que reciben las llamadas de clientes que requieren el servicio de banquetes y catering del hotel. Por otro lado y de manera importante el Gerente de Alimentos y Bebidas supervisa la función del Chef y monitorea la eficacia y eficiencia de la operación de la cocina.



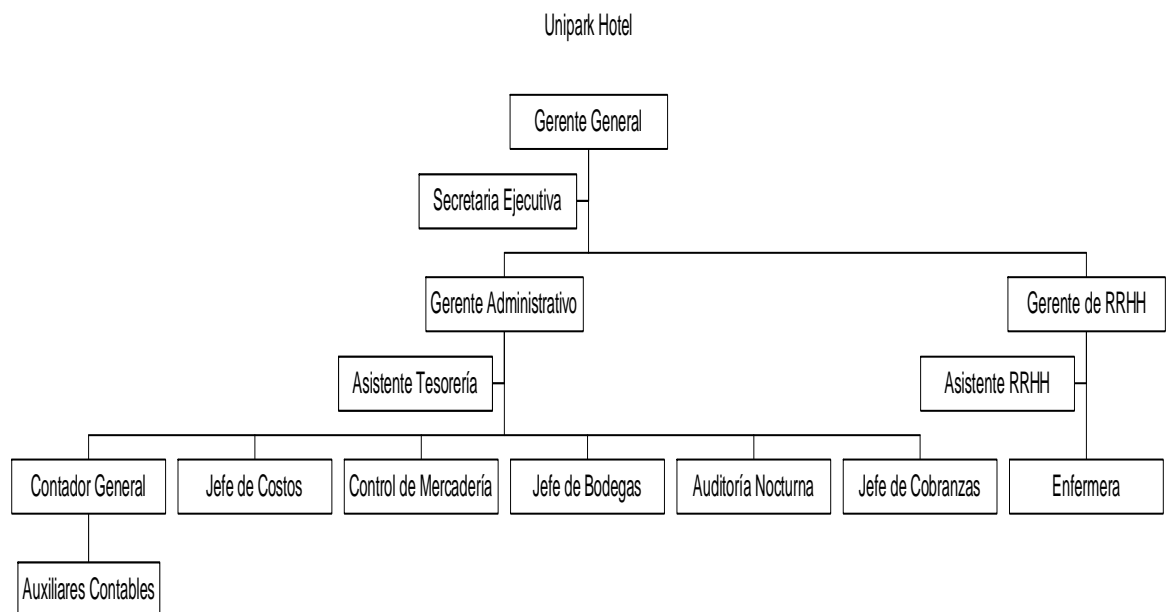
Otra área dentro del organigrama estructural del hotel es la división de Administración y Recursos Humanos, la cual está dirigida por el Gerente Administrativo y la Gerente de Recursos Humanos.

El Gerente Administrativo está encargado de la tesorería junto con su asistente, y supervisa las funciones del Contador General y del departamento de costos cuya labor está más orientada al área de alimentos y bebidas, pero los resultados ingresados por ellos alimentan la contabilidad.

Además el Gerente Administrativo tiene una labor de control operativa, ya que tiene a su cargo a personal de control de mercadería de alimentos y bebidas que tienen la función de registrar todo el producto que se envía de las bodegas centrales a todos las cocinas y puntos de venta del hotel, al igual que supervisa la función de los bodegueros que despachan y cuidan de los suministros que usa la organización.

En hotelería existe la función de los auditores nocturnos o gerentes de la noche que principalmente son los responsables del hotel en las noches, los cuales se reportan con la Gerencia General y Gerencia Administrativa. Estos auditores también realizan una función de revisar la información de ventas de todo el día, lo que alimenta la información contable de los ingresos generales del hotel.

La Gerente de Recursos Humanos, se encarga de la dirección de esta área junto con su asistente, y por política de seguridad y salud ocupacional se tiene de forma constante una enfermera en caso de que algún colaborador o huésped tenga algún percance médico.

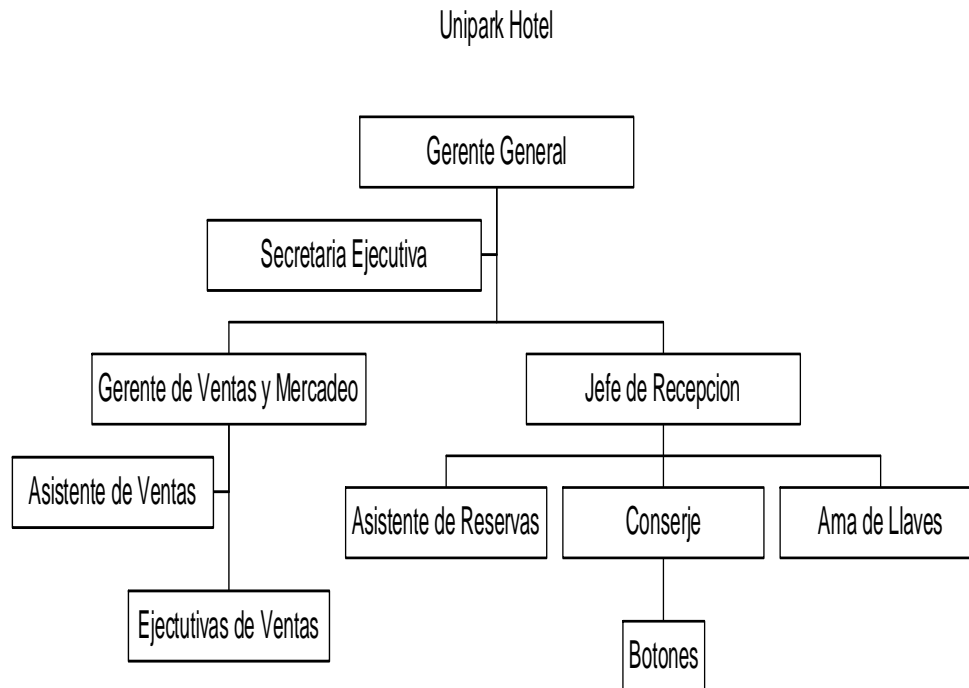


La última área a revisar es la de Habitaciones y Ventas y Mercadeo, las cuales son dirigidas por un lado por el Jefe de Recepción y por otro por el Gerente de Ventas y Mercadeo.

El Gerente de Ventas y Mercadeo se encarga de coordinar todas las actividades para realizar visitas a empresas para dar a conocer los servicios que tiene el Hotel y las promociones que se realizan constantemente, y en cambio la Jefe de Recepción tiene una labor más operativa, ya que tiene que precautelar que en las áreas que tiene a su cargo se cumplan estrictos procedimientos para atención al cliente incluyendo la recepción del hotel.

Dentro de las áreas de Habitaciones se encuentran, el área de reservas donde se recogen todas las solicitudes de clientes que desean hospedarse en el hotel, también el área de conserjería en donde se coordinan los transfers in y out de los huéspedes y por último el área de

ama de llaves que tiene una tarea importante en la limpieza y mantener el estándar de todas las habitaciones del hotel.



iii. Línea de negocios y productos

El Unipark Hotel tiene clasificada su oferta en dos áreas importantes, el servicio de hospedaje y la venta de alimentos y bebidas por medio de sus locales. A continuación se presentan todos los puntos de ventas del hotel y los principales productos que ofrece cada uno:

Hospedaje

	<p>Unipark Hotel cuenta con 139 modernas habitaciones, en las cuales tiene el servicio de minibar, lavandería, fitness center, teléfonos y room service. Todos estos servicios están disponibles para el huésped las veinticuatro horas, excepto la lavandería y el fitness center que tienen horarios especiales pero cómodos y al alcance de los huéspedes.</p>
---	---

Alimentos y Bebidas

	<p>Está ubicado en la planta baja del C.C. Unicentro por la calle Ballén, es una cafetería-restaurant que ofrece platos típicos e internacionales, además de tener un buffet internacional todos los días. En el Unicafé se realizan algunos festivales ampliamente conocidos en nuestra ciudad, como el Festival de Mariscos, de Guayaquil de mis Sabores, entre otras acciones gastronómicas. Está abierto de 6 am hasta las 12 pm.</p>
	<p>El Sushi Bar está ubicado en el segundo piso del Unicentro hacia la calle de Ballén. Es un fino restaurante donde se encontrarán una extensa carta especializada en sushi, además de otros platos originales con un excelente sabor y calidad. Además en este sitio también engloba un concepto de bar, por lo que también se puede degustar de deliciosos cocteles y bebidas alcohólicas.</p>
	<p>Unipark Hotel cuenta con cinco amplios salones principales, para realizar todo tipo de eventos sociales y corporativos. Nuestros salones tienen una capacidad de hasta 450 personas, en los cuales el hotel cuenta con todos los servicios requeridos para desarrollar cualquier tipo de evento.</p>
	<p>Como servicio adicional al de Banquetes y Eventos, el Unipark Hotel cuenta con servicio a domicilio para eventos sociales o corporativos, para lo cual tiene una flota de camiones y todos los equipos para asegurar que los alimentos vayan en perfecto estado al lugar del evento.</p>

	<p>El UniDeli queda en la planta baja del C.C.Unicentro que da hacia la calle Aguirre, y en este local se pueden encontrar una gran variedad de panes, tortas, dulces, sandwiches y charcutería al por mayor. El UniDeli está abierto de Lunes a Viernes desde las 09h00 hasta las 20h00 y también acepta órdenes bajo pedido.</p>
	<p>La UniFeria queda dentro del C.C. Unicentro, y es un local donde se ofrecen variedades de sandwiches como el italiano y de cerdo, además tiene como producto estrella la reconocida pizza de jamón y queso.</p>
	<p>El UniChalet es el punto de venta más pequeño que tiene el Unipark Hotel, sin embargo es uno de los que mayormente genera ingresos en la división de Alimentos y Bebidas, es muy popular por su combo de salchicha schublig y pastel de ternera.</p>

B. Funciones realizadas por la empresa

i. Investigación y Desarrollo

Con la finalidad de siempre estar a la vanguardia con respecto a los otros hoteles de la ciudad, el Unipark Hotel, se encuentra siempre revisando propuestas de innovación que permita a los huéspedes y clientes tener la mejor calidad de productos y servicios.

Es política de la empresa remodelar pisos del hotel para ofrecer habitaciones confortables y que estén de acuerdo a las últimas normas que indica el mercado extranjero. Es por esto que nuestro hotel tiene una gran aceptación en el mercado debido a que tiene la percepción de ser una empresa que está innovando de manera constante.

En la parte de alimentos y bebidas, el Unipark Hotel es muy reconocido por la creatividad que tiene su brigada de cocina para la creación de nuevas ofertas gastronómicas en todos los puntos de ventas del hotel. Parte de esta tradición son los festivales que realiza el hotel como el Festival de Mariscos, Festival de Guayaquil de mis Sabores, Festival de Comida Fusión entre otros.

En todos los festivales se pone de manifiesto la creatividad de mezclar sabores y colores para llevar al menú una variedad importante de platos que hacen que los clientes del hotel estén siempre entusiasmados al esperar la siguiente creación culinaria.

ii. Manufactura

La hotelería en principio es un negocio de servicios pero debido a la intensidad de la parte de alimentos y bebidas se incorpora una importante cantidad de procesos que están relacionados con la manufactura de productos.

En el área de hospedaje es importante considerar como costo de ventas todo el personal que colabora directamente en mantener limpias y ordenadas todas las habitaciones, lo cual es un trabajo manual que se debe realizar día a día a medida que los huéspedes van haciendo su check out.

En alimentos y bebidas los procesos de manufacturas son complejos debido a que implican la programación que se tenga en el área de alimentos y bebidas para luego desarrollar el proceso de cocción dentro de las áreas de cocina que están destinadas para eso.

En este proceso intervienen las distintas cocinas que tiene el hotel, entre estas están la cocina carnicería, cocina fría, cocina caliente, pastelería, panadería y todas bajo la supervisión de un Chef Ejecutivo.

iii. Control de Calidad

Control de suministro de agua potable

- 1 Se inspeccionan rutinariamente los puntos de monitoreo, la cisterna a fin de mantenerlos limpios y en buen estado.
- 2 Las áreas circundantes a la cisterna, se mantendrán limpias y libres de acumulaciones de polvo, desperdicios, aguas sucias y otros materiales que podrían contaminar el agua.
- 3 Se hará un análisis de cloro antes, durante y después de cada jornada de trabajo en los diferentes puntos de distribución de agua clorada de las áreas de panadería y pastelería
- 4 Es necesario controlar diariamente que el cloro residual tenga un nivel de 3 a 5 de ppm para asegurar que no sobrevivan microorganismos viables.
- 5 Cada 3 meses como máximo deberá someterse el agua a un análisis microbiológico de un laboratorio externo para asegurar

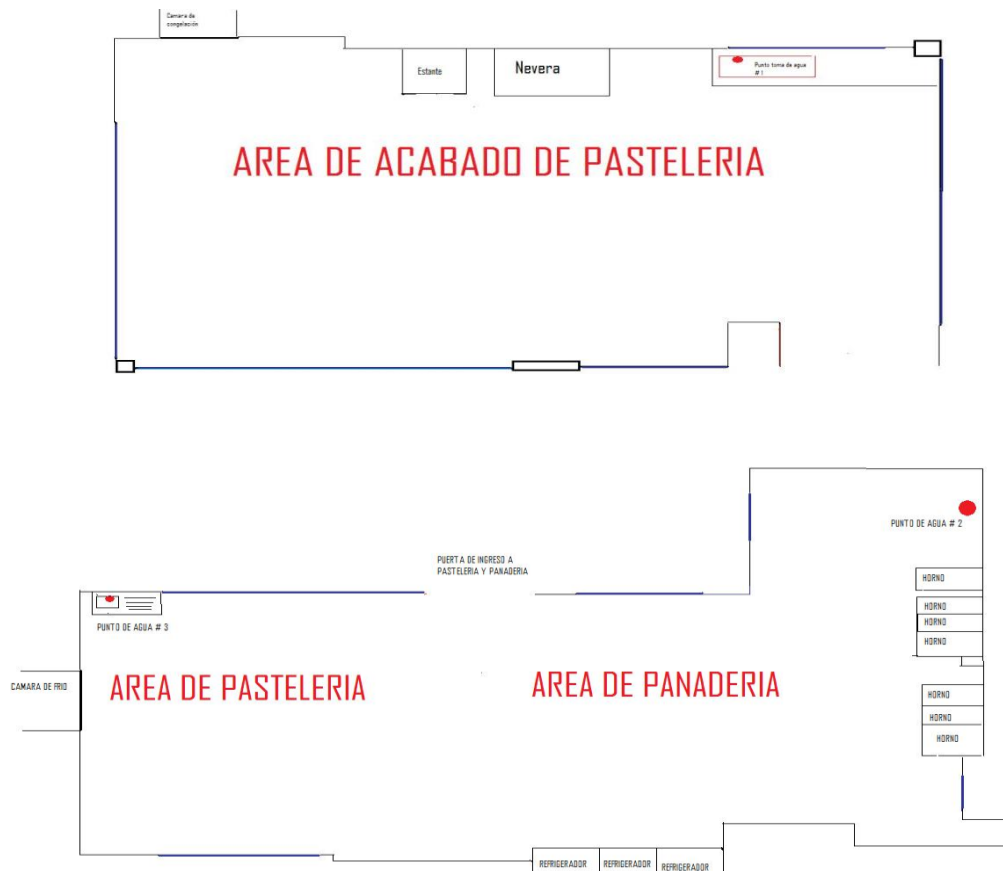
que no exista alguna fuente de contaminación en el suministro de agua. Estos análisis se harán con los siguientes parámetros: Aerobios Mesófilos, Coliformes Totales, Pseudomona, Hepatitis A, Staphylococos; Vibrio Cólera, Shiguela,

Guías para el muestreo de agua potable

Regularmente Unipark Hotel realiza controles físico-químicos y microbiológicos a los diferentes tipos de agua que usa, para el efecto se han definido los siguientes puntos de muestreo:

- Area Acabado de Pastelería : Punto 1
- Area de Panadería : Punto 2
- Area de Pastelería: Punto 3
- Centro Comercial Area de Tanque Elevado de Aguirre: Punto 4

PLANO DE AREA DE PANADERIA Y PASTELERIA PARA EL CONTROL DE PUNTOS DE MONITOREOS PARA AGUA POTABLE



Control de suministro de agua en bidones

- 1 Se verifican las fechas de elaboración y caducidad de los bidones
- 2 Se verifica la disponibilidad de registro sanitario
- 3 Se verifica que el proveedor se encuentre dentro de la lista de proveedores calificados
- 4 En caso de desviaciones importantes en los parámetros mencionados el Asistente de Control de Calidad, tomara las acciones correctivas inmediatas de dichas desviaciones.

Guía para la disposición de desechos

Los desechos del proceso de panadería y pastelería, se obtienen principalmente en el proceso de acabado y forma:

- Durante el proceso se recoge los residuos a través de tachos de basura adaptadas para este fin.
- Los tachos de basura, cuentan con una funda interna de recolección de residuos y siempre se los mantiene tapados.
- Los desechos son evacuados conforme se llena las $\frac{3}{4}$ partes del tacho de basura
- Se procede a desalojar los tachos de basura, debidamente cerradas, trasladándoles al tacho recolector de basura general de la cocina.
- Se procede a realizar la sanitización del tacho de basura del área con agua con cloro y se le coloca una nueva funda de basura, antes de retornarlos al área de panadería y pastelería.
- Evacuar el tacho recolector de la basura de la cocina general conforme se llene las $\frac{3}{4}$ partes, los desechos del área de la cocina son trasladado a la cámara de desechos general.
- No se permite la permanencia de desechos de un día para otro, ni en las áreas de panadería y pastelería, ni en el área de recolección general de la basura de cocina.
- Se procede a realizar la sanitización del montacargas que sirve para el desalojo de basura, cada vez que se transporta basura del área general de cocina a la cámara de desechos general.

- Se procede a recoger un nuevo tacho de basura para recolección general que se encuentre limpio, se hace una limpieza y sanitización final antes de trasladarlo a la zona de recolección general de la basura de la cocina.

Rotulación alusivas a las precauciones para la protección de los procesos productivos, personal y producto

AREA DE PRODUCCION

Pasillo de Entrada a la Cocina

- Botiquín 1
- Salida-Emergencia 2
- Salida-Exit 1
- Salida de emergencia 2
- Extintor 1
- Manguera de incendio 1
- Teléfono de emergencia 1
- Area restringida solo personal autorizado 1
- Prohibido fumar 1
- Por favor mantener la puerta cerrada 1

Pasillo de Cocina Areas de Producción

- Atención-Piso resbaladizo (Control de Mercadería) 1
- Salida-Emergencia 1
- Extintor 3
- Manguera de incendio 1

Panadería y Pastelería

- Obligación de usar mascarara 1
- Obligación de usar guantes de seguridad 1
- Atención-Alta temperatura 1

Acabado de Pastelería

- Obligación de usar mascarara 1
- Peligro-Equipo con tensión 1
- Extintor 1

Cocina Fría

- Obligación de usar mascarara 1
- Obligación de usar guantes de seguridad 1
- Extintor 1
- Atención-Piso resbaladizo 1

Cocina Producción

- Obligación de usar guantes de seguridad 1

➤ Peligro-Equipo con tensión	1
➤ Extintor	1
➤ Atención-Alta temperatura	2
➤ Atención-Piso resbaladizo	1
 <u>Cocina Cafetería</u>	
➤ Peligro-Equipo con tensión	1
➤ Extintor	1
➤ Atención-Alta temperatura	1
 <u>Cocina Sushi</u>	
➤ Extintor	1
➤ Atención-Alta temperatura	1
➤ Peligro-Riesgo de incendio	1
 <u>Carnicería, Marisquería y Charcutería</u>	
➤ Obligación de usar mascarara	1
➤ Obligación de usar guantes de seguridad	1
➤ Peligro-Equipo con tensión	1
➤ Extintor	1
➤ Atención-Alta temperatura	1
 <u>Frutería</u>	
➤ Obligación de usar mascarara	1
➤ Obligación de usar guantes de seguridad	1
➤ Atención-Piso resbaladizo	1

Control de la higiene del personal

Para el ingreso del personal al área de cocina

- Se verifica que el personal de cocina y personal de limpieza asignado al área de cocina cuente con su equipo completo y limpio, prohibiendo su ingreso a la cocina si no cumple con este procedimiento.
- De igual manera se controla el ingreso de visitantes (personal administrativo, operativo, proveedores, visitas, etc.) al área de cocina, dotándoles y controlando el uso de los equipos de protección pertinentes.
- El vestuario general para el personal de cocina consta de:
 - Chaqueta blanca
 - Delantal blanco
 - Punta blanca
 - Pantalón a cuadros color negro (hombres y mujeres)
 - Gorro

- Placa de identificación
 - Zapatos antideslizantes.
 - Mascarilla donde sea pertinente
 - Guantes plásticos donde sea apropiado
 - Redes para el cabello o cofias
- El vestuario general para el personal de limpieza asignado al área de cocina consta de:
- Overol café
 - Zapatos negros de caucho
 - Placa de identificación
 - Mascarilla donde sea pertinente
 - Guantes plásticos donde sea apropiado
 - Redes para el cabello o cofias
- El vestuario general para las visitas que ingresen a los pasillos y al área de producción de la cocina consta de:
- Mandil
 - Redes para el cabello o cofia
 - Mascarilla donde sea pertinente
- Se asegura también que el personal que labora en el área de cocina, o el que esta de transito en la misma, no porte ningún tipo de elemento que pueda provocar contaminación o riesgos a los alimentos procesados como por ejemplo: joyas, anillos, relojes, pulseras, cadenas, plumas, celulares, entre otros, estos implementos deberán ser dejados en las zonas definidas para el efecto y retirados a las salida del personal. De igual manera se controla en el personal operativo de la cocina y el de limpieza asignado al área de la cocina, la ausencia de maquillajes, pinturas de uña, pintura de labios, pinturas de ojos y cejas y cualquier otro que pudiera poner en riesgo la seguridad de los alimentos, en el personal en transito esto se controla con mayor o menor rigurosidad en función de las zonas que estos vayan a visitar.
- Todo personal que requiera trabajar en las instalaciones productivas de la cocina o en la manipulación directa de alimentos, ya sea en la recepción, bodegaje, preparación de alimentos o despacho de los mismos. Procederán a lavar y sanitizar sus manos como último paso, antes de ingresar a sus áreas operativas en el caso de usar guantes, se deberá asegurar la sanitización de las manos así como de los guantes.

Para la salida del personal de cocina del área productiva

Cuando el personal de cocina que requiere abandonar temporalmente las instalaciones para realizar actividades

propias de su trabajo debe cumplir con las siguientes instrucciones.

- ✓ Tener la precaución de retirarse los guantes, mascarillas, delantal, punta blanca etc., dejándolos en las zonas definidas para esto.
- ✓ Al salir de la zona de producción el personal de cocina y de limpieza asignado a cocina deberá dejar las chaquetas y redes o cofias en los casilleros designados para dicha acción.
- ✓ Dirigirse al comedor, a áreas administrativas o exteriores de la zona productiva, según sea el caso.
- ✓ Concluido el turno de trabajo, dirigirse al área de las duchas en los casos que sea pertinente.
- ✓ Desvestirse completamente y colocar el uniforme en el recipiente destinado para este fin y enviarlo a lavandería
- ✓ Ducharse completamente y con abundante agua.
- ✓ Secarse totalmente el cuerpo, etc.
- ✓ Dirigirse a los casilleros del vestidor general en donde se encuentra la ropa, zapatos de calle y colocarse.
- ✓ Dirigirse a la salida del área.
- ✓ La ropa de trabajo se almacena en los camerinos o casilleros destinados.
- ✓ No se permite dejar prendas, utilizadas en producción, en el interior de la cocina al finalizar la jornada, ni en el interior de los locker, sino en las zonas definidas para el efecto.
- ✓ No se permite salir con el uniforme de trabajo al final de la jornada.

Cuando el personal de cocina y de limpieza asignado a la cocina requiere dirigirse a la instalaciones del baño.

- ✓ Tener la precaución de retirarse los guantes, mascarillas, delantal, punta blanca etc., dejarlo en las zonas definidas para esto.
- ✓ Al salir de la zona de producción dejar las chaquetas y redes o cofias en los casilleros designados para dicha acción.
- ✓ Avisar al Jefe de Partida que se va a dirigir al baño.
- ✓ Tener conocimiento del transito del personal al baño.
- ✓ Dirigirse a zona de los baños.
- ✓ Realizar las necesidades biológicas.
- ✓ Proceder a lavarse correctamente las manos antes de salir del baño.
- ✓ Proceder a sanitizarse las manos antes de ingresar a las zonas productivas de la cocina.
- ✓ Dirigirse al área de trabajo.
- ✓ Proceder a realizar las actividades definidas para el ingreso del personal a la cocina.

Control del comportamiento del personal durante el procesamiento de alimentos

- Todo el personal cuyas labores son realizadas en las áreas de la cocina deberá lavar y sanitizar sus manos en un período máximo de cada dos horas, si es que antes no ha surgido la necesidad inmediata de lavarse la manos.
- Los delantales y guantes de plásticos se deben mantener limpios durante el proceso, cepillando todo el residuo de producto existente todas las veces que sea necesario durante la jornada de trabajo.
- No se permite realizar actividades de mascar chicle o caramelos, ni realizar juegos ni bromas al personal, no correr por las zonas de producción ni pasillos circundantes al área de cocina.
- El personal de limpieza asignado a la cocina, se debe guiar y seguir estrictamente los instructivos orientados al control de los utensilios de limpieza y actividades de limpieza para evitar contaminaciones cruzadas.

Prevención de la contaminación o adulteración con agentes químicos.

Control de los procesos de almacenaje de materias primas y materiales para la producción

Los diferentes tipos de materias primas y materiales utilizados están almacenados en las áreas y bodegas definidas para el efecto, estibados en forma segura aislados del piso, protegido del polvo, suciedad, humedad y claramente identificado de acuerdo al siguiente orden:

- Materia prima: Frutas, productos agrícolas, productos cárnicos, productos lácteos, licores, etc.
- Aditivos del proceso como por ejemplo: Sal, pimienta, azúcar, nitrito de sodio.
- Material de empaque: Cajas de cartulina, fundas plásticas,
- Productos químicos: Detergentes clorado, desengrasante, jabón líquido, soda cáustica, Hipoclorito de sodio, amonios etc.
- Accesorios de personal: Gorros, mascarillas, guantes, papel toalla, etc.

En forma diaria se efectúa la limpieza rutinaria del área de bodega general, a fin de eliminar todo residuo, desperdicio,

polvo y suciedad en general y cada quince días se realiza la limpieza profunda de dicha área.

Periódicamente se debe revisar las bodegas con el fin de detectar presencia de roedores e insectos.

Las materias primas se almacenan sobre perchas retirados a 50cm del piso. Esto permitirá la limpieza, inspección y monitoreo de plagas. Por otro lado materias primas que son almacenadas en sacos, serán colocados sobre pallets u otros implementos que los mantengan separados del piso en al menos 5 a 10 cm.

Los productos químicos como los aditivos de procesos se almacenan con sus envases y rotulaciones originales, físicamente separado.

Los accesorios del personal se almacenan en estantes en un área independiente rotulados y físicamente separados.

Control de sustancias adulterantes

Para asegurar que las sustancias químicas utilizadas como ingredientes, estabilizantes, o cualquier otro aditivo (como el nitrito de sodio, colorantes, saborizantes, etc.) que colocado en pequeñas cantidades no causan daños a la salud pero que por mal uso o falta de control en la dosificación puede causar un gran daño al alimento, se procede a verificar antes de cada producción acorde a las recetas y especificaciones de producto asegurando que se use las cantidades permitidas en dichas especificaciones

Cuando las condiciones no reflejan un control de sustancias adulterantes en áreas de procesamiento de alimentos y no presenta garantía para la producción hasta tomar la acción correctiva. Se debe dejar el producto en OBSERVACIÓN HASTA LIBERARLO O RECHAZARLO después del análisis realizado por el Asistente de Control de Calidad

Control para la manipulación adecuada de compuestos tóxicos

Control de sustancias tóxicas en áreas productivas y para evitar confusiones con otros compuestos químicos

Todos los compuestos como limpiadores, agentes sanitizantes, insumos para el control de plagas, insumos para el mantenimiento de maquinarias e infraestructura y otros similares empleados en las operaciones normales de trabajo dentro de las áreas de cocina,

estarán claramente identificados y fuera del área de procesamiento, manipulación y almacenamiento de alimentos.

Control de los procesos de almacenaje de materiales para las operaciones de limpieza, mantenimiento y control de plagas

Los diferentes tipos de materiales utilizados para la limpieza de áreas, utensilios, máquinas, mantenimiento de equipos, maquinarias e infraestructura como desinfectantes, jabones, lubricantes, desengrasantes, pinturas, químicos para operaciones especiales como hipoclorito de sodio, cloro concentrado, lejía e insumos requeridos para complementar las actividades de control de plagas como rodenticidas e insecticidas están almacenados en las áreas y bodegas definidas para el efecto, estibados en forma segura, claramente identificados y bajo llave, controlándose rigurosamente sus usos, consumos y dosificaciones.

Control de las operaciones de fumigación

El Asistente de Control de Calidad, será el responsable del control de plagas, debe estar capacitado en el manejo y aplicación de los productos químicos que utiliza las compañías contratistas que realizan estas actividades en las áreas interiores y exteriores al área de producción y bodegas relacionadas con las cocina.

Para el efecto debe asegurarse que las compañías que realizan el control de plagas dispongan de un registro para documentar apropiadamente las actividades de fumigación, para el efecto se asegurara que los registros documenten por lo menos:

- Fecha de fumigación
- Compañía responsable de la fumigación
- Nombre del operario que realizo la fumigación
- Áreas en las que se fumigo
- Tipos de plagas que se pretende controlar
- Componentes usados para la fumigación
- Firmas de responsabilidad

Dichas fichas deben quedar acompañadas o hacer referencia a documentación que respalde la autorización por parte de entidades reconocidas (nacionales o internacionales) de los compuestos que se han usado y de las cantidades que se usaron.

De igual manera el Asistente de Control de Calidad se asegurara que el personal propio o contratado que están a cargo de la fumigación use el equipo adecuado como casco, mascarilla, gafas y camisa mangas largas y guantes.

La Fumigación deberá ser realizada en el siguiente orden:

En la zona de la cocina

Perímetro Exterior a la zona operativa de la cocina

Pasillos circundantes a las zonas de procesamiento de alimentos

Recolectores internos de Basura

Perímetro Interior solo en los casos pertinentes y que por extrema presencia de insectos así lo demande

En las zonas auxiliares

Baños de Varones

Baño de Mujeres

Casilleros.

Comedor

Control de la salud del personal en contacto con los alimentos

Control de las Condiciones de salud de los empleados

- Es responsabilidad del CHEF y Recursos Humanos, que el personal contratado cumpla con las normas sanitarias vigentes definidas en los diferentes políticas de las áreas operativas
- Es necesario que todo el personal que labora en las áreas de manipulación, almacenamiento y producción de alimentos tenga el certificado de salud actualizado.
- Los operarios que sufran una enfermedad contagiosa, deben retornar al trabajo después de un examen médico que garantice que no existirá riesgo de transmisión de enfermedad. Para el efecto aplicara los siguientes lineamientos:
 - Todo el personal nuevo antes de ingresar a laborar en áreas relacionadas con la manipulación, almacenaje y procesamiento directa o indirecta de alimentos será sometido a un reconocimiento médico por cuenta de la empresa independientemente del certificado único otorgado por el Ministerio de Salud Pública
 - El personal permanente y temporal dependiendo del trabajo a realizar será sometido a un reconocimiento médico con una frecuencia anual.

- Se registrará al personal en cuanto se realizan los exámenes médicos como un control de su salud.
 - Registrar la frecuencia con la que el personal asiste a los centros de salud del IESS, para un mejor control de sus dolencias.
 - Registrar los certificados de permisos médicos otorgados por el IESS y/o médico particular mediante el registro.
- No permitir, bajo ninguna circunstancia, que personas que tenga heridas abiertas o infecciones laboren en las áreas operativas que procesan alimentos para el efecto tomaran como guía los siguientes síntomas que pueden presentar las personas con problemas de salud, mismas que deben ser reasignadas en sus funciones o limitadas su interacción en actividades productivas en las áreas de cocina, tenemos así:

ENFERMEDADES O LESIONES DE PIEL MÁS COMUNES

ENFERMEDADES DE LA PIEL	
- Hongos	Afectan cualquier parte del cuerpo; poseen gran afinidad por la queratina por lo que invaden por ejemplo uñas cabello y piel.
- Sarna	Causada por un parásito, apenas detectable a simple vista que se mete dentro de la piel.
- Piojos	Se presenta con una picazón y a veces infección de la piel.
- Garrapatas	Ácaros que pueden transmitir diversas enfermedades por picadura.
- Urticaria	Las manchas son como picaduras (ronchas), causan picazón, pueden aparecer y desaparecer.
INFECCIONES CUTÁNEAS	
- Tiñas - Piodermitis virales	Puede producirse por el medio ambiente, clima cálido, escasa higiene y condiciones de vida en hacinamiento.
INFECCIONES VIRICAS	
- Herpes simple - Herpes Zoster	Infección producida por el virus de la varicela.
INFECCIONES BACTERIANAS	
- Impétigo	Infección superficial de la piel muy contagiosa produce granos y llagas con pus.
- Foliculitis	Infección superficial del folículo piloso.
- Forúnculos	Bultos infectados por debajo de la piel.
- Úlceras	Ausencia total de la piel, se pueden producir llagas crónicas.
HERIDAS	
- Raspones, cortes Superficiales, cortes profundos, heridas grandes	Cuando se produce una herida la piel se rompe y los gérmenes entran en el organismo y provocan infecciones graves.
INFECCIONES RESPIRATORIAS	
AGUDAS SIN NEUMONIA - Rinofaringitis - Traqueobronquitis	Se presenta con tos, obstrucción nasal, boca y faringe enrojecida, rinorrea. Rinorrea, tos seca, áspera, ronquera.
CON NEUMONÍA - Neumonía muy grave	Dificultad respiratoria, quejido respiratorio, aleteo nasal, palidez, sibilancias, fiebre.
- Neumonía grave - Neumonía	

Control para la prevención y control de plagas

El mantenimiento de un medio ambiente libre de roedores, insectos, pájaros y otras fuentes de contaminación es responsabilidad de todos para una segura exterminación y control.

Operaciones de mantenimiento en exteriores e interiores de las áreas operativas

- Mantenimiento de las rejillas y ventanas, para evitar el ingreso de insectos voladores
- Mantenimiento de las protecciones de las alcantarillas y conductos de salida de agua para evitar el ingreso de insectos rastreros.
- Eliminación de telas de arañas en esquinas, paredes, techos de la cocina y bodegas.
- Monitoreo de estas protecciones una vez al mes y obligatoriamente cuando la Cocina y bodegas sean sometidas a reparaciones o ampliaciones de infraestructura.

Control de insectos

- La cocina y bodegas no debe encontrarse en producción, no debe tener materia prima en recepción, ni productos terminado en despacho.
- La empresa es responsable del control de plagas debe estar capacitada en el manejo y aplicación de los productos químicos que utilizan.
- Controlar mediante registros los tipos de insecticidas a aplicar y su forma de preparación. Los envases de pesticidas de aplicación deben estar etiquetados apropiadamente para identificar su contenido.
- Mantener un archivo con muestras de las etiquetas y hojas de datos sobre seguridad de los químicos para cada pesticida utilizado.

Aplicación de insecticidas

En las áreas operativas la fumigación se hace con sistemas de aspersión contra todo tipo de insectos voladores y rastreros.

- Aplicar el pesticida en las inmediaciones externas a las áreas de la cocina y bodegas de acuerdo a lo indicado en el Plano del Unipark Hotel-Control y Distribución de Implementos para el Control de Roedores y Plagas que se presenta a continuación.

- Se fumigara acorde a un programa preventivo anual contra plagas mismo que debe ser propuesto por la compañía contratista y aprobado por el Asistente de Control de Calidad
- El control de las actividades de fumigación se lo hará por medio de un registro.

Control de roedores

Control físico:

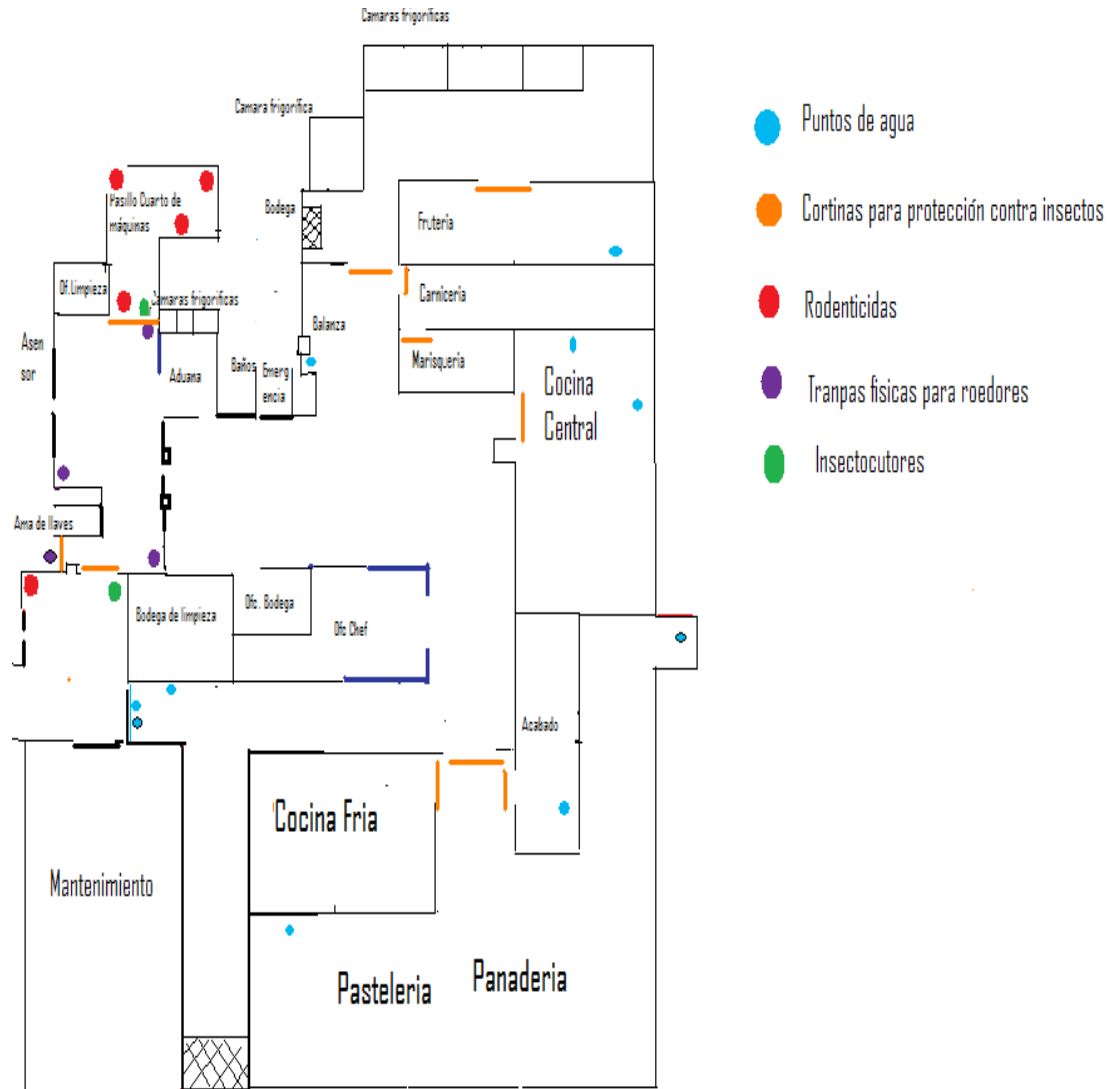
- Las estaciones de cebo deben estar ubicadas en lugares adecuados, fijas en su sitio alrededor del perímetro exterior de las instalaciones.
- Las protecciones para la entrada de roedores a las zonas de procesamiento o almacenamiento de alimentos e instalaciones anexas deben inspeccionarse y recibir mantenimiento por lo menos una vez al mes y encontrarse en buen estado.
- Las protecciones internas de control deben incluir el uso de trampas mecánicas, trampas con gatillos extendidos o tablas con pegamento, no deberían incluir ningún tipo de estaciones de cebo.
- Las estaciones de cebaderos, trampas de captura deben monitorearse cada dos días de acuerdo al programa del control de plagas y cuando el área de cocina y almacenaje de alimentos sea sometida a reparaciones y ampliaciones.

Control químico:

Los cebos utilizados deben ser rodenticidas para monitoreo (no tóxicos) registrados y aprobados.

- Aplicaciones de cebos anticoagulantes de segunda generación en pastillas de pellets, cubos o bloques parafinados. De acuerdo a las recomendaciones de los fabricantes.
- Colocar los cebos en las estaciones de cebado, en las inmediaciones de las madrigueras y cercas de los muros exteriores a las áreas de procesamiento y almacenaje de alimentos.
- La distancia ideal entre cebos es de cada 3 metros.
- Los cebos se colocarán al inicio de la semana, se monitorearan cada dos días y se retirarán cuando este presente presencia de estar rumiados.
- Jamás poner cebos dentro de las bodegas o de las áreas productivas, ni en el tumbado de las áreas de producción de alimentos, es mejor colocar trampas mecánicas o de captura.

PLANO DE UNIPARK HOTEL - CONTROL Y DISTRIBUCION DE IMPLEMENTOS PARA EL CONTROL DE ROEDORES Y PLAGAS



iv. Mercadeo y Publicidad

Unipark Hotel tiene múltiples acciones que realiza para desarrollar las estrategias de mercadeo y publicidad, a continuación se exponen algunas de estas:

Estrategias / Eventos

- Nueva oferta gastronómica en Eventos
- Flexibilidad de precios en cotizaciones
- Contratar una persona que visite empresas para servicio domicilio
- Seguimiento constante a cotizaciones

Mantener los costos: Alimentos 30% y Bebidas 28%
Mantener la ocupación de salones en un 40%

Acciones

Crear nuevos paquetes con valor agregado
Paquetes de Bodas
Paquetes de Quinceañeras
Paquetes Incorporación
Paquetes Seminarios
Desayuno Corporativos
Cocteles Corporativos

Publicidad

Crear nuevos folletos de oferta eventos Hotel y Unicatering
Enviar información a la base de datos Pycca
www.eventosecuador.com mantener promoción
Solo Bodas pagina web.
Enviar información a base de datos de compañías farmacéuticas
Promoción del mes, descuento en meses bajos
Hacer folletos solo para eventos Hotel y domicilio
Desayunos en el Sushi Bar, facturado en el punto de venta

UNICAFÈ

Estrategias

Porcentaje de incremento Ingresos Año 2011 4.18%
Promover los Buffet dominicales a la base de clientes Pica, Fybeca, Club de lectores El Universo

Acciones

Cambio precio del Buffet Almuerzo de \$ 16 a \$ 19
Ofrecer Cenas típicas a las agencias de viajes para grupos turísticos
Cumpleañero NO paga restablecer la foto por mail de sus invitados
Tardes de Damas; de 17H00 a 19H00 el precio de los sánduches y/o pastelería dos por uno
Cócteles a base de ron 2 x 1
Cambio de la carta dos veces al año de los items que no tienen demanda
Publicidad de promociones en la página web
Capacitación sobre ventas al personal de servicio
Implementar “Oferta del día” Ej. Caldo de salchicha todos los jueves

ROOM SERVICE

Estrategias

Información de las ofertas gastronómicas a nuestros clientes dentro de casa (in house promoción)

Diseñar una carta de Alimentos y Bebidas mas atractiva para las habitaciones. Cafetería y Sushi Bar

Acciones

Capacitar al personal de cajas sobre contenido los platos para poder sugerir a los clientes

Calidad en el servicio y rapidez en la entrega de pedidos a la habitación.

LOBBY BAR

Estrategias

Revisar concepto nueva carta Sushi

Incremento a los ingresos para el año 2009 seria de 7.13% con relación al año 2008.

Promover la venta “All tou can eat” miércoles y sábados

Promocionar en base de clientes de Pycca, Club de lectores el Buffet Almuerzo ejecutivo

Contratar un Sushi Man y hacer cocina fusión cambiar la oferta astronómica

Acciones

Nuevo ciclo de Buffet de Lunes a Viernes diferente a Unicafé

Precio del Buffet almuerzo \$ 17.50

Incentivar con el Club de lectores de El Universo mayor difusión de la promoción de acuerdo al convenio

Implementar en Bebidas carta temática de licores cambio cada tres meses Ej. Martinis, Ron,

Whisky, Café con licor, Sake, etc.

Capacitación sobre ventas al personal de servicio

ACCIONES CULINARIAS

Cuadro con el plan de acciones culinarias por área

CAFETERIA	
Enero	
Jueves 01	Desayuno Brunch San Silvestre Buffet Almuerzo San Silvestre
Miércoles 21 al 28	Semana de Encocados
Todos los Domingos	Buffet Almuerzo Dominical Ecuatoriano
Fines de semana	Carta pequeña Oferta Criolla
Febrero	
Viernes 13 - Sábado 14	Menú San Valentín
Jueves 19 - Sábado 28	Acción Mar y Tierra
Todos los Domingos	Buffet Almuerzo Dominical Ecuatoriano
Fines de semana	Carta pequeña Oferta Criolla
Marzo	
Miércoles 18 - Viernes 27	Semana Langosta y Langostinos
Todos los Domingos	Buffet Almuerzo Dominical Ecuatoriano
Fines de semana	Carta pequeña Oferta Criolla
Abril	
Miércoles 01 - Domingo 12	Festival de mariscos, Buffet almuerzo y Carta almuerzo y cena. Tradicional Fanesca
Todos los Domingos	Buffet Almuerzo Dominical Ecuatoriano
Fines de semana	Carta pequeña Oferta Criolla
Mayo	
Domingo 10	Día de las Madres
Miércoles 06 - Viernes 15	Semana Tex Mex
Todos los Domingos	Buffet Almuerzo Dominical Ecuatoriano
Fines de semana	Carta pequeña Oferta Criolla
Junio	
Miércoles 10 - 24	Festival gastronómico Gourmet
Miércoles 06 - Viernes 15	Día del Padre
Todos los Domingos	Buffet Almuerzo Dominical Ecuatoriano
Fines de semana	Carta pequeña Oferta Criolla
Julio	
Jueves 2 – Domingo 26	Festival Guayaquil de mis Sabores
Agosto	
Todos los Domingos	Buffet Almuerzo Dominical Ecuatoriano

Fines de semana	Carta pequeña Oferta Criolla
Septiembre	
Miércoles 9 - Viernes 18	Festival Mexicano
Todos los Domingos	Buffet Almuerzo Dominical Ecuatoriano
Fines de semana	Carta pequeña Oferta Criolla
Octubre	
Jueves 1 - Lunes 12	Festival Ecuatoriano
Todos los Domingos	Buffet Almuerzo Dominical Ecuatoriano
Fines de semana	Carta pequeña Oferta Criolla
Noviembre	
Lunes 23 – Domingo 29	American Food. Música grupo de Jazz
Jueves 26	Menú Acción de Gracias. Buffet con pavo
Todos los Domingos	Buffet Almuerzo Dominical Ecuatoriano
Fines de semana	Carta pequeña Oferta Criolla
Diciembre	
Miércoles 16 - Viernes 25	Te de Noel
Miércoles 16 - Jueves 31	Menú y Buffet gastronómico Navideño diario
Todos los Domingos	Buffet Almuerzo Dominical Ecuatoriano
Fines de semana	Carta pequeña Oferta Criolla

UNIDELI

Enero	
Viernes 02 - Lunes 06	Rosca de Reyes
Martes 27 - Sábado 31	Semana de Quiches
Febrero	
Miércoles 11 - Sábado 14	Acción de Cacao y Banano
Miércoles 11 - Sábado 14	Tortas San Valentín
Mayo	
Viernes 08 - Domingo 10	Tortas Día de la Madre
Junio	
Martes 02 - Sábado 06	Batidos y tostadas
Agosto	
Jueves 27 - Lunes 31	Acción Soup & Salad
Noviembre	
Viernes 30 - Martes 03	Semana Colada morada y Guaguas de pan
Diciembre	

Todo el mes

Panetones por Navidad y Fin de Año

Ofertas bandejas Navideñas

Ofertas tortas Navideñas

Unicombos familiares

C. Riesgos Asumidos

i. Mercado

ALOJAMIENTO

SHERATON	ORO VERDE	HILTON COLON
* Marca Internacional	* Sinónimo de Status	Marca Internacional
* Cercanía al aeropuerto	* Alianzas con cadenas internacionales	Sinónimo de Status
* Dentro de nueva zona de negocios		Venta a nivel Internacional
* Cercano a sector empresarial del norte y zona industrial de la ciudad	* Menos congestionadas vías de acceso	* Cercanía al aeropuerto
* Venta a nivel Internacional	*Fácil recordación de marca	* Cercano a sector empresarial del norte y zona industrial de la ciudad
* Tarifas intermedias Hilton/ Ov	* Transfer Completo	* Parqueo propio y zonas de parqueo cercanas
* Transfer Completo, inclusive grupos	* Parqueo cercano	* Salones para eventos grandes, modernos
* Salones amplios y modernos		Acreditación Ptos x reservas intern.
Se mercadea como Cadena	* Ofrecen tarifas bajas por grupos o convenciones	* Transfer Completo
	* Salones grandes y renovados	

HOWARD J.	HAMPTON	COURTYARD by MARRIOTT
* Marca Internacional	*Se mercad. Producto "Hilton Family"	* Marca Internacional
* Cercanía al aeropuerto	* Reconocida marca en el extranjero	* Cercanía al aeropuerto
* Dentro de nueva zona de negocios	* Hotel Infraestructura Moderna	* Será un Hotel nuevo
* Cercano a sector empresarial del norte y zona industrial de la ciudad	* Aliado de Hilton	* Manejarán tarifa de introducción
* Tarifas bajas	* Edificio compacto	
* Se vende como cadena HJ	* Llamadas telefónicas locales cortesía	
* Aliado Sheraton	* Transfer Completo	
* Transfer Completo, inclusive grupos	* Venta a nivel Internacional	
* Concepto Bed & Breakfast		
* Servicio mejorado		

PALACE	CONTINENTAL	GHG
* Hotel remodelado con buena imagen	* Bajos Precios	* Bajos Precios para grupos
* Mejorada Gastronomía.	* Hotel con tradición	* Mantiene su nombre en el mercado
* Llamadas locales de cortesía	* Gastronomía reconocida	

* Bajos precios

* Transfer completo

* Es conocido en el mercado para
alojamiento de Grupos

* Parqueo propio

* Salón renovado para eventos

Determinar los competidores directos en nuestro segmento

1. Howard Johnson
2. Courtyard
3. Hampton Inn

Determinar sus fortalezas y debilidades

Fortalezas	Oportunidades	Debilidades	Amenazas
HOWARD JOHNSON			
Cadena Internacional	Eventos internacionales en centro de convenciones y hoteles del norte	Habitaciones con mucho ruido	Hotel Courtyard de MARRIOTT
Alianza con GHL	Crecimiento grupo empresarial Nobis	Desayuno reducido	Inestabilidad política
Ubicación dentro y cerca de zona empresarial	Zona norte hospeda a empresas adyacentes	Un salón para eventos y pequeño	
Cerca al aeropuerto	Incremento de producción por mercados aliados	Habitaciones con mucho ruido	Hotel Courtyard de MARRIOTT
Relación precio / Calidad	Generar más ventas por el edificio externo que ofrece: Suites y Jr. Suites con piscina.		
Servicio mejorado			
Parqueo (Sheraton/ plaza del Sol/ Mall Sol)			
Vías de acceso rápidas			
Transfer In/Out (inclusive grupos)			
HAMPTON			
Cadena internacional	Recibir referidos del Hilton Hotel	No posee Suites	Hotel Courtyard de MARRIOTT
Aliado de Hilton	Negocios a través de los GDS	Salones pequeños para eventos	Salón de eventos del hotel Palace
Estándares Internacionales		Gastronomía no reconocida	Inestabilidad política
Buenos regalos a su club de secretarías			
Transfer In/Out			
Parqueo en parte posterior hotel			
COURTYARD			
Cadena Internacional	Por su ubicación en sector norte, buena opción para hospedar mercados de Eventos y convenciones	Su servicio aun no es conocido en el medio	Inestabilidad política
Ubicación en nueva zona empresarial	Zona norte ubica a sector empresarial importante	No conocemos su gastronomía	
Hotel nuevo	Pertenecer a un grupo fuerte local "Amazonas"		

Fortalezas	Oportunidades	Debilidades	Amenazas
cercano al aeropuerto	Y Grupo Quezada		
Soporte de Cadena Marriott			
Sinónimo de status			
Vías de acceso rápidas			

Cuadro de FMS

HOTELES	Habitaciones	FMS-2011
UNIPARK	139	8.69
HILTON	294	18.38
ORO VERDE	236	14.75
G.H.G	183	11.44
FOUR POINTS	141	8.81
HAMPTON	95	5.94
CONTINENTAL	89	5.56
RAMADA	76	4.75
HOWARD J.	108	6.75
PALACE	95	5.94
COURTYARD	144	9
	1600	100

Cuadro MSR proyectado a fin 2011

HOTELES	% OCUPAC.	NH	AMS	Habitación Disponible	MPI
UNIPARK	63.15	32039	8.78	50735	1.01
HILTON	75	80483	22.04	107310	1.2
ORO VERDE	63.81	54966	15.05	86140	1.02
FOUR POINTS	79.5	40915	11.21	51465	1.27
HAMPTON	65.5	22712	6.22	34675	1.05
RAMADA	60	16644	4.56	27740	0.96
G.H.G.	69.54	46449	12.72	66795	1.11
CONTINENTAL	62	20141	5.94	32485	1.07
HOWARD	81.44	32104	8.79	39420	1.3
PALACE	53.8	18655	5.11	34675	0.86
TOTAL NH		365107		531440	
PROMEDIO AÑO		68.70%			
REVPAR	44.58				

ALIMENTOS Y BEBIDAS

Cuadro comparativo productos y servicios

PRODUCTOS/SERVICIO	Unipark	Hampton Inn	Continental	Palace	Bankers club	Oro Verde	Centro Convenciones
Seminarios	X	X	X	X	X	X	X
Reuniones	X	X	X	X	X	X	X
Congresos	X	X	X			X	X
Exposiciones	X	X	X	X	X	X	X
Focus group	X	X	X	X		X	
Lanzamientos productos	X	X	X		X	X	X
Show room	X	X	X	X		X	X
Paquete bodas	X	X	X		X	X	
Paquete quinceañeras	X	X	X		X	X	
Primeras comuniones	X	X	X		X	X	
Cócteles	X	X	X	X	X	X	X
Desayunos	X	X	X	X	X	X	
Fiestas fin año	X	X	X		X	X	
Servicio domicilio	X	X	X		X	X	
Salones	8	6	3	1	2	8	6

Determinar los competidores directos por tipo servicio alimentos & bebidas

Restaurantes y Cafeterías	Sushi Bar	Banquetes	Catering
La Canoa	Asia de Cuba	Hotel Continental (1)	Romance (1)
Café Boulevard	Matsuri	Hotel Hampton Inn (1)	Hotel Continental (1) (social / corporativo)
Café Hotel Palace	Noe Sushi bar	Hotel Palace (1)	Centro de Convenciones Simón Bolívar (Corporativo) Proveedores
	Sake		Hotel Oro Verde, Barlovento, Hilton Colon)

UNIDELI	UNIPOLLO
Panadería California	K.F.C.
Sweet and Coffee	Pollo Gus
Galleta Pecos	Pollo Barcelona
Pasteles y Compañía	Toro Asado
Bombons	El Jardin
Deli Boulevard	Chifa Sabrosa
	Café Sol de Oriente
	Aquí me Quedo

Determinar Fortalezas y debilidades de la competencia

ALIMENTOS & BEBIDAS

FORTALEZAS	DEBILIDADES
CONTINENTAL	
Parqueo	Capacidad de cafetería es pequeña
Personal mejor entrenado en Restaurante	Presentación simple de los platos
Precios de Alimentos & Bebidas mas bajos	
Oferta almuerzo a la carta	
Servicio 24 horas	
HAMPTON	
Parqueo	Capacidad de cafetería es pequeña
Aprovecha sus contactos de otros Hoteles de su marca	Poca penetración en el mercado
Oferta gastronómica moderna	
PALACE	
Precios en Cafetería mas baratos	Poco conocido en nuestro medio
Acciones gastronómicas	Percepción de marca débil
Servicio y gastronomía de buena calidad	Servicio perfectible

EVENTOS

FORTALEZAS	DEBILIDADES
CONTINENTAL	
Fuerza de ventas buen nivel de contactos	Parqueo
Mantelería variada. Cubiertos de calidad	Salón no remodelado
Servicio de calidad	Acceso a salones
Flexibilidad de precios Hotel y Servicio a Domicilio	
Buenos equipos de Audio y Video	
Oferta reducida a menor precio	
HAMPTON	
Salón moderno y equipos audiovisuales empotrados	Salones interno y pequeños en Hotel
Nivel de contacto personal ventas	Parqueo
Oferta para todos los segmentos	Calidad gastronómica mejorable
	Precios Oferta eventos: Seminarios y Bodas mas caros
PALACE	
Hotel Remodelado	Salones modulares
	Ascensores pequeños
	Dificultad de acceso a salones

ii. FODA de las Unidades de Negocio del Unipark Hotel

Hospedaje

Determinar fortalezas y debilidades Unipark hotel (FODA)

Fortalezas	Oportunidades	Debilidades	Amenazas
Mantenemos Buena relación precio/ calidad	Congresos y Eventos internacionales en la ciudad	Falta de parqueo dentro hotel y parqueo en zona insegura y lejana	Inestabilidad política
Constantes remodelaciones	Crecimiento mercado europeo	Torre aislada de habitaciones, genera inseguridad y falta de comunicación inmediata	Hoteles nuevos en la zona
Ubicación frente Parque Seminario	Fortalecer negocios en los GDS	Alto costo de gestión / operativa	Perdida del mercado Asiático por falta de aerolíneas
Buena recordación de la marca “UniHotel”	Mercado generador de negocios: centro y Sudamericanos	C. Comercial de clase media/ y media baja	Eventual salida de la dolarización
Miembro del grupo Oro Verde	Ya no solicitan visa para ingresar al País.	Logo OV promueve a nuestra competencia	Efectos tardíos de la crisis financiera global
Trato amable y personalizado	Afiliación internacional	Transfer solo IN	
Ofrecemos facilidades de comunicación –Wi-Fi		Poca señalización en zona de alto tránsito en áreas del hotel	
Conocimiento del mercado			
Gastronomía reconocida			
Variedad de oferta habitaciones			

Alimentos y Bebidas

FORTALEZAS

DEBILIDADES

EVENTOS	
	Falta de Parques
Atención cortés y amable	Servicio meseros necesitan capacitación
	Alta rotación personal servicio
Buena calidad de los alimentos	Seguimientos a cotizaciones
Oferta gastronómica variada	Salones Espejos y Versalles necesitan remodelación
Precios razonables y flexibles al alcance del presupuestos del cliente	Divisiones Salón Los Espejos necesita remodelación
Normas BPM y HACCP en la manipulación de alimentos	Ruido de las maquinas A/C Salón Los Espejos
	Renovación Cocina eventos tercer piso

	Centro comercial
	Tipos de mantelería y material limitados
SERVICIO A DOMICILIO	
Oferta gastronómica variada	Logística y manejo del timing
Buena calidad de los alimentos	Se necesita una persona para visitas a empresas y seguimientos de los eventos
Precios empaquetados	
CAFETERIA	
Servicio personalizado	Personal de servicio con pocas aptitudes para recomendar y vender
Oferta gastronómica variada y de buena calidad	Servicio meseros necesitan capacitación
Festivales y Acciones gastronómicas mensuales	Completar personal servicio: Capitán y Barman
Normas BPM y HACCP en la manipulación de alimentos	Parqueo
SUSHI BAR	
Productos de buena calidad	Precios mas elevados que nuestra competencia
	Falta de parqueo
Normas BPM y HACCP en la manipulación de alimentos	Falta de promoción y publicidad
	Ausencia de bar
	Refrescar oferta y concepto
	Instalación de cocina limitada
Productos de buena calidad	Precios mas elevados que nuestra competencia

4. Proceso de Conversión a NIIF de los Estados Financieros del Unipark Hotel

Visión del Proceso

La Superintendencia de Compañías del Ecuador mediante Resolución No. **08.G.DSC** del 20 de noviembre del 2008, publicada en el Registro Oficial No. 498 del 31 de diciembre del mismo año, estableció el cronograma de aplicación obligatoria de las NIIF de la siguiente manera:

1° Aplicaran a partir del 1 de Enero de 2010, las compañías y los entes sujetos y regulados por la ley de Mercado de Valores, así como todas las compañías que ejercen autoridades de auditoría externa.

2° Aplicaran a partir del 1 de Enero de 2011, las compañías que tengan activos totales iguales o superiores a \$4,000,000 al 31 de Diciembre de 2007; las compañías Holding o tenedoras de acciones; que voluntariamente hubieran formado grupos empresariales; las compañías de economía mixta y las que bajo la forma jurídica de sociedades constituya el Estado y Entidades del Sector Publico; las sucursales de compañías extranjeras u otras empresas extranjeras estatales, paraestatales, privadas o mixtas, organizadas como personas jurídicas y las asociaciones que éstas formen y que ejerzan sus actividades en el Ecuador

3° Aplicaran a partir del 1 de enero de 2012, las demás Compañías no consideradas en los dos grupos anteriores, deberán adoptar las Normas Internacionales de Información Financiera NIIF.

A la Compañía le corresponde aplicar las NIIF a partir del 2012. Para el efecto se estableció el año 2011 como período de transición.

En tal virtud, KARABU TURISMO C.A. deberá elaborar y presentar sus estados financieros comparativos con observancia a las disposiciones que establecen las Normas Internacionales de Información Financiera NIIF a partir del ejercicio económico del año 2011.

De acuerdo con la NIIF 1, la adopción de las Normas Internacionales de Información Financiera contempla la aplicación de todas las Normas e Interpretaciones adoptadas por el Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad (IASB) y comprenden la aplicación de:

- ⇒ Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF);
- ⇒ Normas Internacionales de Contabilidad (NIC); e
- ⇒ Interpretaciones emanadas del Comité de Interpretaciones de las Normas Internacionales de Información Financiera (CINIIF), o bien emitidas por el anterior Comité de Interpretaciones (SIC) y adoptadas por el IASB

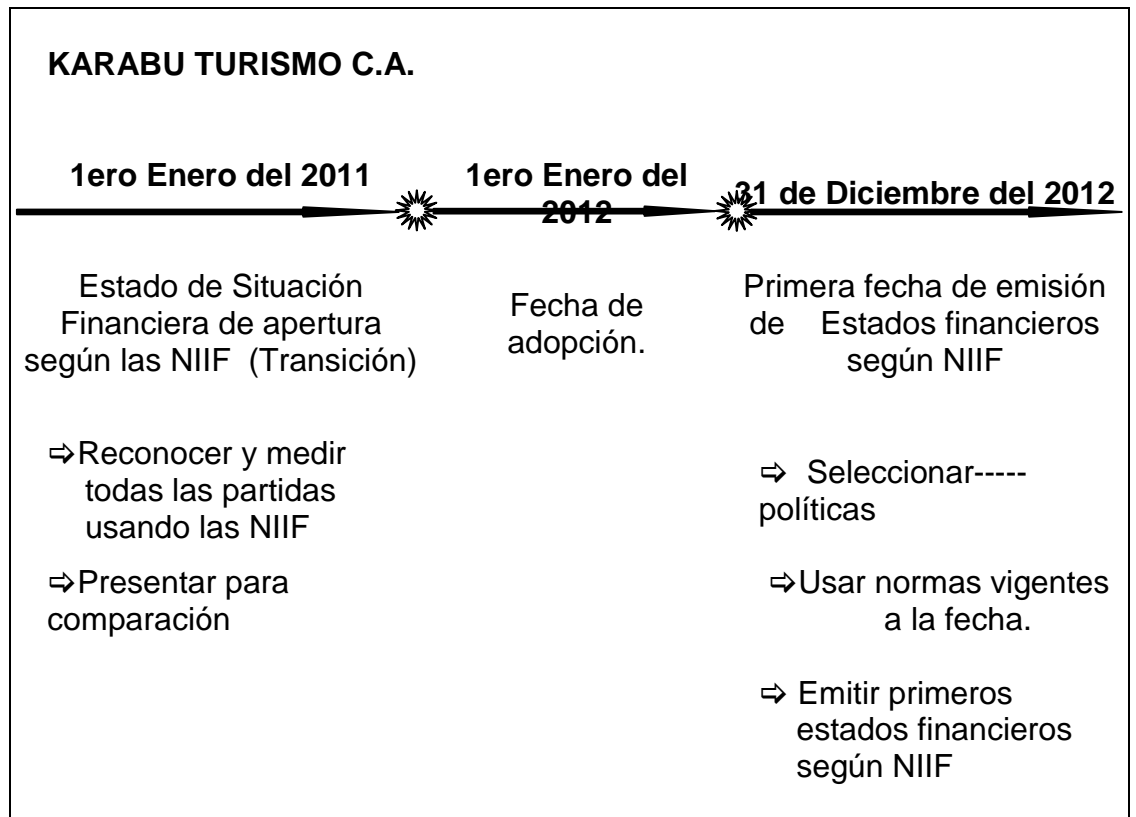
El proceso de adopción de las NIIF, debe ser tratado como un cambio substancial que puede tener un impacto importante en el negocio de KARABU y que puede requerir cambios en sus procesos de reporte financiero así como en la generación de información financiera. Además de los cambios en las políticas contables utilizadas, implica transformación de los procesos de información financiera, afectar los componentes internos del negocio y su habilidad para operar en el mercado.

Identificar las fechas clave y los primeros estados financieros según las NIIF.

La NIIF 1 describe en forma detallada el tratamiento que debe darse a los diferentes activos y pasivos de una entidad en el momento de adoptar por primera vez las Normas Internacionales de Información Financiera para la preparación y presentación de sus estados financieros. La metodología requerida por la NIIF 1, es la siguiente:

- ⇒ Identificación de las fechas claves y los primeros estados financieros según las NIIF;
- ⇒ Identificar las diferencias entre las políticas contables aplicadas según las NEC y las que requiere las NIIF y seleccionar las políticas contables que se aplicarán según las NIIF.
- ⇒ Considerar si se debe aplicar alguna de las diez exenciones de la aplicación retroactiva obligatoria.
- ⇒ Aplicar las cuatro excepciones obligatorias de la aplicación retroactiva y determinar si existe la información necesaria para aplicar estas excepciones en una fecha anterior.
- ⇒ Identificar las divulgaciones requeridas por la NIIF 1.

De conformidad con la Resolución No. **08.G.DSC** del 20 de noviembre del 2008, emitida por la Superintendencia de Compañías y publicada en el Registro Oficial No. 498 del 31 de diciembre del mismo año, KARABU TURISMO C.A. deberá presentar sus primeros estados financieros con arreglo a NIIF el 31 de diciembre del 2011, en consecuencia, las fechas clave son como sigue:



**A. Estados financieros de Karabu Turismo al cierre del mes de
Diciembre 2011 comparativos con los del cierre 2010.**

**Extractos de los Estados Financieros al 31 de Diciembre de
2011:**

**ESTADO DE SITUACION FINANCIERA
AL 31 DE DICIEMBRE DE 2011
(Expresado en US dólares)**

	Diciembre 31, 2011	Diciembre 31, 2010
	(en U.S. dólares)	
<u>ACTIVOS</u>		
ACTIVOS CORRIENTES:		
Caja y Fondos fijos	1,266,510	1,085,582
Cuentas y Dcmtos. por Cobrar	655,235	340,037
Menos Prov. Ctas. Incobrables	(16,406)	(13,750)
Inventarios	314,757	311,612
Gastos Pagados por Anticipado	118,436	142,253
Total activos corrientes	2,338,532	1,865,735
PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO:		
Terrenos	2,210	2,210
Edificios	41,550	41,550
Obras de Arte	-----	49,156
Instalaciones	101,566	90,784
Maquinaria y equipo	340,451	336,076
Muebles de oficina	208,217	191,615
Vehículos	42,051	78,564
Equipos de computación	69,397	59,427
Remodelaciones	118,525	187,620
Activos Operación Lencería	224,509	180,750
Total	114,8476	1,217,752
Menos depreciación acumulada	(445,585)	(677,539)
Propiedades y equipo, neto	702,891	540,213
INVERSIÓN EN ASOCIADAS	801	3,301
DEPOSITOS EN GARANTIA	1,439	1,402
TOTAL	3,043,663	2,410,650

	Diciembre 31, <u>2011</u>	Diciembre 31, <u>2010</u>
	(en U.S. dólares)	
<u>PASIVOS Y PATRIMONIO</u>		
PASIVOS CORRIENTES:		
Cuentas por pagar proveedores locales	499,034	376,181
Cuentas por pagar a compañía relacionada	801	801
Otras Cuentas por Pagar	161,066	51,592
Impuestos Fiscales	205,882	97,245
Prestaciones Sociales Prov. Laboral	250,162	153,603
Dsctos. a empleados por Pagar	20,434	15,788
Total pasivos corrientes	<u>1,137,379</u>	<u>695,210</u>
Pasivos Acumulados	558,148	498,291
Total Pasivos	<u>1,695,527</u>	<u>1,193,501</u>
PATRIMONIO DE LOS ACCIONISTAS:		
Capital Social	47,841	47,841
Reserva Legal	49,692	49,692
Reserva Facultativa	746,227	472,976
Reserva de Capital	373,389	373,389
Resultado Años Anteriores	-----	273,251
Resultado Ejercicio Actual	130,987	-----
Total Patrimonio	<u>1,348,136</u>	<u>1,217,149</u>
TOTAL	<u>3,043,663</u>	<u>2,410,650</u>

**ESTADO DE RESULTADOS INTEGRAL
POR EL PERIODO DE DOCE MESES TERMINADOS EL 31 DE
DICIEMBRE DE 2011.
(Expresado en US dólares)**

	Diciembre 31, <u>2011</u>	Diciembre 31, <u>2010</u>
	(en U.S. dólares)	
VENTAS	5,578,650	5,731,857
COSTO DIRECTO	<u>4,560,493</u>	<u>4,671,962</u>
MARGEN BRUTO	1,018,157	1,059,895
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN Y VENTAS		
Gastos de administración	580,683	655,182
Gastos de ventas	<u>145,608</u>	<u>134,572</u>
Total	726,291	789,754
UTILIDAD OPERATIVA	291,866	270,141
INGRESOS NO OPERACIONALES	<u>6,018</u>	<u>27,743</u>
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	297,884	297,884
PART. UTILIDAD 15% TRABAJADORES	<u>44,683</u>	<u>44,683</u>
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	253,201	253,201
IMPUESTO A LA RENTA	<u>122,214</u>	<u>101,188</u>
UTILIDAD NETA	<u>130,987</u>	<u>152,013</u>

B. Políticas Contables Utilizadas para la Preparación de los Estados Financieros de KARABU TURISMO C.A.

KARABU TURISMO C.A. tiene documentado por escrito sus políticas contables, sin embargo, fue necesario tener reuniones con el personal del área contable y de Administración, para identificar y ampliar la descripción de las políticas contables que utiliza la Entidad para el registro de las transacciones y preparación de sus estados financieros. Las principales políticas contables adoptadas en la preparación de los estados financieros de KARABU TURISMO C.A. se describen a continuación:

i. Bases de Presentación

Los estados financieros han sido preparados en U.S. dólares de los Estados Unidos de América moneda de medición de la Compañía y de curso legal y de unidad de cuenta del Ecuador desde marzo del 2000. Las políticas contables de la Compañía están basadas en Normas Ecuatorianas de Contabilidad, las cuales fueron promulgadas por la Federación Nacional de Contadores del Ecuador y autorizadas por la Superintendencia de Compañías del Ecuador, entidad encargada de su control y vigilancia. Los estados financieros adjuntos fueron preparados sobre bases contables aplicables a una empresa en marcha, las que prevén la realización de activos y cancelación de pasivos en el curso normal del negocio.

ii. Caja y Fondos Fijos

Se contabilizan en el estado de situación financiera a su costo y están conformados por efectivo disponible y depósitos bancarios a la vista en bancos locales. En este rubro también se registra inversiones o depósitos a plazo en instituciones bancarias con vencimientos promedios hasta en 90 días.

iii. Cuentas por Cobrar

Han sido valuadas a su valor nominal. Las cuentas por cobrar incluyen una provisión para reducir su valor al de probable realización. Dicha provisión se constituye en función al total del saldo de su cartera.

iv. Inventarios

El rubro de Inventarios comprende: Inventario de comestibles, bebidas, productos semielaborados, productos terminados, suministros, repuestos y activos de operación. Las existencias de inventarios se registran a su costo de adquisición. El costo se determina usando el método promedio.

v. Gastos Pagados por Anticipado

Están presentados a su valor nominal e incluyen seguros pagados por anticipado del año 2011 y comisiones pagadas a Expo-Guayaquil por arriendo de locales.

vi. Propiedad Planta y Equipo

Las propiedades maquinarias y equipos están registradas al costo de adquisición.

Los pagos por mantenimiento son cargados a gastos, mientras que las mejoras o remodelaciones de importancia, dependiendo su naturaleza son capitalizados.

La Compañía dispone de un terreno ubicado en la Urbanización Lago Capeira, el cual no está siendo utilizado en las operaciones de la Compañía y está registrado a su costo de adquisición.

Adicionalmente existen costos incurridos en edificaciones, instalaciones y adecuaciones de oficina de la propiedad arrendada, los cuales son registrados como Instalaciones y Remodelaciones y son depreciados entre 10 años y 2 a 3 años respectivamente

La Compañía tiene establecida una política contable en la que determina que el valor mínimo para capitalización de los activos fijos es de \$300.

La depreciación se calcula usando el método de línea recta para distribuir el costo de cada activo durante su vida útil estimada, de la siguiente manera:

- ⇒ Edificios: 20 años
- ⇒ Instalaciones: 10 años
- ⇒ Maquinaria y equipos: 10 años

- ⇒ Muebles y enseres: 10 años
- ⇒ Vehículos: 5 años
- ⇒ Equipos de computación: 3 años
- ⇒ Activos de Operación: Entre 2 a 3 años
- ⇒ Remodelaciones: Entre 2 a 3 años

vii. Inversión en acciones de Subsidiaria

Representan inversiones en acciones realizadas en sociedades de capital, las cuales están registradas al costo de adquisición.

viii. Depósitos en Garantía

Corresponden a Depósitos en Garantía que posee la compañía, el cual está registrado al costo.

ix. Cuentas por Pagar

Están registradas al valor de la factura de compra y representan lo siguiente:

- ⇒ Proveedores Locales, los pagos se realizan según los plazos de pago estipulados con cada proveedor, una vez a la semana. los cuales no devengan intereses y están registrados al valor de la factura comercial de compra.
- ⇒ Compañías relacionadas, al 30 de Noviembre de 2011, corresponde al importe de la compra de las acciones de Oro Verde.
- ⇒ Otras Cuentas por Pagar, corresponde reposiciones de caja chica (Vales de caja pendientes por motivo de corte); depósitos recibidos en garantía, valores; anticipo a hospedajes; anticipo para eventos y otras cuentas por pagar – Depósitos no identificados (Depósitos de clientes en los que números de comprobantes no han sido identificados)

x. Impuestos Fiscales

Representan los importes correspondientes al Impuesto al Valor Agregado; Impuesto a la Renta y Retenciones de Iva y Retenciones en la Fuente, las cuales están registradas a su costo corriente.

xi. Prestaciones Sociales Provisión Laboral

Son registrados a su costo corriente y representan lo siguiente:

- ⇒ **Beneficios sociales por pagar a empleados:** Son provisionados en función a los periodos de vigencia de las prestaciones sociales establecidas por las leyes laborales.
- ⇒ **Provisión Laboral:** La Compañía reconoce una provisión por la participación de los trabajadores equivalente al 15% sobre las utilidades del ejercicio generadas cada año, al cual es registrada en los resultados del año.

xii. Pasivos Acumulados

La compañía tiene como política realizar la provisión de Jubilación Patronal y Desahucio sobre los empleados que tienen una antigüedad mayor a 10 años

xiii. Capital Social

Representan la valoración de las acciones comunes emitidas por la compañía, la cual es realizada a su valor nominal.

xiv. Ventas y Costo de Ventas

Los ingresos por ventas y su costo son reconocidos en resultados en el período en que se realiza la transferencia de dominio del servicio.

xv. Participación de Trabajadores sobre las Utilidades

Las provisiones para participación de trabajadores sobre las utilidades, están constituidas de acuerdo con disposiciones legales a la tasa del 15% y son registradas con cargo a los resultados del año.

xvi. Impuesto a la Renta sobre las Utilidades

Las provisiones para impuesto a la renta sobre las utilidades, están constituidas de acuerdo con disposiciones legales a la tasa del 25% y es registrada con cargo a los resultados del año.

xvii. Distribución de Dividendos

La distribución de dividendos para los accionistas de la Compañía se reconoce como un pasivo en los estados financieros en la fecha en la cual los accionistas aprueban los estados financieros y deciden la distribución de los dividendos.

C. Aplicación Inicial de las NIIF - (NIIF 1 - Adopción por Primera Vez):

I. RESUMEN EJECUTIVO DE DIFERENCIAS ENTRE LAS POLÍTICAS UTILIZADAS POR KARABU C.A. Y LAS REQUERIDAS POR LAS NIIF

Como resultado de la revisión de las NIIF y comparación con los principios contables (NEC) aplicados por KARABU C.A., encontramos en resumen, las siguientes diferencias:

APLICACIÓN INICIAL DE LAS NIIF - (NIIF 1 - Adopción por Primera Vez):

Según lo determinado por la Superintendencia de Compañías en la Resolución No. **08.G.DSC** del 20 de noviembre de 2008, KARABU TURISMO C.A. debe preparar estados financieros de conformidad con las Normas Internacionales de Información Financiera NIIF, a partir del 1 de enero de 2012 y como consecuencia de lo indicado debió preparar los estados financieros de transición al 31 de diciembre de 2011 y los de apertura el 1 de enero de 2011.

Debido a la obligatoriedad de presentar estados financieros comparativos, KARABU debe reconstruir las cifras presentadas en los estados financieros por el año que terminará el 31 de diciembre de 2011 (periodo de transición) y enero de 2011 (periodo de apertura), aplicando para ello los ajustes que sean necesarios para que tales cifras cumplan con los requerimientos de las NIIF.

POLÍTICAS CONTABLES

Las políticas contables que adopta KARABU TURISMO C.A están documentadas por escrito, sin embargo, estas políticas son de acuerdo con las Normas Ecuatorianas de Contabilidad.

Al respecto, la NIC 1 “Presentación de Estados Financieros” requiere la preparación y divulgación de las políticas contables utilizadas por la Compañía, las cuales deberían ser de acuerdo con Normas Internacionales de Información Financiera. Esta divulgación debe ser realizada conjuntamente con la información financiera.

PREPARACION Y PRESENTACION DE ESTADOS FINANCIEROS

⇒ No son preparados ni presentados los siguientes estados financieros:

- Estado de flujos de efectivo
 - Estado de cambios en el Patrimonio de los Accionistas
- ⇒ No es presentada en forma comparativa la información financiera relacionada con los cuatro estados financieros primarios:
- Estado de Resultados Integral
 - Estado de flujos de efectivo
 - Estado de cambios en el Patrimonio de los Accionistas
- ⇒ Los estados financieros no presentan revelaciones en notas en las que se incluya un resumen de las políticas contables significativas y otras notas que suministren descripciones narrativas o desagregaciones de las cuentas de los estados financieros.

La NIC1 “*Presentación de Estados Financieros*” brinda una guía respecto de los principios generales subyacentes en la preparación de estados financieros y requiere la presentación de los cuatro estados financieros primarios conjuntamente con sus notas revelatorias, las cuales deberán incluir entre otros aspectos, lo siguiente:

- ⇒ Una declaración del cumplimiento con NIIF;
- ⇒ Un resumen de las políticas contables significativas aplicables;
- ⇒ Información de apoyo de partidas incluidas en los estados financieros que sean necesarias para una presentación razonable.
- ⇒ Revelación de información que permita a los usuarios de los estados financieros evaluar los objetivos, las políticas y los procesos de la entidad para manejar su capital.

ESTADO DE SITUACION FINANCIERA

El Estado de Situación Financiera y la denominación utilizada de este estado financiero y cuentas contables no es la requerida por las NIIF como se indica a continuación:

Denominación según KARABU	Denominación requerida por NIIF
Balance General	Estado de Situación Financiera
<u>Cuentas Contables:</u>	
Caja y Fondos Fijos	Efectivo y Equivalentes de Efectivo
Propiedad Planta y Equipo	Propiedades y Equipos
Inversiones en Asociadas	Inversiones a Largo Plazo
Cargos Diferidos	Activos Intangibles

Depósitos en Garantía
Impuestos
Gastos Acumulados por Pagar
Jubilación Patronal

Otros Activos
Pasivos por impuestos corrientes
Provisiones
Obligaciones por Beneficios
Definidos

ESTADO DE RESULTADOS INTEGRAL

No es presentada en forma comparativa la información financiera relacionada con el Estado de Resultados Integral y la denominación utilizada por KARABU C.A. es Estado de Pérdidas y Ganancias en lugar de Estado de Resultados Integral.

La presentación del Estado de Resultados Integral es de acuerdo con el método de la Función de los Gastos o Costo de Ventas, el cual requiere la revelación de información adicional sobre la naturaleza de gastos, principalmente los gastos de depreciación y amortización y de retribuciones a empleados.

ESTADO DE CAMBIOS EN EL PATRIMONIO DE LOS ACCIONISTAS

La Compañía no tiene como política la preparación y presentación del Estado de Cambios en el Patrimonio.

El Estado de Cambios en el Patrimonio de los Accionistas debe implementarse como un estado financiero primario, y presentarse con información comparativa del año anterior; así como ser preparado con la misma frecuencia que el Estado de Situación Financiera y el Estado de Resultados Integral.

ESTADO DE FLUJOS DE EFECTIVO

KARABU C.A. no tiene como política la preparación y presentación del Estado de Flujos de Efectivo.

El Estado de Flujos de Efectivo debe implementarse como un estado financiero primario, y presentarse con información comparativa del año anterior; así como debe ser preparado con la misma frecuencia que el Estado de Situación Financiera y el Estado de Resultados Integral.

La NIC 7 establece los lineamientos, presentación y revelaciones que deben ser consideradas en este estado financiero.

Recopilación de información de flujos de efectivo

NIC7 “*Estado de Flujos de Efectivo*” requiere que las entidades reporten:

- ⇒ Flujos de efectivo operacionales;
- ⇒ Flujos de efectivo de inversión;
- ⇒ Flujos de efectivo de financiamiento.

Método directo o indirecto

NIC7 permite a las entidades reportar flujos de efectivo provenientes de actividades operacionales basándose en el método directo o indirecto, no obstante que recomienda el método Directo.

EFFECTIVO Y EQUIVALENTES DE EFFECTIVO

La Administración de KARABU C.A no ha establecido una política contable que defina los atributos de las partidas que se consideran como equivalentes de efectivo.

Se requiere que la administración establezca la política contable que defina los atributos de las partidas que serán consideradas como equivalentes de efectivo para propósitos de preparación del estado de flujos de efectivo.

La NIC 7 “*Estado de Flujos de Efectivo*”, establece que una inversión financiera puede ser calificada como equivalente de efectivo, cuando pueda ser fácilmente convertible en una cantidad determinada de efectivo y estar sujeta a un riesgo poco significativo de cambios en su valor; además cuando tenga vencimiento próximo, por ejemplo tres meses o menos desde la fecha de adquisición.

CUENTAS POR COBRAR

Las cuentas por cobrar están valuadas al costo.

La política utilizada por KARABU para la estimación y registro de la provisión para cuentas incobrables se basa en calcular el 1% del total de su cartera, acogiéndose a lo que establece la Ley de Régimen Tributario Interno. Al respecto, observamos que la compañía no tiene como política el análisis y evaluación de la certera por cliente para efecto de la determinación de la provisión de Cuentas incobrables o perdida por deterioro por incobrabilidad. Como consecuencia de lo

indicado pudimos observar que al 30 de Noviembre de 2011 existían los siguientes saldos de Cuentas por cobrar que no serían recuperado:

Código	Descripción	Importe en US\$
11401002	Cuentas por Cobrar Clientes Legal	1,220.13
11401003	Cuentas por Cobrar Cheques Protestados	1,656.28

Las NIIF requiere que las cuentas por cobrar sean registradas a su valor de realización y que los efectos por pérdidas sean reconocidos en los resultados del año. Para el efecto será necesario que KARABU realice un análisis y evaluación de la recuperabilidad para cada uno de los saldos que conforman el total de cuentas por cobrar y de su calificación como activos en base a una evaluación de los beneficios económicos futuros que puedan derivarse de la posibilidad de cobro de estas cuentas por cobrar.

Adicionalmente, la Administración de KARABU deberá establecer políticas de monitoreo de deterioro en los saldos de cuentas por cobrar, que puedan originar el reconocimiento de ajustes por pérdidas por incobrabilidad,

INVENTARIOS

Las existencias de mercaderías para la venta son registradas al costo de adquisición. El método para costear las existencias es el promedio ponderado. Karabu tiene inventarios de comestibles, bebidas y cigarrillos, productos semielaborados y terminados los cuales calificarían como inventarios acogiéndose a lo que establece la NIC 2 "Inventarios", la cual indica que son inventarios los siguientes:

- (a) Los mantenidos para ser vendidos en el curso normal de la operación;
- (b) Los inventarios en proceso de producción con vistas a su venta; o
- (c) Los inventarios en forma de materiales o suministros, para ser consumidos en el proceso de producción, o en la prestación de servicios.

No obstante, observamos algunos rubros que no calificarían como inventarios y que están registrados en la cuenta No. 11508 "Suministros Generales", los cuales dada su naturaleza, utilización inmediata en las operaciones del negocios y por su materialidad no serían susceptibles de ser capitalizados como Inventarios y en su

lugar sería recomendable registrarlo como Gasto. Estos ítems serían los que se indican a continuación:

- ⇒ Suministros de limpieza
- ⇒ Suministro de Oficina
- ⇒ Suministros de Computación
- ⇒ Suministros para Mantenimiento
- ⇒ Suministros de Cocina

Así mismo, observamos en la cuenta de Inventarios No. 11509, Activos de Operación (Inventarios), existencias de Cristalería, loza, lencería, vajillas, utensilios de cocina, alfombras, cortinas, y otros activos de operación, los cuales son para el uso del hotel en la prestación de servicios y que se esperan usar durante más de un periodo económico, los cuales deberían ser registrados en el rubro “Propiedades y Equipos”

Es importante mencionar que la La NIC 2 “*Inventarios*” establece que los inventarios deben ser valuados al menor del costo o el valor neto realizable. Al respecto, en nuestra revisión de los importes registrados en esta cuenta encontramos que no es realizado el procedimiento de comparación entre el VNR y el Costo. No obstante, se observa que los inventarios que maneja la Compañía, en líneas generales son de rápida rotación, utilizables en el proceso de producción y generación del servicio, y aparentemente no tendrían efectos de disminución en su valor; sin embargo, es requerido adoptar como procedimiento y documentar la comparación del VNR con el costo a efectos de reconocer pérdidas por rebajas en el valor de los inventarios. Así mismo realizar en forma periódica el análisis, evaluación y monitoreo de existencias de inventarios en mal estado, dañadas, obsoletas, etc. que pudieran tener efectos de pérdidas por deterioro en su valor. Los efectos de estas pérdidas deben ser registrados como gastos en el Estado de Resultados Integral.

GASTOS PAGADOS POR ANTICIPADO

Los gastos anticipados están registrados al costo corriente y representan Seguros Pagados por Anticipado y Comisiones por Arriendos de locales,

En el caso de los seguros pagados por anticipado son amortizados en línea recta de acuerdo con la vigencia de la póliza de seguros y las comisiones por arriendo de locales en función al vencimiento de los contratos de arriendo de locales.

PROPIEDADES Y EQUIPOS

La Compañía utiliza el término de Propiedad Planta y Equipo para los bienes muebles e inmuebles que son de su propiedad, los cuales incluyen: terrenos, edificios, instalaciones, vehículos, maquinarias y equipos, muebles y enseres, equipos de computación, remodelaciones, y activos operación lencería.

Al respecto, la Compañía debería cambiar la terminología utilizada de “Propiedad Planta y Equipo” por “Propiedades y Equipos”, considerando que Karabu no dispone de una planta de producción o maquinarias y equipos que se utilicen para la producción de bienes o servicios. Así mismo, consideramos que debería ser modificada la denominación utilizada para Maquinarias y Equipos de Cocina por (Maquinas y Equipos de Cocina), en virtud de lo antes indicado.

Adicionalmente, Karabu dispone de un Terreno ubicado en la Urbanización lago de Capeira, el cual se encuentran registrado por un valor de US\$2,209.70, de acuerdo con avalúo determinado por el Registro de la Propiedad y Registro Mercantil. Al respecto, observamos lo siguiente:

- Este activo no están siendo utilizados en las operaciones del negocio de la entidad y está registrado como parte de las Propiedades y Equipos. De acuerdo con indagaciones realizadas, la intención de la Administración de KARABU es mantenerlo para su venta. Por lo indicado, este activo deberá reclasificarse a una cuenta de Otros activos no corrientes denominada “Activos no Corriente Disponible para la Venta”, acogiéndose a la NIIF 5, al cual indica en su párrafo que una entidad clasificará a un activo no corriente (o un grupo de activos para su disposición) como mantenido para la venta, si su importe en libros se recuperará fundamentalmente a través de una transacción de venta, en lugar de por su uso continuado.
- Este activo no ha sido evaluado si estaría a su valor razonable, de acuerdo con el modelo del costo o revalúo, por lo cual se requeriría realizar determinar su valor mediante un avalúo realizado por peritos independientes.

Karabu tiene registrado dentro del Grupo de Propiedades, Planta y Equipo en la cuenta “Instalaciones” y Remodelaciones”, valores incurridos en instalaciones y mejoras a las propiedades que son arrendadas a terceros. En razón de que estos importes han sido incurridos sobre terrenos y edificios que no son propiedad de de la Compañía, deberían ser reclasificados a una cuenta denominada

“Mejoras a Propiedades Arrendadas” dentro del Grupo de Propiedades y equipos

En la fecha de inicio de aplicación de las NIIF, la Compañía debe revisar la vida útil asignada a los activos y los métodos de depreciación aplicables y el valor residual asignado a los activos. Luego de esto, la revisión deberá ser efectuada anualmente.

Es importante indicar que como parte de las modificaciones o ampliaciones de las políticas contables vigentes, la Compañía deberá establecer procedimientos que permitan identificar indicativos de deterioro para los activos fijos, de tal forma que puedan ser realizadas actividades de monitoreo que sustenten el registro o la no necesidad del registro de una provisión en los estados financieros debido al deterioro de este grupo de activos, si hubiere.

La Administración realizó un avalúo mediante peritaje, en el cual se incluyó únicamente las maquinarias y equipos. Al respecto, observamos que no ha sido realizada la conciliación de este avalúo con los listados valorizados de propiedades y equipos según libros y por lo tanto, no han sido determinados ni registrados los efectos de diferencias en los estados financieros al cierre del año 2011. En el primer año de adopción de las NIIF, estos efectos de diferencias deberán ser registrados contra la cuenta “Resultados Acumulados NIIF”.

De igual forma, es importante mencionar que en el proceso de conciliación deberán analizarse las diferencias entre la **vida útil remanente** establecida por el perito y lo registrado contablemente así como su valor residual. Finalmente la vida útil que deberá ser considerada para la depreciación de los bienes será la **vida útil remanente** establecida por el perito.

INVERSION EN ACCIONES EN COMPAÑÍAS AFILIADAS

Karabu dispone de las inversiones en acciones que se indican a continuación, las cuales se encuentran registradas al costo.

Compañía	% Part.	Cant. Acciones	V./U. Nominal	US\$	Saldo 31/12/2011
				Valor Nominal	
Oro Verde	10,00%	2,000	0,40	800,00	800
Magnament S.A.					
Boslic S.A.	0,25%	1	1,00	1,00	1
		Total			801

En razón de los porcentajes de participación de estas inversiones en acciones y la ausencia de influencia significativa o dominante sobre estas Compañías afiliadas, el método a aplicar es el costo.

OTROS ACTIVOS

Corresponde a Depósitos en Garantía, los cuales están adecuadamente registrados a su costo de adquisición.

CUENTAS POR PAGAR

Están registradas al valor de la factura de compra y representan lo siguiente:

Observamos algunos rubros que no calificarían como Cuentas por Pagar Proveedores y que están registrados en la cuenta No. 21401 “Proveedores Locales”, no serían susceptibles de ser capitalizados como Cuentas por Pagar y en su lugar sería recomendable registrarlo como Provisiones. Estos ítems son los que se indican a continuación:

- ⇒ Teléfonos
- ⇒ Energía Eléctrica
- ⇒ Honorarios Profesionales
- ⇒ Honorarios Auditores Externos
- ⇒ Provisión Gastos Condominio
- ⇒ Provisión Reposición Lencería

IMPUESTOS FISCALES

En nuestra revisión de la cuenta de impuestos fiscales encontramos lo siguiente:

- ⇒ No son compensados, los anticipos de impuesto a la renta y retenciones en la fuente que constituyen crédito tributario para el impuesto a la renta con el impuesto a la renta causado. La NIC 12 “Impuesto a las Ganancias” requiere que se efectúe esta compensación y se revele en notas a los estados financieros sus efectos.
- ⇒ KARABU no realiza el cálculo y registro del impuesto a la renta diferido. Su registro es realizado sobre la base corriente, depurando de la utilidad contable aquellas partidas que no son tributables o deducibles. La NIC 12 establece que las compañías deben reconocer impuesto diferido sobre las diferencias temporarias deducibles o imponderables que generarían ciertas

partidas del balance, tales como: los ajustes de cuentas por cobrar e inventarios por su registro al valor neto realizable, diferencias en las tasas de depreciación de propiedades y equipos (si hubiere); además por el tratamiento de la provisión para jubilación patronal, cuya deducibilidad es únicamente para aquellos empleados con antigüedad mayor a 10 años.

La NIC 12 requiere que las entidades calculen el impuesto diferido en base a las diferencias temporarias, las cuales son definidas como las diferencias entre el valor en libros de los activos - pasivos del estado de situación financiera y su base tributaria.

Las diferencias temporarias pueden ser:

- a) Imponibles, aquellas que dan lugar a cantidades imponibles al determinar la ganancia o pérdida fiscal correspondiente a periodos futuros, cuando el importe en libros del activo sea recuperado o el pasivo sea liquidado. Estas diferencias generan Pasivo por Impuesto Diferido
- b) Deducibles, aquellas que dan lugar a cantidades que son deducibles al determinar la ganancia o pérdida fiscal correspondiente a periodos futuros, cuando el importe del activo sea recuperado o el pasivo sea liquidado. Estas diferencias generan Activo por Impuesto Diferido

PROVISION PARA JUBILACION PATRONAL Y DESAHUCIO

La Compañía ha registrado las provisiones para jubilación patronal y desahucio de sus empleados, soportadas en base a un cálculo actuarial preparado por un perito independiente. La provisión ha sido realizada por los empleados que tienen un tiempo de servicio superior a 10 años.

Al respecto, la NIC 19 “Retribuciones a Empleados” establece lo siguiente

Medición:

El monto reconocido como provisión deberá ser la mejor estimación del gasto requerido para liquidar la obligación presente a la fecha del Estado de Situación Financiera. Donde el efecto del valor en el tiempo del dinero es material, el monto de la provisión deberá ser el valor presente del gasto esperado necesario para liquidar la obligación.

Provisiones:

El importe reconocido como provisión debe ser la mejor estimación del desembolso necesario para cancelar la obligación presente en la fecha del balance. Para el caso de la jubilación patronal se requerirá del estudio actuarial realizado por peritos independientes.

Adicionalmente, la NIC 19, Retribución a los empleados, contempla como parte de las retribuciones los beneficios post-empleo., entre los cuales está la jubilación patronal y la bonificación por desahucio.

Por lo indicado, la Compañía deberá registrar la provisión por la totalidad del valor establecido en el estudio actuarial.

RECONOCIMIENTO DE LOS INGRESOS

Los ingresos que registra el estado de resultados integral se originan principalmente por:

- ⇒ Ventas Hospedajes;
- ⇒ Ventas Alimentos y Bebidas y;
- ⇒ Otros Ingresos

La NIC 18 “Ingresos Ordinarios” establece lo siguiente:

Venta de bienes

Ingresos por venta de bienes solamente deberán ser reconocidos cuando se ha cumplido el criterio respecto de lo siguiente:

- ⇒ Transferencia de riesgos;
- ⇒ Transferencia del involucramiento administrativo continuo y control de bienes;
- ⇒ Los costos pueden ser medidos confiablemente;
- ⇒ Es probable que los beneficios económicos fluyan hacia la empresa; y
- ⇒ Los costos incurridos, o por incurrir, relativos a la transacción pueden ser medidos confiablemente.

Ingresos por servicios:

Cuando el resultado de una transacción, que suponga la prestación de servicios, pueda ser estimado con fiabilidad, los ingresos ordinarios asociados con la operación deben reconocerse, considerando el grado de realización de la prestación a la fecha del balance. El resultado de una transacción puede ser estimado con fiabilidad cuando se cumplen todas y cada una de las siguientes condiciones:

- ⇒ El importe de los ingresos ordinarios pueda valorarse con fiabilidad;

- ⇒ Es probable que la empresa reciba los beneficios económicos derivados de la transacción;
- ⇒ El grado de realización de la transacción, en la fecha del balance, pueda ser valorado con fiabilidad; y
- ⇒ Los costes ya incurridos en la prestación, así como los que quedan por incurrir hasta completarla, puedan ser valorados con fiabilidad.

Al respecto, la política contable utilizada para el reconocimiento de los ingresos, no presenta diferencias con los lineamientos establecidos por la NIC 18. Sin embargo, la NIC 1 “Presentación de Estados Financieros” establece que los otros ingresos deben ser presentados después del margen bruto, de acuerdo con el método de la función de los gastos o del costo de ventas.

En virtud de lo establecido en la NIC 1, la administración de KARABU debe modificar la política de presentación de otros ingresos, los mismos que detallamos a continuación:

- ⇒ Ingresos Intereses Inversiones Locales.
- ⇒ Ingresos Intereses Inversiones Exterior.
- ⇒ Dividendos Ganados
- ⇒ Ingresos por Arriendo
- ⇒ Otros Ingresos no Operacionales

RECONOCIMIENTO DE COSTOS Y GASTOS

La política contable aplicada por la Compañía es reconocer los costos de venta en el momento en que se transfieren los bienes y se ha emitido la factura.

En el caso de los gastos estos son registrados sobre la base del devengado. Según esta base, las transacciones y eventos se reconocen cuando ocurren y no cuando se recibe o paga dinero. El gasto por depreciación de activos fijos es registrado sobre una base sistemática en función del método de depreciación aplicado que es el método de línea recta, y las pérdidas son registradas en el momento en que se produce la transacción o evento.

La NIC 1, establece que las compañías pueden presentar los gastos considerando los siguientes métodos:

- ⇒ La naturaleza de los gastos ó
- ⇒ El método de la función de los gastos o método del “coste de las ventas”

El método aplicado por KARABU C.A. es el método de la función de los gastos o “costo de las ventas”. Este método consiste en clasificar

los gastos de acuerdo con su función como parte del costo de las ventas o, por ejemplo, de los gastos de las actividades de distribución o administración. Siguiendo este método, la entidad revelará, al menos, su costo de ventas con independencia de los otros gastos. Este tipo de presentación puede suministrar a los usuarios una información más relevante que la ofrecida presentando los gastos por naturaleza, pero hay que tener en cuenta que la distribución de los gastos por función puede resultar arbitraria, e implicar la realización de juicios subjetivos.

Adicionalmente, la norma establece que:

- ⇒ Una entidad llevará a cabo, en el curso normal de sus actividades, otras transacciones accesorias a las actividades que generan los ingresos ordinarios más importantes. Los resultados de tales transacciones se presentarán compensando los ingresos con los gastos que genere la misma operación, siempre que este tipo de presentación refleje el fondo de la transacción.
- ⇒ Las entidades que clasifiquen sus gastos por función, revelarán información adicional sobre la naturaleza de tales gastos, que incluirá al menos el importe de los gastos por amortización y el gasto por retribuciones a los empleados.

En general, el Estado de Resultados Integral a Diciembre 31 del 2011 cumple con los requerimientos establecidos por la NIC 1 “Presentación de los Estados Financieros” excepto por la presentación de los Otros Ingresos no Operacionales, los cuales deben ser presentados después de la Utilidad Bruta.

5. Ajustes a realizarse en cumplimiento con las NIIF

i. Provisión por Jubilación

Unipark Hotel pide cada año a la empresa Actuarial Consultores un estudio para determinar la provisión de jubilación a incorporar en sus balances.

Unipark Hotel tiene como política incluir la provisión de jubilación en el gasto del ejercicio al personal que tiene 10 años ó más trabajando en la empresa en consonancia con la Ley de Régimen Tributario Interno que nos indica esto.

Con la incorporación de las NIIF esta política cambia ya que la norma nos indica que el gasto por provisión de jubilación debe ser reflejado para todo el personal de la empresa sin importar su permanencia en la misma.

Los asientos de ajustes para este caso serían los siguientes:

Fecha	Detalle	Codigo	Debe	Haber
	————— 1 —————			
ene-31	Resultados Acumulados NIIF Provisión por Jubilación Provisional Por ajuste para incluir trabajadores menores a 10 años en la empresa	i.	20,000.00	20,000.00
	————— 2 —————			
ene-31	Activo por Impuestos Diferidos Resultados Acumulados NIIF Valor de afectación al impuesto a la renta por ajuste NIIF	i.	4,600.00	4,600.00

En el estudio actuarial el valor que nos arrojó como provisión por los empleados que tienen menos de diez años en la empresa fue de \$20,000 lo cual está registrado en el asiento 1, y enviado a resultados acumulados NIIF como asiento inicial.

En el asiento 2 registramos el valor que afectaría a nuestro impuesto a la renta en algún momento futuro debido al ajuste realizado.

ii. Terrenos

Unipark Hotel actualmente tiene un terreno por el valor de \$2,209.70, el cual se ha mantenido con ese valor por algunos años. Por aplicación de las Normas Internacionales de Información Financiera se contrató a una empresa de peritaje para que realice un estudio perital de este inmueble y así poder determinar su valor real en el mercado.

Al realizarse este estudio se consideraron algunas cosas como por ejemplo la localización del inmueble, su tiempo, su valor catastral, entre otros.

El informe final nos indicó que el nuevo valor del terreno es de \$41,000, es decir, \$38,790.30 más que lo que actualmente está registrado en libros por lo que se debe elaborar el ajuste de la siguiente forma:

Fecha	Detalle	Codigo	Debe	Haber
	————— 3 —————			
ene-31	Terrenos Resultados Acumulados NIIF Por ajuste de valor de terrenos en base a estudio de peritaje realizado.	ii.	38,790.30	38,790.30

iii. Juicios Laborales

Unipark Hotel tiene actualmente dos demandas laborales que se han reactivado ya que pertenecen a anteriores administraciones, sin embargo, según los abogados de la empresa si hay un riesgo implícito de perder dichas demandas por lo que se aplicará un asiento de contingencia para revelar este riesgo.

El valor total de la demanda de los dos ex colaboradores asciende a un total de \$15,000, en donde existe una fuerte posibilidad de perderla y de tener que pagar estos valores.

Los asientos para representar este riesgo serían:

Fecha	Detalle	Codigo	Debe	Haber
	————— 6 —————			
ene-31	Resultados Acumulados NIIF Provisión por Demanda Por registro del riesgo de perder dos demandas laborales	iii.	15,000.00	15,000.00
	————— 7 —————			
ene-31	Activo por Impuesto Diferido Resultados Acumulados NIIF Por registro de impuesto diferido ya que la normativa tributaria no contempla esta provision	iii.	3,450.00	3,450.00

Con estos asientos quedaría representado el riesgo de estas demandas hasta que se ejecuten realmente en su momento.

6. Estados de Situación Financiera Ajustados a NIIF

A continuación en base a los ajustes realizados en el apartado 5, se presenta el estado de situación financiera incorporando las afectaciones de las NIIF.

ESTADO DE SITUACION FINANCIERA AL 31 DE DICIEMBRE 2011 Y 31 DE ENERO 2012 Comparativo con Ajustes NIIF

	Diciembre 31,	AJUSTES NIIF		SALDOS
	<u>2011</u> (en U.S. dólares)	DEBE	HABER	FINALES Enero 31/2012
ACTIVOS				
ACTIVOS CORRIENTES:				
Caja y Fondos fijos	1,266,510			1,266,510
Cuentas y Dcmtos. por Cobrar	655,235			655,235
Menos Prov. Ctas. Incobrables	-16,406			-16,406
Inventarios	314,757			314,757
Activo por Impuesto Diferido		8,050		8,050
Gastos Pagados por Anticipado	<u>118,436</u>			<u>118,436</u>
Total activos corrientes	2,338,532			2,346,582
PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO:				
Terrenos	2,210	38,790		41,000
Edificios	41,550			41,550
Obras de Arte	-----			-----
Instalaciones	101,566			101,566
Maquinaria y equipo	340,451			340,451
Muebles de oficina	208,217			208,217
Vehículos	42,051			42,051
Equipos de computación	69,397			69,397
Remodelaciones	118,525			118,525
Activos Operación Lencería	<u>224,509</u>			<u>224,509</u>
Total	1,148,476			1,187,266
Menos depreciación acumulada	<u>-445,585</u>			<u>-445,585</u>
Propiedades y equipo, neto	702,891			741,681
INVERSIÓN EN ASOCIADAS	<u>801</u>			<u>801</u>
DEPOSITOS EN GARANTIA	<u>1,439</u>			<u>1,439</u>
TOTAL	<u>3,043,663</u>			<u>3,090,503</u>

	Diciembre 31,	AJUSTES NIIF		SALDOS
	2011 (en U.S. dólares)	DEBE	HABER	FINALES Enero 31/2012
PASIVOS Y PATRIMONIO				
PASIVOS CORRIENTES:				
Cuentas por pagar proveedores locales	499,034			499,034
Cuentas por pagar a compañía relacionada	801			801
Otras Cuentas por Pagar	161,066			161,066
Impuestos Fiscales	205,882			205,882
Prestaciones Sociales	250,162			250,162
Provision por Demanda			15,000	15,000
Dctos. a empleados por Pagar	20,434			20,434
Total pasivos corrientes	1,137,379			1,152,379
Pasivos Acumulados	558,148		20,000	578,148
Total Pasivos	1,695,527			1,730,527
PATRIMONIO DE LOS ACCIONISTAS:				
Capital Social	47,841			47,841
Reserva Legal	49,692			49,692
Reserva Facultativa	746,227			746,227
Reserva de Capital	373,389			373,389
Resultados Acumulados NIIF	0	35,000	46,840	11,840
Resultado Años Anteriores				
Resultado Ejercicio Actual	130,987			130,987
Total Patrimonio	1,348,136			1,359,976
TOTAL	3,043,663			3,090,503

7. Conclusiones

En base al estudio presentado en este trabajo se pueden concluir los siguientes puntos:

- El hotel cuenta con poco personal y con poca preparación para implementar el proceso de las NIIF.
- Se debe corregir la terminología de los sistemas para representar cada uno de los informes contables y cuentas ya que mediante la norma no solamente existen cambios de fondo, sino también lo son de forma.
- La adopción a NIIF afectará a la rentabilidad de la compañía.

8. Recomendaciones

- Se sugiere contratar una asesoría externa para que guíe el camino de implementación de las NIIF, ya que dentro del tiempo del personal de planta es difícil que se realice esta labor.
- Adaptar el plan de cuenta a la estructura contable NIIF.
- Analizar costos, márgenes y nuevo punto de equilibrio para sus operaciones luego de implementar las NIIF.

9. Bibliografía

De libros:

- Hansen-Holm, Mario Arturo. NIIF Teoría y práctica. Ecuador: Distribuidora de Textos del Pacífico, 2009.
- Sánchez Carrión, Gilberto. Guía Práctica Tributaria. Ecuador: Editora y Publicaciones Ecuatorianas (Edype), 2010.

De páginas web:

- Superintendencia de Compañías del Ecuador. Disposiciones Legales y Reglamentarias sobre Implementación de NIIF. Disponible en Web: <http://www.supercias.gob.ec/home.php?blue=c4ca4238a0b923820dcc509a6f75849b&ubc=Inicio>
- Deloitte and Touche. Las IFRS en su bolsillo. Disponible en Web: <http://www.iasplus.com/espanol/ifrsensubolsillo2011.pdf>
- IFRS Foundation. Unaccompanied IFRSs in English as of 1 January 2011 and their technical summaries in a number of languages. Disponible en Web: <http://www.ifrs.org/IFRSs/IFRS.htm>